



## Restoran Şeflerinin Menü Geliştirme ve Ürün Tedarik Süreçleri Hakkındaki Görüşlerinin Değerlendirilmesi: The World 50 Best Restaurants List Örneği (Evaluation of the Restoran Chef's Views about Menu Development and Product Processing Processes: Sampel of the World 50 Best Restaurants List)

\*Osman ÇAVUŞ<sup>a</sup> , Serkan ŞENGÜL<sup>b</sup> , Fügen DURLU ÖZKAYA<sup>c</sup> 

<sup>a</sup>Abant İzzet Baysal University, Bolu School of Tourism Management and Hospitality, Gastronomy and Culinary Arts, Bolu/Turkey

<sup>b</sup>Abant İzzet Baysal University, Bolu School of Tourism Management and Hospitality, Tourism Management, Bolu/Turkey

<sup>c</sup>Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/ Turkey

### Anahtar Kelimeler

Gastronomi  
Yöresel ürün  
Michelin Yıldızlı Restoranlar  
Dünya'nın 50 en iyi restoranı

### Öz

Bu çalışmada dünyanın 50 en iyi restoran listesine giren restoran şeflerinin menü oluşturma ve ürün belirleme stratejilerinin tespit edilmesi amaçlanmıştır. Araştırmanın Dünyada restoran değerlendirme organizasyonlarının en önemlilerinden biri olan 'The Worlds 50 Best Restaurants List' giren restoran şeflerinin görüşlerini yansıtmaları açısından önemli olduğu düşünülmektedir. Nitel araştırma yöntemi altında gerçekleştirilen çalışmada verilerin elde edilmesinde yarı yapılandırılmış mülakat formu kullanılmıştır. Araştırmada örneklem olarak İstanbul'da gerçekleştirilen bir gastronomi konferansına katılan ve Dünyanın 50 en iyi restoran listesine giren şeflerin konu ile ilgili görüşleri alınmıştır. Araştırmada yöresel ürünlerin ve yerel tedarikçilerin kullanılmasının oldukça önemli olduğu, ürün geliştirme süreçlerinde yöresel ürünlerin modernize edilerek kullanılması gerektiği, tedarik edilen ürünlerde çevresel sürdürülebilirlik anlayışı ve emek istismarı konularına dikkat edilmesi gerektiği sonuçlarına ulaşılmıştır. Elde edilen sonuçlar doğrultusunda restoran şeflerine ve yöneticilerine öneriler sunulmuştur.

### Keywords

Gastronomy  
Local product  
Michelin-Starred Restaurants  
The World's 50 best restaurants

### Abstract

In this study, it is aimed to determine menu creation and product determination strategies of restaurant chefs entering the world's 50 best restaurants. It is thought that the research is important in terms of reflecting the opinions of the restaurant chefs entering 'The World's 50 Best Restaurants List' which is one of the most important restaurant evaluation organizations in the world. In the study conducted under the qualitative research method, a semi-structured interview form was used to obtain the data. As a sample in the research, the chefs who participated in a gastronomy conference in Istanbul and entered the world's 50 best restaurants list were asked about their opinions. It has been found that the use of local products and local suppliers is very important in the research, that local products should be modernized and used during the product development process, that environmental sustainability understanding and labor exploitation should be paid attention to. Suggestions were presented to restaurant chiefs and managers in the direction of the results obtained.

\* Sorumlu Yazar.

E-posta: [osmancavus@ibu.edu.tr](mailto:osmancavus@ibu.edu.tr) (O.Çavuş)