



GASTRONOMİDE SINIRLARI AŞMAK: İSTANBUL RESTORANLARINDA EKLEKTİK ETKİLER (BREAKING LIMITS IN GASTRONOMY: ECLECTIC INFLUENCES IN ISTANBUL RESTAURANTS)

Çağla ÇETİNKAYA^{1*} (orcid.org/ 0000-0003-2039-7220)

¹İstanbul Nişantaşı Üniversitesi, Turizm ve Otel İşletmeciliği, Bölümü, İstanbul, Türkiye

Özet

Eklektik mutfak, farklı mutfak kültürlerinin tekniklerini, malzemelerini ve sunum tarzlarını birleştirerek özgün ve yaratıcı bir gastronomi anlayışı sunmaktadır. Son yıllarda gastronomi sektöründe artan rekabet, restoranların özgün kimlikler oluşturma çabasını artırmış ve bu durum eklektik mutfak uygulamalarına olan ilgiyi de beraberinde getirmiştir. Eklektik mutfak, farklı kültürlerle ait unsurları birleştirerek yalnızca gastronomik bir yenilik sunmakla kalmamakta, aynı zamanda müşterilere özgün bir deneyim vadetmektedir. Bu çalışmanın amacı, İstanbul'daki restoranların eklektik mutfak uygulamalarını nasıl benimsediğini, bu uygulamaların işletmelere sağladığı faydaları ve karşılaşılan zorlukları anlamaktır. Araştırmanın kapsamı, İstanbul'da faaliyet gösteren eklektik mutfak uygulayan restoranlardır. Çalışma kapsamında restoran yöneticileri ve şeflerle yarı yapılandırılmış mülakatlar gerçekleştirilmiştir. Toplanan veriler, içerik analizi yöntemiyle incelenmiş ve elde edilen bulgular eklektik mutfak gastronomi sektörüne katkıları çerçevesinde değerlendirilmiştir. Çalışma sonucunda, eklektik mutfak uygulamalarının restoranların özgün kimliklerini güçlendirdiği ve tüketicilere yaratıcı bir gastronomi deneyimi sunduğu, ancak bu süreçte restoranların profesyonel eğitim ve malzeme temini gibi alanlarda çeşitli zorluklar yaşandığı tespit edilmiştir. Bununla birlikte, eklektik mutfak uygulamalarının etkinliğini artırmak için daha kapsamlı eğitim programları ve yenilikçi menü geliştirme stratejilerinin benimsenmesi gerektiği söylenebilir.

Anahtar Kelimeler: Füzyon Mutfak, Eklektizm, Eklektik Restoranlar, Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Abstract

Eclectic cuisine combines techniques, ingredients, and presentation styles from various culinary cultures to create a unique and innovative gastronomic approach. In recent years, the increasing competition in the gastronomy sector has led restaurants to focus on developing distinctive identities, thereby increasing interest in eclectic culinary practices. Eclectic cuisine not only offers gastronomic innovation by blending elements from different cultures but also promises customers a unique dining experience. This study aims to examine how eclectic cuisine practices are adopted by restaurants in Istanbul, the benefits these practices bring to businesses, and the challenges they face. The scope of the study includes restaurants in Istanbul that implement eclectic cuisine practices. Semi-structured interviews were conducted with restaurant managers and chefs as part of the research. The collected data were analyzed using content analysis, and the findings were evaluated in the context of the contributions of eclectic cuisine to the gastronomy sector. The results reveal that eclectic cuisine practices strengthen the unique identity of restaurants and provide customers with a creative gastronomic experience. However, challenges such as professional training and sourcing materials were identified during this process. Additionally, it is suggested that more comprehensive training programs and innovative menu development strategies are necessary to enhance the effectiveness of eclectic culinary practices.

Keywords: Fusion Cuisine, Eclecticism, Eclectic Restaurants, Gastronomy and Culinary Arts

Giriş

Eklektik mutfak, farklı mutfak kültürlerinden gelen tekniklerin, malzemelerin ve pişirme yöntemlerinin bir araya getirilerek özgün ve yaratıcı bir gastronomi anlayışı ortaya koyan bir kavramdır (Kivela ve Crotts, 2006). Bu yaklaşım, küreselleşmenin hız kazanması ve farklı kültürlerin gastronomik zenginliklerinin bir arada deneyimlenme arzusunun artmasıyla birlikte önem kazanmıştır (Can, Sünnetçioğlu ve Durlu Özkaya, 2012). Eklektik mutfak, yalnızca yemeklerin hazırlanma ve sunum süreçlerini değil, aynı zamanda tüketicilerin gastronomi deneyimlerini şekillendiren yenilikçi bir platform sunmaktadır (Kivela ve Crotts 2006). Bu

* Sorumlu yazar: cagla.cetinkaya@nisantasi.edu.tr

DOI: 10.33083/joghat.2025.502

bağlamda, eklektik mutfakın temel amacı, farklı kültürlerin mutfak miraslarını tek bir tabakta bir araya getirerek hem yaratıcı hem de tatmin edici bir deneyim sunmaktır.

Günümüzde artan rekabet ortamında, gastronomi sektörünün dikkat çekici ve farklılaşmış bir kimlik oluşturmaya çalışmaktadır. Eklektik mutfak konsepti, bu bağlamda restoran işletmeleri ve gastronomi profesyonelleri için markalaşma ve sürdürülebilirlik açısından bir fırsat sunmaktadır. Farklı mutfak tekniklerini harmanlayarak ortaya çıkarılan özgün yemekler, yalnızca tüketici taleplerini karşılamakla kalmamakta, aynı zamanda işletmelerin yenilikçi kimliklerini güçlendirmelerine de olanak sağlamaktadır (Can vd., 2012). Gastronomi sektörü, küresel ölçekte değişen tüketici beklentileri, artan rekabet ve sürdürülebilirlik kaygıları nedeniyle sürekli bir dönüşüm içindedir. Restoran işletmeleri ve gastronomi profesyonelleri, farklılaşma ve yenilikçi marka kimliği oluşturma çabaları kapsamında eklektik mutfak stratejik bir avantaj olarak değerlendirmektedir (Kayran ve Atçı, 2022). Geleneksel ve modern mutfak tekniklerinin birleşimiyle oluşturulan özgün yemekler, sadece tüketici taleplerini karşılamamakta, aynı zamanda restoranların yenilikçi imajını güçlendirmelerine ve gastronomi turizmi açısından rekabet avantajı elde etmelerine olanak sağlamaktadır (Kaya, Ercan ve Erdoğan, 2024).

Bu çalışmada, eklektik mutfakın İstanbul'daki restoranlar üzerindeki etkileri incelenmiş ve bu bağlamda işletmelerin eklektik mutfak uygulamalarını nasıl benimsedikleri, hangi stratejilerle öne çıktıkları ve tüketicilere nasıl bir gastronomi deneyimi sundukları araştırılmıştır. Çalışma, eklektik mutfak konseptinin gastronomi sektörüne sunduğu yenilikçi yaklaşımı anlamayı ve bu bağlamda işletmelere ve araştırmacılara yönelik öneriler geliştirmeyi amaçlamaktadır.

Kavramsal Çerçeve

Füzyon Mutfak

Füzyon kelimesi, Latince kökenli *fusus* ve *fundere* kelimelerinden türemiş olup “eritmek” ve “birleştirmek” anlamına gelmektedir (Ivanova, 2009). Füzyon mutfak ise farklı kültürlerin pişirme yöntemlerini, malzemelerini ve tatlarını yaratıcı bir şekilde harmanlayarak özgün lezzetler sunan bir gastronomi anlayışıdır (Şirin and Genç, 2024). Erdem ve Akyürek (2017) füzyon mutfak iki veya daha fazla mutfak birleşimi olarak tanımlarken, bu yaklaşımın yaratıcılık ve inovasyonla zenginleştiğini vurgulamaktadır.

Füzyon mutfakın kökenleri tarih boyunca mutfakların etkileşiminden doğmuştur; ancak modern anlamda 1970'li yıllarda Fransız şeflerin Asya mutfakları ile Fransız mutfaklarını birleştirmesiyle tanınmıştır (Oh vd., 2019; Liu vd., 2020). Örneğin, “Nyonya mutfak”, Çin ve Malay mutfaklarının kaynaşmasıyla oluşmuş olup, bölgesel kültürlerin bir araya gelmesinin çarpıcı bir örneğini oluşturmaktadır. Günümüzde bu tarz yaklaşımlar hem turistik destinasyonlar hem de restoranlar için farklılık yaratma aracı olarak değerlendirilmektedir (Sormaz ve Dursun, 2023; Takenaka, 2017). Füzyon mutfakın amacı, kültürlerin gastronomik özelliklerini yozlaştırmak değil, özgün bir yapıda birleştirmektir (Can, Sünnetçioğlu ve Durlu-Özkaya, 2012). Füzyon Mutfakın Özelliklerine bakıldığında, kültürel çeşitlilik göze çarpar. Farklı kültürlerden gelen malzeme ve pişirme yöntemlerinin kullanımıyla benzersiz tatların oluşturulmasına olanak tanımaktadır. Tex-Mex mutfak, Amerikan ve Meksika mutfaklarının birleşimini yansıtarak bu etkileşimin önemli bir örneğini sunmaktadır (Baral, 2024). Füzyon mutfakın temelinde, yemekleri sıradan tariflerin ötesine taşıyarak yenilikçi kombinasyonlar yaratmak ve gastronomi alanında özgünlük sağlamak bulunmaktadır. Örneğin, Hong Kong mutfakına özgü “Yuenyeung” içeceği, çay ve kahve karışımından oluşan eşsiz bir tat sunarak bu yaklaşıma katkıda bulunmaktadır. Füzyon mutfakın amacı, farklı kültürel mutfakları yozlaştırmak yerine, aksine bu kimlikleri koruyarak yenilikçi bir bakış açısıyla bir araya getirmek ve gastronomik çeşitliliği artırmaktır (Oh vd., 2019; Horng ve Tsai, 2012).

Erdem ve Akyürek (2013), füzyon mutfak üç kategoriye ayırmaktadır: Alt bölgesel füzyon, aynı ülke içerisindeki farklı bölgelerin mutfaklarının birleşimini ifade ederken; bölgesel füzyon, aynı kıtadaki farklı ülkelerin gastronomik unsurlarının harmanlanmasını kapsamaktadır. Kıtasal füzyon ise farklı kıtalardan gelen mutfakların bir araya gelmesini temsil etmektedir ve Japon mutfakının Akdeniz lezzetleriyle birleşmesi bu türe örnek olarak gösterilebilmektedir. Füzyon mutfak, turizm açısından gastronomik deneyimlere farklılık katmakta ve şeflerin yaratıcılıklarını sergilemelerine imkân tanımaktadır (Birdir ve Kızılcık, 2017). Ancak, farklı kültürlerden gelen tatları dengeli bir şekilde birleştirme zorluğu, bu mutfak anlayışının en büyük meydan okumalarından biridir (Baral, 2024; Uyanık, 2016). Füzyon mutfak, kültürler arası etkileşimin en lezzetli sonuçlarından biridir. Gastronomi dünyasında yaratıcılığa olanak sağlayarak hem geleneksel tatları korumakta hem de yenilikçi lezzetlere kapı aralamaktadır (Özkale, 2021).

Eklektizm ve Eklektik Mutfak

Eklektizm, farklı sistemler, fikirler ya da akımlardan unsurların seçilerek bir araya getirilmesiyle oluşturulan bir yaklaşım olarak tanımlanmaktadır. Bu yaklaşım, tek bir kaynağa bağlı kalmadan çeşitli öğelerden yararlanmayı ve bunları yeni bir bütünlük içinde sunmayı amaçlamaktadır (Sandıkçı ve Çelik, 2007). Eklektik mutfak ise, çeşitli kültürler ait pişirme yöntemlerinin, malzemelerin ve sunum tarzlarının seçilerek bir araya getirilmesiyle oluşturulan yenilikçi bir gastronomi anlayışını ifade etmektedir. Eklektik mutfak, herhangi bir mutfak kültürüne bağlı kalmadan, farklı mutfakların özgün unsurlarını birleştirerek özgün ve yaratıcı tatlar sunmayı hedeflemektedir. Bu yaklaşım, şeflerin yaratıcılıklarını sergilemelerine ve farklı kültürel unsurları tek bir tabakta harmanlamalarına olanak tanımaktadır (Avcı, 2021).

Eklektik mutfak, belirli bir mutfak geleneğiyle sınırlı kalmaksızın, farklı gastronomi unsurlarını bir araya getirebilme esnekliği sunarak çeşitliliği ön plana çıkarmaktadır. Bu mutfak türü, geleneksel yemeklerin ötesine geçerek modern ve yenilikçi tatlar yaratma fırsatı sağlamaktadır. Örneğin, Fransız pişirme tekniklerinin Asya mutfağından malzemelerle birleştirilmesi, eklektik mutfağın yaratıcı gücünü ve esnek yapısını göstermektedir (Spence, 2020). Eklektik mutfak ile füzyon mutfak arasındaki belirli farklar vardır. Her iki mutfak yaklaşımı da farklı kültürlerin unsurlarını bir araya getirmeyi amaçlasa da eklektik mutfak belirli bir yapıya bağlı kalmadan, esnek bir şekilde malzeme ve teknikleri seçmektedir. Füzyon mutfak ise genellikle belirli iki veya daha fazla mutfak kültürünü bilinçli ve dengeli bir şekilde birleştirmeye odaklanmaktadır (Baral, 2024).

Eklektik mutfak, gastronomi dünyasında özgünlük ve yaratıcılığı teşvik eden bir yaklaşımdır. Kültürler arası bir köprü görevi görerek hem geleneksel hem de modern lezzetlerin yeni bir perspektifte sunulmasını sağlamaktadır.

Yöntem

Bu çalışmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Araştırmanın ana problemi, İstanbul’da faaliyet gösteren ve eklektik mutfak anlayışını benimseyen restoranların, yerel ve uluslararası gastronomi adına katkılarını hangi biçimlerde sunduklarının ortaya konulmasıdır. Araştırmanın deseni, araştırma detaylı ve derinlemesine inceleme gerektirdiğinden, durum çalışması olarak belirlenmiştir (Yıldırım ve Şimşek, 2021). Çalışmada, eklektik gastronomi anlayışını benimseyen restoranların menü tasarımı, müşteri tercihleri ve işletme stratejileri gibi konulardaki deneyimlerini anlamak ve bu doğrultuda öneriler geliştirmek hedeflenmiştir.

Araştırmanın örneklemini belirlenirken İstanbul’da faaliyet gösteren eklektik restoranlar incelenmiştir. Bu doğrultuda, nitel araştırmalarda sıkça başvurulanan amaçlı örnekleme stratejilerinden tipik durum örnekleme tercih edilmiştir. Bu yöntem, araştırma konusu olan eklektik gastronomi uygulamalarının alandaki yaygın temsil biçimlerini anlamaya ve konuya ilişkin genel eğilimleri ortaya koymaya olanak sağlamaktadır (Palinkas vd., 2015). Bu kapsamda farklı mutfak kültürlerini harmanlayarak eklektik menüler sunan restoranlar seçilmiş ve bu restoranların yöneticileri ve şefleri ile yarı yapılandırılmış görüşmeler yapılmıştır. Veri toplama sürecinde İstanbul’da faaliyet sürdüren eklektik restoranlar; Google, Yemek sepeti, Getir yemek, Trendyol yemek uygulamaları üzerinden eklektik mutfak anahtar kelimesi ile aratılmış ayrıca tüm restoranlar incelenerek tüm bu araştırmalar sonucunda eklektik mutfak konseptine sahip altı işletme olduğu belirlenmiştir. Bunların biri otel işletmesi bünyesinde, diğer beşi ise bağımsız restoran olarak hizmet vermektedir. Biri Michelin yıldızlı bir şefe ait olan dört restoran mülakat teklifini kabul ederken diğer iki restoran reddetmiştir. Toplanan veriler, nitel araştırmalarda sıklıkla tercih edilen içerik analizi yöntemiyle çözümlenmiştir. İçerik analizi, verilerdeki tekrar eden ifadeler, benzerlikler ve anlamlı yapılar aracılığıyla belirli temaların sistematik biçimde ortaya çıkarılmasına olanak tanır (Krippendorff, 2018). Bu doğrultuda, görüşmelerden elde edilen ham veriler öncelikle kodlanmış, sonrasında bu kodlar benzerliklerine göre tematik gruplar hâlinde organize edilmiştir. Her bir tema içerisinde yer alan katılımcı ifadeleri detaylı olarak analiz edilerek, hem bireysel farklılıklar hem de ortak yaklaşımlar açıklanmıştır.

Nitel araştırmalarda geçerlilik ve güvenilirlik, elde edilen verilerin doğruluğunu ve tekrar edilebilirliğini güvence altına alan temel ölçütlerdir. Geçerlilik, araştırma bulgularının gerçekliği ne ölçüde yansıttığını; güvenilirlik ise aynı verilerin benzer koşullarda tekrarlandığında benzer sonuçlar verip vermediğini ifade eder (Tracy, 2010; Nowell vd., 2017). Bu çalışmada görüşmeler, doğrudan gastronomik deneyimin yaşandığı restoran ortamlarında ve yüz yüze olarak gerçekleştirilmiş; veriler sesli kayıt yoluyla toplanarak yazılı hâle getirilmiş ve araştırmacı tarafından birden fazla kez dinlenerek doğruluk kontrolü yapılmıştır. Görüşmelerde açık uçlu sorular yöneltilmiş, katılımcıların kendi ifadeleriyle sürece katkı sunmaları sağlanmıştır. Elde edilen verilerin tekrarlayan örüntüler oluşturması, veri setinde tematik doygunluğa ulaşıldığını göstermektedir. Araştırmanın doğal bağlamda yürütülmesi, araştırmacının restoran ortamında doğrudan gözlem yapması ve

katılımcılarla birebir etkileşim kurması, geçerlilik açısından önemli bir avantaj sağlamıştır. Ayrıca sorular, güncel literatürle desteklenerek yapılandırılmış; elde edilen yanıtlar ise tematik olarak analiz edilip zengin betimlemelerle sunulmuştur. Ayrıca güvenilirliği desteklemek için görüşmeler boyunca ayrıntılı notlar tutulmuş, ses kayıtları dikkatle çözümlenmiş ve tüm analiz süreci sistematik şekilde belgelenmiştir. Katılımcılara araştırmanın amacı önceden açıklanmış, etik onam alınmış ve görüşme sürecinde özgür bir ifade ortamı sağlanmıştır. Tüm bu uygulamalar, çalışmanın geçerliliğini ve güvenilirliğini destekleyen nitel araştırma ilkeleriyle örtüşmektedir. Bu kapsamda görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Aşağıda Tablo 1’de katılımcılara ait mülakat bilgileri detaylı sunulmuştur.

Tablo 1. Katılımcılara Ait Mülakat Bilgileri

İşletme	Mülakat Tarihi	Mülakat Saati
K1	25.03.2025	13.45
K2	27.03.2025	12.00
K3	03.04.2025	19.00
K4	10.04.2025	11.00

Mülakat formu, araştırmanın amaçları ve konuya ilişkin güncel literatür doğrultusunda araştırmacı tarafından hazırlanmıştır. Görüşmelerde kullanılan yarı yapılandırılmış mülakat formu, hem nitel veri toplama sürecini sistematikleştirmek hem de katılımcıların deneyimlerine dayalı olarak derinlemesine bilgi edinmek amacıyla oluşturulmuştur. Soruların kapsamı, gastronomide eklektik mutfak anlayışının çok kültürlü yapısı, menü oluşturma süreci, teknik uygulamalar, işletme yönetimi üzerindeki etkileri, hedef kitleye yönelik stratejiler, personel eğitimi ve öneriler gibi tematik alanları içerecek biçimde yapılandırılmıştır. Bu tematik yapı, literatürde gastronomi ve mutfak kimliği üzerine yapılan çalışmalar doğrultusunda belirlenmiştir (Johnston ve Baumann, 2015; Kiple ve Ornelas, 2000). Formun geçerliliğini artırmak amacıyla ön test görüşmeleri gerçekleştirilmiş; soruların açık uçlu, anlaşılır ve konu bütünlüğünü sağlayacak şekilde formüle edilmesine özen gösterilmiştir. Literatürde eklektik mutfak ve çok kültürlü gastronomi uygulamalarına dair yapılan çalışmalar (Mak vd., 2012; Horng ve Tsai, 2010), soru formunun yapısal çerçevesine yön vermiştir. Özellikle restoranlarda kullanılan melez tekniklerin, personel eğitimi ile ilişkilendirilmesi (Okumus vd., 2007) ve müşteri deneyimi üzerindeki etkilerinin değerlendirilmesi açısından sorular, hem operasyonel süreçleri hem de müşteri algılarını kapsamaktadır. Nitel araştırmalarda mülakat formunun güvenilirliğini ve geçerliliğini sağlamak için uzman görüşüne ihtiyaç duyulmaktadır. Bu sebeple bu çalışmada, mülakat formu hazırlanırken alanlarında uzmanlaşmış öğretim üyelerine ve sektörde deneyimli profesyonellerin görüşleri alınmıştır. Mülakat formu, 10 uzman görüşü alındıktan ve gerekli düzenlemeler yapıldıktan sonra İstanbul'daki eklektik restoranların işletmecileri ve şeflerinden telefon ile randevular talep edilmiştir. *Görüşmelere başlamadan önce, formun etik standartlara uygunluğunun değerlendirilmesi amacıyla İstanbul Nişantaşı Üniversitesi Etik Kurulu'na başvuru yapılmış ve araştırma, 2025-3 sayılı karar ile onaylanmıştır.* Katılımcılara araştırmanın amacı açıklanmış, görüşme öncesinde gönüllü katılım esasına göre onam alınmış ve özgür ifade ortamı sağlanmıştır. Mülakatlar Tablo 1’ de belirtildiği gibi 25.03.2025 tarihi ile 10.04.2025 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Randevular günün farklı saatlerinde planlanmış ve mülakatlar işletmelerde gerçekleştirilmiştir. Veriler, belirlenen temalar altında düzenlenmiş ve doğrudan alıntılarla zenginleştirilerek bulguların net bir şekilde ortaya konulması sağlanmıştır. Çalışmada elde edilen temalar ve alt temalar, bulgular sunulurken ayrıntılı bir şekilde açıklanmıştır. Son aşamada ise, ulaşılan bulgular detaylı biçimde değerlendirilmiştir. Görüşme yapılan kişiler ise K1, K2, K3 ve K4 olarak kodlanmıştır.

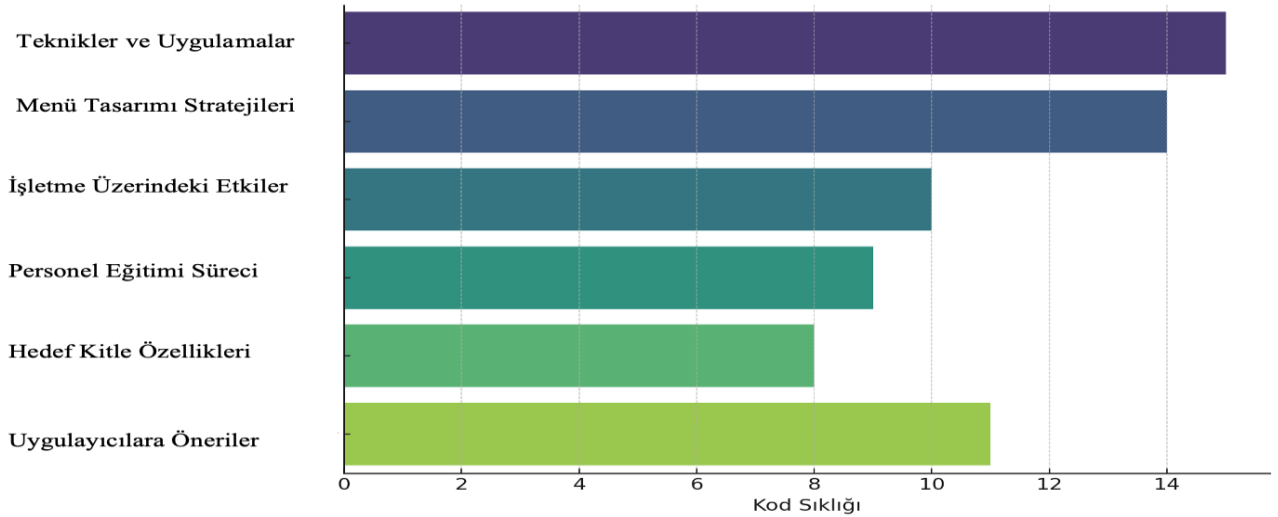
Bulgular

Çalışmanın bu kısmında, yapılan içerik analizi doğrultusunda elde edilen bulgular sunulmaktadır. İstanbul'daki eklektik restoranların işletmecileri ve şefleri ile gerçekleştirilen mülakatlardan elde edilen veriler, eklektizmin gastronomiye sağladığı katkıların ve karşılaşılan zorlukların anlaşılmasında temel bilgi kaynağını oluşturmaktadır. Her mülakat ortalama 25 dakika sürmüş olup, toplamda 118 dakikalık kayıt alınmıştır. Görüşmeler öncesinde katılımcılardan kimlik bilgilerinin gizliliği konusunda izin alınmış, süreç boyunca ek bilgiler için 4 sayfa not tutulmuş ve analizler sonucunda toplam 8 tema belirlenmiştir. Bulgular, eklektizmin gastronomiye olan etkilerini ortaya koymak amacıyla bu temalar altında detaylandırılmıştır. İstanbul'daki eklektik restoranların işletme yöneticileri ile gerçekleştirilen mülakatlardan elde edilen veriler, çalışma bulgularının temelini oluşturmaktadır. Bu çalışmada, daha önce belirlenen temalar ve bu temalar doğrultusunda hazırlanan sorular dikkate alınarak verilerin analizi ve bulguların sunumu yapılmıştır. Bu temalar aşağıdaki tabloda gösterilmiştir.

Tablo 2. Araştırmanın Temaları

Tema kodu	Mülakat Formu Yardımıyla Oluşturulan Temalar
T1	Demografik faktörler
T2	Eklektik ve çok kültürlü mutfak hakkındaki genel görüşler
T3	Eklektik mutfakta kullanılan teknikler hakkındaki görüşler
T4	Eklektik mutfağın işletmeler üzerindeki etkileri
T5	Eklektik menülerin oluşturulması
T6	Personel eğitimi
T7	Hedef kitle
T8	Eklektik mutfak tercih edecek işletmelere öneriler

Aşağıdaki şekilde sunulan tematik kodlama sıklıkları, içerik analizinden elde edilen kod yoğunluklarını nicel olarak görselleştirmektedir. Şekil 1, katılımcı ifadelerinin en fazla hangi içerik alanlarında yoğunlaştığını ortaya koymakta ve araştırmanın uygulama odaklı tematik yönelimlerini net bir şekilde sergilemektedir. Özellikle "Teknikler ve Uygulamalar" ile "Menü Tasarımı Stratejileri" temalarının yüksek kod sıklığına sahip olması, eklektik mutfak anlayışının en çok operasyonel ve yaratıcı süreçler üzerinden değerlendirildiğini göstermektedir. "İşletme Üzerindeki Etkiler" ve "Personel Eğitimi" temalarının dikkat çekici sıklıkta yer alması ise, bu gastronomik yaklaşımın yalnızca mutfak düzeyinde değil, kurumsal strateji ve insan kaynağı boyutunda da önemli çıktılar ürettiğini göstermektedir. Tematik kodlama sıklıklarına dayalı bu dağılım, hem araştırmanın bulgusal çeşitliliğini görselleştirmekte hem de saha verilerinin hangi alanlarda derinleştiğini belirginleştirmektedir.

Şekil 1. Katılımcı Görüşlerine Dayalı Tematik Kodlama Sıklıkları

Demografik Faktörler

Mülakat yapılan kişilere; cinsiyet, yaş, medeni durum, eğitim durumu, işletmedeki pozisyonları gibi demografik ve işletmeyi anlamaya yönelik sorular yöneltilmiştir. Mülakat sonucunda katılımcılara ait demografik bilgiler Tablo 3'te gösterilmiştir.

Tablo 3. Katılımcılara Ait Demografik Bilgiler

Yaş	Cinsiyet	Medeni Durum	Pozisyon	Eğitim	İşletme Faaliyet Yılı
29	E	Bekar	Yönetici	Üniversite	6
34	E	Bekar	Şef	Üniversite	9
42	K	Evli	Şef	Üniversite	3
51	E	Evli	Yönetici	Üniversite	2

Tablo 3'te demografik faktörler incelendiğinde, katılımcıların yaş aralığının 29 ile 51 arasında değiştiği görülmektedir. Bu durum hem genç hem de deneyimli bireylerin işletme yönetimi ve mutfak pozisyonlarında yer aldığını göstermektedir. Cinsiyet dağılımına bakıldığında, katılımcıların çoğunluğunun erkek olduğu, ancak bir kadın yöneticinin de bulunduğu dikkati çekmektedir. Bu, sektörde erkeklerin daha fazla temsil edildiği bir yapı olabileceğine işaret ederken, kadınların da bu alanda aktif bir şekilde yer aldığını

göstermektedir. Medeni durum açısından katılımcıların yarısı evli, yarısı bekar olup, bu durum işletme yöneticiliği ve mutfak pozisyonlarının medeni durum açısından çeşitlilik taşıdığını ortaya koymaktadır. Eğitim durumları değerlendirildiğinde, tüm katılımcıların üniversite mezunu olması, sektörde profesyonel bir altyapının ve akademik eğitimin önemli olduğunu göstermektedir. İşletmelerin faaliyet süreleri ise 2 ile 9 yıl arasında değişiklik göstermektedir. Bu, sektör içerisinde farklı deneyim düzeylerini barındıran bir yapı olduğunu ve hem yeni hem de daha köklü işletmelerin analiz kapsamında olduğunu ortaya koymaktadır. Genel olarak, tablo işletme yöneticilerinin ve mutfak yönetiminde çalışan bireylerin eğitilmiş, çeşitli yaş gruplarından ve farklı deneyimlere sahip olduğunu göstermektedir. Bununla birlikte eklektik mutfakların ülkemizde az sayıda olması ve görüşülen işletmelerin faaliyet sürelerinin maksimum 9 yıl olması sebebiyle ülkemizde yeni gelişmekte olan bir konsept olduğu da belirtilmelidir.

Çok Kültürlü Mutfak Hakkındaki Genel Görüşler

Katılımcılara “Eklektik ve çok kültürlü mutfak anlayışına ilişkin genel değerlendirmeleriniz nelerdir?” sorusu yöneltilmiştir. Mülakatın birinci teması bu soru çerçevesinde şekillendirilmiştir.

K1 “Biz eklektiği kendine özgü anlamında kullandık. Herhangi bir mutfağa ve kalıba bağlı olmadan kendi istediğimizi yapmak, kendi gördüğümüzü buraya yansıtmak için kullandığımız bir isim. Çok kültürlü mutfak dersek örneğin bir kuzu incik yapacağız bunu kendimize özgü yapmak için altına nohut koyuyoruz ya da bir salata yapacaksak bunu ilk önce ızgara yapıyoruz daha sonra fırınlıyoruz. Daha sonra altına karnabahar koyuyoruz en alta da krema koyuyoruz ve bu şekilde servis ediyoruz. Aslında burada hiçbir mutfağa bağlı olmadan herhangi bir mutfakta görmediğiniz ürünleri servis etmek için kurduğumuz bir restoran burası. Baktığınız zaman burası bir Fransız Restoranı ama biz Fransız Restoranına eklektiği de dahil ettik ki sadece Fransız mutfağının ürünlerini servis etmek zorunda kalmıyoruz böylelikle. Hiç kimse de neden burada sadece Fransız mutfağı ürünleri yok diye sormuyor. Sorduğunda ise bizim cevabımız ‘Biz eklektik mutfağız ve kendine özgü yemekler servis ediyoruz’ şeklinde oluyor.”

K2 “Mutfak kültürleri bazıları birbirine çok zıt bazıları da birbirine uyumlu haldeler. Aslında Uzak Doğu ve Güney Amerika ürünlerini birbirine benzetiyorum. Bazı pişirme tekniklerinden yola çıkacak olursak asidite olarak genelde böyle narenciye zeytinyağı ve türevlerini kullanılarak pişirilen ortak ürünler var ya da Akdeniz mutfağından bahsedecek olursak özellikle hamur işi ve pizza kısmında bizim mutfağıma çok benziyor. Açıkçası çok yakınlar. Zaten örneğin pirinç dersek pirinci yemeyen bir millet yok. Açıkçası baktığınızda Amerika’dan tutun Türkiye, Orta doğu Akdeniz ve en batıya kadar herkes pirinç tüketiyor. Bu anlamda çok fazla ortak noktamız var. Yani imkanlar doğrultusunda mutfak kültürleri bu şekilde çeşitleniyor ve çok kültürlü hale geliyor. Her ülkenin kendine özgü mutfağı olsa da mutlaka ortak kullandığı ürünler ya da pişirme teknikleri mevcut. Bu bakımdan eklektik ürün oluşturabileceğimiz binlerce kombinasyon mevcut.”

K3 “Eklektik ve çok kültürlü mutfak, işletmemizin temel felsefesini oluşturuyor. Bu anlayış sayesinde, misafirlerimize bir yandan tanıdık tatlar sunarken bir yandan da yenilikçi ve benzersiz lezzetlerle şaşırtıcı deneyimler yaşatabiliyoruz. Eklektik mutfak, belirli bir kültürün sınırlarına hapsolmeden özgürce yaratmamıza olanak tanıyor. Örneğin, geleneksel bir yemeğin reçetesini farklı bir teknikle yorumlayarak tamamen bize özgü bir tabak ortaya çıkarabiliyoruz. Çok kültürlülük, mutfağımızın esnekliğini artırırken misafirlerimizin beklentilerini karşılamakta da büyük avantaj sağlıyor. Bu yaklaşımın işletmemizi sürdürülebilir kıldığına ve gastronomik trendleri takip etmemizi kolaylaştırdığına inanıyorum.”

K4 “Çok kültürlü mutfak, işletmemizin yaratıcılığını sergileyebileceğimiz bir alan sunuyor. Mutfaklarımızda farklı kültürlerle özgü malzeme ve teknikleri bir araya getirerek özgün tatlar oluşturuyoruz. Örneğin, Akdeniz mutfağından bir hamur işi, Uzak Doğu’ya özgü bir sosla birleştirilip misafirlerimize benzersiz bir şekilde sunulabiliyor. Bunun yanı sıra, pirinç gibi evrensel malzemelerle oynayarak dünya mutfaklarından ilham alıyoruz. Çok kültürlü yaklaşım, çeşitliliği artırırken, işletmemizi daha geniş bir kitleye hitap edebilecek bir hale getiriyor. Ayrıca bu, menümüzde sınırsız kombinasyon oluşturma olanağı tanıyor.”

Katılımcılar ile yapılan görüşmeler neticesinde eklektik ve çok kültürlü mutfakları kendine özgü tatlar yaratmak için kullandıkları görülmektedir. Çok kültürlü mutfak sayesinde daha yaratıcı ve kendilerini yansıtan ürünler oluşturabilmekte. Ürün yaratırken özgür ve özgün olmak katılımcıların asıl vurguladığı noktalardır. Farklı bir konsept üzerine kurulmuş olsalar bile, buna eklektik mutfağı dahil etmeleri sayesinde ürün seçeneklerini artırmaktadırlar. Her işletme doğar, olgunlaşır ve düşüş aşamasına geçer. Eklektik restoranlarda menü kalemlerindeki çeşitliliğin sınırlanmaması, işletmelerin yaşam döngüsü diye kabul edilen ve son aşama olan düşüş aşamasına geçmeden ürünlerde yenilikler yaparak tekrar bir yükseliş kaydetmelerini sağlayarak, işletmelerin yaşam ömürlerini de uzatmaktadır.

Eklektik Mutfakta Kullanılan Teknikler Hakkındaki Görüşler

Mülakat yapılan kişilere yöneltilen “Eklektik mutfak anlayışı bağlamında kullanılan pişirme teknikleri ve yemek türleri hakkında bilgi verebilir misiniz?” sorusu sayesinde kullanılan teknikler ve farklılıkların belirlenmesi hedeflenmiştir. Mülakatın ikinci teması bu soru çerçevesinde şekillenmiştir.

K1 “Biz tüm yemeklerimizde bütün teknikleri kullanıyoruz örneğin Asya usulü bir salatamız var Tai salatası altında tavuk var vakumla pişirme yöntemiyle tavuğu pişiriyoruz. Metot olarak Fransız ya da Türk ya da Asya mutfağı olsun gibi bir kuralımız yok genelde çoğu yemekte bunu kullanıyoruz. Çünkü burası dar bir mutfak küçük bir alan bunun için üretim hanemiz var ızgara ve fırınlama yöntemi kullandığımız tüm ürünler buraya çok az bir işlem yapılmış şekilde geliyor. Tüm soslarımızı da kendimiz yapıyoruz şunu da söylemek istiyorum ki aslında bizim yemeklerimizi en güzel ve farklı kılan şefin eklektik mutfak teknikleriyle hazırladığı soslardır.”

K2 “Eklektik mutfakta uyguladığımız teknikleri şu şekilde ifade edebilirim. Eklektik mutfak denildiğinde, farklı pişirme tekniklerinin hepsini kullandığımızı söyleyebilirim ve bu teknikleri aynı zamanda kendi yöremize de uyarlayabiliyoruz. Aslında eklektik mutfağı Türk mutfağında da uyguluyoruz. Bunun yanı sıra, Japon mutfağı ve Akdeniz mutfağı gibi farklı mutfakların pişirme tekniklerinden de yararlanıyoruz. Örneğin, hamurlarımızı ekşi mayadan yapıyoruz ve kendi fermente ettiğimiz ürünleri kullanıyoruz. Yani, mutfağımızda hem birçok farklı ürünü hem de birçok farklı pişirme tekniğini bir arada kullanıyoruz. Pişirme tekniklerimiz arasında ızgara, fırında pişirme yöntemleri ve vakumlama gibi modern teknikler bulunuyor. Ayrıca, kendi kefirimizi kendimiz yapıyoruz, yumurta reçeli hazırlıyoruz ve pastörize işlemleri de mutfağımızda gerçekleştiriyoruz. Tüm pişirme tekniklerini kullanıyoruz, ancak her pişirme tekniği her ürüne uygun olmayabiliyor. Bu da tecrübe ile öğreniliyor ve bazen hata yaparak doğruya ulaşmayı gerektiriyor.”

K3 “Eklektik mutfağın en heyecan verici yönü, tek bir mutfağa bağlı kalmaksızın özgürce yaratıcı süreçler geliştirebilme imkânı sunmasıdır. Bizim mutfakta, geleneksel yöntemleri modern yeniliklerle birleştirmek önceliklerimiz arasındadır. Örneğin, taş fırın kullanarak yavaş pişirme teknikleriyle yemeklerin doğal lezzetini korumaya özen gösteriyoruz. Bununla birlikte, buharda pişirme gibi yöntemleri baharatlı marinasyonlarla bir araya getirerek yeni tatlar ortaya çıkarıyoruz. Eklektik mutfakta pişirme tekniklerinin yanı sıra sunum da büyük bir önem taşıyor; yemekleri tabakta minimalist ve estetik bir şekilde sunarak misafirlerimize görsel bir deneyim yaşatmayı hedefliyoruz. Ayrıca, farklı mutfaklardan ilham alırken, yerel üreticilerden tedarik ettiğimiz malzemelerle sürdürülebilirlik ilkesini de gözetiyoruz. Tekniklerin seçimi, tamamen yemeklerin hikâyesine ve ruhuna uygun olarak belirleniyor ve bu da her yeni reçeteyi bir keşif ve öğrenme sürecine dönüştürüyor.”

K4 “Eklektik mutfakta tekniklerin ötesinde, malzemelerin doğal yapısına saygı göstererek yenilikçi ve yaratıcı bir şekilde çalışıyoruz. Örneğin, tütsüleme yöntemiyle et ve sebzeler daha yoğun aromalar kazandırıyor, ardından bunları fermente edilmiş garnitürlerle zenginleştiriyoruz. Ayrıca, doğal kurutma yöntemleriyle mevsim sebzelerini uzun süre koruyarak mevsimselliği ön planda tutmaya özen gösteriyoruz. Ancak, eklektik mutfak yalnızca pişirme teknikleriyle sınırlı değildir; bu süreçte, yemek hazırlamayı sanatsal bir deneyime dönüştürmeyi amaçlıyoruz. Yemeklerimizde kullanılan her detay, pişirme yöntemleri kadar sunum araçları ve tabak tasarımıyla sofradaki duygusal deneyimi artırmayı hedefliyor. Farklı kültürlerden ilham alarak modern gastronomiyle harmanladığımız eklektik mutfağımızda, unutulmaz tatlar ve hikâyeler sunmayı ilke ediniyoruz. Eklektik mutfak, bizim için sadece tekniklerin birleşimi değil, aynı zamanda bu birleşimlerle yepyeni bir dünya yaratma fırsatıdır.”

Yapılan görüşmeler doğrultusunda, eklektik işletmelerin standart olarak tüm mutfak tekniklerini uyguladıkları görülmektedir. Ancak, bu işletmeleri farklı kılan, belirli ürünlere standartların dışında teknikler uygulamalarıdır. Bu sayede, farklı, özgün ve damakta hoş bir tat bırakan lezzetler üretmektedirler.

Eklektik Mutfağın İşletmeler Üzerindeki Etkileri

Katılımcılara, “Eklektik ürünlerin işletmeler açısından taşıdığı stratejik önem, bu ürünlerin kullanımının sağladığı avantajlar ve beraberinde getirdiği olası zorluklar nelerdir?” sorusu yöneltilmiştir. Bu soru, eklektik ürün kullanımının işletmeler üzerindeki etkilerini bütüncül bir şekilde değerlendirmeyi amaçlamaktadır.

K1 “Biz ünlü bir şefle çalışıyoruz ve dışardan menülerimizi o oluşturunca. Onun her zaman söylediği mutfak olarak kendimi en iyi yansıttığım yer sizin restoranınız. Çünkü burada istediğimi yapabiliyorum kendine özgü bir yemek çıkarabiliyorum kendimi yansıtabiliyorum o yüzden. Şeflerimiz fazlasıyla özgür hiç kimse neden menüde içli köfte var demiyor neden tavuk var demiyor öğlen serviste burger servis edince neden Amerikan

tarzında yemek var diye yadırganmıyor bu noktada o yüzden hem şeflere menü oluştururken özgürlük tanıyan hem de misafirlerimize çok farklı ürünler sunabilmemizi sağlayan bir mutfak eklektik.”

K2 “Ülkenin kendi ürünlerine göre yani lokal ürünlere göre yorumluyorlar yani ellerinde mevcut olanları kullanıyorlar örnek verirse biz pilavı tereyağı ile kullanıyorsak bazı mutfaklarda sadece buharda yapabiliyor. Yani kültürler bu şekilde çeşitleniyor ve biz tüm bu pişirme yöntemlerini özgürce kullanabiliyoruz.”

K3 “Eklektik ürünler, işletmemizin kimliğini ve yaratıcı vizyonunu yansıtan en önemli unsurlardır. Bu tür ürünler, şeflerimize özgürlük sağlarken misafirlerimize de her zaman yeni tatlar sunmamıza olanak tanıyor. Menüde çeşitliliği artırmak, sadece misafir memnuniyetini sağlamakla kalmaz, aynı zamanda işletmenin yaşam döngüsünü uzatır. Farklı mutfaklardan ilham alarak menümüze benzersiz dokunuşlar ekliyoruz. Böylece standartların dışına çıkarak misafirlerimize sürekli bir yenilik duygusu yaşıyoruz. Bu, işletmemizi rakiplerimizden farklı kılan en büyük özelliklerden biri.”

K4 “Eklektik ürünlerin önemi, işletmemizin gastronomik anlamda bir marka olmasında büyük rol oynuyor. Lokal ürünler kullanarak, menümüzde hem çeşitlilik hem de kalite sağlıyoruz. Şeflerimiz, farklı mutfaklardan ilham alarak reçeteleri yeniden yorumluyor ve bu süreçte kendini ifade etme özgürlüğüne sahip oluyor. Misafirlerimiz, bu özgünlüğü hemen fark ediyor ve bu da sadakati artırıyor diye düşünüyorum. Ayrıca, ürünlerin sürekli yenilenmesi, işletmenin her zaman dinamik kalmasını sağlıyor. Eklektik bir yaklaşımla oluşturulan menüler, misafirlerimize klasik bir restorandan çok daha fazlasını sunuyor.”

Yapılan görüşmelerde dikkat çeken önemli bir nokta, işletmelerin sektörde uzmanlık ve yetkinliklerini kanıtlamış şeflerle iş birliği yapmalarıdır. Hatta bu işletmelerden biri, Michelin yıldızına sahip bir şefle çalışarak mutfak vizyonunu daha da ileri taşımaktadır. Yeni ürünlerin geliştirilmesi ve işletmelerin özgün imza tabaklarını oluşturabilmeleri için bu düzeyde bir profesyonel vizyon ve deneyime sahip şeflerle çalışmanın gerekliliği vurgulanmıştır. Bu bağlamda, dört işletmenin de alanında yetkin şeflerle çalıştığı ve ürünlerini bu şeflerin yönlendirmeleri doğrultusunda hazırladığı belirlenmiştir.

Eklektik Menülerin Oluşturulması

Katılımcılara “Eklektik menülerin tasarım sürecinde dikkate aldığınız temel ilkeler ve stratejiler nelerdir?” sorusu yöneltilmiştir. Bu soru kapsamında menüleri nasıl tasarladıkları, menü oluştururken nelere dikkat ettikleri, menülerinde klasik bir ürün kullanıp kullanmadıkları, menülerinin hangi oranda eklektik ürünlerden oluştuğu belirlenmeye çalışılmıştır. Mülakatın dördüncü teması bu şekilde oluşturulmuştur.

K1 “Menü oluştururken kesinlikle her şeyi taze ve mevsim sebzeleri kullanırız. Örneğin bir makarnayı dört farklı şekilde yapıyoruz. Şu anda bezelye zamanı olduğu için bezelyeyle yapıyoruz. Daha sonra süt mısır sezonu gelecek adaçayı sezonu gelecek onlarla soslar oluşturacağız. Bir önceki menüde makarnayı ıspanakla yapıyorduk. Ya da Dünya mutfağından Burrito’yu hazırlarken altına erik koyuyoruz bir önceki menü de ayva koyuyorduk, bir öncekinde domates ve balzamikle yapıyorduk yani mevsimine göre menüyü şekillendiren tek şey sezonda ne tazeysen onu kullanmak. Menü kartları da o sezona göre değişiyor ve üç ay boyunca onu servis ediyoruz. Tamamen sezonuna göre menülerle ilerliyoruz aslına bakarsanız yani süt mısır sezonu bittiyse bizim menüde reçetesinde süt mısırı olan hiçbir ürün göremezsiniz. Ayrıca menümüz sadece eklektik ürünlerden oluşuyor. Menüü ünlü şefimiz her sezonda baş şefimizle birlikte kendisi oluşturuyor.”

K2 “Mevsime göre minimum dört kez değiştiriyoruz. Yılda dört kez kesinlikle değişiyor. Bunun dışında ekstra yaptığımız davetlere hazırladığımız özel menüler de var. Tabii bunun yanında imza ürünlerimiz var. Onları menüden hiç çıkarmıyoruz. Bizim şefimiz dünyaca ünlü Michelin yıldızlı bir şef ve kendi özel ürünleri var. Onları menüden çıkarmıyoruz, yani markayı marka yapan ürünler diyebilirim aslında bu ürünler için. Bu ürünler çok seviliyor çünkü tamamen şefin kendi imza tabakları. Onun dışında reçetemiz standart reçete ve belli standartları var. Ama bu standartları biz kendimiz farklı şekilde oluşturuyoruz. Örnek veriyorum, Michelin yıldızlı şefimizin imza yemeklerinden birini burada da Budapeşte’deki şubede de yeseniz, reçeteleri aynı ve aynı tatta olacaklardır. Bunun dışında menümüz sadece eklektik ürünlerden oluşuyor. Standart reçeteleri oluştururken mutlaka bize ait dokunuşlar yapıyoruz. Tabii ki bunu yapmak zorundayız çünkü marka olarak zaten misafirlerimizin beklentileri gastronomik anlamda bizden çok yüksek olduğu için her şeyi kendi dokunuşlarımızla sunuyoruz. Menüleri ben oluşturuyorum. Mevsimine göre olması en öncelediğimiz konu.”

K3 “Eklektik menüleri oluştururken, ilk önceliğimiz yerel ve sürdürülebilir malzemeleri kullanmaktır. Menümüzde farklı mutfak kültürlerini bir araya getirirken, aynı zamanda bulunduğumuz bölgenin gastronomik mirasına da saygı gösteriyoruz. Örneğin, menümüzdeki bir yemekte Akdeniz mutfağının taze otlarını ve yağlarını kullanırken, ana bileşeni Anadolu’dan gelen özgün bir peynirle tamamlıyoruz. Bunun yanı sıra,

misafirlerimize sürpriz tatlar sunmak için belirli bir coğrafyaya ait olmayan yaratıcı füzyonlar oluşturuyoruz. Menü tasarımı, sadece tat uyumuna değil, aynı zamanda görsellik ve yenilikçiliğe de önem veriyoruz. Özel davetler için tasarlanan menülerimiz ise tamamen o etkinliğin ruhuna uygun olarak tasarlanıyor; dolayısıyla mevsimsellik bizim için vazgeçilmez bir kriter olsa da tamamının hikâyesini anlatmak en büyük önceliğimiz. Eklektik mutfağın özünü, birden fazla kültürü bir tabakta bir araya getirerek hikâye anlatabilmek olarak görüyoruz."

K4 "Eklektik bir menü tasarlarken, sadece mevsimsel malzemelerle değil, aynı zamanda misafir deneyimini kişiselleştirecek detaylarla çalışıyoruz. Örneğin, belirli tatların damakta bıraktığı hissi ön planda tutarak menümüzü yapılandırıyoruz. Bir tatlıyı tasarlarken Güney Amerika'dan gelen kakao çekirdeklerini, Asya mutfağından ilham aldığımız hafif baharatlarla birleştirip, yanında yerel bir bitki çayıyla eşleştiriyoruz. Menü tasarımı ikinci önceliğimiz ise dengedir. Her tabakta hem tat hem de yapı bakımından bir uyum yakalamaya çalışıyoruz; örneğin, gevrek dokularla kremamsı tatları bir araya getirerek misafirlere unutulmaz bir deneyim sunmayı hedefliyoruz. Ayrıca, menümüzde belirli bir oranı yenilikçi ve deneysel yemeklere ayırarak gastronomik keşiflere açık bir çizgi benimsiyoruz. Eklektik menü bizim için sadece farklı kültürleri birleştirmek değil, aynı zamanda misafirlerimizi bu lezzet yolculuğuna ortak etmektir."

Menü tasarımı sürecine ilişkin elde edilen veriler, işletmelerin öncelikle mevsimsel ve taze ürün kullanımına özen gösterdiğini ortaya koymaktadır. Menülerde yer alan içeriklerin, mevsimsellik ilkesine uygun olarak seçildiği ve bu seçimin hem yerel üreticilere destek sağlama hem de malzemelerin doğal lezzetlerini vurgulama amacı taşıdığı anlaşılmaktadır. Alanında uzman şefler, mevsim sebzelerini kullanarak hazırladıkları tariflere özgün dokunuşlar ekleyerek menülerde farklılık yaratmaktadır. Ayrıca, işletmelerin menülerini yılda en az dört kez tamamen yenileyerek mevsimsel değişimlere uyum sağladıkları ve misafirlerine sürekli yenilikçi tatlar sunmayı hedefledikleri görülmektedir. Bunun yanı sıra, işletmeler yalnızca kendi geliştirdikleri eklektik ürünleri sunmakta olup, bu ürünlerin farklı mutfak teknikleri ve kültürlerinin bir sentezini yansıttığı ifade edilmektedir. Bu yaklaşımın, işletmelerin gastronomi alanında özgün bir marka kimliği oluşturmaya önemli katkılar sağladığı değerlendirilmektedir.

Personel Eğitimi

Katılımcılara "Eklektik ürünlerin hazırlanması ve sunumuna yönelik mutfak personeliniz için özel bir eğitim programı veya beceri geliştirme süreci uyguluyor musunuz?" sorusu yöneltilmiştir. Bu soru kapsamında, mutfak personelinin yeni ürünlere ve menülere adaptasyon süreçleri, personel seçim kriterleri ve aldıkları eğitimlerin detayları hakkında bilgi edinilmesi hedeflenmiştir. Mülakatın beşinci teması, bu çerçevede yapılandırılmıştır.

K1 "Sürekli üç ayda bir değişen bir menümüz olduğu için mutfak personeli için buna uyum sağlamak zor olsa da aslında çok komplike değil çünkü üretim hanemiz var ve menü değişimlerinde ünlü şefimiz bütün ürünleri oluştursa da burada tabaklara döken kişi şefimiz ve bir hafta boyunca ünlü şefimizle birlikte fikir alışverişi ile menüler oluşturuluyor. Daha sonra menü gelmeden önce tabaklamasını sadece mutfak personeline değil herkese gösteriyor. Hepimiz yemek servise sunulmadan üç gün önce yeni ürünlerin tadımını yapıyoruz. Böylelikle garsondan komiye, komiden sos şefe kadar herkese ne servis edeceğimizi fazlasıyla önceden öğrenmiş oluyor. Servise sunulmadan üç gün boyunca da hazırlık aşamalarını tam olarak öğreniyorlar ve sıcak olarak herkes kendi ürününü çıkarıyor bu üç gün boyunca mutfak şefi operasyondan hiç ayrılmaz muhakkak servisi de kontrole çıkar çıkar. Normal şartlar altında bir dikkat ediyorsa bin dikkat etmeye başlar ve doğru standartlar oturana kadar uyararak o süre zarfında standart reçeteye herkesin hâkim olmasını sağlar."

K2: Kesinlikle personele eğitim veriyoruz, yani bir ürünü menüye eklemekten önce kendi içimizde demo yapıyoruz. Demoda pişirme tekniği nasıl çıkar, bir tabağı menüye koyarken gerçekten bu tabağı kaliteli bir şekilde 200 kişi varken de 10 kişi varken de aynı standartta çıkarabiliyor muyuz, onu da önceliyoruz. Bu da çok önemli bizim için. Çok güzel, çok lezzetli bir tabak çıkarabilirsiniz, lezzetli olur, portre gibi görünüyordur ama siz bunu 150 kişiden sonra aynı standartta çıkaramıyorsanız, bu markayı zedeler ve riske atmış olur. Bu yüzden hep özeniyoruz. Mesela hafta sonları 400 kişi oluyor ve yetişmek için birkaç dokunuş azaltabiliyoruz, yani operasyon şekline göre de bazen tabakları yorumladığımız oluyor."

K3 "Eklektik mutfağın gerekliliklerini karşılamak için personel eğitimine büyük önem veriyoruz. Yeni bir menü oluşturulduğunda, tüm ekip üyeleriyle tadım ve eğitim süreçleri düzenleniyor. Şeflerimiz, yeni reçetelerin detaylarını paylaşarak mutfak ekibinin standartlara uygun çalışmasını sağlıyor. Bu eğitim süreci yalnızca mutfak ekibiyle sınırlı kalmıyor; garsonlardan komilere kadar tüm personelin yemeklerin sunumu ve hikayesi hakkında bilgi sahibi olması hedefleniyor. Yeni menüler servis edilmeden önce, personelimiz üç günlük bir

hazırlık ve sunum pratiği yaparak, tüm ekibin aynı kalite standardında hizmet sunmasını garanti altına alıyor.”

K4 “Menülerimizi yenilerken personelimizin adaptasyon sürecini kolaylaştırmak için, eklektik mutfağın temel prensiplerine odaklanan özel atölyeler düzenliyoruz. Bu atölyelerde, yeni menüde yer alan yemeklerin hazırlanma sürecinden sunum tekniklerine kadar her aşama pratiğe dökülerek aktarılıyor. Fakat sadece teknik detaylara değil, ekip içinde uyum ve iletişimi geliştirmeye de önem veriyoruz. Örneğin, servis ve mutfak personeli birlikte çalışarak yemeklerin doğru şekilde nasıl anlatılacağını öğreniyor. Ayrıca, menülerimizi yenilerken yoğun sezonlarda karşılaşılabilecek zorluklar üzerine senaryolar oluşturarak ekip üyelerimizin hızlı çözüm üretebilme yeteneklerini geliştiriyoruz. Bu yaklaşım hem ürün kalitesini hem de ekip içi koordinasyonu en üst düzeyde tutmamıza yardımcı oluyor.”

Katılımcılar, eğitim süreçlerine büyük önem verdiklerini ifade etmişlerdir. Şefler tarafından düzenlenen atölye çalışmaları ve eğitim seansları hem mutfak hem de servis ekiplerinin yetkinliklerini artırmaya yönelik kapsamlı bir yaklaşımı yansıtmaktadır. Menü değişiklikleri sırasında tüm personelin bu sürece aktif olarak dahil edilmesi, yeni ürünlerin hazırlanması ve sunulması için gerekli teknik becerilerin ve detaylı bilgi birikiminin tüm ekip üyelerine kazandırılmasını sağlamaktadır. Eğitim faaliyetleri yalnızca mutfak ekibiyle sınırlı kalmayıp servis personelinin de kapsamakta; böylelikle ekip genelinde ürünlere ilişkin tutarlı bilgi paylaşımı ve koordinasyon sağlanmaktadır. Ayrıca, yoğun misafir dönemlerinde operasyonel süreçlerin aksamasını önlemek amacıyla, personelin adaptasyonunu destekleyen pratik odaklı eğitimler düzenlenmektedir. Bu kapsamlı yaklaşım, ekip içerisinde teknik yeterliliklerin ve koordinasyon düzeyinin en üst seviyede sürdürülmesine katkıda bulunmaktadır.

Hedef Kitle

Katılımcılara “Eklektik mutfak konseptiniz doğrultusunda geliştirdiğiniz ürünlerin odaklandığı hedef kitle hangi demografik ve tüketici gruplarını kapsamaktadır?” sorusu yöneltilmiştir. Bu soru, eklektik mutfağı tercih eden misafir profilini ve hedef kitlenin demografik ve davranışsal özelliklerini anlamak amacıyla hazırlanmıştır. Mülakatın altıncı teması, bu çerçevede oluşturulmuştur.

K1 “Hedef kitemiz gerçekten farklı yemekler tatmak isteyenlerden oluşuyor. Yemeği ve o yemeğin hikayesini anlamaya çalışan kişilere servis etmek istiyoruz, sorular sormayı seven insanları çekmek istiyoruz tabi bu çok mümkün olmuyor çünkü yol üstü bir restoran bizimki. Ama genellikle insanlar yemek yemeye ve keyif almaya geliyorlar. Bizim de amacımız oluşturduğumuz ürünlerimizi onların tatmasını sağlamak. Şarap menümüzü de yemeklerimize göre tasarlıyoruz. Burada beklediğimiz hedef kitlesi aslında bizi anlamaya çalışan yeni tatlara açık bize soru soran yemek yemeye meraklı bir misafir kitlesi. Biz de bu tarz misafirlere hizmet etmeyi çok daha fazla seviyoruz.”

K2 “Hedef kitemiz gelir düzeyi yüksek insanlar diyebilirim. Yine Avrupalı misafirlerimiz de çok geliyor, markayı bilen ya da otelde konaklayan Avrupalı misafirler de çok tercih ediyorlar. Ama genel itibariyle lokal misafirlerimiz oluyor.”

K3 “Eklektik mutfağımız, gastronomi meraklılarını ve farklı tatlar denemek isteyen misafirleri hedef alıyor. Yaratıcı menülerimiz ve hikayesi olan yemeklerimizle, misafirlerimize keyifli bir deneyim yaşatmayı amaçlıyoruz. Şarap eşleştirmelerimizi de yemeklerimize uygun bir şekilde tasarlıyoruz.”

K4 “Eklektik ürünlerimizi tercih eden hedef kitemiz genellikle yüksek gelir düzeyine sahip kişilerden oluşuyor. Markamızın bilinirliği ve şefimizin etkisi hem yerel hem de uluslararası misafirlerimizin ilgisini çekiyor. Özellikle Avrupa’dan gelen misafirlerimiz, bu konseptte aşına oldukları için sıkça tercih ediyor. Lokal misafirlerimiz ise kaliteli tatlar ve farklı deneyimler için restoranımızı seçiyor. Bu, bizi niş bir pazarda güçlü bir konuma getiriyor.”

Görüşülen katılımcılardan elde edilen bilgiler doğrultusunda, eklektik restoranları tercih eden misafirlerin genellikle yüksek gelir düzeyine sahip bireylerden oluştuğu anlaşılmaktadır. Eklektik mutfağın, niş bir pazar alanında yer alması sebebiyle, bu restoranları tercih eden misafirlerin farklı ve kaliteli tatları deneyimlemekten hoşlanan ve bu deneyimler için yüksek ücret ödemeyi kabul eden bir kitleyi temsil ettiği görülmektedir. Ayrıca, eklektik mutfağın yurtdışında daha yaygın bir konsept olması nedeniyle, bu restoranların ülkemize gelen Avrupalı misafirler tarafından da sıklıkla tercih edildiği belirtilmektedir. Bunun yanı sıra, lokal misafirler arasında gastronomi meraklıları ve yenilikçi tatlara açık bireylerin de bu restoranları tercih ettiği ifade edilmektedir.

Eklektik Mutfak Tercih Edecek İşletmelere Öneriler

Katılımcılara "Eklektik mutfak tercih edecek işletmelere hangi önerilerde bulunursunuz?" sorusu yöneltilmiştir. Bu soru, eklektik mutfak uygulamayı düşünen veya menüsüne eklektik ürünler dahil etmeyi planlayan işletmelerin dikkat etmeleri gereken noktalar ve uygulayabilecekleri yaklaşımlar hakkında bilgi edinmeyi amaçlamaktadır.

K1 'Bir kere sunu farkında olsunlar ne servis edilirse edilsin doğru servis edilmesi gerekiyor. Doğru tekniklerle doğru ürünleri oluşturmakta elbette çok önemli. Ayrıca yapılan yemeği anlatan yani servis edecek kişiyi de çok iyi seçmek gerekiyor. Menü kartında da yemeğin mutlaka kendini açık ve net bir şekilde anlatıyor olması gerekiyor. Misafirler menüde makarnanın maskarpon peyniri ve adaçayıyla servis edildiğini okuyup dikkatlerini çekmeli. Menüyi okurken bu yemeği tezahür edebilmeliler. Bu değişik olabilir diye düşündürerek insanlarda deneme isteği uyandırmalı. Eklektik mutfak tercih etmek istiyorlarsa şefin kendini ifade eden yemeği mutlaka olması gerekiyor. Tabağın tasarlanma aşamasında üzerine düşünüldüğü emek harcadığı belli olmalı. Mesela salatayı kızartarak üzerine farklı soslarla servis ettiğimiz bir yemeğimiz var. Bu insanlara salatayı neden kızartıyor tadına etkisi nasıl olabilir diye düşünmelerini sağlıyor. Bu şekilde kendini anlatan yemekler ve menüler seçmek çok önemli diye düşünüyorum'.

K2 "En çok dikkat etmeleri gereken tazelik ve ürün kalitesinden ödün vermemek. Bunun dışında kesinlikle standartlar belirlemeleri gerekir. Her reçetenin bir standardı olmalıdır; siz bir gün ürün tattığınızda ertesi gün gittiğinizde farklı bir ürün gelmesi, aromasının farklı olması ya da hamurunun kalın gelmesi gibi bir durum kesinlikle olmamalıdır. Mutfakta üretim esnasında her zaman ben olmuyorum. Yardımcı şefler de olduğunda doğru direktiflerle oluşturulmuş bir reçete olmalı ki ürün en doğru ve en kaliteli şekilde oluşturulsun. Personel istihdamı açısından da işletmelere önerilerim kesinlikle öğrenmeye açık, işini seven, kendine ve mesleğine saygısı olan personel tercih etmeleridir. Biz çok fazla tecrübe şartı aramıyoruz, özellikle stresli zamanlarda stresi yönetebiliyor mu, o strese göğüs gerebiliyor mu, ona dikkat ediyoruz. Çünkü mutfak, özellikle yoğun zamanlarda çok stresli oluyor. Ayrıca sunumlarda çok özenli olmalılar ve hijyene de çok dikkat etmeliler."

K3 "Eklektik bir mutfak oluşturmayı düşünen işletmelerin, menülerini özgün ve dikkat çekici bir şekilde tasarlamaları gerekiyor. Her yemeğin hikayesinin ve kullanılan malzemelerin açıkça ifade edildiği bir menü kartı, misafirlerin ilgisini çekebilir. Ayrıca, şefin mutfağına özgü imza tabaklar yaratması, restoranın kimliğini belirleyen en önemli unsurlardan biridir. Misafirlere farklı ve beklenmedik tatlar sunarak merak uyandırmak, eklektik mutfağın başarısını artırabilir."

K4 "Eklektik mutfağına adım atmayı planlayan işletmelerin öncelikle tazeliği ve kaliteyi merkeze almaları gerekiyor. Standart reçetelerin oluşturulması ve tüm personelin bu standartlara hakim olması, kaliteyi korumanın temel şartıdır. Ayrıca, ekip seçimi sırasında işine tutku ile bağlı, stresli durumlarla başa çıkabilen personel tercih edilmelidir. Hijyen ve sunum konularında titizlik göstermek de misafir memnuniyeti için vazgeçilmez bir unsurdur. Bu şekilde, eklektik mutfağın hem özgün hem de sürdürülebilir bir şekilde işletilmesi sağlanabilir."

Görüşme yapılan işletme yöneticilerinin özellikle üzerinde durduğu nokta, standartların belirlenmesi olmuştur. Ürünlerin standart reçetelerinin oluşturulması ve bu reçetelerden sapılmaması gerektiği, kaliteyi koruma açısından önemle vurgulanmıştır. Eklektik ürünlerin kendilerine özgü nitelik taşıdığı ve bu nedenle menü kartlarında mutlaka dikkat çekici bir şekilde sunulması gerektiği belirtilmiştir. Ayrıca, taze ürünler ile mevsiminde sebzelerin kullanılması, katılımcıların değindiği bir diğer önemli husus olmuştur.

Sonuç ve Öneriler

Daha çok 19. Yüzyılda etkilerine rastladığımız ve birçok farklı alana sirayet eden eklektizm felsefesi gastronomide de sıklıkla kullanılmaktadır. Yurtdışında çokça örnekleri görülen eklektik restoranlar ülkemizde sayıca az bir durumdadır.

Farklı mutfak teknikleriyle özgün ve yaratıcı ürünler oluşmasını sağlayan eklektik mutfak yapısı dolayısıyla genç, dinamik ve yeniliğe açık işletmeciler tarafından tercih edilmektedir. Bu çok kültürlü mutfak sayesinde daha yaratıcı ve kendilerini daha net ifade edebilecekleri ürünler yaratabilmektedirler. Ürünleri oluştururken özgür ve özgün olmak eklektik restoranların önem verdiği noktalardır farklı bir konsept üzerine kurulsalar bile, buna eklektik mutfağı dahil ederek ürün seçeneklerini arttırmaktadırlar. Eklektik restoranlarda menü kalemlerindeki çeşitliliğin sınırlanmaması işletmelerin yaşam döngüsü olarak adlandırılan, kuruluş, büyüme, olgunlaşma ve düşüş aşamalarından son aşama olan düşüş aşamasına geçmeden ürünlerde yenilikler yaparak tekrar bir yükseliş kaydetmelerini sağlar. Bu sayede işletmelerin yaşam ömürleri de uzamaktadır.

Bir diğer dikkat çeken nokta menüleri yılda en az dört kez değiştirmeleridir. Bu yenilikçi işletmeler mevsimine göre sebzelerle ürünler oluşturarak aynı zamanda sağlıklı ürünler de ortaya çıkarmaktadır. Bununla birlikte menüler değiştiğinde personele gerekli eğitim verilerek ürünlerde bir standart belirlemektedirler. Standart belirleme konusu çok önemli olmakla birlikte bunun için özel çalışma grupları da düzenlenmektedir. Çünkü misafirlerin yoğunluk gösterdiği dönemlerde de aynı kaliteli tabakların çıkarılmasını öncelemektedirler.

Eklektik restoranlar genel olarak gelir düzeyi yüksek niş bir pazara hitap etmektedir. Bu nedenle yeni lezzetler tatmak isteyen, bu lezzetler için de yüksek ücretler ödemeyi kabul etmiş bir misafir kitlesine sahiptir. Eklektik restoranlar hem giderek artan hedef kitlesi hem de işletmelerin yaşam döngüsünü uzatması sebebiyle önümüzdeki yıllarda daha çok yaygınlaşacaktır. Özgün menüler yaratma imkânı sunması işletmelerin hem orijinal hem de sıra dışı ürünler oluşturabilmelerine imkân sağlamaktadır. Eklektizm gastronomide hem menüde hem de üründe inovasyon yaratarak, yenilikçi bir anlayışla restoranların dar bir kalıba girmesinin önüne geçmektedir ve bu anlamda gastronomiye daha geniş bir vizyon ile bakılmasını sağlamaktadır. Bu anlamda gastronomiye olumlu yönde ve geliştiren katkılar sağladığı ve ilerleyen yıllarda adını daha çok duyacağımız düşünülmektedir. Bu kapsamda çalışma bulguları, literatürdeki benzer araştırmalarla uyumlu olup, eklektik mutfağın İstanbul'daki restoranlar üzerindeki olumlu etkilerini desteklemektedir. Örneğin Erdem ve Akyürek (2017) çalışmasında gastronomi sektöründe yenilikçi yaklaşımların benimsenmesi ve uygulanmasının, işletmelerin rekabet avantajını artırmada önemli bir faktör olduğundan bahsetmiştir.

Eklektik mutfağın gastronomiye etkilerinin İstanbul'daki restoranlar perspektifinden incelendiği bu çalışma sonucunda, çeşitli öneriler getirmek mümkündür. Menülerde cesur ve yaratıcı dokunuşlar yaparak müşterilerin dikkatini çekecek, unutulmaz imza tabaklar oluşturulmalı ve alışılmışın dışına çıkılarak eklektik mutfağın farklılığı vurgulanmalıdır. Sadece lezzet değil, görsel estetik de sunan yaratıcı sunumlar hazırlanmalı ve bu sunumlar, müşterilerin sosyal medya paylaşımlarıyla restorana ek tanıtım sağlamalıdır. Alışılmış pişirme yöntemlerinin ötesine geçerek vakumlama, açık ateş veya moleküler gastronomi gibi teknikler birleştirilerek yenilikçi ve sofistike tatlar yaratılabilir. Dünya mutfaklarının bilinmeyen veya az bilinen unsurları menüye dahil edilerek müşterilere sıra dışı deneyimler yaşatılmalı, özgün baharat karışımları veya kültürel yemek hikayeleri menüye eklenmelidir. Restoranın atmosferi ve müzik seçimi, eklektik ruhu destekleyerek mekân tasarımının yemeklerin hikayesini bütünleştirecek şekilde özgün ve çekici olması sağlanmalıdır. Konsepti destekleyen etkinlikler düzenlenerek eklektik mutfak temalı yemek atölyeleri, tadım etkinlikleri veya konuk şef iş birlikleriyle markanın gücü artırılabilir. Yerel üreticilerle iş birliği yaparak sürdürülebilirlik desteklenmeli ve kaliteli, taze malzemelerle üretim sağlanmalıdır. Menüler düzenli olarak yenilenmeli, mevsimsel değişimlere uyum sağlayarak misafirlere her zaman yenilikçi tatlar sunulmalıdır. Eğitim ve gelişime önem verilerek mutfak ve servis personeli için düzenli eğitim programları oluşturulmalı, böylece eklektik mutfağın detayları anlaşılmalı ve sunumda mükemmellik yakalanmalıdır. Dijital pazarlama etkili bir şekilde kullanılarak eklektik mutfak konsepti geniş kitlelere tanıtılmalı, görsel açıdan çekici sosyal medya içerikleri ve interaktif etkinliklerle müşteri bağlılığı artırılmalıdır. Menüdeki her yemeğin arkasındaki hikâye misafirlerle paylaşılmalı, bu sayede yemeklerin değeri artırılarak gastronomik bir deneyim sunulmalıdır. Son olarak, şarap ve yemek eşleştirmesi gibi tamamlayıcı detaylara önem verilerek misafirlere bütünsel bir deneyim yaşatılması sağlanmalıdır.

Araştırmacılar, eklektik mutfağın yalnızca gastronomik yönüne değil, kültürel ve sosyal etkilerine de odaklanarak daha bütüncül bir bakış açısıyla çalışmalar yürütebilirler. Farklı kıtalar ve mutfaklardan etkiler taşıyan restoranlarla saha çalışmaları yaparak eklektik konseptin küresel boyutları araştırılabilir ve yeni nesil gastronomi trendleriyle ilişkisi, özellikle sürdürülebilirlik bağlamında incelenebilir. Teorik ve uygulamalı yöntemlerin bir arada kullanılması, bu alandaki araştırmaları derinleştirebilirken, şefler, işletmeciler ve gastronomi uzmanlarıyla yapılan mülakatlar özgün hikayeler ve deneyimlere ulaşılmasını sağlayarak literatüre katkı sunabilir. Elde edilen bulguların gastronomi eğitimi ve sektörel pratik kılavuzlar oluşturmak için kullanılması, çalışmaların daha uygulanabilir hale gelmesini sağlayacaktır. Ayrıca eklektik mutfağın tarihsel kökenleri araştırılarak farklı mutfak teknikleri ve malzeme kullanımına ilişkin teorik bir temel oluşturulabilir, tüketicilerin eklektik mutfak algısı ve bu tür restoranları tercih etme motivasyonları ise anket çalışmalarıyla anlaşılabilir. Karşılaştırmalı analiz yöntemleriyle eklektik mutfak uygulamaları ile geleneksel mutfak anlayışlarının farkları ortaya konulabilir ve gastronomi literatürüne özgün katkılar sunabilmek için az çalışılmış mutfak kültürleri ve bölgelerine odaklanılabilir. Teknolojik yeniliklerin eklektik mutfak üzerindeki etkileri araştırılarak modern pişirme yöntemlerinin bu konseptte nasıl entegre edildiği analiz edilebilir ve çalışmaların sonuçları ulusal ve uluslararası konferanslarda sunularak diğer araştırmacılarla iş birliği fırsatları oluşturulabilir. Son olarak, farklı sektörlerden uzmanlarla disiplinler arası bir yaklaşım benimsenerek eklektik mutfak konseptinin turizm, ekonomi ve sosyokültürel etkileri geniş bir perspektifle ele alınabilir.

Çalışmanın Kısıtları

Bu çalışma, eklektik mutfak İstanbul'daki restoranlar üzerindeki etkilerini incelemekle sınırlıdır ve diğer şehirler veya ülkeler bağlamında farklı sonuçlar ortaya çıkabilir. Araştırma kapsamında örneklem olarak belirlenen restoranlar, İstanbul'daki belirli bölgelerle sınırlı olduğu için sonuçlar genellenebilirlik açısından kısıtlıdır. Çalışmada kullanılan yöntemler ve veriler, belirli bir zaman diliminde toplanmış olup uzun vadeli değişimleri veya trendleri yansıtmayabilir. Ayrıca, restoran işletmecileri ve şeflerle yapılan görüşmeler öznel yorumlar içerebilir ve bu durum, araştırma bulgularının nesnelliğini etkileyebilir.

Çalışmada kullanılan veriler, restoranların eklektik mutfak konsepti ile ilgili mevcut yaklaşımlarını yansıtsa da, tüketici algıları ve beklentileri üzerine daha derinlemesine analizler gerektirebilir. Anket çalışmaları ve müşteri geri bildirimleri gibi doğrudan tüketici perspektifini ele alan yöntemlerin sınırlı kullanımı, tüketici bakış açısının eksik kalmasına neden olabilir. Bununla birlikte, çalışmanın odak noktası eklektik mutfak işletmeler üzerindeki etkileri olduğundan, gastronomi sektöründe faaliyet gösteren farklı ölçeklerdeki işletmelerin karşılaştıkları finansal ve operasyonel zorluklar detaylı olarak ele alınmamıştır.

Teknolojik yeniliklerin eklektik mutfak üzerindeki etkileri incelenmiş olsa da, bu teknolojilerin uzun vadede işletmeler üzerindeki sürdürülebilirlik katkıları derinlemesine analiz edilmemiştir. Ayrıca, eklektik mutfak kültürel ve tarihi bağlamda nasıl evrildiği konusunda daha fazla tarihsel veri ve karşılaştırmalı çalışmalar yapılması gerekmektedir. Son olarak, araştırma literatürdeki benzer çalışmalarla desteklenmiş olsa da, farklı metodolojilerle daha geniş ölçekli ve çok boyutlu çalışmalar yapılması, elde edilen bulguların kapsamını artırabilir.

Kaynakça

- Avcı, M. A. (2021). Postmodernizm ve eklektizm çerçevesinde Gerhard Richter'in üslup deneyimleri. *The Journal of Academic Social Science*, 117, 532-547.
- Baral, B. (2024). Understanding the popularity of Momo as a beloved global food. *OCEM Journal of Management, Technology and Social Sciences*.
- Birdir, K., ve Kızılcık, O. (2017). Yerli turistlerin füzyon mutfak tüketim eğilimleri üzerine Trabzon havalimanında bir araştırma. *The First International Congress on Future of Tourism: Innovation, Entrepreneurship and Sustainability (Futourism)*, 28-36.
- Can, A., Sünnetcioğlu, S. ve Durlu-Özkaya, F. (2012). Füzyon mutfak uygulamalarının gastronomi turizminin gelişmesine katkısı. 13. Ulusal Turizm Kongresi'nde sunulmuş bildiri, Antalya
- Erdem, B., ve Akyürek, S. (2017). Yeni bir mutfak akımı: Yaşayan mutfaklar. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 593-608.
- Horng, J. S., ve Tsai, C. Y. (2012). Culinary tourism strategic development: An Asia-Pacific perspective. *International Journal of Tourism Research*, 12(5), 491-507.
- Ivanova, L. (2009). Food tourism-substance and perspectives. *Economics and Management*, 5(1), 77-84.
- Johnston, J., ve Baumann, S. (2015). *Foodies: Democracy and distinction in the gourmet foodscape*. Routledge.
- Kaya, S., Ercan, M. O., ve Erdoğan, T. (2024). Füzyon mutfak üzerine yapılan çalışmaların bibliyometrik analizi. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 25(3), 540-560.
- Kayran, H., ve Atçı, H. (2022). Geçmişten günümüze gastronomi akımlarının toplumsal değişimler açısından değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(1), 67-82.
- Kiple, K. F., ve Ornelas, K. C. (2000). *The Cambridge world history of food*. Cambridge University Press.
- Kivela, J., and Crotts, J. C. (2006). Gastronomy tourism: A meaningful travel market segment. *Journal of Culinary Science ve Technology*, 4(2-3), 39-55.
- Krippendorff, K. (2018). *Content analysis: An introduction to its methodology* (4th ed.). Thousand Oaks, CA: SAGE Publications.
- Liu, S. Q., Wu, L., and Wang, C.-Y. (2020). A creative-mix or variety-mix fusion experience? Examining marketing strategies for ethnic fusion restaurants. *International Journal of Hospitality Management*, 89, 102596.

- Mak, A. H. N., Lumbers, M., Eves, A., ve Chang, R. C. Y. (2012). Factors influencing food preferences and consumption among tourists. *International Journal of Hospitality Management*, 31(3), 928–936.
- Nowell, L. S., Norris, J. M., White, D. E., ve Moules, N. J. (2017). Thematic analysis: Striving to meet the trustworthiness criteria. *International Journal of Qualitative Methods*, 16(1), 1–13.
- Oh, Y., Razak, N. A., Wee, D. H. T., Ching, E., ve Rahman, Z. (2019). The development of Nyonya cuisine in the Malay Archipelago. *Journal of Ethnic Foods*, 6(3).
- Okumus, B., Altınay, M., ve Chathoth, P. (2007). Strategic management for hospitality and tourism. *Butterworth-Heinemann*.
- Özkale, E. A. (2021). Füzyon mutfağına yönelik restoran deneyimi şikâyetlerinin içerik analizi yöntemi ile incelenmesi: Tripadvisor-İstanbul örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(2), 1250-1270.
- Palinkas, L. A., Horwitz, S. M., Green, C. A., Wisdom, J. P., Duan, N., ve Hoagwood, K. (2015). Purposeful sampling for qualitative data collection and analysis in mixed method implementation research. *Administration and Policy in Mental Health and Mental Health Services Research*, 42(5), 533–544.
- Sormaz, Ü., ve Dursun, K. (2023). Antalya ilinde hizmet veren restoranların menülerinde füzyon uygulamalarının Porter’ın beş güç modeli ile incelenmesi. *Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 2(3), 175-197.
- Spence, C. (2020). Multisensory flavour perception: Blending, mixing, fusion, and pairing within and between the senses. *Foods*, 9(4).
- Şirin, E., ve Gençer, K. (2024). Reflections of fusion on the kitchen and food and beverage sector. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*.
- Takenaka, A. (2017). Immigrant integration through food: Nikkei cuisine in Peru. *Contemporary Japan*, 29(2), 117-131.
- Tracy, S. J. (2010). Qualitative quality: Eight “big-tent” criteria for excellent qualitative research. *Qualitative Inquiry*, 16(10), 837–851.
- Uyanık, B. (2016). Türk mutfağında bir füzyon mutfak uygulaması: Affogato eşliğinde tahin pekmez suflesi. *II. Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu*.
- Yıldırım, A., ve Şimşek, H. (2021). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri* (12. baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.