



Yeme-İçme Sektöründe Yaşanılan Dijital Dönüşüme Yönelik Mutfak Şeflerinin Bakış Açısı: Mersin İli Örneği (The Virtual Transformation in The Food and Beverage Industry and The Perspective of Chefs: The Case of Mersin)

* **Ecem İNCE KARAÇEPER** 

^a İstanbul Kent University, Faculty of Art and Design, Department of Gastronomy and Culinary Arts, İstanbul/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 01.07.2024

Kabul Tarihi: 27.09.2024

Anahtar Kelimeler

Mutfak şefi

Sanal gerçeklik

Artırılmış gerçeklik

Restoran

Mersin

Öz

Son yıllarda, sanal gerçeklik (VR) ve artırılmış gerçeklik (AR) gibi ileri teknoloji uygulamaları, şeflerin yaratıcılıklarını ve yeteneklerini geliştirmelerine olanak tanıyan önemli araçlar olarak dikkat çekmektedir. Bu çalışmada, mutfak şeflerinin sanal gerçeklik ve artırılmış gerçeklik uygulamalarının kullanımına yönelik bakış açısı incelenmiştir. Bu kapsamda, nitel araştırma yöntemlerinden olan yüz yüze görüşme tekniği kullanılmıştır. Görüşmeler, Mersin’de bulunan ve alanında uzman kişilerden oluşan 15 restoran şefi ile gerçekleştirilmiştir. Veriler, Microsoft Power BI programı ile analiz edilmiş ve görselleştirilmiştir. Çalışma sonuçları, Mersin’deki sektör koşullarının henüz yeterli seviyede olmadığını, ancak mutfak şeflerinin sanal gerçeklik ve artırılmış gerçeklik uygulamalarına yönelik olumlu bakış açısının bu teknolojilerin yaratıcılığı ve verimliliği artırma potansiyeline işaret ettiğini ortaya koymaktadır. Bu teknolojiler, mutfak şeflerinin geleneksel pişirme yöntemleriyle birleştirilerek yenilikçi ve lezzetli yemekler hazırlamalarına olanak tanırken aynı zamanda mutfak operasyonlarını da iyileştirebilme gücüne sahiptir. Gelecekte, mutfak şeflerinin bu teknolojileri daha yaygın bir şekilde benimsemesi ve kullanması beklenmektedir.

Keywords

Chef

Virtual reality

Augmented reality

Restaurant

Mersin

Abstract

In recent years, advanced technology applications such as virtual reality (VR) and augmented reality (AR) have emerged as significant tools that enable chefs to enhance their creativity and skills. This study examines the perspectives of chefs on the use of VR and AR applications. To this end, the qualitative research method of face-to-face interviews was employed. Interviews were conducted with 15 expert restaurant chefs located in Mersin. The data were analyzed and visualized using Microsoft Power BI. The results indicate that while the sector conditions in Mersin are not yet optimal, the positive outlook of chefs towards VR and AR applications highlights the potential of these technologies to increase creativity and efficiency. These technologies allow chefs to prepare innovative and delicious dishes by integrating them with traditional cooking methods, while also having the capacity to improve kitchen operations. In the future, it is expected that chefs will adopt and utilize these technologies more widely.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: ecem.incekaraceper@kent.edu.tr (E. İ. Karaçeper)

DOI: 10.21325/jotags.2024.1492