



## Manisa İlindeki Otel İşletmelerinde Otel Şeflerinin Menü Planlamasına Bakış Açılarının Değerlendirilmesi (Evaluation of the Perspectives of Hotel Executives within the Province of Manisa towards Menu Planning)

\*Eda HAZARHUN<sup>a</sup>, Yasemin KOÇAK<sup>b</sup>

<sup>a</sup> Dokuz Eylül University, PhD Student, Social Science Institute, Department of Tourism Management, İzmir/Turkey

<sup>b</sup> Sakarya University of Applied Science, Graduate Education Institute, Department of Tourism Management, Sakarya/Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:06.04.2019

Kabul Tarihi:28.05.2019

### Anahtar Kelimeler

Menü

Menü planlaması

Manisa

Otel işletmeleri

### Öz

Günümüzde otel işletmeleri için menüler önemli bir pazarlama aracı olduğundan, işletmelerin rakiplerine göre yiyecek ve içecek satışlarını arttırmasında ve iyi bir konum elde etmesinde önemli rol oynamaktadır. Bu nedenle otel işletmeleri menü planlamasına önem vermeye başlamıştır. Menü planlama süreci uzmanlık gerektiren bir alandır. Bundan dolayı otel işletmelerinde çalışan mutfak şeflerinin menü planlama sürecine ne derece aktif katıldığı ve menü planlamasına verdiği desteğin belirlenmesi önemlidir. Bu bilgiler ışığında çalışmada Manisa il merkezinde turizm işletme belgeli otellerde mutfak departmanında çalışan şeflerin menü planlaması konusundaki düşüncelerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Amaç kapsamında araştırmada nitel araştırma yöntemi yaklaşımından yararlanılmış ve bu çerçevede Manisa il merkezinde turizm işletme belgeli otellerde çalışan on mutfak şefi ile yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Araştırma sonuçlarına göre mutfak şeflerinin tamamı menü planlama sürecini önemli bulduğunu ve menü planlamasını düzenli olarak gerçekleştirdiklerini ifade etmişlerdir. Mutfak şeflerinin çoğunluğu yemeklerin maliyet ve satış performanslarının menü planlama sürecinde en önemli unsurlar arasında yer aldığını belirtmiştir. Ayrıca şefler menü planlama sürecinde müşteri istekleri, yemeklerin uyumu, yemeklerin birleşimi, mevsimde yetişen ürünlerin tercih edilmesi, pişirme yöntemleri, bölge spesiyalleri, dini görüşler, donanım, personellerin durumu ve doğrama şekillerine de dikkat etmektedirler.

### Keywords

Menu

Menu planning

Manisa

Hotels

### Abstract

Nowadays, menu planning plays an important role on hotels' positioning and increasing their food and beverage sales since it is an effective marketing tool. Accordingly, hotels have started to put more emphasis on menu planning. Menu planning is a task which requires expertise. Therefore, it is important to determine the degree of kitchen chefs' participation and support to menu planning. In the light of these facts, this study aims to evaluate thoughts of the kitchen chefs on menu planning who works in the hotels with tourism establishment certificate within the centrum of Manisa Province. In this study, qualitative analysis methods have been adopted due to the structure of the subject and face to face interviews have been done with 10 participants who work as a kitchen chef in the hotels with tourism establishment certificate in Manisa. According to the findings of the study, all participants state that they give weight to menu planning process and do it in regular basis. Most of the participants state that cost and sale performances of meals are among the most important aspects of menu planning process. In addition to those, during menu planning process, chefs also pay attention to customer preferences, compatibility of dishes, combination of dishes, giving priority to seasonal goods, cooking methods, cutting methods, local dishes, religious beliefs, equipment and state of personnel.

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

\* Sorumlu Yazar.

E-posta: [edahazarhun@gmail.com](mailto:edahazarhun@gmail.com) (E. Hazarhun)

**Makale Künyesi:** Hazarhun, E. & Koçak, Y. (2019). Manisa İlindeki Otel İşletmelerinde Otel Şeflerinin Menü Planlamasına Bakış Açılarının Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (3), 1549-1572.

DOI: