



Aşçıların İnovasyon Davranışı Düzeylerinin Füzyon Mutfağa Bakış Açıklarına Etkisi (The Effect of Chefs' Innovation Behavior Levels on Their Perspectives on Fusion Cuisine)

* Uğur BOZBAYIR^a , Metin SÜRME^b , Atıncı OLCAY^c 

^a Alanya Alaaddin Keykubat University, Graduate School of Education, Department of Health Tourism, Antalya/Türkiye

^b Gaziantep University, Vocational School of Tourism and Hotel Management, Department of Hotel, Restaurant and Catering Services, Gaziantep/Türkiye

^c Gaziantep University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Gaziantep/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 05.08.2023

Kabul Tarihi: 14.11.2023

Anahtar Kelimeler

Türkiye'deki aşçılar
İnovasyon davranışı
Füzyon mutfak
Yenilik süreci
Yaratıcılık

Keywords

Chefs in Turkey
Innovation behavior
Fusion cuisine
Innovation process
Creativity

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Öz

Turizm sektörü yiyecek-içecek hizmetlerinde değişen müşteri ihtiyaçları ve tercihlerinden dolayı inovatif mutfak akımları ortaya çıkmıştır. Bu çalışma amacı Türkiye’de turizm sektöründe çalışan aşçıların inovasyon davranışı düzeylerinin füzyon mutfak uygulamalarına bakış açılarını etkileyip etkilemediğini belirlemektir. Çalışmanın evrenini Türkiye’de turizm sektöründe çalışan aşçılar oluşturmaktadır. Alanyazından geliştirilen anket formu 2019 Haziran ve Aralık ayları arasında kartopu örneklen yöntemi esas alınarak, çevrimiçi olarak 455 aşçıya uygulanmış ve elde edilen verilere betimsel ve ilişkisel analizler gerçekleştirilmiştir. Faktör analizi sonucunda, aşçıların inovasyon davranışı düzeylerinin “Yeniliğe Açıklık”, “Yeniliğe Direnç” ve “Meraklılık” olmak üzere üç boyuttan oluştuğu ve aşçıların füzyon mutfağa bakış açılarının ise “Özgünlük ve Sıradışılık”, “Mesleki Bilgi Avantajı” ve “Farklı Tatlar” olmak üzere üç boyuttan oluştuğu tespit edilmiştir. Korelasyon analizi sonucunda, aşçıların inovasyon davranışı düzeyleri ile füzyon mutfağa bakış açıları arasında “zayıf” düzeyde pozitif yönlü bir ilişki olduğu tespit edilmiştir. Son olarak regresyon analizi sonucunda ise aşçıların inovasyon davranışı düzeylerinin artmasının füzyon mutfağa bakış açıları üzerinde etkiye sahip olduğu görülmüştür.

Abstract

Innovative culinary trends have arisen in response to evolving customer demands and preferences within the food and drink services of the tourism industry. The objective of this study is to investigate whether the level of innovation exhibited by chefs employed in the Turkish tourism sector impacts their perceptions of fusion cuisine practices. The study's sample population consists of chefs currently employed in tourism across Turkey. The online questionnaire, which was developed based on the literature, was administered to 455 chefs from June to December 2019. The snowball sampling technique was used and the obtained data was subject to descriptive and relational analyses. Following a factor analysis, it was found that chefs' levels of innovation behaviour consisted of three dimensions: 'openness to innovation', 'resistance to innovation' and 'curiosity', and that chefs' perspectives on fusion cuisine consisted of three dimensions: 'originality and uniqueness', 'professional knowledge advantage' and 'different flavours'. Following the correlation analysis, a "weak" positive association was found between the innovation behaviour levels of chefs and their perspectives on fusion cuisine. Furthermore, based on the regression analysis, it was observed that the enhancement in chefs' level of innovation behaviour had an effect on their perspective on fusion cuisine.

* Sorumlu Yazar

E-posta: bzbayr@gmail.com (U. Bozbayır)

DOI: 10.21325/jotags.2023.1326