



Araştırma Makalesi – Research Article

DOI:xxxxxxx

Mutfak Çalışanlarının Teknolojik Yeniliklere Yönelik Tutumlarının İş Performansına Etkisinin İncelenmesi

Investigation of the Effect of Kitchen Workers' Attitudes Towards Technological Innovations on Job Performance

Merve ÖZDEMİR

MAKALE BİLGİSİ

ÖZET

Makale Geçmişi:

Başvuru tarihi: 11/05/2023

Kabul tarihi: 20/05/2023

Yayıntarihi: 26/06/2023

Anahtar Kelimeler:

Mutfak Çalışanları,

Teknolojiye Yönelik

Tutum, İş Performansı,

Mesleki Deneyim.

Araştırma mutfak çalışanlarının teknolojiye yönelik tutumlarının iş performansları üzerin ne derecede etkili olduğunu ve bu etkinin mesleki deneyimin üzerinde aracı rolünün olup olmadığını tespit etmek amacı ile gerçekleştirilmiştir. Araştırmanın örneklemini 18 yaş üzeri 127'si kadın, 263'ü erkek olmak üzere 390 mutfak çalışanı oluşturmaktadır. Araştırmanın veri toplama aşamasında Mesleki Yeterlilik Ölçeği, Dijital Teknolojiye Yönelik Tutum Ölçeği ve Kişisel Bilgi Formu kullanılmıştır. Araştırmanın örneklemini kolayda örnekleme yöntemi ile seçilerek, araştırmada ilişkisel tarama yöntemi kullanılmış, kesitsel bir çalışmadır. Çalışmanın istatistiksel analizi SPSS 22.0 istatistik paket programı kullanılmıştır. Yapılan aracı rolü analizlerine göre, mutfak çalışanlarının teknolojiye yönelik tutumlarının iş performanslarında ve mesleki deneyimleri üzerinde aracı rolü olduğu saptanmıştır. Analizler sonucunda ortaya konan sonuçlar, gelecekte yapılacak olan araştırmalara yardımcı olabilecektir.

ARTICLE INFO

ABSTRACT

Background:

Received: 11/05/2023

Accepted: 20/05/2023

Published: 26/06/2023

Keywords:

Kitchen Employees,

Attitudes Towards

Technology, Job

Performance, Professional

Experience

The study was conducted to determine the extent to which kitchen workers' attitudes towards technology affect their job performance and whether this effect is mediated by professional experience. The sample of the research consists of 390 kitchen employees, 127 of whom are female and 263 of whom are male, over the age of 18. Professional Competence Scale, Attitude Towards Digital Technology Scale and Personal Information Form were used in the data collection phase of the study. The sample of the study was selected by convenience sampling method and the relational survey method was used in the research and it is a cross-sectional study. SPSS 22.0 statistical package program was used for statistical analysis of the study. According to the mediating role analysis, it was determined that kitchen workers' attitudes towards technology have a mediating role on their job performance and professional experience. The results of the analysis will be helpful for future research.

1. Turizm ve Konaklama İşletmelerinde Robotlaşma Çağı

Restoranlar, oteller ve barlar en popüler turizm paydaşlarıdır. Robotlar bu sektörlerde iş gücü eksikliğini azaltabilir, işletmeye çekicilik katabilir ve insana yardımcı olabilirler. Sürdürülebilirliklerinin, uygulanabilirliğinin ve işletme ekonomisine olumlu getirilerinin kanıtlanmasıyla robotlar; işletmelerde daha fazla benimsenir ve çeşitli endüstri sektörlerinde daha fazla yayılım gösterir. Robot teknolojisini turizm sektörünün benimsemesi ve işletmelerin robot kullanımlarını arttırmalarıyla insan-robot etkileşimi karmaşık bir hal alacaktır. Gelecek zamanlarda bu etkileşimin ve akıllı ortamların daha fazla incelenmesi gerekecektir. Örneğin, robot tasarımlarının misafirler ve personel arasındaki etkileşim kalitesini ne derece etkilediği ; çalışma alanlarının, iş yükünün ve çalışan personelin robotik teknolojilerle ne kadar uyumlu olduğunun gelecek çalışmalarda incelenmesi gerekir. Literatür her ne kadar bizlere turizm ve otelcilik alanında robotların kullanımının önemli olduğunu tanımlasa da turizm şirketlerinin robot üreticileriyle iş birliği içinde çalıştığına dair bulgular çok azdır (Ivanov vd., 2019, s. 493-508).

Teknolojiden kaçınan konaklama sektöründe bile, ister beğenelim ister beğenmeyelim robotlaşma ve otomasyon giderek yayılıyor. Günümüzde dünya üzerindeki binlerce otelde sıradan, tehlikeli ve tekrarlayan işleri gerçekleştirmek için robotlar kullanılıyor. Böylelikle robotlar; aşçılar, barmenler, garsonlar, bagaj görevlileri, temizlik görevlileri, oda servisi, konsiyerjler ve güvenlik görevlileri gibi konaklama endüstrisinde çalışan birçok işçinin yerini alıyor. (Starkov, 2020).

Robotlar, çalışanların iş yüklerini azaltır fakat insan gibi etkileşim kuramazlar. Otel personeli misafirlerin karşılaşılabilecekleri zorlukları hissedebilir ve misafirler çalışanlardan onları anlamasını bekleyebilir. Fakat robotlar bu gibi durumlarda işletmelere kolaylık sağlayamazlar çünkü robotlar bu donanımına sahip değildir (Osawa vd., 2017, s. 242). İşletmelere gelecek vadeden ve pozitif enerji yükleyen etken aslında insandır. Çünkü keyifli bir yemeğin atmosferini yaratan garsondur, insanları bakışlarıyla ısıtan ve evinde hissetmesini sağlayan resepsiyonisttir. İşletmeler duygusal emeğin gereklilikleriyle yüzleşmek zorundadır (Hochschild, 2003, s. 11).

2. Mutfaktaki Teknoloji Çağı

Eski makineler çok düşük verimlere sahiptir. Eski aletlerle gıda hazırlanırken çok fazla insan enerjisi tüketilir. Gerçek şu ki bu işlemin tamamı yapay yollarla yapılabilir. Yemek yapımı kimyasal bir süreçtir ve elektrikli aletler kimyasal aktiviteyi hızlandırır. Böylelikle kullanılan aletler insan vücuduna yardımcı olur ve birer kurtarıcı haline gelirler (Marvin, 1988, s. 142). Diğer tüm endüstrilerde olduğu gibi gıda sektöründe de ürün ve süreç geliştirme iş stratejisinin can damarı olarak kabul edilir. Firmalar yeni ve iyileştirilmiş ürünleriyle düşük maliyet (alan, işçilik) girdileri kazanır (Winger ve Wall, 2006, s. 1). 19. yüzyılda İngiltere’de otomat makinelerinin icadı ile gıda üretimi ve tüketiminde bilgisayarlar devreye girdi. Bir süre sonra sadece gıda üretimiyle sınırlı kalmayıp gıda servisinde de otomasyonlaşmaya gidildi. Philadelphia’da 1902 yılında ilk otomat tanıtıldı ve otomatların 1912 yılında New York’ta piyasa çıkarılmasıyla birlikte yaygınlaşması sağlandı (Park, Kim ve Leifer, 2017, s. 214).

İnsan merkezli bir mutfak, kullanılacak malzemelerin işlenmesine kadar birtakım görevler içerir. Malzeme hazırlığından pişirmeye kadar herhangi bir tarifi uygulayabilen robot bir şef, insan müdahalesi gerektiren çalışmalarını tamamlamayı başarır (Bollini, Barry ve Rus, 2011, s. 1-7). Örneğin kurabiye veya pankek pişirmek için tasarlanan robotlar tüm prosesleri

tamamlayabilir (Bollini, Barry ve Rus, 2011; Beetz vd., 2011). Robotların turizm ve otelcilik sektöründe kullanımları geliştikçe robotlar yalnız garson olarak değil aynı zamanda şef olarak da mutfağa dahil edilecektir. Böylelikle gastronomi deneyimleri robotlaşacaktır (Fusté-Forné, 2021). Örneğin Kaliforniya'daki CaliBurger restoranı hamburger pişiren Flippy adında bir robot yaratmıştır. İnsanların bir robotun yemek yapmasını merak etmesiyle restoran cazibe merkezi haline gelip daha fazla sipariş almıştır (Otero, 2018). Boston'da ise Massachusetts Teknoloji Enstitüsü öğrencilerinin Fransız şef ve restoran işletmecisi Daniel Boulud ile çalışmasıyla otomatik bir mutfağa sahip Spyce restoranını geliştirdiler. Bu restoranda mutfaktaki her şeyi robotlar yapmaktadır (Doyle, 2018). Spyce, karmaşık görevlerin üstesinden gelerek yemekler pişiren robotik bir mutfağa sahip dünyanın ilk restoranı olarak tanıtılıyor. Fakat insan emeğinin ucuz olması ve göz ardı edilmesi nedeniyle robot aşçılar insanlar tarafından tam anlamıyla benimsenememiştir. Ne zaman teknoloji ucuzlarsa ve yaygınlaşırsa bu durumun değişebileceği öngörülmektedir (Holley, 2018).

Teknolojinin gelişmesi ve tarihsel süreçteki değişimler çeşitli alanlarda olduğu gibi ürünlerin tasarımına da yansımaktadır. Teknolojideki bu gelişimle beraber tasarlanan ürünler değişime uğramış bu da yaşam tarzımızı etkilemeye başlamıştır. Mutfakta kullanılan ekipmanlar zaman içerisinde değişime uğramıştır (Karagözler, 2022, s. 64; Yücel, 1990, s. 31). Mutfaklar önceden basit bir şekilde dizayn edilirken toplumun gelişmesi ve refah düzeyinin artmasıyla bu durum değişmiştir. Günümüzde mutfaklar yeni ve işlevsel tasarımlarla donatılmıştır. Böylelikle mutfaklar büyümeye ve önemli alanlar haline gelmeye başlamıştır (Kurt, 2006, s. 3). Son yıllarda mutfak tasarımları ve cihazları, mikroişlemciler, çeşitli sensör ve aktüatör teknolojileri kullanılarak daha otomatik hale geldi. Akıllı teknolojiler, insanlara mutfakta yardımcı olmak için daha uygun hale getirildi (Ficocelli ve Nejat, 2012, s. 247). Ekipman tasarımcılarının daha az enerji ve işçilik maliyeti, daha iyi sanitasyon, iyi ısı dağılımı, daha kontrollü pişirme ve daha güvenli operasyonlar ana hedefleri arasındadır (Rodgers, 2007, s. 903). Mutfaktaki teknolojiler çoğunlukla pişirmeyi kontrol altında tutmak ve süreçleri gözlemleyebilmek adına kullanılsa da işçilikten tasarruf etmek için de kullanılırlar. Plate Matelerin yiyeceklerin daha fazla saklanması ve taşınmasında yardımcı olması nedeniyle kullanılması ya da kabuk ayırıcı makinelerin istiridye ve karides gibi kabuklu ürünleri daha kolay açması nedeniyle kullanılması buna örnektir (Ghiselli, 2001, s. 71). Tasarımcılar gelecekte nelerin görülebileceğini hayal ederek yaşam kalitesinin daha iyi olması için yollar ararlar. Sürekli olarak geliştirme ve iyileştirme eğilimindedirler (Pettersson, 2017, s.1).

Teknoloji günümüzde hızlı bir değişim ve gelişim içerisinde. Bu yeni endüstriyel ve robotik gelişmeler insanların ihtiyaçlarına karşılık verebilmesi için tasarlanmıştır. Gün geçtikçe bu tasarımlar yaşam tarzımızda belirleyici bir rol oynamıştır. İleri teknolojinin mutfağa kattığı olanaklarla insan daha az enerji harcamaya başlamıştır. İnsan gücü kullanılarak yapılan birçok işlem robotlar sayesinde kısa sürede yapılabildiği için bu ekipmanlar mutfağın vazgeçilmezleri haline gelmiştir (Yücel, 1990, s. 47-48). Gıda hizmeti endüstrisinde geliştirilmekte olan veya kullanılan ekipmanların çoğu işgücü sorunu nedeniyle oluşmuştur. Otel yöneticilerinin karşılaştığı en sıkıntılı konulardan biri işgücü hacmidir. Bu işletmelerde yürütülen büyük operasyonlar nedeniyle ekipman seçimleri işletmeyi oldukça etkileyecektir. Değişen iş gücü hacmi operasyonu etkileyebileceği için, bu işletmelerde stabiliteyi sağlayan ekipman arayışları devam edecektir. Tekdüze ve kaliteli ürünler üretmek için gereken eğitim böylelikle azaltılacaktır (Ghiselli, 2001, s. 71). Teknolojik gelişmeler mutfaklardaki ekipmanları etkiledikçe yiyeceklerin hazırlanmasında da yeni tekniklerin

geliştirilmesine olanak sağlayacaktır (Yücel, 1990, s. 58).

İyi ekipman satın almak önemli bir yatırım gerektirebilir. Ekipmanların ucuz versiyonları bulunabilir de ödediğinizin karşılığını almak isterseniz iyi ekipmana yönelmelisiniz. Çünkü kullanımının kolay olması ve süreyi diğer ekipmanlara göre kısaltması bakımından daha işlevseldir. Örneğin eskiden yakınlarda toplanan ekipmanla, hayvanları ve odunları kullanarak barbekü yapılırdı. Günümüzde ekipman ve tekniklerde değişiklik yapılarak çukurlarda ve smoke shacklerde deneyim yapmaya başladılar. Böylece ızgara ve tütsüleme işlemi, icat ve yenilik geleneklerine kök salmış oldu (Black & Decker, 2018, s. 22). Alanın sınırlı olduğu işletmelerde, işletme sahipleri ilk olarak mutfak gibi satış dışı alanları küçültüp yemek alanlarını büyütmeyi tercih ederler. Bu yüzden çok yönlü kullanım ve alan tasarrufu sağlayan ekipmanlara profesyonel mutfaklarda yer verilir. Ayrıca cruise gemileri ve nehir tekneleri gibi sınırlı alana ve gezen mutfaklara sahip yerlerde daha küçük ve verimli mutfaklara ihtiyaç duyulur. Zorlu konum ve alanlarda yemek yemek isteyen müşterilerin ihtiyaçlarını karşılayabilmek için minimal ve küçük mutfaklara ihtiyaç duyulur (Ghiselli, 2001, s. 69).

Bir mutfağın planlanmasında ekonomik, teknolojik, sosyal ve kültürel unsurlar belirleyici rol oynamaktadır (Yücel, 1990, s. 43). İnsanlar yiyeceği kolaylıkla bulabildiği veya üretebildiği yerlerde kendilerini geliştirme ve yaşamlarını zenginleştirme olanakları olmuştur (Sayel, 1993, s. 1). Tarihsel sürece baktığımızda insanlar fazla besinler elde edip ürettikçe yerleşik hale gelmiş ve daha büyük topluluklar halinde yaşamaya başlamışlardır. Bunun sonucunda sosyal hayatları ve ekonomileri oluşmuştur (Sayel, 1993, s. 2). Sanayi devriminin sonucunda ilerleyen teknoloji mutfakta kullanılan ekipmanları geliştirmiştir. Uzun uğraşlar sonucunda elde edilebilecek olan ürünler makinalar sayesinde kısa sürede elde edilmiştir. Bu durum mutfakta çalışan insanlara kolaylık sağlamış, iş yükünü azaltmıştır fakat bununla birlikte işsizlik sorununa neden olmuştur (Akman ve Erbil, 2018, s. 285). Otomatik doğrayıcılardan hamur açma makinalarına kadar birçok modern ekipman mutfağa girmiş ve çalışanlara birçok kolaylık sağlamıştır (Güner ve Aydoğdu, 2022, s. 18). Örneğin profesyonel olarak bu işi yapan mutfak çalışanları pasta yapmak için el gücünü kullanmak yerine artık bu işi mikserlere devrederek pandispanya yapımını kolaylaştırmıştır. Yani mutfaklarda kullanılan robotlar mutfak çalışanlarının işlerini verimli hale getirmiştir (Akman ve Erbil, 2018, s. 288).

Mutfağı teknolojik alana taşımak, günümüzün gerçek insanları ve gerçek uygulamalarını desteklemek, geleceğin teknolojisinin uygulanmasına ve kullanılmasına vurgu yapmak anlamına geliyordu. Gerçekten de teşhir evleri veya yarının evleri olgusunda mutfaklar inovasyon ve gelişimin kilit alanlarından biri haline geldi (Bell ve Kaye, 2002, s. 49-50). Geçtiğimiz yüzyıl boyunca Amerikan mutfakları, yemek pişirmeyi bir ev bilimine, mutfağı emek tasarrufu sağlayan cihazlar koleksiyonuna ve yiyecekleri önceden paketlenmiş uç noktalara indirgemeyi amaçlayan stratejik müdahaleler için devam eden alanlar olmuştur (Bell ve Kaye, 2002, s. 58). Enerji tüketimini azaltacak yeni makineler ve sistemler tasarlamak çevremiz için önemlidir. Profesyonel mutfaklar, evlerde yemek pişirmek için kullanılan enerjinin ortalama iki katı daha fazla enerji tüketir. Bu yüzden profesyonel mutfaklar büyük bir enerji tasarrufu potansiyeline sahiptir. Daha sürdürülebilir mutfak ürünleri için deneysel olarak doğrulanmış ürünler geliştirmek önemlidir (Burlon vd., 2017, s. 3).

3. Yöntem

Bu çalışmada, mutfakta kullanılan teknolojilerin aşçılar üzerindeki etkilerini araştırmıştır. Aşçıların mutfakta kullandıkları teknolojiye yönelik; tutumlarını, algılarını ve iş

performansına etkilerini tespit etmek amacıyla araştırma gerçekleştirilmiştir. Araştırmanın evrenini 127 kadın (%32,26) ve 263 erkek (%67,4) olmak üzere 18 yaş üstü 390 mutfak çalışanı oluşturmaktadır. Araştırmanın örneklem türü kolayda örneklemdir. Kolayda örnekleme, çalışma anketine gönüllü bir şekilde katılım sağlayan tüm bireylerin örnekleme dahil olmasına dayanan bir örnekleme modelidir (Coşkun vd., 2015, s. 139). Şimşek (2022) tarafından geliştirilen Rekreasyon Uzmanının Mesleki Yeterlilik Ölçeği ve Cabı (2016) tarafından geliştirilen İrge ve Şen (2020) tarafından uyarlanan Dijital Teknolojiye Yönelik Tutum Ölçeği kullanılarak çalışma yapılmıştır. Ölçeklerdeki ifadeler değiştirilerek mutfak çalışanlarına uyarlanmıştır. Araştırmada verilerin toplanması için kullanılan teknik anket tekniğidir. Bu tekniğin kullanılma amacı, çalışmanın amaçlarına uygun olacak şekilde kısa bir zaman diliminde çok daha yüksek katılımcıya ulaşılma avantajını sağlamasıdır (Ural ve Kılıç, 2011, s. 55; Yazıcıoğlu ve Erdoğan, 2011, s. 91). Anket soruları, Google formda düzenlenmiş olup sosyal medya aracılığıyla gönüllü katılımcılara ulaştırılmıştır. Veri toplama sürecinde 390 katılımcıya sırasıyla Kişisel Bilgi Formu, Mesleki Yeterlilik Ölçeği ve Dijital Teknolojiye Yönelik Tutum Ölçeği çevrimiçi olarak uygulanmıştır. Katılımcılara araştırmanın amacı, ölçeklerin nasıl doldurulacağı, anket sorularına ayıracakları süre ve gizlilik ilkesi hakkında bilgilerin sunulduğu bir onam formu iletilmiştir. Araştırmaya katılımın gönüllülük esasına dayalı olduğu vurgulanmıştır. Elde edilen veriler SPSS programı kullanılarak analiz edilmiştir.

3.1. Araştırmanın Hipotezleri

H1 : Mutfak çalışanlarının mesleki yeterlikleri ile teknolojiye yönelik tutumları arasında anlamlı bir ilişki vardır.

H2 :Mutfak çalışanlarının mesleki yeterlikleri ile performansları arasında anlamlı bir ilişki vardır

4. Bulgular

Araştırmanın bu bölümünde mutfak çalışanlarının teknolojik yeniliklere yönelik tutumlarının iş performansına etkisinin mesleki deneyimin aracılık rolüyle incelenmesine yönelik bulgulara ve katılımcıların sosyodemografik bilgilerine yer verilmiştir.

4.1. Katılımcıların Demografik Bilgilerine İlişkin Bulgular

Tablo 1: Katılımcılara Ait Demografik Bilgiler

<i>Değişkenler</i>	<i>N(%)</i>
Cinsiyet	
Kadın	127(32.26)
Erkek	263(67.4)
Yaş	
18-25	143(36.7)
26-34	199(51)
35 ve üzeri	48(12.3)
Eğitim Düzeyi	

İlkokul	8(2.1)
Ortaokul	35(9)
Lise	176(45.1)
Önlisans	74(19)
Lisans	88(22.6)
Lisansüstü	9(2.3)
Mesleki Tecrübe	
0-5 yıl	148(37.9)
6-14 yıl	191(49.0)
15 yıl ve üzeri	51(13.1)

Tablo 1’de katılımcılara ait sosyodemografik bilgiler yer almaktadır. Araştırmaya toplamda 18 yaş üstü 390mutfak çalışanı(%32.26 kadın, %67.4 erkek) katılmıştır. Araştırmaya katılan bireylerin büyük çoğunluğunun yaş aralığı 26-34(%51), eğitim düzeyi lise(%45.1) ve mesleki tecrübesi 6-14 yıl(%49) olan bireylerdir.

Tablo 2: Mesleki Yeterliliğin Teknolojiye Yönelik Tutumlar Üzerindeki Etkisine İlişkin Regresyon Analizi Sonuçları

Bağımsız Değişken	B	SH	β	t	p
Sabit	0.6	0.12		4.92	0
YönetimYeterlilik	0.06	0.04	0.07	1.61	0.11
İşletmeYeterlilik	-0.01	0.04	-0.01	-0.32	0.75
EtkinlikYeterlilik	0.14	0.05	0.14	2.7	0.01
LiderlikYeterlilik	0.6	0.05	0.59	11.28	.00
DonanımYeterlilik	0.1	0.04	0.12	2.89	.00

R=0.85, R²=0.73, Δ R²=0.73, F=208.5, p<0.01

Bağımlı Değişken: Teknolojiye Yönelik Tutumlar

Mesleki yeterliliğin teknolojiye yönelik tutumlar üzerindeki yordayıcı etkisini belirlemek üzere yapılan regresyon analizi istatistiksel olarak anlamlı bulunmuştur(F=208.5; p<0.01).Mutfak çalışanlarının etkinlik yeterlilik(β =0.14), liderlik yeterlilik(β =0.59) ve donanım yeterlilik(β =0.12) düzeylerinin teknolojiye yönelik tutumları üzerinde pozitif yönde anlamlı bir etkisinin olduğu tespit edilmiştir.

Teknolojiye yönelik tutumlar düzeyinin belirleyicisi olarak mesleki yeterlilik ile ilişkisinin (açıklayıcılık gücünün) güçlü olduğu görülmüştür ($R^2 = 0.73$). “Mutfak çalışanlarının mesleki yeterlikleri ile teknolojiye yönelik tutumları arasında anlamlı bir ilişki vardır” H1 hipotezi kabul edilmiştir.

Tablo 3: Mesleki Yeterliliğin Performans Üzerindeki Etkisine İlişkin Regresyon Analizi Sonuçları

Bağımsız Değişken	B	SH	β	t	p
Sabit	0.75	0.14		5.54	.00
Yönetim Yeterlilik	0.08	0.04	0.1	1.93	0.05
İşletme Yeterlilik	-.00	0.04	-0.01	-0.09	0.93
Etkinlik Yeterlilik	0.11	0.06	0.12	2.0	0.05
Liderlik Yeterlilik	0.51	0.06	0.51	8.72	.00
Donanım Yeterlilik	0.15	0.04	0.17	3.67	.00

R=0.82, $R^2=0.67$, $\Delta R^2=0.66$, F=154.4, p<0.01

Bağımlı Değişken: Performans

Mesleki yeterliliğin performans üzerindeki yordayıcı etkisini belirlemek üzere yapılan regresyon analizi istatistiksel olarak anlamlı bulunmuştur (F=154.4; p<0.01). Mutfak çalışanlarının yönetim yeterlilik ($\beta=0.1$), etkinlik yeterlilik ($\beta=0.12$), liderlik yeterlilik ($\beta=0.51$) ve donanım yeterlilik ($\beta=0.17$) düzeylerinin performans üzerinde pozitif yönde anlamlı bir etkisinin olduğu tespit edilmiştir. Performans düzeyinin belirleyicisi olarak mesleki yeterlilik ile ilişkisinin (açıklayıcılık gücünün) güçlü olduğu görülmüştür ($R^2 = 0.67$). “Mutfak çalışanlarının mesleki yeterlikleri ile performansları arasında anlamlı bir ilişki vardır” H3 hipotezi kabul görmüştür.

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

İnsanlar beslenme problemlerini çözmek için primatların ortak yolu olan beyin gücüne başvururlar. Morfolojik olarak insanlar, etoburların sahip olduğu büyük dişlere, keskin pençelere ve devasa çenelere sahip değildir. Fakat giderek büyüyen ve karmaşık bir hal alan insan beyni yiyeceğe ulaşmak için dişler ve pençeler yerine teknolojiyi kullanır. Elde ettiği besini hazırlamak ve tüketmek için, yaratıcı çözümler ve aletler kullanır. Kendi edebi geleneklerine ve kendine özgü mutfağa sahip her kültür, farklı yemeklerini ve yeme eylemlerini geleneksel olarak sürdürür. Bir toplumun yemek gelenekleri sadece tariflerden oluşmaz. Yiyeceğin yetiştirildiği, toplandığı, saklandığı, hazırlandığı, servis edildiği ve atıldığı yöntem ve teknolojilerden oluşur. Teknolojik değişiklikleri motive eden unsurlar teknolojik ilerlemeler ve icatlar değildir. Sanılanın aksine zorunluluk duyulan ihtiyaçlar ve taleplerdir. Verimliliğin azalmasına karşı kişiler yeni teknolojileri benimseyebilir ve iyi alternatif haline

getirebilirler (Katz, 2003: 51-117).

Bu çalışma mutfak çalışanlarının teknolojik yeniliklere yönelik tutumlarının iş performansına etkisinin incelenmesini ölçmek amacıyla, Şimşek (2018) tarafından geliştirilen Rekreasyon Uzmanının Mesleki Yeterlilik Ölçeği ve Cabı (2016) tarafından geliştirilen İrge ve Şen (2020) tarafından uyarlanan Dijital Teknolojiye Yönelik Tutum Ölçeği kullanılarak yapılmıştır. Ölçeklerdeki ifadeler değiştirilerek mutfak çalışanlarına uyarlanmıştır. 18 yaş üstü 390 mutfak çalışanıyla yapılan bu çalışmada katılımcıların büyük çoğunluğunun erkek olduğu, 26-34 yaş aralığında sahip olduğu, eğitim düzeylerinin lise ve mesleki tecrübelerinin 6-14 yıl arası olduğu tespit edilmiştir.

Elde edilen veriler doğrultusunda mesleki yeterlilik ölçeğinde, “Mesleki anlamda kendimi güncellerim” ifadesi 237 katılımcının onayıyla en çok kesinlikle katılıyorum denilen ifadedir. dijital teknolojiye yönelik tutum ölçeğinde, “Mutfakta karşılaştığım yeni bir teknolojiyi kullanmak için istekliyimdir” ifadesi 260 katılımcının onayıyla en çok kesinlikle katılıyorum denilen ifadedir. Değişkenler arasındaki ilişkileri test etmek için yapılan korelasyon ve regresyon analizleri sonucunda H1 ve H2 hipotezleri kabul edilmiştir.

Mutfak çalışanlarının mesleki yeterlilikleri ile teknolojiye yönelik tutumları arasında güçlü bir ilişkisi olduğundan, profesyonel mutfaklarda teknolojiyi benimsemenin aşçıların mesleki gelişimlerine olumlu yönde katkılar sağlayabileceği söylenebilir. Elde edilen veriler mutfak çalışanlarının mesleki olarak kendilerini güncelleme eğilimde olduğunu göstermektedir. Bu yüzden yiyecek- içecek işletmeleri çalışanlarının performanslarına katkı sağlaması için teknolojiyi mutfaklarına entegre etmelidir. Bununla birlikte teknolojik aletlerin mutfaklara girmesiyle mutfak çalışanlarının iş gücü yükü azalacağından işletmeler bunu bir fırsat olarak görebilir ve istihdam sorunu ortaya çıkabilir.

Mutfak çalışanlarının mesleki yeterlilikleri ile performansları arasında anlamlı bir ilişki olduğundan, aşçıların bilgi ve becerilerinin kendi performansını ve iş arkadaşlarının performansını etkileyeceği söylenebilir. Çünkü görev ve sorumluklarını yerine getiremeyen bir aşçı, iş arkadaşlarına yük olabilir. Bu yüzden mesleki donanım ve yetkinliklere sahip olmak profesyonel mutfaklarda çok önemli bir gereksinim olabilir.

Çalışmanın bulgularından çıkarılan sonuçlara göre mutfak çalışanlarının teknolojiyle olan ilişkileri gözlemlenmiştir. Bu gözlemler doğrultusunda yiyecek- içecek işletmeleri firmalardan teknolojik ürünleri talep ederken bu aletlerin kullanımı hakkında çalışanları için eğitim de talep etmesi faydalı olacaktır. Elde edilen verilerden de görüldüğü üzere mutfak çalışanları yeni bir teknolojiyi kullanmak için isteklidir. Çünkü mutfak çalışanlarının iş yerlerinde karşılaşabilecekleri yeni teknolojilere alışık olması iş performansı açısından önemli olacaktır.

KAYNAKÇA

Akman, S. & Erbil, K. (2018). Modern yaşamın sanayi devrimi ile birlikte mutfakta kadına etkileri. *The Journal of Academic Social Science*, 6(86), 284-292.

Beetz, M., Klank, U., Kresse, I., Maldonado, A., Mosenlechner, L., Pangercic, D., ... Tenorth, M. (2011). *Robotic roommates making pancakes*. 2011 11th IEEE-RAS International Conference on Humanoid Robots. doi:10.1109/humanoids.2011.6100855

Bell, G., & Kaye, J. (2002). Designing technology for domestic spaces: A Kitchen Manifesto. *Gastronomica*, 2(2), 46-62.

Black & Decker (2018). *Custom grills & smokers: build your own backyard cooking & tailgating equipment*. Minneapolis, Minnesota : Cool Springs Press.

Bollini, M., Barry, J., & Rus, D. (2011, September). Bakebot: Baking cookies with the pr2. In The PR2 Workshop: Results, Challenges and Lessons Learned in Advancing Robots with a Common Platform, IROS.

Burlon, F., Tiberi, E., Micheli, D., Furlanetto, R., & Simonato, M. (2017). *Transient model of a Professional Oven*. *Energy Procedia*, 126, 2–9. doi:10.1016/j.egypro.2017.08.045.

Coşkun, R., Altunışık, R., Bayraktaroğlu, S., & Yıldırım, E. (2015). *Araştırma Yöntemleri*, Sakarya: Sakarya Yayıncılık.

Doyle, T. B. (2018). Go to downtown crossing for a meal cooked by a robot. *Eater Boston*. Erişim Adresi: <https://boston.eater.com/2018/4/27/17290330/downtown-crossing-robotic-kitchen>, Erişim Tarihi: 25 Nisan 2020, 17:11.

Cabı, E. (2016). Dijital teknolojiye yönelik tutum ölçeği. *Kastamonu Eğitim Dergisi*, 24(3), 1229-1244.

Ficocelli, M., & Nejat, G. (2012). The Design of an Interactive Assistive Kitchen System. *Assistive Technology*, 24, 246 - 258.

Fusté-Forné, F. (2021). *Robot chefs in gastronomy tourism: What's on the menu? Tourism Management Perspectives*, 37, 100774. doi:10.1016/j.tmp.2020.100774

Ghiselli, R. (2001). Foodservice equipment trends. *Journal of Nutrition in Recipe & Menu Development*, 3(2), 67-74.

Güner, D., & Aydoğdu, A. (2022). Gastronomi alanındaki teknolojik gelişmelere yönelik bir değerlendirme: Dijital gastronomi. *Aydın Gastronomy*, 6(1), 17-28.

Hochschild, Arlie Russell (2003). *The managed heart: Commercialization of human feeling*. London: University of California Press,

Holley, P. (2018). The Boston restaurant where robots have replaced the chefs. *The Washington Post*. Erişim adresi: <https://www.washingtonpost.com/news/innovations/wp/2018/05/17/will-robots-replace-chefs-at-this-new-boston-restaurant-they-already-have/>, Erişim Tarihi: 28 Nisan 2023, 21:20.

Ivanov, S., Gretzel, U., Berezina, K., Sigala, M., & Webster, C. (2019). Progress on robotics in hospitality and tourism: a review of the literature. *Journal of Hospitality and Tourism Technology*, 10(4), 489-521.

İrge, N. T., & Şen, E. (2020). Çalışanların dijital teknolojiye yönelik tutumlarının ve iç

girişimcilik özelliklerinin bireysel iş performanslarına etkisi. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 12(3), 2556-2579.

KARAGÖZLER, D. D. (2022). KONUT MUTFAĞININ TARİHSEL GELİŐİMİ VE MODERN MUTFAK KAVRAMININ DOĞUŐU. *PEARSON JOURNAL OF SOCIAL SCIENCES & HUMANITIES*, 7(20), 63-79.

Katz, Solomon H. (2003). *Encyclopedia of Food and Culture*. (Ed.: William Woys Weaver), New York: Scribner.

Kurt, Ebru (2006). Teknolojik gelişmelerin modüler konut mutfak tasarımına etkileri. Kocaeli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Kocaeli.

Marvin, Carolyn (1988). *When old technologies were new: Thinking about electric communication in the late nineteenth century*. Oxford University Press, USA.

Osawa, Hirotaka; Ema, Arisa; Hattori, Hiromitsu; Akiya, Naonori; Kanzak, Nobutsugu; Kubo, Akinori; Koyama, Tora; Ichise, Ryutaro (2017). What is Real Risk and Benefit on Work with Robots? From the Analysis of a Robot Hotel. In HRI 2017 - Companion of the 2017 ACM/IEEE International Conference on Human-Robot Interaction, Vienna, Austria, 06-09 March 2017, 241-242.

Otero, C. (2018). Flippy, Un Auto mata Que Hace Hamburguesas A Media Jornada. *BeTech*. Erişim Adresi: https://as.com/meristation/2018/03/08/betech/1520534200_142195.html, Erişim Tarihi: 20 Nisan 20203, 11:20.

Park, S. Y., Kim, S., & Leifer, L. (2017). "Human Chef" to "Computer Chef": Culinary Interactions Framework for Understanding HCI in the Food Industry. *Lecture Notes in Computer Science*, 214–233. doi:10.1007/978-3-319-58071-5_17

Pettersson, I. (2017). Travelling from Fascination to New Meanings: Understanding User Expectations through a Case Study of Autonomous Cars. *International Journal of Design*, 11, 1-11.

Rodgers, S. (2007). Innovation in food service technology and its strategic role. *International Journal of Hospitality Management*, 26(4), 899–912. doi:10.1016/j.ijhm.2006.10.001

Sayel, Hakan (1993). Endüstri ürünü konut mutfakları. İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.

Starkov, M. (11 December, 2020). Is Hospitality Ready For The Army Of Robots Coming To A Hotel Near You?. Erişim Adresi: <https://www.hospitalitynet.org/opinion/4102065.html>, Erişim Tarihi: 23 Nisan 2023, 14:20.

Şimşek, K. Y. (2022). Türkiye’de Rekreasyon uzmanlarına ilişkin mesleki yeterlilik ölçeğinin geliştirilmesi. *GSI Journals Serie A: Advancements in Tourism Recreation and Sports Sciences*, 5(2), 94-106.

Ural, A., & Kiliç, İ. (2011). *Bilimsel Araştırma Süreci ve Spss ile Veri Analizi*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Winger, R., & Wall, G. (2006). Food product innovation.

Yazıcıoğlu, Y., & Erdoğan, S. (2011). *SPSS uygulamalı bilimsel araştırma yöntemleri*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Yücel, Mustafa K. (1990). Teknolojik gelişmelerin mutfak planlamasına etkileri. İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.