



## Restoran İşletmelerinin Yenilik Uygulama Durumları: İstanbul'daki Birinci Sınıf Restoranlar Üzerine Bir Çalışma (Innovation Practices Stuation in Restaurant Enterprises: A Study on First Class Restaurants in İstanbul)

\*Aslı ALBAYRAK<sup>a</sup>

<sup>a</sup> İstanbul Arel University, School of Applied Science, Department of Tourism and Hospitality, İstanbul/Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:01.07.2017

Kabul Tarihi:07.08.2017

### Anahtar Kelimeler

Restoran

Yenilik Uygulamaları

İstanbul

Birinci Sınıf Restoranlar

### Öz

Birbirine benzer ürünler üreten çok sayıda işletmenin varlığı bu işletmeleri, müşterilerinin karşısına farklı olan mal ve hizmetlerle çıkartmak zorunda bırakmıştır. Bazı endüstrilerde bu değişimi yakalamak kolay olmakla birlikte ana yapısı ve ham maddesi aynı olan restoran işletmelerinde bu farklılık ve değişimi yakalamak oldukça sınırlı ve zordur. Dolayısıyla bu çalışma ülkemizde restoran işletmelerinin yenilik uygulamalarına ilişkin mevcut durumlarını; sunum, pazarlama, süreç ve sosyal sorumluluk davranışı bakımından yenilik düzeylerini ortaya koymak ve elde edilen sonuçlardan hareketle restoran yöneticilerine yenilikçi uygulamalar hakkında önerilerde bulunmak amacıyla yapılmıştır. Çalışma kapsamına İstanbul'da bulunan ve T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından turizm işletme belgesi verilmiş olan 77 birinci sınıf restoran alınmıştır. Çalışma verilerinin toplanmasında kullanılan anket formunun hazırlanmasında daha önceden yapılmış olan çalışmalardan yararlanılmış ve elde edilen veriler istatistiksel olarak değerlendirilmiştir. Çalışma sonucunda mal/hizmet, süreç, pazarlama ve sosyal sorumluluk yeniliği uygulamalarının bir kısmında restoranların yeniliğe ayak uydurdukları görülürken bir kısmında yetersiz kaldıkları saptanmıştır.

### Keywords

Restaurants

Inovation Applications

İstanbul

First Class Restaurants

### Abstract

The existence of a large number of business, which producing similar products, has left these businesses with different goods and services in the face of their customers. While it is easy to catch up with this change in some industries, it is very limited and difficult to catch up with this difference and change in the restaurant business where the main structure and raw material are the same. Therefore, the aim of this study, identify the current situation of restaurant business in terms of innovation practices in our country; states presentation, marketing, process and social responsibility behaviors, and based on the results obtained make proposals about innovative applications to restaurant managers. The extent of the study 77 first class restaurant business evaluated which awarded tourism management certificate by the T. C. Ministry of Culture and Tourism. In the preparation of the questionnaire for collecting the study data, the previous studies were used and the obtained data were evaluated statistically. As a result of the study, restaurants are keeping up with newness, but some of them are inadequate about the applications about goods / services, process, marketing and social responsibility innovations.

\* Sorumlu Yazar.

E-posta: [aslialbayrak@hotmail.com](mailto:aslialbayrak@hotmail.com) (A. Albayrak),