

Otel ve Restoran İşletmeleri Mutfak Yöneticilerinin Ticari Mutfak Planlama İlkeleri Konusunda Bilgi Düzeylerinin Tespit Edilmesine Yönelik Bir Çalışma

An Exploratory Study on Determining The Knowledge Levels of Kitchen Managers in Hotel and Restaurant Businesses Regarding Commercial Kitchen Planning Principles

Fuat BAYRAM ^a Mahmut Hamil NAZİK ^b

^aBolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Mengen Meslek Yüksekokulu, Türkiye. bayram_f@ibu.edu.tr

^bGazi Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Türkiye. hnazik1@gmail.com

MAKALE BİLGİSİ

ÖZET

Anahtar Kelimeler:

Yiyecek İçecek İşletmeleri
Ticari Mutfak
Mutfak Planlama

Gönderilme Tarihi 5 Ağustos
2023

Revizyon Tarihi 20 Eylül 2023

Kabul Tarihi 25 Eylül 2023

Makale Kategorisi:

Araştırma Makalesi

Amaç - Bu araştırmanın amacı, otel ve restoran işletmelerinde yiyecek içecek üretiminin gerçekleştirildiği mutfakların planlama aşamasında uzman ekip içinde yer alması gereken mutfak yöneticilerinin, ticari mutfak planlamaya yönelik bilgi düzeylerini tespit etmektir.

Yöntem - Araştırmanın evrenini; Ankara, Antalya ve İstanbul illerinde bulunan oteller ile 1. Sınıf lokanta mutfaklarında görev yapan 11592 mutfak yöneticisi oluşturmaktadır. Araştırmanın örneklem çapı Yamane'nin sosyal bilimler için örneklem çapı belirleme formülü kullanılarak 372 bulunmuştur. Örneklem grubu amaçlı örnekleme tekniklerinden yararlanılarak seçilmiş, mutfak yöneticisinin ticari mutfak planlama bilgi düzeylerinin tespitine yönelik 425 mutfak yöneticisine anket uygulaması yapılmıştır. Nicel araştırma yöntemlerinden keşfe dayalı ilişkisel tarama modeli kullanılarak yürütülmüş bu çalışmada elde edilen verilerin analizi istatistik paket programı kullanılarak yapılmış ve çalışmadan elde edilen verilerin analizinde; t testi, Mann-Whitney U testi, ANOVA, Tukey çoklu karşılaştırma testi ve Kruskal Wallis H testi ile Bonferroni düzeltilmeli Mann-Whitney U-testi gibi istatistiksel testler kullanılmıştır. Tüm istatistiksel analizlerde önemlilik seviyesi olarak $p < 0.05$ değeri kabul edilmiştir.

Bulgular - Elde edilen bulgulara göre yaş ilerledikçe mutfak yöneticilerinin ticari mutfak planlamaya yönelik genel bilgi puanlarının anlamlı olarak azaldığı, ticari mutfak planlama yapma sayısı arttıkça mutfak yöneticilerinin genel bilgi puanlarının anlamlı olarak arttığı tespit edilmiştir.

Tartışma - Mutfak yöneticilerinin eğitim durumlarına paralel olarak ticari mutfak planlamaya yönelik bilgi puanlarının yükselmesi çalışmanın diğer bir sonucu olarak göze çarpmakta olup bu da alana yönelik verilen eğitimlerin önemini ortaya koymaktadır.

ARTICLE INFO

ABSTRACT

Keywords:

Food&Beverage
Managements
Commercial Kitchen
Kitchen Planning

Received 5 August 2023

Revised 20 September 2023

Accepted 25 September 2023

Article Classification:

Research Article

Purpose – The aim of this study is to detect the knowledge level about the tradal cuisine planning of cuisine managers who should be among the expert team of the cuisines that food and drinks are produced in hotels and restaurants; and to detect the reasons of the differences between the knowledge levels.

Design/methodology/approach – 11592 cuisine manager who works at the hotels in Ankara, Antalya, İstanbul and at the kitchens of the first class restaurants forms the study population . The sample diameter of the study is calculated as 372 by using the sample diameter detecting formula for social sciences of Yamane. To detect the knowledge level about the tradal cuisine planning of cuisine managers, a questionnaire is conducted on 425 cuisine manager who are selected by the sampling techniques for the aim of sample group. The data of this study, which is conducted by using the heuristic correlational survey model and by benefitting from the quantitative research techniques, is analysed by the statistical packaged programme and statistical tests like t-test, Mann-Whitney U test, ANOVA, Tukey multiple comparison test, Kruskal Wallis H test, Benforroni corrected Mann-Whitney U test are used. Materiality level is admitted as $p < 0.05$ at all of the statistical analyses.

Results – It is detected from the datas of the study that the general knowledge points related to the tradal cuisine planning of the cuisine managers are decreased significantly when getting on years. Also it is detected that general knowledge points of the cuisine managers are increased significantly when the number of the tradal cuisine planning is increased.

*Bu çalışma Ankara Hacı Bayram veli Üniversitesi Lisans Üstü Eğitim Enstitüsü Mutfak Yöneticilerinin Ticari Mutfak Planlama İlkeleri Konusunda Bilgi Düzeyleri Sektörel Hatalar Ve Çözüm Önerileri isimli doktora tezinden türetilmiştir.

Önerilen Atıf/Suggested Citation

Bayram, F., Nazik, M. H. (2023). Otel ve Restoran İşletmeleri Mutfak Yöneticilerinin Ticari Mutfak Planlama İlkeleri Konusunda Bilgi Düzeylerinin Tespit Edilmesine Yönelik Bir Çalışma, *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 15 (3), 2465-2479.

Discussion – It attracts the attention as another result of the study that the knowledge points of the cuisine managers increases in paralel with their education levels ; and it displays the importance of the educations directed to the field.

1. GİRİŞ

Beslenme ihtiyacı insanların varoluşuyla birlikte ortaya çıkmış ve tarihin akışı içinde farklı biçim ve nitelikler kazansa da insanlar için hep önemli olmuştur (Işıksoluğu, 1997; Gökdemir, 2009). İlk çağlarda doğadan topladıkları besinler ve avladıkları hayvanlarla beslenen insanlar zamanla besin kaynaklarını kendileri üretmeye başlamıştır. Bu besinler eski tarihlerde insanların fizyolojik ihtiyaçlarını karşılarken tarihi süreç içerisinde insanlar arasında sosyal bir bağ oluşturup toplumsal bir olgu haline gelmiş, beslenme insanların sosyolojik ve psikolojik ihtiyaçlarını da tatmin etmeye yarayan bir etkinlik haline dönüşmüştür (Maviş, 2008; Merdol, 1999).

İnsanların beslenmeye başlamalarıyla birlikte yemeklerin tüketime hazırlandığı mutfak tarihi de başlamaktadır. Mutfaklar ateşin bulunmasıyla birlikte fiziksel ve teknik açıdan sürekli değişim ve gelişim içerisinde olmuştur. (Sökmen, 2008; Uyan, 2018). Bazı toplumlar yangın, koku ve duman gibi risklerden kaçınmak için mutfak ve ateşi binanın dışına çıkarırken, bazı toplumlar ise ısınma ve aydınlatma için mutfak ve ateşi binanın ortasına yerleştirmiştir (Baden-Powel, 2005; Küçükaslan, 2011).

Orta Çağ'da mutfakların önemi artmış, mutfaklar ziyafet yemekleri için pişirme ekipmanlarıyla donatılmış, yaşam alanlarından ayrı büyük alanlar haline gelmiştir (Küçükaslan, 2011; Güldemir, 2015). 21. yy. ve sonrasında mutfaklarda mobilya kullanımı ve teknolojik gelişmeler mutfak ekipmanlarındaki çeşitliliği arttırmış ve mutfaklar günümüzdeki halini almıştır (Güldemir, 2015).

Endüstri Devrimi ve sonrasında mutfaklar konutlarla birlikte işyerleri içinde önemli bir hal almaya başlamıştır. Sanayideki iş ve üretim hacminin artması çalışanların uzun süre işyerlerinde kalmalarına neden olmuş (Tanır vd., 2001) ve işçilere çalışma sahalarında yemek alanları oluşturulmuştur. Robert Owen'ın başlattığı bu uygulamaya ilave olarak yirminci yüzyılın sonunda yaşanan sosyal, psikolojik, kültürel ve ekonomik değişimler insanların yaşam tarzlarını, alışkanlık ve ihtiyaçlarını etkilemiş (Usta, 1996), insanların iş, eğlence ve sosyalleşme için seyahat etmeleri "turizm" kavramını doğurmuş ve turistlerin yeme içme ihtiyacını karşılamak için çok sayıda yiyecek içecek işletmesi açılmıştır (Kozak vd., 2017). Özellikle gelişmiş ülkelerde 2000'li yıllardan sonra ev dışı yiyecek içecek tüketimi harcamaları, gıda için harcanan toplam miktarın yarısını geçmiş ve bu durum bu alanda hizmet veren işletmeleri daha da önemli kılmıştır (Türksoy, 2007).

Turizm faaliyetleri ve ekonomideki yeriyle büyük ilgi odağı olan yiyecek içecek işletmelerinin sayıca artması rekabet ortamını beraberinde getirmiş, müşteri memnuniyetini sağlayarak gelir pastasından daha büyük pay elde etmek isteyen yiyecek içecek işletmeleri hedeflerine yönelik başarılı olabilmek adına farklı stratejiler geliştirme çabasına girmişlerdir.

Yiyecek içecek işletmelerinin başarısı müşterilerine verecekleri hizmetin kalitesine bağlıdır. Yiyecek içecek işletmelerinin kalbi olarak nitelendirebileceğimiz mutfaklar bu başarıda büyük rol oynamaktadır. Bu doğrultuda başarıya ulaşmak isteyen yiyecek içecek işletmelerinin; üretim sırasında iş akışını kolaylaştıracak, personel için rahat ve sağlıklı bir çalışma ortamı sağlayacak hijyenik bir mutfakla sahip olmaları gerekmektedir (Aktaş, 2011). Yiyecek içecek işletmelerinde işlevsel bir mutfakın planlanması noktasında mutfak yöneticilerine büyük iş düşmektedir. Bu bağlamda yürütülen bu çalışmada mutfak planlama aşamasında uzman ekip içinde yer alan mutfak yöneticilerinin ticari mutfak planlamaya yönelik bilgi düzeylerini tespit etmek amaçlanmıştır.

2. LİTERATÜR İNCELEMESİ

Mutfak planlaması, gıda hizmeti veren işletmelerde üretim kalitesi, gıda güvenliği, çalışan ve müşteri memnuniyeti gibi konular üzerinde etkili olan bir durumdur. İyi planlanmayan mutfaklarda üretim sürecinde problemler yaşanacak, iş verimi ve personel motivasyonu azalacak dolayısıyla işletme de imaj kaybı yaşayacaktır. Bu nedenle, mutfakların planlaması alanında uzman kişiler tarafından gerçekleştirilmelidir (Gökdemir 2003; Küçükaslan 2011; Arman ve Nizamoglu, 2020).

Yiyecek içecek işletmeleri için bu denli önemli olan mutfakların planlaması büyük titizlik gerektiren bir durumdur. Planlama aşamasında yapılacak bir hata işletme açısından ileriye yönelik ciddi zaman ve para kaybına neden olabilmektedir. (Türksoy, 2007). Bu sebeple planlama aşamasında işletmenin büyüklüğü, fiziksel yapısı, uygulanacak menü tipi, hijyen uygulamaları, çalışanların fiziksel ve psikolojik rahatı düşünülmelidir (Kavraz, 2008; Gökdemir, 2009; Yılmaz, 2012). Bu bağlamda literatürdeki, ticari mutfakların planlanmasına yönelik çalışmalar titizlikle incelenmiştir.

Konuya yönelik çalışmalar incelendiğinde, konut mutfaklarının planlanması ve tasarlanmasına yönelik çalışmalar dikkat çekmektedir. Teknolojik gelişim ve kültürel değişimlerin etkileriyle konut mutfaklarındaki mekânsal organizasyonun tarihi süreç içindeki değişim ve dönüşümünü inceleyen bu çalışmalar (Dönmez, 2011; Uyar, 2014; Özkoçak, 2015; Uyan, 2018; Kahraman, 2019; Yozgatlı, 2019), mutfak alanında çalışma yapan araştırmacılara ışık tutması ve konut mutfaklarındaki bu değişim ve dönüşüm seyrinin ticari mutfaklara uyarlanabilmesi noktasında önem arz etmektedir. Yine mutfakların planlama sürecinde performansı arttırmaya yönelik çalışmalar (Kalınkara, 1986; Goldbeck, 1994; Asensio ve Ubach, 2003; Lovett, 2006; Parrott vd., 2008; Panero ve Zelnik, 2014), mutfakların daha işlevsel hale getirilmesine yönelik önem taşımaktadır.

Literatür incelemesinde, mutfaklarla ilgili yapılan bir grup çalışmanın da konut mutfaklarında ergonomiyi ele aldığı, tezgâh ve mutfak yerleşim tiplerinin kullanıcı antropometrisi ve eylemlerin akışına uygunluğunu inceledikleri görülmüştür (Albayrak, 2012; Sak, 2014; Oruç, 2014; Ülker vd., 2015).

Hrovatin ve ark., (2015) yaptıkları çalışmada konut mutfaklarını ergonomik açıdan ele almış özellikle uygun yükseklik ve derinlikte hazırlanan mutfak dolaplarının yaşlı bireyler tarafından daha rahat kullanılabileceğini vurgulayarak önerilerde bulunmuştur. Maguire ve ark. (2014) yaptıkları benzer bir çalışmayla, orta yaş üstü bireylerin mutfaklarında karşılaştıkları ergonomik güçlükleri tespit ederek özellikle dolapları derinlik ve yüksekliğine yönelik üretici ve montajcılara yol göstermesi adına öneriler getirmiştir.

Literatürde, ticari mutfaklarda iş sağlığı ve güvenliği ile ergonomiye yönelik çalışmalara bakıldığında, yapılan çalışmaların konut mutfaklarına yönelik yapılan çalışmalara nazaran daha sınırlı olduğu görülmektedir. Cılız (2019), Berlin'deki restoranların ergonomik açıdan işleyişini incelediği çalışmasında; Berlin'deki restoranların açılmadan önce ilgili kurumlarca sıkı bir denetime tabi tutulmasına rağmen, inceleme yaptığı restoran mutfağında gerek hijyen gerekse çalışanların ergonomik rahatlığına uygun olmayan durumlar tespit etmiş ve çözümlere yönelik öneriler getirmiş, Sarı (2019), alakart restoranların dizaynında, gerek müşterinin gerekse çalışanların, fizyolojik ve psikolojik ihtiyaçlarını karşılayacak ergonomi ilkelerini konu aldığı çalışmasıyla alan yazınına katkı sağlamıştır. Çanakçı (2018) ise yapmış olduğu çalışmada, yiyecek içecek işletmesinde çalışan mutfak personelinin işten ayrılma nedenleri arasında ağır fiziksel çalışma koşulları ve yetersiz iş güvenliği tedbirlerinin bulunduğunu vurgulamış, çalışma koşulları ergonomisinin ve çalışma koşulları güvenliğinin önemini gözler önüne sermiştir.

Ticari mutfakların planlanmasında dikkat edilmesi ve göz önünde bulundurulması gereken önemli hususlardan biri de mutfakların gıda güvenliği ve hijyen uygulamalarına uygun nitelikte planlanmasıdır. Alan yazın incelendiğinde yapılan çalışmaların genellikle mutfak çalışanlarının gıda güvenliği bilgi düzeylerinin tespitine dair olduğu dikkat çekmektedir (Ural, 2007; Babür, 2007; Kabacık, 2008; Can, 2008; Demirel, 2009; Turan, 2009; Çetiner, 2010; Bayram, 2011; Cömert, 2011; Çiftçi, 2014; Dere, 2018). Yapılan bu çalışmalarda konuya yönelik alınan eğitimlerin bilgi düzeylerini ne yönde etkilediğine dair elde edilen bulgular büyük önem taşımaktadır. Öyle ki ticari mutfakların planlama safhasında fikir ve önerilerini sunması gereken mutfak yöneticisinin bu konuya dair bilgi sahibi olması beklenir. Ayrıca ev dışı yemek tüketimi için restoranları tercih eden insanların restoran seçimi noktasında dikkat ettiği hususların başında hazırlanan yemeklerin hijyenik, sağlıklı, kaliteli olmasının geldiği yapılan çalışmalarla ortaya konulmuştur (Kara vd., 1997; Kivela, 1997; Cullen, 2005; Aksoydan, 2007; Henson vd., 2006; Fatimah vd., 2011; Rahman, 2012).

Ticari mutfakların fiziksel ve mekânsal planlamasına yönelik çalışmalara bakıldığında (Tümer, 2008; Akhmetsadykova, 2014; Budak, 2015; Özel ve Cömert, 2015; Doğdubay ve Karan, 2017; Arman, 2019; Küçükyanan ve Demir, 2019;) çalışmaların fiziksel planlama ve iç tasarıma yönelik olduğu görülmektedir. Akhmetsadykova (2014) yaptığı çalışmasında; doğru bir mutfak planlamasının nasıl olması gerektiği ile ilgili bilgiler vererek işletme büyüklüğüne göre alan belirlemeyi, iş akışını ve çalışan ergonomisini düşünerek iç mekân planlamayı konu almıştır. Budak, (2015) ise mutfak planlama konusunu iç yerleştirme düzeni çerçevesinde ele almıştır. Arman (2019) ise endüstriyel mutfakların planlama ve tasarımı aşamasında farklı

disiplinlere ait paydaşların süreci beraber yönetmesini ve bu süreçte yiyecek içecek bölümü aktörleri ve üretim uygulayıcılarının yer alması gerekliliğini vurgulamıştır. Özel ve Cömert (2015), mutfaklardaki üretimi gerçekleştiren mutfak personelinin, ticari mutfak planlama bilgi düzeylerinin tespitine yönelik Ankara ilinde yapmış olduğu çalışmada; çalışanların mutfak planlamasına yönelik yeterli bilgiye sahip olmadığını tespit etmiştir.

Bu bağlamda konuyla ilgili yapılan çalışmaların yetersiz sayıda olması ve ticari mutfakların planlanması ve projelendirilmesi noktasında oluşturulacak ekibin ana aktörleri olan mutfak yöneticilerinin ticari mutfak planlama bilgi düzeylerinin tespitine yönelik bir çalışmanın gerçekleştirilmemiş olması önemli bir problem durumu olarak görülmektedir

3. YÖNTEM

3.1. Araştırmanın Modeli

Araştırmanın yürütülmesinde, nicel araştırma yöntemlerinden yararlanılarak iki ve daha çok sayıdaki değişken arasında birlikte değişimin varlığını veya derecesini belirlemek amacıyla tarama modellerinden ilişkisel tarama modeli kullanılmıştır (Karasar, 2019, s.114). Ayrıca verilerin toplanması amacıyla anket tekniğinden yararlanılmıştır.

Bu çalışmanın temel amacı, mutfak planlama aşamasında uzman ekip içinde yer alan mutfak yöneticilerinin ticari mutfak planlamaya yönelik bilgi düzeylerini tespit etmek ve mutfak yöneticilerinin mutfak planlamaya yönelik bilgi düzeyleri arasındaki farklılıkların nedenlerini açığa çıkarmaktır. Bu amaç doğrultusunda yürütülen çalışmada şu sorulara cevap aranmıştır:

- Araştırmaya katılan şeflerin ticari mutfak planlanmasına yönelik bilgi düzeyleri demografik özelliklerine (yaşlarına, görev pozisyonlarına, eğitim durumlarına, aldıkları aşçılık eğitimi düzeylerine ve ticari mutfak planlama eğitimi alma durumuna) göre farklılık göstermekte midir?
- Araştırmaya katılan şeflerin ticari mutfak planlanmasına yönelik bilgi düzeyleri sektördeki deneyim süresine, yönetici olarak sahip olduğu deneyim süresine, çalışılan işletme türüne ve daha önce mutfak planlama aşamasında görev alma durumuna göre farklılık göstermekte midir?

3.2. Araştırmanın Evreni ve Örneklemi

Araştırmanın evrenini; Ankara, Antalya ve İstanbul illerinde bulunan oteller ile ticari işletme belgeli 1. sınıf lokantalarda çalışan “yiyecek içecek müdürü, executive chef, executive sous chef ve danışman şef” pozisyonlarındaki mutfak yöneticileri oluşturmaktadır. Ankara, İstanbul ve Antalya illerinde yiyecek içecek ve otel işletmelerinin sayı olarak fazla olması çalışma evreninin seçilmesinde etkili olmuştur.

Türkiye’de 2019 yılı itibarıyla 4038 turizm işletme belgeli ve 8104 belediye işletme belgeli olmak üzere toplam 12.142 adet konaklama işletmesi bulunmaktadır. Bu işletmelerin 245’i Ankara, 1787’si Antalya ve 1701 tanesi İstanbul illerinde yer almakta olup yine ülkemizde yiyecek içecek hizmeti veren 456 1. sınıf lokantanın 131 tanesi bu illerde faaliyet göstermektedir (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2020_a; Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2020_b). Her bir yiyecek içecek işletmesinde bir yiyecek içecek müdürü, bir mutfak şefi ve bir mutfak şefi yardımcısından oluşan üç mutfak yöneticisi olduğu düşünülerek (Sökmen, 2008) araştırma için seçilen evrende 11592 mutfak yöneticisinin çalıştığı varsayılmıştır. Araştırmanın evrendeki tüm birimlerin üzerinde yürütülmesi mümkün olmayacağından evrenden örneklem alma yoluna gidilmiştir (Karasar, 2019). Yürütülen çalışmada araştırma yapılan birey ya da grupların araştırma sürecine dâhil edilmesinin daha kolay olmasından ötürü (Ekiz, 2015) olasılık dışı (amaçlı) örnekleme tekniklerinden uygun durum örnekleme kullanılmıştır. Örneklem sayısı Yamane’nin (2001, s.116) örneklem hesaplama formülü kullanılarak 372 bulunmuş ve bu örneklem sayısının evreni temsil ettiği kanaatine varılmıştır.

3.3. Veri Toplama Aracı

Veri toplama aracı iki bölümden oluşmuştur. Birinci bölümde mutfak yöneticilerinin demografik özelliklerini tespit etmeye yönelik 14 sorudan oluşan anket formu yer almaktadır. İkinci bölümde ise mutfak yöneticilerinin ticari mutfak planlamaya yönelik bilgi düzeylerini belirlemek amacıyla “ticari mutfak planlamaya yönelik genel ifadeler” ile ilgili doğru, yanlış ve bilgim yok seçeneklerinden oluşan 24 soru ve “ticari mutfak planlamaya yönelik soruların” yer aldığı 4 seçenekli 16 soru olmak üzere toplam 40 soru bulunmaktadır. Yürütülen çalışmada hazırlanan bu 40 soruluk form “bilgi testi” olarak ifade edilmiştir.

Mutfak yöneticilerinin ticari mutfak planlamaya yönelik bilgi düzeylerini belirlemek amacıyla oluşturulan "Bilgi Testi" geçmişte yürütülmüş benzer çalışmalar ve çeşitli kaynaklardan yararlanılarak oluşturulmuştur. (Denizer, 2005; Kabacık, 2008; Tümer, 2008; Gökdemir, 2009; Aktaş, 2011; Bayram, 2011; Cömert, 2011; Aktaş ve Özdemir, 2012; Çiftçi, 2014; Budak, 2015; Özel ve Cömert, 2015; Doğdubay ve Karan, 2017; Küçükyaman ve Demir, 2019). Hazırlanan bilgi testine, alanında uzman üç akademisyen, iki mutfak şefi bir danışman şefinin görüşleri alınarak son şekli verilmiştir.

Mutfak yöneticilerinin ticari mutfak planlamaya yönelik bilgi düzeylerini belirlemek amacıyla oluşturulan bilgi testinin geneline yönelik geçerlilik ve güvenilirlik analizleri yapılmış, testin güvenilirliği 0,731, ortalama gücü 0,722 ve ortalama ayırt ediciliği 0,412 olarak hesaplanmıştır. Ayrıca maddelere yönelik madde gücü ve madde ayırt ediciliği istatistikleri de gerçekleştirilmiştir ve maddelerin büyük bölümünün madde gücü ve madde ayırt edicilik indekslerinin kabul edilebilir düzeyde olduğu görülmüştür.

3.4. Verilerin Toplanması ve Analizi

Mutfak yöneticilerinin ticari mutfak planlama konusundaki bilgi düzeylerini ölçmeye yönelik yürütülen çalışmanın etik raporu Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Etik Komisyonundan 22.02.2019 tarih ve 11054618-302.08.01 sayı ile alınmıştır. Veriler Şubat - Mayıs 2019 tarihleri arasında Ankara, Antalya ve İstanbul'daki işletmeler ziyaret edilerek ve gastronomi alanında düzenlenen, şeflerin yoğun şekilde katılım gösterdiği etkinlik ve festivallerde bulunularak bizzat araştırmacı tarafından toplanmıştır.

Bilgi testinde "ticari mutfak planlamaya yönelik doğru, yanlış ve bilgim yok seçeneklerini içeren 24 maddelik kısımda" doğru seçenek "1" puan ile; yanlış, bilgim yok ve boş bırakılmış seçenek "0" puan ile değerlendirilmiştir. "Mutfak planlamaya yönelik ifadelerin" yer aldığı 4 seçenekli 16 madde, maddeye verilen doğru cevaplar "1" ve yanlış, birden fazla seçenek işaretlenmiş ya da boş bırakılmış cevaplar ise "0" puan olarak değerlendirilmiştir. Böylece her bir katılımcının doğru cevapladığı puanlar toplanarak toplam puan elde edilmiştir. Puanlar 100'lük sisteme çevrilmiştir.

Çalışmadan elde edilen verilerin değerlendirilmesi ve tabloların oluşturulması amacıyla sosyal bilimlerde yaygın olarak kullanılan bir istatistik paket programı kullanılmıştır. Ölçümle elde edilen sürekli değişkenler (nicel değişkenler), ortalama, standart sapma, medyan (ortanca), minimum ve maksimum değerleriyle sunulmuştur. Kategorik değişkenlerin sunumu için ise frekans ve yüzde değerler kullanılmıştır. Nicel değişkenlerin istatistik önemlilik testleriyle değerlendirilmesinde ilk olarak parametrik test koşullarının (normal dağılıma uygunluğunun araştırılması) sağlanıp sağlanmadığı Kolmogorov-Smirnov veya Shapiro-Wilk testi ile araştırılmıştır. İki grubun ortalamalarının karşılaştırılması amacıyla parametrik test koşullarının sağlandığı değişkenler için "Student's t Testi", parametrik test koşullarının sağlanmadığı durumlarda ise "Mann-Whitney U testi" kullanılmıştır. Üç ve daha fazla grubun karşılaştırılmasında parametrik test koşullarının sağlandığı değişkenler için "Tek Yönlü Varyans Analizi (ANOVA)" ile "Tukey Çoklu Karşılaştırma Testi" ile parametrik test koşullarının sağlanmadığı durumlarda ise "Kruskal Wallis H" Testi ile "Bonferroni düzeltilmeli Mann-Whitney U-Testi" uygulanmıştır. Bilgi testinin güvenilirliğinin incelenmesinde ise KR-20 yöntemi kullanılmıştır. Bütün istatistiksel analizlerde önemlilik seviyesi olarak $p < 0.05$ değeri kabul edilmiştir.

4. BULGULAR

Bu bölümde araştırma kapsamına alınan 425 mutfak yöneticisine ait demografik bilgiler ve mutfak planlamasına ilişkin genel bilgi puanları, çeşitli değişkenler bakımından incelenmiş ve tablolar halinde verilmiştir.

Demografik Bilgiler

Mutfak yöneticilerinin demografik değişkenlere göre dağılımı Tablo 4. 1'de verilmiştir.

Tablo 1. Mutfak Yöneticilerinin Demografik Değişkenlere Göre Dağılımı

Demografik Değişkenler	n	%
Cinsiyet		
Erkek	422	99,3
Kadın	3	0,7

Yaş Grubu		
24-29	40	9,4
30-34	85	20,0
35-39	108	25,4
40-44	92	21,6
45-49	65	15,2
50-57	35	8,2
Yaş ortalaması		39,0 ± 6,0
Eğitim Durumu		
İlkokul	8	1,9
Ortaokul	43	10,1
Lise	245	57,6
Ön lisans	54	12,7
Lisans	59	13,9
Lisansüstü	16	3,8

Örnekleme oluşturan 425 mutfak yöneticisinin 422'si (%99,3) erkek ve 3'ü (%0,7) kadındır. Mutfak yöneticilerinin yaş ortalaması 39,0±6,9 (en küçük 27 ve en büyük 57 yaş) olup %25,4'ü 35-39, %21,6'sı 40-44 ve %20,0'ı 30-34 yaş grubunda iken %9,4'ü 24-29 ve %8,2'si 50-57 yaş grubundadır. Mutfak yöneticilerinin çoğunluğu (%57,6) "lise mezunu", %30,4'ü "ön lisans, lisans ve lisansüstü" ve %12,0'si "ilk ve ortaokul" mezunudur (Tablo 4.1).

Tablo 2. Mutfak Yöneticilerinin Çalıştıkları İşletmenin Özelliklerine ve Deneyim Sürelerine Göre Dağılımı

İşletme Özellikleri	n	%
Çalıştığınız işletmenin türü		
Otel Mutfağı	304	71,5
Restoran Mutfağı	121	28,5
Çalıştığınız işletmenin sahiplik durumu		
Şahıs işletmesi	117	27,5
Zincir işletme	308	72,5
İşletmede yapılan görev		
Executive chef	258	60,7
Executive sous chef	132	31,1
F&B Müdürü	10	2,4
Danışman Şef	25	5,8
Sektördeki toplam deneyim (yıl)		
5-10	32	7,5
11-15	83	19,6
16-20	126	29,6
21-25	92	21,6
26-30	61	14,4
31-40	31	7,3
Ortalama		20,2 ± 6,8
Mutfak/F&B yöneticisi olarak sektördeki toplam deneyim (Yıl)		
1-5	127	29,9
6-10	156	36,7
11-15	96	22,6
16-25	46	10,8
Ortalama		9,0 ± 5,0

Mutfak yöneticilerinin çalıştıkları işletmenin özelliklerine ve deneyim sürelerine göre dağılımı Tablo 4.2'de sunulmuştur. Otel mutfağında çalışan mutfak yöneticilerinin oranı %71,5 ve restoran mutfağında çalışanların oranı %28,5'tir. Şahıs işletmesinde çalışanlar %27,5 ve zincir işletmede çalışanlar %72,5'tir. Mutfak

yöneticilerinin yarısından fazlası (%60,7) “Executive chef” olarak görev yaparken bunu sırasıyla “Executive sous chef” (%31,1), “Danışman şef” (%5,8) ve “F&B müdürü” (%2,4) izlemektedir. Mutfak yöneticilerinin sektördeki ortalama deneyim süresi $20,2 \pm 6,8$ (en az 5 ve en fazla 40 yıl) olup en çok 16-20 yıl (%29,6) ve en az 5-10 yıl (%7,5) ve 31-40 yıl (%7,3) grubundadır. Mutfak/F&B yöneticisi olarak sektördeki toplam deneyim süresi ortalaması $9,0 \pm 5,0$ (en az 1 ve en fazla 25 yıl) olup en fazla 6-10 yıllık deneyime sahip olanlar %36,7 iken en az 16-25 yıllık deneyime sahip olanlar %10,8’dir.

Tablo 3. Mutfak Yöneticilerinin Aşçılık Eğitim Düzeyi ve Ticari Mutfak Planlama İlgili Deneyimlerine Göre Dağılımı Genel Bilgi Puanları

Aşçılık eğitim düzeyi ve ticari mutfak planlama	n	%
Alınan aşçılık eğitimi düzeyi		
Almadım	157	36,9
Lise	101	23,8
Ön lisans, Lisans ve Lisansüstü	100	23,5
Diğer	67	15,8
Ticari mutfak planlamaya yönelik eğitim		
Aldı	190	44,7
Almadı	235	55,3
Ticari mutfak planlamaya yönelik eğitimin alındığı yer		
Okul yıllarımda alınan derslerden	122	64,2
Özel bir firma yetkilisinden	57	30,0
Her ikisi de	11	5,8
Ticari mutfak planlama aşamasında görev		
Aldı	220	51,8
Almadı	205	48,2
Ticari mutfak planlaması yapma sayısı		
1 kez	39	17,7
2 kez	57	25,9
3 kez	38	17,3
4 kez	24	10,9
5 kez	18	8,2
6 ve daha fazla	44	20,0
Ticari mutfak planlaması yapılırken mutfak şefinin mutfak planlama ekibinde görev alması gerektiğini düşünüyor musunuz?		
Evet	373	87,8
Hayır	52	12,2

Mutfak yöneticilerinin aşçılık eğitim düzeyi ve ticari mutfak planlama ile ilgili deneyimlerine göre dağılımı incelenmiş ve Tablo 4.3’te verilmiştir. Mutfak yöneticilerinin %36,9’u aşçılık eğitimi almadığını, %23,8’i “lise” ve %23,5’i “ön lisans, lisans ve lisansüstü” eğitim düzeyinde ve %15,8’i “diğer özel kurum ve kuruluşlardan” aşçılık eğitimi aldıklarını belirtmiştir. Ticari mutfak planlamaya yönelik eğitim alanlar %44,7 olup bunların %64,2’si okul yıllarında alınan derslerden, %30,0’u ise özel firma yetkilisinden eğitim almıştır. Mutfak yöneticilerinin %51,8’i ticari mutfak planlama aşamasında görev almıştır ve bu yöneticilerin ticari mutfak planlama yapma sayısının ortalaması 4,6 olup %25,9’u “2 kez”, %20,0’si “6 ve daha fazla kez”, %17,7’si “1 kez”, %17,3’ü “3 kez” ticari mutfak planlaması yapmıştır.

Mutfak planlamasına ilişkin 40 soruya doğru cevap verenler “1”, yanlış cevap verenler ise “0” puan ile değerlendirilerek mutfak yöneticilerinin toplam bilgi puanı elde edilmiş ve bu puanlara “Genel Bilgi Puanı” ismi verilmiştir. Bu puanlar, mutfak yöneticilerinin “demografik özellikleri”, “çalıştıkları işletmenin özellikleri ve deneyim süresi” ve “aşçılık eğitim düzeyi ve ticari mutfak planlama ile ilgili deneyimlerine” ilişkin değişkenlere göre incelenmiş ve istatistiki analizleri yapılarak tablolar halinde verilmiştir.

Tablo 4. Mutfak Yöneticilerinin Demografik Değişkenlerine Göre Genel Bilgi Puanları

Demografik Değişkenler	n	Ortalama (SS)	Medyan (min - maks)	F-değeri	P-değeri
Yaş Grubu					
24-29	40	73,1 ^A (10,0)	72,7 (48,2- 95,1)	6,350	<0,001
30-34	85	70,9 ^{A,B} (10,2)	70,5 (50,4- 95,1)		
35-39	108	72,4 ^A (10,4)	72,7 (52,9- 95,1)		
40-44	92	74,3 ^A (12,5)	71,7 (48,0- 95,1)		
45-49	65	67,1 ^B (10,8)	65,4 (42,7- 92,7)		
50-57	35	65,1 ^B (6,6)	65,2 (53,1- 80,2)		
Eğitim Durumu					
İlk ve Ortaokul	51	65,3 ^A (8,7)	65,2 (50,5- 87,9)	48,804	<0,001
Lise	245	68,7 ^A (9,4)	67,9 (42,7- 95,1)		
Ön lisans, Lisans ve Lisansüstü	129	78,2 ^B (11,3)	77,8 (50,4- 95,1)		

Farklı büyük harfler gruplar arasındaki istatistiksel anlamlılığı göstermektedir.

Mutfak yöneticilerinin demografik değişkenlerine göre “genel bilgi puanları” ve puanlara ilişkin istatistiki analizler Tablo 4.4’te verilmiştir. Mutfak yöneticilerinin yaş gruplarına göre “genel bilgi puanları” arasında istatistiki açıdan anlamlı fark bulunmuştur ($p<0,05$). Yaşı 45-57 arasında olanların “genel bilgi puanları” diğer yaş gruplarından anlamlı derecede daha düşüktür. Benzer şekilde mutfak yöneticilerinin eğitim durumlarına göre “genel bilgi puanları” arasında istatistiki açıdan anlamlı fark vardır ($p<0,05$). Eğitim düzeyi “ön lisans, lisans ve lisansüstü” olanların “genel bilgi puanları” (78,2±11,3) “lise” (68,7±9,4) ve “ilk ve ortaokul” (65,3±8,7) olanlardan önemli derece yüksek olduğu tespit edilmiştir.

Tablo 5. Mutfak yöneticilerinin çalıştıkları işletmenin özellikleri ve deneyim sürelerine göre genel bilgi puanları

İşletme Özellikleri	n	Ortalama (SS)	Medyan (min - maks)	Test istatistiği	P-değeri
Çalıştığınız işletmenin türü					
Otel Mutfağı	304	70,6 (11,0)	70,1 (42,7- 95,1)	T= - 1,607	0,109
Restoran Mutfağı	121	72,5 (10,9)	72,7 (48,2- 95,1)		
Çalıştığınız işletmenin sahiplik durumu					
Şahıs işletmesi	117	70,5 (10,3)	70,3 (48,2- 95,1)	T= -0,818	0,414
Zincir işletme	308	71,4 (11,2)	70,5 (42,7- 95,1)		
İşletmede yapılan görev					
Executive chef	258	71,3 ^A (11,0)	70,4 (42,7- 95,1)	X ² =19,957	<0,001
Executive sous chef	132	69,0 ^A (9,9)	67,9 (48,2- 95,1)		
F&B Müdürü	10	82,7 ^B (10,7)	86,4 (65,6- 92,7)		
Danışman Şef	25	77,0 ^B (11,9)	73,1 (55,3- 95,1)		
Sektördeki toplam deneyim (yıl)					
5-10	32	67,9 ^A (9,5)	67,9 (48,2- 92,7)	X ² =24,025	<0,001
11-15	83	69,9 ^A (10,4)	68,1 (53,1- 95,1)		
16-20	126	72,1 ^A (10,2)	72,7 (50,4- 95,1)		
21-25	92	75,0 ^B (12,2)	75,1 (48,0- 95,1)		
26-30	61	69,4 ^A (11,5)	67,9 (42,7- 95,1)		
31-40	31	66,3 ^A (8,5)	65,2 (53,1- 87,7)		
Mutfak/F&B yöneticisi olarak sektördeki toplam deneyim (yıl)					
1-5	127	69,9 (10,1)	70,1 (48,2- 95,1)	F=1,193	0,312
6-10	156	71,8 (10,2)	70,5 (48,0- 95,1)		
11-15	96	71,0 (12,8)	69,1 (50,4- 95,1)		
16-25	46	73,0 (11,7)	72,8 (42,7- 92,7)		

Farklı büyük harfler gruplar arasındaki istatistiksel anlamlılığı göstermektedir.

T: Bağımsız gruplar Student T testi; F: Bağımsız gruplar tek yönlü varyans analizi

X²: Kruskal-Wallis H testi ki-kare değeri

Mutfak yöneticilerinin çalıştıkları işletmenin özellikleri ve deneyim sürelerine göre “genel bilgi puanları” Tablo 4.5’te verilmiştir. Mutfak yöneticilerinin görev yapılan yer bakımından “genel bilgi puanları”, otel mutfağı (70,6±11,0) ile restoran mutfağı (72,5±10,9) arasında ve şahıs işletmesi (70,5±11,0) ile zincir işletmeler (71,4±11,2) arasında istatistiksel olarak anlamlı fark olmadığı tespit edilmiştir (p>0,05). Benzer şekilde Mutfak/F&B yöneticisi olarak sektördeki toplam deneyim yıl grupları bakımından mutfak yöneticilerinin “genel bilgi” puanları (en küçük 69,9±10,1 ve en büyük 73,0±11,7) arasında anlamlı fark olmadığı bulunmuştur (p>0,05).

İşletmede yapılan görev bakımından mutfak yöneticilerin “genel bilgi puanları” arasında istatistiksel olarak anlamlı fark vardır (p<0,05). F&B müdürü ve Danışman şef olarak görev yapanların “genel bilgi” puanları (sırasıyla 82,7±10,7 ve 77,0±11,9) Executive chef ve Executive sous chef olarak görev yapanların “genel bilgi” puanlarından (sırasıyla 71,3±11,0 ve 69,0±9,9) önemli derecede yüksektir (Tablo 4.5).

Mutfak yöneticilerinin sektördeki deneyimlerine ilişkin yıl grupları bakımından “genel bilgi puanları” arasında istatistiksel olarak anlamlı fark bulunmuştur (p<0,05). Deneyimi 21-25 yıl grubunda olanların “genel bilgi puanlarının” (75,0±12,2) diğer yıl gruplarından (en az 66,3±8,5 ve en fazla 72,1±10,2) anlamlı derecede yüksek olduğu görülmüştür (Tablo 4.5).

Mutfak yöneticilerinin “aşçılık eğitim düzeyi ve ticari mutfak planlama ile ilgili deneyimlerine” ilişkin değişkenlere göre “genel bilgi puan” ortalamaları Tablo 4.6’da sunulmuştur. Aşçılık eğitimi alınan yere göre “genel bilgi puan” ortalamaları “Ön lisans, lisans ve lisansüstü” grubunda 79,1±11,2; “lise” grubunda 75,4±9,1; “diğer” grupta 69,6±6,5 ve “eğitim almayan” grupta 64,1±8,6 olarak tespit edilmiş olup bu dört grup arasında istatistiksel olarak anlamlı fark olduğu tespit edilmiştir (p<0,05). Ticari mutfak planlamaya yönelik eğitimi “okul yıllarında alınan derslerden” alanlar grubunda olanların “genel bilgi puan” ortalaması 79,9±10,8 ve “özel bir firma yetkilisinden” alanlar grubunda 75,1±7,6’dır. İki grup arasında istatistiksel olarak anlamlı fark bulunmuştur (p<0,05).

Tablo 6. Mutfak Yöneticilerinin Aşçılık Eğitim Düzeyi ve Ticari Mutfak Planlama ilgili Deneyimlerine Göre Genel Bilgi Puanları

Ticari mutfak planlama (TMP)	n	Ortalama (SS)	Medyan (min - maks)	F değeri	P-değeri
Aşçılık eğitimi düzeyi					
Almadım	157	64,1 ^A	(8,6)	62,6	(42,7- 90,1)
Lise	101	75,4 ^B	(9,1)	75,5	(50,4- 95,1)
Ön lisans, Lisans ve Lisansüstü	100	79,1 ^C	(11,2)	77,8	(55,3- 95,1)
Diğer	67	69,6 ^D	(6,5)	70,1	(57,9- 90,3)
TMP’ya yönelik eğitim					
Aldı	190	78,1	(10,0)	77,8	(50,4- 95,1)
Almadı	235	65,5	(8,1)	65,0	(42,7- 87,9)
TMP’ya yönelik eğitimin alındığı yer (n=190)					
Okul yıllarımda alınan derslerden	122	79,9 ^A	(10,8)	80,2	(50,4- 95,1)
Özel bir firma yetkilisinden	57	75,1 ^B	(7,6)	73,1	(57,7- 90,3)
Her ikisi de	11	74,6 ^{A, B}	(8,2)	72,9	(63,2- 87,5)
TMP aşamasında görev					
Aldı	220	74,8	(11,4)	75,1	(42,7- 95,1)
Almadı	205	67,3	(9,0)	65,4	(48,2- 95,1)
TMP yapma sayısı (n=220)					
1 kez	39	69,6 ^A	(11,9)	67,9	(50,5- 95,1)
2 kez	57	73,8 ^A	(11,4)	75,1	(42,7- 95,1)
3 kez	38	73,8 ^A	(11,2)	72,8	(50,4- 95,1)
4 kez	24	74,3 ^{A, B}	(10,4)	75,3	(52,9- 95,1)
5 kez	18	77,2 ^{A, B}	(11,3)	74,2	(60,4- 95,1)
6 ve daha fazla	44	80,8 ^B	(9,4)	80,4	(60,4- 95,1)

TMP yapılırken mutfak şefinin mutfak planlama ekibinde görev alması gerektiğini düşünüyor musunuz?							
Evet	373	72,6	(10,7)	72,7	(48,0-	95,1)	T=12,319 <0,001
Hayır	52	60,6	(5,8)	60,3	(42,7-	77,8)	

Farklı büyük harfler gruplar arasındaki istatistiksel anlamlılığı göstermektedir.

T: Bağımsız gruplar Student T testi; F: Bağımsız gruplar tek yönlü varyans analizi

X²: Kruskal-Wallis H testi ki-kare değeri

Mutfak yöneticilerinin “genel bilgi puan” ortalamaları ticari mutfak planlamaya yönelik “eğitim alan” grupta 78,1±10,0 ve “eğitim almayan” grupta 65,5±8,1 olarak bulunmuştur.

Ticari mutfak planlamaya yönelik “eğitim alan” grubun “genel bilgi” puanlarının “eğitim almayan” gruptan istatistiksel olarak önemli derecede yüksek olduğu tespit edilmiştir (p<0,05). Ticari mutfak planlama aşamasında “görev alanların” “genel bilgi” puan ortalaması (74,8±11,4) “görev almayanların” ortalamasından (67,3±9,0) ve ticari mutfak planlama yapılırken “mutfak şefinin mutfak planlama ekibinde görev alması gerektiğini düşünüyor musunuz” sorusuna “evet” diyenlerin “genel bilgi” puan ortalaması (72,6±10,7), “hayır” diyenlerin ortalamasından (60,6±5,8) anlamlı derecede yüksek bulunmuştur (p<0,05) (Tablo 4.6).

Tablo 4.6’da verilen bilgilere göre; mutfak yöneticilerinin ticari mutfak planlama yapma sayısı bakımından “genel bilgi” puan ortalamasının “6 ve daha fazla” grubunda (80,8±9,4) “1 kez” (69,6±11,9), “2 kez” (73,8±11,4) ve “3 kez” (73,8±11,2) grubundan anlamlı derecede yüksek olduğu bulunmuştur (p<0,05).

5. SONUÇ VE TARTIŞMA

Kurallara uygun bir mutfak planlamanın en etkin yolu alanında uzman bir ekibin ortaklaşa çalışmasıyla mümkün olmaktadır. Mimar, müteahhit, mal sahibi ve mutfak şefinden oluşan bu ekipte mutfak yöneticisine büyük iş düşmektedir. Oluşturulacak mutfakta nasıl bir iş yürütüleceği, kaç kişi çalıştırılacağı, gerçekleştirilecek üretim sürecinde ne kadar alana ihtiyaç duyulacağı, mutfak içinde hangi birim ve bölümlere ihtiyaç duyulacağını en iyi bilmesi gereken kişi mutfakçı yönetecek kişidir ve ticari mutfakların planlanmasında dikkat edilecek noktalara yönelik yeterli bilgi ve tecrübeye sahip olmaları gerekmektedir (Türkan, 2010).

Bu düşüncelerden yola çıkılarak mutfak yöneticilerinin ticari mutfak planlama konusunda bilgi düzeylerini belirlemek amacıyla nicel araştırma yöntemlerinden tarama modelinde yürütülen çalışmanın sonuçları aşağıda verilmiştir.

Araştırmanın örneklemini oluşturan 425 mutfak yöneticisinin tamamına yakını (%99,3) erkek bireylerden oluşmuştur. Elde edilen bu sonuç, ticari mutfaklarda erkek çalışanların daha yoğun olduğunu göstermektedir. Öyle ki Kabacık (2008), Bayram (2011), Cömert (2011), Kurt (2013), Çiftçi (2014) ve Tunçer (2019)’in; otel mutfaklarındaki çalışanların gıda güvenliği bilgi düzeylerini tespit etmek adına anket tekniği kullanarak yürüttükleri çalışmalarında, çalışmaya katılan personelin çoğunluğunun (sırasıyla %91,2, %72,9, %79,7, %95,8, %94,0, %72,22,) erkek bireylerden oluşması yürütülen çalışmayla benzerlik göstermektedir. Ticari mutfaklarda kadın çalışan sayısının az olma sebebinin, mutfaklarda yürütülen çalışmaların yoğun mesai ve beden gücü gerektiren işler olmasından ötürü kaynaklandığı düşünülebilir.

Mutfak yöneticilerin yaş ortalamalarına bakıldığında en genç mutfak yöneticisi 27 en yaşlı mutfak yöneticisi ise 57 yaşında olup mutfak yöneticilerinin TMP’ye yönelik genel bilgi puanları istatistiksel olarak anlamlı fark göstermiş (p<0,05), yaşları “45-57” olan yöneticilerin puanları “24-29”, “35-39”, ve 40-44” yaş gruplarından anlamlı derecede düşük olduğu tespit edilmiştir (p<0,05). Yaş ortalamaları arttıkça bilgi puanlarının düşmesi, mutfak yöneticilerinin aldıkları eğitimin ve TMP’ye yönelik bilgilerinin zamanla unutulduğunu düşündürmektedir.

Mutfak yöneticilerinin eğitim durumlarına bakıldığında TMP “genel bilgi puanları” arasında istatistiki açıdan anlamlı fark vardır (p<0,05). Eğitim düzeyi “ön lisans, lisans ve lisansüstü” olanların “genel bilgi puanları” (78,2±11,3) “lise” (68,7±9,4) ve “ilk ve ortaokul” (65,3±8,7) olanlardan önemli derece yüksek olduğu tespit edilmiştir.

Gerçekleştirilen çalışmadan elde edilen bu sonuç Kabacık (2008)'in yürüttüğü çalışmayla benzerlik göstermektedir. Kabacık (2008), 19 otel işletmesindeki toplam 377 mutfak personelinin gıda güvenliği bilgi düzeylerini ortaya koymak adına tarama modelinde yürüttüğü çalışmasında; yüksekokul ve lise mezunlarının almış oldukları puanların ortalaması, ortaokul ve ilkokul mezunlarının ortalamasına göre daha yüksek olduğunu ortaya koymuştur. Dolayısıyla eğitim seviyesinin başarılı bir TMP' de önemli bir etken olduğu görülmektedir.

Mutfak yöneticilerinin sektördeki toplam deneyimlerine ilişkin yıl grupları bakımından "genel bilgi puanları" arasında istatistiksel olarak anlamlı fark bulunmuştur ($p<0,05$). Deneyimi 21-25 yıl grubunda olanların "genel bilgi puanlarının" diğer yıl gruplarından anlamlı derecede yüksek olduğu görülmüştür. Sektördeki toplam deneyim açısından yaş grupları aradaki bu farklılık mutfak yöneticilerin 21-25 yıllık tecrübe edindikleri dönemlerde fiziksel ve zihinsel olarak daha zinde olduklarını düşündürmektedir.

Yürütülen bu çalışmadan elde edilen diğer bir önemli bulgu da: İşletmede yapılan görev pozisyonu bakımından mutfak yöneticilerinin "genel bilgi puanları" arasında istatistiksel olarak anlamlı fark olmasıdır. F&B müdürü ve Danışman şef olarak görev yapanların "Genel Bilgi Puanları" Executive chef ve Executive sous chef olarak görev yapanların "genel bilgi" puanlarından önemli derecede yüksektir.

Bu farklılık, F&B yöneticisi olabilmek ve işletmelere danışmanlık yapabilmek için alana yönelik daha fazla bilgi ve tecrübe sahibi olunması gerektiği ile açıklanabilir. Çünkü otel ve restoran işletmelerinde yiyecek ve içecek operasyonlarının en üst yöneticisi yiyecek içecek (F&B) müdürüdür. Mutfak çalışanlarının bu pozisyona gelebilmek için ya uzun süreli iş deneyimi ya da iyi bir alan eğitimine sahip olmaları beklenmektedir. Yürütülen bu çalışmadan elde edilen bulgular, Cömert (2011)'in çalışmasıyla benzerlik göstermektedir. Cömert, Ankara ilindeki otel mutfaklarında çalışan mutfak personelinin gıda güvenliği bilgi düzeylerini belirlemek adına tarama modelinde anket tekniği kullanarak yürüttüğü çalışmasında; Otel çalışanlarının mutfaktaki görev pozisyonlarına göre gıda hijyeni puanlarını değerlendirmiş, çalışmada gruplar arasında anlamlı fark saptanmış ($p<0,05$), çalışanların görev pozisyonları yükseldikçe bilgi puanların arttığı görülmüş ve bu yönüyle yürütülen çalışmayla benzerlik göstermiştir.

Mutfak yöneticilerinin "aşçılık eğitim düzeylerine" göre "genel bilgi puan" ortalamalarına bakıldığında; "genel bilgi puan" ortalamaları "ön lisans, lisans ve lisansüstü" grubunda $79,1\pm 11,2$; "lise" grubunda $75,4\pm 9,1$; "diğer" grupta $69,6\pm 6,5$ ve "eğitim almayan" grupta $64,1\pm 8,6$ olarak tespit edilmiş olup bu dört grup arasında istatistiksel olarak anlamlı fark olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$). Bu sonuç mutfak yöneticilerinin aldıkları eğitimin başarılarına katkı sağladığını göstermektedir.

Mutfak yöneticilerinin TMP' ye yönelik "genel bilgi puan" ortalamaları "eğitim alan" grupta $78,1\pm 10,0$ ve "eğitim almayan" grupta $65,5\pm 8,1$ olarak bulunmuştur. Ticari mutfak planlamaya yönelik "eğitim alan" grubun "genel bilgi" puanlarının "eğitim almayan" gruptan istatistiksel olarak önemli derecede yüksek olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Bu durum ticari mutfak planlanmasına yönelik verilen eğitimlerin amacına ulaştığını göstermekle birlikte aşçılık alanında eğitim veren kurumların mutfak planlamaya yönelik dersleri programlarına dahil etmeleri gerektiğini işaret etmektedir. Öyle ki Çiftçi (2014) yürüttüğü çalışmasında; yönetici pozisyonundaki mutfak personelleri arasında beslenme, sağlık eğitimi alanlar ve almayanların gıda güvenliği bilgi düzeyi durumları karşılaştırılmış, beslenme ve sağlık eğitimi alan ve almayan yönetici pozisyonundaki mutfak personelinin gıda güvenliği bilgi düzeyi ortalaması arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark bulunmuştur. Çiftçi'nin yapmış olduğu bu çalışma yürütülen çalışmayla benzerlik göstermekte olup verilen eğitimlerin başarıyı artırdığını göstermektedir.

Ticari mutfak planlamaya yönelik eğitimi "okul yıllarında alınan derslerden" alanlar grubunda olanların "genel bilgi puan" ortalaması $79,9\pm 10,8$ ve "özel bir firma yetkilisinden" alanlar grubunda $75,1\pm 7,6$ 'dır. İki grup arasında istatistiksel olarak anlamlı fark bulunmuştur ($p<0,05$). Elde edilen bulgular ışığında TMP' ye yönelik verilene eğitimlerin özel firmalarca verilmesi yerine örgün eğitimle aşçılık okullarında verilmesinin önemi açığa çıkmaktadır. Bayram'ın (2011) dört farklı ülkede (Türkiye, Almanya, İspanya ve Dubai) mutfak personelinin görüş ve uygulamaları doğrultusunda, çalıştıkları mutfaklarda gıda güvenliği konusundaki bilgi düzeylerini belirlemek amacıyla tarama modelinde planlanıp yürüttüğü çalışmasında; mutfak çalışanlarının gıda güvenliği bilgi puanlarını aşçılık eğitimi alınan yere göre incelemiş ve aşçılık eğitimini aşçılık okullarında

alanların bilgi puanları bu eğitimi özel kurslardan alanlara göre anlamlı derecede yüksek bulunmuştur ve bu sonuç yürütülen çalışmayla benzerlik göstermiştir.

Ticari mutfak planlama aşamasında görev alanların "genel bilgi" puan ortalamasının görev almayanların puan ortalamasından yüksek olduğu görülmüştür. Ayrıca mutfak yöneticilerinin ticari mutfak planlama yapma sayısı bakımından "genel bilgi" puan ortalamasının "6 ve daha fazla" grubunda "1 kez", "2 kez" ve "3 kez" planlama yapan gruplarından anlamlı derecede yüksek olduğu bulunmuştur. Elde edilen bulgular mutfak yöneticilerinin TMP bilgi düzeylerinin fiilen planlama yapım çalışmalarına katılarak artış gösterdiğini ve mutfak planlama çalışmalarına katılım oranlarına göre daha fazla tecrübe ve bilgi edindiklerini göstermektedir.

Literatür incelendiğinde, mutfak yöneticilerinin ticari mutfak planlama ilkeleri konusunda bilgi düzeylerinin tespitine yönelik bir çalışmanın gerçekleştirilmediği görülmüştür. Yürütülen bu çalışma ile mutfak yöneticilerinin ticari mutfak planlamaya yönelik bilgi düzeyleri ortaya çıkarılmıştır. Mutfak yöneticilerinin eğitim durumlarına paralel olarak ticari mutfak planlama bilgi düzeylerinin artması çalışmanın önemli bulguları içerisinde yer almaktadır. Mutfak yöneticisi olarak çalışanlar bilgi sorularının tamamından $71,2 \pm 11,0$ puan almışlardır. Yürütülen çalışmanın konuya yönelik öncü bir çalışma olmasından ötürü elde edilen bulguların bundan sonra yürütülecek benzer çalışmalara ışık tutacağı düşünülmektedir.

Çalışmadan elde edilen bulgular ışığında ticari mutfak planlayan işletmelere ve konuya yönelik araştırma yapacak araştırmacılara şu önerilerde bulunulmuştur.

- Ticari mutfakların planlanması safhasında teori ve uygulamada uzman paydaşlar bir araya gelmeli ve planlama ekibinde mutlaka mutfak yöneticileri bulunmalıdır.
- Yiyecek içecek işletmeleri mutfaklarının planlanması aşamasında planlama ekibinde eğitim seviyesi yüksek ve aşçılık alanında eğitim almış ve daha önce ticari mutfak planlama konusunda deneyim sahibi mutfak yöneticilerinin bulunması tercih edilmelidir.
- Aşçılık mesleğine yönelik eğitim veren kurumların yaygınlaştırılarak meslek mensuplarının bu kurumlardan eğitim almaları teşvik edilmelidir.
- Alanda eğitim veren eğitim kurumların ders müfredatlarına ticari mutfak planlamaya yönelik dersleri eklemeleri sağlanmalıdır.
- Yiyecek içecek işletmesi mutfaklarında çalışan personele verilen hizmet içi eğitim programları sıklaştırılmalı ve tüm çalışanların bu eğitimlere katılmaları sağlanmalıdır.
- Konuya yönelik farklı araştırmacıların gerçekleştirecekleri çalışmalar, farklı evren ve örneklem gruplarında gerçekleştirilebilir.
- Konuya yönelik farklı araştırmacıların gerçekleştirecekleri çalışmalar, farklı araştırma yöntem ve teknikleri kullanılarak gerçekleştirilebilir.

KAYNAKÇA

- Akhmetsadykova, A. (2014). *Otel mutfağında mekân planlama*, Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Aksoydan, E. (2007). Hygiene factors influencing customers' choice of dining-out units: Findings from a study of university academic staff, *Journal of Food Safety*, 300-316.
- Aktaş, A. (2011). *Ağırlama Hizmet İşletmelerinde Yiyecek İçecek Yönetimi/Food and Beverage Management*, (3. bs.), Ankara, Detay Yayıncılık.
- Aktaş, A., Özdemir, B. (2012). *Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi*, (3. bs.), Ankara, Detay Yayıncılık.
- Albayrak, N. (2012). *Konut mutfakları iç mekân tasarımında ergonomik ilkeler*, Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Haliç Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.

- Arman, A. (2019). *Endüstriyel mutfak tasarım ölçütlerinde işlevselliğe bağlı parametrelerin değerlendirilmesi ve tasarıma yönelik öneriler*, Yayınlanmamış doktora tezi, Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Arman, A., Nizamoğlu, H. F. (2020). Endüstriyel mutfakların planlanmasında etkili olan faktörler, *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(4), 2682-2702.
- Asensio, P., Ubach, M. (2003). *Kitchen Design: Kuchen Design*, Kempen, Teneues Publishing Group.
- Babür, E. (2007). *Muğla'daki birinci sınıf tatil köylerinde çalışan mutfak personelinin aldıkları hizmet içi eğitimi ve mutfak hijyen durumunun değerlendirilmesi*, Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Baden-Powell, C. (2005). *Architect's Pocket Book of Kitchen Design*, Oxford-UK, Architectural Press.
- Bayram, F. (2011). *Otel mutfaklarında çalışan mutfak personelinin gıda güvenliği konusundaki bilgi tutum ve davranışları*, (Yüksek Lisans Tezi), Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Budak, İ. (2015). *Otel işletmeleri mutfak planlamasına ilişkin sistematik bir süreç analizi*, Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Can, S. (2008). *Küçük ölçekli otel işletmelerinin mutfak departmanlarında çalışan personelin hijyen ve sanitasyon alışkanlıkları (Erdek yöresinde bir uygulama)*, Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı.
- Cılız, E. (2019). *Restoran mutfaklarının ergonomik açıdan işleyişinin incelenmesi: Almanya Berlin'de restoran mutfağı örnekleri*, Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, İstanbul Kültür Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.
- Cömert, M. (2011). *Otel işletmeleri mutfak personelinin gıda güvenliği algılamaları ve Ankara'da bir uygulama*, Yayınlanmamış doktora tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Cullen, F. (2005). Factors influencing restaurant selection in Dublin, *Journal of Foodservice Business Research*, 7(2) 53-85.
- Çanakçı, T. (2018). *Dört ve beş yıldızlı otel mutfak şeflerinin işten ayrılma nedenleri*, Yayınlanmamış doktora tezi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Çetiner, H. (2010). *Yiyecek- içecek işletmelerinde hijyen, sanitasyon ve personelin hijyen kurallarına ilişkin davranışlarında eğitim faktörü*, Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Çiftçi, B. (2014). *Beş yıldızlı otellerde aşçılık eğitimi alan ve alamayan yönetici pozisyonundaki mutfak personelinin gıda güvenliği konusundaki bilgi ve uygulamaları*, Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Demirel, S. (2009). *Hazır yemek üretimi yapan işletmelerde çalışanların hijyen bilgi düzeylerinin belirlenmesi*, Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Namık Kemal Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Denizer, D. (2005). *Konaklama İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi*, (1. bs.), Ankara, Detay Yayıncılık.
- Dere, H. (2018). *Toplu beslenme sistemlerinde mutfak personeline verilen hijyen eğitiminin mutfağın hijyen durumuna etkisi*, Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Başkent Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü.
- Doğdubay, M., Karan, İ. (2017). Otel mutfaklarında sistematik iş yeri düzenleme planı (sidp) modelinin uygulanması, *Aydın Gastronomy*, 1(1), 9-23.
- Dönmez, D. (2011). *Modernleşen Türkiye'de konut mutfağının değişimi: 1950- 1965*, Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Bahçeşehir Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Ekiz, D. (2015). *Bilimsel Araştırma Yöntemleri*, (4. bs.), Ankara, Anı Yayıncılık.
- Fatimah, U. Z., Boo, H. C., Sambasivan, M., Salleh, R. (2011). Foodservice hygiene factors: The consumer perspective, *International Journal of Hospitality Management*, 30(1) 38-45.
- Goldbeck, D. (1994). *Smart Kitchen: How to Create a Comfortable, Safe, Energy-Efficient, and Environment-Friendly Workspace*. (3. bs.), Woodstock-NY, Ceres Press.
- Gökdemir, A. (2003). *Mutfak Hizmetleri Yönetimi*, (1. Bs.), A. Sökmen. (Ed.), Ankara, Detay Yayıncılık.
- Gökdemir, A. (2009). *Mutfak Hizmetleri Yönetimi*, (3. bs.), A. Sökmen. (Ed.), Ankara, Detay Yayıncılık.

- Güldemir, O. (2015). Yiyecek İçecek Bölümü Mutfak Planlaması, Doğdubay, M. (Ed.), *Turizm İşletmelerinde Yiyecek İçecek Yönetimi*, Ankara, Grafiker Yayınları, 101-123.
- Henson, S., Majowicz, S., Masakure, O., Sockett, P., Jones, A., Hart, R., Knowles, L. (2006). Consumer assessment of the safety of restaurants: The role of inspection notices and other information cues, *Journal of Food Safety*, 275-301.
- Hrovatin, J., Prekrat, S., Oblak, L., Ravnik, D. (2015). Ergonomic suitability of kitchen furniture ergonomic suitability of kitchen furniture regarding height accessibility, *Col Antropol*, 39(1), 185–191.
- Işıksoluğu, M. (1997). *Beslenme*, (10.bs.), İstanbul, Ankara, Milli Eğitim Basımevi.
- Kabacık, M. (2008). Dört ve beş yıldızlı otel mutfaklarında çalışan personelin gıda güvenliği konusundaki bilgilerinin saptanması, Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Kahraman, M., S. (2019). *Türk konut mutfağı tasarımında iç mekan-kültür ilişkisinin Mardin örneği üzerinden değerlendirilmesi*, Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Kalınkara, V. (1986). Ev mutfaklarının planlanmasında dikkat edilecek hususlar, *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 15: 123-130.
- Kara, A., Kaynak, E., Küçükemiroğlu, O. (1997). Marketing strategies for fast-food restaurants: A costumer view, *British Food Journal*, 99 (9) 318-324.
- Karasar, N. (2019). *Bilimsel Araştırma Yöntemi*, Ankara, Nobel Yayınları.
- Kavraz, M. (2008). Salonların akustik ve aydınlatma açısından tasarım ilkeleri-uygulama örnekleri, Ü., C. Yıldız vd. (Ed.), *14. Ulusal Ergonomi Kongresi Bildiriler Kitabı*, Trabzon, KTÜ Basım Evi. 78-85.
- Kivela, J. J. (1997). Restaurant marketing: Selection and segmentation in Hong Kong, *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 9(3), 116-123.
- Kozak, N., Kozak, A. M., Kozak, M. (2017). *Genel Turizm İlkeler Kavramlar*, (19. bs.), Ankara, Detay Yayıncılık.
- Kurt, R. (2013). *Herkes İçin İş Sağlığı ve Güvenliği Rehberi*, (1. bs.), Ankara, Seçkin Yayıncılık.
- Küçükaslan, N. (2011). *Yiyecek İçecek İşletmelerinde Mutfak Hizmetleri Yönetimi*, (2. bs.), Bursa, Alfa Akademi.
- Küçükayman, A., M., Demir, Ş., Ş. (2019). Otel mutfak tasarımlarının çalışanlar tarafından değerlendirilmesi, *Uluslararası Global Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 125-139.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2020). Turizm istatistikleri, <https://yigm.ktb.gov.tr/TR-9851/turizm-istatistikleri.html> (Erişim Tarihi: 11.07.2020)
- Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2020). Turizm işletme belgeli tesisler, <https://yigm.ktb.gov.tr/TR-9579/turizm-tesisleri.html> (Erişim Tarihi: 11.07.2020)
- Lovett, S., M. (2006). *The Smart Approach to Kitchen Design*, Emeryville, Creative Homeowner Press.
- Maguire, M., Peace, S., Nicolle, C., Marshall, S., Sims, R., Pervical, J., Lawton, C. (2014). Kitchen living in later life: Exploring ergonomic problems, coping strategies and design solutions, *International Journal of Design*, 8(1), 73-91.
- Maviş, F. (2008). *Endüstriyel Yiyecek Üretimi*, (2. bs.), Ankara, Detay Yayıncılık.
- Merdol K., T. (1999). *Okul Öncesi Dönem Eğitimi Veren Kişi ve Kurumlar İçin Beslenme Eğitimi Rehberi*, (1. bs.), İstanbul, Özgür Yayınları.
- Oruç, Z. (2014). *Konut mutfaklarının ergonomik kriterlerine göre irdelenmesi*, Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Dicle Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Özel, K., Cömert, M. (2015). Otel işletmeleri mutfak çalışanlarının mutfak planlaması ile ilgili bilgi düzeylerinin belirlenmesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 48-55.
- Özkoçak, Z., F. (2015). *Konutlarda mutfak tasarımı, geçerliği ve "Frankfurt mutfağı" üzerinden değerlendirilmesi*, Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Yıldız Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Mimarlık Anabilim Dalı.

- Panero, J., Zelnik, M. (2014). Human dimension & interior space: a source book of design reference standards, New York, Watson-guptill publications, [Adobe Acrobat Reader Sürümü]. http://93.174.95.29/_ads/F98E5C901BF20B42A04563109992BF09 (Erişim Tarihi: 11.07.2020)
- Parrott, K., R., Beamish, O., J., Emmel, M., j., Lee, j.,S. (2008). Kitchen remodeling: Exploring the dream kitchen projects, *Housing and Society*, 35(2), 25-42.
- Rahman, M. S. (2012). Dynamics of consumers' perception, demographic characteristics and consumers' behavior towards selection of a restaurant: an exploratory study on Dhaka city consumers, *Business Strategy Series*, 75-88.
- Sak, G. (2014). *Mutfak tasarımında modüler sistemlerin kullanıcı ergonomisi açısından değerlendirilmesi*, Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, İstanbul Kültür Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Sarı, G. E. (2019). Alakart restoranların iç mekân tasarımında ergonomik ilkelerin değerlendirilmesi, Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Mimar Sinan Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Sökmen, A. (2008). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği*, (4. bs.), Ankara, Detay Yayıncılık.
- Tanır, F., Şaşmaz, T. C., Beyhan, Y., Bilici, S. (2001). Doğanekent Beldesinde bir tekstil fabrikasında çalışanların beslenme durumu. *Türk Tabipleri Birliği Mesleki Sağlık ve Güvenlik Dergisi*. <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/823539>. (Erişim Tarihi:11.07.2020)
- Tunçer, T. (2019). *Otellerdeki mutfak çalışanlarının gıda güvenliği bilgi düzeylerinin ölçülmesi*, Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Turan, İ. (2009). *Mutfak personelinin el hijyeni bilgisi ve uygulamalarının incelenmesi*, Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Tümer, H. (2008). *Toplu beslenme hizmeti verilen kurumlarda mutfak planının incelenmesi ve mutfak planının iş akışına etkisi üzerine bir araştırma*, Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü.
- Türkan, C. (2010). *Mutfak Teknolojisi*, (4. bs.), Ankara, Sistem Ofset.
- Türksoy, A. (2007). *Yiyecek ve İçecek İşletmeleri Yönetimi*, (3. bs.), Ankara, Turhan Kitapevi.
- Ural, D. (2007). Konaklama işletmelerinde çalışan personelin kişisel hijyen bilgileri ve uygulamaları üzerine bir araştırma, Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Usta, Ö. (1996). *Turizm*, İstanbul, Altın Kitaplar Yayınevi.
- Uyan, U., Ö. (2018). *Günümüz konut tasarımında mutfak mekanının değişim ve dönüşümünün incelenmesi*, Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, İstanbul Kültür Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Mimarlık Anabilim Dalı.
- Uyar, P. (2014). *Toplu konutlarda mutfak mekanının 1950'lerden günümüze gelişimi*, Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, İstanbul Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İç Mimarlık Anabilim Dalı.
- Ülker, O., Özkaya, K., Erdem E. H. (2015). Farklı mutfak planlamalarında kas ve iskelet sistemi zorlanmalarının gözlenmesi, *Süleyman Demirel Üniversitesi Mühendislik Bilimleri ve Tasarım Dergisi*, 3(3), 481- 486.
- Yamane, T. (2001). *Temel Örnekleme Yöntemleri*, (1.bs.), Çeviren: Esin, A., Bakır A. M., Aydın C. ve Gürbüzel E., İstanbul, Literatür Yayıncılık.
- Yılmaz, Y. (2012). *Otel ve Yiyecek İçecek İşletmelerinde Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi*, (2. bs.), Ankara, Detay Yayıncılık.
- Yozgatlı, M. (2019). *Yemek kültürünün gelenekselden moderne Kayseri konut mutfağı üzerine etkileri ve yeni yapılacak konut mutfakları için öneriler*, Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.