

ÖZET

**İSTANBUL BÖLGESİNDEKİ RESTORAN İŞLETMELERİNDE
YÖNETİCİLERİN İNOVASYON ANLAYIŞI VE UYGULAMA
STRATEJİLERİ**

Seyhan DOĞRUYOL

Yüksek Lisans Tezi, Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı

Tez Danışmanı: Yrd. Doç. Dr. Zehra Ege

2014, 101 sayfa

Küreselleşen dünya ekonomisi içerisinde, işletmelerin sürekli rekabet etmeleri gerekmektedir. Özellikle hizmet sektöründe rekabetin hizmet anlayışının kalitesine bağlı olması sebebiyle varlığı daha çok hissedilen inovasyon kavramı ulusal olmayıp uluslararası piyasa koşullarında da ön plana çıkmaktadır. Yiyecek içecek sektörü içerisinde önemli bir yere sahip olan restoran işletmeleri de bu rekabet içerisinde kendilerini sürekli yenilemek ve müşterilerine farklı hizmetler sunmak zorunda kalmaktadır. Restoran işletmeleri müşterilerini memnun etmek ve yeni müşteriler kazanmak için farklılaşma yoluna gitmektedirler. Bu farklılaşma ise inovasyon ile mümkün olmaktadır. Türkiye’de inovasyon terimi çok bilinmemekle beraber birçok işletme de uygulamamaktadır. Bu çalışmada İstanbul’daki turizm işletme belgeli birinci sınıf restoran işletmelerindeki yöneticilerin inovasyon hakkındaki düşüncelerine ulaşılmaya çalışılmıştır. Restoran yöneticilerin inovasyon hakkındaki düşüncelerinin demografik özelliklerin etkileyip etkilemediği araştırılmış ve demografik özellikler ile inovasyon hakkındaki görüşler arasında farklılık göstermediği belirlenmiştir.

Anahtar Sözcükler: İnovasyon, Yönetici, Yiyecek İçecek İşletmeciliği, Restoran İşletmeciliği