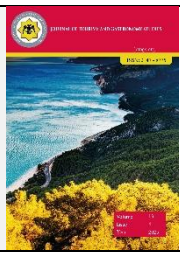
JOURNAL OF TOURISM AND GASTRONOMY STUDIES

ISSN: 2147 – 8775

Journal homepage: www.jotags.net



Mutfak Şeflerinin Perspektifinden Soğuk Zincir Uygulamaları: Eskişehir Örneği (Cold Chain Practices from the Perspective of Kitchen Chefs: The Case of Eskişehir)

*** Gökhan ŞALLI** [a]

[a] Anadolu University, Eskişehir Vocational School, Department of Culinary Arts, Eskişehir/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 19.07.2025

Kabul Tarihi: 05.12.2025

Anahtar Kelimeler

Soğuk zincir

Profesyonel mutfaklar

Mutfak şefleri

Gıda güvenliği

Teknolojik yönelimler

Öz

Bu çalışma, Eskişehir ilinde faaliyet gösteren profesyonel mutfaklarda görev yapan mutfak şeflerinin soğuk zincir uygulamalarına ilişkin görüşlerini analiz ederek uygulamaların mevcut durumunu betimlemeyi ve olası aksaklıklar için çözüm önerileri geliştirmeyi amaçlamaktadır. Nitel araştırma yöntemiyle yürütülen bu çalışma, betimsel bir tasarım çerçevesinde gerçekleştirilmiştir. Veriler, yarı yapılandırılmış görüşme formu aracılığıyla 13 profesyonel mutfak şefi ile yüz yüze yapılan mülakatlar yoluyla toplanmış, ardından tümevarımsal nitel içerik analizi adımlarına uygun olarak 10 tematik başlık altında sistematik biçimde sınıflandırılmıştır. Elde edilen bulgular doğrultusunda; soğuk zincir kırılmalarının başlıca nedenleri arasında tedarikçi kaynaklı aksaklıklar, elektrik kesintileri, ekipman arızaları ve personel ihmalleri ön plana çıkmaktadır. Ayrıca, HACCP temelli uygulamalar ve mevzuat farkındalığının işletmelerde yasal uyum kapasitesini artırdığı, dijital takip sistemleri ve mobil bildirim çözümlerinin süreci iyileştirdiği belirlenmiştir. Katılımcılar, gelecekte IoT (nesnelerin internet) sistemleri, yapay zekâ destekli uyarılar, akıllı dolaplar ve blockchain (blok zincir) tabanlı izlenebilirlik çözümlerinin soğuk zincir yönetiminde yaygınlaşacağını öngörmektedir. Çalışma, söz konusu çok boyutlu yapıyı anlamaya yönelik önemli bir saha araştırması niteliği taşımaktadır.

Keywords

Cold chain

Professional kitchens

Chefs

Food safety

Technological trends

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Abstract

This study aims to analyze the opinions of professional chefs working in professional kitchens operating in the province of Eskişehir regarding cold chain practices, to describe the current state of these practices, and to develop solutions for potential problems. Conducted using qualitative research methods, this study was carried out within a descriptive design framework. Data were collected through face-to-face interviews with 13 professional chefs using a semi-structured interview form, then systematically classified under 10 thematic headings in accordance with inductive qualitative content analysis steps. Based on the findings, the main causes of cold chain breaks include supplier-related disruptions, power outages, equipment failures, and staff negligence. Furthermore, it was determined that HACCP-based practices and regulatory awareness increase legal compliance capacity in businesses, while digital tracking systems and mobile notification solutions improve the process. Participants predict that IoT (Internet of Things) systems, AI-powered alerts, smart cabinets, and blockchain-based traceability solutions will become widespread in cold chain management in the future.

** Sorumlu Yazar*

E-posta: gsalli@anadolu.edu.tr (G. Şallı)

DOI: 10.21325/jotags.2025.1748