



Türk Turizm Araştırmaları Dergisi

2026, 10(1): 84-106.

<https://doi.org/10.26677/TR1010.2026.1632>

ISSN: 2587-0890 Dergi web sayfası: <https://www.tutad.org>



ARAŞTIRMA MAKALESİ

Dijitalleşmenin Geleneksel Türk Yemeklerinin Sürdürülebilirliğine Etkisi*

Nihal KEMER, Yüksek Lisans Öğrencisi, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Bolu, e-posta: nihaikemer06@gmail.com
ORCID: <https://orcid.org/0000-0009-0005-6473-9714>

Prof. Dr. Aliye ÇILAN AKIN, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Bolu, e-posta: aliye.akin@ibu.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8589-7547>

Öz

Teknolojik gelişmeler yiyecek içecek işletmelerindeki geleneksel yemeklerin hazırlanmasında ve sunumunda farklılaşmaya yol açmaktadır. Geleneksel Türk yemeklerinin tanıtımı ve sürdürülebilirliği açısından otel işletmelerinin yiyecek içecek departmanları önemli bir rol üstlenmekte; bu bağlamda şef aşçıların konuya ilişkin bakış açıları da değer taşımaktadır. Bu araştırma, dijital teknolojilerin geleneksel Türk yemeklerinin sürdürülebilirliğindeki rolüne ilişkin profesyonel mutfak şeflerinin algılarını incelemeyi amaçlamaktadır. Nitel araştırma yöntemi kullanılan çalışmada, literatür taraması yapılarak geleneksel Türk yemekleri, sürdürülebilirlik ve dijital teknoloji uygulamaları üzerine kavramsal bir çerçeve oluşturulmuştur. Araştırma kapsamında 35 şef aşçıyla yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiş ve elde edilen veriler içerik analiziyle değerlendirilmiştir. Bulgular, dijital uygulamaların yalnızca araç olmaktan öte, mutfak kimliğini sürdürülebilir kılan yapısal bileşenler olduğunu ortaya koymaktadır. Ayrıca dijitalleşmenin geleneksel değerlerle çatışmadığı, tersine bu değerleri destekleyici bir işlev gördüğü belirlenmiştir. Bu yönüyle çalışma, İstanbul'daki beş yıldızlı otel işletmelerinin yiyecek içecek birimlerinde dijital teknolojilerin nasıl kullanıldığını ve bu teknolojilerin geleneksel Türk yemeklerinin sürdürülebilirliğine nasıl katkı sağlayabileceğini göstermesi açısından önemlidir.

*Bu çalışma, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı'nda 2025 yılında savunulmuş "Dijital Teknolojinin Geleneksel Türk Yemeklerinin Sürdürülebilirliği Üzerindeki Etkileri" adlı yüksek lisans tezinden türetilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Geleneksel Türk Yemekleri, Dijital Teknoloji, Sürdürülebilirlik.

Makale Gönderme Tarihi: 21.01.2026

Makale Kabul Tarihi: 06.03.2026

Önerilen Atıf:

Kemer, N. ve Çılan Akın, A. (2026). Dijitalleşmenin Geleneksel Türk Yemeklerinin Sürdürülebilirliğine Etkisi, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 10(1): 84-106.



Journal of Turkish Tourism Research

2026, 10(1): 84-106.

<https://doi.org/10.26677/TR1010.2026.1632>

ISSN: 2587-0890 Journal Homepage: <https://www.tutad.org>



RESEARCH PAPER

The Impact of Digitalization on the Sustainability of Traditional Turkish Cuisine

Nihal KEMER, MSc. Student, Bolu Abant İzzet Baysal University, Institute of Graduate Programs, Bolu, e-mail: nihalkemer06@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0009-0005-6473-9714>

Prof. Dr. Aliye ÇILAN AKIN, Bolu Abant İzzet Baysal University, Faculty of Tourism, Bolu, e-mail: aliye.akin@ibu.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8589-7547>

Abstract

Technological advancements lead to differentiation in the preparation and presentation of traditional dishes within food and beverage enterprises. The food and beverage departments of hotel enterprises play a crucial role in the promotion and sustainability of traditional Turkish cuisine; in this context, the perspectives of executive chefs on the subject are of great value. This research aims to examine the perceptions of professional kitchen chefs regarding the role of digital technologies in the sustainability of traditional Turkish dishes. In this study, which employs a qualitative research method, a conceptual framework was established through a literature review on traditional Turkish dishes, sustainability, and digital technology applications. Within the scope of the research, semi-structured interviews were conducted with 35 executive chefs, and the data obtained were evaluated through content analysis. The findings reveal that digital applications are more than just tools; they are structural components that make culinary identity sustainable. Furthermore, it was determined that digitalization does not conflict with traditional values; on the contrary, it serves a supportive function for these values. In this respect, the study is significant as it demonstrates how digital technologies are utilized in the food and beverage units of five-star hotel enterprises in Istanbul and how these technologies can contribute to the sustainability of traditional Turkish cuisine.

Keywords: Traditional Turkish Cuisine, Digital Technology, Sustainability

Received: 21.01.2026

Accepted: 06.03.2026

Suggested Citation:

Kemer, N. and Çılan Akın, A. (2026). The Impact of Digitalization on the Sustainability of Traditional Turkish Cuisine, *Journal of Turkish Tourism Research*, 10(1): 84-106.

GİRİŞ

İnsanların gıda işletmeleri tarafından hazırlanan yiyecek ve içecekleri evin dışında bir fiyat karşılığında tüketmeleri şeklinde tanımlanan dışarıda yemek yeme kavramının en önemli durak noktası yiyecek içecek işletmeleridir (Oğan, 2021: 196). Yemek yeme ihtiyacı hayatın devamlılığını sağlamanın ötesine geçerek o toplumun kimliği haline gelmiştir (Siner, 2023: 1). Bu kimliğin korunması ve sürdürülebilirliğinin sağlanarak gelecek nesillere aktarılması büyük önem taşımaktadır.

Geleneksel Türk yemekleri kültürel kimliğin, tarihsel mirasın ve toplumsal hafızanın taşıyıcılarıdır. Bu yemeklerin gelecek kuşaklara aktarılması, kültürel sürdürülebilirliğin sağlanması ve gastronomik çeşitliliğin korunması açısından büyük önem taşımaktadır (Egeli vd., 2022: 90; Ötleş vd., 2016: 99). Geleneksel Türk yemeklerinin sürdürülebilirliği konusunda yürütülen çalışmalar genel olarak, sürdürülebilirlik pratikleri; üretimden tüketime kadar geçen sürecin tüm aşamalarını kapsayan, kültürel mirasın korunmasına yönelik çok boyutlu stratejileri içermektedir. Bu uygulamalar hem ulusal hem de uluslararası düzeyde farklı araçlarla desteklenmektedir. Örneğin, coğrafi işaretleme uygulamaları geleneksel ürünlerin tescillenerek sürdürülebilirliğini sağlamaktadır (Albayrak ve Güneş, 2010: 558; Yılmaz vd., 2021: 149). Gastronomi müzeleri ise, kaybolmaya yüz tutmuş ürünlerin yeniden üretimini teşvik ederek, bölgesel kimliğe ve turizme katkı sağlamakta, aynı zamanda ürünlerin sürdürülebilirliğine destek vermektedir (Kirbaç ve Bucak, 2022: 580). Sürdürülebilir ve yeşil restoranlar gibi uygulamalar çevresel etkiyi azaltmayı hedeflerken; Slow Food (Yavaş Gıda) ve Ark of Taste (Nuh'un Ambarı) gibi uluslararası girişimler, yerel tatların korunarak gelecek nesillere aktarılmasını savunmaktadır. Bu çerçevede, yaşayan mutfak uygulamaları da yalnızca geçmişin geleneksel yemek reçetelerini yaşatmakla kalmayıp, onları çağın gereksinimlerine uygun biçimde yeniden yorumlama imkanı sunmaktadır (Sabur, 2023: 142).

Sürdürülebilirliğin sağlanmasında ve sürdürülebilir yemek politikalarının uygulanmasında yiyecek içecek işletmeleri merkezi bir role sahiptir (Kaya, 2022:12). Geleneksel yemeklerin statik biçimde korunması yerine, pazar taleplerine göre sunum ve üretim teknikleriyle yeniden yorumlanması bu süreci desteklemektedir (Zeng vd., 2014: 7033). Ayrıca, geleneksel yemeklerin yiyecek-içecek hizmeti sunan işletmelerin menülerinde yer alması hem tanınırlık hem de kuşaktan kuşağa aktarıma katkı sağlamaktadır (Saçılık, 2020). Geleneksel yemeklerin ve gastronomik ürünlerin dijital kaynaklarla tanıtılması turistlerin destinasyonlardaki kalış süresini de olumlu yönde etkileyebilmektedir (Arıkan, 2023). Dolayısıyla kültürel sürdürülebilirliğin, geleneksel yemek reçetelerinin günümüz gastronomik beklentilerine göre uyarlanması gerekmektedir (Karaosmanoğlu, 2007: 252).

Dijital teknoloji her geçen gün her alanda kendini hissettirmektedir. Farklı sektörlerde kullanılan dijital teknolojinin içinde bulunulan çağın gerekliliklerini yakalayabilmek için yiyecek içecek sektöründe de kullanımı önem arz etmektedir. İşletme mutfaklarında dijital teknolojinin görmezden gelinmediği fakat geleneksel yapının da kısmen korunmaya çalışıldığı görülmektedir. Yiyecek içecek işletmelerinde teknolojiyi geleneksel yapının içine dahil etme çalışmalarının devam ettiğini söylemek mümkündür (Uçuk, 2022: 236). Dijital teknolojiler mutfaktaki geleneksel uygulamalarda dönüşüme yol açtığından yerel yemeklerde ve geleneksel şeflerin rollerinde değişikliğe sebep olabilmektedir. Bu dönüşümde geleneksel yemeklerin ve aşçıların zarar görmemesi için bir dengenin kurulması gerekmektedir (Patel ve Kumar, 2023: 72). Dijital teknolojinin şeflerin yerine konulmasından ziyade geleneksel yemeklerin yapımında dijitalin kullanılması benimsendiği görülmektedir (Mizrahi vd., 2016: 541). Bu kapsamda çalışmanın amacı dijital teknolojinin geleneksel Türk yemeklerinin sürdürülebilirliği üzerindeki etkilerini ortaya koymaktır. Ayrıca çalışma geleneksel Türk yemeklerinin sürdürülebilirliğini

sağlamak için yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan dijital teknoloji uygulamalarının önemine dair somut öneriler sunması ve literatürdeki boşluğu doldurması açısından önem arz etmektedir.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE ve LİTERATÜR TARAMASI

Geleneksel Yemeklerin Sürdürülebilirliğine İlişkin Dijital Teknoloji Uygulamaları

Günümüzde dijital teknolojiler yiyecek içecek işletmelerinde ürünün üreticiden tüketiciye ulaşana kadar geçirdiği değişimin her aşamasında etkili olmaktadır. Bu kapsamda *Artırılmış Gerçeklik (Augmented Reality- AR) teknolojisi*, geleneksel yemeklerin dijital ortamda tanıtımını kolaylaştıran, aynı zamanda bu yemeklerin tarihsel, kültürel ve coğrafi bağlamlarıyla bütüncül biçimde aktarılmasını mümkün kılan etkili bir araç haline gelmiştir. Bu teknoloji sayesinde yemek reçeteleri yalnızca yazılı içeriklerle değil; üç boyutlu görseller, sesli anlatımlar ve etkileşimli videolarla çok duyulu bir deneyim olarak sunulabilmektedir (Furht, 2011: 3). Türkiye'deki örneklerden biri, Konya mutfağına odaklanan ve yerel reçetelerin üç boyutlu modellenerek mobil cihazlar aracılığıyla sunulabildiği bir AR tabanlı tanıtım uygulamasıdır. Kullanıcılar etli ekmek ya da bamyacı çorbası gibi yemekleri sanal ortamda detaylı şekilde inceleyebilmekte, yemeğin reçetesine ve kültürel geçmişine erişebilmektedir (Solmaz, 2020: 21). Ayrıca Fransa merkezli Le Petit Chef konsepti, kullanıcıların tabaklarının üzerinde dijital bir aşçının yemek hazırlamasını izlediği yüksek etkileşimli bir restoran deneyimi sunmaktadır. Bu model, geleneksel yemek hikayelerini sanal karakterlerle sahneleyerek, gastronomik anlatımı derinleştirmektedir (Han vd., 2014: 195). Benzer şekilde ABD ve Avrupa'da yaygınlaşan Kabaq uygulaması da restoranlarda artırılmış gerçeklik destekli 3D menü kullanımıyla, müşterilerin sipariş tercihlerine doğrudan etki etmektedir. Bu uygulama yiyecekleri dijital dünyaya taşımakta yemeğin içeriği ve görüntüsü hakkında bilgi sunmaktadır (Kumlu vd., 2022: 329; www.webrazzi.com). Gastronomi müzelerinde ve tanıtım stantlarında da AR sistemleri, ziyaretçilere yemeklerin yapım süreçlerini izleme, içerik hakkında bilgi edinme ve hatta bazı yemek reçetelerinin tarihsel varyantlarını karşılaştırma fırsatı sunmaktadır. Japonya'daki Nihonbashi gastronomi AR uygulaması, coğrafi işaretli ürünlerin dijital katmanlarla anlatıldığı, kültürel mirasın modern yöntemlerle tanıtıldığı örneklerden biridir.

Eğitim alanında, özellikle aşçılık eğitimi veren kurumlarda AR destekli standart reçete sunumları, öğrencilerin uygulamalı öğrenme olanaklarını geliştirmektedir. Bu sistemler, öğrencilerin reçete adımlarını üç boyutlu görsel olarak izlemelerine, içeriklere sesli komutlarla erişmelerine olanak tanımaktadır (Bacca vd., 2014: 138). Bu teknolojik kolaylık, pratik becerileri desteklerken, Waheed ve Kumar'ın (2025) da belirttiği gibi, geleneksel bilginin sürdürülebilir aktarımına da katkı sağlamaktadır. Sektördeki bu dijitalleşme ihtiyacı, mutfak pratiği ve kültürel aktarımın yanı sıra yönetsel yetkinlikleri de kapsamaktadır. Nitekim Yıldız ve Davutoğlu'nun (2020) geleceğin restoran yöneticilerinin dijital uyumuna dair vurguları da sektördeki bu genel dönüşüm ihtiyacını desteklemektedir. Teknolojinin bu alandaki gelişimiyle birlikte, kullanıcı merkezli çözümler sunan uygulamalar da yaygınlaşmıştır. Romanya da geliştirilen AR Easy Cooking uygulamasında kullanıcı, elinde bulunan malzemeleri sisteme girdiğinde; uygulama bu veriler doğrultusunda, aralarında geleneksel Türk yemeklerinin de bulunduğu alternatif yemek reçeteleri sunmaktadır. Reçete hazırlama süreci videolarla desteklenirken, kullanıcılar bu süreci sesli komutlar ve göz hareketleriyle yönetebilmektedir (Çöl vd., 2023: 9).

Yiyecek içecek hizmetlerinde yemek yapımından paketlemeye hatta teslimata kadar *Yapay zeka (Artificial Intelligence- AI)*, uygulamalarından yararlanılmaya başlanmıştır (Dani vd., 2022: 1). Çin mutfağına odaklanan FoodSky Projesi yapay zeka destekli olarak yemek reçetelerini yeniden yapılandırma, kültürel kökenlerine göre gruplama ve içerik temelli öneriler sunma özelliklerine

sahiptir (Zhang vd., 2024: 3). *Nesnelerin interneti (Internet of things- IoT)* uygulamaları da yiyecek içecek işletmelerinde son yıllarda kullanılmaya başlanmıştır. Bu teknolojiyle donatılmış özellikle akıllı fırınlar (Thermomix) yemek reçetelerinde belirtilen sıcaklık ve süreleri otomatik olarak uygulamakta, pişirme esnasında iç sıcaklık ve nem gibi parametreleri izlemekte ve gerektiğinde kullanıcıya uyarılar göndermektedir. Böylece geleneksel yemeklerin hazırlanmasında ustalık gerektiren yönleri daha tutarlı ve doğru şekilde uygulanabilmektedir (Gerlée, 2023: 2).

Robot teknolojileri, geleneksel yemek reçetelerinin standartlaştırılması, sürdürülebilir bir şekilde sunumu ve eğitsel amaçlarla aktarılması bakımından yenilikçi olanaklar sunmaktadır. Almanya merkezli Mangal x LP10, geleneksel Türk dönerini robot teknolojisiyle buluşturarak dönerin kesilmesi, ısıtılması ve servis edilmesini tamamen otomatik hale getirmiştir. CA-1 adlı robot sistemi sayesinde, 2025 yılı itibarıyla Almanya ve Polonya'da toplam 2.400 otonom döner robotunun kurulması hedeflenmektedir. Bu girişim, Türk mutfağının karakteristik bir öğesini standardize ederek uluslararası ölçekte sürdürülebilir kılmayı amaçlamaktadır (www.qualityassurancemag.com). Ayrıca İngiltere merkezli Moley Robotics, robotik mutfak sistemleriyle geleneksel yemek reçetelerinin tam otomatik olarak hazırlanmasını mümkün kılmaktadır. Sistem, profesyonel şeflerin yemek hazırlama süreçlerini 3D hareket yakalama teknolojisiyle analiz ederek robot kollarına aktarmaktadır. Bu sayede geleneksel reçetelerin ölçülebilir, standart ve dijital olarak korunabilir hale gelmesi sağlanmaktadır (www.moley.com). ABD'de faaliyet gösteren OLHSO, geleneksel Kore reçetelerini mobil robotik mutfaklarda hazırlayarak, yemekleri yolda pişirme prensibiyle taze olarak servis etmektedir. Bu uygulama, yerel lezzetlerin modern teknolojiyle geniş kitlelere ulaştırılmasında önemli bir örnek teşkil etmektedir (www.almanacnews.com). Ayrıca Uzak Doğu mutfağına ait geleneksel ramen yemeklerini 90 saniyede hazırlayabilen robotlar, Japonya'da geliştirilmiştir. Bu sistem, bölgesel lezzetlerin özgünlüğünün korunarak standartlaştırılmasına olanak tanımaktadır (Keskin ve Sezen, 2021: 184-185). Bununla birlikte Japonların geleneksel yemeği olan Sushi yapımını sağlayacak ustaların azalması sebebiyle Rice Ball Robot adı verilen robot Suzumo Makine tarafından piyasaya sürülmüştür (Hazarhun, 2022: 34).

Hizmet robotları alanındaki Ar-Ge çalışmalarının devamlılığı, potansiyel uygulama sorunlarını da beraberinde getirmektedir (Işın ve Yalçın, 2021: 91). Bu sorunların başında, dijitalleşme sürecinin insan faktörünü dışarıda bırakma riski gelmektedir. Işın ve Yalçın'a (2021) göre bu risk, robotların hizmeti "misafirperverlikten uzak" ve "yemeği masaya bırakmak" ile sınırlı bir eyleme indirilmesi ve bu durumun geleneksel kültürü yansıtmama kabiliyetini ortadan kaldırması eleştirisiyle somutlaşmaktadır. Ancak hizmet deneyiminde insan dokunuşunun kritik önemi, Zoran (2019), Alexis (2017) ve Alawami ve arkadaşlarının (2025) çalışmalarında da güçlü bir şekilde vurgulanmaktadır. Benzer bir perspektiften Alonso ve arkadaşları (2018), duygusal aktarımı kültürel devamlılığın sağlanması için merkezi bir gereklilik olarak tanımlamaktadır.

Sosyal medya platformlarında geleneksel yemeklerin kuşaklararası aktarımı önem taşımaktadır (Alpyıldız, 2022: 319). Sosyal medya kullanımı küresel gıdada yaşanan etkileşim sebebiyle geleneksel Türk yemeklerinin sürdürülebilirliği açısından fırsatlar sunmaktadır (Çetinkaya ve Gül, 2023: 579). Ayrıca gastronomi fenomenleri aracılığıyla geleneksel yemekler, yemeklerin hikayeleri, ritüelleri ve kimlik unsurları sunulmaktadır. Britwum ve Demont (2025), bu süreci kültürel mirasın dijital sahnelenmesi olarak tanımlamakta; geleneksel yemeklerin sosyal medyada hem korunma hem de yeniden üretim potansiyeline dikkat çekmektedir. Yemeğe ilgisi olan kişiler tarafından desteklenen Eatwith geçmişten günümüze miras kalan yemekler hakkında bilgi edinebilmenin yolunu açan etkili bir dijital uygulamadır (Hjalager, 2022: 42).

Üç Boyutlu (3D) Yazıcıların ilk kullanım alanları hazır gıda sektörü olmuş olsa da günümüzde finedining restoranlarda kullanımı artış göstermektedir. Türkiye merkezli bir uygulamada, geleneksel Türk tatlılarından lokum ve çikolatanın 3D yazıcılarla üretilebildiği belirlenmiştir

(Aydın vd., 2019: 4). Ayrıca Akdeniz Üniversitesi gastronomi bölümü patates, havuç, pancar gibi ürünlerden Anadolu motifleri görüntüsünde yöresel lezzetleri 3D yazıcılarla oluşturmaktadır. ARGE çalışmaları kapsamında burada humus üretimi de yapılmaktadır (Hazarhun, 2022: 124). Ayrıca geleneksel lezzetlerin dijital olarak üretilmesi ile ilgili yiyecek içecek işletmelerinin şeflerine bilgi aktarımı yapıldığı bilinmektedir (Alpyıldız, 2023: 437). Japonya’da 2020’de açılan Sushi Singularity adında yiyecek içecek işletmesi, müşterilerden rezervasyonlarından iki hafta önce biyolojik numunelerini talep etmekte ve sonuçlara göre besin ihtiyaçlarını belirleyerek 3D ile kişiselleştirilmiş özel suşiler üretmektedir (Hazarhun, 2022: 125). Bu gelişmelerle birlikte 3D yazıcılar ile ilgili geleneksel gastronomi bağlamında iki önemli sınırlılıkla karşılaşmaktadır. İlk olarak, geleneksel lezzetlerde 3D kullanımının lezzete ilişkin olumsuz etkisi (Güneş vd., 2018), ikinci olarak da bu tip uygulamaların tüketiciler tarafından her zaman kabul görmemesidir (Doğan, 2025; Lourenço vd., 2025).

Büyük veri sayesinde işletmeler envanter takibini kolaylıkla yapabilmekte, kalite kontrolünü sağlayabilmektedir. Ayrıca taleplerdeki değişikliği kontrol edebilmekte ve tüketicinin deneyimlerini genişletebilmektedir. Büyük veri teknolojilerinden faydalanan Opentable uygulaması ile kayıtlı kullanıcıların veri tabanı oluşturulmaktadır (Hazarhun, 2022: 121). Yiyecek içecek işletmesine gelen müşterilerin edindikleri deneyim sonuçları büyük veri ile kayıt altına alınabilmektedir. Büyük veri ile müşterilerin tercih ettiği yemek ve pişirme derecesi kayıt altına alınarak kişiselleştirilmiş hizmetler sağlanabilmektedir (Yüzbaşıoğlu vd., 2020: 5). Bu bilgiler ışığında yiyecek içecek işletmeleri menü planlamasında değişikliğe gidebilmektedir (Hazarhun ve Yılmaz, 2020: 389). Endonezya’da geliştirilen “In-TFK” (Endonezya Geleneksel Yemek Bilgisi -Indonesian Traditional Food Knowledge) adlı platform, geleneksel yemeklerin dijital olarak tanımlanması ve korunması amacıyla büyük veri analitiğinden yararlanmıştır. Platform, ülke genelinden toplanan 34 farklı geleneksel yemeğe ait toplamda 1644 yüksek kaliteli görsel içeren bir veri seti oluşturmuştur. Bu veriler, derin öğrenme modelleri aracılığıyla sınıflandırılmış ve geleneksel yemeklerin otomatik tanımlanması sağlanmıştır. Böylece gastronomik mirasın dijital ortamda sistematik biçimde korunmasına yönelik önemli bir altyapı sunulmuştur (Mursanto vd., 2023: 1-3). Bununla birlikte İtalya merkezli “Ragù” projesi, geleneksel yemek kültürünün korunmasına yönelik olarak yürütülen dijital arşivleme girişimlerinden biridir. Proje kapsamında, halktan toplanan el yazması yemek reçeteleri dijital ortama aktarılmış ve hem görsel hem metinsel olarak erişilebilir hale getirilmiştir. Bu süreçte büyük veri sistemlerinden yararlanılarak dijital koleksiyon oluşturulmuş, kullanıcıların geleneksel yemek reçetelerini tarayarak katkı sağlayabileceği açık bir platform geliştirilmiştir (Renda vd., 2025: 6).

Dijital Menüler de müşterilerin yemek seçimini etkilemek için kritik bir öneme sahiptir (Mohamed vd., 2022: 51). Bu tür sistemlerin en önemli katkılarından biri, menü içeriklerinin zengin medya unsurlarıyla desteklenmesidir. Özellikle geleneksel mutfaklarda sunulan yemeklerin hikayeleri, tarihçesi, bölgesel kökenleri gibi bilgiler; metin, görsel ve video biçiminde dijital menülere entegre edilebilmekte ve bu sayede müşterilerle daha derin bir bağ kurulabilmektedir.

YÖNTEM

Araştırmanın amacı doğrultusunda çalışmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Nitel araştırma yöntemi, birden fazla disiplini bir araya getirerek olayları kendi tabiatında detaylandırarak inceleyen bir bakış açıdır (Baltacı, 2019: 370). Nitel araştırma süreci; araştırma sorusu, literatür taraması, araştırma deseninin seçimi, veri toplama yöntemi ve son olarak veri analiz yönteminin seçilmesi şeklinde toplam beş aşamada gerçekleşmektedir (Gökçe, 2022). Bu çalışma kapsamında geleneksel Türk yemekleri, geleneksel Türk yemeklerinin sürdürülebilirliği ile ilgili çalışmalar, dijital teknoloji ve geleneksel yemeklerin sürdürülebilirliğine ilişkin dijital

teknoloji uygulamaları ile ilgili literatür taraması yapılarak kavramsal çerçeve oluşturulmuştur. İstanbul ilinde bulunan beş yıldızlı otel işletmelerinin yiyecek içecek birimlerinde çalışan mutfak şefleri ile yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak mülakatlar sağlanmıştır. Görüşme tekniği araştırılan konu ile ilgili elde edilmek istenen verilere ulaşabilmek için gerçekleştirilen çabaları içermektedir. Bu görüşme tekniğinde katılımcıların soruları değerlendirmesi, yorumlaması ve içtenlikle cevap vermesi beklenmektedir. Katılımcılar araştırmada açık uçlu sorular ile farklı tema ve kavramlar arasında ilişki kurabilmektedir. Bu da çalışma için detaylı, çeşitli ve zengin verilerin toplanabilmesini sağlamaktadır (Uslu ve Demir, 2023: 292). Bu araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Etik Kurulu 24.12.2024 tarihi ve 2024/13 karar/sayı numarası ile alınmıştır. Görüşmeler 25 Aralık 2024- 10 Nisan 2025 tarihleri arasında en az 40 en fazla 90 dakika olmak üzere yüz yüze gerçekleştirilmiştir. Araştırmanın güvenilirliğini sağlamak amacıyla yapılan görüşmeler katılımcıların izni ile kayıt altına alınmıştır. Araştırma soruları yapılan literatür taraması sonucunda demografik ve alan soruları olarak iki kısımda ele alınmıştır. Katılımcılara yönlendirilen alanla ilgili açık uçlu sorular şu şekilde sıralanmaktadır:

1. İşletmenizde dijital teknoloji uygulamaları kullanıyor musunuz? Bu uygulamalar hangileridir?
2. İşletmenizde dijital teknoloji uygulamalarını hangi amaçla kullanıyorsunuz?
3. Geleneksel Türk yemeklerinin gelecek nesillerde devamlılığının ve sürdürülebilirliğinin sağlanabilmesi için yaptığınız çalışmalar nelerdir?
4. Geleneksel Türk yemeklerinin sürdürülebilirliğinin sağlanmasında kullandığınız dijital teknoloji uygulamaları nelerdir?
5. Dijital teknoloji uygulamalarının geleneksel Türk yemeklerinin sürdürülebilirliğine olumlu etkileri nelerdir?
6. Dijital teknoloji uygulamalarının geleneksel Türk yemeklerinin sürdürülebilirliğine olumsuz etkileri nelerdir?
7. İşletmenizde kullandığınız dijital teknoloji uygulamaları sonrasında müşterilerin geleneksel Türk yemeklerini tercih durumlarında ne gibi değişiklikler (satışta artış, azalış...) gözlemliyorsunuz?
8. Dijital teknoloji geleneksel Türk yemeklerinde daha etkili bir şekilde sizce nasıl kullanılmalıdır?

Araştırmanın evreni İstanbul ilinde bulunan beş yıldızlı otel işletmelerinin yiyecek içecek birimlerinde çalışan mutfak şeflerinden oluşmaktadır. Araştırmanın örnekleminde ise evren hakkındaki bilgi göz önünde bulundurularak “amaçlı (kasti) örneklem yöntemi” kullanılmıştır. Nitel araştırma yöntemleri içerisinde en fazla kullanılan yöntemlerden biri de amaçlı örneklem yöntemidir. Amaçlı örneklem yönteminde araştırmayı yapan kişi görüşme yapacağı kişiyi çalışması için en uygun olan kriterlere göre belirlemektedir. Bu yöntemde seçilen katılımcı çalışma konusu ile ilgili bilgi ve deneyim sahibi olması sebebiyle belirlenmektedir (Başkale, 2016: 26). Çalışma için verilerin toplanmasında kartopu-zincir örnekleme yönteminden faydalanılmıştır. Yağar ve Dökme (2018) tarafından “kartopu etkisi” olarak tanımlanan bu yöntemde, araştırma konusu ile bağlantılı nitelikli bir kişi belirlenerek, bu kişinin aracılığı ile konu ile ilgili en doğru cevapların alınabileceği düşünülen diğer kişilere ulaşım sağlanmakta ve örneklem büyümektedir. Çalışma için uygun katılımcı sayısı ile ilgili farklı kaynaklarda farklı bilgiler yer almaktadır. Green ve Thorogod (2018) tarafından ele alınan bir çalışmada katılımcı sayısının en az 20 kişi olmasının önemine vurgu yapılmıştır. Mason (2010) tarafından doktora

tezleri ile ilgili yapılan diğer bir çalışmada genel olarak ele alınan örneklem sayısının 20-30 kişi ile yapılması gerektiği savunulmuştur. Katılımcılardan alınan cevapların birbirini tekrar etmesi ve alınan bu cevaplar ile yeni bir bilgi veya temaya ulaşılmaması doygunluk olarak ifade edilmektedir (Guest vd., 2006: 59). Verilerde tekrarın görüldüğü doygunluk noktası, yeterli sayıda örnekleme ulaşıldığını göstermektedir (Hennink ve Kaiser, 2022: 2). Bu bilgiler ışığında araştırmacının kişisel imkanları ile ilerleyen araştırmada görüşmelerden benzer cevaplar alınması sebebiyle çalışma metodolojik olarak yeterli olduğu düşünülen 35 katılımcı ile sonlandırılmıştır.

Araştırmada katılımcılarla yapılan görüşmelerden elde edilen veriler MAXQADA Analytics Pro'24 programı ile düzenlenilmiştir. Görüşmede kayıt altına alınan bilgiler dijital ortama aktarılmıştır. Görüşme yapılan kişilerin anonim şeklinde değerlendirilebilmesi için her katılımcı K1, K2, K3, ..., K34, K35 şeklinde adlandırılmıştır. Katılımcılardan elde edilen veriler içerik analizine tabi tutulmuştur. Araştırmacı bu tekniği kullanarak belirlediği belge, metin ve temaların içeriklerini belirli bir çerçevede nesnel olarak analiz yapabilmektedir (Metin ve Ünal, 2022: 275). Bu kapsamda görüşme kayıtları çözümlenerek ham veriler defalarca okunmuş ve araştırmacının amacına uygun genel bir anlam bütünlüğü oluşturulmuştur. Metinlerde yer alan anlamlı ifadelerden açık kodlar türetilmiş, benzer içerik taşıyan kodlar alt temalar ve temalar altında birleştirilmiştir. Ayrıca oluşturulan bu kodlar ve temalar, analiz sürecinde tablolastırılarak sistematik bir biçimde sunulmuş; her bir tema ve alt tema, temsil edici katılımcı ifadeleriyle desteklenmiştir.

BULGULAR

Katılımcıların Demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular

Katılımcıların demografik özellikleri incelendiğinde, çalışmaya katılanların büyük çoğunluğunu erkeklerin oluşturduğu görülmektedir. Toplam 35 katılımcının yalnızca 5'i kadın olup, cinsiyet dağılımı erkek ağırlıklıdır. Bu durum, gastronomi sektöründe özellikle üst düzey mutfak pozisyonlarında erkek temsiliyetinin daha yaygın olduğunu göstermektedir. Katılımcıların yaş aralığı 25 ile 59 arasında değişmekte olup, ortalama yaş 40'lı yaşların üzerindedir. Katılımcıların çoğunluğu 15 yıl ve üzeri deneyime sahiptir; bu da alana ilişkin görüşlerin sektörel birikim temelinde şekillendiğini göstermektedir.

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Bilgileri

Kategori	Grup	Frekans
Cinsiyet	Erkek	30
Cinsiyet	Kadın	5
Eğitim	Lise	14
Eğitim	Lisans	12
Eğitim	Ön Lisans	6
Eğitim	Yüksek Lisans	2
Eğitim	Ortaokul	1
Yaş	25-35	8
Yaş	36-45	18
Yaş	46-55	8
Yaş	56-60	1
Deneyim	9-15 Yıl	6
Deneyim	16-25 Yıl	16
Deneyim	26-35 Yıl	13

Eğitim düzeyine bakıldığında, lisans ve lise mezunlarının sayıca ön planda olduğu dikkat çekmektedir. Katılımcılar arasında lisans mezunları ile ön lisans ve lise mezunları da önemli bir yer tutmaktadır. Az sayıda katılımcı yüksek lisans ya da ortaokul düzeyinde eğitim geçmişine sahiptir. Bu dağılım, yiyecek içecek sektöründe formal eğitimin farklı düzeylerde alınabildiğini ve sektörde deneyimle birlikte çeşitli eğitim geçmişlerinin birlikte var olabildiğini göstermektedir.

Katılımcı Cevaplarının Analizi Sonucu Elde Edilen Temalara İlişkin Bulgular

Katılımcılardan elde edilen ifadeler doğrultusunda toplamda 8 ana tema, 40 kategori ve 461 kodlama oluşturulmuştur. Bu kodlar, nitel verilerin detaylı bir şekilde incelenmesi ve analiz edilmesiyle ortaya çıkarılmıştır. Kodlar arasında benzerlik ve ilişkiler değerlendirilerek, ortak özellikler gösterenler bir araya getirilmiş ve kategoriler oluşturulmuştur. Daha sonra, bu kategoriler arasındaki tematik bağlar incelenmiş, ilişkili kategoriler birleştirilerek daha üst düzey yapılar olan temalar yapılandırılmıştır. Bu süreç sonunda, araştırmanın amacını karşılayan ve elde edilen verileri kapsamlı bir şekilde yansıtan sekiz ana tema belirlenmiştir.

Tema 1: Dijital Teknoloji Uygulamalarının Kullanımı

Bu tema, otel işletmelerinin yiyecek içecek birimlerinde dijital dönüşümün hangi araçlar ve uygulamalar aracılığıyla gerçekleştiğini analiz etmeye yöneliktir. Bu tema altında; yaygın olarak kullanılan uygulamalar, operasyonel destek sağlayan sistemler, pazarlama ve tanıtım amaçlı uygulamalar, müşteri etkileşimine yönelik sistemler, yönetsel ve analitik uygulamalar olmak üzere beş kategori bulunmaktadır. Bu kapsamda yaygın olarak kullanılan dijital uygulamalardan operasyonel destek sistemlerine, pazarlama araçlarından müşteri etkileşimi sağlayan platformlara ve yönetsel-analitik yazılımlara kadar çok çeşitli kullanım alanları tespit edilmiştir.

Tablo 2. Dijital Teknoloji Uygulamalarının Kullanımı

Tema Adı	Kategori Adı	Kodlar (Frekans)	Frekans
Dijital Teknoloji Uygulamalarının Kullanımı	Yaygın Olarak Kullanılan Uygulamalar	QR kod (15), Dijital menü (2), Rezervasyon sistemi (1), Web sitesi (3), Sosyal medya (3), MC sistemi (4), Yapay zeka destekli fırın (11), Sous vide (3), Yardımcı robotlar (8), Dijital ödeme sistemleri (2), Dijital ekranlar (1), 3 Boyutlu yazıcılar (1), 3D yazıcı (1), Sanal menü (1), Nesnelerin interneti (1)	49
	Operasyonel Destek Sağlayan Sistemler	Stok kontrol sistemleri (6), Satın alma yazılımları (2), Depo ısı ve nem takip sistemleri (2), Envanter yönetimi yazılımları (1), Dijital reçete sistemleri (1), Grondo uygulaması (1), Materials Control gibi entegre yönetim araçları (1)	14
	Pazarlama ve Tanıtım Amaçlı Uygulamalar	Dijital pano (4), Instagram (4), YouTube (1), Pinterest (2), Sanal menü (1), Sosyal medya (4), Dijital reklam araçlarıyla tanıtım yapılması (1)	17
	Müşteri Etkileşimine Yönelik Sistemler	Sanal tur (1), Müşteri yorum takip sistemleri (Medallia) (5), İnteraktif menüler (3)	9
	Yönetsel ve Analitik Uygulamalar	Analiz robotları (2), Personel performans değerlendirme sistemleri (2), Materials Control gibi entegre yönetim araçları (3), Büyük veri analiz sistemleri (2), MC sistemi (1)	10

Şekil 1’de “dijital”, “ödeme”, “rezervasyon”, “sistemleri”, “yapay zeka”, “sosyal medya”, “QR” ve “robotlar” gibi kavramların büyük puntuyla yer alması, katılımcıların bu teknolojilere sıkça atıfta bulunduğunu göstermektedir. Bu durum, söz konusu araçların hem müşteri deneyimi hem de işletme içi verimlilik açısından merkezî bir rol oynadığını göstermektedir. Ayrıca “nesnelerin

interneti”, “sanal pano” ve “yardımcı robot” gibi daha teknik terimlerin de öne çıkması, dijitalleşmenin operasyonel boyutta ne kadar derinleştiğini ortaya koymaktadır.

“Evet, işletmemizde dijital teknoloji uygulamaları aktif olarak kullanılmaktadır. Online rezervasyon sistemleri, dijital menü uygulamaları örneğin QR kod ile menü erişimi, müşteri geri bildirim platformları, sosyal medya pazarlama araçları ve stok yönetimi için akıllı sistemler kullanılmaktadır” (Katılımcı 5).



Şekil 1. Yaygın Olarak Kullanılan Uygulamalar Kategorisine İlişkin Kelime Bulutu

Tema 2: Dijital Teknolojilerin Kullanım Amaçları

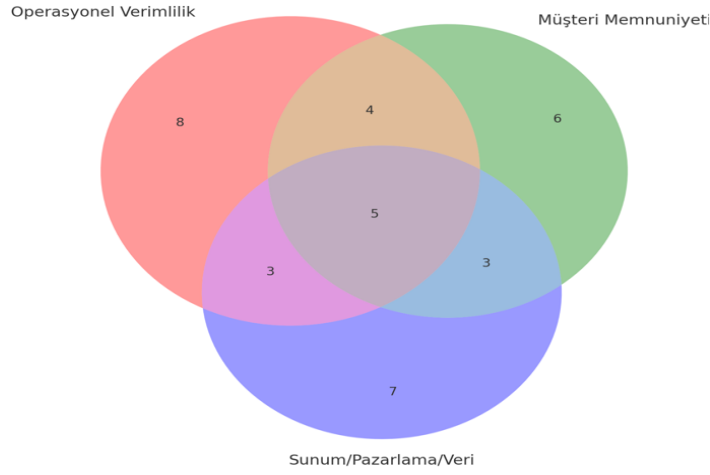
Bu temada dijital teknolojilerin otel işletmelerinin yiyecek içecek birimlerinde hangi amaçlarla kullanıldığı tematik bir yapı içinde ele alınmıştır. Operasyonel verimlilik ve iş süreçlerini kolaylaştırma, müşteri memnuniyetini ve sadakatini artırma, yemek hazırlık ve sunum süreçlerine katkı, tanıtım ve pazarlama stratejileri, veri temelli yönetim ve karar alma olmak üzere beş kategori bulunmaktadır. Kategoriler, işletme perspektifinden dijitalleşmenin temel hedeflerini sistematik biçimde sınıflandırmakta; bu sayede teknolojinin fonksiyonel boyutları ayrıntılı şekilde analiz edilebilmektedir.

Tablo 3. Dijital Teknolojilerin Kullanım Amaçları

Tema Adı	Kategori Adı	Kodlar (Frekans)	Frekans
Dijital Teknolojilerin Kullanım Amaçları	Operasyonel Verimlilik ve İş Süreçlerini Kolaylaştırma	Zaman tasarrufu sağlamak (15), Personel giderlerini azaltmak (1), Süreçleri hızlandırmak (5), Üretimde hataları azaltmak (4), Hijyen ve kalite kontrolünü sağlamak (6), Stok kontrol sistemleri (1)	32
	Müşteri Memnuniyetini ve Sadakatini Artırma	Dijital menü ile yanlış anlamaların önüne geçmek (1), Müşteri geri bildirimlerine göre iyileştirme yapmak (4), Kişiselleştirilmiş hizmet sunmak (3), Hızlı ve doğru sipariş alınması (1)	9
	Yemek Hazırlık ve Sunum Süreçlerine Katkı	Mutfak operasyonlarında hata payını azaltmak (2), Pişirme ısısının uzaktan kontrolü (3), Standart reçetelerin oluşturulması (1), Yemek sunumlarında dijital içeriklerle görselliği artırmak (1)	7
	Tanıtım ve Pazarlama Stratejileri	Sosyal medya üzerinden tanıtım yapmak (6), Dijital mecralarda görünürlük sağlamak (2), Dijital içeriklerle müşteriye yönlendirmek (2), Marka bilinirliği yaratmak (1)	11
	Veri Temelli Yönetim ve Karar Alma	Satış raporlarının incelenmesi (2), Müşteri tercihlerinin analizi (2), En çok satılan yemeklerin belirlenmesi (2)	6

Bu temaya ilişkin genel dağılımı görselleştirmek amacıyla hazırlanan Şekil 2, kodların anlam kümeleri bağlamında birbiriyle olan kesişimlerini sunmaktadır. “Operasyonel Verimlilik”, “Müşteri Memnuniyeti” ve “Sunum/Pazarlama/Veri” olmak üzere üç temel odak etrafında şekillenen bu görsel, dijital uygulamaların çok boyutlu doğasını yansıtmaktadır. Şekilde merkezde yer alan 5 kodun, her üç amaca aynı anda hizmet ettiği görülmektedir.

“Personel yönetimi, maliyet hesaplama, iletişim, bilgilendirme, reklam ve tanıtım, iş akışında hızlilik. Hijyen ve sağlıkta dijital teknolojinin etkili olduğunu düşünenlerdenim” (Katılımcı 21).



Şekil 2. Dijital Teknolojilerin Kullanım Amaçlarına Göre Venn Şeması

Tema 3: Geleneksel Türk Yemeklerinin Sürdürülebilirliği İçin Yapılan Çalışmalar

Bu temada, geleneksel Türk yemeklerinin sürdürülebilirliğine katkı sağlayan uygulamalar, bütüncül bir yaklaşımla ele alınmıştır. Bu tema; Yemek bilgilerinin kayıt altına alınması ve arşivlenmesi, yerel ürünlerin kullanımı ve korunması, saha araştırmaları ve yöresel bilgi toplama, eğitim ve aktarım faaliyetleri, geleneksel tatların modern yorumlarla sunulması olmak üzere beş kategori bulunmaktadır. Özellikle şeflerin saha temelli bilgi toplama faaliyetlerine katılması, stajyerlerin geleneksel tekniklerle tanıştırılması, çocuklara yönelik mutfak atölyeleri düzenlenmesi gibi uygulamalar, kültürel mirasın dinamik yollarla aktarılmasına olanak tanımaktadır.

“Personelin yerinde öğrendikleri annelerden anneannelerden geleneksel usuller ile yapılan yemekleri işletmeye gelerek takım arkadaşlarına aktarması için zaman ve şans tanıyoruz. Bu yemekleri görselleriyle birlikte yazılı bir şekilde kayıt altına alıp arşivlenmesinde ön ayak olmaya çalışıyorum” (Katılımcı 4).

Tablo 4. Geleneksel Türk Yemeklerinin Sürdürülebilirliği İçin Yapılan Çalışmalar

Tema Adı	Kategori Adı	Kodlar (Frekans)	Frekans
Geleneksel Türk Yemeklerinin Sürdürülebilirliği İçin Yapılan Çalışmalar	Yemek Bilgilerinin Kayıt Altına Alınması ve Arşivlenmesi	Tariflerin yazıya dökülerek aktarılması (4), Yöresel tariflerin kayda alınması (1), Standart reçetelerin oluşturulması (1)	6
	Yerel Ürünlerin Kullanımı ve Korunması	Mevsimsel ve yerel sebze-meyve tercihi (4), Organik ürün kullanımına özen gösterme (2), Lavanta başta olmak üzere yerel üretimin desteklenmesi (1), Tarımsal sürdürülebilirliğe katkı (1), Coğrafi işaretli ürünler (1), Coğrafi işaretli ürünlerin kullanımı (1)	10
	Saha Araştırmaları ve Yöresel Bilgi Toplama	Pazar gezileriyle yeni sebzelerin keşfi (1), Personeli sahaya yönlendirme (2), Yerel halktan tarif alma (1), Gastronomi etkinliklerinde tarif toplama (1)	5
	Eğitim ve Aktarım Faaliyetleri	Gastronomi fuarlarına katılma (4), Şeflerin bilgi paylaşımı yapması (5), Stajyer öğrencilere geleneksel yemek öğretme (7), Geleneksel mutfak tekniklerini aktarma (1), Usta-çırak ilişkisi (1), Çocuklara yönelik eğitimler (1)	19
	Geleneksel Tatların Modern Yorumlarla Sunulması	Yemeğin özüne sadık kalma çabası (11), Sunumların modernize edilmesi (10)	21

Tema 4: Dijital Teknolojilerin Geleneksel Türk Yemeklerinin Sürdürülebilirliğine Katkısı

Bu tema, dijital teknolojilerin geleneksel Türk yemeklerinin korunması ve yaşatılmasına sağladığı katkıları çok boyutlu bir çerçevede incelemektedir. Teknolojik araçların kültürel sürdürülebilirlik sürecine nasıl entegre edildiği, katılımcıların aktardığı çeşitli uygulamalar üzerinden değerlendirilmiştir. Tema kapsamında dijital arşivleme ve bilgi koruma tanıtım ve bilinirlik artışı yemek kalitesinin ve standardının korunması geniş kitlelere ulaşım imkanı etkileşimli ve katılımcı platformlar geliştirme şeklinde belirlenen 5 kategori dijitalleşmenin yalnızca teknik bir dönüşüm olmadığını, aynı zamanda kültürel sürekliliğin stratejik bir aracı haline geldiğini de göstermektedir. Dijital arşivleme sistemleri, sosyal medya temelli tanıtım stratejileri, kalite standartlarını izlemeye yönelik otomasyon uygulamaları ve halkla etkileşim kuran dijital ortamlar, bu temanın farklı yönlerini temsil etmektedir. Katılımcıların hem yerel bilgiye duydukları saygı hem de bu bilgiyi çağın araçlarıyla güncel tutma çabaları, geleneksel yemeklerin sadece korunmadığını, aynı zamanda dijital çağın diliyle yeniden anlatıldığını göstermektedir.

Tablo 5. Geleneksel Türk Yemeklerinin Sürdürülebilirliğinin Sağlanmasında Kullanılan Dijital Teknoloji Uygulamaları

Tema Adı	Kategori Adı	Kodlar (Frekans)	Frekans
Geleneksel Türk Yemeklerinin Sürdürülebilirliğinin Sağlanmasında Kullanılan Dijital Teknoloji Uygulamaları	Dijital Arşivleme ve Bilgi Koruma	Tariflerin dijital ortama aktarılması (10), Reçetelerin sistemli şekilde kayıt altına alınması (8), Görsel ve içerik bilgilerinin depolanması (2)	20
	Tanıtım ve Bilinirlik Artışı	Sosyal medya ile yemeklerin yaygınlaştırılması (15), Canlı yayınlarla farkındalık oluşturulması (3), Dijital reklam araçlarıyla tanıtım yapılması (4), Restoranların dijital görünürlüğünün artırılması (1)	23
	Yemek Kalitesinin ve Standartlarının Korunması	Dijital mutfak sistemleri ile hata payını azaltma (7), Isı kontrollü pişirme ile homojen sonuç elde etme (1), Dijital reçeteler ile standart lezzetin sağlanması (3)	11
	Geniş Kitlelere Ulaşım İmkani	Yurt içi ve dışına tarif ulaştırma (2), Yabancı misafirlere Türk mutfağını sunma (3), Online yemek anlatımları sayesinde yaygın erişim sağlama (1)	6
	Etkileşimli ve Katılımcı Platformlar Geliştirme	Gastronomi elçileriyle oluşturulan dijital ağlar (1), İnteraktif içerik üretimi (2), Dijital platformların halka açılması (1), Müşteri yorum takip sistemleri (Medallia) (2)	6

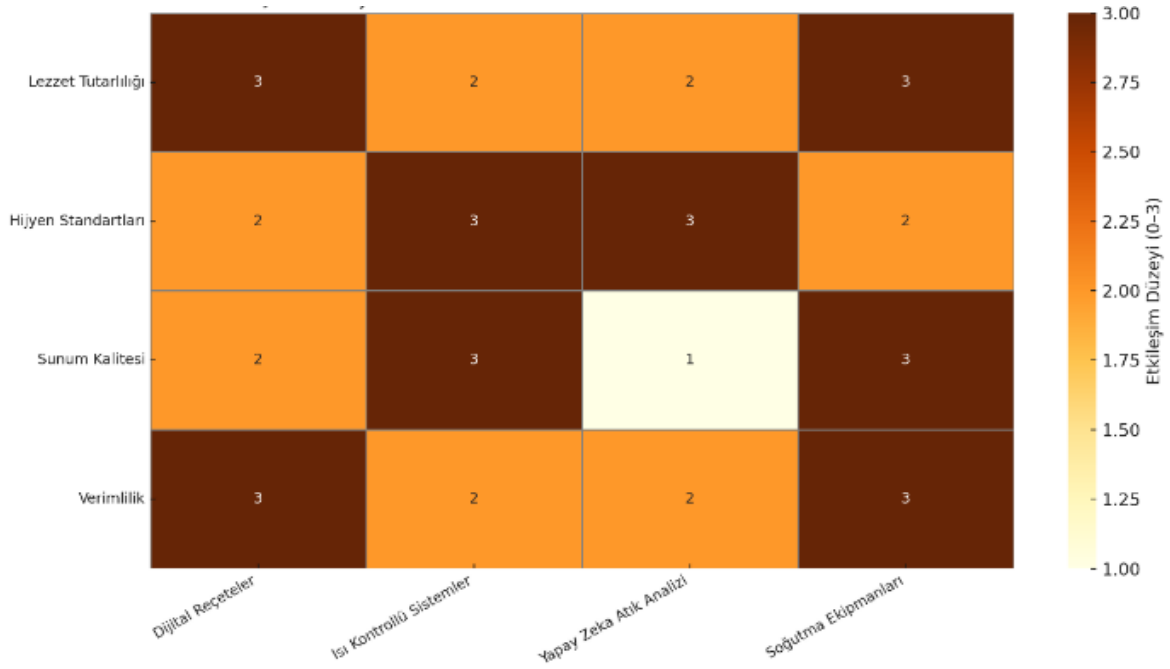
Şekil 3, dijital arşivleme süreçlerinde öne çıkan üç ana temayı (reçete koruma, görsel hafıza ve küresel tanıtım) temsili olarak bir araya getirmektedir. Bu temaların kesişim noktasında yer alan “kültürel mirasın korunması” vurgusu, dijital teknolojilerin geleneksel yemeklerin sürdürülebilirliği açısından çok boyutlu işlevlere sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Standart reçetelerin dijital sistemlerde arşivlenmesi ise, kalite kontrolünü ve yemek reçetesinin sürekliliğini güvence altına almaktadır. Bu sayede hem profesyonel mutfaklar arasında bir tutarlılık sağlanmakta hem de geleneksel yemeklerin farklı bağlamlarda tekrar üretilebilirliği artmaktadır.



Şekil 3. Dijital Arşivleme Faaliyetlerinin Kesişim Noktalarına İlişkin Venn Şeması

Şekil 4’te, dijital sistemlerin yemek kalitesini etkileyen çeşitli kriterlerle olan etkileşim düzeyini temsili olarak sunmaktadır. Görselde dikkat çeken en önemli unsur, “Reçete Dijitalleştirme” sistemlerinin kalite unsurlarının neredeyse tamamıyla güçlü ilişki kurmasıdır. Katılımcılar bu sistemlerin hem yemek reçetesi doğruluğunu sağlama hem de şubeler arası standart üretimi mümkün kılma gibi önemli katkılar sunduğunu ifade etmiştir.

“İşletmemize ait bilgisayarlarımızda kayıtlı yüzlerce Türk mutfağına ait dijital reçetelerimiz var. E-öğrenme sağlıyoruz ve personelimiz Türk yemekleri ile ilgili bilgilere istediği zaman ulaşıyor” (Katılımcı 16).



Şekil 4 Kalite Unsurları ile Dijital Sistemlerin Eşleşme Matrisi

Tema 5: Dijital Teknolojilerin Sürdürülebilirliğe Olumlu Etkileri

Bu temada dijital teknolojilerin, geleneksel Türk yemeklerinin sürdürülebilirliğine yönelik olumlu etkileri sistematik biçimde ele alınmaktadır. Her biri, mutfak kültürünün yaşatılmasına ve modern koşullarda yeniden anlamlandırılmasına katkı sunan başlıklar; standartlaştırma ve kalite kontrolü, tanıtımda etkililik ve görsellik, eğitim ve bilgi aktarımı, müşteri tercihlerine uyum

ve geri bildirim, zaman ve işgücü tasarrufu olmak üzere beş kategori altında toplanmıştır. Bu tema ile dijitalleşmenin kültürel mirasa zarar vermeden onu yeniden üretme ve yaygınlaştırma kapasitesi açık biçimde sergilenmektedir.

Tablo 6. Dijital Teknolojilerin Geleneksel Türk Yemeklerinin Sürdürülebilirliğine Olumlu Etkileri

Tema Adı	Kategori Adı	Kodlar (Frekans)	Frekans
Dijital Teknolojilerin Geleneksel Türk Yemeklerinin Sürdürülebilirliğine Olumlu Etkileri	Standartlaştırma ve Kalite Kontrolü	Isı kontrollü pişirme sistemleri (2), Reçete bazlı üretim (4), Mutfakta hata payını en aza indirme (2)	8
	Tanıtımda Etkililik ve Görşellik	Sosyal medyada paylaşılan yemeklerin ilgi görmesi (4), Dijital ekranlarla yemek tanıtımı yapılması (1), Menülerde görsel yönlendirme (1), Görşelliğin iştah açıcı rolü (2)	8
	Eğitim ve Bilgi Aktarımı	E-öğrenme olanakları (2), Tariflerin dijital kitapçıklarla paylaşılması (5), Çalışanların bilgiye hızlı erişimi (2)	9
	Müşteri Tercihlerine Uyum ve Geri Bildirim	Müşteri geri bildirimlerine göre menü düzenleme (1), Müşteri tercihlerine göre menü düzenleme (3), Dijital anketlerle müşteri görüşü toplama (1)	5
	Zaman ve İşgücü Tasarrufu	Dijitalle daha az personelle daha fazla iş yapabilmek (1), Zamandan tasarruf sağlayan dijital mutfak araçları (3), Yardımcı robotlarla hız kazanma (1)	5

Dijitalleşme, bir üst başlık olarak çeşitli alt sistemlerin kullanımına zemin hazırlamaktadır. Özellikle e-öğrenme sistemlerinin devreye girmesi, çalışanların geleneksel yemek reçetelerine, teknik bilgilere ve mutfak yönetimine dair sistematik bilgi edinmelerini mümkün kılmaktadır. E-öğrenme uygulamalarının yerleşik hale gelmesiyle birlikte, bu sistemlerin çıktıları olan dijital arşivleme pratikleri öne çıkmaktadır. Bu dijital kayıt altyapısının oluşturulması ise doğrudan mobil uygulamalar ve destekleyici dijital platformların gelişimini teşvik etmektedir. Nitekim reçetelerin mobil cihazlardan erişilebilir olması, çalışanların eğitim materyallerine ve yemek içeriklerine anlık olarak ulaşabilmesini mümkün kılmakta, böylece mutfak içi etkileşim daha hızlı ve etkili hale gelmektedir. Bu gelişmelerin doğal bir sonucu olarak süreç, bilgiye hızlı erişim, mesleki gelişim, yemek kalitesinin korunması ve en nihayetinde kültürel aktarımın güçlenmesi gibi çıktılara ulaşmaktadır. Zaman çizelgesi şeklinde organize edilen bu yapı, dijitalleşmenin bilgi aktarımına etkisinin doğrusal değilse bile aşamalı ve birbirini besleyen bir yapıda ilerlediğini göstermektedir. Her bir dijital araç veya sistem, bir öncekine bağlı olarak işlev kazanmakta ve bir sonraki aşamanın önünü açmaktadır.

“Asansörlerde katlarda örneğin yuvalama çorbası, kuzu incik var menünüzde bu yemeklerin görselleri dijital ekranlarda yansıtılıyor... misafirlerin bu yemeklere yönelmesine olanak sağlıyor” (Katılımcı 29).

Tema 6: Dijital Teknolojilerin Sürdürülebilirliğe Olumsuz Etkileri

Dijital teknolojilerin mutfak kültürüne entegrasyonu, yemeklerin hazırlanmasından sunumuna kadar birçok alanda köklü değişimlere yol açmıştır. Yemeğin ruhunun zedelenmesi, içeriğin yüzeyselleşmesi ve anlam kaybı, dijitalin aşırılışmasının yaratacağı riskler, ticarileşme ve gösteriş odaklılık, dijital bağımlılığı ve insan unsurunu gölgelemesi bu temanın kategorileri arasında yer almaktadır.

“Bilgi kirliliği ilk aklıma gelen olumsuz etki. Teknoloji elimizde sihirli bir değnek onu kullanım konusunda yetersiz olanlar Türk yemeklerine zarar verebilir” (Katılımcı 6).

“Yemeklerin yapım aşamasında usta çırak ilişkisinin zayıflamasına neden olmaktadır. Bu konuda bire bir yaşamış olduğum örnekler var. Biz şeflerin derdi bir konuda haklı çıkmak değil fakat yeni

gelmiş eleman Tik Tok tan öğrendiği bilgiyi gelip mutfakta ustaya sormadan en doğrusu oymuş gibi anlatabiliyor” (Katılımcı 23).

“Yemeklerin görseli ile lezzeti farklı olabiliyor. Misafir o görselden beklemiş olduğu lezzeti yakalayamadığı takdirde acımasız yorumlarda bulunabiliyor. Bu yemeklerin sürdürülebilir olmasının önünde bir engel” (Katılımcı 27).

Tablo 7. Dijital Teknolojilerin Geleneksel Türk Yemeklerinin Sürdürülebilirliğine Olumsuz Etkileri

Tema Adı	Kategori Adı	Kodlar (Frekans)	Frekans
Dijital Teknolojilerin Geleneksel Türk Yemeklerinin Sürdürülebilirliğine Olumsuz Etkileri	Yemeğin Ruhunun Zedelenmesi	Geleneksel sürecin ruhuna zarar verme (7), Geleneksel dokunuşun kaybolması (5)	12
	İçeriğin Yüzeyselleşmesi ve Anlam Kaybı	Kontrolsüz bilgi yayılımı (3), Sosyal medyada içeriğin sığlaşması (2), Bilgi derinliğinin kaybolması (1), Sadece görsele odaklanılması (1)	7
	Dijitalin Aşırılaşmasının Yaratacağı Riskler	Kontrolsüz bilgi yayılımı (7), Her şeyin dijitale dönmesiyle gelenekselliğin unutulması (7), Uydurma tariflerin geleneksel gibi sunulması (1)	15
	Ticarileşme ve Gösteriş Odaklılık	Satış odaklı sunumların çoğalması (2), Beğeni alma arzusu ile gelenekselden sapma (2)	4
	Dijital Bağımlılığı ve İnsan Unsurunun Gölgelemesi	Dijital sistemlere bağımlı hale gelinmesi (2), İnsan dokunuşunun değer kaybetmesi (2), Robotların el emeğini geçmesi (4)	8

Tema 7: Dijital Teknolojilerin Satışlara Etkisi ve Tercih Değişimleri

Bu tema çerçevesinde dijital teknolojiler, otel işletmelerinin yiyecek içecek birimlerinin hedef müşteri kitlesiyle kurduğu ilişki biçimini değiştirmekte ve tüketici davranışlarını yeniden şekillendirmektedir. Menüde yer alan yemeklerin tercih edilme sıklığı, sunum biçimi, görsel öğelerle desteklenme durumu ve sosyal medya etkisi gibi birçok unsur, artık dijital araçların yön verdiği dinamiklerle yönetilmektedir. Bu temada; görselliliğin tercihleri yönlendirmesi, geleneksel yemeğe olan ilginin artması, müşteri profillerinde değişim, dijital araçlarla satış artışı, dijitalin lezzetten önce gelmesi şeklinde beş kategori bulunmaktadır.

“Dijital uygulamalar ile yaptığımız geleneksel yemekleri duyurmaya çalıştık ve işe yaradı... geniş kitlelere ulaşmak için ve daha hızlı ulaşmak için teknoloji önemli” (Katılımcı 25).

Tablo 8. Dijital Teknolojilerin Satışlara Etkisi ve Tercih Değişimleri

Tema Adı	Kategori Adı	Kodlar (Frekans)	Frekans
Dijital Teknolojilerin Satışlara Etkisi ve Tercih Değişimleri	Görselliliğin Tercihleri Yönlendirmesi	Dijital menüdeki resimlerin iştah açması (3), Görselin ön plana çıkması (5), Sunumun kararları etkilemesi (2)	10
	Geleneksel Yemeğe Olan İlginin Artması	Turistlerin geleneksel yemekleri denemeye yönelmesi (1), Yabancı misafirlerin Türk yemeklerine yönelmesi (2), Sosyal medyada görülen yemeklerin denenmek istenmesi (3), Tanıtımla geleneksele olan merakın artması (3), Dijital mecraların kültürel ilgiyi artırması (2)	11
	Müşteri Profillerinde Değişim	Daha önce ilgisi olmayanların geleneksele yönelmesi (1), Dijitalle daha genç müşteri kitlesinin ilgisinin artması (1)	2
	Dijital Araçlarla Satış Artışı	QR menü ile sipariş kolaylığı (2), Sosyal medya reklamlarıyla müşteri çekme (9), Yemek sipariş uygulamalarıyla satış artışı (2)	13
	Dijitalin Lezzetten Önce Gelmesi	Müşterinin fotoğrafa göre seçim yapması (1), Lezzetin arka planda kalması (1)	2

Tema 8: Geleneksel Türk Yemeklerinde Dijital Teknolojinin Gelecekteki Kullanımı

Dijital teknolojiler, geleneksel Türk yemeklerinin korunması, aktarılması ve küresel ölçekte tanıtılması açısından önemli fırsatlar sunmaktadır. Eğitim ve aktarımda dijitalin kullanımı, veri tabanları ve arşivleme sistemlerinin geliştirilmesi, kültürel diplomaside dijitalin rolü, gelişmiş görsel ve etkileşimli uygulamalar, gelenekselin özünü korumaya yönelik teknoloji kullanımı bu temanın beş kategorisidir.

“Dijital teknoloji kesinlikle geleneksel yöntemlerden vazgeçmeden kullanılmalıdır... Türk mutfağının ileriki dönemlere taşınması ve sürdürülebilirlik için geleneksel yöntemlerinde dijital teknoloji ile anlatılıp öğretilmesi gerekmektedir” (Katılımcı 16).

Tablo 9. Geleneksel Türk Yemeklerinde Dijital Teknolojinin Gelecekteki Kullanımı

Tema Adı	Kategori Adı	Kodlar (Frekans)	Frekans
Geleneksel Türk Yemeklerinde Dijital Teknolojinin Gelecekteki Kullanımı	Eğitim ve Aktarımda Dijitalin Kullanımı	Dijital platformlar üzerinden tarif öğretimi (2), Sanal eğitim programlarının geliştirilmesi (3), Gastronomi okullarında dijital içeriklerle gelenekselin öğretilmesi (4), Genç şeflere dijital anlatımla aktarma (2), Dijital teknoloji içerikli eğitimin gerekli olduğunu düşünmek (1)	12
	Veri Tabanları ve Arşivleme Sistemlerinin Geliştirilmesi	Geleneksel yemeklere özel arşiv sistemleri geliştirilmesi (1), Ortak dijital tarif havuzları oluşturulması (2)	3
	Kültürel Diplomaside Dijitalin Rolü	Yemeklerin dijital hikayelerle sunulması (2), Türk mutfağının yurt dışına dijital yollarla tanıtılması (4)	6
	Gelişmiş Görsel ve Etkileşimli Uygulamalar	Artırılmış gerçeklikle menü deneyimi (5), Dijital pano (1), İnteraktif yemek tarifleri (3), Dijital video tabak sunumları (5), 3D yemek yazıcıları (2)	16
	Gelenekselin Özünü Korumaya Yönelik Teknoloji Kullanımı	Dijitalin sadece destekleyici olarak konumlandırılması (9), Dijital müdahalenin sınırlı tutulması (3), Otantikliğin korunmasına yönelik filtreleme sistemleri geliştirilmesi (1), Geleneksel tariflerin birebir aktarılması (1)	14

SONUÇ, TARTIŞMA VE ÖNERİLER

Araştırmanın bulguları, dijital teknolojilerin geleneksel Türk mutfağına yalnızca operasyonel bir destek sağlamaktan öte, kültürel, ekonomik ve sosyal düzeyde dönüşüm başlattığını göstermektedir. Katılımcıların aktardığı deneyimler, dijital uygulamaların birer araçtan öte, mutfak kimliğini sürdürülebilir kılan yapısal bileşenler haline geldiğini göstermektedir. QR kod menüler, dijital sipariş sistemleri ve yapay zeka destekli mutfak ekipmanlarının yaygınlaştığı ve bu uygulamaların hem müşteri deneyimini geliştirdiği hem de işletme içi verimliliği artırdığı belirlenmiştir. Bu durum, Çirişoğlu ve arkadaşları (2023) ile Akay ve Karaçeper'in (2024) dijital menülerin hizmet hızını ve müşteri memnuniyetini yükselttiğine dair tespitleriyle uyumludur. Benzer biçimde, Hakim'in (2025), Akay ve Karaçeper' in (2024) geleneksel mutfak işletmelerinde dijital platformların operasyonel başarı üzerinde önemli katkılar sağladığı yönündeki bulguları da araştırma sonuçlarını desteklemektedir.

Geleneksel Türk yemeklerinin sürdürülebilirliğinde standart reçetelerin dijital ortamlarda kayıt altına alınmasının ve korunmasının önemi saptanmıştır. Bu dijital arşivleme sistemleri, yemeklerin lezzet tutarlılığını sağlamakta, unutulma riskini minimize etmekte ve ustaların bilgi birikiminin gelecek nesillere bozulmadan aktarılmasını güvence altına almaktadır. Araştırmada dijitalleşmenin aynı zamanda kültürel aktarım ve gastronomik mirasın korunmasında önemli işlevler üstlendiği tespit edilmiştir. Katılımcılar, yemek reçetelerinin kayıt altına alınması, usta-çırak bilgisinin dijital platformlara aktarılması ve yöresel yemeklerin sanal ortamda paylaşılması gibi yöntemlerin yaygınlaştığını belirtmiştir. Patel ve Kumar'ın (2023) yapay zekanın geleneksel

yemek reçetelerini koruma kapasitesine işaret ettiği çalışması, bu bulgularla örtüşmektedir. Ayrıca Waheed ve Kumar'ın (2025) dijital arşivlerin kültürel mirasın aktarımındaki rolünü vurguladığı bulgular, araştırmanın geleneksel mutfağın dijitalleşmeyle süreklilik kazandığını gösteren çıktılarıyla paralellik göstermektedir.

Veriler, sosyal medya ve dijital içeriklerin geleneksel Türk mutfağını hem ulusal hem de uluslararası ölçekte daha görünür kıldığını ortaya koymaktadır. Katılımcılar, sosyal medya paylaşımları sayesinde geleneksel yemeklere olan ilginin arttığını ve özellikle genç kullanıcıların bu içerikler aracılığıyla Türk mutfağına yöneldiğini ifade etmiştir. Çetinkaya ve Gül'ün (2023) sosyal medya aracılığıyla geleneksel reçetelere erişimin kolaylaştığını vurguladığı çalışması bu bulguları desteklemektedir. Benzer şekilde, Lepkowska-White ve arkadaşlarının (2019) sosyal medya yönetiminin küçük restoranlarda müşteri etkileşimini ve sadakatini artırdığı yönündeki bulguları, dijital platformların tanıtım gücünü doğrulamaktadır.

Katılımcı verileri, artırılmış gerçeklik ve 3D yazıcı gibi ileri teknolojilerin mutfakta kullanılmaya başlandığını ancak bu araçların geleneksel lezzetleri tam anlamıyla yansıtamadığını göstermektedir. Araştırmaya göre, bu teknolojiler sunumu güçlendirse de yemeklerin karakteristik dokusunu ve tadını birebir sağlayamamaktadır. Güneş ve arkadaşlarının (2018) 3D yazıcılarla üretilen geleneksel tatların özgün lezzeti yansıtamadığı yönündeki bulguları bu durumu doğrulamaktadır. Ayrıca Doğan (2025) ile Lourenço ve arkadaşlarının (2025) 3D gıda baskısının sürdürülebilirlik için potansiyel taşısa da tüketici tarafından her zaman kabul görmediğine dair uyarısı, teknolojinin henüz kültürel bağlamda tam olarak entegre olamadığını göstermektedir.

Araştırmanın dikkat çeken bulgularından biri, dijitalleşmenin geleneksel mutfaklarda çalışan orta yaş ve üzeri şefler için bir uyum zorluğu doğurduğudur. Bu grupların teknolojiye erişim ve kullanım becerilerinde zorlandığı ve eğitim süreçlerine daha fazla ihtiyaç duydukları belirlenmiştir. Araştırma verileri, dijital araçların kültürel mülkiyet, etik sınırlar ve geleneksel bilgi üzerindeki denetim mekanizmalarını da yeniden düşünmeyi gerektirdiğini ortaya koymaktadır. Katılımcılar, reçetelerin izinsiz paylaşılması, geleneksel bilginin ticari çıkarla kullanılması gibi konulara dikkat çekmiştir. Fu ve arkadaşlarının (2025) ve Alpyıldız'ın (2022) dijital kültürel mirasın korunmasında etik çerçeve gerekliliğine işaret eden çalışmaları, bu sorunlara kuramsal bir derinlik kazandırmaktadır. Benzer biçimde Almansouri ve arkadaşları (2021), geleneksel mutfak bilgisinin kültürel kimlik ile olan bağını koruyacak topluluk temelli yaklaşımların zorunluluğunu vurgulamaktadır.

Araştırmanın bulguları, dijital eğitim araçlarının geleneksel mutfak bilgisinin aktarımı açısından işlevsel bir tamamlayıcı haline geldiğini ortaya koymaktadır. Video içerikleri, sanal dersler ve dijital yemek reçetesi havuzlarının hem erişilebilirliği artırdığı hem de öğrenmeyi kolaylaştırdığı belirlenmiştir. Yıldız ve Davutoğlu'nun (2020) geleceğin restoran yöneticilerinin dijital teknolojilerle uyumlu hale gelmeleri gerektiğine dair vurguları, bu bulgularla doğrudan örtüşmektedir.

Bulgular, sanal eğitim ve dijital aktarım biçimlerinin, usta-çırak ilişkisinin yerini tamamen almadığını, fakat bu geleneği destekleyici bir form kazandığını göstermektedir. Çalışmada dijitalin "tamamlayıcı" olduğu, geleneksel deneyimin hala önemli bir yer tuttuğu belirlenmiştir. Zoran'ın (2019), Alonso ve arkadaşları (2018) çalışmaları da bu sonucu desteklemektedir.

Araştırmada dijital teknolojilerin hızlı karar alma, görselliği artırma ve müşteriyi etkileme potansiyeli taşıdığı kadar, geleneksel mutfağın otantik yapısını da tehdit edebileceğine dair ikili bir değerlendirmeye ulaşılmıştır. Dijital menü görsellerinin kararları şekillendirdiği ve içerikten çok sunumun ön plana çıktığı belirlenmiştir. Mohamed ve arkadaşlarının (2022) dijital menülerin görsel etki üzerinden satın alma davranışlarını değiştirdiğine dair bulguları, bu gözlemlerle

örtüşmektedir. Bununla birlikte robotik sistemlerin geleneksel mutfakta tamamlayıcı rol oynayabileceği ancak merkezî konuma geldiğinde kültürel erozyon riski doğurabileceği saptanmıştır. Alexis (2017) ile Alawami ve arkadaşları (2025) gastronomide dijitalleşmenin geri döndürülemez olduğunu ancak insan bağlantısının vazgeçilmez olduğunu savunduğu çalışması, bu noktada anlamlı bir karşılık bulmaktadır.

Araştırma sonuçları, geleneksel Türk mutfağının dijitalleşme sayesinde küresel ölçekte daha tanınır hale geldiğini, turistlerin dijital içerikler aracılığıyla Türk yemeklerine ilgi duymaya başladığını ortaya koymaktadır. Özellikle dijital tanıtımların gastronomi turizmini teşvik ettiği belirlenmiştir. Arkan'ın (2023) dijital gastronomi tanıtımlarının turistlerin kalış süresini artırmaya dair bulguları bu yorumu desteklemektedir.

Son olarak, araştırma dijitalleşmenin geleneksel mutfağı sürdürülebilirlik, eğitim, kültürel aktarım ve küresel tanıtım gibi çok katmanlı alanlarda destekleyici bir araç olarak kullanıldığında değerli bir potansiyel sunduğunu göstermektedir. Ancak bu potansiyelin, etik ilkelere bağlı, insan merkezli ve kültürel hassasiyet taşıyan bir çerçeveye yönlendirilmesi gerektiği açıktır. Katılımcıların anlatımları ve görsel analizler birlikte ele alındığında, dijital teknolojilerin kültürel mirasın aktarıcısı olduğu özellikle geleneksel Türk yemeklerinin ulusal ve küresel ölçekte sürdürülebilirliğini destekleyen bütüncül bir yapı olduğu belirlenmiştir.

Çalışmanın bulgularına dayanarak yiyecek içecek sektörüne ve politika geliştiricilere yönelik öneriler geliştirilmiştir. Bu kapsamda;

- Geleneksel Türk mutfağının dijital ortamlarda arşivlenmesine yönelik daha bütüncül veri tabanı sistemleri geliştirilmeli ve bu sistemler akademik kurumlarla iş birliği içinde sürdürülebilir hale getirilmelidir.
- Yiyecek içecek sektöründe dijitalleşmenin eğitim süreçlerine entegrasyonu artırılmalı, özellikle usta-çırak ilişkisini tamamlayacak nitelikte sanal öğrenme araçları desteklenmelidir.
- Kültürel miras politikaları çerçevesinde coğrafi işaretli ürünlerin ve yerel yemek reçetelerinin dijital içeriklerdeki kullanımı standartlaştırılarak ticarileşmeye karşı içerik filtreleme mekanizmaları oluşturulmalıdır.
- Geleneksel yemeklere ait tüm reçeteler, kullanılan yerel ürün bilgileri ve kültürel bağlamları içeren detaylı dijital arşivler oluşturulmalıdır. Bu sistemler, reçetelerin gizliliği yerine, standartlaştırılmış ve kontrollü bir şekilde aktarılabilirliğini önceliklendirmelidir.
- İşletme yönetimleri, dijitalleşme sürecinde "gelenekseli koruyan, bilinçli ve dengeli bir entegrasyon" stratejisi benimsemelidir.
- Yapay zeka destekli mutfak teknolojilerinin kullanımında geleneksel reçetelerin orijinallliğini korumaya yönelik rehberler hazırlanmalı ve şefler bu konuda farkındalık eğitimine tabi tutulmalıdır.
- Müşteri geri bildirimlerinin sadece satış odaklı değil, kültürel geri bildirim içeriği olarak da değerlendirilmesine yönelik veri analizi sistemleri geliştirilmelidir.
- Sosyal medya algoritmaları geleneksel yemek içeriklerini görünür kılacak biçimde desteklenmeli, bu amaçla kamu destekli içerik üretim fonları kurulmalıdır.
- Otel işletmelerinin dijital altyapı kurulumlarında yalnızca maliyet etkinliği değil, geleneksel bilgi aktarımı ve kültürel temsil yeterliliği gibi ölçütler de teşvik kriteri olarak tanımlanmalıdır.

- Farklı ülkelerdeki sürdürülebilir gastronomi uygulamaları takip edilerek dijital teknolojinin Türk mutfağının sürdürülebilirliğine olan etkisi değerlendirilmeli ve geleneksel yemeklerin korunmasını destekleyen uyarlanabilir modeller önerilmelidir.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Destek Bilgisi: Herhangi bir kurum ve/veya kuruluştan destek alınmamıştır.

Çıkar Çatışması: Çıkar çatışması yoktur.

Etik Onayı: Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde Türk Turizm Araştırmaları Dergisi'nin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazar(lar)ına aittir.

Etik Kurul Onayı: Bolu Abant İzzet Üniversitesi Sosyal Bilimlerde İnsan Araştırmaları Etik Kurulundan 24.12.2024 tarih ve 2024/13 sayılı karar numarası ile izin alınmıştır.

Araştırmacıların Katkı Oranı: Yazarlar çalışmaya eşit oranda katkı sağlamıştır.

KAYNAKÇA

Akay, E. ve Karaçeper, E. İ. (2024). Zincir yiyecek içecek işletmelerinde dijital dönüşüm: İstanbul örneği. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 7(2), 527–549.

Alawami, A., Alawami, M., Obaid, A., Alrushaydan, M., Boudjedra, M. L., Boudjedra, B. E., ... and Abufawr, M. (2025). A systematic review of AI-driven innovations in the hospitality sector: Implications on restaurant management. *American Journal of Industrial and Business Management*, 15(01), 30–40. <https://doi.org/10.4236/ajibm.2025.151003>

Albayrak, M. and Güneş, E. (2010). Traditional foods: Interaction between local and global foods in Turkey. *African Journal of Business Management*, 4(4), 114–117.

Alexis, P. (2017). R-Tourism: Introducing the potential impact of robotics and service automation in tourism. *Ovidius University Annals, Series Economic Sciences*, 17(1), 211–216.

Almansouri, M., Al-Hassan, A., Al-Hammami, S. and Al-Marri, S. (2021). Gastronomic heritage from a consumer culture perspective. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 45(6), 993–1011. <https://doi.org/10.1177/10963480211029278>

Alonso, A. D., O'Neill, M. and O'Brien, S. (2018). The role of local food in sustainable tourism development: A review of the literature. *Journal of Tourism Planning and Development*, 15(4), 393–410. <https://doi.org/10.1080/21568316.2017.1415555>

Alpyıldız, E. (2022). Dijital kültür çağında geleneksel Türk yemek kültürü ve kuşaklararasılık. *Folklor Akademik Dergisi*, 5(2), 311–326.

Alpyıldız, E. (2023). *Sanal-dijital kültür çağında geleneksel Türk yemek kültürü* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Hacettepe Üniversitesi.

Arıkan, A. D. (2023). Eskişehir'in dijital tanıtımında gastronomik öğelerin yeri. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(3), 327–340.

Aydın, H. Y., Kılıç, A. ve Tekin, A. R. (2019). Geleneksel Türk gıdalarının 3B yazıcı ile yazdırılması. *International Journal of 3D Printing Technologies and Digital Industry*, 3(1), 1–10.

Bacca Acosta, J. L., Baldiris Navarro, S. M., Fabregat Gesa, R. and Graf, S. (2014). Augmented reality trends in education: A systematic review of research and applications. *Journal of Educational Technology and Society*, 17(4), 133–149.

- Baltacı, A. (2019). Nitel araştırma süreci: Nitel bir araştırma nasıl yapılır? *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(2), 368–388.
- Başkale, H. (2016). Nitel araştırmalarda geçerlik, güvenirlik ve örneklem büyüklüğünün belirlenmesi. *Dokuz Eylül Üniversitesi Hemşirelik Fakültesi Elektronik Dergisi*, 9(1), 23–28.
- Britwum, K., and Demont, M. (2025). Staging an experience of cultural heritage preservation: Consumers' willingness to pay for heirloom rice in the Philippines. *Agribusiness*, 41(1), 112–134. <https://doi.org/10.1002/agr.22019>
- Çetinkaya, T. ve Gül, K. (2023). Küreselleşme bağlamında ekonomik ve teknolojik boyutların Türk mutfağı algısına etkisi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(4), 577–596.
- Çirişoğlu, E., Çetin, A. S. ve Albayrak, A. (2023). Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan dijital uygulamaların SWOT analizi ile değerlendirilmesi. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 16(87), 162–178.
- Çöl, B. G., İmre, M. and Yıkılmış, S. (2023). Virtual reality and augmented reality technologies in gastronomy: A review. *Efood*, 4(3), e84.
- Dani, R., Rawal, Y. S., Bagchi, P. and Khan, M. (2022). Opportunities and challenges in implementation of artificial intelligence in food and beverage service industry. *AIP Conference Proceedings* (2481), 1. AIP Publishing.
- Doğan, M. (2025). Yiyecek-içecek sektöründe hipergerçeklik teknolojileri. *Hotel Restaurant and Hi-Tech Dergisi*, (2). İstanbul: İstmag Magazin Gazetecilik.
- Egeli, S., Kıyıcıoğlu, E. ve Demirçakmak, L. (2022). *Türk Mutfak Kültürü ve Temel Tarifler*. İstanbul: İstanbul Gelişim Üniversitesi Yayınları.
- *Fu, Y., Shi, K. and Xi, L. (2025). Artificial intelligence and machine learning in the preservation and innovation of intangible cultural heritage: Ethical considerations and design frameworks. *Digital Scholarship in the Humanities*, 40(2), 487–508. <https://doi.org/10.1093/llc/fqaf034>
- Furht, B. (Ed.). (2011). *Handbook of Augmented Reality*. New York, NY: Springer Science and Business Media.
- Gerlée, K. (2023). *Exploring the IoT kitchen: From smart appliances to enhanced cooking experiences*. Freeaway. <https://freeaway.com/exploring-the-iot-kitchen-from-smart-appliances-to-enhanced-cooking-experiences/>. [Erişim Tarihi: 20.07.2024].
- Gökçe, E. U. (2022). Uluslararası ilişkiler çalışmalarında açıklamaya ve anlamaya dayalı nitel araştırma süreci, yöntemler ve bilgisayar destekli veri analizi. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (Özel sayı 1), Ö37–Ö53.
- Green, J., and Thorogood, N. (2018). *Qualitative methods for health research*. London: Sage Publications.
- Guest, G., Bunce, A. and Johnson, L. (2006). How many interviews are enough? An experiment with data saturation and variability. *Field Methods*, 18(1), 59–82.
- Güneş, E., Bayram, Ş. B., Özkan, M. and Nizamlioğlu, H. F. (2018). Gastronomy four zero (4.0). *International Journal of Environmental Pollution and Environmental Modelling*, 1(3), 77–84.
- Hakim, A. (2025). The digital transformation of traditional culinary businesses towards online success. *International Journal of Business*, 2(1), 11–25. <https://doi.org/10.62569/ijb.v2i1.105>
- Han, D. I., Jung, T., and Gibson, A. (2014, January). Dublin AR: implementing augmented reality in tourism. In *Information and Communication Technologies in Tourism 2014: Proceedings of the*

International Conference in Dublin, Ireland, January 21-24, 2014 (pp. 511-523). Cham: Springer International Publishing.

Hazarhun, E. (2022). *Dijital dönüşüm sürecinin turizm sektörüne yansımaları: Akıllı turizm teknolojileri kullanımına yönelik bir araştırma* [Yayımlanmamış doktora tezi]. Dokuz Eylül Üniversitesi.

Hazarhun, E. ve Yılmaz, Ö. D. (2020). Restoranlarda dijital dönüşüm: Touch restoran örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 4(3), 384–399.

Hennink, M. ve Kaiser, B. N. (2022). Nitel araştırmalarda doygunluk için örneklem büyüklükleri: Ampirik testlerin sistematik bir incelemesi. *Sosyal Bilimler ve Tıp*, 292, 114523.

Hjalager, A. M. (2022). Digital food and the innovation of gastronomic tourism. *Journal of Gastronomy and Tourism*, 7(1), 35–49.

<https://webrazzi.com/2017/09/05/yiyecekleri-dijital-dunyaya-tasiyan-girisim-kabaq/> [Erişim Tarihi: 03.06.2024].

<https://www.almanacnews.com/express-newsletter-content/2024/08/13/robotic-kitchens-meet-authentic-korean-recipes-in-foster-city-food-trucks/> [Erişim Tarihi: 29.05.2025].

<https://www.moley.com/>. [Erişim Tarihi: 14.10.2025].

<https://www.qualityassurancemag.com/news/kebab-franchise-to-roll-out-up-to-2400-autonomous-food-robots/>. [Erişim Tarihi: 03.06.2025].

Işın, A. ve Yalçın, E. (2021). Robotlar ve restoranlar. İçinde G. Çalışkan ve G. Yıldırım (Ed.), *Geleceğin restoranları* (ss. 87–99). Ankara: Detay Yayıncılık.

Karaosmanoğlu, D. (2007). Surviving the global market. *Food, Culture and Society*, 10(3), 241–258.

Kaya, E. (2022). *Sürdürülebilir mutfak uygulamalarına bir örnek: Ankara Fine Dining restoranlarında gıda atıkları* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Başkent Üniversitesi.

Keskin, E. ve Sezen, N. (2021). Gastronomi 4.0 üzerine kavramsal bir araştırma. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 5(2), 177–198.

Kirbaç, K. and Bucak, T. (2022). The importance of gastronomy museums in the sustainability of local food products: The case of Kars Zavot Eco-Museum. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 123–133.

Kumlu, S. T., Özkul, E. ve Uca, S. (2022). Restoranlarda kullanılan artırılmış gerçeklik (AR) uygulamalarının hizmet kalitesi açısından değerlendirilmesi. *Kalite ve Strateji Yönetimi Dergisi*, 2(1), 23–38.

Lepkowska-White, E., Parsons, A. and Berg, W. (2019). Social media marketing management: An application to small restaurants in the US. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*, 13(3), 321–345. <https://doi.org/10.1108/IJCTHR-06-2019-0103>

Lourenço, M., Clerici, M. T. P. S., Silva, L. R. da and Nolasco, M. V. F. M. (2025). 3D food printing: A review of history, functionality and challenges in product development. *Research, Society and Development*, 14(1), e1714147902. <https://doi.org/10.33448/rsd-v14i1.47902>

Mason, M. (2010). Sample size and saturation in PhD studies using qualitative interviews. *Forum: Qualitative Social Research*, 11(3), 1–19.

Metin, O. ve Ünal, Ş. (2022). İçerik analizi tekniği: İletişim bilimlerinde ve sosyolojide doktora tezlerinde kullanımı. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(Özel Sayı 2), 273–294.

- Mizrahi, M., Golan, A., Mizrahi, A. B., Gruber, R., Lachnise, A. Z. and Zoran, A. (2016). Digital gastronomy: Methods and recipes for hybrid cooking. *Proceedings of the 29th Annual Symposium on User Interface Software and Technology*, 541–552.
- Mohamed, H., Hasanein, A. and Saad, S. (2022). The impact of digital menus on customer behavioral intentions in casual dining restaurants. *EKB Journal Management System*, 8(2), 49–73. <https://doi.org/10.21608/ijaf.2022.302807>
- Mursanto, P., Wibisono, A., Fahira, P. K., Rahmadhani, Z. P., and Wisesa, H. A. (2023). In-TFK: A scalable traditional food knowledge platform, a new traditional food dataset, platform, and multiprocess inference service. *Journal of Big Data*, 10(1), Makale 47.
- Oğan, Y. (Ed.). (2021). *Gastronomi Araştırmaları* [e-kitap]. Konya: Çizgi Kitabevi Yayınları.
- Ötleş, S., Özçelik, B., Göğüş, F., and Erdoğan, F. (2016). Traditional foods in Turkey: general and consumer aspects. In *Traditional foods: General and consumer aspects* (pp. 85-98). Boston, MA: Springer US.
- Patel, K. and Kumar, S. (2023). Impact of digital innovations and AI on gastronomy, tourism, and local food experiences. *Journal of Emerging Technologies and Innovative Research (JETIR)*, 10(11), 69–75.
- Renda, G., Manganelli, G., Fumini, M., and Daquino, M. (2025). *Preserving culinary traditions: A crowdsourced digital collection of cookbooks*. *arXiv preprint*, arXiv:2501.12786 [cs.DL]. <https://doi.org/10.48550/arXiv.2501.12786>
- Sabur, D. G. ve Güneş, S. G. (2023). Kayseri Bünyan ve Akkışla gilaburusu örneğinde coğrafi işaret tescili ve gastronomi turizmi. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 7(1), 141–156.
- Saçılık, M. Y. (2020). Yenilikçi mutfak akımlarının Türk mutfağı kapsamında uygulanabilirliği ve yerel mutfağın menülerde kullanılması ile ilgili görüşlerin belirlenmesi. *Turizm ve İşletmecilik Dergisi*, 1(1), 21–39.
- Siner, N. (2023). *Esnaf lokantalarının geleneksel Türk mutfağının sürdürülebilirliği üzerindeki etkileri* [Yayınlanmamış yüksek lisans tezi]. Ankara Hacı Bayram Üniversitesi.
- Solmaz, A. (2020). *Konya yöresel yemeklerinin artırılmış gerçeklik ile dijitalleştirilmesi: Mobil uygulama önerisi* [Yayınlanmamış yüksek lisans tezi]. Necmettin Erbakan Üniversitesi.
- Uçuk, C. (2022). Dijital gastronomi. *Dijitalleşme 2* (1. Baskı, ss. 231-244) içinde. İstanbul: Efe Akademi Yayınları.
- Uslu, F. ve Demir, E. (2023). Nitel bir veri toplama tekniği: Derinlemesine görüşme. *Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, 40(1), 289–299.
- Waheed, S. and Kumar, S. (2025). Preserving traditional recipes and methods in the culinary world. İçinde *Global sustainable practices in gastronomic tourism* (ss. 429–452). Hershey, PA: IGI Global. <https://doi.org/10.4018/979-8-3693-7096-4.ch025>
- Yağar, F. ve Dökme, S. (2018). Niteliksel araştırmaların planlanması: Araştırma soruları, örneklem seçimi, geçerlik ve güvenilirlik. *Gazi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 3(3), 1–9.
- Yıldız, E. ve Davutoğlu, N. A. (2020). Turizm 4.0'dan gastronomi 4.0'a giden yolda: Geleceğin restoranları ve yönetimi. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 8(109), 301–318.

Yılmaz, E., Canbolat, C. ve Çilingir Ük, Z. (2021). Üreticilerin bakış açısından coğrafi işaretli bir yiyecek: Beypazarı kurusunun değerlendirilmesi. *Uluslararası Gastronomi ve Mutfak Sanatları Dergisi*, 7(1), 131–141.

Zeng, G., Zhao, Y., and Sun, S. (2014). Sustainable development mechanism of food culture's trans-local production based on authenticity. *Sustainability*, 6(10), 7030–7047. <https://doi.org/10.3390/su6107030>

Zhang, R., Huang, C., Li, Y., and Luo, J. (2024). FoodSky: A large language model for Chinese recipe understanding. *arXiv preprint*, arXiv:2406.10261v1 [cs.CL]. <https://doi.org/10.48550/arXiv.2406.10261>

Zoran, A. (2019). Cooking with computers: The vision of digital gastronomy. *Proceedings of the IEEE*, 107(7), 1435–1444. <https://doi.org/10.1109/JPROC.2019.2917777>