



## Türkiye’de Fine Dining Restoranlara Bakış: Mutfak Yöneticileri Üzerine Bir Araştırma (Overview of Fine Dining Restaurants in Turkey: A research on Chief)

\*Aylin AKOĞLU<sup>a</sup> , Emre ÖZTÜRK<sup>b</sup> 

<sup>a</sup> Abant İzzet Baysal University, Bolu Health School, Department of Nutrition and Dietetics, Bolu/Turkey

<sup>b</sup> Beykent University, Vocation School, Department of Hotel, Restaurant and Catering Service, İstanbul/Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:04.04.2017

Kabul Tarihi:21.03.2018

### Anahtar Kelimeler

Restoran

Mutfak

Gastronomi

Fine dining

Türk mutfağı

### Öz

Fine dining restoran ulusal nitelik taşımayan, farklı etnik mutfaklardan etkilenen, yaratıcılığın ön planda olduğu, besin değeri yüksek ancak küçük porsiyonların yer aldığı, genellikle sezonluk ve yerli ürünlerin kullanıldığı, atmosferin ve servisin üst düzey sunulduğu ve fiyatların standartların üzerinde olduğu bir restoran çeşididir. Türkiye’de fine dining restoranlar bulunmasına rağmen sayıları oldukça az ve uygulama biçimleri yurtdışındaki örneklerine kıyasla farklılık arz etmektedir. Bu çalışmada Türkiye’deki fine dining restoranların bilinme düzeyi ve uygulanma şekli gibi konularda saptamalar yapmak amaçlanmıştır. Konu ile ilgili olarak alanında uzman 16 şef ve bir akademisyen şefe yarı-yapılandırılmış görüşme tekniğine uygun olarak hazırlanan sorular yöneltilmiştir. Elde edilen bulgular doğrultusunda fine dining restoran konseptinin ülkemizde kabul görmesinin zor olduğu, Türk insanının buna hazır olmadığı, hali hazırdaki fine dining uygulamalarının da konsept olarak doğru işlemediği, doğru işleyenlerin de fiyat politikaları başta olmak üzere ürün tedarikinin zorluğu gibi sebepler dolayısıyla uzun ömürlü olamadıkları sonucuna ulaşılmıştır. Yapılan bu çalışma, alanında yetkin kişilerin konu ile ilgili görüşlerinin belirlenmesine imkan tanıdığından mevcut anlayışın düzeltilmesi ve yeni çalışmalara yol göstermesi adına önem teşkil etmektedir.

### Keywords

Restaurant

Culinary

Gastronomy

Fine dining

Turkish cuisine

### Abstract

Fine dining restaurant is a kind of restaurant that is influenced by a variety of ethnic cuisines, influenced by different ethnic cuisines, where the creativity is the frontline, the food is high but the portions are small, the seasonal and local products are often used, the atmosphere and the service are top quality and the prices are above the standards. Although there are fine dining restaurants in Turkey, the numbers are quite small and their application forms are different compared to their examples abroad. In this study, it was aimed to make some determinations about level of awareness and implementation of fine dining restaurants in Turkey. Questions directed to 16 chiefs and one lecturer in the field were prepared according to semi-structured interview technique. It is found that the acceptance of the fine dining concept in our country is a little difficult, the Turkish people are not ready for it, the present fine dining applications are conceptually correct and the right ones are not able to live long due to reasons such as price politics. Since this study makes it possible to determine the opinions of competent people in the field, it is important for correcting the current understanding and leading to new studies.

\* Sorumlu Yazar.

E-posta: [aylinakoglu@ibu.edu.tr](mailto:aylinakoglu@ibu.edu.tr) (A. Akoğlu)