

Mutfak Yöneticilerinin Yenilikçi Mutfak Akımlarına Bakışı*

Aslı Eren^{1**}  Burhan Sevim² 

¹ Kastamonu Üniversitesi, Bağımsız Araştırmacı, İstanbul, Türkiye, aslieren480@gmail.com, ORCID: 0000-0002-0841-4086

² Kastamonu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Kastamonu, Türkiye, bsevim@kastamonu.edu.tr, ORCID: 0000-0002-3326-9642

Öz

Bu çalışma, mutfak yöneticilerinin (aşçıbaşı, aşçıbaşı yardımcısı) inovasyon uyumluluk düzeyleri ile yenilikçi mutfak akımlarına bakış açılarını tespit etmeyi amaçlamaktadır. Bu amaçla çalışmanın verileri İstanbul'da yer alan 5 yıldızlı otellerin mutfak yöneticileriyle yarı yapılandırılmış görüşme formları aracılığıyla toplanmıştır. Elde edilen veriler MAXQDA Pro 2020 programının doküman sistemine aktarılarak katılımcıların inovasyon uyumluluk düzeyleri ile yenilikçi mutfak yaklaşımlarına bakış açılarını belirlemek adına analiz edilmiştir. Bulgular, katılımcıların moleküler gastronomi, füzyon mutfağı, vegan mutfağı ve sürdürülebilir mutfak gibi yenilikçi mutfak yaklaşımlarını uyguladıklarını göstermiştir. Bu uygulamalardan örnekler incelendiğinde ise sous vide tekniği ile somon pişirme, bir üründen maksimum verim ve minimum atık elde etme, yerel ve mevsimsel ürünler kullanılarak sürdürülebilir menüler hazırlama gibi uygulamalar yapıldığı anlaşılmaktadır. Sonuç olarak, görüşülen katılımcıların mutfak alanında inovasyona/yenilikçi uygulamalara hakim olduğu ve çoğunun yenilikçi mutfak uygulamalarına örnekler verdiği, bu örnekleri açıklarken katılımcılardan az bir kısmının fırsat eksikliği, denedikleri uygulamaların başarısız olması, geleneksel/klasik mutfağın dışına çıkmak istememeleri gibi nedenlerle yenilikçi mutfak eğilimlerini uygulayamadıkları sonucuna varılmıştır.

Anahtar Kelimeler: İnovasyon, Yenilikçi Mutfak, Mutfak Akımları, Mutfak Yöneticileri, Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Kitchen Managers' Perspective on Innovative Kitchen Trends

Abstract

This study aims to determine the innovation compatibility levels of kitchen managers (chef, assistant chef) and their perspectives on innovative culinary trends. For this purpose, data were collected through semi-structured interviews with kitchen managers of 5-star hotels in Istanbul. The data obtained were transferred to the document system of the MAXQDA Pro 2020 program and analyzed to determine the innovation compatibility levels of the participants and their perspectives on innovative culinary approaches. The findings showed that the participants in the study applied innovative culinary approaches such as molecular gastronomy, fusion cuisine, vegan cuisine, and sustainable cuisine. When examples of these practices are examined, it is understood that there are practices such as cooking salmon with the sous vide technique, obtaining maximum efficiency and minimum waste from a product, and preparing sustainable menus using local and seasonal products. As a result, it was concluded that the interviewed participants have a good command of innovation/innovative practices in the field of kitchens, and most of them gave examples of innovative kitchen practices, and while explaining these examples, it was concluded that a few of the participants could not implement innovative kitchen trends due to reasons such as lack of opportunity, failure of the practices they tried, and not wanting to go beyond the traditional/classical cuisine.

Keywords: Innovation, Innovative Kitchen, Kitchen Trends, Kitchen Managers, Gastronomy and Culinary Arts

Atıf/Citation: Eren, A., & Sevim, B. (2026). Mutfak Yöneticilerinin Yenilikçi Mutfak Akımlarına Bakışı. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 10(1), 9-30. <https://doi.org/10.32572/guntad.1648956>

*Bu çalışma, Kastamonu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalında "Mutfak Yöneticilerinin Yenilikçi Mutfak Yaklaşımlarına Bakışı: İstanbul'daki 5 Yıldızlı Oteller Üzerine Bir Araştırma" adlı yüksek lisans tezinden üretilmiştir.

**Sorumlu yazar e-posta/ Corresponding author e-mail: aslieren480@gmail.com

Araştırma Makalesi

Gönderim: 03.03.2025

Düzeltilme: 18.05.2025

Düzeltilme: 25.08.2025

Kabul : 07.10.2025

Telif hakkı: © 2026

Yazar(lar). Bu, Creative Commons Atıf Lisansı koşulları altında dağıtılan açık erişimli bir makaledir.

Research Article

Received: 03.03.2025

Revision : 18.05.2025

Revision : 25.08.2025

Accepted: 07.10.2025

Copyright: © The author (s). This is an open access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution License.

GİRİŞ

Hizmet sektörleri için sürdürülebilir bir rekabet avantajı kazanmanın etkin ve doğru yolu, faaliyetlerini, süreçlerini ve ürünlerini inovasyon yoluyla farklılaştırmaktır (Hassan, Shaukat, Nawaz & Naz, 2013). Yeni ürün, hizmet, yöntem, süreç ve teknolojileri kullanarak yenilikçi davranış sergileyen kişiler, işletmelerin inovatif (yenilikçi) performansına zemin oluşturarak pazardaki rekabet gücünü artıran önemli unsurlar arasında yer almaktadır (Tugay & Pekerşen, 2022). İletişim ve ulaşım teknolojilerindeki gelişimle birlikte gastronomiye duyulan ilgi artmış ve gastronomi alanında inovasyon da gün geçtikçe önem kazanmıştır. Bu çerçevede geçmiş dönemlerde şeflerin yalnızca temel mutfak beceri ve teknikleri konusunda yetiştirilmeleri yeterli görülürken, son yıllarda ise gastronomi alanında gerek şeflere gerek küresel bakış açısına sahip inovasyona yönelimli işletme ve işletmecilere gereksinim duyulmaya başlamıştır (Yavuz, 2021).

Gastronomi uzmanları, yemekte çeşitlilik ve yenilik arayışında olan tüketicileri cezbetmek ve tüketicilere yeni deneyimler sunabilmek amacıyla yalnızca yenilikçi gastronomi eğilimlerini araştırmakla kalmayıp aynı zamanda kendilerini de devamlı olarak geliştirmektedir. Ancak modern şefler, teknoloji ve eğitimde kaydedilen ilerlemelerle birlikte geleneksel yemek tariflerinin farklılaşarak yeni lezzet ve sunum biçimlerinin oluştuğunu fark ederek, geleneksellikten uzaklaşıp inovasyona yönelmeye başlamışlardır. Bu bağlamda mutfaktaki yenilikçi uygulamaların küresel çapta olduğu gibi Türkiye'de de hızlı bir şekilde uygulanabildiği gözlemlenmiştir (Hastaoğlu & Taşçı, 2023; Yıldırım Saçılık, 2020).

Kılıçhan, Karamustafa & Birdir (2022) ile Duran & Bilim'e (2022) göre, yiyecek-içecek işletmelerinde yaşanan teknolojik gelişmeler ve kişilerin besin tüketim alışkanlıklarının değişmesi ile birlikte gastronomi alanında çeşitli zamanlarda bazı eğilimler meydana gelmiştir. Bu eğilimler arasında moleküler gastronomi, moleküler mikoloji, füzyon mutfacı, deneysel mutfak, nöro-gastronomi, slow food, yenilebilir böcekler, yenilebilir çiçekler, fast food, çığ gıdalar, yeşil restoranlar ve sokak yemekleri sayılabilmektedir. Yenilikçi mutfak akımları ile ilgili literatür incelendiğinde, çoğunlukla moleküler gastronomi ve füzyon mutfacı uygulamalarına bakış açısını ele alan araştırmalar (Akoğlu, Çavuş & Bayhan, 2017; Alpaslan, Pamukçu & Tanrısever, 2020; Bozbayır, 2021; Çolakoğlu & Atabey, 2020; Işın & Kurt, 2017; Işık, Sürme, Tiken & Sevim, 2023; Kemer, 2011; Kızıllırmak & Albayrak, 2013; Örgün, Keskin & Erol, 2018; Seçuk & Pekerşen, 2020; Turan, Başaran, Ayduğ, Bayesen & Sünnetçioğlu, 2020) olduğu görülmüştür. Bu bağlamda incelenen literatürde yenilikçi mutfak eğilimlerine ilişkin çalışmaların daha çok füzyon mutfacı ve moleküler gastronomiye ilişkin bakış açılarını ele aldığı, genel olarak yenilikçi mutfak eğilimlerine ilişkin bakış açısına yönelik bir araştırmaya rastlanmadığı tespit edilmiş olup, bu boyutuyla çalışmanın ilgili literatüre katkı sağlaması beklenmektedir. Literatürdeki mevcut çalışmaların büyük ölçüde belirli mutfak akımlarına odaklanması, gastronomi sektöründe görev yapan mutfak yöneticilerinin yenilikçi mutfak yaklaşımlarına yönelik tutumlarını, uygulama örneklerini ve bu yaklaşımların sektörel etkilerini kapsamlı biçimde

değerlendiren araştırmaların eksiliğini ortaya koymaktadır. Bu nedenle mutfak yöneticilerinin inovasyon ve yenilikçi mutfak yaklaşımlarına yönelik algılarının sektörel düzeyde yeterince incelenmemiş olması, literatürde önemli bir boşluk oluşturmaktadır. Özellikle Türkiye'deki otel mutfaklarında görev yapan yöneticilerin bu yaklaşımlara ne ölçüde hakim oldukları, inovasyon süreçlerine nasıl uyum sağladıkları ve bu durumun mesleki başarılarına nasıl yansıttığına dair veriye dayalı çalışmaların eksikliği dikkat çekmektedir. Bu eksiklikten hareketle, söz konusu araştırma gastronomi alanında inovatif dönüşümün anlaşılmasına katkı sunmayı hedeflemektedir. Bu çalışmada, İstanbul'daki 5 yıldızlı otel işletmelerinde çalışan mutfak yöneticilerinin (aşçıbaşı, aşçıbaşı yardımcısı) inovasyon uyumluluk düzeyleri ile yenilikçi mutfak yaklaşımlarına bakış açılarının tespit edilmesi, söz konusu bilgi eksikliğini gidermeye yönelik bir katkı sunmayı amaçlamaktadır. Aynı zamanda mutfak yöneticilerinin yenilikçi mutfak akımlarına hâkimiyetleri ve inovasyon uyumluluk düzeylerinin belirlenmesi de çalışmanın amaçlarından biridir.

Bu doğrultuda araştırmada aşağıdaki sorulara yanıt aranmıştır:

Araştırma Soruları

- Mutfak yöneticilerinin inovasyona (yenilikçiliğe) yönelik bakış açıları nelerdir?
- Mutfak yöneticilerinin yenilikçi mutfak yaklaşımlarına bakış açıları nelerdir?

Alt Sorular

- Mutfak yöneticilerinin yenilikçi mutfak yaklaşımlarına yönelik uygulama örnekleri nelerdir?
- Yenilikçi mutfak yaklaşımlarının işletme açısından önemi nedir?
- Yenilikçi mutfak yaklaşımlarının mutfak yöneticilerinin kariyerlerine, ücretlerine ve başarı durumuna etkileri nelerdir?

Kavramsal Çerçeve

Gerek günlük beslenme konusundaki yeni eğilimler, gerek sosyal yaşam tarzı ve stilinde değişikliklere yol açan teknolojik yaklaşımlar ve bunları deneyimleme isteği, gerekse insanların seyahat ederken yeni ve farklı yemek deneyimleri beklentisi gastronomi alanında yeni eğilimlerin oluşumuna yol açmıştır (Skryl, Gregorio & Dugi, 2018). Özellikle sürekli olarak popüler medyada dile getirilen yeme-içme kültürü, izleyicilerin yeme-içme eğilimlerinin biçimlenmesinde etkili olmuştur. Öte yandan yemeklere estetik özellikler kazandırarak daha çekici, ilginç ve iştah açıcı bir hale getirilmesi de bu kapsamdaki çalışmaların bir yansımasıdır. Fakat bu çabanın her zaman aynı tarifler uygulanarak gösterilmesi mümkün olmamaktadır. Bu sebeple şefler yenilik ve çeşitlilik arayışıyla birçok akımın oluşumuna öncülük etmişlerdir (Aksoy & Üner, 2016; Tanrısevdi & Atabey, 2020).

Tablo 1. Yenilikçi Mutfak Akımları Üzerine Yapılan Çalışmalardan Bir Kısım

Yazar/lar	Çalışmanın Konusu	Yöntem/ler
Lupton & Turner (2017)	Avusturyalı 30 katılımcının çeşitli 3B basılı gıdalara yönelik tutumlarını incelemek amacıyla yaptıkları çalışma sonucunda katılımcılar, 3B baskılı gıdaların kullanımına dair endişelerini dile getirmişlerdir.	Nitel
Birdir & Kızılcık (2017)	Yerli turistlerin füzyon mutfağı tüketim eğilimlerini tespit etmek amacıyla Trabzon havalimanında yapılan araştırmada, iş amaçlı seyahat eden turistlerin aile/akraba ziyareti amacıyla seyahat eden turistlere oranla füzyon mutfağı ürünlerini tüketme eğilimlerinin daha yüksek olduğu sonucuna varılmıştır.	Güvenilirlik Analizi, T Testi ve Tek Yönlü Varyans Analizi
Turan vd., (2020)	Çanakkale'nin yerel ürünleri ve İtalyan pizza hamurunu kullanarak bir füzyon mutfağı örneği oluşturmak amacıyla Çanakkale'de 12 şef ile bir çalışma yürütülmüştür. Çalışma sonucunda şeflerin çoğunun menülerinde füzyon mutfağı ürünlerine yer verdiği ve Çanakkale'nin yerel ürünlerinin füzyon mutfağı uygulamaları için uygun olduğu tespit edilmiştir.	Betimsel Analiz ve İçerik Analizi
Işık vd., (2023)	Moleküler gastronomi ve füzyon mutfağı ürünlerini tüketme eğilimi ile yenilikçi davranış eğilimleri arasındaki ilişkiyi incelemişlerdir. Araştırma sonucunda gastronomi eğitimi alanların yeni trend mutfak ürünlerini deneme ve yenilik yapma eğiliminde oldukları görülmüştür.	Korelasyon Analizi Faktör Analizi
Güleç & Şahingöz (2022)	Ankara'daki yeşil otel mutfaklarında çalışan aşçılar ve mutfak yöneticileriyle görüşülerek yenilikçi yaklaşım ve uygulamaları değerlendirmeleri istenmiştir. Yeşil otel restoranlarındaki mutfak yöneticileri ve aşçıların mutfaklardaki yenilikçi yaklaşımların gastronomi turizmini olumlu yönde etkileyeceğini düşündükleri görülmüştür.	Betimsel Analiz
Alpaslan vd., (2020)	Aşçıların ve müşterilerin moleküler gastronomiye ilişkin bakış açılarını ve moleküler gastronominin yerel yemeklerde kullanılabilirliğini belirlemek adına bir araştırma gerçekleştirmişlerdir. Araştırma sonucunda moleküler gastronomi uygulamalarının yerel mutfaklarda kullanılmasının müşterilerin ilgisini çekebileceği tespit edilmiştir.	Betimsel Analiz
Örgün vd., (2018)	Kapadokya bölgesindeki otellerde çalışan aşçıların moleküler gastronomi hakkındaki görüşlerini belirlemek amacıyla yapılan araştırma sonucunda moleküler gastronomi kavramının kısmen bilindiği, uygulamalar için yeterli donanımın olmadığı ve geleneksel mutfağın yaygın olduğu sonucuna ulaşılmıştır.	Nitel, görüşme
Genç (2021)	Yenilikçi gastronomi trendleri kapsamında Türk tüketicilerin yeme-içme eğilimlerini incelemek üzere yapılan araştırma sonucunda Türk tüketicilerin moleküler gastronomi uygulamalarına yönelik algı ve görüşlerinin olumsuz olduğu tespit edilmiştir.	Basıklık Analizi, Anova Testi T Testi
Akoğlu vd., (2017)	Michelin yıldızlı restoran şeflerinin ve müşterilerin moleküler gastronomiye bakış açılarını belirlemek amacıyla yapılan araştırma sonucunda, bu uygulamaların şeflerin kişisel gelişimlerine, yeni lezzetler sunmalarına ve sıra dışı sunumlar yapmalarına katkı sağladığı görülmüştür.	Betimsel Analiz
Kızılrnak & Albayrak (2013)	Moleküler gastronomiyi tanıtmak, Türk turizmine ve ürün çeşitliliğine katkısını belirlemek amacıyla yürütülen çalışma sonucunda aşçıların moleküler gastronomi uygulamaları hakkında bilgi sahibi oldukları ancak yaygın olarak uygulamadıkları ortaya çıkmıştır.	Nitel görüşme

Işın & Kurt (2017)	Beş yıldızlı otellerde çalışan aşçılar ile gastronomi ve mutfak sanatları alanında öğrencilerin moleküler gastronominin Türk mutfak kültürüne etkisine yönelik görüşlerini belirlemek amacıyla yapılan araştırma sonucunda, moleküler gastronomi uygulamalarının Türk mutfak kültürünün gelişimine katkı sağlayacağı tespit edilmiş ve eğitim gören aşçı ve öğrencilerin moleküler gastronomi konusunda daha bilgili oldukları gözlemlenmiştir.	T Testi, Tek Yönlü Varyans Analizi
Çolakoğlu & Atabey (2020)	Muğla ili Dalaman ilçesindeki 5 yıldızlı otel işletmelerinde çalışan mutfak personelinin bilgi ve görüşlerini belirlemek amacıyla yapılan çalışma sonucunda mutfak personelinin yeni trendlere açık olduğu ve moleküler gastronomi uygulamalarının kadın personel tarafından daha fazla bilindiği sonucuna ulaşılmıştır.	T Testi, Güvenirlilik Analizi, Frekans, Yüzde Analizi, ANOVA
Seçuk & Pekerşen (2020)	Bursa'daki beş yıldızlı şehir otellerinde çalışan şeflerin moleküler gastronomi hakkındaki bilgi ve görüşlerini belirlemek amacıyla yapılan araştırma sonucunda şeflerin moleküler mutfak hakkında bilgi sahibi oldukları ve moleküler gastronomiye yönelik tutumlarının olumlu olduğu tespit edilmiştir.	Güvenirlilik Analizi, İstatistik ve Frekans Analizi
Ercan (2021)	Türk tatlıları füzyon mutfağı uygulamaları kapsamında ürün geliştirmeye yönelik görüşlerin belirlenmesi amacıyla yapılan araştırma sonucunda, füzyon mutfağı uygulamalarıyla yenilenen versiyonların geleneksel olanlara göre daha çok beğenildiği saptanmıştır.	Duyusal Analiz Betimsel Analiz
Manstan & McSweeney (2020)	Tüketicilerin geleneksel gıdalara oranla 3B baskılı gıdalara yönelik tutumlarını belirlemek amacıyla yapılan araştırma sonucunda, önemli ölçüde ilgili küme 3B baskılı gıdalar hakkında daha fazla bilgi edinmek istemiş ve bunun gelecekte insanlara fayda sağlayabileceği gibi gıda maliyetini de düşürebileceğine inanmıştır. Orta derecede ilgili küme 3B baskılı gıdaları denemek için heyecan duyarken, ilgisiz küme 3B baskılı gıdaların tüketilmesinin güvenli olmadığına kanaat getirmiştir.	Varyans Analizi , Tukey Testi, T Testi
Bozbayır (2021)	Türkiye'de turizmde çalışan aşçıların yenilikçi davranış seviyeleri ile füzyon mutfak ve moleküler gastronomi uygulamaları hakkındaki görüşlerini incelemiştir. Araştırma sonucunda aşçıların yenilikçi davranış düzeyleri ile moleküler gastronomiye bakış açıları arasında pozitif yönlü çok zayıf bir ilişki olduğu, aşçıların yenilikçi davranış düzeyleri ile füzyon mutfak uygulamalarına bakış açıları arasında pozitif yönlü zayıf bir ilişki olduğu sonucuna ulaşılmıştır.	Korelasyon Analizi, Faktör Analizi, Kolmogrov-Smirnov Testi, KMO Testi
Yıldırım Saçılık (2020)	Füzyon mutfağı ve moleküler mutfak trendlerinin Türk mutfağında uygulanması ve menülerde yerel mutfakların kullanımına ilişkin bilgi ve görüşlerin belirlenmesi amacıyla yapılan çalışma sonucunda, yenilikçi mutfak trendleri konusunda donanımlı olmadıkları ve bu uygulamaların yerel yemeklerin sürdürülebilirliğine zarar verdiğini düşündükleri için menülerde yerel mutfakların kullanılmasını savundukları görülmüştür.	İçerik Analizi
Manstan vd., (2021)	3B baskılı olarak etiketlenmiş bir kurabiye tükettikten sonra tüketicilerin 3B gıda baskısına yönelik tutumları üzerine keşifsel bir araştırma yürütmüşlerdir. Araştırmanın sonucunda katılımcıların 3B baskılı gıdaları yemeye istekli oldukları ve sürdürülebilir buldukları görülmüştür.	T-Testi, Cochran'ın Q Testi,
Kemer (2011)	Ankara'daki otellerde çalışan 60 mutfak personeli ile Mengen Meslek Yüksekokulu'nda öğrenim gören 60 aşçılık öğrencisinin moleküler gastronomi hakkındaki bilgi ve görüşlerini belirlemek amacıyla yapılan çalışmada, moleküler gastronomi uygulamalarının Türk mutfağını geliştirebileceği anlaşılmıştır.	Kruskal-Wallis Varyans Analizi, T Testi, Mann-Whitney U Testi, ANOVA

YÖNTEM

Yenilik (inovasyon) kavramı son yıllarda dünyada hızlı bir yayılım göstererek etkisini hemen hemen her alanda göstermeye başlamıştır. Gastronomi alanında da bu uygulamalar etkisini göstererek mutfakta inovatif yaklaşımların ön plana çıkmasına zemin hazırlamıştır. Gastronomi özelinde gündeme gelen yenilikçi mutfak yaklaşımlarının Türkiye'de ne şekilde yanıt bulduğu ve bu uygulamaların alanında önde gelen aşçılar tarafından benimsenme ve uygulanabilme seviyesinin ne düzeyde olduğu araştırmanın temel problemini oluşturmaktadır. Bu bağlamda yenilikçi mutfak akımlarının İstanbul'daki 5 yıldızlı otel işletmeleri özelinde değerlendirilerek, mutfak yöneticilerinin inovasyon uyumluluk düzeyleri ile yenilikçi mutfak eğilimlerine bakış açılarının açığa çıkarılması amaçlanmıştır. Bu amaçla ihtiyaç duyulan veriler, İstanbul'daki 5 yıldızlı otellerde çalışan mutfak yöneticilerinden (aşçıbaşı ve aşçıbaşı yardımcıları) yarı yapılandırılmış görüşme formu aracılığıyla toplanmıştır.

Araştırmanın Amacı ve Önemi

Bu çalışmanın amacı, İstanbul'da hizmet veren 5 yıldızlı otel işletmelerinde çalışan mutfak yöneticilerinin (aşçıbaşı, aşçıbaşı yardımcısı) inovasyon uyumluluk seviyeleri ile yenilikçi mutfak eğilimlerine yönelik bakış açılarını belirlemektir. Öte yandan gerçekleştirilen analizler sonucunda yenilikçi mutfak akımlarının çoğunlukla ayrı ayrı uygulanmakta olduğu görülmüştür. Buna yönelik olarak İstanbul'daki 5 yıldızlı otel işletmelerinde çalışan mutfak yöneticilerine ilişkin yenilikçi mutfak eğilimlerine ve inovasyon uyumluluk düzeylerine yönelik kapsamlı nitel bir çalışmaya rastlanılmamış olunması araştırmanın önemini ortaya çıkarmaktadır. Nitel araştırmaların olguların derinlemesine analizine imkan tanınması nedeniyle sektör uzmanlarının bu konudaki görüşlerinin detaylı incelenmesi önem arz etmektedir. Bununla birlikte elde edilen sonuçların ilgili alanyazına katkı sağlaması da öngörülmektedir.

Araştırma Grubu

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nden edinilen verilere göre, İstanbul'da 134 adet 5 yıldızlı otel faaliyet göstermektedir. Yapılan görüşmeler ise İstanbul'un en aktif turizm bölgelerinde faaliyet gösteren kurumsal ve zincir otellerden görüşme teklifini olumlu karşılayan mutfak yöneticileri ile gerçekleştirilmiştir. Araştırma grubu çeşitli otellerde mutfak yöneticisi (aşçıbaşı, aşçıbaşı yardımcısı) konumunda görev yapan 11 aşçıdan oluşmaktadır. Çalışmada cevaplar birbirini tekrar etmeye başladığı ve veri doygunluğuna ulaşıldığı için 11 katılımcıdan sonra görüşmeler sonlandırılmıştır. Araştırmada nitel araştırma yöntemine bağlı kalınarak örneklemin belirlenmesinde olasılığa dayalı olmayan örnekleme metodlarından kasti/kararsal örnekleme yöntemi seçilmiştir. Kasti/güdümlü örneklemede araştırmacı ana kütleden kendi bilgi ve deneyimlerine bağlı olarak bir örneklem seçmektedir (Karagöz, 2021: 236).

Tablo 2. Katılımcıların Demografik Bilgileri

	Cinsiyet	Yaş Aralığı	Eğitim Durumu	Çalıştığı Birim	Mesleki Deneyim
Katılımcı 1	Erkek	35+44	Lise	Genel Mutfak	21-30
Katılımcı 2	Erkek	35+44	Lise	Genel Mutfak	21-30
Katılımcı 3	Erkek	35+44	Lise	Genel Mutfak	21-30
Katılımcı 4	Erkek	45+	Lise	Genel Mutfak	31+
Katılımcı 5	Erkek	45+	Lise	Genel Mutfak	31+
Katılımcı 6	Erkek	35+44	Ortaokul	Genel Mutfak	21-30
Katılımcı 7	Erkek	35+44	Lise	Genel Mutfak	11-20
Katılımcı 8	Erkek	35+44	Lise	Genel Mutfak	21-30
Katılımcı 9	Erkek	35+44	Lise	Pastane	21-30
Katılımcı 10	Erkek	25+34	Ön Lisans	Genel Mutfak	1-10
Katılımcı 11	Erkek	45+	İlkokul	Genel Mutfak	31+

Tablo 1’de katılımcıların cinsiyet, yaş, mesleki deneyim, çalıştıkları birim ve eğitim durumlarına yönelik bilgilere yer verilmiştir. Buna göre, araştırmaya katılan 11 kişinin tamamı erkeklerden oluşmaktadır. Katılımcılardan sekizi lise, biri ilkokul, biri ortaokul diğeri ise ön lisans mezunudur. Araştırmaya katılan katılımcıların çoğu 35-44 yaş aralığında olup, bunların on tanesi genel mutfakta çalışmaktadır. Katılımcıların mesleki deneyimleri ise çoğunlukla 21-30 yıl aralığında yer almaktadır.

Veri Toplama Araç ve Teknikleri

İstanbul'daki beş yıldızlı otel işletmeleri ile 05 Ekim-04 Kasım 2023 tarihlerinde telefon ve e-posta yoluyla randevular alınarak yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler ilgili otel işletmelerinde lobi, mutfak, ön büro departmanlarındaki bekleme alanlarında araştırmacı tarafından bizzat gerçekleştirilmiş, veri toplanması sürecinde etik kurallar gözetilerek ses kayıtları alınmış ve görüşmeler gönüllülük esasına göre ortalama 25-30 dakikada tamamlanmıştır. Görüşme formunun ilk bölümünde katılımcıların cinsiyetleri, yaşları, çalıştıkları birim, mesleki deneyimleri ve eğitim durumları ile ilgili sorular yöneltilmiştir. Araştırmada yarı yapılandırılmış görüşme formunda literatüre bağlı kalınarak hazırlanmış 5 soru sorulmuştur. Görüşme formu demografik sorular hariç 5 sorudan oluşmuştur. Araştırmada kullanılan görüşme soruları Güleç & Akar Şahingöz (2022), Turan vd., (2020) ve Akoğlu vd., (2017)’nin çalışmaları temel alınarak oluşturulmuştur. Katılımcılara sorulan sorular Tablo 3’te sunulmuştur. Çalışmada yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinin kullanım amacı, derinlemesine bilginin yanı sıra araştırmacıya sistematik ve karşılaştırılabilir bilgi edinme imkânı sunmasıdır (Yıldırım & Şimşek, 2004).

Tablo 3. Görüşme Formunda Katılımcılara Yönetilen Sorular

Sıra	Sorular
1.	Sizce gastronomide yenilikçilik ne anlama geliyor?
2.	İşletmenizde yenilikçi yaklaşımlar uyguluyor musunuz? Örnek verir misiniz?
3.	Sizce mutfaklardaki yenilikçi eğilimlerin işletme açısından önemi olduğunu ve katma değer sağlayabileceğini düşünüyor musunuz, görüşleriniz nelerdir?
4.	Diğer işletmelerde ve dünyada kullanılan yenilikçi eğilimler, kullanılan teknikler ve yöntemler hakkında ne gibi bilgileriniz var?
5.	Yenilikçi mutfak akımlarındaki tekniklerin uygulanmasının mutfak yöneticilerinin kariyerlerine, ücretlerine ve başarı durumlarına katkı sağlayabileceğini düşünüyor musunuz, görüşleriniz nelerdir?

Verilerin Toplanması ve Analizi

Nitel bir araştırmanın gücü, araştırma problemini çözme şeklinden ziyade, okuyucunun araştırmada sunulan çözümün doğru olduğuna ikna edilmesinde yatar. İnandırıcılık ve tutarlılık, çalışmanın tekrarlandığında benzer bulgular elde etme olasılığını ifade eder. Nitel araştırmaların güvenilir ve geçerli veri sunması, onların inandırıcılığını artıran temel unsurdur (Connelly, 2016).

Araştırma verileri 05 Ekim-04 Kasım 2023 tarihlerinde İstanbul'da hizmet veren 5 yıldızlı otellerdeki katılımcılardan gönüllülük esasıyla yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile elde edilmiştir. Araştırma kapsamında ulaşılan veriler hem betimsel hem de içerik analizine tabi tutulmuştur. Nitel araştırma yöntemi çerçevesinde, İstanbul'da hizmet veren 5 yıldızlı otel işletmelerinde görev yapan mutfak yöneticilerinin (aşçıbaşı, aşçıbaşı yardımcısı) yenilikçi mutfak yaklaşımlarına ve inovasyon uyumluluk seviyelerine ilişkin bakış açılarını belirlemek amacıyla yarı yapılandırılmış bir soru formu hazırlanarak, görüşme yöntemi ile 11 adet veri elde edilmiştir. Ardından, 11 katılımcıyla yapılan görüşmelerin ses kayıtları yazıya aktarılmıştır. Görüşme dökümleri MAXQDA Pro 2020 programının doküman sistemine aktararak değerlendirilmiştir. Katılımcıların görüşme sorularına verdikleri yanıtlar satır satır okunarak kodlanmıştır. Kodlar oluşturulurken araştırmanın amacı ve soruları dikkate alınarak hareket edilmiştir. Kodlamalar gerçekleştirildikten sonra benzer özelliklere sahip kodlar bir araya getirilerek alt temalar, alt temalar bir araya getirilerek de temalar belirlenmiştir. Böylece beş tema ve yedi alt tema oluşturulmuştur. Şekil 1'de tema ve alt temalar verilerek ve her bir katılımcının tema ve alt temaya dair kodlama frekansları gösterilmiştir. Analiz süreci boyunca katılımcı gizliliğini korumak amacıyla K1, K2, K3..., K11 gibi kodlamalar kullanılmıştır.

Kod Sistemi	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	TOPLAM
> Gastronomide yenilikçilik	2	1	1	1	3	1	1	1	2	1	1	15
> Bilgi												0
Takip etmiyor											1	1
> Bilgi edinme yolları	3		1	1					2			7
> Bilgiler			4		4	1	2	1	5	1		18
> Uygulamalar												0
> Uygulanmıyor			2			2	2				2	8
> Uygulanıyor	5	4		2	4			2	4	2		23
> Yenilikçi yaklaşımlar ve işletme												0
> Katma değer sağlamaz						2						2
> Katma değer sağlar	1	3	2	2	1		2	3	2	1	2	19
> Yenilikçi yaklaşımlar ve mutfak yöneticileri	3	1	2	2	2	1	1	1	3	2	1	19
Σ TOPLAM	14	9	12	8	14	7	8	8	18	7	7	112

Şekil 1. Tema, Alt Tema ve Katılımcılar (Kod-Matris Tarayıcı)

Şekil 1’de kod matris tarayıcısı aracılığıyla ilgili tema veya alt temanın dokümanda veya her bir görüşmede kaç kez kodlandığını göstermektedir. Renkler ise yoğunluğu göstermektedir. Renk koyulaştıkça yoğunluğun arttığını göstermektedir. Bu araştırmada kod matris tarayıcısının kullanılmasındaki temel amaç, tüm görüşmelerin, tema ve alt temaların genel bir görünümünü ortaya koymaktır. Katılımcıların yanıtlarından elde edilen kelime bulutu Şekil 2’de gösterilmiştir.



Şekil 2. Kelime Bulutu

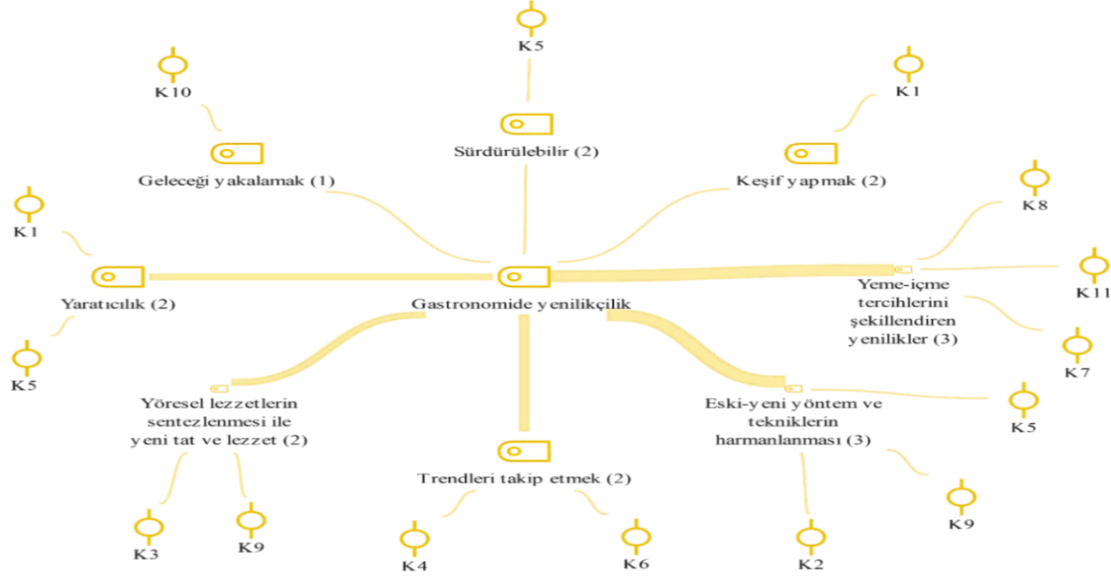
Kelime bulutları, bir metinde geçen kelimelerin kullanım sıklığına bağlı olarak kelimeleri vurgulamak suretiyle verilerin görselleştirilmesinin bir yoludur. Bu çalışmada, tüm katılımcıların yanıtlarından bir kelime bulutu oluşturularak görüşme verileri görselleştirilmiştir. Kelime bulutunda en çok kullanılan 3 anahtar kelime sırasıyla “mutfak”, “yenilikçi” ve “yeni” kelimeleridir.

BULGULAR

Bu bölümde, mutfak yöneticilerinin inovasyona (yenilikçiliğe) bakış açılarına ilişkin 11 katılımcı ile gerçekleştirilen görüşmelerden edinilen verilerin analizi neticesinde elde edilen beş tema ve yedi alt tema, katılımcıların doğrudan alıntıları ile birlikte beş başlık altında sunulmuştur.

Gastronomide Yenilikçiliğin Anlamı

Katılımcıların gastronomide yenilikçiliğin anlamına ilişkin verdikleri yanıtlar “gastronomide yenilikçilik” teması altında toplanarak sekiz kod ortaya çıkmıştır. Kodlar ve kodları oluşturan katılımcılar Şekil 3’te verilmiştir.



Şekil 3. “Gastronomide Yenilikçilik” Temasının Kodları

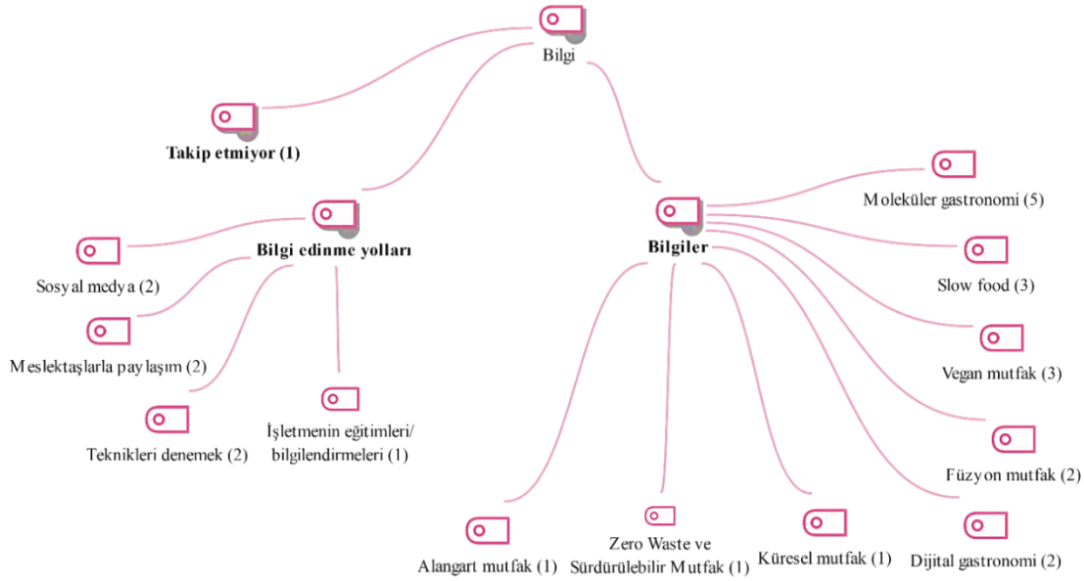
Cevaplardan da anlaşıldığı üzere gastronomide inovasyon kavramını katılımcılar yeme-içme tercihlerini şekillendiren yenilikler, eski yöntemleri yeni yöntem ve tekniklerle harmanlayıp yeniden sunma, yerel lezzetleri sentezleyip yeni tatlar ve lezzetler yaratma, yeniliklerin yani trendlerin takipçisi olma, yaratıcı olma, geleceği yakalama, keşiflerde bulunma ve sürdürülebilir olmak biçiminde ifade etmişlerdir. Bu konuda katılımcıların verdikleri bazı cevaplar aşağıda verilmiştir.

K7: “Gastronomide yenilikçilik aslında yeme içme tercihlerimizi şekillendiren yenilikler olarak düşünülebilir. Yani bunlar; yeni pişirme ve yeni sunum teknikleri, yeni tabak sunumları, yeni ürünlerin ortaya çıkması olarak örnek verilebilir.” K9: “Yenilikçilik dediğimiz zaman geçmişe dayalı olmayan şeylerde örneğin yapmış olduğumuz sütlacın daha geliştirilebilmesi veya farklı ülkelerin ürünlerini öğrenip onları kendi ürünlerimiz ile harmanlayarak veya daha çok geliştirip yeni ürünler ortaya koymaktır. Bence yenilikçilik olmasa zaten insanlar geriye gidecektir ve şu zamanda yaptığımız ürünleri daha da ileriye götürmek için her zaman yenilikçi olmamız gerekiyor.” K10: “Yenilikçilik tamamen aslında teknolojik gibi düşünülebilir, mutfak açısından geleceği yakalamak, teknolojiye nasılsa devamında sürekli yeni bir şey çıkıyorsa, gastronomide yenilikçilikte o şekilde düşünülebilir.” Bu kategorinin yanı sıra, yenilikçi mutfak yaklaşımlarına ilişkin bilgiler kategorisi ise aşağıda sunulmuştur.

Yenilikçi Eğilimlere İlişkin Bilgi

Katılımcıların işletmelerde ve dünyada uygulanan yenilikçi akımlar, teknikler ve yöntemler hakkındaki bilgi düzeylerine ilişkin görüşleri “yenilikçi eğilimlere ilişkin bilgi” teması altında toplanmış; “takip etmiyor”, “bilgi edinme yolları” ve “bilgiler” olmak üzere üç alt tema belirlenmiştir. Bu temaya ait alt temalar, kodlar ve bunların frekansları Şekil 4’te sunulmuştur. Araştırma bulgularına göre, katılımcılardan

yalnızca bir tanesi (K11) yeniliklerle ilgili bilgileri takip etmediğini belirtmiştir. Diğer katılımcılar ise yenilikçi eğilimler hakkındaki bilgilerini paylaşarak bilgi edinme yollarından bahsetmişlerdir.



Şekil 4. "Yenilikçi Eğilimlere İlişkin Bilgi" Temasının Alt Temaları, Kodları ve Frekansları

İki katılımcı ünlü şefleri sosyal medyadan takip ederek ve onların kullandıkları teknikleri kendi mutfaklarında deneyerek bilgi edindiklerini, ikisi işletmelerinde çalışma arkadaşlarıyla paylaşımlarda bulunarak yeni bilgiler kazandıklarını, bir katılımcı ise uluslararası işletmelerinin çalışanlarıyla güncel bilgileri paylaşmaları sayesinde bilgi edindiklerini belirtmiştir. Bu veriler, görüşülen aşçıların çoğunun inovasyon konusunda okuryazar olduğunu göstermektedir. Bir konuda takipçi olmak, yeniliğe açık olmak ve bunu uygulamak gerekmektedir. Bu konuda katılımcıların verdiği cevaplardan bazıları aşağıda sunulmuştur.

K11: "Şöyle diyeyim yenilikçi akımları pek takip etmiyorum, genellikle geleneksel mutfak ve Türk mutfağı üzerine yoğunlaştığımız için takip etme fırsatım pek olmuyor." K9: "Tabi ki, işletmemizde yenilikçi yaklaşımlar uygulamak zorundayız. Ben bir pastane şefi olarak çeşitli sosyal medya platformlarında takip ettiğim yabancı şeflerin yapmış olduğu moleküler çalışmaları, kullanmış olduğu teknikler vs. gibi örnekleri kendimde tariflerini öğrenerek ve o şeflerin kitaplarını alarak kendimi geliştirip bu şekilde ilerleme kaydediyorum." K4: "Tabi ki, biz zaten kurum olarak yurt dışından yönelttiğimiz için zaten bize mail yoluyla telefon yoluyla mutlaka bilgilendirmeler ulaşıyor şu teknikler oldu şunları yapıyoruz gibi bir şekilde haberlerimiz oluyor. Ayrıca işletmemiz kendi içinde ve yurt dışındaki işletmelerle de yarıştığı için mutlaka diri olmak ve takip etmek zorundayız."

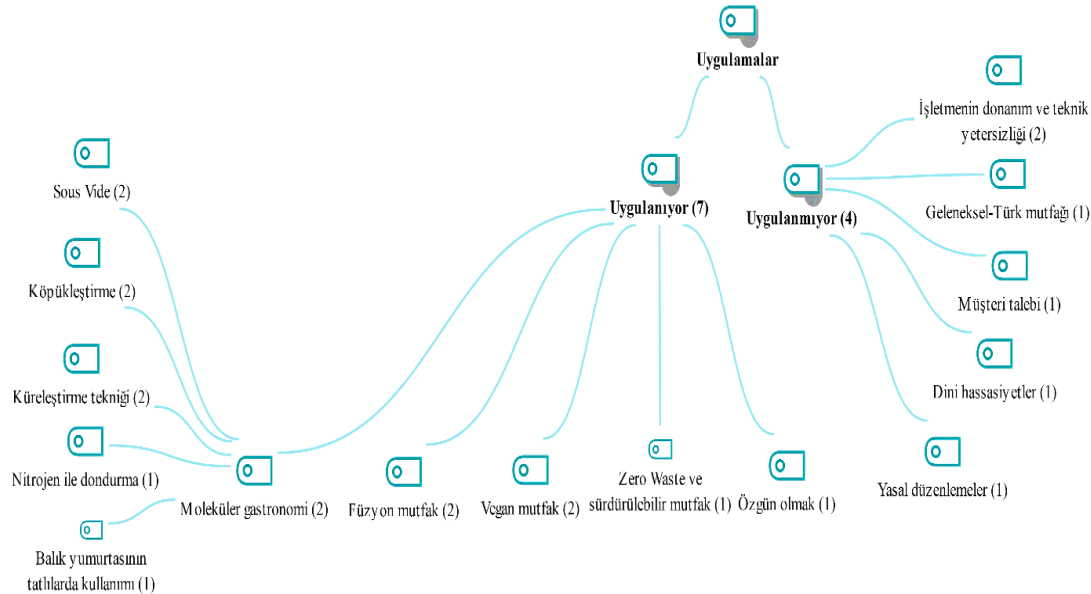
Katılımcılar bu konudaki bilgilerini ise şu şekilde ifade etmişlerdir; moleküler gastronomi ve ilgili teknikler, füzyon mutfağı, dijital gastronomi, slow food, vegan mutfağı, avangart mutfak, sıfır atık, küresel mutfak ve sürdürülebilir mutfak gibi yenilikçi yaklaşım ve teknikler olduğu saptanmıştır. Bu mutfak akımlarının ve tekniklerini bilinmesi, katılımcıların mutfak kültüründe yenilikçi yaklaşımları takip

ettiklerini ortaya koymaktadır. Katılımcıların bu konuda verdikleri cevaplardan bazıları aşağıda yer almaktadır.

K3: “Yenilikçi akımlar ile ilgili dünya da son zamanlarda bildiğim kadarıyla vegan mutfak, küresel mutfak, dijital gastronomi çok popüler hale geldi bununla ilgili bilgim var. Daha önce çalıştığım işletmede moleküler gastronomi ile ilgili çalışmalar yapmıştık bunlardan kapsülleştirme ve sous vide tekniklerini kullanmıştık. Şöyle söyleyeyim sous vide tekniği ile antrikot pişirimi yapmıştık yani bu tarz birkaç çalışmamız olmuştu.” K5: “Mesela Zero Waste dediğimiz sıfır atık, moleküler gastronomide köpürme tekniği, jelleştirme tekniği ve sous vide tekniği ayrıca füzyon mutfak mutlaka sustainable sürdürülebilirlik onun içinde microlokal denilen bir organizasyon var biz otellerimizin bir bölümünde kullandık diğer otel işletmelerimizde de keza slow food olsun glutensiz, şekersiz ve laktozsuz ürünlere önem verildiğini biliyorum.” K9: “Ben bir pastane şefi olarak bildiğim kadarıyla avangart mutfak, füzyon mutfak, slow food, moleküler mutfak eğilimler söz konusu. Ama bir pastacı olarak dijital gastronomi ve 3B yazıcılar daha çok dikkatimi çekiyor. Kendi kalıplarımı kendim üretmek ondan sonra yapmış olduğum çikolataları istediğim şekilde yapabilmek, dışarıya bağlı olmadan, kendimi geliştirebilmem adına bu tarz eğilimler daha çok ilgi alanım.”Yenilikçi mutfak yaklaşımlarına ilişkin bilgilerin yer aldığı kategoriye ek olarak yenilikçi mutfak yaklaşımlarına ilişkin uygulama örneklerine de aşağıda yer verilmiştir.

İşletmede Yenilikçi Yaklaşımların Uygulanması

Katılımcıların işletmelerinde yenilikçi yaklaşımların kullanımına yönelik yanıtları “uygulamalar” teması altında toplanmış; “uygulanıyor” ve “uygulanmıyor” olmak üzere iki alt tema belirlenmiştir. Bu temaya yönelik alt temalar, kodlar ve frekansları Şekil 5'te sunulmuştur.



Şekil 5. “Uygulamalar” Temasına İlişkin Alt Tema, Kodlar ve Frekanslar

Katılımcılardan dördü işletmelerinde yenilikçi yaklaşımların uygulanmadığını belirtmiştir. Bunun nedenlerine ilişkin açıklamaları ise; işletmelerinin ekipman ve teknik eksiklikleri, işletmelerinin geleneksel Türk mutfağına dayalı olması,

müşterilerden talep gelmemesi, dini hassasiyetler ve bazı tekniklerin uygulanmasındaki yasal düzenlemeler olduğu belirlenmiştir. Bu konuda katılımcıların verdikleri bazı cevaplar aşağıda sunulmuştur.

K7: “Aslında pek yenilikçi mutfak akımlarını uyum sağlayamıyoruz daha doğrusu uygulayamıyoruz. Mutfağımız yenilikçi eğilimleri uygulamak açısından çok yetersiziz açıkçası mutfak imkanlarımız el verseydi çok daha farklı olabilirdi.” K2: “Takip ediyorum açıkçası bu açıdan birçok teknikten haberim oluyor. Yalnız yasal prosedür gerekiyor. Açıkçası dünyadaki çoğu kullanılan yenilikçi eğilimler olsun yeni teknikler olsun uygulayamıyoruz. Örneğin İsviçre’de bir restoranda domuz kanından ve sirkededen sos yapıyorlar ve bunu servis ediyorlar hatta bir arkadaşım gitmişti anlatıyordu. Tabi biz hem yasal prosedür olsun hem de dinimiz açısından olsun bu tarz uygulamalar bize uygun değil ve uygulayamıyoruz.” K11: “Açıkçası işletmemizde yenilikçi mutfak yaklaşımları uygulayamıyoruz, daha çok Türk mutfağı ve klasik menülerle ilgileniyoruz. Bu yüzden konu hakkında bilgim yok.”

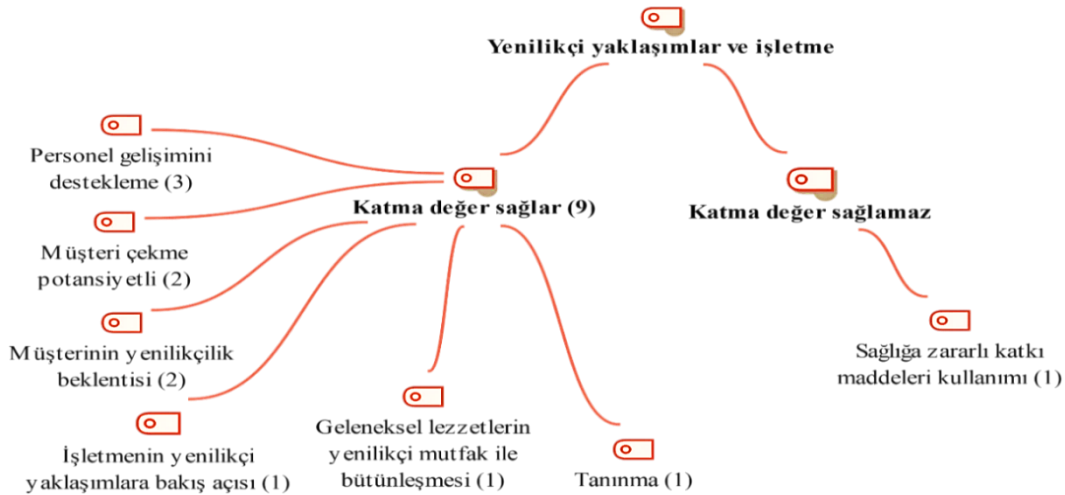
Katılımcılardan yedi tanesi işletmelerinde yenilikçi yaklaşımların uygulandığını belirtmiş ve bunların neler olduğunu ifade etmiştir. Katılımcılardan K2 uygulamadaki özgünlüğe dikkat çekmiştir. Sürdürülebilir mutfak, vegan mutfak ve sunum için füzyon mutfak uygulamaları yer almaktadır. Bununla birlikte sous vide, köpükleştirme tekniği ile yeni ürün oluşturma, yoğurt küresi yapımı, nitrojen ile ürün dondurma, balık yumurtasını tatlılarda kullanma, köpürtme tekniği ile ürün oluşturma ve havyar yapımı katılımcıların moleküler gastronomi uygulamalarından verdikleri örnekler arasında yer almaktadır. Katılımcıların bu konuda verdikleri cevaplardan bazıları aşağıda sunulmuştur.

K8: “İşletmemizde kişiye özel menüler hazırlıyoruz, beslenme alışkanlıkları ile ilgili, tabi ki yenilikçi teknik, sunum ve ürün çeşitliliklerini takip etmeye ve uygulamaya çalışıyoruz. Yani örnek vermek gerekirse işletmemizde daha çok misafirlere yönelik vegan mutfak ön planda vegan menüler ağırlıkta ve glutensiz beslenen misafirlere yönelik menüler çıkarıyoruz.” K5: “Aynı zamanda sürdürülebilirlik adına yerel ve mevsimsel ürün kullanımına dikkat ediyoruz. Mesela biz sertifikalı balıklar, sertifikalı etler, gezen tavuklar, gezen tavuk yumurtaları kullanıyoruz, geleceğimiz kurtarmamız adına çok önemli dolayısıyla bunlarda yaptığımız çalışmaların bazıları.” K4: “Aslında daha çok kendi kültürümüzü yansıtan menülere yer veriyoruz daha çok geleneksel mutfığa ve klasik menülere yer veriyoruz. Aslında moleküler mutfığa daha geçmedik ancak işletmemizde daha çok füzyon mutfak uygulamalarına yer veriyoruz. Daha çok yeni trend sunumlara dikkat ediyoruz, yeni trendleri yakalamaya çalışıyoruz bu konuda da güzel tepkiler alıyoruz.” K1: “Türk mutfağında da yeni pişirme teknikleri uygulayarak çeşitli tabaklar elde edebiliyoruz. Örneğin işletmemizde moleküler gastronomi uyguluyoruz. Özellikle Sous Vide pişirme tekniğini otelimizde çok fazla uyguluyoruz. Banket menülerimizde de ürünlerimiz var. Örneğin Sous vide tekniği ile somon balığını pişiriyoruz.” K9: “Tabi ki bu öğrenmiş olduğum metotları çalıştığım işletmede uyguluyorum. Örnek vermek gerekirse moleküler mutfakta Seaweed bread denilen bir yosun ekmeği var fon denilen bir tane makina var bu fon makinası espuma olarak da geçiyor içerisine işte gaz basılıyor bu gaz basılan malzemeyi koyduğumuz birkaç parça ürünlerle birlikte köpürterek bir bardağın içerisine sıkıyoruz ve daha sonra bunu mikrodalga fırında, Microwave

Sponge Cake diye de geçiyor yani mikrodalga fırında piştiği için mikrodalga fırın keki diye geçiyor bu ürünü 1 dk veya 1 buçuk dakikada pişiriyorum daha sonra onları süslerde ve dekorlarda kullanıyorum. Bir başka örnekte havyar yapıyorum, balık yumurtasını tatlılarda kullanıyorum." Yenilikçi mutfak uygulamalarına ilişkin verilen bu cevaplara göre mutfak alanında yenilikçi/innovatif örneklerle hâkim oldukları söylenebilir. Katılımcılardan çoğu yenilikçi mutfak uygulamalarına örnekler verdiklerini ve bu örnekleri açıkladıklarını ifade etmişlerdir. Bu bulguların yanı sıra, katılımcıların yenilikçi mutfak yaklaşımlarının önemine ilişkin görüşleri aşağıdaki kategoride toplanmıştır.

Yenilikçi Yaklaşımların İşletmeye Yansıması

Katılımcıların mutfaklardaki yenilikçi yaklaşımların işletme açısından önemine sunduğu katma değere yönelik yanıtları "yenilikçi yaklaşımlar ve işletme" teması altında toplanmış; "katma değer sağlar" ve "katma değer sağlamaz" olarak iki alt tema belirlenmiştir. Bu tema ile ilgili alt temalar, kodlar ve bunların frekansları Şekil 6'da sunulmuştur.



Şekil 6. "Yenilikçi Yaklaşımlar ve İşletme" Temasına İlişkin Alt Tema, Kod ve Frekanslar

Katılımcılardan biri, uygulamalarda zararlı maddeler kullanıldığı için yenilikçi yaklaşımların işletmeye katma değer sağlamayacağını belirtmiştir.

K6: "Açıkçası yeniliğe açık biriyim ama pek düşünmüyorum çünkü kullanılan malzemeler çoğunlukla katkı maddeleri olduğu için sağlığa zararlı olduğunu düşünüyorum. Ben bir mutfak yöneticisi olarak mekânım da kullanılmasına izin vermezdim. Bu açıdan işletmeye katma değer sağlayabileceğini düşünmüyorum."

Katılımcılardan dokuzu ise işletmeye katma değer sağlayacağını vurgulamış ve bununla ilgili açıklamalarda bulunmuştur. İşletmede yenilikçi yaklaşımların uygulanmasının personel gelişimi sağladığını, müşteri çekme potansiyelini artırdığını, yenilikçi uygulamalar bekleyen müşterilerin beklentilerini karşılayacağını, müşteri sürekliliğini sağlayacağını ve işletmenin tanınırlığına katkı sağlayacağını belirtmişlerdir. Katılımcıların bu konuda dile getirdikleri cevaplardan bazıları aşağıda sunulmuştur.

K3: “Şöyle söyleyeyim kendi işletmemizde geleneksel mutfak haricinde moleküler gastronomi, füzyon mutfağı gibi vb. yenilikçi mutfak akımları uygulanmış olsaydı eğer hem işletme açısından daha katma değer sağlardı hem de çalışanlar açısından faydalı ve geliştirici olurdu diye düşünüyorum.” K8: “Tabi ki şimdiki misafir kabulümüzde, misafirlerin talebi oluyor, misafirlerde bu tip otellerde kalmayı, konaklamayı seviyorlar onun için misafirlerin talepleri doğrultusunda menüler çıkarıyoruz. Böylelikle bu tarz mutfak yenilikleri işletmeye misafir devamlılığı sağlayabilir, satış konusunda bir gelir sağlayabilir, yenilikçi bir otel olduğu için misafirleri daha çok cezbedebilir, dolayısıyla katma değer sağlayabileceğini düşünüyorum.” K11: “Açıkçası çeşitli akımların, işletme açısından daha iyi olacağını ve işletmeyi daha iyi tanıtacağını düşünüyorum. İşletmeye katma değer de sağlayacağı fikrindeyim.”

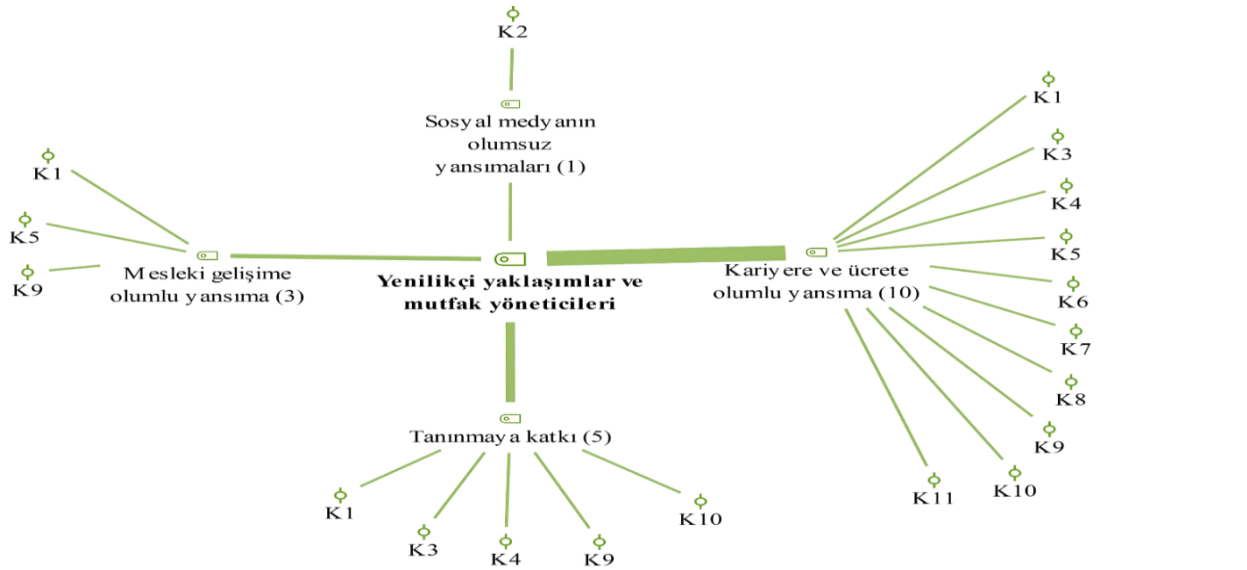
Katılımcılardan biri yenilikçi yaklaşım uygulamalarının geleneksel lezzetlerle entegre edildiğinde katma değer sağlayabileceğini belirtirken, bir diğer katılımcı ise işletmenin yenilikçi yaklaşımlara yönelik bakış açısının katma değer için önemine dikkat çekmiştir.

K2: “Yenilikçi yaklaşımların doğru uygulanması ile olur bu, ama tamamıyla işverene bağlıdır, yenilikçiliğe açık mı? değil mi? Açık değil ise bir yere kadar gidebilirsiniz. Kısaca işletmelerin yenilikçi yaklaşımlara açık olması ve desteklemesi gerekiyor.” K1: “Bana kalırsa geleneksel restoranlar hep ayakta kalabiliyorlar. Örneğin Türkiye ye gelen bir misafir otelde tutup da bir pizza yememeli, lahmacun yemeli, makarna yememeli bizim eriştemizden yemeli, bizim ülkemiz 3 tarafı denizlerle çevrili bizim denizlerden çıkan balıklarımızdan, hamsimizden yemeli. Ama tabi bunları yenilikçi mutfak yöntemleri ile hazırlayabiliriz, farklı pişirme tekniklerinde uygulayarak bizim kendi coğrafi işaretli ürünlerimizi, yöresel ürünlerimizi birleştirerek misafirlere sunabiliriz bu şekilde katma değer sağlayabilir.”

Açıklamalardan da anlaşıldığı üzere yenilikçi mutfak yaklaşımlarının ne ölçüde önem arz ettiğinin daha iyi anlaşılması adına katılımcıların genel kanaatleri doğrultusunda işletmelerde yenilikçi mutfak yaklaşımlarının, yeni yöntem ve tekniklerinin katma değer oluşturduğu, getiri (maddi kazanç) sağladığı ve işletmeyi tanıtan faydalı ve geliştirici bir etkileşim yarattığı görüşünün hakim olduğu anlaşılmaktadır. Bu tespitler, katılımcıların yerel ve ulusal ürünlerin ön plana çıkarılması ve yeni tekniklerle müşterilere sunulması ile işletmelerin gelişiminde olumlu etkisi olan yenilikçi mutfak yaklaşımlarının önemi ve yeniliğe açık olması bakımından fayda sağladığı yönünde görüş belirttiklerini ortaya koymaktadır. Bu bulguların yanı sıra yenilikçi mutfak yaklaşımlarının önemine ek olarak mutfak yöneticilerinin etkisinin de ele alındığı kategori aşağıda sunulmuştur.

Yenilikçi Yaklaşımların Mutfak Yöneticilerine Yansıması

Katılımcıların yenilikçi mutfak tekniklerini uygulamalarının mutfak yöneticilerine olan yansımalarına ilişkin görüşleri “yenilikçi yaklaşımlar ve mutfak yöneticileri” temasında toplanmış; ortaya dört kod çıkmıştır. Bunlar Şekil 7’de sunulmuştur.



Şekil 7. "Yenilikçi Yaklaşımlar ve Mutfak Yöneticileri" Temasının Kodları

Katılımcılardan 10 tanesi, yenilikçi yaklaşımların uygulanmasının mutfak yöneticilerinin kariyerleri ve ücretleri üzerinde olumlu bir etki yaratacağını ve söz konusu yöneticilerin daha nitelikli işletmelerde çalışma potansiyeli olduğunu ifade etmişlerdir. Aynı zamanda bu durumun mesleki gelişimlerine olumlu yansıyacağını ve daha fazla tanınacaklarını belirtmişlerdir. Öte yandan bir katılımcı ise sosyal medyanın yenilikçi yaklaşımları uygulayan mutfak yöneticilerinin kariyerlerine olumsuz yansımalarından bahsetmiştir. Bu konuda katılımcıların verdikleri bazı cevaplar aşağıda sunulmuştur.

K8: "Tabi mutfak işlerinde belli bölümler var bu bölümlerde çalışan mutfak yöneticilerinin yenilikçi teknik ve yöntemleri uygulaması ile mutlaka ücret konusunda olsun başarı konusunda olsun daha önde oluyorlar. Tabi ki yenilikçi bir mutfak düzenimiz olsa bu ücretlere de mesleki kariyere de yansıyacağına inanıyorum." K6: "Bu tür yenilikçi mutfaklarda çalışan meslektaşlarımız füzyon mutfağı olsun Michelin yıldızlı restoranlarda olsun bu tarz yerlerde çalışanlar hem kariyerlerinde hem de ücretler konusunda değerlendirildiğinde bizden daha iyi bir yerdeler ve başarı durumları daha yüksektir." K1: "Tabi ki katkı sağlar. Çünkü bir malzemeden birçok ürün elde edebiliyoruz. İnsanlara bu tarz sunumlar yaptığımızda ise takdir alıyorsunuz, insanlar sizi beğeniyor, takip ediyor, tanışmak istiyorlar ayrıca böyle bir şef var diye işletmeye yemek yemeye gelmek isteyen insanlar olabiliyor. Bu şekilde olduğu zaman da şefte çıtayı devamlı yüksek tutmak için her zaman kendini geliştirmek istiyor, kendini geliştirdikçe de hem işletme açısından, işletmenin tanınmışlığını sağlayabiliyor hem de kendini daha iyi tanıtabiliyor yaptığı tabaklarla. Bu durum bizim başarımızın yanısıra mesleki kariyerimize de etki eder." K2: "Eskiden tekniklerin uygulanması ve kullanması işe yarıyordu artık öyle bir döneme gelindi ki örneğin sosyal medya, televizyon programların çıkması ile değer kaybettiğimizi düşünüyorum. Eskiden bu tarz yöntem ve tekniklerin uygulanması ile mesleğimizin bir değeri bir yeri vardı, şimdi tamamıyla TV programları, sosyal medya vb. platformların etkisiyle ekran önünde olanlar görülüyor sadece. Kısaca, ekran önünde olanlar ve bilgisi olmayanlar para kazanıyorlar. Biz ne kadar teknik ve yöntem bile bilsek bile bilinmediğimiz için kazanamıyoruz. İnsanlar artık bizi takipçi sayılarımıza göre

değerlendiriyorlar. Bu da kariyerimizi, ücretlerimizi ve başarı düzeyimizi olumsuz etkiliyor maalesef.”

Katılımcılar, yenilikçi mutfak yaklaşımlarıyla tek malzemedan birçok ürün elde etme, yeni ürünler yaratma gibi çalışmaları sayesinde müşterilerinin menülerden memnun kalması, şefte kendisini daha fazla geliştirme ve kariyerinde daima ilerleme arzusu yarattığını belirtmişlerdir. Başarının popülerite ve finansal destek getirdiği gibi daha iyi iş tekliflerinin de yolunu açtığı vurgulanmıştır. Öte yandan insanın kendisini geliştirmesinin de kendi saygınlığını kazanmasına yol açtığı anlaşılmaktadır. Bu tespitler, katılımcıların genelinen yenilikçi mutfak akımları ile başarı elde ettiklerini, takdir kazandıklarını, beğeni aldıklarını, takipçi sayılarını arttırdığını ve böylelikle hem finans hem de kariyer gelişiminin gerçekleştiğini, özgüven kazandıklarını ve iyi işletmelerde iş teklifleri aldıklarını göstermektedir.

Genel olarak yenilikçi mutfak akımları neticesinde mutfak yöneticilerinin müşterilerinden aldıkları takdir, takip ve tanışma taleplerinden ötürü kendilerini daima geliştirdikleri ve bunun sonucunda daha başarılı oldukları, kariyer gelişimlerinin ve maddi desteklerinin arttığı görülmektedir. Katılımcılardan K2 ise diğerlerinden farklı olarak bu duruma katılmadığını belirtmiştir. Bunun sebebi olarak da kişilerin yenilikçi mutfak anlayışlarını çoğunlukla sosyal medya, TV vb. mecralardan takip ettiğini, bu mecralarda ehil olmayan mutfak yöneticilerinin daha tanınır olduğunu, kendilerinin yeterince tanınmadığını ve değerlerinin anlaşılmadığını belirtmiştir.

SONUÇ, TARTIŞMA VE ÖNERİLER

İstanbul'da hizmet veren 5 yıldızlı otel işletmelerinde çalışan mutfak yöneticilerinin (aşçıbaşı, aşçıbaşı yardımcısı) inovasyon uyumluluk düzeylerini ve yenilikçi mutfak akımlarına bakış açılarını konu alan bu araştırma sonucunda katılımcıların gastronomide inovasyon kavramını daha çok eski ve yeni teknikleri/yöntemleri kullanarak yenilik yapmak olarak tanımladıkları görülmüştür. Bunun yanında gastronomi alanındaki gelişmeleri takip etmek, farklı kültür ve medeniyetlerdeki gelişmeleri benimsemek, yaratıcı olmak, geleceği yakalamak, sürdürülebilir olmak, yeni yöntem/teknikler ve yeni sunum biçimleri gibi ifadeleri kullandıkları tespit edilmiştir. Katılımcıların inovasyon kavramına yönelik bu yaklaşımı, Güleç & Şahingöz'ün (2022) araştırma bulgularıyla paralellik göstermektedir. İlgili çalışmada, gastronomide yenilik anlayışını tat, lezzet, ürünün görsel sunumu, yeni ve değişik ürünler, sağlıklı ürünler ve çeşitli pişirme teknikleri olarak tanımladıklarını tespit etmiştir.

İşletmelerde ve dünyada kullanılan yenilikçi akımlar, teknikler ve yöntemler konusundaki bilgi düzeylerine ilişkin analiz bulgularına göre; diğer işletmeler veya diğer meslek grupları ile fikir alışverişinde bulunarak, sosyal medyayı takip ederek, e-posta veya telefon aracılığıyla bilgi edinerek, yasal ve etik prosedürleri izleyerek ve mutfak kültürünü takip ederek yenilikçi mutfak akımlarını uygulayabildikleri sonucuna ulaşılmıştır. Bunun yanında katılımcıların yenilikçi akımlar konusundaki bilgilerinin ise füzyon mutfak, dijital gastronomi, slow food, vegan mutfak, avangart

mutfak, sıfır atık, sürdürülebilir mutfak ve küresel mutfak gibi yenilikçi akımlar ve teknikler üzerinde yoğunlaştığı gözlemlenmiştir. Bu tekniklere ilişkin bilgiler, katılımcıların mutfak kültüründe yenilikçi yaklaşımları takip ettiklerini göstermektedir. Araştırma bulguları, literatürdeki diğer çalışmalarla da örtüşmektedir. Örneğin, Seçuk & Pekerşen (2020) şeflerin moleküler gastronomi hakkında bilgi sahibi olduklarını belirtmiştir. Kızıllırmak & Albayrak (2013) ise restoranlarda çalışan şeflerin bu teknikleri tanıdığını ancak yaygın olarak uygulamadıklarını ortaya koymuştur. Çolakoğlu & Atabey (2020), mutfak personelinin yeni trendlere açık olduğunu ve moleküler gastronomi konusunda kadın personelin daha bilgili olduğunu vurgulamıştır. Işın & Kurt (2017) ise gastronomi eğitimi alan aşçıların ve öğrencilerin bu konuda daha donanımlı olduğunu gözlemlemiştir. Bu araştırmanın bulguları, söz konusu çalışmaların bulguları ile benzerlik göstermektedir.

Otel işletmelerinde yenilikçi yaklaşımların kullanımıyla ilgili analizler sonucunda, katılımcıların moleküler gastronomi, füzyon mutfak, sıfır atık ve vegan mutfağı gibi yenilikçi mutfak eğilimlerini uyguladığı belirlenmiştir. Bu uygulamalara dair örnekler incelendiğinde; bir üründen maksimum verim ve minimum atık elde etme (sıfır atık), turşudan köpük üretme, sous vide yöntemiyle somon pişirme, sebze sularından havyar yapma ve yerel-mevsimsel ürünlerle sürdürülebilir menüler oluşturulması gibi uygulamalara yer verildiği görülmüştür. Bu örnekler, katılımcıların mutfakta inovatif yaklaşımlara hâkim olduklarını göstermektedir. Öte yandan, katılımcıların küçük bir kısmı bu tür yenilikçi uygulamaları hayata geçiremediklerini belirtmiştir. Bu durumun başlıca nedenleri arasında fırsat eksikliği, daha önce yapılan denemelerin başarısız olması, geleneksel/klasik mutfak anlayışından uzaklaşmak istememeleri ve müşteri talebinin yetersizliği yer almaktadır. Bu bulgu, Örgün vd., (2018) tarafından yapılan çalışmada belirtilen ekipman eksikliği ve geleneksel mutfağın yaygınlığı ile örtüşmektedir. Ayrıca Genç'in (2021) araştırmasında Türk tüketicilerin moleküler gastronomi uygulamalarına yönelik algılarının olumsuz olduğu yönündeki tespitleri de bu durumu desteklemektedir.

Mutfaklarda uygulanan yenilikçi yaklaşımların işletmelere önemli katkılar sağladığı anlaşılmaktadır. Bu yaklaşımlar; personelin mesleki gelişimini desteklemekte, müşteri çekme potansiyelini artırmakta ve özellikle yenilik arayışında olan müşterilerin beklentilerini karşılamaktadır. Bu tür uygulamalar, müşteri sadakatini güçlendirmekte ve işletmenin tanınırlığını olumlu yönde etkilemektedir. Katılımcıların görüşleri doğrultusunda, yenilikçi mutfak akımlarının ve yeni yöntem/tekniklerin işletmelere yalnızca maddi kazanç değil, aynı zamanda gelişim, teşvik ve sürdürülebilir başarı açısından da önemli katkılar sunduğu anlaşılmaktadır. Bu akımlar, işletmelerin rekabet gücünü artıran, yaratıcı çözümler geliştirmelerine olanak tanıyan ve sektörde farklılaşmalarını sağlayan stratejik bir unsur olarak değerlendirilmektedir.

Yenilikçi mutfak yaklaşımlarının uygulanmasının, mutfak yöneticilerinin kariyer gelişimleri ve ücret düzeyleri üzerinde olumlu etkiler yarattığı belirlenmiştir.

Katılımcılar, bu yaklaşımlar sayesinde daha nitelikli işletmelerde çalışma potansiyeline sahip olduklarını ve mesleki anlamda kendilerini sürekli geliştirdiklerini ifade etmişlerdir. Müşterilerden gelen takdir, ilgi ve doğrudan iletişim talepleri, yöneticilerin mesleki motivasyonlarını artırmakta; bu durum, hem başarılarının pekişmesine ve kariyerlerinde ilerlemelerine hem de maddi kazançlarının artmasına katkı sağlamaktadır. Bu bulgular, Akoğlu vd., (2017) çalışmasında ortaya konan; şeflerin kişisel gelişimlerine katkı sağladıkları, yeni lezzetler sundukları ve sıra dışı sunumlar gerçekleştirdikleri yönündeki sonuçlarla örtüşmektedir. Dolayısıyla, yenilikçi mutfak uygulamalarının sektördeki profesyoneller için hem bireysel hem de kurumsal düzeyde önemli kazanımlar sunduğu anlaşılmaktadır.

Araştırmada İstanbul'da faaliyet gösteren 5 yıldızlı otellerde çalışan mutfak yöneticilerinin inovasyon uyumluluk düzeyleri ile yenilikçi mutfak akımlarına bakış açıları ele alınmıştır. Çalışmanın bir sınırlılığı olarak değerlendirilebilecek bu durum, ayrıca araştırmanın çerçevesini de belirlemiştir. Bu çerçevede araştırma sadece İstanbul'daki 5 yıldızlı otellerde çalışan mutfak yöneticileri (aşçıbaşı, aşçıbaşı yardımcısı) özelinde gerçekleştirilmiştir. Gelecek çalışmalarda aynı yöntem farklı şehirlerde uygulanarak bölgesel karşılaştırmalar yapılabilir. Ayrıca nicel yöntemlerle daha geniş örneklemeler üzerinden genellenebilir sonuçlara ulaşmak mümkündür. Yeni araştırmacılar için müstakil restoran şeflerinin inovasyon algısı, yenilikçi mutfak uygulamalarının müşteri deneyimine etkisi, gastronomi eğitiminde inovasyonun yeri ve dijitalleşmenin mutfak süreçlerine katkısı gibi konular önerilebilir.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Teşekkür: Katkılarından dolayı hakemlere teşekkür ederiz.

Destek Bilgisi: Herhangi bir kurum ve/veya kuruluştan destek alınmamıştır.

Çıkar Çatışması: Yazarlar arasında çıkar çatışması yoktur.

Etik Onayı: Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi'nin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazar(lar)ına aittir.

Etik Kurul Onayı: Kastamonu Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu'nun 04.10.2023 tarih ve 10 sayılı karar numarası ile izin alınmıştır.

Araştırmacıların Katkı Oranı: Birinci yazar: %60; İkinci yazar: %40.

Yapay Zekâ Kullanımı: Yazar(lar) bu makalede yapay zekâ programlardan yararlanmadıklarını beyan etmiştir.

Veri Kullanılabilirlik Beyanı: Araştırma verileri paylaşılmamıştır.

KAYNAKÇA

- Aksoy, M., & Üner E. H. (2016). Rafine mutfağın doğuşu ve rafine mutfağı şekillendiren yenilikçi mutfak akımlarının yiyecek içecek işletmelerine etkileri. *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(6), 1-17.
- Akoğlu, A., Çavuş, O., & Bayhan, İ. (2017). Michelin yıldızlı restoran şeflerinin moleküler gastronomi algı ve eğilimleri: San Sebastián, İspanya örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(1), 43-59.

- Alpaslan, K., Pamukçu, H., & Tanrısever, C. (2020). Moleküler gastronomi yöresel yemeklerde kullanılabilir mi?. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(1), 231-256. <https://doi.org/10.21325/jotags.2020.545>
- Birdir, K., & Kızılcık, O. (2017). Yerli turistlerin füzyon mutfak tüketim eğilimleri üzerine Trabzon havalimanında bir araştırma. *Futourism Kongresi*, Mersin, Türkiye.
- Bozbayır, U. (2021). Aşçıların inovasyon davranış düzeyleri ile füzyon mutfak ve moleküler gastronomi uygulamalarına bakış açıları [Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi]. https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/TezGoster?key=tqUiYt63sTQLTpozMJ92Qs83F2JbDABeuaCBY9CRL6kQ6Gsykk2l7otry1Q9B9E_
- Connelly, L. M. (2016). Trustworthiness in qualitative research. *Medsurg Nursing*, 25(6), 435-437.
- Çolakoğlu, Ü., & Atabey, S. (2020). Yeni mutfak eğilimlerinden moleküler gastronomi konusunda mutfak personelinin bilgi ve görüşlerinin belirlenmesi, Dalaman örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 4(2), 322-336.
- Duran, G., & Bilim, Y. (2022). Gastronomide yeni eğilimler ve turizmde etkileri [New trends in gastronomy and its effects in tourism]. In L. Altınay, O. M. Karatepe, & M. Tuna (Eds.), *Daha iyi bir dünya için turizm* (Vol 2, pp. 1-12). USF M3 Publishing. <https://www.doi.org/10.5038/9781955833103>
- Ercan, M. O. (2021). Gastronomi turizmi kapsamında Türk tatlılarının şefler tarafından değerlendirilmesi: Füzyon mutfak uygulamaları kapsamında ürün geliştirme çalışması [Yüksek Lisans Tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi]. <https://acikerisim.nevsehir.edu.tr/handle/20.500.11787/7555>
- Genç, M. (2021). Yeme içme eğilimlerinin gastronomik akımlar çerçevesinde incelenmesi: Türkiye örneği [Yüksek Lisans Tezi, Batman Üniversitesi]. <https://earsiv.batman.edu.tr/items/6b7aa9b5-c5cc-4d8b-a7cc-ec18552c149e/full>
- Güleç, H., & Akar-Şahingöz, S. (2022). Yeşil otel mutfaklarında yenilikçi yaklaşımlar ve uygulamalar: Ankara örneği. VI. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, Afyonkarahisar, Türkiye.
- Hassan, M., Shaukat, S., Nawaz, M. S., & Naz, S. (2013). Effects of innovation types on firm performance: An empirical study on Pakistan's manufacturing sector. *Pakistan Journal of Commerce and Social Sciences*, 7(2), 243-262.
- Hastaoğlu, E., & Taşçı, Ş. (2023). Türk mutfağındaki dolmaların füzyon tekniklerle yorumlanması. 5. Uluslararası Ankara Multidisipliner Bilimsel Çalışmalar Kongresi, Ankara, Türkiye.
- Işık, N., Sürme, M., Tiken, M., & Sevim, K. N. (2023). Moleküler gastronomi ve füzyon mutfak ürünleri tüketimi ile yenilikçi davranış eğilimlerinin analizi: Gastronomi bölümü öğrencileri örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 7 (1), 124-140. <https://doi.org/10.32958/gastoria.1191398>
- Işın, A., & Kurt, Y. (2017). Moleküler gastronominin Türk mutfak kültürü üzerine etkisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4), 621-641.
- Karagöz, Y. (2021). *SPSS ve AMOS uygulamalı nitel-nicel-karma bilimsel araştırma yöntemleri ve yayın etiği* (Güncellenmiş 3. baskı). Nobel Akademik Yayıncılık.

- Kemer, A. K. (2011). Otellerde çalışan mutfak personelinin ve aşçılık alanında yüksek öğrenim gören öğrencilerin moleküler gastronomi konusundaki bilgi ve görüşleri [Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi]. <https://avesis.gazi.edu.tr/yonetilen-tez/d947d9c1-876f-49c8-8b65-35dac63d3af0/otellerde-calisan-mutfak-personelinin-ve-ascilik-alaninda-yuksek-ogrenim-goren-ogrencilerin-molekuler-gastronomi-konusundaki-bilgi-ve-gorusleri>
- Kılıçhan, R., Karamustafa, K., & Birdir, K. (2022). Gastronomic trends and tourists' food preferences: Scale development and validation. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 34(1), 201-230. <https://doi.org/10.1108/IJCHM-03-2021-0308>
- Kızıllırmak, İ., & Albayrak, A. (2013). İnovasyon örneği olarak moleküler mutfağın İstanbul'daki restoran işletmelerinde uygulanmasına yönelik bir araştırma. 14. Ulusal Turizm Kongresi, Kayseri, Türkiye.
- Lupton, D., & Turner, B. (2017). Both fascinating and disturbing: consumer responses to 3B food printing and implications for food activism. Schneider, T., Eli, K., Dolan, C., Uljaszek, S. (Eds.). In; *Digital Food Activism*, 151-167.
- Manstan, T., & McSweeney, M. B. (2020). Consumers' attitudes towards and acceptance of 3B printed foods in comparison with conventional food products. *International Journal of Food Science & Technology*, 55(1), 323-331. <https://doi.org/10.1111/ijfs.14292>
- Manstan, T., Chandler, S. L., & McSweeney, M. B. (2021). Consumers' attitudes towards 3B printed foods after a positive experience: An exploratory study. *Journal of Sensory Studies*, 36(1), e12619. <https://doi.org/10.1111/joss.12619>
- Örgün, E., Keskin, E., & Erol, G. (2018). Otel aşçıların moleküler gastronomi üzerine düşünceleri: Nevşehir Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 215-227.
- Seçuk, B., & Pekerşen, Y. (2020). Bursa ili 5 yıldızlı şehir otellerinde çalışan aşçıların moleküler gastronomi konusundaki görüşlerinin belirlenmesi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 181-201. <https://doi.org/10.26677/TR1010.2020.307>
- Skryl, T., Gregorio, M., & Dugi, V. (2018). Culinary trends in the republic of croatia as part of gastro tourism development. *European Research Studies*, 21(3), 465-475. <https://doi.org/10.35808/ersj/1075>
- Tanrısevdi, A., & Atabey, S. (2020). Mutfak personelinin gastronomik akımlar çerçevesinde gıda tüketim eğilimlerinin değerlendirilmesi. *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 23(1), 211-236.
- Tugay, O., & Pekerşen, Y. (2022). Impact to culinary chefs' individual innovativeness levels on service innovation performance. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 27, 100472. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100472>
- Turan, H., Başaran, G. B., Ayduğ, İ., Bayesen, D., & Sünnetçioğlu, S. (2020). Mutfak şeflerinin füzyon mutfığa yönelik görüşleri ve Çanakkale iline ait yöresel gıdalar ile füzyon mutfak önerileri. *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 23(2), 332-358.
- Yavuz, G. (2021). Tanınmış Türk şeflerin bakış açısıyla Türk mutfağında inovasyon. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(1), 426-447. <https://doi.org/10.21325/jotags.2021.797>

- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2004). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri* (1. Baskı). Seçkin Yayıncılık.
- Yıldırım Saçılık, M. (2020). Yenilikçi mutfak akımlarının Türk mutfağı kapsamında uygulanabilirliği ve yerel mutfağın menülerde kullanılması ile ilgili görüşlerin belirlenmesi. *Journal of Tourism and Management*, 1(1), 21-39. <https://doi.org/10.29329/jtm.2020.289.2>.