



## Ankara'daki Restoranlara Ait Menülerin Tasarım Unsurlarının Değerlendirilmesi (An Evaluation of Design Elements in The Menus of The Restaurants in Ankara)

Semra AKAR ŞAHİNGÖZ<sup>a</sup> , \* Eren YALÇIN<sup>b</sup> 

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

<sup>b</sup> Selçuk University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Konya/Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:28.02.2020

Kabul Tarihi:09.09.2020

### Anahtar Kelimeler

Menü

Menü tasarımı

Menü yönetimi

### Öz

Menü kartları, yiyecek içeceklerin pazarlanmasında ve müşterilere sunulmasında önemli bir araçtır. İşletmeleri müşterilerine karşı temsil ederek işletmenin varlığını sürdürebilmesinde de önemli bir rol oynamaktadır. Menüün biçimi, rengi, tasarımı gibi özelliklerin yanı sıra menü içerisinde bulunan yiyecek içeceklerin nasıl konumlandırıldığı da müşteri tercihlerini etkileyebilmektedir. Menüün hazırlığı başarılı bir şekilde gerçekleştirildiğinde, işletme için olumlu sonuçlar ortaya çıkmaktadır. Yapılan araştırmalara göre menü, müşteri tercihlerini olumlu veya olumsuz yönde etkileyebilmektedir. Yapılan bu çalışma ile menü kartlarının tasarımı, rengi, boyutu, yazı karakteri, engelli bireyler için uygunluğu, görsellerin yerleştirilmesi ve restoran konsepti ile uyumu ele alınmıştır. Ankara ili Çankaya ilçesinde bulunan 23 birinci sınıf restoranın müşterilerine sunduğu menüler değerlendirilmiştir. Yiyecek içecek işletmelerinde sunulan menülerin müşterinin karar verme aşamasında bir bütün olarak değerlendirilmesi ve gelecekte yapılacak çalışmalara da kaynak oluşturması bakımından araştırma önem taşımaktadır. Analiz edilen menülerin olumlu veya olumsuz yönleri değerlendirilerek işletmelerin müşterilerine sunduğu menüler hakkında çeşitli öneriler sunulmuştur.

### Keywords

Menu

Menu design

Menu management

### Abstract

Menu cards are an important tool in marketing food and beverages and presenting them to customers. It also plays an important role in the survival of the business by representing the businesses against its customers. In addition to features such as the shape, color and design of the menu, the positioning of the food and beverages in the menu can also affect customer preferences. When the preparation of the menu is carried out successfully, there are positive results for the business. According to researches, the menu can affect customer preferences positively or negatively. With this study, the design, color, size, font, suitability of the menu cards for disabled people, the placement of the visuals and the compatibility with the restaurant concept were evaluated. In this study, in which the menu design was examined, findings were obtained from the menus offered to their customers by 23 food and beverage establishments located in Çankaya district of Ankara. Research is important in that the menus offered in the food and beverage establishments are evaluated as a whole in the decision-making process of the customer and also constitute a source for future studies. Evaluating the positive or negative aspects of the analyzed menus, various suggestions were made about the menus offered by businesses to their customers.

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

\* Sorumlu Yazar

E-posta: yalcinerene@gmail.com (E. Yalçın)

DOI: 10.21325/jotags.2020.674