



Türkiye'deki Yiyecek-İçecek İşletmelerini Derecelendiren Sistemlerin İçerik Analizi İle İncelenmesi (Investigation and Analysis of Food and Beverage Business Their Content Rate it System in Turkey)

* Merve ÇETİN^a , Mustafa AKSOY^b , Kadir ÇETİN^a 

^a Mehmet Akif Ersoy University, School of Tourism and Hotel Management, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Burdur/Turkey

^b Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:25.02.2020

Kabul Tarihi:11.11.2020

Anahtar Kelimeler

İncili gastronomi rehberi

Yedi köşeli yıldız

Gastronomik

Derecelendirme sistemi

Yiyecek & içecek sektörü

Öz

İncili Gastronomi Rehberi ve Yedi Köşeli Yıldız (YEDY) Gastronomik Derecelendirme Sistemi restoranları malzeme, lezzet, yaratıcılık, servis, sunum ve dekorasyon özelliklerini dikkate alarak değerlendiren ve Türkiye'de faaliyet gösteren ilk ulusal derecelendirme sistemleridir. Bu çalışma gastronominin gelişimi açısından önemli görülen bu değerlendirme ve derecelendirme sistemlerinin incelemesi amacıyla gerçekleştirilmiştir. Bu kapsamda 2017 yılında yayınlanan rehberler içerik analizi yöntemiyle incelenmiştir. Araştırma kapsamında İncili Gastronomi Rehber'inde derecelendirilen 280 ve YEDY Gastronomik Derecelendirme Sistemi'nde ise 555 restoran içerik analizine tabi tutulmuştur. İncili Gastronomi rehberinde restoranların % 56.8'i '1' inci, % 32.5'i '2' inci, % 10.4'ü '3' inci olarak değerlendirilmiştir. YEDY'e göre restoranların % 94.6'sı lezzet noktası, %3.8'i 1 yıldızlı, % 1.4'ü 2 yıldızlı olarak değerlendirilmiştir. Her iki derecelendirme sisteminde de en yüksek dereceye sahip restoran Mikla olarak belirlenmiştir. Çalışmadan elde edilen bulgular neticesinde restoran yöneticilerine, şeflere ve aşçılara önerilerde bulunulmuştur.

Keywords

İncili gastronomy guide

Seven-pointed star

Gastronomic rating system

Food and beverage industry

Abstract

İncili Gastronomy Guide and Yedi Köşeli Yıldız (YEDY) Gastronomic Rating System are the first national rating system that evaluate restaurants by considering metarial flovar, creativity, service, presentation and decoration properties and are active in Turkey. This study was carried out for analyzing evaluation and rating systems that are considered necessary for the development of gastronomy. In this context, the guides published in 2017 were analyzed with the content analysis method. 280 restaurants, graded in the İncili Gastronomy Guide and 555 restaurants in the YEDY Gastronomic Rating System were subjected to content analysis. İn İncili Gastronomy Guide 56.8 % of the restaurants were evaluated by taking '1' pearl, 32.5 % '2' pearls, 10.4 % '3' pearls. According to YEDY 94.6 % of the restaurants were evaluated as Flavor Point, 3.8 % '1' star, 1.4 % '2' stars. The highest ranked rastaurant in both rating systems is designated as Mikla. As aa result of the findings obtained from the studies were suggested to restaurant managers, chefs and cooks.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: mgudek@mehmetakif.edu.tr (M. Çetin)

DOI: 10.21325/jotags.2020.682