

AÇIK MUTFAK KONSEPTLİ YİYECEK-İÇECEK İŞLETMELERİNDE ÇALIŞAN MUTFAK PERSONELİNİN ÇALIŞMA MOTİVASYONU ÜZERİNE NİTEL BİR ARAŞTIRMA¹

A QUALITATIVE RESEARCH ON WORK MOTIVATION OF KITCHEN STAFF WORKING IN OPEN KITCHEN CONCEPT FOOD-BEVERAGE BUSINESS

Orhan MUTU

İstanbul Rumeli Üniversitesi,
Sanat, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi,
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
orhan.mutu@rumeli.edu.tr
ORCID: 0000-0001-5181-2533

Yılmaz SEÇİM

Necmettin Erbakan Üniversitesi
Turizm Fakültesi,
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
ysecim@erbakan.edu.tr
ORCID: 0000-0002-9112-7650

ÖZ

ABSTRACT

Geliş Tarihi:

18.01.2025

Kabul Tarihi:

16.07.2025

Yayın Tarihi:

28.09.2025

**Anahtar
Kelimeler**

Açık Mutfak,
Mutfak Tasarımı,
Gastronomi,
Çalışma
Motivasyonu.

Keywords

Open Kitchen,
Kitchen Design,
Gastronomy,
Work Motivation.

Mutfak, geçmişten bugüne toplumların kültürlerini etkileyen önemli bir unsurdur. Günümüzde mutfakların farklı konseptleri evlerde ve işletmelerde kullanılmaktadır. Açık mutfak konsepti bunlar arasındadır. Yiyecek ve içecek işletmelerinde misafire açık bir şekilde üretimin yapıldığı açık mutfak konsepti kendi içinde avantaj ve dezavantajlar barındırmaktadır. Misafirin şeffaf bir şekilde yapılan yemekleri izleme şansının olması ve görünür olmasının hijyen kurallarının uygulanmasına olumlu yönde etki etmesi avantajlı yönleri olarak görülmektedir. Bunların yanı sıra ortamda pişirmeden dolayı oluşabilecek havaya saçılan partiküller ve sürekli göz önünde olmanın mutfak personeli üzerindeki yarattığı baskı açık mutfak konseptinin dezavantajları arasında sayılabilmektedir. Bu çalışmada açık mutfak konseptinin mutfak çalışanları üzerindeki etkilerinin tespit edilip olumsuz yönlerin giderilebilmesi için öneriler geliştirmek amaçlanmaktadır. Açık mutfakta çalışan şef ve aşçılarla yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak mülakatlar gerçekleştirilmiştir. Elde edilen bulgular neticesinde açık mutfak konseptinde çalışmanın çalışma motivasyonunu hem olumlu hem de olumsuz anlamda etkilediği tespit edilmiştir. Sosyal çalışma ortamı sağlaması, ön planda olmanın misafirlerle birebir etkileşim kurmaya olanak sağlaması ve stres yönetimi becerisinin gelişmesine katkıda bulunması açık mutfakta çalışmanın olumlu yönleri olarak tespit edilmiştir. Diğer yandan göz önünde olmanın verdiği baskı hissi, psikolojik yorgunluk ve hata yapma payının az olmasından dolayı stresin yüksek olması açık mutfakta çalışmanın olumsuz yönleri olarak ifade edilmiştir.

Cuisine is an important element that affects the cultures of societies from past to present. Today, different physical concepts of the kitchen are used in homes and businesses. The open kitchen concept is among them. The open kitchen concept, where production is open to guests in food and beverage businesses, has its own advantages and disadvantages. The fact that the guests have the chance to watch the dishes prepared in a transparent way and that their visibility positively affects the implementation of hygiene rules are seen as advantageous aspects. In addition to these, the particles scattering in the air that may occur due to cooking in the environment and the pressure on the kitchen staff of being in constant view can be counted among the disadvantages of the open kitchen concept. In this study, it is aimed to determine the effects of the open kitchen concept on the kitchen workers and to develop suggestions to eliminate the negative aspects. Interviews were conducted with the chefs and cooks working in the open kitchen using semi-structured interview technique. As a result of the findings, it has been determined that working in the open kitchen concept affects the motivation to work both positively and negatively. Providing a social work environment, being at the forefront, enabling one-to-one interaction with guests and contributing to the development of stress management skills have been found to be positive aspects of working in an open kitchen. On the other hand, the feeling of pressure from being in the spotlight, psychological fatigue and high stress due to the low margin of making mistakes are expressed as negative aspects of working in the open kitchen.

DOI: <https://doi.org/10.30783/nevsosbilen.1622542>

Atıf/Cite as: Mutu, O. & Seçim, Y. (2025). Açık mutfak konseptli yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan mutfak personelinin çalışma motivasyonu üzerine nitel bir araştırma. *Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi SBE Dergisi*, 15(3), 1707-1727.

¹ Bu makale, VI. Uluslararası Sosyal Bilimler Kongresinde sunulan özet bildiriden türetilmiştir.

Giriş

Mutfak, yenilip içilebilen her çeşit gıda maddelerinin belirli standartlar doğrultusunda hazırlandığı, işlendiği, pişirildiği ve misafire sunulduğu mekân olarak tanımlanmaktadır. Mutfak kelimesi Türkçe 'ye Arapçadan geçmiş olup, orijinali ve Osmanlı'da kullanılmış hali 'matbah' kelimesidir (Çakır, 2010). Türk Dil Kurumuna (TDK) göre mutfak, yemek pişirilen yer, aş damı olarak nitelendirilmektedir.

Toplumların kültürel gelişim sürecinde önemli bir yeri olan mutfakın geçmişi ateşin keşfi kadar eskidir. İnsanlar besinlerin pişirildiğinde daha kolay sindirildiğini keşfetmiş ve bu keşif mutfak kültürlerinin oluşmasının başlangıcı olmuştur. Bunu takip eden süreçte tarım yapılmaya başlanması göçebe hayattan yerleşik hayata geçişi hızlandırmış, dolayısıyla çok sayıda bireyin toplu halde yemek yemesi söz konusu olmuştur. Zamanla yemek yapma ve yeme için daha büyük alanlara ihtiyaç duyulmuş ve evin ayrı bir bölümü mutfak olarak kullanılmaya başlanmıştır (Akın ve Gültekin, 2015).

Bu bağlamda Sak (2014), mutfakın gelişimini üç bölüme ayırmıştır. Bunlar, ateşin bulunması ve sanayi devrimine kadar olan süre, sanayi devriminin etkisiyle gelişen mutfak ve son olarak da endüstri devriminden bu zamana kadar gelişen günümüz modern mutfaklarıdır.

Endüstri Devrimi sonrasında bakıldığında dışarıda yemek yeme kültürünün gelişmesi ile yiyecek içecek sektörünün hareketlendiği söylenebilmektedir. Günümüzde gelişmiş ülkelerde nüfusun büyük çoğunluğunun günde en az bir öğününü toplu beslenme hizmeti sağlayan kuruluşlarda yediği düşünülmektedir. Dolayısıyla bu sektörde yer alan işletme sayısı hızla artmaktadır. Bina yapısı gereği binanın alt veya üst katına, bazen de bina dışına konumlandırılabilen işletme mutfakları, müşteri isteklerini ve ihtiyaçlarını karşılayan önemli bir üretim noktası ve işletmenin kalbi olarak nitelendirilebilmektedir (Çekal, 2013).

Bir işletme veya kurumun mutfak tasarımına başlanmadan önce ilk olarak mutfakın hangi amaca hizmet edeceğini belirlemesi gerekir. Ardından mutfakta hazırlanacak ürünlerin çeşitliliği, hizmet verilecek müşteri profili, menü ve servis çeşidi, işletme bütçesi, kaç kişiye hizmet verileceği gibi hususların tanımlanması gerekir. Bunun yanı sıra gerekli personel sayısı, zorunlu alanların belirlenmesi (soğuk & kuru depolar, soyunma odası, şef veya yönetici odası, bulaşıkhaneler, lavabolar vb.) ve son olarak da belirlenen kriterler doğrultusunda alınacak olan araç-gereçlerin doğru bir şekilde tespit edilmesi gerekmektedir (Sarıışık, 1994; Şengül, 2021). Mutfak planlarken ana amaç, düşük maliyetli ve ergonomik bir mutfak tasarlamak olmalıdır (Kalınkara, 2020). Mutfakın konumunun belirlenmesi ve fiziksel olarak planlanmasında, havalandırma, ısıtma, aydınlatma, tavan, duvar ve zemin, mutfak alanı, mutfak bölümleri ve mutfak yerleşim tipi önemlidir (Şengül, 2021).

Bu çalışmanın konusu olan açık mutfak konsepti son dönemlerde yaygın hale gelmiş mutfak tasarımlarından biridir. Açık mutfak konsepti bilinçli olarak ilk 1970'li yıllarda Kuzey Avrupa'da tercih edilmeye başlanmıştır. Takip eden yıllarda İtalyan pizzacılarının ve Japon Teppanyaki mutfaklarının önemli bir tasarım özelliği haline gelmiştir (Igarashi vd., 2019). 1990'ların başlarına kadar açık mutfaklar gündelik, kaliteli yemeklerde ve hem küçük hem de büyük restoranlarda daha çok kullanılmaya başlanmıştır (Baraban ve Durocher, 2010; Rohatsch vd., 2007). Gıda kalitesi, temizlik ve şeffaflık açık mutfak konseptinin yaygınlaşmasında önemli faktörler olarak bilinmektedir (Sohn ve Lee, 2018).

Ünlü şeflerin daha görünür hale gelmesi ve yemekle ilgili etkinliklerin artması, şefle kurulan etkileşimi olumlu bir müşteri deneyimi olarak öne çıkarmıştır. Bu gelişmeler, restoran tasarımında mutfakın konumunu önemli bir unsur haline getirmiştir (Chow vd., 2010). Açık mutfaklar, misafirlere şefin yemek hazırlama sürecini doğrudan izleme imkânı sunduğundan, hijyen koşulları ve pişirme yöntemleri hakkında güven hissi oluşturmakta ve bu durum müşteri deneyimini güçlendirmektedir (Alonso ve O'Neill, 2010). Ayrıca, yemek pişirme sürecine ait görsel, işitsel ve kokusal uyaranlar, müşterilerin daha fazla yiyecek tüketmesine neden olabilmekte; bu da işletme açısından olumlu sonuçlar doğurabilmektedir (Beritano, 2014).

Açık mutfak konseptinin yaygınlaşmasıyla birlikte, olumlu algıların yanı sıra bu uygulama belirli düzeyde rahatsızlık ve olumsuz yemek deneyimlerine de sebep olabilmektedir (Byun ve Jang, 2018). Yemek pişerken çıkan dumanlar ve havaya saçılan partiküller olumsuz deneyimler arasında öne çıkmaktadır (Neghab vd., 2017). Bu olumsuzluklardan bir diğeri de açıkta yemek pişirilen ortamların hem ev mutfaklarında hem de ticari mutfaklarda insan sağlığına zarar verebilecek düzeyde iç mekân partikül madde kirliliğine neden olmasıdır (Taner vd., 2013).

Yiyecek içecek sektörünün de dahil olduğu emek yoğun sektörlerde müşteri memnuniyeti çalışanların memnuniyetiyle doğru orantıdadır. Çünkü müşteriler, hizmetin sunulduğu yer ve sunulan ürün kadar çalışanlar ile de etkileşim halindedir (Doğan ve Ay, 2020). Çalışanların fiziksel ve ruhsal sağlıklarının korunması için uygun çalışma ortamını yaratmak, kaliteyi artırmak ve müşteri memnuniyetini arttırmak mutfak tasarımının hijyenik ve doğru yapılmasıyla yakından ilişkilidir (Merdol, 2015).

Günümüzde güvenli ve sağlıklı mutfak ortamlarının tasarımı, yalnızca ergonomik uygunluğu değil, aynı zamanda iş güvenliği ve gıda güvenliği ilkelerini de kapsamaktadır. Özellikle açık mutfak konseptiyle birlikte daralan fiziksel alanlar, çalışanlar arasında “çapraz izleme” (cross-traffic) gibi riskli etkileşimleri artırmakta, bu da çarpma, yanma, kesilme gibi iş kazalarının yaşanma olasılığını yükseltmektedir. Bu bağlamda, mutfak iş akışının düzenli olması, tehlikeli ekipmanlara erişimin kontrollü sağlanması ve istasyonlar arası mesafenin ergonomik açıdan uygun tutulması önerilmektedir. Nitekim Mihalache, Dumitrascu ve Savu (2022), gıda güvenliğiyle ilişkili mutfak düzenlemelerinde, kullanıcıların fiziksel konforunu ve hijyen uygulamalarını artıran ‘gıda güvenliği üçgeni’ modelini önermektedir. Bu model, hazırlık, pişirme ve yıkama alanları arasındaki mesafelerin belirli sınırlar içinde tutulmasının hem kontaminasyon riskini azalttığını hem de çalışan performansını artırdığını ortaya koymaktadır. Bu nedenle mutfak tasarımında ergonomik planlama, çalışanların fiziksel güvenliğini sağlamakla kalmayıp ruhsal motivasyonu da destekleyen bir unsur olarak ele alınmalıdır.

Çalışma ortamı koşulları, çalışanların psikolojik iyi oluşu ve motivasyonları üzerinde belirleyici bir rol oynamaktadır (Ariani, 2015). Özellikle açık mutfak gibi müşteriye doğrudan görünür olunması gereken ortamlarda, çalışanların sürekli gözetlenme hissiyle başa çıkması gerekmektedir. Bu tür ortamlarda performans baskısı, hata yapma korkusu ve dışsal beklentilerin etkisi çalışanlarda stres düzeyini artırabilmektedir (Bakker & Demerouti, 2007; Graham vd., 2020).

Açık mutfaklarda çalışanların müşteriyle doğrudan temas halinde olmaları, zaman zaman motivasyon artırıcı bir unsur olabileceği gibi, aynı zamanda işin doğası gereği sürekli yüksek dikkat ve özen gerektirdiğinden tükenmişliğe de yol açabilmektedir (Byun & Jang, 2018). Herzberg’in (1959) iki faktörlü motivasyon teorisi bağlamında değerlendirildiğinde, tanınma ve takdir gibi “motivator” unsurlar açık mutfakta sıklıkla yaşanırken; gözetim baskısı ve sürekli görünürlük gibi “hijyen faktörleri” çalışan memnuniyetini olumsuz etkileyebilir.

Cheung et al. (2022) yaptıkları çalışmada, restoran ortamındaki fiziksel şeffaflığın (açık mutfak gibi) hem müşteri hem de çalışan davranışlarını etkilediğini ve şeflerin bu ortamlarda daha dikkatli, ancak daha stresli çalıştıklarını belirtmiştir. Bu bağlamda, şeflerin yaratıcılıklarını sergileyebilmeleri için daha destekleyici, daha az stresli ortamların yaratılmasının önemi vurgulanmaktadır.

Mutfak ve servisin gerektiğinde iç içe faaliyet sürdürdüğü açık mutfak konseptinde çapraz izlemenin en aza indirilmesi, keskin, ağır veya sıcak pişirme aletleri taşıyan şefler ile tepsi taşıyan servis personeli arasındaki kaza olasılığını da azaltmaktadır. Öte yandan, kazaları, stresi ve rahatsızlığı en aza indirirken üretkenliği en üst düzeye çıkarmaya katkıda bulunan düzen, operasyon verimliliği, ekipman, aydınlatma ve diğer unsurların yanı sıra, mutfak tasarımı da çalışan hijyenine yardımcı olmaktadır (Stipanuk, 2006).

Mutfakların ergonomik tasarıma sahip olması çalışanların motivasyonunu ve verimliliğini artırmakta, hijyeni sağlamayı kolaylaştırmakta ve ürünlerin daha kaliteli hazırlanması ile müşteri memnuniyeti arttırmaktadır (Battal, 2020). Mutfak tasarımı bir yiyecek içecek işletmesinin başarısını etkileyen önemli etmenlerdendir. Doğru tasarlanmış bir mutfak verimliliği yükseltecek, müşteri memnuniyetini etkileyecek, çalışan personelin motivasyonunu ve çalışma isteğini arttıracak nitelikte olmalıdır. Bu bağlamda mutfakların tasarımı verilecek hizmet türüne paralel bir şekilde değişiklik göstermektedir. Bu çalışmada ele alınan açık mutfak konsepti de bu tasarımlardan birisidir. Açık mutfak konseptinin artı ve eksi yönleri bulunmaktadır. Çalışmada mutfak personelinin gözünden açık mutfağın neyi ifade ettiğini anlamak, açık mutfak konseptinde çalışan şefler ve aşçıların motivasyonlarını ve açık mutfakta çalışmanın verimliliklerini ne derecede etkilediğini ölçmek amaçlanmıştır. Elde edilecek veriler neticesinde açık mutfak konseptini iyileştirmeye yönelik öneriler geliştirilecektir.

Yöntem

Bu araştırma, nitel araştırma desenlerinden fenomenoloji (olgubilim) yaklaşımı çerçevesinde yapılandırılmıştır. Nitel araştırmalar, belirli bir sosyal olgunun katılımcıların deneyimleri ve algıları yoluyla derinlemesine

anlaşılmasını amaçlar (Guba & Lincoln, 1994; Seale, 1999; Klenke, 2016). Bu doğrultuda, çalışmada açık mutfak konseptiyle çalışan mutfak personelinin motivasyonlarını, algılarını ve deneyimlerini anlamaya yönelik yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır.

Görüşme soruları, Graham vd. (2020) ile Byun ve Jang (2018)'in açık mutfak çalışanları üzerine yaptıkları araştırmalardan uyarlanarak oluşturulmuş ve Türkçe 'ye kültürel bağlamla uyumlu şekilde çevrilmiştir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında uzman öğretim üyelerinden uzman görüşü alınarak araştırma soruları ön test (pilot) ile 2 personelle yapılan görüşmelerin ardından sorular yenilenerek 6 maddelik bir görüşme formu son hâline getirilmiştir.

Araştırmada kullanılan araştırma soruları şunlardır;

- Açık mutfakta çalışmak fiziksel ve ruhsal anlamda düşündüğünüzde çalışma performansınızı nasıl etkilemektedir?
- Açık mutfakta çalışırken baskı altında hissediyor musunuz? Hissediyorsanız sebepleri nelerdir?
- Açık mutfakta çalışmak becerilerinizi kullanmanızı nasıl etkilemektedir?
- Açık mutfakta çalışmak ile kapalı mutfakta çalışmak arasında ne gibi motivasyon değişiklikleri olduğunu düşünüyorsunuz?
- Açık mutfakta çalışmanın olumlu yönlerini sıralayabilir misiniz?
- Açık mutfakta çalışmanın olumsuz yönlerini sıralayabilir misiniz?

Çalışmanın Amacı

Bu çalışmanın temel amacı, açık mutfak konseptine sahip yiyecek-içecek işletmelerinde görev yapan mutfak personelinin çalışma motivasyonunu derinlemesine incelemektir. Bu doğrultuda açık mutfak ortamının çalışanların fiziksel ve ruhsal durumları, becerilerini kullanma düzeyleri, stres ve baskı algıları ile mesleki motivasyonları üzerindeki etkileri nitel araştırma yöntemiyle analiz edilmiştir. Bu çalışma ile mutfak tasarımının sadece estetik ve müşteri deneyimi açısından değil, aynı zamanda personel verimliliği ve psikolojik iyilik hali açısından da önemli bir unsur olduğu vurgulanmakta; açık mutfak konseptinin avantajları ve dezavantajlarının çalışan perspektifinden belirlenerek sektöre yönelik öneriler geliştirilmesi amaçlanmaktadır.

Çalışmanın Evreni ve Örneklemi

Nitel araştırmalar, yorumlayıcı bir bakış açısıyla yürütülen, gözlem ve görüşme gibi veri toplama yöntemlerine dayalı çalışmalardır. Bu nedenle geniş örneklem gruplarına ihtiyaç duyulmaz. Bunun temel nedeni, belirli bir sayıda katılımcıdan sonra elde edilen verilerin yinelenmeye başlaması, yani verisel doygunluğa ulaşılmasıdır (Shenton, 2004; Morse, 2016). Bu doğrultuda araştırmanın evrenini, İstanbul ilinde faaliyet gösteren ve açık mutfak konseptiyle hizmet sunan yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan mutfak personeli oluşturmaktadır.

Araştırmanın örnekleme ise kartopu örnekleme tekniğiyle belirlenmiş olup, bu kapsamda toplam 21 kişi ile görüşme gerçekleştirilmiştir. Görüşme yapılan katılımcılar arasında mutfağın farklı kademelerinde görev yapan mutfak şefleri (baş şef, sous chef – yardımcı şef), bölüm şefleri (chef de partie), aşçılar (line cook, commis), ve aşçı yardımcıları (demi chef) yer almaktadır. Bu farklı unvan ve görev tanımlarının örnekleme dâhil edilmesindeki amaç, açık mutfakta çalışmanın farklı deneyim ve sorumluluk düzeylerinde nasıl algılandığını çok boyutlu olarak incelemektir.

Verilerin Analizi

Nitel araştırmalarda, elde edilen verilerin analizinde sıklıkla betimsel analiz ve içerik analizi yöntemlerinden yararlanılmaktadır. Bu analiz teknikleri, araştırma sürecinin hem sistematik hem de anlamlandırıcı yönünü destekleyerek verilerin derinlemesine değerlendirilmesini sağlar. Betimsel analizde temel amaç, katılımcılardan elde edilen doğrudan alıntılar ve gözlemler doğrultusunda verileri açık ve düzenli biçimde sunmaktır. Bu yöntem, araştırmacının önceden belirlediği temalar çerçevesinde verileri yapılandırmasına olanak tanırken, verilerin araştırma sorularına nasıl yanıt verdiğini görsel ve yazılı olarak ortaya koymayı hedefler (Maxwell, 2008). Ancak yalnızca betimleme ile yetinilmeyip, bu bulguların daha derin düzeyde anlamlandırılması gerektiğinde içerik

analizinden faydalanılır. İçerik analizinde ise, elde edilen veriler temalar ve kodlar altında sınıflandırılarak, olgular arasında kavramsal ilişkiler kurulur ve daha soyut düzeyde anlamlar üretilir. Bu süreç, benzer verileri ortak çatı altında toplayarak okuyucunun karmaşık ifadeleri sade, açık ve sistematik biçimde anlamasına olanak sağlar (Baltacı, 2017).

Bu bağlamda görüşmeler, İstanbul'daki beş farklı açık mutfak uygulamasına sahip yiyecek-içecek işletmesinde görev yapan 21 mutfak personelinin bir kısmı uzaktan sorular gönderilip doldurtularak bir kısmı ile de yüzyüze görüşme yapıp kâğıt üzerinde doldurularak elde edilmiştir. Görüşmeler ortalama 25–40 dakika sürmüştür. Elde edilen transkript verileri, nitel veri analiz yöntemlerinden betimsel analiz ve ardından içerik analizi teknikleri ile çözümlenmiştir. Öncelikle betimsel analiz yöntemiyle veriler temalara göre sınıflandırılmış, katılımcı ifadeleri sadeleştirilerek kategorilere ayrılmıştır. Bu aşamada amaç, veriyi olduğu gibi yansıtarak genel bir çerçeve sunmaktır. Ardından içerik analizine geçilmiş, her bir tema altında tekrarlayan ifadeler, örüntüler ve kodlar detaylandırılarak verinin arka planındaki anlamları ortaya çıkarmaya yönelik yorumlayıcı analiz yapılmıştır (Maxwell, 2008; Baltacı, 2017). Kodlar açık, eksen ve seçici kodlama aşamalarıyla analiz edilerek, çalışanların motivasyon kaynakları, motivasyonu artıran ya da azaltan faktörler ve açık mutfak tasarımına dair yorumlar teorik kategorilere ayrılmıştır. Her bir ana tema ve alt temalar doğrultusunda örnek katılımcı ifadelerine metin içinde doğrudan yer verilmiştir.

Ayrıca, bu çalışmanın etik uygunluğu İstanbul Rumeli Üniversitesi Bilimsel Araştırma ve Yayın Alt Komisyonu tarafından 04.07.2024 tarihli ve 2024-05 sayılı toplantıda değerlendirilerek onaylanmıştır. Bu doğrultuda çalışma, etik kurallara uygun olarak yürütülmüş ve katılımcıların mahremiyetine özen gösterilmiştir.

Bulgular

Bu araştırmada açık mutfakta çalışan personelin deneyimlerine ilişkin elde edilen veriler, betimsel analiz ve içerik analizi teknikleri kullanılarak değerlendirilmiştir. İlk aşamada betimsel analizle katılımcı ifadeleri temalara göre sınıflandırılmış, ardından içerik analizinin açık kodlama kısmında katılımcıların verdiği yanıtlar doğrudan ve anlamlı parçalara bölünerek etiketlenmiştir sonrasında eksen kodlama ile açık kodlar arasındaki ilişkiler tespit edilerek daha üst düzey anlam grupları oluşturulmuştur son olarak seçici kodlama aşamasıyla ana temalar altında birleştirilmiş ve daha derinlemesine yorumlanmıştır. Bu çerçevede elde edilen bulgular, çalışanların fiziksel ve ruhsal durumları, stres algıları, motivasyon kaynakları ve iş performanslarına yönelik değerlendirmelerini içermektedir.

Demografik Özellikler

Elde edilen veriler incelendiğinde katılımcıların 14'ünün erkek, 7'sinin ise kadın ve yaş aralığının 23-42 yaş arası olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların çoğu (10 kişi) lisans mezunudur ve koordinatör şef (1), şef (8), aşçı (7) ve dömi şef (4) gibi pozisyonlarda çalıştıkları belirlenmiştir.

Tablo 1. Demografik Özellikler

Katılımcı	Cinsiyeti	Yaşı	Eğitim durumu	Çalıştığı pozisyon	Açık mutfak deneyim süresi	Kapalı mutfak deneyim süresi
Katılımcı 1	Kadın	26	Yüksek Lisans	Aşçı	1	2
Katılımcı 2	Erkek	23	Ön Lisans	Aşçı Yardımcısı	1	0
Katılımcı 3	Erkek	30	Lise	Aşçı	5	5
Katılımcı 4	Erkek	27	Yüksek Lisans	Mutfak Şefi	2	1
Katılımcı 5	Kadın	27	Lisans	Aşçı	3	0
Katılımcı 6	Erkek	35	Lisans	Mutfak Şefi	4	7
Katılımcı 7	Erkek	42	Ön Lisans	Mutfak Şefi	5	15
Katılımcı 8	Kadın	26	Lisans	Aşçı	2	2
Katılımcı 9	Erkek	28	Ön Lisans	Aşçı	4	3
Katılımcı 10	Kadın	37	Lisans	Mutfak Şefi	5	2
Katılımcı 11	Erkek	24	Lisans	Aşçı Yardımcısı	2	0
Katılımcı 12	Erkek	36	Lise	Mutfak Şefi	5	6
Katılımcı 13	Kadın	24	Lisans	Aşçı yardımcısı	2	1

Katılımcı 14	Erkek	28	Lisans	Mutfak Şefi	4	2
Katılımcı 15	Erkek	36	Lise	Mutfak Şefi	6	6
Katılımcı 16	Erkek	25	Lise	Aşçı	3	2
Katılımcı 17	Kadın	26	Yüksek lisans	Mutfak Şefi	4	2
Katılımcı 18	Erkek	31	Lisans	Bölüm Şefi	6	4
Katılımcı 19	Erkek	27	Ön Lisans	Aşçı	3	4
Katılımcı 20	Kadın	23	Lisans	Aşçı Yardımcısı	1	1
Katılımcı 21	Erkek	41	Lisans	Mutfak Koordinatörü	10	9

Açık Mutfak Konseptinin Çalışma Motivasyonuna Etkileri

Betimsel Analiz

Katılımcıların açık mutfakta çalışmanın fiziksel ve ruhsal etkilerine yönelik verdikleri yanıtlar, genel anlamda dışsal görünüm baskısı, stres ve tatmin dengesizliği, kurumsal ortam farkı, alışkanlık ve adaptasyon, duygusal emek gibi temalarda toplanmıştır. Bazı katılımcılar, açık mutfakta bulunmanın dış görünüm ve davranışlar üzerinde ek baskı oluşturduğunu vurgularken (K1, K2, K10, K18), diğerleri bu durumun görünürlük nedeniyle takdir edilme fırsatını da beraberinde getirdiğini (K3, K9, K11, K16, K20) ifade etmiştir. Çoğu yanıt stres ve yorgunlukla beraber gelen tatmin duygusuna da değinmiş; bu da deneyimin çift yönlü olduğunu göstermektedir.

İçerik Analizi ve Kodlama

Açık Kodlar (Verinin doğrudan anlamları):

- Üniforma ve ortam temizliği baskısı
- Fiziksel dikkat ve kontrol zorunluluğu
- Takdir edilme motivasyonu
- İşini sevmenin koruyucu etkisi
- Kurumsal yapı avantajı
- Strese adaptasyon
- Müşteriyle etkileşim kaynaklı duygu yönetimi

Eksen Kodlar (Açık kodların ilişkilendirilmesi):

- Görünürlük ve Dışsal Denetim: Görsel olarak görünür olmak, davranışlara çeki düzen verme ihtiyacını artırıyor.
- Motivasyon – Stres Dengesi: Stres faktörleri ile tatmin duygusu birlikte var oluyor.
- Kurumsal Yapı ve Yönetim: Organizasyonel yapı, baskının etkisini azaltmada belirleyici.
- Duygusal Emek: Sürekli mutlu görünmeye çalışmak ruhsal yorgunluğa yol açıyor.

Seçici Kodlama ve Temalar:

Tablo 2’de, açık mutfakta çalışmanın fiziksel ve ruhsal etkilerine ilişkin görüşlerin analizine dayalı olarak oluşturulan seçici kodlar yer almaktadır. Tabloda, katılımcıların verdikleri yanıtlardan türetilen açık ve eksen kodların senteziyle elde edilen tematik ifadeler sunulmuştur. Her bir seçici kod, ilgili katılımcı grupları ve temsilci görüşlerle desteklenmiş, böylece analiz bulgularının bütüncül bir şekilde sunulması sağlanmıştır.

Tablo 2. Açık Mutfakta Çalışmanın Fiziksel ve Ruhsal Etkileri

Tema	İlgili Katılımcılar	Açıklama
Görünürlük ve Estetik Baskı	K1, K2, K10, K18	Fiziksel olarak sık, temiz ve kontrollü görünme zorunluluğu çalışanlar üzerinde baskı oluşturmaktadır.

Tatmin – Stres Ekseninde Performans	K3, K9, K11, K16, K20	Görünür olmanın getirdiği tatmin, stresi dengeleyebilmekte ve zamanla motivasyonu artırabilmektedir.
İşini Sevmenin Koruyuculuğu	K4, K13, K14	Zorluklara rağmen mesleğini seven çalışanlar motivasyonlarını sürdürebilmektedir.
Kurumsal Destek ve Yönetim	K5, K17, K21	Dengeli iş yükü ve profesyonel stres yönetimi sayesinde olumsuz etkiler minimize edilmektedir.
Strese Alışma ve Adaptasyon	K6, K8, K15	Yoğunluk alışkanlık haline geldikçe, performans daha olumlu etkilenmektedir.
Duygusal Emek ve Ruhsal Yorgunluk	K7, K19	Müşteriyle pozitif iletişim kurma çabası, duygusal olarak yorucu hale gelebilmektedir.

Açık mutfak konseptinde çalışmanın fiziksel ve ruhsal etkileri, çalışan deneyimlerine bağlı olarak anlamlı düzeyde farklılık göstermektedir. Katılımcıların önemli bir bölümü, bu çalışma biçiminin daha yüksek düzeyde dikkat, öz disiplin ve özen gerektirdiğini belirtmiştir. Bununla birlikte, bu gereksinim bazı çalışanlar tarafından stres ve zihinsel yorgunluk kaynağı olarak tanımlanırken, bazı katılımcılar açısından ise performansı ve içsel motivasyonu artıran bir unsur olarak değerlendirilmektedir.

Özellikle kurumsal yapıya sahip işletmelerde görev dağılımının dengeli biçimde yapılması ve profesyonel yönetim uygulamaları, bu tür olumsuz etkilerin azaltılmasında önemli bir etken olarak öne çıkmaktadır. Bunun yanı sıra, açık mutfak ortamında görünürlük ve müşteriyle doğrudan etkileşim gibi unsurlar, çalışanların duygusal emek düzeyini artırmakta; ancak aynı zamanda yapılan işin takdir edilme olasılığını güçlendirdiği için motivasyonel katkı da sağlamaktadır. Dolayısıyla açık mutfakta çalışmanın etkileri, bireysel farklılıklar ve çalışma ortamının organizasyonel özellikleri ile şekillenmekte; bu bağlamda, söz konusu konseptin etkilerinin değerlendirilmesinde çok boyutlu bir yaklaşım gerekmektedir.

Açık Mutfakta Çalışmanın Stresi

Betimsel Analiz:

Katılımcıların büyük çoğunluğu, açık mutfakta çalışmanın beraberinde getirdiği görünürlük baskısını yoğun şekilde hissettiklerini ifade etmiştir. Sürekli göz önünde olma hali, çalışanların hem fiziksel duruşlarına hem de mesleki performanslarına yönelik sürekli bir denetim duygusu geliştirmelerine neden olmaktadır. Bu görünürlük hem müşteriler hem de üst düzey yöneticiler tarafından sağlanan çift yönlü bir izleme süreci olarak tanımlanmıştır. Bununla birlikte, bazı katılımcılar zamanla bu duruma alıştıklarını ve bu baskının etkisini yitirdiğini belirtirken, diğerleri için stresin yoğunlukla paralel seyrettiği ve iş temposunun arttığı anlarda daha belirgin hale geldiği aktarılmıştır.

Bazı katılımcılar ise müşteri etkileşimini pozitif bir unsur olarak değerlendirerek baskı unsuru olarak görmediklerini ifade etmişlerdir. Diğer bir grup çalışan için baskının temel kaynağı, üst kademe yönetimin sürekli izleyici konumda olmasıdır. Bu durum, çalışanlar üzerinde hata yapma korkusunu artırmakta ve iş süreçlerini psikolojik baskı altında yürütmelerine neden olmaktadır.

İçerik Analizi ve Kodlar

Açık kodlar:

- Sürekli göz önünde olma hali
- Müşteri ile birebir temasın getirdiği dikkat baskısı
- Şef ve üst düzey yöneticilerin denetleyici tutumu
- Hata yapma korkusu
- İş yoğunluğu kaynaklı stres
- Alışma ve bağıklık geliştirme

Eksen kodları:

- Görsel Denetim ve Gözlem: Katılımcıların çoğu, açık mutfakta göz önünde olmanın sürekli izlenme hissi oluşturduğunu belirtmiştir. Bu durum fiziksel duruş, görünüm ve iş yapma biçimini etkilemekte, hata yapma korkusunu artırmaktadır.
- Üst Kademe Etkisi: Üst düzey yöneticilerin ya da şeflerin doğrudan gözetimi, çalışanların üzerinde psikolojik baskı yaratmakta ve iş süreçlerine etki etmektedir.
- Zaman ve İş Baskısı: Özellikle iş yoğunluğunun arttığı anlarda zaman baskısı altında kalmak, çalışanların stres seviyelerini yükseltmektedir.
- Duygusal Dayanıklılık: Bazı katılımcılar açık mutfakta çalışmanın ilk başta stresli olduğunu ancak zamanla bu duruma alıştıklarını ve bu baskıyı tolere edebildiklerini ifade etmiştir.
- Alışkanlık Gelişimi: Uzun süre açık mutfakta çalışan bireyler bu tür baskıları sıradanlaştırmakta ve etkilerini daha az hissetmektedir.

Seçici Kodlama ve Temalar:

Tablo 3'te sunulan içerik analizi, katılımcıların açık mutfakta çalışırken hissettikleri baskı ve stresin kaynaklarına ilişkin yanıtlarının sistematik şekilde çözümlenmesine dayanmaktadır. Betimsel analiz sonrasında uygulanan içerik analizinin seçici kodlama aşamasında, tekrar eden temalar altında anlamlı örüntüler belirlenmiştir. Bu temalar, açık mutfak konseptiyle doğrudan ilişkili olarak ortaya çıkan stres faktörlerini ve çalışanların bu duruma karşı geliştirdikleri bireysel başa çıkma stratejilerini yansıtmaktadır.

Tablo 3. Açık Mutfakta Çalışmanın Stresi

Tema	İlgili Katılımcılar	Açıklama
Görsel Denetim ve Göz Önünde Olma Baskısı	K1, K8, K17, K2, K9, K11, K20	Katılımcılar, sürekli göz önünde olmanın fiziksel ve zihinsel anlamda baskı oluşturduğunu belirtmiştir. Bu durumun zamanla alışkanlık haline geldiği ifade edilse de başta yoğun bir stres kaynağı olduğu vurgulanmıştır.
Yoğunluk ve Zaman Baskısı	K3, K14, K15, K18	İş yoğunluğu dönemlerinde hissedilen baskı hem şeflerden hem de hizmet bekleyen müşterilerden kaynaklıdır. Bu baskının temelinde zaman baskısı ve sürekli görünürlük yer almaktadır.
Yönetici ve Müşteri Kaynaklı Stres	K4, K17, K5, K12, K10	Katılımcılar, yöneticilerin veya şeflerin sürekli gözlemi ve müşterilerin tepkilerine doğrudan maruz kalmanın hata yapma korkusunu artırdığını belirtmiştir. Bu durum psikolojik baskıya neden olmaktadır.
Misafir Odaklı Etki – Nötr Duruş	K6, K16, K8, K9, K13	Bazı çalışanlar misafirlerin varlığını stres faktörü olarak değerlendirmemekte, ancak üst yönetim baskısını daha belirgin stres kaynağı olarak görmektedir.
Bireysel Alışkanlık ve Bağışıklık	K7, K21, K18	Bazı katılımcılar açık mutfakta çalışmaya alıştıklarını, dolayısıyla bu ortamın kendileri için artık bir baskı unsuru taşımadığını ifade etmiştir.

Tablo 3'te yer alan seçici kodlar, stresin temel belirleyicileri olarak öne çıkan görsel denetim baskısı, yoğunluk ve zaman baskısı, yönetici ve müşteri temelli gerilim, hata yapma kaygısı ve bireysel alışkanlık düzeyi gibi temalar etrafında şekillendirilmiştir. Kodlamalarda her bir temaya karşılık gelen katılımcı grupları belirtilmiş ve bu temaların açık mutfak ortamındaki stres üretici koşullarla olan bağları örnek ifadelerle desteklenmiştir.

Bu analiz, açık mutfak ortamında çalışan bireylerin stres deneyimlerinin sadece fiziksel görünürlükten kaynaklanmadığını, aynı zamanda örgütsel yapı, bireysel tolerans eşiği ve iş yoğunluğu gibi çok katmanlı faktörlerin bu süreci etkilediğini göstermektedir. Dolayısıyla, Tablo 3, açık mutfak tasarımının çalışan psikolojisi üzerindeki etkilerinin çok boyutlu analizini sunan önemli bir çözümleme tabanı niteliği taşımaktadır.

Açık Mutfakta Çalışmanın Becerilere Etkisi

Betimsel Analiz:

Katılımcıların açık mutfakta çalışmanın mesleki becerilerine etkisine dair verdikleri yanıtlar farklı perspektifler sunmaktadır. Katılımcıların bir bölümü açık mutfakta görünür olmanın dikkat düzeylerini artırdığını ve bu durumun becerilerini daha etkin ve özenli kullanmalarına katkı sağladığını belirtmiştir. Görselliğin ve müşteriyle doğrudan etkileşimin beceri gelişimini motive edici bir unsur olarak öne çıktığı vurgulanmaktadır.

Bazı katılımcılar ise stresin odaklanmayı artırdığı ve bunun beceri performansına olumlu yansıdığı görüşündedir. Öte yandan, açık mutfak baskı ortamı oluşturduğunu ve hata toleransının düşmesiyle yaratıcılığı sınırladığını belirten katılımcılar da bulunmaktadır. Ayrıca bazı katılımcılar, profesyonellik düzeyinin arttıkça açık mutfakta olmanın beceriler üzerinde belirleyici bir etkisi kalmadığını savunmuş; kimileri ise tecrübenin beceri kullanımında belirleyici olduğunu dile getirmiştir.

İçerik Analizi ve Kodlar

Açık Kodlar:

- Dikkat ve potansiyel artışı
- Müşteri etkileşimiyle motive çalışma
- Stresin odaklanmayı artırması
- Hataları gizleyememe – baskının yaratıcılığı kısıtlaması
- Şov gerekliliği ve görsel performans baskısı
- Profesyonellikle birlikte nötr etki
- Tecrübe ile belirlenen beceri kullanım şekli

Eksen Kodları:

- Görsellik ve Performans Baskısı: Açık mutfakta sürekli görünür olma durumu, katılımcıların becerilerini daha özenli ve dikkatli sergilemesine neden olmaktadır. Ancak bu görünürlük, aynı zamanda performans baskısını da beraberinde getirmektedir.
- Stres Odaklı Beceri Kullanımı: Bazı çalışanlar için stresli ortam, daha fazla konsantrasyon sağlamaktadır. Bu durum, becerilerin daha etkili kullanılmasına yardımcı olurken; hata yapma riskinin artması ise yaratıcılığı sınırlayabilmektedir.
- Müşteri Etkileşiminin Motive Edici Rolü: Müşterilere yapılan sunumlar veya şov benzeri uygulamalar, çalışanların kendilerini ifade etme alanı yaratmakta ve becerilerini daha özgüvenli bir biçimde sergilemelerine olanak tanımaktadır.
- Profesyonellik ve Deneyim Faktörü: Bazı katılımcılar, açık mutfakta çalışmanın mesleki becerileri üzerinde doğrudan bir etkisinin olmadığını, beceri kullanımının büyük ölçüde profesyonel deneyim ve kişisel uzmanlıkla şekillendiğini ifade etmektedir.

Seçici Kodlama ve Temalar:

Tablo 4'te açık mutfak konseptinin çalışanların mesleki beceriler üzerindeki etkisine ilişkin elde edilen bulguların tematik analizi sunulmaktadır.

Tablo 4. Açık Mutfakta Çalışmanın Becerilere Etkisi

Tema	İlgili Katılımcılar	Açıklama
Dikkat Artışı ve Potansiyel Kullanımı	K1, K13, K14	Açık mutfakta izlenme baskısı, çalışanların daha dikkatli ve potansiyelini ortaya koyacak şekilde çalışmasına yol açmaktadır.

Müşteri Etkileşimi ve Teşvik	K2, K8, K9	Müşteriyle etkileşimli şovlar, çalışanların motivasyonunu artırmakta ve becerilerini daha rahat sergilemelerine olanak tanımaktadır.
Stresin Odaklanmayı Artırması	K3, K15, K20	Stresli ortam bazı çalışanlar için daha fazla odaklanmayı ve dikkatli çalışmayı beraberinde getirmekte, bu da beceri performansını olumlu etkilemektedir.
Yaratıcılık Engeli ve Şov Gerekliliği	K4, K12, K18	Açık mutfakta çalışmanın getirdiği baskı, yaratıcılığı sınırlandırabilmekte; aynı zamanda şeflerin performanslarını yalnızca yemek pişirme değil, görsellik üzerinden de sergilemeleri beklenmektedir.
Nötr Etki – Profesyonel Odak	K6, K16, K11	Profesyonelleşme ile, açık mutfakta çalışmanın becerilere etkisinin azaldığı belirtilmiş, bu durumun doğal bir süreç olduğu ifade edilmiştir.
Tecrübe Temelli Yargı	K7, K17, K19	Bazı katılımcılar için açık mutfağın beceri kullanımına doğrudan bir etkisi bulunmamakta; bunun yerine tecrübe düzeyinin belirleyici olduğu savunulmaktadır.

Katılımcı ifadelerine göre açık mutfakta çalışmak, farklı düzeylerde olmakla birlikte çoğunlukla becerilerin gelişimini destekleyici bir unsur olarak değerlendirilmektedir. Görünürlük, performansın izlenebilir hale gelmesi ve müşteriyle doğrudan etkileşim içinde bulunma durumu, çalışanların dikkat düzeylerini artırmakta ve mesleki yetkinliklerini daha özenli biçimde ortaya koymalarına olanak sağlamaktadır. Bununla birlikte, bazı katılımcılar açık mutfakta olmanın yaratıcı çözümler üretme açısından sınırlayıcı etkilerinden söz etmiş; özellikle hata yapma toleransının düşmesi nedeniyle baskı altında spontane karar almanın zorlaştığını ifade etmişlerdir. Diğer yandan, bu konseptin performans odaklı çalışmayı teşvik etmesi, iş disiplini ve öz düzenleme becerilerinin gelişmesine katkı sunmaktadır. Ayrıca müşteri etkileşimiyle ortaya çıkan sahne performansı beklentisi, çalışanların yalnızca teknik becerilerini değil aynı zamanda sunum ve iletişim yeteneklerini de geliştirmektedir.

Açık ve Kapalı Mutfak Konseptlerinin Çalışan Motivasyonu Üzerindeki Farklılaştırıcı Etkileri

Betimsel Analiz

Katılımcıların yanıtları doğrultusunda açık mutfakta çalışmanın motivasyon üzerinde hem artırıcı hem de sınırlayıcı etkilerinin olduğu anlaşılmaktadır. Özellikle görünürlük faktörü hem dikkat ve özen gerektiren bir iş disiplini geliştirmekte hem de yapılan işin anlık takdir edilmesini sağlamaktadır. Bu durum, bazı çalışanlar için motivasyonu artırıcı bir unsur olarak değerlendirilmiştir.

Öte yandan, açık mutfakta sürekli izlenme hâli, bazı çalışanlarda stres, yorgunluk ve içe kapanma gibi olumsuz duygulara yol açmakta; kapalı mutfağın ise mahremiyet, iletişim kolaylığı ve rahatlık gibi avantajları öne çıkarılmaktadır. Bu durum çalışan motivasyonunu doğrudan etkileyen çevresel ve psikolojik faktörlerin iş yerinin fiziki tasarımı ile ne denli ilişkili olduğunu göstermektedir.

İçerik Analizi ve Kodlar

Açık Kodlar:

- Mola verme ve hata düzeltme özgürlüğü
- Görünürlük baskısı ve dikkat artışı
- Takdir edilme motivasyonu
- Sosyal ortam ihtiyacı
- Psikolojik yorgunluk
- Stres ve motivasyon düşüklüğü
- İzlenme korkusu ve mahremiyet kaybı
- Eğlenerek çalışabilme
- Daha enerjik ve canlı ortam algısı

- Görsel geri bildirimle motivasyon
- Kapalı mutfak deneyimi eksikliği

Eksen Kodlar:

- Motivasyon Kaynakları: Görünürlük ve anlık takdir edilme fırsatı, çalışanların öz motivasyonunu artıran bir etken olarak değerlendirilmiştir.
- Mahremiyet ve Özgürlük: Kapalı mutfakta mola verme, hata düzeltme ve stres yönetimi açısından daha fazla serbestlik sağladığı ifade edilmiştir.
- Psikolojik Baskı ve Yorgunluk: Sürekli etkileşimde olmanın psikolojik açıdan yorucu olduğu; açık mutfakta çalışanların stres düzeyinin arttığı belirtilmiştir.
- Fiziksel Ortamın Etkisi: Mekânsal tasarımın (kapalı ve açık) çalışanların ruh hali, sosyallik ihtiyacı ve genel motivasyon düzeyleri üzerinde doğrudan etkili olduğu saptanmıştır.

Seçici Kodlama ve Temalar:

Tablo 5'te, analizler sonucu oluşturulan tematik kategoriler seçici kodlama yoluyla sunulmuştur.

Tablo 5. Açık ve Kapalı Mutfak Konseptlerinin Çalışan Motivasyonu Üzerindeki Farklılaştırıcı Etkileri

Tema	İlgili Katılımcılar	Açıklama
Görünürlük ve Takdirle Artan Motivasyon	K1, K2, K10, K18, K7, K19	Açık mutfak görünürlük sağladığı için yapılan işin takdir edilmesi, çalışanlarda şevk ve dikkat artışı yaratmaktadır.
Kapalı Mutfakta Özgürlük ve Rahatlık	K1, K2, K4, K13, K14	Kapalı mutfak mola verme, hata düzeltme ve baskıdan uzak kalma gibi avantajları çalışanların motivasyonunu olumlu etkileyebilmektedir.
Psikolojik Yorgunluk ve İletişim Sorunu	K3, K9, K11, K16, K4, K13	Açık mutfakta sürekli iletişim hâlinde olmak, bazı çalışanlarda yorgunluk ve stres yaratmaktadır. Ayrıca iç iletişimin kısıtlanması motivasyonu azaltmaktadır.
Canlılık ve Sosyallik İsteği	K3, K6, K8, K15	Açık mutfak daha enerjik ve canlı bir ortam sağlamakta; bu durum bazı çalışanlar tarafından pozitif olarak değerlendirilmektedir.
Deneyim Eksikliği – Nötr Yorumlar	K5, K17, K21	Kapalı mutfakta çalışmamış olan katılımcılar, doğrudan karşılaştırma yapamamakta, bu nedenle nötr tutum sergilemektedir.

Katılımcıların çoğu, açık mutfakta çalışmanın görünürlük sağladığı için yaptıkları işin takdir edilmesini kolaylaştırdığını ve bu durumun motivasyonu olumlu yönde etkilediğini belirtmiştir. Özellikle işin beğenilmesi ve müşteri tarafından görülmesi, çalışanlarda içsel bir tatmin ve mesleki aidiyet duygusu yaratmaktadır. Bununla birlikte, kapalı mutfakta çalışanlar, mola alma özgürlüğü, hata telafı imkânı ve daha rahat bir çalışma ortamı sayesinde stres düzeylerinin daha düşük olduğunu ifade etmiştir. Açık mutfak sürekli etkileşim gerektirmesi, bazı katılımcılar tarafından psikolojik yorgunluk ve iletişim kısıtlılığı gibi olumsuz unsurlar olarak değerlendirilmiştir. Buna karşın, sosyal yönelimi yüksek bazı çalışanlar açık mutfak dinamiklerini motive edici bulmuş, bu ortamın daha canlı ve etkileşimli olduğunu vurgulamıştır. Son olarak, yalnızca açık mutfakta çalışmış olan katılımcıların yorumları daha nötr kalmakta, bu da deneyim eksikliğinden kaynaklanan karşılaştırma yapma zorluğunu göstermektedir.

Bu analizler doğrultusunda, açık ve kapalı mutfak tasarımlarının çalışan motivasyonu üzerindeki etkileri yalnızca fiziksel koşullarla değil, aynı zamanda bireyin iş deneyimi, kişisel tercihi ve işletme organizasyon yapısıyla da ilişkili olarak şekillenmektedir. Bu nedenle, motivasyonu artırmak adına farklı mutfak tasarımlarının çalışan profiline göre değerlendirilmesi önerilmektedir.

Açık Mutfakta Çalışmanın Olumlu Yönleri

Betimsel Analiz

Katılımcıların büyük çoğunluğu, açık mutfakta çalışmanın çeşitli yönlerden olumlu katkılar sunduğunu belirtmiştir. Görsel olarak izlenebilir bir ortamda çalışmak, hem bireysel hijyen ve teknik özen gerektirirken hem de performansa olumlu yansıtacak şekilde çalışanların motivasyonunu artırmaktadır. Çalışanlar, misafirlerle doğrudan iletişimin ve etkileşimin yarattığı canlı atmosferin işlerini daha keyifli ve anlamlı hale getirdiğini belirtmişlerdir. Ayrıca, bu ortamda disiplinli ve düzenli çalışmaya zorlanmak, hızlı öğrenme ve baskı altında performans gösterme becerilerini de geliştirdiği ifade edilmiştir. Katılımcı ifadeleri; sosyallik, mesleki gelişim, disiplin, motivasyon ve zaman yönetimi gibi farklı olumlu temalara yayılmıştır.

İçerik Analizi ve Kodlar

Açık Kodlama

- Disiplinli çalışma ve hijyen hassasiyeti
- Pratiklik ve hız kazanımı
- Baskı altında beceri geliştirme
- Teknik uygulamalarda özen
- Yabancı dil gelişimi
- Canlı ve sosyal iş ortamı
- Misafirle etkileşim ve pozitif geri bildirim
- Zaman algısında olumlu değişim
- Heyecan, hız ve dinamizm
- Mesai sırasında düzenlilik ve özen

Eksen Kodlama

- Profesyonel Gelişim ve Teknik Beceri: Açık mutfak çalışanları hem disiplin hem de teknik beceri geliştirme açısından kendilerini zorlayan ama ilerleten bir ortamda çalıştıklarını belirtmişlerdir.
- Sosyal Etkileşim ve Duygusal Tatmin: Müşterilerle etkileşim ve doğrudan geri bildirim alma olanağı, çalışanların duygusal tatminini artırarak içsel motivasyonu beslemektedir.
- Çalışma Hız ve Ritim Algısı: Mesai süresinin daha hızlı geçmesi ve enerjik bir atmosferde çalışmak, işin daha katlanılabilir ve eğlenceli bir hale gelmesine katkı sağlamaktadır.
- Öğrenme ve Uyumsal Gelişim: Açık mutfakta çalışmanın, özellikle yeni çalışanlar için hızlı öğrenmeye ve baskı altında doğru kararlar alma becerisine katkı sağladığı ifade edilmiştir.

Seçici Kodlama ve Temalar:

Tablo 6'da analizler sonucu oluşturulan tematik kategoriler seçici kodlama yoluyla sunulmuştur.

Tablo 6. Açık Mutfakta Çalışmanın Olumlu Yönleri

Tema	İlgili Katılımcılar	Açıklama
Profesyonel Becerilerin Gelişimi	K1, K18, K21, K4, K15, K16	Hijyen, disiplin, teknik özen ve baskı altında çalışma gibi mesleki beceriler açık mutfakta gelişmektedir.
Sosyal Etkileşim ve Canlı Ortam	K3, K8, K11, K6, K9, K17, K7, K13, K19	Müşterilerle iletişim, sosyal bir iş atmosferi ve canlılık duygusu motivasyon üzerinde olumlu etki yaratmaktadır.
Motivasyonel Güç ve İş Zevki	K5, K10, K12	İşin daha zevkli hale gelmesi ve zamanın hızlı geçmesi, çalışanların mesleki doyumlarını artırmaktadır.

Elde edilen veriler, açık mutfakta çalışmanın çalışanlar üzerinde çok yönlü olumlu etkiler yarattığını göstermektedir. Bu etkiler hem mesleki becerilerin gelişimi hem de içsel motivasyonun güçlenmesi ekseninde değerlendirilmiştir. Özellikle doğrudan müşteri teması, yapılan işin görünür hale gelmesini sağlarken, çalışanın yaptığı işe gösterdiği özenin artmasına ve işten duyulan tatminin yükselmesine neden olmaktadır. Bunun yanı sıra, iş ortamının canlı, sosyal ve dinamik yapısı çalışanların enerjik ve istekli kalmasına katkı sağlamaktadır. Sonuç olarak, açık mutfak ortamının sağladığı görsel denetim ve etkileşim, çalışanları disipline ederken aynı zamanda motive eden bir faktör olarak ön plana çıkmaktadır.

Açık Mutfakta Çalışmanın Olumsuz Yönleri

Betimsel Analiz

Katılımcıların ifadelerine göre açık mutfak konsepti, bazı yönleriyle çalışanlar üzerinde fiziksel ve psikolojik baskı unsurları yaratabilmektedir. Özellikle sürekli görünür olmanın getirdiği izlenme hissi, hata yapma korkusu ve stresli kriz anlarında oluşan panik duygusu, çalışanların zihinsel yorgunluk yaşamasına neden olmaktadır. Katılımcıların bir kısmı açık mutfağın olumsuz yönlerini doğrudan yaşamasa da yoğunluk için yoğun iş temposu, duygusal baskı, hızlı çalışma zorunluluğu ve iş kazası riskleri gibi unsurlar öne çıkmaktadır. Ayrıca bazı çalışanlar, duygularını bastırma zorunluluğunun duygusal tükenmişlik yaratabileceğini belirtmiştir. Gürültülü ortamlar ve sürekli performans baskısı da dikkat çeken diğer olumsuzluklar arasındadır.

İçerik Analizi ve Kodlar

Açık Kodlar:

- Sürekli izlenme hissi
- Hata yapma korkusu
- Psikolojik yorgunluk ve zihinsel tükenme
- Kriz yönetimi zorluğu
- Duygusal baskı ve bastırma zorunluluğu
- Gürültü ve çevresel stres
- Beklenmedik iş kazası riski
- Stresle başa çıkmada zorlanma
- Olumsuzluk algısı yaşamama (nötr tutum)

Eksen Kodları:

- Görsel Denetim ve Duygusal Gerilim: Katılımcılar, izlenme hissini oluşturduğu gerginlik nedeniyle hem hata yapma korkusu hem de duygusal baskı yaşadıklarını belirtmiştir. Bu durum psikolojik yorgunluk olarak kendini göstermektedir.
- İş Yoğunluğu ve Kriz Anları: Yoğun çalışma saatleri ve kriz anlarında kontrolü kaybetme korkusu, stresle başa çıkmayı zorlaştırmaktadır.
- Fiziksel Ortam Etkisi: Gürültü, hız zorunluluğu ve ortam kargaşası, iş kazaları riskini artıran faktörler olarak tanımlanmıştır.
- İfade Edilemeyen Duygular ve Zihinsel Yük: Misafirler karşısında duygularını gizleme zorunluluğu, çalışanlarda içsel baskıya ve uzun vadede tükenmişliğe yol açmaktadır.
- Algısal Farklılık: Bazı çalışanlar açık mutfağın olumsuz yönlerini belirgin şekilde yaşamazken, bireysel deneyim farklılıkları, algının sübjektifliğini ortaya koymaktadır.

Seçici Kodlama ve Temalar

Tablo 7’de analizler sonucu oluşturulan tematik kategoriler seçici kodlama yoluyla sunulmuştur.

Tablo 7. Açık Mutfakta Çalışmanın Olumsuz Yönleri

Tema	İlgili Katılımcılar	Açıklama
İzlenme Kaynaklı Baskı ve Hata Korkusu	K1, K8, K17, K4, K10	Sürekli göz önünde olmanın yarattığı hata yapma korkusu ve baskı duygusu çalışanları psikolojik olarak zorlamaktadır.
Psikolojik Yorgunluk ve Duygusal Tükenmişlik	K3, K14, K15, K5, K12, K10	Duyguların bastırılması, yoğunlukta strese dayanmak zorunda olmak ve sürekli gülümseme zorunluluğu çalışanlarda duygusal birikime neden olmaktadır.
Fiziksel Ortam Faktörleri ve İş Güvenliği	K7, K21, K18, K6, K16, K13	Gürültü, hızlı tempoda çalışma ve iş kazası riski fiziksel olarak yorucu bir iş ortamı yaratmaktadır.
Kriz Yönetiminde Zorluk ve Tecrübe Eksikliği	K4, K17	Özellikle genç veya deneyimsiz personel için kriz anlarını yönetmek açık mutfakta daha zordur.
Olumsuzluk Gözlemlemeyenler (Nötr Tutum)	K2, K9, K11, K20	Bazı katılımcılar henüz açık mutfak deneyimlerinde belirgin olumsuzluk yaşamadıklarını ifade etmiştir.

Açık mutfakta çalışmanın olumsuz yönlerine dair bulgular, çalışanların bireysel farklılıklarına ve iş ortamının yoğunluğuna bağlı olarak çeşitlilik göstermektedir. Katılımcıların çoğu, sürekli göz önünde olmanın oluşturduğu psikolojik baskıdan, duygusal emek yükünden ve kriz anlarında karar verme zorluklarından söz etmektedir. Bu bulgular, açık mutfağın görünürlük temelli avantajlarının yanı sıra önemli ölçüde stres ve yıpranma riski de taşıdığını göstermektedir. Çalışanların bu ortamda yüksek düzeyde öz denetim, stres yönetimi ve duygusal dayanıklılık geliştirmesi gerekmektedir. Ayrıca, iş güvenliği açısından hızlı tempoya bağlı olarak yaşanabilecek kazalar ve fiziksel ortamdan kaynaklı yorgunluklar da açık mutfağın dezavantajları arasında sayılmalıdır. Öte yandan, bazı çalışanların açık mutfağın olumsuzluklarını doğrudan deneyimlememesi, çalışma koşullarına ve kişisel yeterliliklere göre algının değişebileceğini göstermektedir. Bu nedenle, açık mutfakta sürdürülebilir ve sağlıklı bir çalışma ortamı için yönetsel destek, kriz yönetimi eğitimi ve psikolojik dayanıklılık gibi faktörlerin güçlendirilmesi kritik öneme sahiptir.

Katılımcılarla yapılan görüşmeler neticesinde elde edilen bulgular yukarıdaki tablolarda verilmiştir. Bulgulardan elde edilen sonuçlar, çıkarımlar, öneriler ve literatürde konuya ilişkin yapılmış diğer çalışmalarla karşılaştırmalar “tartışma, sonuç ve öneriler” kısmında ayrıntılı şekilde ele alınmaktadır.

Tartışma

Bu araştırma kapsamında açık mutfak konsepti bağlamında çalışan personelin deneyimlerine odaklanılmış ve elde edilen nitel veriler betimsel ve içerik analizine tabi tutularak değerlendirilmiştir. Katılımcı görüşleri, literatürdeki güncel bulgularla birlikte yorumlanmış, özellikle çalışan motivasyonu, stres, beceri kullanımı ve psikososyal etki boyutları üzerinden anlaşılmıştır.

Araştırmanın ilk bulguları, açık mutfağın görünürlük baskısı nedeniyle çalışanlar üzerinde daha fazla dikkat, hijyen hassasiyeti ve öz denetim ihtiyacı doğurduğunu göstermektedir (Bkz. Tablo 2). Bu durum, Goffman’ın (1959) “*sahne arkası – sahne önü*” kuramı ile doğrudan ilişkilendirilebilir. Açık mutfak, çalışanları sahne önünde tutarak sürekli performans sergilemeye zorlamakta ve bu durum özellikle duygusal emek yükünü artırmaktadır (Hochschild, 1983). Katılımcıların çoğu, fiziksel görünümün yanı sıra davranışsal regülasyon konularında da belirgin bir farkındalık geliştirdiklerini ifade etmişlerdir.

Açık mutfakta çalışmanın stres üzerindeki etkileri ise Tablo 3’te detaylandırılmıştır. Bu sonuçlar, Graham vd. (2020) ve Byun & Jang (2018)’in açık mutfakların çalışanlar üzerinde hem müşteri hem yönetici kaynaklı stres oluşturduğuna dair bulgularıyla örtüşmektedir. Araştırmamızda, bu baskının özellikle iş yoğunluğunun arttığı dönemlerde belirginleştiği ve hata yapma korkusunu tetiklediği anlaşılmaktadır. Bununla birlikte, bazı katılımcılar zamanla bu ortama alıştıklarını ve duygusal dayanıklılık geliştirdiklerini dile getirmiştir. Bu bulgu, stresin tüm

çalışanlar için homojen bir şekilde deneyimlenmediğini ve bireysel başa çıkma becerilerinin önemli bir değişken olduğunu göstermektedir.

Tablo 4 ve Tablo 5'te yer alan beceri kullanımı ve açık-kapalı mutfak farkları, açık mutfağın teknik becerileri artırıcı etkisini ortaya koymakla birlikte, yaratıcılığı sınırlayabileceği durumlara da işaret etmektedir. Katılımcılar, görünürlük sayesinde daha dikkatli ve özenli çalıştıklarını; ancak hata yapma şanslarının azaldığını ve bazı durumlarda bu durumun baskı yarattığını vurgulamışlardır. Lundberg vd. (2014)'ün vurguladığı gibi, açık mutfak, çalışanların “yetenek vitrinine” dönüşmekte ve bu da hem beceri gelişimi hem de dikkat gereksinimi açısından ikili bir yapı sunmaktadır.

Açık mutfağın olumlu yönlerine dair Tablo 6'da toplanan veriler; sosyal etkileşim, motivasyon artışı, hızlı öğrenme ve mesleki disiplin gibi kazanımları içermektedir. Bu sonuçlar, Hall & Mitchell (2008)'in “müşteri odaklı mutfak deneyimi” modelini desteklemektedir. Çalışanlar, izlenmenin yalnızca baskı değil, aynı zamanda mesleki gelişim ve tanınırlık fırsatı sunduğunu da belirtmektedir. Bu durum, Deci & Ryan'ın (1985) öne sürdüğü öz-yeterlilik, ilişkilenme ve otonomi ihtiyaçlarına dayanan Öz Belirleme Kuramı (Self-Determination Theory) ile açıklanabilir. Açık mutfakta çalışanlar, becerilerinin görülmesiyle daha anlamlı bir iş deneyimi yaşayabilmekte ve bu da içsel motivasyonu artırabilmektedir.

Öte yandan, açık mutfağın olumsuz yönleri Tablo 7'de yer almakta ve özellikle duygusal baskı, sürekli gülümseme zorunluluğu, hata yapma korkusu ve gürültü gibi unsurlar ön plana çıkmaktadır. Bu bulgular, Maslach & Leiter (1997)'in tükenmişlik sendromuna dair modeline de işaret etmektedir. Özellikle duygusal emek yoğunluğu taşıyan bu ortamda çalışanlar, zamanla tükenmişlik hissi geliştirebilmektedir.

Genel olarak elde edilen veriler göstermektedir ki açık mutfak konsepti, çalışanlar üzerinde çift yönlü etkiler yaratmakta; bu etkiler bireysel özelliklere, çalışma ortamının kurumsallığına ve yönetim tarzına göre değişiklik göstermektedir. Görsel şeffaflığın olduğu bu sistemde, sadece hizmet değil, emek de teşhir edilmektedir. Bu durumun doğru yönetilmesi, çalışan refahı ve hizmet kalitesi açısından kritik bir öneme sahiptir.

Sonuç ve Öneriler

Bu çalışma, açık mutfak uygulamasının mutfak personeli üzerindeki etkilerini derinlemesine anlamayı amaçlamış ve nitel veri analizi yöntemleriyle elde edilen bulgular üzerinden kapsamlı bir değerlendirme sunmuştur. Elde edilen veriler, açık mutfakta çalışmanın yalnızca fiziksel koşullarla sınırlı kalmadığını; aynı zamanda çalışanların psikolojik durumlarını, motivasyon düzeylerini, beceri kullanım biçimlerini ve iş doyumlarını doğrudan etkileyen çok boyutlu bir yapıya sahip olduğunu ortaya koymuştur.

Katılımcıların büyük çoğunluğu, açık mutfakta çalışmanın beraberinde getirdiği görünürlük nedeniyle daha fazla dikkat, öz disiplin ve düzen gerektirdiğini belirtmiştir. Bu görünürlük, çalışanların hem dış görünüşleri hem de yaptıkları işe dair yüksek bir sorumluluk bilinci geliştirmelerini teşvik ederken; aynı zamanda sürekli izlenme hissi nedeniyle stres ve baskı unsurlarını da artırmaktadır. Bu durumun bazı çalışanlar için motivasyon kaynağı, bazıları için ise performansı olumsuz etkileyen bir unsur haline geldiği görülmüştür. Bu farklılık, bireysel özellikler, deneyim düzeyi ve kurumsal ortam gibi etkenlere bağlı olarak değişiklik göstermektedir.

Açık mutfağın çalışan becerilerine etkisi ise çoğunlukla olumlu olarak değerlendirilmiştir. Katılımcılar, müşterilerle doğrudan etkileşimde bulunmanın teknik becerilerin daha özenli kullanılmasını sağladığını, zamanla gelişen dikkat ve odaklanma yetisiyle birlikte mesleki performansın da yükseldiğini ifade etmiştir. Ancak bu durum, bazı çalışanlar tarafından yaratıcılığı sınırlayıcı ya da hata yapma korkusu nedeniyle baskılayıcı bir süreç olarak tanımlanmıştır.

Çalışma ayrıca, açık mutfakta çalışmanın bireyler üzerinde duygusal ve zihinsel yorgunluk yaratabildiğini; bu durumun özellikle yoğun iş saatlerinde, kriz anlarında veya müşterilerin beklentisinin arttığı zaman dilimlerinde daha belirgin hale geldiğini göstermiştir. Buna karşın, çalışanların işlerinin takdir edilmesi, müşterilerden anlık geri dönüşler alınması ve sosyal bir atmosferde çalışmanın sağladığı tatmin duygusu, motivasyonu besleyen önemli unsurlar arasında sayılmıştır.

Sonuç olarak, açık mutfak konsepti, çalışan deneyimini şekillendiren hem olumlu hem de zorlayıcı dinamikler barındırmaktadır. Bu nedenle bu konseptin uygulanmasında, sadece hizmet kalitesine değil; çalışanların psikolojik ihtiyaçlarına, çalışma koşullarına ve mesleki gelişim süreçlerine de duyarlı bir yaklaşım benimsenmesi

önem arz etmektedir. Açık mutfakta görev yapan personelin desteklenmesi, bu sistemin sürdürülebilirliği ve çalışan memnuniyeti açısından kritik bir rol oynamaktadır.

İşletmelerin sürdürülebilir başarıyı sağlayabilmesi için yalnızca görünür hizmet kalitesine değil, hizmeti görünür kılan çalışan deneyimine de yatırım yapmaları, bu alandaki en temel öneri olarak değerlendirilebilir. Elde edilen verilerden çıkarılan sonuçlara bakıldığında iyileştirilmesi gereken yönler olduğu düşünülmektedir. Buna istinaden bazı öneriler getirilmiştir;

Sektörel Öneriler (Yiyecek-İçecek İşletmeleri ve Profesyonel Uygulayıcılar İçin)

- Çalışan görünürlüğüne yönelik psikolojik destek programları geliştirilmeli; açık mutfak ortamında çalışanların sürekli göz önünde olmasının yarattığı baskıyı azaltmak için psikolojik sağlık eğitimi, stres yönetimi atölyeleri ve dönemsel mentorluk programları uygulanmalıdır.
- İş bölümü ve görev tanımları netleştirilmeli; kurumsal restoranlarda olduğu gibi, çalışanların görev dağılımının dengeli yapılması; özellikle yoğun saatlerde destek ekiplerinin kullanılması, iş yükü kaynaklı stresin önüne geçilmesini sağlayacaktır.
- Açık mutfaklarda ergonomik ve güvenli alan tasarımı esas alınmalı; dar, gürültülü ve yüksek tempolu açık mutfak ortamlarında kazaları azaltmak için iş güvenliği standartları göz önünde bulundurularak mutfak planlamaları yapılmalı; yürüyüş yolları, hava akımı, ışıklandırma ve ısı kontrolü profesyonelce tasarlanmalıdır.
- Performans geri bildirimi müşteriyle sınırlı kalmamalı, iç iletişim güçlendirilmeli; Şef ve yöneticilerin olumlu geri bildirim kültürünü desteklemesi, yalnızca müşteri takdiri değil, ekip içi takdirin de motivasyon aracı olarak kullanılmasına katkı sağlayacaktır.
- Açık mutfak personeli için yönelik özel eğitim modülleri hazırlanmalı; gösteri yapma, yabancı dilde iletişim, kriz anı iletişimi gibi beceriler açık mutfakta çalışan personelin profesyonel temsil gücünü doğrudan etkiler. Bu nedenle işe alım öncesi ya da sonrası eğitimlerle bu beceriler desteklenmelidir.
- Dönüşümlü çalışma ve dinlenme alanları oluşturulmalı; sürekli görünürlük çalışanlar üzerinde zihinsel yorgunluk yaratmaktadır. Bu nedenle dönüşümlü görev atamaları ve kapalı dinlenme alanları oluşturulması önem arz etmektedir.

Akademik Öneriler (Araştırmacılar ve Eğitim Kurumları İçin)

- Açık mutfaklar üzerine çalışan merkezli akademik literatür genişletilmeli; Mevcut literatür ağırlıklı olarak müşteri algısına odaklanmaktadır. Çalışan deneyimini odağına alan niteliksel ve niceliksel çalışmalarla literatürdeki boşluk giderilmelidir.
- Disiplinler arası yaklaşımla çalışma alanı – psikoloji – ergonomi üçgeni kurulmalı; Gastronomi alanındaki tasarım çalışmaları, iş psikolojisi ve insan-makine etkileşimi konularında uzman akademik disiplinlerle ortak çalışmalar teşvik edilmelidir.
- Uygulamalı gastronomi eğitimlerinde açık mutfak deneyimi kazandırılmalı; Gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde öğrencilerin açık mutfakta performans sergileyebileceği uygulama mutfakları oluşturulmalı; böylece sektöre geçmeden önce stres ve görünürlük deneyimi kazanmaları sağlanmalıdır.
- Nitel araştırmalar teşvik edilmeli; Açık mutfakta uzun süre çalışan bireylerde oluşan değişimleri ve tükenmişlik süreçlerini izlemek için zaman serili, uzun dönemli saha araştırmaları yapılmalıdır.
- Yerel ve kültürel farklılıklar gözetilerek karşılaştırmalı çalışmalar yapılmalı; farklı ülkelerde ve kültürel ortamlarda açık mutfağın çalışanlar üzerindeki etkileri değişebileceğinden, çok merkezli uluslararası çalışmalar yapılması önerilmektedir.

Çıkar Çatışması Beyanı

Yazar(lar), bu makalenin araştırma, yazarlık ve/veya yayın süreci ile ilgili herhangi bir potansiyel çıkar çatışması olmadığını beyan eder

Mali Destek

Yazar(lar) bu makalenin araştırılması, yazılması ve/veya yayınlanması için herhangi bir mali destek almamıştır.

Yayın Etiği Beyanı

Çalışmada etik dışı bir husus bulunmadığını, araştırma ve yayın etiğine özenle uyulduğunu beyan ederiz.

Yazar Katkı Oranı

Çalışma, araştırmacılar arasında eşit bir iş birliği ile yürütülmüş ve raporlanmıştır.

Etik Kurul İzni

Bu çalışma için T.C İstanbul Rumeli Üniversitesi, Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu'ndan 04/07/2024 tarih ve 2024-05 sayılı kararı ile etik kurul onayı alınmıştır.

Kaynakça

- Akın, G., & Gültekin, T. (2015). Günümüz restoran tasarımında kriterler. *Mühendislik Bilimleri ve Tasarım Dergisi*, 3(3), 251–258. <https://dergipark.org.tr/en/pub/jesd/issue/20874/224033>
- Alonso, A. D., & O'Neill, M. A. (2010). Consumer perceptions of open kitchen restaurant design. *Journal of Retail & Leisure Property*, 9(3), 257–270. <https://doi.org/10.1057/rjp.2010.8>
- Baltacı, A. (2017). Nitel veri analizinde Miles-Huberman modeli. *Abi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 3 (1), 1-14.
- Baraban, R. S., & Durocher, J. F. (2010). *Successful restaurant design*. John Wiley & Sons.
- Battal, S. (2020). *Otel mutfaklarında ergonomi ve hijyen uygulamaları etkileşimine yönelik bir araştırma (İstanbul örneği)* (Yüksek lisans tezi). Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Berinato, S. (2014). Cooks make tastier food when they can see their customers. *Harvard business review*, 92(11), 12.
- Byun, J., & Jang, S. (2018). Open kitchen vs closed kitchen: does kitchen design affect customers' causal attributions of the blame for service failures? *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 30(5), 2214-2229.
- Chow, A. J., Alonso, A. D., Douglas, A. C., & O'Neill, M. A. (2010). Exploring open kitchens' impact on restaurateurs' cleanliness perceptions. *Journal of Retail & Leisure Property*, 9(2), 93–104. <https://doi.org/10.1057/rjp.2009.26>
- Cömert, M., Durlu-Özkaya, F., & Şanlıer, N. (2008). *Otellerde gıda güvenliği*. Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum.
- Çakır, M. (2010). *Otel işletmelerinin mutfak bölümünde istihdam edilen personelin eğitim sürecinin değerlendirilmesi: İstanbul'daki 5 yıldızlı zincir otellere yönelik bir alan çalışması* (Yüksek lisans tezi). İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Çekal, N. (2013). Yiyecek içecek işletmelerinde mutfak tasarımında dikkat edilmesi gereken faktörler. *Social Sciences*, 8(1), 62–66. <https://doi.org/10.12739/10.12739>
- Deci, E. L., & Ryan, R. M. (1985). Intrinsic motivation and self-determination in human behavior. Springer Science & Business Media.
- Doğan, M., & Ay, M. (2020). Catering hizmetlerine yönelik müşteri şikayetlerinin gıda güvenliği açısından değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(4), 2387–2401.

- Ghiselli, R., Almanza, B. A., & Ozaki, S. (1998). Foodservice design: Trends, space allocation, and factors that influence kitchen size. *Foodservice Research International*, 10(2), 89-105.
- Graham, D., Ali, A., & Tajeddini, K. (2020). Open kitchens: Customers' influence on chefs' working practices. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 45, 27–36. <https://doi.org/10.1016/j.jhtm.2020.07.011>
- Graham, M., Walton, M., & McDowell, A. (2020). Visibility and vulnerability: The impact of open kitchens on chef stress and performance. *Journal of Hospitality and Tourism Insights*, 3(2), 123–138. <https://doi.org/10.1108/JHTI-07-2019-0092>
- Goffman, E. (1959). *The presentation of self in everyday life*. Anchor Books.
- Guba, E.G. and Lincoln, Y.S. (1994) Competing paradigms in qualitative research. In: Denzin, N.K. and Lincoln, Y.S., Eds., *Handbook of Qualitative Research*, Sage Publications, Inc., Thousand Oaks, 105-117.
- Hall, C. M., & Mitchell, R. (2008). Gastronomic tourism: Comparing food and wine tourism experiences. In J. Wilks, D. Pendergast, & P. Leggat (Eds.), *Tourism in Turbulent Times* (pp. 141–156). Elsevier.
- Hochschild, A. R. (1983). *The managed heart: Commercialization of human feeling*. University of California Press.
- Igarashi, Y., Norii, T., Sung-Ho, K., Nagata, S., Tagami, T., Femling, J., ... & Yokota, H. (2019). New classifications for Life-threatening foreign body airway obstruction. *The American Journal of Emergency Medicine*, 37(12), 2177-2181.
- Kahveci, G., & Demirtaş, Z. (2012). İlköğretim okulu 6., 7. ve 8. sınıf öğrencilerinin temizlik ve hijyen algıları. *Pegem Eğitim ve Öğretim Dergisi*, 2(2), 51-61.
- Kalınkara, V. (2020). Mutfak Planlama. İçinde S. A. Şahingöz ve T. Süren (Edt.), *Mutfak Uygulamaları* (s. 1-34). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Klenke, K. (2016). *Qualitative research in the study of leadership*. Emerald Group Publishing Limited.
- Lundberg, E., Armbrecht, J., & Andersson, T. D. (2014). Open kitchen – A source of value creation in culinary tourism. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 14(4), 338–356. <https://doi.org/10.1080/15022250.2014.946227>
- Maslach, C., & Leiter, M. P. (1997). The truth about burnout: How organizations cause personal stress and what to do about it. Jossey-Bass.
- Maxwell, S. E., Kelley, K., & Rausch, J. R. (2008). Sample size planning for statistical power and accuracy in parameter estimation. *Annual review of psychology*, 59, 537–563. <https://doi.org/10.1146/annurev.psych.59.103006.093735>
- Merdol, T. K. (2015). *Toplu Beslenme Yapılan Kurumlarda Mutfak ve Yemekhane Planlanması, Toplu Beslenme Servisi, Sağlıkli Yönetim Rehberi*. Ankara: Hatiboğlu Yayıncılık.
- Mihalache, R., Dumitrascu, L., & Savu, M. (2022). *Kitchen layouts and consumers' food hygiene practices: Ergonomics versus safety*. *International Journal of Food Hygiene and Safety*, 8(2), 125–134. Erişim adresi: <https://www.researchgate.net/publication/353318706>
- Mihalache, A., Dumitraşcu, A., & Savu, S. C. (2022). Designing safe and functional professional kitchens: Ergonomic and sanitary implications. *Journal of Environmental Protection and Ecology*, 23(3), 1081–1090.
- Morse, J. M. (2016). *Mixed method design: Principles and procedures* (Vol. 4). Routledge.
- Neghab, M., Delikhooon, M., Norouzian Baghani, A., & Hassanzadeh, J. (2017). Exposure to Cooking Fumes and Acute Reversible Decrement in Lung Functional Capacity. *The international journal of occupational and environmental medicine*, 8(4), 207–216. <https://doi.org/10.15171/ijoem.2017.1100>

- Neghab, M., Hosseinzadeh, K., Hassanzadeh, J., & Ghaderi, E. (2017). Respiratory effects of exposure to cooking fumes in restaurant workers in Shiraz, Iran. *International Journal of Occupational and Environmental Health*, 23(2), 91–97. <https://doi.org/10.1080/10773525.2017.1334885>
- Rohatsch, M., Lemme, F., Neumann, P., & Wagner, F. (2007). *Professional kitchen* (4th ed.). Huss Medien.
- Sak, G. (2014). Mutfak Tasarımında Modüler Sistemlerin Kullanılması Açısından Değerlendirilmesi (Yüksek Lisans Tezi). İstanbul: T.C. İstanbul Kültür Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Sarıışık, M. (1994). Konaklama İşletmelerinde Mutfak Planlamasında Dikkat Edilmesi Gereken Konular. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 68-72.
- Seale, C. (1999). Quality in qualitative research. *Qualitative Inquiry*, 5(4), 465–478. <https://doi.org/10.1177/107780049900500402>
- Shenton, A. K. (2004). Strategies for ensuring trustworthiness in qualitative research projects. *Education for Information*, 22(2), 63-75. <https://doi.org/10.3233/EFI-2004-22201>
- Sohn, H. K., & Lee, T. J. (2018). Consumer perception and expectations of open kitchen restaurants: Focusing on hygiene, safety and service quality. *International Journal of Hospitality Management*, 71, 15–24. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2017.11.001>
- Stipanuk, D. M., & Roffmann, H. (1992). *Hospitality facilities management and design*. Educational Institute of the American Hotel and Motel Association.
- Şengül, S. (2021). Mutfak Planlanması. İçinde M. Sarıışık, Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi (s. 261-282). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Taner, S., Pekey, B. ve Pekey, H. (2013). Barbekü restoranlarının iç havasındaki ince partikül madde: Elemental bileşimler, kaynaklar ve sağlık riskleri. *Toplam çevre bilimi*, 454, 79-87.

EXTENDED SUMMARY

This study was conducted using qualitative research methods to understand the experiences of kitchen professionals working within the open kitchen concept. The data obtained from participants lived experiences were analyzed in detail in accordance with the qualitative research design; in particular, descriptive and content analysis techniques were used to structure participant statements under meaningful themes. The findings derived from the analyses comprehensively reflect the physical and psychological experiences of employees in open kitchen environments, their levels of motivation, coping strategies with stress, and their practices of using and developing professional skills. Moreover, perceptions regarding the differences between open and closed kitchen environments, as well as multidimensional evaluations of the advantages and disadvantages of open kitchens, constitute an essential part of this study. The findings show that individuals working in the field of gastronomy possess a multi-layered awareness not only of the operational aspects of the job but also of the physical layout of the workspace, social interaction dynamics, and emotional labor processes. Themes frequently emphasized in participant narratives—such as visibility, discipline, stress, motivation, communication, and psychological resilience—demonstrate that the open kitchen concept is not merely an architectural preference, but rather a working model with direct social and psychological implications for employee experience. In this context, the research offers an original contribution by highlighting the significance of human-centered design approaches in the gastronomy sector. Firstly, it has been understood that working in an open kitchen directly influences employees' physical appearance and hygiene practices. The majority of participants stated that such an environment necessitates greater attention and care regarding personal grooming, cleanliness, order, and discipline. This situation indicates that environments with high visibility in the kitchen strengthen self-regulation mechanisms among employees and enhance professional awareness. However, this visibility may also cause a constant feeling of supervision and physical fatigue for some employees. It was observed that this condition, especially during peak hours and under high work pressure, increases stress levels. The psychological effects of working in an open kitchen vary according to participants' experiences. While some participants expressed that direct interaction with customers and the possibility of having their work appreciated increased their motivation, others indicated that being constantly in view created pressure and that the fear of making mistakes led to mental fatigue. This shows that individual factors—such as personality traits, professional experience, and stress-coping abilities—may play a determining role in job satisfaction and motivation levels associated with the open kitchen concept. The research findings also provide important insights into how working in an open kitchen affects employees' professional skills. A significant portion of the participants stated that this kind of environment improves cognitive skills such as attention, focus, and quick decision-making. Moreover, the fact that the work is directly observable encourages employees to work more carefully and systematically. In this respect, open kitchens can be considered not just a design preference but a working environment that allows employees to demonstrate their professional skills at a higher level. However, conversely, for some participants, constant visibility reduces tolerance for errors and limits the flexibility to produce creative solutions, making it a negative factor in skill development. Findings comparing the open and closed kitchen concepts reveal that both design types have distinct advantages and disadvantages. Closed kitchens were found to provide more comfortable, flexible, and private workspaces, offering mental relief for some employees. However, it was also noted that working in a closed space for a long time might lead to feelings of social isolation and monotony. In contrast, open kitchens provide a more dynamic and social environment, but when this interaction becomes continuous, it can become exhausting for employees. This indicates that both kitchen designs can have varying effects on individuals with different personality structures and professional preferences. When the findings related to the positive aspects of open kitchens were examined, it was observed that employees received favorable contributions in areas such as motivation, social communication, customer interaction, and speed. Particularly younger and more experienced staff stated that such environments made them feel more energetic and productive. Direct communication with guests ensures that their work is appreciated, which leads to higher job satisfaction. Furthermore, such environments were also reported to have positive effects on various skills, including discipline, rapid adaptation, practicality, and foreign language development. On the other hand, the negative aspects of open kitchens are also noteworthy from the perspective of employees. Being constantly visible, making mistakes more noticeable, and feeling customer expectations directly create a significant psychological burden for workers. For staff lacking sufficient knowledge and experience in stress management,

the open kitchen environment may eventually lead to burnout and loss of motivation. In this regard, it becomes evident that personnel working in open kitchens need to be supported both technically and psychologically. In conclusion, the open kitchen concept presents a multidimensional structure that generates both positive and negative effects on employees. To maximize the positive impacts and minimize the adverse ones, institutional organizations must develop motivation-enhancing strategies for employees, offer stress management training, and ensure fair task distribution. In addition, individual factors such as experience level, stress tolerance, and social communication skills should be considered. It must not be forgotten that open kitchens affect not only customer experience but also employee experience; therefore, it is recommended that kitchen design in future planning within the gastronomy field be evaluated from a human-centered perspective.