



Gastronomi Şehri “Gaziantep’te” Menü Planlama Uygulamalarına Güncel Bakış (A Contemporary Outlook on Menu Planning Applications in the City of Gastronomy “Gaziantep”)

Aylin AKTAŞ ALAN^a, * Belma SUNA^b

^a Antalya AKEV University, Faculty of Faculty of Art and Design, Department of Gastronomy, Antalya/Turkey

^b Gaziantep University, Tourism and Hotel Management Vocational School, Department of Hotel, Restaurant and Restaurant Services, Gaziantep/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi: 14.05.2019

Kabul Tarihi: 20.06.2019

Anahtar Kelimeler

Gastronomi turizmi

Menü planlama

Restoranlar

Nitel araştırma

Keywords

Gastronomy tourism

Menu planning

Restaurants

Qualitative analysis

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Öz

Çalışma Gaziantep’te menü planlama uygulamalarına bakışı incelemektedir. Gaziantep; olağanüstü zenginlikteki çeşit ve mutfak kültürüyle 2015 yılında UNESCO’nun “Yaratıcı Şehirler Ağı” kapsamında “Gastronomi Şehri” ünvanını alan ilk ilimizdir. Gaziantep ilinin gastronomi şehri kimliğine ve kültürel mirasına değer katabilecek unsurlardan birisi menü planlama uygulamalarının geliştirilmesidir. İyi bir menü planlama, tüketiciyi tatmin eder, çalışan motivasyonunu artırır, servisin düzenli yürümesini sağlar, maliyet kontrolünü kolaylaştırır ve yönetimi başarılı kılar. Bu çalışmada gastronomi turizminde önemli bir destinasyon olan Gaziantep şehrinde hizmet veren restoran işletmelerinin menü planlama uygulamalarında neler yapıldığına ilişkin kavramsal bir yapı ortaya çıkarmak amaçlanmıştır. Araştırmada menü planlama uygulamaları ile ilgili derinlemesine veri elde etmek amacıyla nitel araştırma yaklaşımı benimsenmiştir. Gaziantep’te faaliyet gösteren otel ve münferit restoranlar olmak üzere toplam 11 işletmede yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiş ve elde edilen veriler içerik analizine tabi tutulmuştur. Araştırma sonucunda işletmelerin dönemsel olarak menü planlama çalışmaları yaptıkları, menülerde revizyon çalışmaları yaparken misafir memnuniyetsizliğini en önemli ölçüt olarak gördükleri, ayrıca menüde yenilik yapma ihtiyacı duydukları ve menü kalemlerinin satış oranlarının düşüklüğünü de dikkate aldıkları yönündedir.

Abstract

The study examines the perspective of menu planning practices in Gaziantep. Gaziantep is the first city in Turkey that is awarded with the title of “City of Gastronomy” by the “Network of Creative Cities” program of UNESCO in 2015 thanks to its incredibly rich cuisine culture and variety of food. One of the factors that can add value to the Gaziantep’s gastronomy city identity and cultural heritage is the development of menu planning applications. A suitable menu planning satisfies the consumer, boosts the motivation of employers, regularizes the service, arranges the service to a more steady condition and generates a successful management. The purpose of the study is to build a conceptual structure of the menu planning activities of restaurants located in Gaziantep which is an important destination for gastronomy tourism. A qualitative research approach was adopted in order to collect in-depth information about menu planning applications. Semi-structured interviews with 11 hotel and individual restaurants operating Gaziantep were conducted and the data were content analyzed. As a result of the research, it is stated that the businesses perform periodical menu planning studies, see the guest dissatisfaction as the most important criterion when performing revision studies on menus, they also need to innovate the menu and also consider the low sales figures of the menu items.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: belma974@hotmail.com (B. Suna)

Makale Künyesi: Aktaş Alan, A. & Suna, B. (2019). Gastronomi Şehri “Gaziantep’te” Menü Planlama Uygulamalarına Güncel Bakış. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (2), 1328-1343.

DOI: