



# JOURNAL OF GASTRONOMY HOSPITALITY AND TRAVEL

ISSN: 2619-9548

Journal homepage: [www.joghat.org](http://www.joghat.org), <http://dergipark.gov.tr/joghat>

Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel (JOGHAT)

2020 – Volume: 3 Number: 1

Page: 122-133

Received: 29/05/2020

Revised: 05/06/2020

Accepted: 12/06/2020

Derleme Makale (Review Article)

## MUTFAK DONATIMINDA GEREKÇELİ EKİPMAN ANALİZİ: HAZIRLIK EKİPMANLARI ÖRNEĞİ\* (KITCHEN EQUIPMENT JUSTIFICATION ANALYSIS: PREPARATION EQUIPMENT EXAMPLE)

Pınar TEMİZKAN<sup>1</sup>([orcid.org/0000-0002-8200-9564](http://orcid.org/0000-0002-8200-9564))

Yılmaz SEVER<sup>2</sup>([orcid.org/0000-0001-5260-6053](http://orcid.org/0000-0001-5260-6053))

<sup>1</sup>Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Turizm Fakültesi, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Eskişehir/Türkiye

<sup>2</sup>Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Turizm Fakültesi, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Eskişehir/Türkiye

### ÖZET

Mutfakların donatımı, işin hedefler doğrultusunda gerçekleştirilmesi için önemli ve maliyet oranı yüksek bir konudur. Bu çalışmanın ana amacı, mutfak üretiminin gıdayı hazırlama aşaması ve bölümü için, gerekli ekipman önerileri geliştirmektir. Toplam maliyetler, işletme maliyetleri, ergonomi ve verimlilik gibi önemli etkileri olan ekipmanı, iş ile eşleştirerek düşünmek; bu çalışmanın diğer amaçlarıdır. Bu amaçla, mutfaktaki hazırlık aşamasında gerçekleşen “iş”, uluslararası mutfak uygulamaları ile temellendirilmiştir. Literatür taramasıyla elde edilen kodlar ve kategorilerin içerik analiziyle, iş tanımlanmıştır. Tanımlanan iş kodlarına ekipman tayinleri yapılarak, ekipman analiz tabloları geliştirilmiştir. Araştırma sonucunda, mutfak üretiminin hazırlık aşaması ve bölümleri için kullanılacak ekipmanlar, temel olarak gerçekleştirilmiştir. Geliştirilen ekipmanı düşünme şekli, hazırlık ekipmanları ile test edilmiştir. Bu düşünme şeklinin, mutfak kurulum kararlarında, fikirlere bilgi sunabileceği çıkarımında bulunulmuştur.

**Anahtar Kelimeler:** Mutfak, Mutfak Ekipmanları, Mutfak Donatıları, Hazırlık Ekipmanları

### ABSTRACT

To equip kitchens is an issue that is important for job occurs due to aims and high in costs. The aim of this study, to develop a justified equipment suggestion for preparing stage and section of kitchens. Thinking job and equipment which has an important impact on total and operational costs, ergonomi and productivity, by matching is an another aim of this study. For this purpose, the “job” occurs at the preparing stage of kitchens was grounded with the international kitchen practices. With codes and categories obtained from [literature search](#), the job was discribed by [content analysis](#). By appointing equipment to tthe job codes, the equipment analysis tables was developed. As a result of this study, the equipment used at the ppreparation stage and sections of kitchens was grounded fundamentally. “The thinking way of equipment” developed in the study was tested on preparation equipments. It is concluded that it can contribute information for opinions about founding kitchens.

**Key Words:** Kitchen, Kitchen Equipments, Kitchen Outfits, Preparation Equipments

\* Bu Araştırma Yılmaz Sever’in Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalında Hazırlamakta Olduğu Doktora Tezinden Üretilmiştir.

<sup>1</sup>To cite this document: Temizkan, P. ve Sever, Y. (2020). Mutfak Donatımında Gerekçeli Ekipman Analizi: Hazırlık Ekipmanları Örneği, 3(1), 122-133. DOI: [10.33083/joghat.2020.36](https://doi.org/10.33083/joghat.2020.36)  
pinartemizkan@hotmail.com; ysever@ogu.edu.tr