



Journal of Recreation and Tourism Research

Journal home page: www.jrtr.org

ISSN:2148-5321

DOI: 10.31771/jrtr.2018.3

KONAKLAMA İŞLETMESİ MUTFAK PERSONELİNİN MOLEKÜLER GASTRONOMİYE YÖNELİK GÖRÜŞLERİ

Dervan ŞANLI^a

Handan ÖZÇELİK BOZKURT^b

Ali Turan BAYRAM^c

^aMeslek Uzmanı (dervansanli52@gmail.com)

^bTokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Zile Dinçerler T.İ.O.Y.O, Öğr. Gör. Dr., Tokat, Türkiye (handan.ozcelik@gop.edu.tr)

^cSinop Üniversitesi, T.İ.O.Y.O, Dr. Öğr. Üy., Sinop, Türkiye (alibayram@sinop.edu.tr)

ARTICLE HISTORY

ÖZ

Received:

06.08.2018

Accepted:

21.09.2018

Anahtar Kelimeler:

Moleküler gastronomi
Gastronomi turizmi
Konaklama işletmesi

Gastronomi; gıda alımını bir gereklilikten öte kültür, zevk ve tercihin bütünleşmesi olarak tanımlamaktadır. Moleküler gastronomi, gıda hazırlamaya farklı bir bakış açısıyla yaklaşan nispeten yeni bir bilimsel disiplindir. Bu araştırma, konaklama işletmesi mutfak personelinin moleküler gastronomi konusundaki görüşlerini ortaya koymak amacıyla yapılmıştır. Bu doğrultuda Bodrum'da faaliyet göstermekte olan dört ve beş yıldızlı konaklama işletmesi mutfak personeline yönelik kapsamlı bir araştırma gerçekleştirilmiştir. Araştırma evreni 782 mutfak çalışanından oluşmaktadır ve çalışmada 403 çalışan ankete tabi tutulmuştur. Elde edilen veriler uygun istatistiksel yöntemler kullanılarak değerlendirilmeye tabi tutulmuştur. Bulgulara göre çalışanların moleküler gastronomiye yönelik tutumları genellikle olumlu yöndedir. Çalışma kapsamında eğitim düzeyi, yaş, gelir düzeyi ve açıcılık eğitimi alma durumu arasında anlamlı farklılıklar bulunmuştur. Analizler ışığında turizm sektörüne katkı sağlamak adına önerilerde bulunulmuştur.

ABSTRACT

Keywords:

Molekular gastronomy
Gastronomy tourism
Accommodation management

Gastronomy defines food in take as an integration of culture, pleasure and preference beyond necessity. Molecular gastronomy is a relatively new scientific discipline that looks at food preparation from a different point of view. This research was carried out in order to reveal the opinions of the hospitality management kitchen staff about the molecular gastronomy. In this direction, a comprehensive research was carried out on the kitchen staff of the four and five star accommodation operations operating in Bodrum. The research population consists of 782 employees and it was carried out a survey on 403 employees. The data obtained from the study were evaluated using appropriate statistical methods. According to findings, employees' attitudes towards molecular gastronomy are generally positive. There was defined that opinions of molecular gastronomy has significant difference for age, education and revenue status. In the light of analysis, suggestions have been made to contribute to the tourism sector.

**Sorumlu Yazar:* Handan ÖZÇELİK BOZKURT

E posta: handan.ozcelik@gop.edu.tr