



Yeni Bir Mutfak Akımı: Yaşayan Mutfaklar (A New Cuisine Trend: Living Cuisines)

Barış ERDEM^a, *Suat AKYÜREK^b

^aBalıkesir University, Tourism Faculty, Department of Recreation Management, Balıkesir, Turkey & Kyrgyz-Turkish Manas University, School of Tourism and Hotel Management, Department of Tourism and Hotel Management, Bishkek, Kyrgyzstan

^bGümüşhane University, Department of Hotel, Restaurant and Catering Services, Gümüşhane, Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi: 24.02.2017

Kabul Tarihi: 10.06.2017

Anahtar Kelimeler

Yenilikçilik

Yiyecek-içecek endüstrisi

Otel işletmeleri

Mutfak akımları

Yaşayan mutfak akımı

Öz

İşletme dünyasında yaşanan rekabet örgütleri her geçen yıl yenilik arayışına itmektedir. Bu bağlamda günümüzde örgütlerin rekabetçi kalabilmelerinin rakiplerden farklı ürün/hizmet sunabilme yeteneklerine bağlı olduğu öne sürülmektedir. Yenilikçilik olgusuna ilişkin çalışmalar son yıllarda turizm yazınında da artış göstermekle birlikte, konunun yiyecek – içecek işletmeleri ekseninde ele alındığı çalışmalar halen sınırlıdır. Bu araştırmada, yiyecek – içecek endüstrisinde yeni bir akım olarak kabul edilen “yaşayan mutfak” üzerine odaklanılmıştır. Bu bağlamda, otel işletmelerinde yaşayan mutfak uygulamalarını kullanan ya da bundan haberdar olan aşçıların ve yiyecek – içecek departmanı müdürlerinin konu ile ilgili algıları belirlenmeye çalışılmıştır. Araştırma verileri anket yöntemiyle toplanmıştır. Bodrum yöresindeki beş yıldızlı otel işletmelerinde çalışan 65 örneklem üzerinde yürütülen araştırmada, katılımcıların yaşayan mutfak uygulamalarını oldukça olumlu yönde algıladıkları ve bu yeni mutfak akımının katkıları konusunda oldukça olumlu düşüncelere sahip oldukları saptanmıştır.

Keywords

Innovation

Food & beverage industry

Hotels

Cuisine trends

Living cuisine trend

Abstract

Competition organizations living in the business world are pushing for innovation every year. In this context, it is argued that today, organizations' ability to remain competitive depends on their ability to offer different products / services from competitors. Although studies on the phenomenon of innovation have increased in tourism literature in recent years, studies on the axis of the subject food & beverage business are still limited. In this research, the focus is on the "living cuisine", which is regarded as a new trend in the food & beverage industry. In this context, the researchers tried to determine the perceptions of the cooks and food & beverage department managers who use or are aware of the living cuisine applications in the hotel business. Survey data were collected by questionnaire. In the survey conducted on 65 samples working in Bodrum five-star hotel business, it was determined that the participants perceive the living cuisine applications in a very positive way and have a very positive opinion on the contribution of this new cuisine trend.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: suat.akyurek@gumushane.edu.tr (S. Akyürek)