


Açık Büfe Otel Konseptinde Çalışan Mutfak Şeflerinin Enerji Verimliliği Uygulamaları ve Verimlilik Potansiyeline Bakış Açıları (Energy Efficiency Practices and Efficiency Potential Perspectives of Cuisine Chefs Working in Open Buffet Hotel Concepts)

* Meriç Gürcan ERTAÇ ^a 

^a Akdeniz University, Institute of Social Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Antalya/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 11.12.2025

Kabul Tarihi: 13.03.2026

Anahtar Kelimeler

Endüstriyel mutfak

Otel mutfakları

Enerji verimliliği

Keywords

Industrial kitchen

Hotel kitchens

Energy efficiency

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Öz

Çalışmanın amacı, açık büfe sistemiyle faaliyet gösteren bir otel mutfağı örneği üzerinden mutfak şeflerinin enerji verimliliği uygulamaları ve verimlilik potansiyeline ilişkin bakış açılarını incelemektir. Bu amaçla mutfaklarda üretim yapılırken yürütülen enerji verimliliğine yönelik mevcut uygulamaların ortaya konması ve potansiyel verimlilik faaliyetlerinin belirlenmesi hedeflenmektedir. Çalışma, enerji verimliliği konusunu sadece teknik faktörler ve alt yapı boyutuyla değil, uygulayıcı ve karar verici pozisyondaki mutfak çalışanlarının değerlendirmeleri üzerinden araştırarak literatüre özgün bir katkı sağlamayı amaçlamaktadır. Enerji verimliliği faaliyetleri ve verimlilik potansiyellerine ilişkin kapsamlı verilere ulaşabilmek amacıyla nitel araştırma modeli benimsenmiştir. Elde edilen bulgulara göre, otel mutfaklarında enerji en fazla yiyeceklerin işlenmesi, iklimlendirme ve aydınlatma ile temizlik ve sanitasyon işlemlerinde tüketilmektedir. Otel mutfağında enerji verimliliği kapsamında, enerji verimli endüstriyel ekipmanlar kullanılmakta, cihaz ve alt yapı sistemleri periyodik olarak kontrol edilmekte, müşteri sayısına göre menü planlaması yapılmakta ve otomasyon sistemleri gibi teknolojik yeniliklerden yararlanılmaktadır. Ayrıca enerji yönetim sistemleri, eğitim ve kurumsal faaliyetler ile çalışanlarda davranış değişikliğine gidilebileceği sonucuna ulaşılmıştır.

Abstract

The aim of this study is to examine the perspectives of kitchen chefs on energy efficiency practices and efficiency potential through the example of a hotel kitchen operating with a buffet system. Accordingly, it seeks to identify current energy efficiency practices during production and determine potential efficiency activities. The study contributes to the literature by addressing energy efficiency not only from technical and infrastructural aspects but also through the evaluations of kitchen staff in implementation and decision-making roles. A qualitative research model was adopted to obtain comprehensive data. Findings indicate that energy in hotel kitchens is mainly consumed in food processing, air conditioning, lighting, and cleaning and sanitation. Energy-efficient equipment is used, systems are periodically checked, menu planning is based on customer numbers, and automation technologies are utilized. Moreover, behavioral change can be promoted through energy management systems, training, and corporate initiatives.

* Sorumlu Yazar

E-posta: meric.ertac@gmail.com (M. G. Ertac)

DOI: 10.63556/jotags.2026.1809