



## 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<sup>a</sup> , Mustafa AKSOY<sup>b</sup> , Kadir ÇETİN<sup>a</sup> 

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

<sup>b</sup> 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

## GİRİŞ

Yemek tarih boyunca insanoğlunun en temel gereksinimi olmasının yanı sıra bir bağımlılık, keyif unsuru aynı zamanda sosyal bir olgu olarak görülmektedir. Bu bağlamda yiyecek içecek hizmetleri insanlık tarihiyle birlikte ortaya çıkmış, kentleşme ve sanayileşmeye paralel olarak gelişmiş, günümüzde yaşantımızın önemli bir parçasını oluşturmuştur (Türksoy, 2002). Biyolojik ve sosyolojik nedenlere dayalı olarak insanların gereksinimlerinin karşılanması amacıyla yiyecek ve içecek işletmelerini ortaya çıkmış ve bugünün dünyasında hızla gelişmekte olan üçüncü sektör konumuna gelmiştir (Doğdubay & Saatci, 2014).

Dünya genelinde gelişmekte olan yiyecek içecek sektörünün bu şekilde gelişimini etkileyen unsurlar ise boş zamanlardaki değişim, harcanabilir gelirin artması, yaşam biçimindeki değişim, işletme sayısının artması, turistik faaliyetlere katılımın artması ve gastronomi alanındaki gelişim olarak belirtilebilir (Türksoy, 2002; Rızaoğlu & Hançer, 2005; Maviş, 2005). Yiyecek ve içecek hizmeti sunan işletmelerin gelişimiyle birlikte Türkiye’de ve dünyada yiyecek içecek sektörü standartları da hızla gelişmektedir (Bucak & Köse, 2014). Her geçen gün gelişen yiyecek ve içecek sektöründe derecelendirme kavramının da önemi giderek artmaktadır.

Yemek kalitesinden servise, gıda güvenliğinden hijyene, mimariden malzeme seçimine kadar pek çok kriter dikkate alınarak kendilerine özgü değerlendirme sistemlerini oluşturup yıldız, rakam ve farklı semboller ile restoranları değerlendiren ulusal ve uluslararası derecelendirme sistemleri bulunmaktadır. Mutfak meraklılarına yol göstermek amacıyla hazırlanan bu derecelendirme sistemlerinin birçoğu dünya çapında bazıları ise sadece belli başlı ülkeleri kapsayacak şekilde faaliyet göstermektedir. Michelin Rehberi, The Good Food Guide, Zagat, Gault Millau, The World’s 50 Best Restaurants, Harden’s Guide ve La Liste gibi çeşitli restoran derecelendirme sistemleri bulunmaktadır.

Dünyada restoranları kendi perspektiflerine göre değerlendiren birçok rehber bulunmaktadır ancak herkesin aklına gelen en ünlü ve prestijli isim Michelin rehberi, şefler ve restoranlar için dünyadaki en güvenilir sistem olarak kabul edilmektedir (Winkler, 2008; Johnson vd., 2005; Aubke, 2014). Dünya genelinde restoran derecelendirme sistemlerinden olan Michelin Rehberi, 100 yıldan fazla bir süredir faaliyetlerine devam eden ve sabit kriterleri olan bir sistemdir (Johri, 2013). İlk baskısı yalnızca Fransa’yı kapsayan rehberde benzin istasyonları, tamirciler, otellerin bulunduğu yerler ve yararlı bilgilere yer verilmekte iken 1922 yılında restoranlar hakkında bilgi verilmeye başlandı. 1926 yılında rehber restoranları sadece bir yıldıza göre değerlendirirken 1936 yılında üç yıldız sistemi ile değerlendirmeye başlamıştır (Johri, 2013; Johnson vd. 2005). Michelin Yıldızı, müfettişlerin restoranları değerlendirmeleri sonucunda restoranlara ve şeflere verdikleri bir derecelendirme sistemidir. Michelin Rehberinde 3 Yıldız “Olağanüstü mutfak, özel bir seyahate değer”, 2 Yıldız “Mükemmel yemekler, rotayı değiştirmeye değer”, 1 Yıldız “Kategorisinde çok iyi bir mutfak” ve son olarak ise Bib Gourmand “Paranızın karşılığını hak eden restoranlar” şeklinde değerlendirmede bulunmaktadır (Michelin Guide, 2018).

Zaman içinde restoran işletmeleri tarafından bir statü haline gelmiş, işletmeler arasındaki rekabet koşullarını ve ortamlarını doğrudan etkileyen önemli bir derecelendirme sistemi olmuştur (Bucak & Köse, 2014, s. 21). Michelin rehberinde yer almanın işletmeye büyük fayda sağladığı bilinmektedir. Sahip olunan bir yıldız iş hacmini % 20-30 oranında arttırırken iki ve üç yıldız da bu oran daha da artmaktadır (Graff, 2009).

The Good Food Guide 1951 yılından beri İngiltere’ de yer alan restoran, cafe ve pubları değerlendiren derecelendirme sistemlerden biridir. Halktan toplanan geri bildirimler doğrultusunda gönüllü müfettişler kimliklerini gizleyerek değerlendirmelerini yapmaktadır. The Good Food Guide tarafından 1.200’ den fazla restoran derecelendirilmiştir bu derecelendirmeye göre restoranlara 1 ile 10 arasında puan verilmektedir. Rehberin amacı Britanya’da yemek pişirme standartlarını yükseltmek, okuyuculara mümkün olan en iyi yiyecek, servis ve deneyimi sunan restoranlara yönlendirmek ve restoranların gelişimini teşvik etmek olduğu belirtilmektedir (The Good Food Guide, 2018).

Zagat 1979 yılında New York’ta yer alan restoranların 200 amatör eleştirmen tarafından değerlendirilmesiyle başlamıştır. 2005 yılına gelindiğinde ise Zagat Anketi; restoran, otel, gece hayatı, alışveriş, hayvanat bahçeleri, müzik, sinema, tiyatro, golf sahaları ve havayollarına ilişkin değerlendirme ve rehberlik eden 250.000 kişinin katılımıyla gerçekleşen ve 70 şehirden oluşan bir derecelendirme sistemi haline gelmiştir. Zagat ile internet ortamında çevrimiçi olarak tüketicilerin görüşlerine ulaşılmaktadır. Zagat derecelendirme sistemi tarafından restoranlara 1 ile 30 arasında puan verilmektedir. Rehberin amacı mükemmel restoranları bulmanıza yardım etmek, ABD çapında büyük şehirlerde güvenilir, verimli ve eğlenceli okunabilir kılavuzlar ve incelemeler için restoran keşif platformu oluşturmaktır (Zagat, 2018).

Gault Millau 1965'te ilk Fransız restoran rehberi olarak iki restoran eleştirmeni, Henri Gault ve Christian Millau tarafından oluşturulmuştur. Bugün ise nitelikli Gault & Millau eleştirmenleri, her yıl on üç ülkede 10.000'den fazla restoran ve oteli değerlendiriyor. Rehberde değerlendirme 1’den 20’ye kadar yapılmaktadır ve 11 puanın altında olanlar rehberde yer almamaktadır (Gault & Milau, 2018).

The World’s 50 Best Restaurants 2002'den beri çalışmalarını yürüten uluslararası İngiltere medya şirketi William Reed Business Media tarafından hazırlanan bir listedir. The World’s 50 Best Restaurants benzersiz lezzet deneyimleri için küresel gastronomi eğilimlerini dikkate alarak dünyanın en iyi restoranlarının yıllık listesini sunmaktadır. Küresel restoran sahnesinin adil bir temsilini sunmak için dünyayı 26 coğrafi bölgeye ayırarak değerlendirmeler gerçekleştiriliyor. Her bölgenin, başkanı tarafından 40 kişiden oluşan grup içinde şeflerin, yiyecek / restoran gazetecilerinin ve seyahat eden gurmelerin dengeli bir şekilde yer aldığı bir oylama paneli oluşturuluyor (Theworlds50best, 2018).

Harden’s Guide 1991 yılında Londra ve İngiltere’de yer alan restoranlara ilişkin yorum ve derecelendirmeleri yayınlayan bir İngiliz restoran rehberidir. Restoran ziyaretçilerinin anketlerinden hareketle kurucuları Richard ve Peter Harden’in kişisel ziyaretleri sonucunda değerlendirmeler yapılmaktadır (Harden’s Guide, 2018).

Son olarak La Liste dünyanın en iyi 1000 restoranın derecelendirilmesi amacıyla 2015’ te Paris’ de başlamıştır. La Liste, İngiltere’ de yayınlanan gastronomi rehberi The World 50 Best Restaurants'a Fransa Dışişleri Bakanlığı'nın tepkisi olarak ortaya çıktığı belirtilmektedir (La Liste, 2018).

Türkiye’de restoran derecelendirme sistemlerine bakıldığında çalışmalarının yakın bir zamanda başladığı görülmektedir. Ulusal çapta faaliyet gösteren yeni derecelendirme sistemleri olan İncili Gastronomi Rehberi ve Yedi Köşeli Yıldız Gastronomik Derecelendirme Sistemi Türkiye’de restoranları değerlendirmek amacıyla ortaya çıkmıştır. Bu derecelendirme sistemleri gastronomi meraklılarına yol göstermek, ülkenin mutfak standartlarını yükseltmek ve gastronominin gelişimi açısından önemli olan restoran kalitesini değerlendiren ve derecelendiren

sektörün gelişimini sağlaması açısından önemli görülmektedir. Buradan hareketle restoran derecelendirme ve değerlendirme sistemlerine ilişkin olarak ilgili literatürde çalışmaya rastlanılmamıştır.

Bu çalışma sektörün gelişimi açısından önemli görülen değerlendirme ve derecelendirme sistemleri olan İncili Gastronomi Rehberinin ve Yedi Köşeli Yıldız Gastronomik Derecelendirme Sisteminin incelenmesi amacıyla gerçekleştirilmiştir. Bu kapsamda derecelendirme sistemlerine ait 2017 yılında basılı olan yayınlar içerik analizi yöntemiyle incelenmiştir. Ayrıca elde edilen bulgulardan hareketle iki sisteminde sahip olduğu benzerlikleri ve farklılıkları karşılaştırılmıştır. Araştırmadan elde edilen sonuçların restoran yöneticilerine, gastronomi meraklılarına ve şeflere yol göstereceği düşünülmektedir.

## Literatür

### İncili Gastronomi Rehberi

İncili Gastronomi Rehberi restoranların derecelendirilmesi amacıyla 2017 yılında ortaya çıkmıştır. Rehberde İstanbul, Çeşme ve Bodrum’da yer alan restoranların derecelendirilmesi, lezzet noktaları, sokak yemekleri ve alışveriş adreslerine ilişkin bilgiler yer almaktadır. Karaca Grubu ve Hürriyet Gazetesi’nin iş birliğiyle hayata geçen İncili Gastronomi Rehberi’nin amacı bu sektörün değerlendirilmesi, derecelendirilmesi, böylece işini yapanların teşvik edilmesi ve gastronomi meraklılarına adil bir şekilde yol gösterilmesi olarak ifade edilmektedir. Aynı zamanda rehberin yıllar içinde yeme-içme dünyasındaki gidişatı ve eğilimleri göstermesinin yanı sıra son dönemde büyük zorluk yaşayan sektöre hareketlilik getireceği de düşünülmektedir (İncili Gastronomi Rehberi, 2017).

Restoranların derecelendirilmesi amacıyla gastronomi konusunda bilgi sahibi olan, damak tadına güvenilen, keşfetme tutkusuna önem veren ve objektif değerlendirme yapabileceği düşünülen 130 isim kimliğini ifşa etmeden gizli müfettiş olarak belirlenmiştir. Belirlenen bu gizli müfettişler tarafından restoranlar malzeme, lezzet, yaratıcılık, servis, kimlik, sunum ve dekorasyon özellikleri dikkate alınarak değerlendirilmiştir. İncili Gastronomi Rehberi’nde derecelendirme sembolü olarak inci belirlenmiştir ve 4 inci “mükemmel”, 3 inci “çok iyi”, 2 inci “iyi”, 1 inci “gitmeye değer” restoranları ifade etmektedir (İncili Gastronomi Rehberi, 2017).



**Resim 1.** İncili Gastronomi Rehberi Sembolü

Değerlendirme yapılırken aşağıdaki ilkeler esas alınarak restoranlar derecelendirilmiştir (İncili Gastronomi Rehberi, 2017).

*“İncili Gastronomi Rehberi projesinde görev alacak olan gizli müfettişlerin seçimi yapılırken restoranlarla maddi ilişki ve akrabalık bağı olmamasına dikkat edilmiştir.*

*Müfettişlerden görevlerini, çevrelerinden ve puan verdikleri yerden kesinlikle gizli tutmaları istenmiştir.*

*Şefler, restoran sahipleri ve işletmeciler etik bir değerlendirme sisteminin olmayacağı düşüncesiyle gizli müfettiş olarak seçilmemiştir.*

*Müfettişler son bir yıl içinde gittikleri restoranları değerlendirmiştir.*

*Listede yer alan her işletme en az üç müfettiş ve proje ekibinden bir kişi tarafından değerlendirilmeye alınmıştır.*

*Kurgulanan sisteme göre işletmeler malzeme, lezzet, yaratıcılık, servis, kimlik, sunum ve dekorasyon özellikleri dikkate alınarak değerlendirilmiştir.*

*Müfettişlerin değerlendirmelerini girdikleri, Hürriyet Gazetesi'nin altyapısını sağladığı derecelendirme ve puanlama sisteminin sembolü inci olarak belirlendi. En yüksek puan 4 inci ile simgelendi ve sırası ile 3 inci, 2 inci ve 1 inci olarak devam etmiştir.*

*Yıl içinde açılan ve kapanan restoranlar web sayfasında güncellenecektir.”*

Restoran derecelendirme sistemlerinden biri olan bu rehberin güvenilir ve şeffaf bir değerlendirme sistemini oluşturulacağı, restoran işletmeleri tarafından bir statü haline geleceği ve işletmeler arasındaki rekabet koşullarını ve ortamlarını doğrudan etkileyeceği düşünülmektedir.

### **Yedi Köşeli Yıldız Gastronomik Derecelendirme Sistemi**

Yedi Köşeli Yıldız (YEDY) Türkiye coğrafyası öncelikli olmak üzere gastronomik faaliyetlerin etik kurallar içerisinde derecelendirilmesi amacı ve prensiplerine dayalı; herhangi bir kurum ya da kuruluşa bağlı olmayan bir derecelendirme sistemidir. YEDY derecelendirme sistemine yönelik ilk çalışmalar 2014 yılında başlamıştır. Bu sistemin amacı, Türkiye’de faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin standartlarını yükseltmek, bu işletmelerin ulusal ya da uluslararası gastronomi sektöründe hak ettiği yere gelmesini sağlamak, mutfak meraklıları için en doğru adresleri vermek ve gastronomi sektörünün eksikliklerini gidermektir. Bu amacı gerçekleştirmek için sınırlı sayıda ve özenle gizli müfettişler seçilmektedir. Gastronomi konusunda deneyimli, mutfak kültürüne hâkim veya uluslararası mutfaklar üzerine eğitim almış ya da sertifikalandırılmış kişiler arasından YEDY kurucular kurulu tarafından asil müfettiş ve asil müfettiş adayları olarak seçilmektedir. Ayrıca asil müfettişlerde ve asil müfettiş adaylarında yabancı dil bilmesi, geleneksel ve klasik mutfaklarda bilgi ve deneyim sahibi olması, güncel besin kurallarına hâkim olmaları gibi özellikler de aranmaktadır. Belirlenen gizli müfettişler restoranları menü, servis kalitesi, ambiyans, müzik, yemeklerin lezzeti vb. gibi birçok özelliklerini ilk ikisi gizli sonuncusu açık olmak üzere 3 ayrı denetime tabi tutmaktadır. Bu sürecin sonunda yiyecek-içecek işletmeleri aldıkları puana göre 1, 2, 3 YEDY yıldızı ve Lezzet Noktası olmak üzere 4 kategoride değerlendirilmektedir (Yedi Köşeli Yıldız, 2017).

1 Yıldız işletmenin bulunduğu il veya ilçede uyguladığı mutfak türüne göre kendi kategorisi içindeki en iyi restoranlardan biri olduğunu göstermekte ve bu il veya ilçede tercih edilmesi önerilen mekânları göstermektedir.

2 Yıldız işletmenin bulunduğu il ya da ilçede uyguladığı mutfak türüne göre mükemmel bir mutfak servis eden ve yemek pişiren restoranlardan biri olduğunu göstermekte ve bu il veya ilçenin yakınlarında bulunan tüketicilere güzergâh değiştirmeye degeceğini göstermektedir.

3 Yıldız sadece o işletmede istisnai bir mutfak servis eden ve bu yemek deneyimini yaşamak için özel bir seyahate degecek mekanları göstermektedir.

Lezzet Noktası ise yıldız almaya hak kazanmasa da bazı kriterler bakımından başarılı bulunan restoranları göstermektedir.



**Resim 2.** YEDY Sembolleri

Yıldız alan bir işletme başarılı olarak kabul edildiği standartlarını korumak zorundadır. Aksi bir durumda yıldızını kaybedebilmektedir. Ayrıca mevcut olan standartlarını yükselterek YEDY sayısını arttırabilmektedir.

Yoğun çalışmalar ve titiz incelemeler 2014 yılında başlamış ve geçen 3 yılın sonunda gastronomi konusunda derin bilgisi, merakı ve tecrübesi olan 100'ün üzerinde gizli müfettiş aracılığıyla Türkiye'nin 7 bölgesinde, değişik mutfakları uygulayan 7552 işletme incelenmiştir.

## Yöntem

Bu araştırmada, ulusal derecelendirme sistemlerinden olan İncili Gastronomi Rehberi ve Yedi Köşeli Yıldız Gastronomik Derecelendirme Sistemi içerik analizi yöntemiyle incelenmiştir. İçerik analizi, mesajların kantitatif olarak analiz edilmesi sonucunda ortaya çıkan bulguların özetlendiği bilimsel nitelikteki bir araştırma metodudur (Neuendorf, 2002, s. 10). Temel olarak içerik analizi, herhangi bir nitel veriyi indirgeme ve büyük miktardaki nitel veriyi anlamlı hale getirme çabasını ifade eder, temel tutarlılıkları ve anlamları tanımlamaya amaçlar (Patton, 2002). Araştırma kapsamında derecelendirme sistemlerine ait 2017 yılında yayınlanan Gastronomi İncili Rehber ve YEDY içerik analizi ile incelenmiştir.

Gerçekleştirilen analizlerde derecelendirme sistemlerinin aynı standartta değerlendirilebilmesi amacıyla kavramlar dikkate alınarak temalar oluşturulmuştur. Temaların oluşturulmasında derecelendirme sistemlerinde yer verilen restoranın bilgileri dikkate alınmıştır. Bu kapsamda incelenen derecelendirme sistemlerinde yer alan restoranlar aldığı derece, hizmet verdiği şehir, bölge, mutfak türü ve şefin milliyetine göre kodlanmış ve değerlendirilmiştir. Ayrıca İncili Gastronomi Rehberindeki restoranlar menülerinin fiyat aralığına göre de kodlanmış ve değerlendirilmiştir. YEDY derecelendirme sisteminde fiyat içeriğine yer verilmediğinden dolayı analize tabi tutulmamıştır.

Kodlamadaki iç tutarlılığı (güvenirliği) sağlamak amacıyla veriler iki kodlayıcı tarafından iki farklı zamanda olmak üzere kodlanmıştır. Daha sonra, iki kodlama birbiriyle karşılaştırılmış ve güvenilirlik Miles ve Huberman (1994)'ın formülü ( $\text{Güvenirlik} = \frac{\text{görüş birliği}}{\text{görüş birliği} + \text{görüş ayrılığı}} \times 100$ ) kullanılarak hesaplanmıştır. Bu araştırma için gerçekleştirilen güvenilirlik çalışmasında iki kodlama arasındaki uyum %100 olarak hesaplanmıştır.

Kodlanan verileri analiz etmek amacıyla SPSS istatistik paket programı kullanılmıştır. Bu amaçla öncelikle bütün temalar ve alt temalar SPSS paket programına girilmiştir. Daha sonra, elde edilen veriler frekans (f) ve yüzde (%) olarak hesaplanmıştır.

## Bulgular

İncili Gastronomi Rehberi kapsamında İstanbul, Alaçatı ve Bodrum' da yer alan restoranlar değerlendirmeye alınmıştır. Rehberde yapılan değerlendirmeler sonucunda 280 tane restoranın inci almaya hak kazandığı

belirtilmektedir. Çalışmada öncelikle rehberde yer alan restoranların şehirlere ve inci sayılarına göre dağılımı analiz edilmiştir. Restoranların bulunduğu şehirlere ve aldıkları inci sayılarına göre dağılımı Tablo 1’de gösterilmektedir. Yapılan içerik analizi sonucunda bu restoranların %80’ni İstanbul, %12.5’i Bodrum ve % 7.5’i Alaçatı’da bulunmaktadır.

**Tablo 1.** İncili gastronomi rehberindeki restoranların bulunduğu şehre ve inci sayısına göre dağılımları

Bölgeler	1 İncili		2 İncili		3 İncili		4 İncili		Toplam	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
İstanbul	144	51.4	54	19.3	25	8.9	1	0.4	224	80
Bodrum	15	5.4	16	5.7	4	1.4	-	-	35	12.5
Çeşme	-	-	21	7.5	-	-	-	-	21	7.5
<b>Toplam</b>	159	56.8	91	32.5	29	10.4	1	0.4	280	100

İncili Gastronomi Rehberi’nde yer alan bu restoranların çoğunun İstanbul’da yer aldığı görülmektedir bunun nedeni olarak yiyecek ve içecek sektörünün faaliyetlerinin burada gelişmiş olması ve işletme sayısının burada fazla olmasından kaynaklandığı söylenebilir.

İncili Gastronomi Rehberi’nde yer alan restoranların aldıkları inciye göre derecelendirilmesine ilişkin yapılan analize göre rehberde yer alan restoranların % 56.8’i “1” incili, % 32.5’i “2” İncili, % 10.4’ü “3” incilidir. Sadece bir restoranın “4” inci almış olduğu görülmektedir. İstanbul’ da bulunan bu restoran aynı zamanda The World’s 50 Best Restaurants listesine giren Mikla’dır. İncilerin sayısı arttıkça değerlendirme kriterleri ağırlaşmıştır ve sadece bir restoran 4 inci almaya hak kazanmıştır.

**Tablo 2.** YEDY restoranlarının bulunduğu bölgeye ve restoranların YEDY sayılarının bölgelere göre dağılımları

Bölgeler	1 YEDY		2 YEDY		3 YEDY		Lezzet Noktası		Toplam	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Marmara Bölgesi	15	2.7	8	1.4	1	0.2	162	29.2	186	33.5
Ege Bölgesi	4	0.7	-	-	-	-	75	13.5	79	14.2
Akdeniz Bölgesi	1	0.2	-	-	-	-	82	14.8	83	15
İç Anadolu Bölgesi	1	0.2	-	-	-	-	93	16.8	94	16.9
Karadeniz Bölgesi	-	-	-	-	-	-	63	11.4	63	11.4
G. D. Anadolu Bölgesi	-	-	-	-	-	-	50	9.0	50	9
<b>Toplam</b>	21	3.8	8	1.4	1	0.2	525	94.6	555	100

YEDY’de yer alan restoranların aldıkları yıldızla göre derecelendirilmesine ve bu restoranların bölgelere göre dağılımına ilişkin analizin sonucu Tablo 2’de verilmektedir. Yapılan analize göre % 94.6’sı Lezzet Noktası, %3.8’i 1 yıldızlı, % 1.4’ü 2 yıldızlıdır. Sadece İstanbul’da bulunan Mikla adlı restoran 3 yıldız almıştır. Aynı zamanda Mikla İncili Gastronomi Rehberi tarafından da değerlendirilmiş ve 4 inci ile derecelendirilmiştir.

Derecelendirme sisteminde yer alan restoranların % 33.5’inin Marmara bölgesinde, % 16.9’unun İç Anadolu bölgesinde ve % 15’inin ise Akdeniz bölgesinde olduğu görülmektedir.

**Tablo 3.** İncili gastronomi rehberindeki restoranların incili değerlendirme sayısına göre uyguladığı mutfakların dağılımı

Hizmet Verilen Mutfak Türü	1 İncili		2 İncili		3 İncili		4 İncili	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Dünya Mutfağı	29	17.1	22	27.5	5	8.9	-	-
Balık Lokantaları	41	24.1	7	8.8	3	10.3	-	-
Akdeniz Mutfağı	21	12.4	16	20	9	31	-	-
Geleneksel Mutfak ve Esnaf Lokantası	26	15.3	10	12.5	3	10.3	-	-

**Tablo 3.** İncili gastronomi rehberindeki restoranların incili değerlendirme sayısına göre uyguladığı mutfakların dağılımı (devamı)

Kebapçılar ve Et Lokantası	28	16.5	9	11.2	1	3.4	-	-
Meyhaneler	15	8.8	4	5	1	3.4	-	-
Uzakdoğu Mutfağı	6	3.5	7	8.8	3	10.3	-	-
Yeni Anadolu Mutfağı	4	4	5	6.2	4	13.4	1	100
<b>Toplam</b>	170	100	80	100	29	100	1	100

Rehberde yer alan restoranların inci sayısına göre uyguladığı mutfakların analizi sonucunda elde edilen bulgular Tablo 3'te verilmiştir. Bu restoranların % 20'si Dünya mutfağı, % 18.2'si balık lokantası, % 16.4'ü Akdeniz mutfağı, % 13.9 geleneksel mutfak ve esnaf lokantası, % 13.6'sı kebabçılar ve et lokantaları, % 7.1'i meyhaneler, %5.7'si Uzakdoğu Mutfağı ve % 5'i Yeni Anadolu Mutfağı olarak hizmet vermektedir. Yapılan analize göre rehberde yer alan restoranların en çok Dünya Mutfağı, balık lokantaları ve Akdeniz Mutfağı olarak faaliyet gösterdiği görülmektedir.

**Tablo 4.** Restoranların YEDY sayısına göre uyguladığı mutfakların dağılımı

Hizmet Verilen Mutfağın Türü	1 YEDY		2 YEDY		3 YEDY		Lezzet Noktası	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Yeni Anadolu Mutfağı	6	1.1	1	0.2	1	0.2	-	-
Kebap ve Et Lokantası	-	-	1	0.2	-	-	165	29.7
Uzak Doğu Mutfağı	1	0.2	2	0.4	-	-	3	0.5
Akdeniz Mutfağı	3	0.5	1	0.2	-	-	5	0.9
Rafine Mutfak	-	-	1	0.2	-	-	-	-
Dünya Mutfağı	3	0.5	2	0.4	-	-	39	7
Balık ve Deniz Ürünleri Mutfağı	4	0.7	-	-	-	-	74	13.3
Geleneksel Anadolu Mutfağı	3	0.5	-	-	-	-	21	3.8
Osmanlı Mutfağı	1	0.2	-	-	-	-	3	0.5
Yöresel Mutfak	-	-	-	-	-	-	109	19.6
Sakatat ve Türevleri	-	-	-	-	-	-	32	5.8
Meyhane	-	-	-	-	-	-	14	2.5
Fastfood	-	-	-	-	-	-	27	4.9
Meze Çeşitleri	-	-	-	-	-	-	4	0.7
Lahmacun. Pide ve Türevleri	-	1.1	-	-	-	-	29	5.2
<b>Toplam</b>	21	3.8	8	1.4	1	0.2	525	94.6

YEDY'de yer alan restoranların yıldız sayısına göre uyguladığı mutfakların analizi sonucunda elde edilen bulgular Tablo 4'te verilmektedir. Yapılan analize göre YEDY'de yer alan restoranların ise % 29.7'sinin Kebap ve Et Lokantası, % 19.6'sının Yöresel mutfakta hizmet verdiği görülmektedir.

**Tablo 5.** Restoranların şefi

İncili Gastronomi Rehberi			YEDY		
Şeflerin Milliyeti	Restoran sayısı	Yüzde	Şeflerin Milliyeti	Restoran Sayısı	Yüzde
Türk Şef	250	89.3	Türk Şef	545	98.2
Yabancı Şef	30	10.7	Yabancı Şef	10	1.8
<b>Toplam</b>	280	100	<b>Toplam</b>	555	100

Araştırma kapsamında incelenen İncili Gastronomi Rehberi ve Yedi Köşeli Yıldız gastronomik Derecelendirme Sistemindeki restoranların şeflere göre dağılımı Tablo 5'te görüldüğü üzere; İncili Gastronomi Rehberindeki restoranların % 89.3'ünün şefi Türk iken % 10.7'sinin yabancı şefler olduğu tespit edilmiştir. Yabancı şeflerin ise genellikle Uzakdoğu restoranlarının ve bazı yabancı zincir işletmelerinin yönetiminde olduğu görülmektedir. Bunun nedeni olarak da özellikle Uzakdoğu mutfağında uzman Türk şeflerin bulunmamasından kaynaklandığı söylenebilir.



Yedi Köşeli Yıldız gastronomik Derecelendirme Sistemindeki restoranların % 98.2'sinde Türk şefler ve %1.8'inde yabancı şefler çalışmaktadır.

**Tablo 6.** İncili gastronomi rehberinde restoranların fiyatı

Şehir	Restoran sayısı	Yüzde
0-50	19	6.8
50-100	82	29.3
100-200	146	52.1
200+	33	11.8
<b>Toplam</b>	<b>280</b>	<b>100</b>

Rehberde yer alan restoranların uyguladığı fiyat politikasına göre değerlendirmelerine ilişkin yapılan analiz sonuçları Tablo 6'da görülmektedir. Restoranlar uyguladıkları fiyat politikasına göre incelendiklerinde % 52.1'inin 100-200, % 29.3'ünün 50-100 ve % 11.8'inin 200 ve üzeri fiyat aralığında olduğu görülmektedir.

### Sonuç

Bu çalışma ulusal boyutta faaliyet gösteren restoran değerlendirme ve derecelendirme sistemlerinin incelenmesi amacıyla gerçekleştirilmiştir. Her iki derecelendirme sistemi de 2017 yılında çalışmalarına başlamıştır. Restoranları malzeme, lezzet, yaratıcılık, servis, sunum ve dekorasyon özelliklerini dikkate alarak değerlendirmekte ve Türkiye'de ilk ulusal derecelendirme sistemleri olarak faaliyet göstermektedir.

İncili Gastronomi Rehberinde yapılan içerik analizine göre 280 tane restoran derecelendirme sistemi tarafından değerlendirilmiştir. Yapılan derecelendirme sonucunda bu restoranların 159'u '1' inci, 91'i '2' inci, 29'u '3' inci ve 1 tanesi de '4' inci almıştır. Derecelendirme sisteminde inci sayısı arttıkça kriterlerin ağırlaştığı ve '4' inci almaya hak kazanan sadece bir restoranın olduğu görülmektedir. Restoranların uyguladığı mutfaklar birbirinden farklılık göstermektedir. Ancak ağırlıklı olarak dünya mutfağı ve sonrasında balık lokantalarının yer aldığı görülmektedir. İnci almaya hak kazanan bu restoranların şeflerine bakıldığında ise % 89.3'ünün Türk şefler tarafından yönetildiği görülmektedir. Yabancı şefler ise genellikle Uzakdoğu mutfakları ve bazı yabancı zincir işletmelerin yönetiminde yer almaktadır.

YEDY Gastronomik Derecelendirme Sisteminin basılı olarak 2017 yılında yayınlanan kitabında 555 adet restoran derece almıştır. Restoranların bölgelere göre % 33.5'inin Marmara bölgesinde, % 16.9'unun İç Anadolu bölgesinde ve % 15'inin ise Akdeniz bölgesinde yoğunlaştığı görülmektedir. Restoranların birçok farklı mutfak türünde hizmet vermekte olup genel olarak % 29.7'si kebab ve et lokantası, % 19.6'sının ise yöresel mutfakta hizmet verdiği görülmektedir. 525 adet restoranın lezzet noktasının olarak değerlendirilmesinden ve bu restoranların genellikle yerel aile işletmeleri olmasından dolayı çalışan şeflerin % 98.2'sini Türk şefler oluşturmaktadır.

Amaçları, ilkeleri, değerlendirme sonuçlarını basılı olarak yayınlamaları gibi birçok konuda benzerlikleri bulunan bu iki değerlendirme ve derecelendirme sistemlerinin farklılaştığı noktalar da bulunmaktadır. Bunlardan ilki; İncili Gastronomi Rehberi İstanbul, Çeşme, Bodrum'daki restoranları değerlendirirken, YEDY Gastronomik Derecelendirme Sistemi ise Türkiye'nin 81 ilini kapsamakta ve değerlendirmektedir. Ayrıca YEDY Gastronomik Derecelendirme Sistemi daha fazla sayıda restoranı değerlendirmiştir. İkincisi; İncili Gastronomi Rehberi, değerlendirme sonuçlarını web sitesinden de gastronomi meraklıları için paylaşmakta iken YEDY sadece basılı halde sunmaktadır. Üçüncüsü; İncili Gastronomi Rehberi değerlendirme kriterlerini ana başlıklar altında yayınlamıştır

fakat YEDY değerlendirme kriterlerini açıklamamıştır. Son olarak; İncili Gastronomi Rehberi restoranlara ilişkin fiyat aralıklarını rehberde sunmakta iken diğer derecelendirme sisteminde fiyata ilişkin olarak bir değerlendirme sunulmamıştır.

Restoranların birden çok yönünü değerlendiren derecelendirme sistemlerinin yiyecek ve içecek işletmelerinin tercih edilmesinde önemli rol oynayacağı düşünülmektedir. Örneğin Michelin rehberinde yer almanın işletmeye büyük fayda sağladığı bilinmektedir. Dünyanın en çok Michelin yıldızına layık görülen Joël Robuchon 2017 yılında bir röportajında bu faydayı şu şekilde ifade etmiştir: ‘Bir Michelin yıldızı ile yaklaşık yüzde 20 daha fazla iş elde edersiniz. İki yıldız ile yaklaşık yüzde 40 daha fazla iş yaparsınız ve üç yıldız ile yaklaşık yüzde 100 daha fazla iş yaparsınız.’ (Food and Wine, 2017). Ayrıca farklı restoran şefleri de bir Michelin yıldızı aldıktan ya da yıldız sayısını arttırdıktan sonra restoranlarının tanınırlığının ve müşteri doluluk oranının arttığını ifade etmiştir. Restoranlar arasındaki kaliteyi, değeri belirlemekte ve değerlendirme sonucunda verilen puanlar sayesinde restoranlar için tanıtım ve itibar bakımından büyük bir etkiye sahip olacağı tahmin edilmektedir. Restoranların bu sistemlerde değerlendirilmesi ve derecelendirilmesi müşteri sayısının ve gelirin artmasını sağlayabilir.

Sektöre yönelik olarak restoran yöneticilerinin, şeflerin ve aşçıların İncili Gastronomi Rehberi ve YEDY'nin faaliyetlerini ve yayınlarını yakından takip etmesi önerilmektedir. Bu değerlendirme ve derecelendirme sistemlerinde yer almak amacıyla restoran yöneticilerinin, şeflerin ve aşçıların kendilerini alanlarında en yetkin kişi olarak geliştirmeleri tavsiye edilmektedir. Gelecekte yapılacak olan araştırmalara yönelik olarak yiyecek içecek işletmelerinin İncili Gastronomi Rehberi ve YEDY derecelendirme sistemlerinde yer almasının işletme gelirlerine ve müşteri sayılarına etkisinin incelenmesi önerilmektedir.

İncili Gastronomi Rehberi ve YEDY, mutfak standartlarının yükseltilmesi, yeniliklerin ve değişikliklerin takip edilmesi, restoran yöneticilerin ve şeflerin teşvik edilerek kendilerini geliştirmelerine imkân sağlayacağı ve gastronominin gelişimi açısından faydalı olacağı düşünülmektedir. Bu derecelendirme sistemleri tüketiciler için saygın bir kaynak, şefler ve restoran yöneticileri için önemli bir başarı göstergesi olması açısından önemli bir adım olarak görülmektedir. Bundan dolayı bu değerlendirme ve derecelendirme sistemlerinin devamlılığının sağlanması ve faaliyet alanlarının geliştirmesi gerekmektedir. Ayrıca bu sistemlerin uluslararası boyutta faaliyet gösterebilecek kapsamda gelişmeleri Türkiye’de gastronominin ve yiyecek içecek sektörünün gelişimi açısından önemli görülmektedir.

## KAYNAKÇA

- Aubke, F. (2014). Creative hot spots: A network analysis of German Michelin-Starred Chefs. *Creativity and Innovation Management*, 23(1), 3-14.
- Bucak, T. & Köse, Z. (2014). The Application of Michelin’s Star standarts in restaurant business; Hamburg Le Canard Sample, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2 (3), 11- 17.
- Doğdubay M. & Saatçı, G. (2014). *Menü Mühendisliği*. (1. Basım). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Food and Wine (2017). 10 Şubat 2020 tarihinde <https://www.foodandwine.com/> sayfasından erişilmiştir.

- Gault&Millau (2018). 27 Ağustos 2018 tarihinde <https://fr.gaultmillau.com/pages/notre-histoire-gault-millau> sayfasından erişilmiştir.
- Graff, V. (2009). Meet Jean-Luc Naret, The Man In Charge Of Michelin Guides. 15 Şubat 2019 tarihinde <http://www.thetimes.co.uk/tto/life/food/restaurants/article1787143.ece> sayfasından erişilmiştir.
- Harden's Guide (2018). 4 Eylül 2018 tarihinde <https://www.hardens.com/> sayfasından erişilmiştir.
- İncili Gastronomi Rehberi (2017). *İncili Gastronomi Rehberi*. İstanbul: Hürriyet Yayınları.
- La Liste (2018). 2 Eylül 2018 tarihinde <https://www.laliste.com/> sayfasından erişilmiştir.
- Johnson, C., Surlemont, B., Nicod, P., & Revaz, F. (2005). Behind the stars: A concise typology of Michelin restaurants in Europe. *Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly*, 46(2), 170–187.
- Johri, F. (2013). Stress in Michelin Restaurants, Business Economics and Tourism, *Vaasan Ammaatti Korkeakoulu University of Applied Science*, 1-63.
- Maviş F. (2005). *Mönü Planlama Tekniği*. Anadolu Üniversitesi Yayınları No: 1614, Eskişehir, 30-37.
- Michelin Guide, (2018). 14 Eylül 2018 tarihinde [https://guide.michelin.com/city\\_selector](https://guide.michelin.com/city_selector) sayfasından erişilmiştir.
- Miles, M, B., & Huberman, A. M. (1994). *Qualitative data analysis: An expanded Sourcebook*. (2nded). Thousand Oaks, CA: Sage.
- Neuendorf, K. A., (2000). *The Content Analysis Guidebook*. California, Sage Publications.
- Patton, M. Q. (2002). *Qualitative Research and Evaluation Methods*. Sage Publications, London.
- Rızaoğlu, B. ve Hançer, M. (2005). *Menü ve Yönetim*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- The Food Guide (2018). 01 Eylül 2018 tarihinde <https://www.thegoodfoodguide.co.uk/about/history-of-the-guide> sayfasından erişilmiştir.
- The World's 50 Best (2018). 01 Eylül 2018 tarihinde <https://www.theworlds50best.com/> sayfasından erişilmiştir.
- Türksoy, A. (2002). *Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Yönetimi*, Turhan Kitabevi, Ankara, 10-12.
- Winkler, A. (2008). *100 beste Köche*. Neustadt: Neuer Umschau Buchverlag.
- Yedi köşeli Yıldız (2017). *Yedi Köşeli Yıldız Gastronomik Derecelendirme Sistemi*. Ankara: Yel Değirmen Reklam ve Basım Yayın Hizmetleri LTD. ŞTİ.
- Zagat (2018). 01 Eylül 2018 tarihinde <https://www.zagat.com/about-us> sayfasından erişilmiştir.

## **Investigation and Analysis of Food and Beverage Business Their Content Rate it System in Turkey**

**Merve ÇETİN**

Mehmet Akif Ersoy University, School of Tourism and Hotel Management, Burdur/Turkey

**Mustafa AKSOY**

Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Ankara/Turkey

**Kadir ÇETİN**

Mehmet Akif Ersoy University, School of Tourism and Hotel Management, Burdur/Turkey

### **Extensive Summary**

When the restaurant rating system in Turkey is seen near the start of work at a time. The new rating systems that operate nationally İncili Gastronomy Guide and the Seven Stars Square Gastronomic Rating System (YEDY) has emerged to evaluate restaurants in Turkey. These grading systems are thought to contribute to the increase of the country's kitchen standards and the development of gastronomy. At the same time, it contributes significantly to the development of the sector by increasing the quality of the restaurant. However, there is no study on restaurant rating and evaluation systems in the relevant literature.

This study was carried out to examine the İncili Gastronomy Guide and the YEDY, which are evaluation and grading systems that are considered important for the development of the sector. In this context, published publications belonging to rating systems in 2017 were analyzed using content analysis method. In addition, based on the findings obtained, the similarities and differences of the two systems were compared. It is thought that the results of the research will guide restaurant managers, gastronomy enthusiasts and chefs. In this study, İncili Gastronomy Guide and YEDY, which are among the national rating systems, were examined by content analysis method. Guidelines for rating systems published in 2017 were taken into account within the scope of the research.

These two evaluation and rating systems, which have similarities in many issues such as their objectives, principles, and publishing the evaluation results in printed form, also differ. The first of these; İncili Gastronomy Guide Istanbul, Cesme, restaurants in the basement when evaluating the gastronomic YEDY Rating System encompasses Turkey's 81 provinces and evaluate. In addition, YEDY Gastronomic Rating System evaluated more restaurants. Latter; While the Biblical Gastronomy Guide shares the evaluation results for gastronomy enthusiasts on its website, YEDY only offers it in printed form. Thirdly; The Biblical Gastronomy Guide published the evaluation criteria under main headings, but the YEDY did not explain the evaluation criteria. Finally; While the İncili Gastronomy Guide presents the price ranges for restaurants in the guide, no evaluation has been made regarding the price in the other rating system.

It is thought that rating systems that evaluate multiple aspects of restaurants will play an important role in choosing food and beverage businesses. For example; It is known that being included in the Michelin guide provides great benefits to the business. Joël Robuchon, who has been awarded the world's most Michelin star, expressed this benefit in a 2017 interview: 'With a Michelin star, you get about 20 percent more jobs. With two stars you do about 40 percent more business, and with three stars, you do about 100 percent more.' (Food and Wine, 2017). In addition, different restaurant chefs stated that their restaurant's recognition and customer occupancy rate increased after

receiving a Michelin star or increasing the number of stars. It determines the quality and value among the restaurants, and it is predicted that it will have a great impact on the promotion and reputation of the restaurants thanks to the points awarded as a result of the evaluation. The evaluation and rating of restaurants in these systems can increase the number of customers and their income.

It is recommended that restaurant managers, chefs and cooks closely follow the activities and publications of the İncili Gastronomy Guide and YEDY for the sector. It is recommended that restaurant managers, chefs and cooks develop themselves as the most competent person in their field in order to participate in these evaluation and rating systems. For future research, it is recommended to examine the impact of the inclusion of food and beverage businesses in the İncili Gastronomy Guide and YEDY rating systems on business revenues and customer numbers.

The İncili Gastronomy Guide and YEDY are thought to be beneficial in terms of improving the kitchen standards, following the innovations and changes, encouraging restaurant managers and chefs to improve themselves and for the development of gastronomy. These rating systems are seen as a reputable resource for consumers and an important step for chefs and restaurant managers as an important success indicator. Therefore, it is necessary to ensure the continuity of these evaluation and rating systems and to develop their fields of activity. In addition, this international dimension in the context of systems that can work is seen important developments in terms of the development of gastronomy and food and beverage sector in Turkey.