



## MUTFAK ŞEFLERİNİN TEKNOLOJİYE HAZIR BULUNUŞLUK (TRI) DURUMLARININ DEĞERLENDİRİLMESİ

**Dr. Öğr. Üyesi Harun ÇALHAN**

Erciyes Üniversitesi Turizm Fakültesi  
*haruncalhan@gmail.com*

**Dr. Öğr. Üyesi Reha KILIÇHAN**

Erciyes Üniversitesi Turizm Fakültesi  
*rehakilichan@gmail.com*

### Öz

Bu çalışma, mutfak şeflerinin teknolojiye hazır bulunuşluk durumlarını değerlendirmek amacıyla gerçekleştirilmiştir. Araştırma Parasuraman'ın (2000) geliştirmiş olduğu, 36 ifadeden oluşan TRI (*Technology Readiness Index-Techqual*) ölçek ifadelerinin yer aldığı bir anket formuyla, 15-30 Nisan 2018 tarihleri arasında Kayseri Profesyonel Aşçılar Derneği'nin üyesi 103 mutfak şefinden kararsal ve kolayda örnekleme yöntemleri kullanılarak veri toplanmasıyla gerçekleştirilen bir araştırma niteliği taşımaktadır. Elde edilen veri uygun istatistik programı kullanılarak analiz edilmiş ve açıklayıcı faktör, t-testi ile varyans (ANOVA) analizlerinden faydalanılmıştır. Yapılan analizler sonucunda mutfak şeflerinin teknolojiye hazır bulunuşluk durumlarının sadece yaş faktörüne göre istatistiksel olarak anlamlı farklılaştığı, diğer demografik faktörlere ve meslekte çalışma durumlarına göre ise anlamlı şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir. Çalışma, literatürde konu hakkında yapılmış yeterli düzeyde ve güncel çalışma olmamasından dolayı alan yazına katkı sağlaması bakımından önemli olarak değerlendirilmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Turizm, Gastronomi, Mutfak şefleri, Teknolojiye Hazır Bulunuşluk.

### THE EVALUATION OF CHEFS' TECHNOLOGY READINESS (TRI) STATUS

#### Abstract

This research was conducted to evaluate the chefs' technology readiness status. In this research's questionnaire, the scale generated by Parasuraman (2000) was used and it was carried out from 103 chefs working in Kayseri/Turkey between the dates of 15th-30th April 2018. The data were collected using decisional sampling and easy sampling methods. The obtained data were analyzed through appropriate statistical program using explanatory factor, t-test and ANOVA. As a result of the analyses, statistically significant difference has been found on age dimension according to the new technology readiness of the chefs. The research is important in terms of contributing to the related literature, since there is not enough and actual research in the literature on the subject of chefs and in the field of gastronomy and tourism.

**Keywords:** Tourism, Gastronomy, Chefs, Technology Readiness.

### 1. Giriş

Yirmi birinci yüzyılda bilgi çağının oluşumunun en önemli belirleyicilerinden biri şüphesiz teknolojidir. Teknoloji, bilgi çağının şekillendirilmesini sağlayan temel yapı taşı olarak görülmektedir. Teknolojik araçlar, cihazlar, yazılımlar artık evlerde, okullarda, işyerlerinde

kısacası günlük hayatın her alanında kullanılmaktadır. Bilgi ve iletişim teknolojilerinin yayılma hızı ele alındığında da en hızlı yayılan teknolojilerin bilgisayar, internet ve cep telefonu olduğu görülmektedir (Horzum, Öztürk, Bektaş, Güngören ve Çakır, 2014: s.81).

Diğer tüm örgütsel yapılarda olduğu gibi işletmeler de performanslarını arttırmak, çalışanlarından daha yüksek verim almak ve işletmedeki faaliyetlerin daha kolay ve hızlı yapılmasını sağlamak amacıyla farklı teknolojik sistemlerden hem faydalanma hem de üretim ve hizmet kalitesini bu yolla artırma eğilimindedirler. Ancak, teknolojik sistemlerin çalışanlar tarafından etkin kullanımının sağlanamaması ve çalışanların yeni sisteme uyum sağlayamamaları gibi sorunlar bu sistemlerin yeterince etkin kullanılmasına engel olabilmektedir (Türker ve Özaltın Türker, 2013: s.286).

Teknolojik gelişmeler tüm sektörlerde olduğu gibi turizm sektöründe de kullanıma girmiş ve sektörün vazgeçilmez kaynakları arasında yer almıştır. Hatta turizm sektörü ve özellikle konaklama işletmeleri hem turistik talebin bilgiye olan ihtiyacının yoğunluğu hem de sunulan ürünün teknolojik altyapıya dayalı olması nedeniyle teknolojiyi en yoğun şekilde kullanan sektördür. Gelişmelerin hızından ve küreselleşmenin etkisiyle gerçekleşen değişimlerden hareketle gelecekte turizm sektörünün teknolojiden çok daha fazla faydalanacağı tahmin edilmektedir. Turizm sektöründe hem bilgiye çabuk ulaşım hem de bilgiyi çabuk işleme önemli bir konudur. Çünkü bu sektör pek çok farklı sektörden yararlanarak üretimini gerçekleştirmekte ve tüketicisine sunmaktadır. Bu hizmetlerin yaratılması ve sunulmasında teknolojiyi doğru ve etkili kullanabilen çalışanlar ürünün kalitesinde doğrudan belirleyici olmaktadır (Kuşat, 2011: s.120).

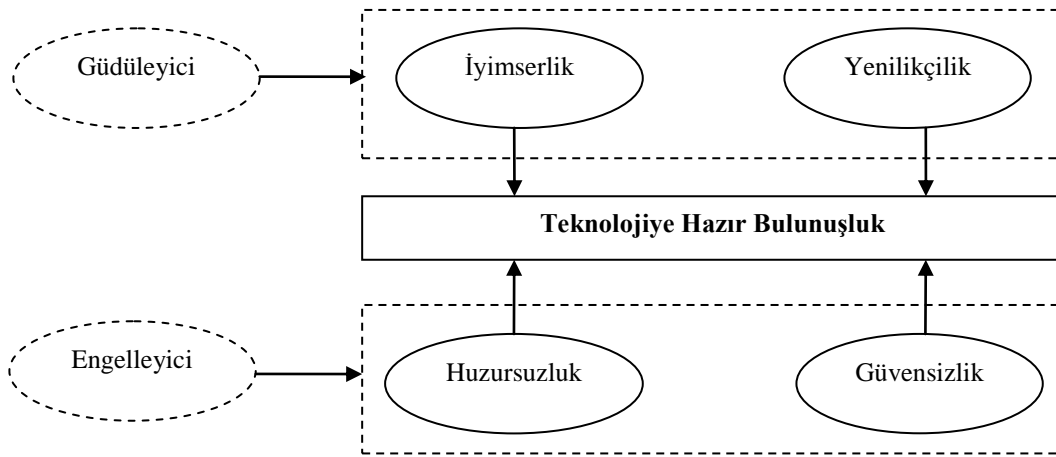
Bu çalışmanın temel amacı mutfak şeflerinin teknolojiye hazır bulunuşluk durumlarının demografik faktörlere ve meslekteki çalışma durumlarına göre farklılık gösterip göstermediğini ortaya koymaktır. Bu amaç doğrultusunda araştırmacılar tarafından Kayseri Profesyonel Aşçılar Derneği'ne üye mutfak şeflerinden veri toplanmış ve analiz edilmiştir. Araştırma literatürde hem turizm alanında ve hem de bilhassa gastronomi alanında mutfak şefleri özelinde bu konuda yapılmış yeterli düzeyde güncel bir çalışma olmamasından dolayı ilgili alan yazına katkı sağlaması bakımından önemli görülmektedir.

## 2. Literatür Taraması

Teknoloji kelimesi Yunanca sanat, zanaat anlamına gelen "*tekhne*" ve bilgi, söz, sözcük anlamlarına gelen "*logos*" sözcüklerinin birleşmesinden oluşan bir kavramdır ve Antik Yunan'da "bilgiden gelen zanaat" anlamına gelmektedir. Zaman içinde değişen ve gelişen teknoloji kelimesi bugün "bilimsel bilgilerin uygulamalı alanlarda sistemli bir şekilde

uygulanması" şeklinde tanımlanmaktadır (Aksoy ve Akbulut, 2016: s.5). İnsanların yeni tecrübe ettiği bir işi yapabilmesi ve yeni davranışı öğrenebilmesi için belirli bir olgunluk seviyesine erişmesi gerektiği gibi ayrıca işin yapılabilmesi için gereken bilgi ve becerileri de kazanmış olması gerekmektedir. Bu yönüyle hazır bulunuşluk kavramı, en kolay anlaşılır ve yalın haliyle "herhangi bir faaliyeti yapmaya bilişsel, duyuşsal, sosyal ve psikomotor olarak hazır olma durumu" şeklinde ifade edilmektedir (Sönmez Karapınar ve Akgül, 2015: s.307). Hazır bulunuşluk kavramı, öğrenme ile olgunlaşmanın etkileşiminin bir ürünü olarak bireyin zihnen yeni şeyler öğrenmeye hazır olması anlamına gelmektedir. Bunun yanında, hazır bulunuşluk, bireyin yeni öğreneceği nesneye yönelik becerileri ve bilgileri hatırlama, kullanma ve kontrol etme yeterliliği olup, öğrenenin yeni bilgiyi edinmeye fiziksel, duygusal ve zihinsel olarak hazır olması durumu şeklinde de tanımlanabilmektedir (Demir, 2015: s.4-5).

Teknolojiye hazır bulunuşluk kavramı ise, "insanların iş hayatlarına ve genel yaşamlarına yönelik hedeflerini başarmak için yeni teknolojileri kullanma ve benimseme istekliliği" şeklinde ifade edilmektedir (Parasuraman, 2000: s.308). Bu tanımdan hareketle, Şekil 1'de de görülebileceği üzere teknolojiye hazır bulunuşluğun iyimserlik, yenilikçilik, huzursuzluk ve güvensizlik olmak üzere dört boyutlu bir yapıdan oluştuğu belirtilmektedir (Lam, Chiang ve Parasuraman, 2008: s.20).



**Şekil 1.** Teknolojiye Hazır Bulunuşluk

**Kaynak:** Caisson, Bulman, Pai ve Neville (2008: s.284).

Teknolojiye hazır bulunuşluk, güdüleyiciler ve engelleyicilerin bir arada bir kişinin yeni teknolojileri kullanmaya yatkınlığını değerlendirmesini esas almaktadır. Bu yapı çok yönlü ve güdüleyici/olumlu iki boyut olan iyimserlik ve yenilikçilik boyutları ile engelleyici/olumsuz yani huzursuzluk ve güvensizlik olmak üzere toplam dört boyuttan oluşmaktadır (Parasuraman, 2000: s.311). Teknolojiye hazır bulunuşluğun olumlu yani

güdüleyici boyutları olan yenilikçilik boyutu, teknolojide öncü olma ve fikir lideri olma eğilimi olarak ifade edilirken, diğer bir olumlu boyutu iyimserlik, teknolojinin bireyin yaşamında artırılmış kontrol, esneklik ve verimlilik sunduğuna inanması ve olumlu görüşe sahip olması şeklinde açıklanmaktadır. Teknolojiye hazır bulunuşluğun olumsuz yani engelleyici boyutlarından biri olan huzursuzluk boyutu, teknoloji üzerinde kontrol eksikliği algısı ve teknolojiye boğulmuş hissiyatına sahip olunması şeklinde açıklanabilirken, diğer bir olumsuz boyut olan güvensizlik ise şüphecilikten kaynaklanan teknolojinin düzgün çalışma ve potansiyel zararlı sonuçları ile ilgili endişelerden kaynaklanan teknolojiye güvensizlik şeklinde ifade edilmektedir (Parasuraman, 2000). Üstelik, dört boyut göreceli olarak farklıdır, yani bir bireyin teknoloji ile ilgili kişisel özelliklerinin farklı kombinasyonlara sahip olabileceği anlamına gelir ki bu da bazen güçlü engelleyiciler tarafından tetiklenen güçlü güdüleyicilerden oluşan paradoksal bir duruma yol açabilmektedir.

Ağırlama endüstrisi teknolojideki hızlı gelişmelerden çok çabuk etkilenen ve sürekli değişimin olduğu dinamik yapıda bir endüstridir. Yöneticiler ve çalışanlar dinamik bir çevreye sahip bu rekabetçi yapıda ayakta kalabilmek için teknolojinin getirdiklerine daha fazla odaklanmayı sağlayacak proaktif değişikliklere ve bu yeni teknolojileri benimsemeye ihtiyaç duyarlar. Yiyecek ve içecek işletmelerinde de son yıllarda müşteri beklentilerinin arttığı görülmektedir (Sahilli Birdir ve Yıldız Kale, 2014: s.58).

Bilgi ve teknoloji çağı olan bu çağda, hızlı iletişim ve sürekli değişen yeni teknolojiler, yiyecek ve içecek işletmelerinde de yeni ve farklı deneyim sunulmasını gerekli hale getirmiştir. En son teknolojik yeniliklerle özgün ve sıra dışı gastronomik deneyimler sunmayı amaçlayan yiyecek ve içecek işletmeleri şefleri ve işletmecileri, yeme-içme deneyimini geliştirmeye yönelik yeni uygulamalarda bulunmaya başlamışlardır. Bilim ve teknolojinin mutfakta kullanılmasıyla ortaya çıkan gastronomik deneyimler, şeflerin ve bilim adamlarının müşterilere farklı deneyim sağlamadaki katkıları, restoranlarda yaşanan müşteri deneyimlerini farklılaştırmak suretiyle işletmelere rekabet üstünlüğü sağlamıştır (Aksoy ve Akbulut, 2016). Bu bağlamda, müşterilerin ihtiyaç, istek ve taleplerini karşılamaya yönelik olarak yiyecek ve içecek hizmeti sunan işletmeler bilgi teknolojisi ve teknolojik ekipmanlardan büyük ölçüde yararlanmaktadır. Bir yönden teknolojik inovasyonu gerçekleştiren yiyecek ve içecek işletmeleri bu yolla hizmet-zaman algısını geliştirmekte, maliyetlerini azaltmakta ve etkililiğini artırmaktadır. Teknolojik yenilikler işletmelerin müşteri memnuniyetini sağlamanın yanında pazar payını korumasına da katkı sunmaktadır. Yiyecek ve içecek işletmelerinde müşterilerin yemek siparişlerini vermelerinden başlayarak, yemeklerin şefler

tarafından hazırlanıp sunuma hazır hale getirilmesine değin bilgi teknolojileri önemli bir rol oynamaktadır (Işık, Işık ve Işık, 2016).

Yiyecek ve içecek üretim ve sunumunda teknoloji kullanımı son derece önemlidir. Öyle ki, teknoloji mutfakta yiyeceklerin ve içeceklerin hazırlanması süreçlerinde artık asla vazgeçilemeyecek kadar büyük bir önem sahiptir. Nitekim, artık teknoloji yiyecek ve içecek işletmelerinde temel olarak yemeklerin hazırlanmasında, tat ve lezzetlerin geliştirilmesinde, yeme-içme deneyiminin daha eğlenceli hale getirilmesinde ve müşterilerin beslenme ihtiyacının daha sağlıklı şekilde karşılanmasında etkin olarak kullanılmaktadır (Spence ve Piqueras-Fiszman, 2013).

Parasuraman (2000) tarafından geliştirilen ve 36 ifade ile teknolojiye hazır bulunuşluğu (TRI) ölçen ölçek farklı alan ve coğrafyalarda birçok çalışmada ele alınmıştır. Agarwal ve Prasad (1999) teknoloji kabul modeline dayalı olarak yaptıkları çalışmada eğitim durumunun ve kişisel farklılıkların yeni teknolojilerin benimsenmesinde etkili olduğunu belirlemişlerdir. Tsikriktsis (2004) yerel halkın teknolojiye hazır bulunuşluk durumunu belirlemeye yönelik yaptığı çalışma sonucunda cinsiyet, yaş, eğitim ve gelir durumuna göre hazır bulunuşluk durumunda anlamlı farklılık olduğunu tespit etmiştir. Jaafar, Ramayah, Abdul-Aziz ve Saad (2007) Malezya'da inşaat sektöründe yaptıkları çalışmada Parasuraman (2000) tarafından geliştirilen TRI'dan yararlanmış ve çalışma sonucunda demografik değişkenlere göre teknolojiye hazır bulunuşluk açısından anlamlı hiçbir bir fark tespit edememişlerdir. Benzer şekilde, Caison, Bulman, Pai ve Neville (2008) hemşirelerin teknolojiye hazır bulunuşluk düzeylerini belirlemeye yönelik yaptıkları çalışmada TRI'dan yararlanmış ve çalışma sonucunda demografik değişkenlere göre teknolojiye hazır bulunuşluk açısından anlamlı herhangi bir fark bulamamışlardır. Verma, Victorino, Karniouchina ve Feickert (2007) otel müşterilerinin teknolojiye hazır bulunuşluk düzeylerini belirlemeye yönelik olarak TRI'yı kullanarak bir çalışma yapmışlar ve çalışma sonucunda otel müşterilerinin teknolojiye hazır bulunuşluk düzeylerinin cinsiyet, yaş, eğitim durumu ve gelire göre istatistiksel olarak anlamlı farklılıklar gösterdiğini belirlemişlerdir.

Victorino, Karniouchina ve Verma, (2009) yaş ve cinsiyetin yenilikçilik ile doğrudan ilişkili olduğunu, gençlerin yaşlılara ve erkeklerin kadınlara göre daha yenilik eğilimli olduklarını belirtmekte ve yine TRI kullanarak yaptıkları bir sonraki çalışma sonucunda eğitilmiş, gelir düzeyi yüksek, genç erkeklerin teknolojiye hazır bulunuşluk düzeyinin diğerlerine oranla daha yüksek olduğunu belirlemişlerdir.

Summak, Bağlıbel ve Samancıoğlu (2010) ilkökul öğretmenlerinin teknolojiye hazır bulunuşluklarını inceledikleri çalışmada TRI'dan yararlanmış ve çalışma sonucunda sadece

cinsiyete göre teknolojiye hazır bulunuşluk seviyesinde anlamlı farklılık olduğunu bulmuşlardır. Bunun yanında, teknolojiye hazır bulunuşluk ile yaş ve diğer demografik faktörler arasında anlamlı bir farklılık olmadığını tespit etmişlerdir. Andaleeb, Idrus, Ismail ve Mokaram (2010) uzaktan eğitim öğrencilerinin teknolojiye hazır bulunuşluğunu TRI'dan yararlanarak yaş değişkeni açısından incelemişler ve çalışma sonucunda farklı yaş gruplarının farklı teknolojiye hazır bulunuşluk seviyelerine sahip olduklarını ve yaş değişkenine göre teknolojiye hazır bulunuşluk seviyesinin farklılaştığını belirlemişlerdir.

Walczuch, Lemmink ve Streukens (2007) teknolojiye hazır bulunuşluk ile teknoloji kabulü üzerine yaptıkları çalışmada teknolojiye hazır bulunuşluğu Parasuraman'ın belirlediği dört boyut olan yenilikçilik, iyimserlik, huzursuzluk ve güvensizlik boyutları ile ele almışlar ve çalışma sonucunda teknolojiye hazır bulunuşluk ile teknoloji kabulü arasında anlamlı ve olumlu bir ilişki de olduğunu belirlemişlerdir.

Verilen literatür taramasından hareketle bu çalışmanın temel hipotezleri ve alt hipotezleri aşağıdaki gibidir;

**H<sub>1</sub>:** "Mutfak şeflerinin teknolojiye hazır bulunuşluk durumları demografik faktörlere göre istatistiksel olarak anlamlı farklılık göstermektedir".

**H<sub>1a</sub>:** "Mutfak şeflerinin teknolojiye hazır bulunuşluk durumları cinsiyete göre istatistiksel olarak anlamlı farklılık göstermektedir".

**H<sub>1b</sub>:** "Mutfak şeflerinin teknolojiye hazır bulunuşluk durumları yaşa göre istatistiksel olarak anlamlı farklılık göstermektedir".

**H<sub>1c</sub>:** "Mutfak şeflerinin teknolojiye hazır bulunuşluk durumları medeni duruma göre istatistiksel olarak anlamlı farklılık göstermektedir".

**H<sub>1d</sub>:** "Mutfak şeflerinin teknolojiye hazır bulunuşluk durumları eğitim durumuna göre istatistiksel olarak anlamlı farklılık göstermektedir".

**H<sub>1e</sub>:** "Mutfak şeflerinin teknolojiye hazır bulunuşluk durumları çocuk sahibi olma durumuna göre istatistiksel olarak anlamlı farklılık göstermektedir".

**H<sub>2</sub>:** "Mutfak şeflerinin teknolojiye hazır bulunuşluk durumları meslekte çalışma durumlarına göre istatistiksel olarak anlamlı farklılık göstermektedir".

**H<sub>2a</sub>:** "Mutfak şeflerinin teknolojiye hazır bulunuşluk durumları çalışılan pozisyona göre istatistiksel olarak anlamlı farklılık göstermektedir".

**H<sub>2b</sub>:** "Mutfak şeflerinin teknolojiye hazır bulunuşluk durumları günlük ortalama çalışma süresine göre istatistiksel olarak anlamlı farklılık göstermektedir".

**H<sub>2c</sub>:** "Mutfak şeflerinin teknolojiye hazır bulunuşluk durumları meslekte çalışma süresine göre istatistiksel olarak anlamlı farklılık göstermektedir".

**H<sub>2d</sub>:** "Mutfak şeflerinin teknolojiye hazır bulunuşluk durumları çalışılan işletme türüne göre istatistiksel olarak anlamlı farklılık göstermektedir".

### 3. Yöntem

Mutfak şeflerinin teknolojiye hazır bulunuşluk durumlarını değerlendirmek amacıyla alan araştırması yapılmış ve veri toplama aracı olarak anket kullanılmıştır. Araştırmada kullanılan anket formu demografik sorular ve meslekte çalışma durumlarına ilişkin sorular ile yeni teknolojilere hazır bulunuşluk ölçeği ifadelerinden oluşmaktadır. Mutfak şeflerine yönelik demografik ve meslekte çalışma durumuna ilişkin sorular bölümü dokuz adet sorudan oluşurken, yeni teknolojilere hazır bulunuşluk bölümü Parasuraman'ın (2000) geliştirmiş olduğu, 36 ifadeden oluşan, TRI (*Technology Readiness Index-Techqual*) ölçek ifadelerinden oluşmaktadır. Araştırmanın evrenini Kayseri'de çalışan mutfak şeflerinin tümü oluşturmaktadır. Bu kapsamda Kayseri'de çalışan mutfak şeflerinin sayısına ulaşmak adına Türkiye Aşçılar Federasyonu'na (TAFED) bağlı Kayseri Profesyonel Aşçılar Derneği ile görüşülmüş ve 150 mutfak şefinin çalıştığı bilgisine erişilmiştir. Kayseri Profesyonel Aşçılar Derneği'nin de yardımlarıyla anketler 15-30 Nisan 2018 tarihleri arasında bizzat araştırmacılar tarafından Kayseri'de çalışan mutfak şefleri arasından anketi doldurmaya gönüllü olanlara uygulanmıştır. Bu bağlamda araştırmada, tesadüfi olmayan örnekleme yöntemlerinden kararsal (kasti) örnekleme ve kolayda örnekleminin her ikisi de uygulanmıştır. Kararsal örnekleme yönteminde örneği oluşturan elemanlar araştırmacının araştırma problemine cevap bulacağına inandığı kişilerden oluşur (Altunışık, Coşkun, Bayraktaroğlu ve Yıldırım, 2010: s.140). Kolayda örnekleme ise, örnek birimlerinin araştırmacı tarafından seçilmesine dayanır (Yükselen, 2000: s.69; Nakip, 2003: s.184). Bu yöntemler hızlı ve ekonomik yoldan veri elde etmek amacıyla tercih edilmiştir.

Araştırma kapsamında anketi doldurmaya istekli olan toplam 103 mutfak şefine anket uygulanmıştır. Elde edilen veri uygun istatistiksel analiz programı aracılığı ile analiz edilmiştir. Toplam 36 maddeden oluşan yeni teknolojilere hazır bulunuşluk ölçeğinin tamamı için *Cronbach's Alpha* katsayısı 0,948 olarak hesaplanmıştır. Bu sonuç kullanılan ölçeğin yüksek derecede güvenilir olduğunu göstermektedir. Ayrıca *Skewness* (-,313) ve *Kurtosis* (,817) değerleri incelendiğinde araştırmada toplanan verinin normal dağılım gösterdiği anlaşılmış ve parametrik testlerin yapılmasına uygun olduğu kabul edilmiştir. Veri analizinde farklılık arayan *ANOVA* ve *t-testi* analizlerinden faydalanılmıştır.

### 4. Bulgular ve Tartışma

Mutfak şeflerinin yeni teknolojilere hazır bulunuşluk durumlarını değerlendirmek amacıyla gerçekleştirilen bu çalışmaya katılan şeflerin demografik bilgilerine Tablo 1'de yer verilmektedir. Buna göre, araştırmaya katılan şeflerin büyük çoğunluğunun erkeklerden (%87,4),

ağırlıkla genç ve orta yaş olan 18-39 yaş aralığında (%69,9), lise mezunu (%38,8), evli (%62,8) ve çocuk sahibi (63,1) olduğu görülmektedir. Araştırmaya katılan şeflerin meslekte çalışma durumlarına ilişkin bilgiler incelendiğinde ise çoğunluğunun aşçı pozisyonunda (%68), günlük ortalama 8-9 saat çalışan (44,7), 11 yıl ve üzeri süredir bu mesleği icra eden (%54,4) ve çoğunlukla restoranlarda çalışan şefler (%54,4) oldukları anlaşılmaktadır.

**Tablo 1.** Mutfak Şeflerinin Demografik Özellikleri

Değişken	Frekans (n)	Yüzde (%)	Değişken	Frekans (n)	Yüzde (%)
<b>Cinsiyet</b>			<b>Pozisyon</b>		
Kadın	13	12,6	Aşçıbaşı	11	10,7
Erkek	90	87,4	Aşçıbaşı Yardımcısı	11	10,7
<i>Toplam</i>	103	100	Kısım Şefi	11	10,7
<b>Yaş</b>			<b>Aşçı</b>		
18-29 Yaş Arası	35	34	<i>Toplam</i>	70	68
30-39 Yaş Arası	37	35,9	<i>Toplam</i>	103	100
40 Yaş ve Üzeri	31	30,1	<b>Günlük Ortalama Çalışma Süresi</b>		
<i>Toplam</i>	103	100	8-9 Saat	46	44,7
<b>Medeni Durum</b>			10-11 Saat	25	24,3
Evli	66	62,8	12 Saat ve Üzeri	32	31,1
Bekâr	37	37,2	<i>Toplam</i>	103	100
<i>Toplam</i>	103	100	<b>Meslekte Çalışma Süresi</b>		
<b>Eğitim Düzeyi</b>			10 yıl ve daha az	47	45,6
İlkokul	19	18,4	11 yıl ve daha fazla	56	54,4
Ortaokul	31	30,1	<i>Toplam</i>	103	100
Lise	40	38,8	<b>Çalışılan İşletme Türü</b>		
Üniversite	13	12,6	Otel	19	18,4
<i>Toplam</i>	103	100	Restoran	56	54,4
<b>Çocuk Sahibi Olma Durumu</b>			Kamu Kuruluşları	28	27,2
Evli	65	63,1	<i>Toplam</i>	103	100
Hayır	38	36,9			
<i>Toplam</i>	103	100			

Çalışmada öncelikle veri setinin faktör analizi için uygun olup olmadığını değerlendirmek amacıyla *Kaiser-Meyer-Olkin* (KMO) örneklem yeterliliği testi ve *Bartlett* Küresellik testi yapılmıştır. Ölçeğin KMO katsayısı 0,80'den büyük olduğu için (KMO = 0,855) örneklem yeterliliği "çok iyi" olarak değerlendirilebilir (Kalaycı, 2010: s.322). Bir diğer uygunluk testi olan *Bartlett* Küresellik testi sonuçlarına göre ölçeğin ( $p \leq 0,000$ ) anlamlılık derecesinde test değerinin 1252,761 olduğu tespit edilmiştir. Bu bağlamda verinin faktör analizi yapmaya uygunluğuna ilişkin elde edilen sonuçların olumlu olması sebebiyle faktör analizine geçilmiştir.

Faktör analizinde; faktör yapısını belirlemek ve anlamlı yorumlanabilir faktörler elde etmek amacı ile temel bileşenler analizi seçilmiş, dikey döndürme tekniklerinden Varimax tekniği kullanılmış ve faktör yükü 0,50'nin üstünde olan veri dikkate alınmıştır (Alpar, 2011: s.269). Ayrıca bir faktörün en az üç maddeden oluşması ve karışık madde durumunda yük farkının en az 0,10 olması kararı verilmiştir. Son olarak herhangi bir faktöre boyutlanmayan maddelerin de ölçekten çıkarılması fikri benimsenmiştir (Kalaycı, 2010: s.321-322). Belirtilen



ölçütler dâhilinde faktör analizi tekrarlanarak sürdürülmüş ve çıkarılan maddeler sonucunda ölçeğin son hali olan 19 maddeye yeniden faktör analizi uygulanmıştır. Toplam 19 maddeden oluşan ölçeğe uygulanan faktör analizi sonuçları Tablo 2’de gösterilmektedir.

**Tablo 2.** Açıklayıcı Faktör Analizi Sonuçları

Faktörler / Maddeler	Faktör Yük Değerleri				Eş Kökenlik	Öz Değeri	Açıklanan Varyans	Ortalama	Alfa
	1	2	3	4					
<b>İyimserlik</b>									
Madde 1	,838				,815	7,935	41,761	3,49	,957
Madde 2	,832				,764			3,59	
Madde 4	,835				,765			3,79	
Madde 5	,860				,810			3,64	
Madde 6	,858				,837			3,89	
Madde 7	,860				,848			3,81	
Madde 8	,842				,809			3,81	
Madde 9	,843				,833			3,83	
Madde 10	,697				,651			3,59	
<b>Yenilikçilik</b>									
Madde 11		,582			,498	2,977	15,668	3,19	,847
Madde 12		,857			,807			3,35	
Madde 13		,729			,730			3,22	
Madde 14		,816			,735			3,35	
<b>Huzursuzluk</b>									
Madde 21			,725		,666	2,217	11,669	3,50	,714
Madde 26			,685		,602			3,18	
Madde 27			,647		,729			2,74	
<b>Güvensizlik</b>									
Madde 28				,838	,770	1,123	5,909	3,37	,817
Madde 29				,885	,820			3,17	
Madde 30				,836	,762			3,26	

**Faktör Çıkarma Yöntemi:** Temel Bileşenler Analizi; **Döndürme Yöntemi:** *Varimaks*

**Kaiser-Meyer-Olkin Örnekleme Yeterliği:** ,855

**Bartlett Küresellik Testi için Ki-Kare:** 1252,761; sd: 171; p<0,000; **Açıklanan Toplam Varyans:** %75,007

**Ölçeğin Tamamı İçin Güvenilirlik Katsayısı:** ,910

**Ölçek Değerleri:** 1. Kesinlikle Katılmıyorum, 2. Katılmıyorum,

3. Kısmen Katılıyorum Kısmen Katılmıyorum, 4. Katılıyorum, 5. Kesinlikle Katılıyorum

Faktör analizi sonucu oluşan ilk faktör olan "iyimserlik" dokuz maddeyi kapsamaktadır. Birinci faktörün öz değeri 7,935'tir ve toplam varyansın %41,761'ini açıklamaktadır. Birinci faktörün güvenilirlik katsayısı 0,957'dir. İkinci faktör olan "yenilikçilik" beş maddeden müteşekkil olup öz değeri 2,977'dir. İkinci faktör toplam varyansın %15,668'ini açıklamaktadır ve güvenilirlik katsayısı 0,847 olarak tespit edilmiştir. Üçüncü faktör olan "huzursuzluk" üç maddeyi kapsamakta olup öz değeri 2,217'dir. Üçüncü faktör toplam varyansın %11,669'unu açıklamaktadır ve güvenilirlik kat sayısı 0,714'tür. Dördüncü ve son faktör olan "güvensizlik" ise yine üç maddeden müteşekkil olup öz değeri 1,123'tür. Bu faktör toplam varyansın %5,909'unu açıklamaktadır ve güvenilirlik kat sayısı 0,817'dir.

Mutfak şeflerinin demografik özelliklerine ve meslekteki çalışma durumlarına göre yeni teknolojilere hazır bulunuşluk durumlarının farklılık gösterip göstermediğini tespit edebilmek amacıyla t-testi ve ANOVA'dan yararlanılmıştır. t-testi, bağımsız değişkenlere yüklenen değerlerin, bağımlı değişkendeki değişime bağlı olarak değişim gösterip göstermediğinin araştırılması için kullanılan bir hipotez testi olup bağımlı değişken sayısının en fazla iki olduğu durumlarda kullanılmıştır. Varyans analizi olarak da ifade edilen ANOVA ise, ikiden fazla bağımsız değişkenin aritmetik ortalama değerlerinin birbirinden farklı olup olmadığının araştırılması için kullanılmıştır (Kozak, 2014: s.152).

Mutfak şeflerinin yeni teknolojilere hazır bulunuşluk durumlarının cinsiyet değişkenine göre anlamlı farklılık gösterip göstermediğini belirlemek için t-testi yapılmıştır. t-testinin uygulanması için gerekli koşullar incelenmiş, verinin normal dağılım gösterdiği ve sürekli sayısal veri türü özelliği taşıdığı görülmüştür. Ayrıca varyansın homojenliğini sınamak üzere gerçekleştirilen *Levene* testi sonuçları incelendiğinde; yeni teknolojilere hazır bulunuşluk durumunun ( $p=,080$  ve  $p>0,05$ ) varyansının homojen olduğu görülmüştür. t-testi sonuçları Tablo 3'de gösterilmektedir.

**Tablo 3.** Cinsiyet Değişkenine Göre *t*-testi Sonuçları

	Cinsiyet	n	Aritmetik Ortalama	Standart Sapma	<i>t</i> Değeri	Serbestlik Derecesi	<i>p</i> Anlamlılık Düzeyi
Yeni Teknolojilere Hazır Bulunuşluk Durumu	Kadın	13	3,4137	,42666	-,244	101	,808
	Erkek	90	3,4637	,72046			

\*n:103; Güven Aralığı: %95; Anlamlılık düzeyi:  $p<0,05$ ; Ölçek Değerleri: 1. Kesinlikle Katılmıyorum, 2. Katılmıyorum, 3. Kısmen Katılmıyorum, 4. Katılıyorum, 5. Kesinlikle Katılıyorum.

Buna göre mutfak şeflerinin yeni teknolojilere hazır bulunuşluk durumlarının ( $p=,808$  ve  $p>0,05$ ) cinsiyete göre anlamlı farklılıklar göstermediği tespit edilmiştir. Bu bağlamda araştırmanın alt hipotezlerinden olan  $H_{1a}$ : "Mutfak şeflerinin teknolojiye hazır bulunuşluk durumları cinsiyete göre istatistiksel olarak anlamlı farklılık göstermektedir" hipotezi reddedilmiştir.

Mutfak şeflerinin yeni teknolojilere hazır bulunuşluk durumlarının yaş gruplarına göre anlamlı farklılık gösterip göstermediğini belirlemek için ANOVA yapılmıştır. Öncelikle varyansın homojenliğini sınamak üzere *Levene* testi sonuçları incelenmiş ve yeni mutfak teknolojilerini kullanmaya hazır olma durumunun ( $p=,214$  ve  $p>0,05$ ) varyansının homojen olduğu görülmüştür.

**Tablo 4.** Yaş Grubu Değişkenine Göre ANOVA Sonuçları

	Yaş Grubu		n	Aritmetik Ortalama	Standart Sapma	F Değeri	P Anlamlılık Düzeyi
Yeni Teknolojilere Hazır Bulunuşluk Durumu	A	18-29 Yaş arası	35	3,9482	,80089	,160	,039
	B	30-39 Yaş arası	37	3,4650	,69740		
	C	40 Yaş ve üzeri	31	3,0023	,54581		

\*n:103; Güven Aralığı: %95; Anlamlılık düzeyi:  $p < 0.05$ ; Ölçek Değerleri: 1. Kesinlikle Katılmıyorum, 2. Katılmıyorum, 3. Kısım Katılıyorum Kısım Katılmıyorum, 4. Katılıyorum, 5. Kesinlikle Katılıyorum.

Tablo 4'de ANOVA sonuçları incelendiğinde mutfak şeflerinin yeni teknolojilere hazır bulunuşluk durumlarının ( $F: ,160$  ve  $p < 0,05$ ) yaş gruplarına göre anlamlı farklılıklar gösterdiği (*Tukey testi*) ve farklılıkların "18-29 yaş arası" ile "40 yaş ve üzeri" mutfak şefleri arasında olduğu tespit edilmiştir. Bu bağlamda çalışmanın alt hipotezlerinden  $H_{1b}$ : "Mutfak şeflerinin teknolojiye hazır bulunuşluk durumları yaşa göre istatistiksel olarak anlamlı farklılık göstermektedir" hipotezi kabul edilmiştir. Buna göre genç mutfak şeflerinin 40 yaş ve üzerindeki mutfak şeflerine nazaran yeni mutfak teknolojilerine hazır bulunuşluk durumlarının daha yüksek seviyede olduğu söylenebilir.

Mutfak şeflerinin yeni teknolojilere hazır bulunuşluk durumlarının medeni durum değişkenine göre anlamlı farklılık gösterip göstermediğini belirlemek için t-testi yapılmıştır. t-testinin uygulanması için gerekli koşullar incelenmiş, verinin normal dağılım gösterdiği ve sürekli sayısal veri türü özelliği taşıdığı görülmüştür. Ayrıca varyansın homojenliğini sınamak üzere gerçekleştirilen *Levene* testi sonuçları incelendiğinde; yeni teknolojilere hazır bulunuşluk durumunun ( $p = ,105$  ve  $p > 0,05$ ) varyansının homojen olduğu görülmüştür. t-testi sonuçları Tablo 5'de gösterilmektedir.

**Tablo 5.** Medeni Durum Değişkenine Göre *t*-testi Sonuçları

	Medeni Durum	n	Aritmetik Ortalama	Standart Sapma	t Değeri	Serbestlik Derecesi	p Anlamlılık Düzeyi
Yeni Teknolojilere Hazır Bulunuşluk Durumu	Evli	66	3,4599	,62699	,049	101	,961
	Bekâr	37	3,4530	,79379			

\*n:103; Güven Aralığı: %95; Anlamlılık düzeyi:  $p < 0.05$ ; Ölçek Değerleri: 1. Kesinlikle Katılmıyorum, 2. Katılmıyorum, 3. Kısım Katılıyorum Kısım Katılmıyorum, 4. Katılıyorum, 5. Kesinlikle Katılıyorum.

Buna göre, mutfak şeflerinin yeni teknolojilere hazır bulunuşluk durumlarının ( $p = ,961$  ve  $p > 0,05$ ) medeni duruma göre anlamlı farklılık göstermediği tespit edilmiştir. Bu bağlamda, çalışmanın alt hipotezi olan  $H_{1c}$ : "Mutfak şeflerinin teknolojiye hazır bulunuşluk durumları medeni duruma göre istatistiksel olarak anlamlı farklılık göstermektedir" hipotezi reddedilmiştir.

Mutfak şeflerinin yeni teknolojilere hazır bulunuşluk durumlarının eğitim düzeyine göre anlamlı farklılık gösterip göstermediğini belirlemek için ANOVA yapılmıştır. Öncelikle varyansın homojenliğini sınamak üzere *Levene* testi sonuçları incelenmiş ve yeni mutfak teknolojilerine hazır bulunuşluk durumunun ( $p=,401$  ve  $p>0,05$ ) varyansının homojen olduğu görülmüştür.

**Tablo 6.** Eğitim Düzeyi Değişkenine Göre ANOVA Sonuçları

	Eğitim Düzeyi		n	Aritmetik Ortalama	Standart Sapma	F Değeri	P Anlamlılık Düzeyi
Yeni Teknolojilere Hazır Bulunuşluk Durumu	A	İlkokul	19	3,4103	,68612	,193	,901
	B	Ortaokul	31	3,4692	,79778		
	C	Lise	40	3,5050	,59372		
	Ç	Üniversite	13	3,3518	,75344		

\*n:103; Güven Aralığı: %95; Anlamlılık düzeyi:  $p<0,05$ ; Ölçek Değerleri: 1. Kesinlikle Katılmıyorum, 2. Katılmıyorum, 3. Kısım Katılıyorum Kısım Katılmıyorum, 4. Katılıyorum, 5. Kesinlikle Katılıyorum.

Tablo 6'da ANOVA sonuçları incelendiğinde mutfak şeflerinin yeni teknolojilere hazır bulunuşluk durumlarının ( $F:,193$  ve  $p<0,05$ ) eğitim düzeylerine göre anlamlı farklılıklar göstermediği tespit edilmiştir. Bu bağlamda, çalışmanın alt hipotezi olan  $H_{1d}$ : "Mutfak şeflerinin teknolojiye hazır bulunuşluk durumları eğitim durumuna göre istatistiksel olarak anlamlı farklılık göstermektedir" hipotezi reddedilmiştir.

Mutfak şeflerinin yeni teknolojilere hazır bulunuşluk durumlarının çocuk sahibi olma durumu değişkenine göre anlamlı farklılık gösterip göstermediğini belirlemek için t-testi yapılmıştır. t-testinin uygulanması için gerekli koşullar incelenmiş, verinin normal dağılım gösterdiği ve sürekli sayısal veri türü özelliği taşıdığı görülmüştür. Ayrıca varyansın homojenliğini sınamak üzere gerçekleştirilen *Levene* testi sonuçları incelendiğinde; yeni teknolojilere hazır bulunuşluk durumunun ( $p=,668$  ve  $p>0,05$ ) varyansının homojen olduğu görülmüştür. t-testi sonuçları Tablo 7'de gösterilmektedir.

**Tablo 7.** Çocuk Sahibi Olma Durumu Değişkenine Göre *t*-testi Sonuçları

	Çocuk Sahibi Olma Durumu	n	Aritmetik Ortalama	Standart Sapma	t Değeri	Serbestlik Derecesi	p Anlamlılık Düzeyi
Yeni Teknolojilere Hazır Bulunuşluk Durumu	Evet	65	3,4392	,69216	-,349	101	,728
	Hayır	38	3,4886	,69144			

\*n:103; Güven Aralığı: %95; Anlamlılık düzeyi:  $p<0,05$ ; Ölçek Değerleri: 1. Kesinlikle Katılmıyorum, 2. Katılmıyorum, 3. Kısım Katılıyorum Kısım Katılmıyorum, 4. Katılıyorum, 5. Kesinlikle Katılıyorum.

Buna göre, mutfak şeflerinin yeni teknolojilere hazır bulunuşluk durumlarının ( $p=,728$  ve  $p>0,05$ ) çocuk sahibi olma durumlarına göre anlamlı farklılıklar göstermediği tespit edilmiştir. Bu bağlamda, çalışmanın alt hipotezi olan  $H_{1e}$ : "Mutfak şeflerinin teknolojiye hazır

bulunuşluk durumları çocuk sahibi olma durumuna göre istatistiksel olarak anlamlı farklılık göstermektedir" hipotezi reddedilmiştir.

Mutfak şeflerinin yeni teknolojilere hazır bulunuşluk durumlarının çalıştıkları pozisyona göre anlamlı farklılık gösterip göstermediğini belirlemek için ANOVA yapılmıştır. Öncelikle varyansın homojenliğini sınamak üzere *Levene* testi sonuçları incelenmiş ve yeni mutfak teknolojilerine hazır bulunuşluk durumunun ( $p=,348$  ve  $p>0,05$ ) varyansının homojen olduğu görülmüştür.

**Tablo 8.** Çalışılan Pozisyon Değişkenine Göre ANOVA Sonuçları

	Çalışılan Pozisyon		n	Aritmetik Ortalama	Standart Sapma	F Değeri	P Anlamlılık Düzeyi
Yeni Teknolojilere Hazır Bulunuşluk Durumu	A	Aşçıbaşı	11	3,5224	,61058	1,593	,196
	B	Aşçıbaşı Yardımcısı	11	3,3804	,76766		
	C	Kısım Şefi	11	3,0512	,83869		
	Ç	Aşçı	70	3,5232	,65413		

\*n:103; Güven Aralığı: %95; Anlamlılık düzeyi:  $p<0,05$ ; Ölçek Değerleri: 1. Kesinlikle Katılmıyorum, 2. Katılmıyorum, 3. Kısım Katılmıyorum, 4. Katılıyorum, 5. Kesinlikle Katılıyorum.

Tablo 8'de ANOVA sonuçları incelendiğinde mutfak şeflerinin yeni teknolojilere hazır bulunuşluk durumlarının ( $F:1,593$  ve  $p<0,05$ ) çalıştıkları pozisyona göre anlamlı farklılık göstermediği tespit edilmiştir. Bu bağlamda, çalışmanın alt hipotezi olan  $H_{2a}$ : "Mutfak şeflerinin yeni teknolojilere hazır bulunuşluk durumları çalıştıkları pozisyona göre istatistiksel olarak anlamlı farklılık göstermektedir" hipotezi reddedilmiştir.

Mutfak şeflerinin yeni teknolojilere hazır bulunuşluk durumlarının günlük ortalama çalışma saatine göre anlamlı farklılık gösterip göstermediğini belirlemek için ANOVA yapılmıştır. Öncelikle varyansın homojenliğini sınamak üzere *Levene* testi sonuçları incelenmiş ve yeni teknolojilere hazır bulunuşluk durumunun ( $p=,016$  ve  $p<0,05$ ) varyansının homojen olmadığı görülmüştür.

**Tablo 9.** Günlük Ortalama Çalışma Saati Değişkenine Göre ANOVA Sonuçları

	Günlük Ortalama Çalışma Saati		n	Aritmetik Ortalama	Standart Sapma	F Değeri	P Anlamlılık Düzeyi
Yeni Teknolojilere Hazır Bulunuşluk Durumu	A	8-9 Saat	46	3,5260	,50340	3,006	,054
	B	10-11 Saat	25	3,6320	,70051		
	C	12 Saat ve üzeri	32	3,2224	,85161		

\*n:103; Güven Aralığı: %95; Anlamlılık düzeyi:  $p<0,05$ ; Ölçek Değerleri: 1. Kesinlikle Katılmıyorum, 2. Katılmıyorum, 3. Kısım Katılmıyorum, 4. Katılıyorum, 5. Kesinlikle Katılıyorum.

Tablo 9'da ANOVA sonuçları incelendiğinde mutfak şeflerinin yeni teknolojilere hazır bulunuşluk durumlarının ( $F:3,006$  ve  $p<0,05$ ) günlük ortalama çalışma saatine göre anlamlı farklılık göstermediği tespit edilmiştir. Bu bağlamda, çalışmanın alt hipotezi olan  $H_{2b}$ :

"Mutfak şeflerinin yeni teknolojilere hazır bulunuşluk durumları günlük ortalama çalışma süresine göre istatistiksel olarak anlamlı farklılık göstermektedir" hipotezi reddedilmiştir.

Mutfak şeflerinin yeni teknolojilere hazır bulunuşluk durumlarının meslekte çalışma süresi değişkenine göre anlamlı farklılık gösterip göstermediğini belirlemek için t-testi yapılmıştır. t-testinin uygulanması için gerekli koşullar incelenmiş, verinin normal dağılım gösterdiği ve sürekli sayısal veri türü özelliği taşıdığı görülmüştür. Ayrıca varyansın homojenliğini sınamak üzere gerçekleştirilen *Levene* testi sonuçları incelendiğinde; yeni teknolojilere hazır bulunuşluk durumunun ( $p=,037$  ve  $p>0,05$ ) varyansının homojen olmadığı görülmüştür. t-testi sonuçları Tablo 10'da gösterilmektedir.

**Tablo 10.** Meslekte Çalışma Süresi Değişkenine Göre *t*-testi Sonuçları

	Meslekte Çalışma Süresi	n	Aritmetik Ortalama	Standart Sapma	t Değeri	Serbestlik Derecesi	p Anlamlılık Düzeyi
Yeni Teknolojilere Hazır Bulunuşluk Durumu	10 yıl ve daha az	47	3,4493	,81348	-,109	101	,913
	11 yıl ve daha çok	56	3,4642	,57148			

\*n:103; Güven Aralığı: %95; Anlamlılık düzeyi:  $p<0,05$ ; Ölçek Değerleri: 1. Kesinlikle Katılmıyorum, 2. Katılmıyorum, 3. Kısmen Katılmıyorum Kısmen Katılıyorum, 4. Katılıyorum, 5. Kesinlikle Katılıyorum.

Bu noktadan hareketle, parametrik analiz yöntemlerinden t-testi yapılmış ve mutfak şeflerinin yeni mutfak teknolojilerine hazır bulunuşluk durumlarının ( $p=,913$  ve  $p>0,05$ ) meslekte çalışma süresine göre anlamlı farklılıklar göstermediği tespit edilmiştir. Bu bağlamda, çalışmanın alt hipotezi olan  $H_{2c}$ : "Mutfak şeflerinin yeni teknolojilere hazır bulunuşluk durumları meslekte çalışma süresine göre istatistiksel olarak anlamlı farklılık göstermektedir" hipotezi reddedilmiştir.

Mutfak şeflerinin yeni teknolojilere hazır bulunuşluk durumlarının çalıştıkları işletme türüne göre anlamlı farklılık gösterip göstermediğini belirlemek için ANOVA yapılmıştır. Öncelikle varyansın homojenliğini sınamak üzere *Levene* testi sonuçları incelenmiş ve yeni teknolojilere hazır bulunuşluk durumunun ( $p=,006$  ve  $p<0,05$ ) varyansının homojen olmadığı görülmüştür.

**Tablo 11.** İşletme Türü Değişkenine Göre ANOVA Sonuçları

	İşletme Türü		n	Aritmetik Ortalama	Standart Sapma	F Değeri	P Anlamlılık Düzeyi
Yeni Teknolojilere Hazır Bulunuşluk Durumu	A	Otel	19	3,6186	,39143	,705	,497
	B	Restoran	56	3,4009	,83043		
	C	Diğer (Kamu-Özel)	28	3,4611	,51098		

\*n:103; Güven Aralığı: %95; Anlamlılık düzeyi:  $p<0,05$ ; Ölçek Değerleri: 1. Kesinlikle Katılmıyorum, 2. Katılmıyorum, 3. Kısmen Katılmıyorum Kısmen Katılıyorum, 4. Katılıyorum, 5. Kesinlikle Katılıyorum.

Tablo 11'de ANOVA sonuçları incelendiğinde mutfak şeflerinin yeni teknolojilere hazır bulunuşluk durumlarının ( $F_{:,705}$  ve  $p < 0,05$ ) işletme türüne göre anlamlı farklılıklar göstermediği tespit edilmiştir. Bu bağlamda, çalışmanın alt hipotezi olan  $H_{2d}$ : "Mutfak şeflerinin yeni teknolojilere hazır bulunuşluk durumları çalışılan işletme türüne göre istatistiksel olarak anlamlı farklılık göstermektedir" hipotezi de reddedilmiştir.

Genel olarak bu çalışma çerçevesinde, mutfak şeflerinin demografik özelliklerine ve meslekte çalışma durumlarına göre yeni teknolojilere hazır bulunuşluk durumlarının yaş değişkenine göre anlamlı farklılık gösterdiği, diğer tüm değişkenlere göre ise istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık göstermediği tespit edilmiştir.

### **Sonuç ve Öneriler**

Mutfak şeflerinin yeni teknolojilere hazır bulunuşluk durumlarını değerlendirmek amacıyla gerçekleştirilen bu çalışmaya katılan şeflerin büyük çoğunluğunun 18-39 yaş aralığında, lise mezunu, evli ve çocuk sahibi erkeklerden oluştuğu tespit edilmiştir. Araştırmaya katılan şeflerin meslekte çalışma durumlarına ilişkin bilgiler incelendiğinde ise çoğunluğunun aşçı pozisyonunda, günlük ortalama 8-9 saat çalışan, 11 yıl ve üzeri süredir bu mesleği icra eden ve restoranlarda çalışan şefler oldukları anlaşılmıştır.

Bu çalışmada mutfak şeflerinin yeni teknolojilere hazır bulunuşluk durumlarının incelenmesinde Parasuraman'ın (2000) geliştirmiş olduğu, 36 ifadeden oluşan, TRI (*Technology Readiness Index-Techqual*) ölçek ifadelerinden yararlanılmış ve teknolojiye hazır bulunuşluğun yapılan açıklayıcı faktör analizinde görüldüğü üzere dört boyuttan (iyimserlik, yenilikçilik, huzursuzluk ve güvensizlik) oluşan yapısı bu çalışma ile tekrar desteklenmiştir.

Çalışmada mutfak şeflerinin yeni teknolojilere hazır bulunuşluk durumunun temel demografik değişkenler olan mutfak şeflerinin cinsiyeti, yaşı, medeni durumu, eğitim düzeyi, çocuk sahibi olma durumu ile meslekte çalışma durumlarına ilişkin temel değişkenler olan çalışılan pozisyon, günlük ortalama çalışma süresi, meslekte çalışma süresi ve çalışılan işletmenin türüne göre farklılaşıp farklılaşmadığı incelenmiş ve yapılan analizler sonrasında mutfak şeflerinin teknolojiye hazır bulunuşluk durumunun sadece yaş değişkenine göre istatistiksel olarak anlamlı farklılık gösterdiği anlaşılmıştır. Bu bağlamda, alt hipotezlerden  $H_{1b}$ : "Mutfak şeflerinin teknolojiye hazır bulunuşluk durumları yaşa göre istatistiksel olarak anlamlı farklılık göstermektedir" hipotezi kabul edilmiştir. Buna göre, 18-29 yaş arası genç mutfak şeflerinin yeni teknolojilere hazır bulunuşluk durumları ileri yaş mutfak şeflerine göre daha yüksek olduğu söylenebilir. Bu bağlamda, işletmelerde çalışan orta yaş ve üzeri mutfak şeflerinin yeni mutfak yazılım, ekipman ve makinelerini hemen kullanabilmesinin zor olduğu,

özellikle mesleki olarak çok profesyonel sayılabilecek ileri yaş grubunda yer alan şeflerin bile yeni teknolojilerin kullanımı konusunda yetersiz olabileceği, çok iyi bir meslek içi eğitime alınması gerektiği, yaş faktörünün mutfak şeflerinin yeni teknolojilere hazır bulunuşluk durumlarında bir unsur olabileceği söylenebilir. Tespiti yapılan bu sonuca dayalı olarak bu çalışmanın, yeni teknolojilere hazır bulunuşluk durumunun yaş değişkenine göre farklılaştığını tespit etmiş olan Verma, Victorino, Karniouchina ve Feickert (2007), Victorino, Karniouchina ve Verma, (2009) ve Andaleeb, Idrus, Ismail ve Mokaram (2010) çalışmalarını destekler nitelikte olduğu söylenebilir.

Yaş faktörü hariç diğer tüm demografik ve meslekte çalışma durumuna ilişkin özelliklerde ise herhangi bir anlamlı farklılık olmadığı tespit edilmiştir. Bu bağlamda, bu çalışmanın temel ve alt hipotezlerinden olan  $H_{1a}$ ,  $H_{1c}$ ,  $H_{1d}$ ,  $H_{1e}$  ile  $H_{2a}$ ,  $H_{2b}$ ,  $H_{2c}$  ve  $H_{2d}$  hipotezleri reddedilmiştir. Bu sonucun da, çalışmalarında benzer şekilde anlamlı farklılıklar tespit edemeyen Jaafar, Ramayah, Abdul-Aziz ve Saad (2007) ve Caison, Bulman, Pai ve Neville (2008) ve Summak, Bağlıbel ve Samancıoğlu'nun (2010) çalışmalarını destekler nitelikte olduğu söylenebilir.

Çalışmanın uygulayıcılara yönelik en önemli çıktıları olarak; kamu/özel sektörde faaliyet gösteren otel ve restoran işletmeleri sahip ve yöneticilerinin özellikle yeni mutfak teknolojileri yazılım ve donanımını kullanmaya yönelik olarak teknoloji hazır bulunuşluk düzeyi düşük olan orta yaş üzerindeki mutfak şeflerinin eğitim ihtiyaçlarını dikkate almaları gerektiği söylenebilir. Bununla birlikte, yeni teknolojik ürünlerin tedarikinde satıcı firmadan özellikle orta yaş üzeri şefler için uygulamalı demo eğitimleri talep edilmesinin ve mutfak şeflerinin bu eğitimlere katılımının sağlanmasının mutfak şeflerinin yeni teknolojilere hazır bulunuşluk düzeylerinin artmasına katkı sağlayabileceği söylenebilir. Ayrıca söz konusu işletmelerde istihdam edilecek şefler ile stajyerlerin yeni teknolojilere hazır bulunuşluk durumlarının belirli bir düzeye ulaştırılması ve işletmelerdeki yazılım ve donanımı etkin bir şekilde kullanabilmeleri için mutfak teknolojileri temelli oryantasyon eğitimlerinin düzenlenmesi önemli görülmektedir.

Çalışmada ele alınan değişken turizm endüstrisinin farklı sektörlerinde yeniden inceleme konusu yapılabilir. Bu çalışma mutfak şeflerine yönelik olarak yapılmıştır. İleriki çalışmalar, konaklama, seyahat ve havayolu işletmeleri çalışanları özelinde yinelenebilir. Bundan sonra yapılacak çalışmalara yönelik olarak aynı ölçek ile farklı bölgelerde çalışmaların yapılması da önerilebilir. Başka bölgelerde yapılacak çalışmalardan elde edilecek sonuçlar bu çalışmanın sonuçlarıyla karşılaştırılarak farklılık ya da benzerlikler ortaya konulabilir. Bununla birlikte, teknolojiye hazır bulunuşluk değişkeni ile beraber ikinci bir değişken olarak teknoloji kabulü veya inovasyon benimseme gibi değişkenler eklenerek benzer veya farklı örneklerde inceleme konusu yapılabilir.



## Kaynakça

- Agarwal, R. ve Prasad, J. (1999). Are Individual Differences Germane to the Acceptance of New Information Technologies?. *Decision Sciences*, 30, 361-391.
- Aksoy, M. ve Akbulut, B. A. (2016). Restoranlardaki Teknolojik Yeniliklerin Deneyim Pazarlaması Açısından Değerlendirilmesi. II Eurasia Tourism Congress, Konya. [https://www.researchgate.net/publication/310994877\\_Restoranlardaki\\_Teknolojik\\_Yeniliklerin\\_Deneyim\\_Pazarlamasi\\_Acisindan\\_Degerlendirilmesi\\_Assessment\\_of\\_the\\_Technological\\_Innovations\\_in\\_Restaurants\\_in\\_terms\\_of\\_Experience\\_Marketing](https://www.researchgate.net/publication/310994877_Restoranlardaki_Teknolojik_Yeniliklerin_Deneyim_Pazarlamasi_Acisindan_Degerlendirilmesi_Assessment_of_the_Technological_Innovations_in_Restaurants_in_terms_of_Experience_Marketing)
- Alpar, R. (2011). Uygulamalı Çok Değişkenli Yöntemler. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S. ve Yıldırım, E. (2010). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri SPSS Uygulamalı. (6. Baskı). Sakarya: Sakarya Üniversitesi İİBF Yayınları.
- Andaleeb, A. A., Idrus, R. M., Idrus, I. ve Mokaram, A.K. (2010). Technology Readiness Index (TRI) among USM Distance Education Students According to Age. *International Journal of Social Sciences*, 5(3), 189-192.
- Caison, A. L., Bulman, D., Pai, S. ve Neville, D. (2008). Exploring The Technology Readiness of Nursing and Medical Students at A Canadian University. *Journal of Interprofessional Care*, 22(3), 283-294.
- Demir, Ö. (2015). Öğrencilerin ve Öğretim Elemanlarının E-Öğrenmeye Hazır Bulunuşluk Düzeylerinin İncelenmesi: Hacettepe Üniversitesi Eğitim Fakültesi Örneği. Yayınlanmamış Yüksek lisans tezi, Hacettepe Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Horzum, M., Öztürk, E., Bektaş, M., Güngören, Ö. ve Çakır, Ö. (2014). Lise Öğrencilerin Tablet Bilgisayar Kabulü ve Hazır Bulunuşluğu: Yapısal Eşitlik Modellemesi. *Education and Science*, 39(176), 81-93.
- Işık, C., Işık, M. F. ve Işık, Z. (2016). Yiyecek-İçecek İşletmeleri Müşterilerinin E-Tablet Menü Kullanımına Bakışı: Erzurum İli Örneği. *Atatürk İletişim Dergisi*, 11, 111-123.
- Jaafar, M., Ramayah, T., Abdul-Aziz, A. R. ve Saad, B. (2007). Technology Readiness Among Managers of Malaysian Construction Firms. *Engineering Construction & Architectural Management*, 14(2): 180-191.
- Kalaycı, Ş. (2010). SPSS Uygulamalı Çok Değişkenli İstatistik Teknikleri. Ankara: Pegem Yayınları.
- Kozak, M. (2014). Bilimsel Araştırma: Tasarım, Yazım ve Yayımlar Teknikleri. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kuşat, N. (2011). Küreselleşen Dünyada Turizm Sektörü: Bilgi İletişim Teknolojileri ve Rekabet Gücü. *Akademik Araştırmalar ve Çalışmalar Dergisi*, 3(5), 114-138.
- Lam, S. Y., Chiang, J. ve Parasuraman, A. (2008). The Effects of The Dimensions of Technology Readiness On Technology Acceptance: An Empirical Analysis. *Journal of Interactive Marketing*, 22(4), 19-39.
- Nakip, M. (2003). Pazarlama Araştırmaları Teknikler ve (SPSS Destekli) Uygulamalar. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Parasuraman, A. (2000). Technology Readiness Index (TRI) A Multiple-Item Scale to Measure Readiness to Embrace New Technologies. *Journal of Service Research*. 2(4), 307-320.
- Sahilli Birdir, S. ve Yıldız Kale, E. (2014). Restoran İşletmelerinde Yenilik Uygulamaları: Mersin ve Adana Örneği. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 11(3), 57-72.
- Sönmez Karapınar, E. ve Akgül, H. (2015). Üniversite Öğrencilerinin Teknolojiye Hazır Bulunuşluk Düzeyi ve Kişilik Özellikleri Arasındaki İlişki: Erciyes Üniversitesi Örneği. *Yönetim Bilimleri Dergisi*, 13, 305-327.
- Spence, C. ve Piqueras-Fiszman, B. (2013). Technology at The Dining Table. *Flavour*, 2(16), 1-13.
- Summak, M. S, Bağlıbel, M. ve Samancıoğlu, M. (2010). Technology Readiness of Primary School Teachers: A Case Study in Turkey. *Procedia Social and Behavioral Sciences*, 2(2010), 2671-2675.
- Tsikriktsis, Nicos (2004). A Technology Readiness-Based Taxonomy of Customers A Replication and Extension. *Journal of Service Research*, 7(1), 42-52.
- Türker, A. ve Özalın Türker, G. (2013). Turistik Ürün Satın Alma Davranışının Teknoloji Kabul Modeli İle İncelenmesi. *DEU Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 15(2), 281-311.
- Walczuch, R., Lemmink, J. ve Streukens, S. (2007). The Effect of Service Employees' Technology Readiness on Technology Acceptance. *Information & Management*, 44, 206-215.
- Verma, R., Victorino, L., Karniouchina, K. ve Feickert, J. (2007). Segmenting Hotel Customers Based on The Technology Readiness Index. *Cornell Hospitality Report*, 7(13), 6-13.
- Victorino, L., Karniouchina, E. ve Verma, R. (2009). Exploring the Use of the Abbreviated Technology Readiness Index for Hotel Customer Segmentation. *Cornell Hospitality Quarterly*, 50(3), 342-359.
- Yükselen, Cemal (2000). Pazarlama Araştırmaları. Ankara: Detay Yayıncılık.