



## Fine Dining Restoranlarda Türk Mutfağının Yeri: İstanbul Örneği (The Place of Turkish Cuisine in Fine Dining Restaurants: İstanbul Example)

\* Seçil TOP<sup>a</sup> , Nihan YARMACI<sup>b</sup> 

<sup>a</sup> İstanbul Gedik University, Institute of Graduate Programs, Department of Gastronomy and Culinary Arts, İstanbul/Turkey

<sup>b</sup> İstanbul Gedik University, Faculty of Fine Arts and Architecture, Department of Gastronomy and Culinary Arts, İstanbul/Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 10.12.2020

Kabul Tarihi: 03.02.2021

### Anahtar Kelimeler

Restoran işletmeciliği

Fine dining

Türk mutfağı

İstanbul

### Öz

Fine dining restoranlar, dünya mutfaklarından etkilenen, yaratıcılığa önem veren, küçük porsiyonların bulunduğu, genellikle sezonluk ve yerli ürünlerin kullanıldığı ve atmosferin ön planda olduğu bir restoran çeşididir. Bu araştırmanın amacı, İstanbul'da faaliyet gösteren fine dining restoranlarda Türk mutfağının yerini belirlemektir. Ülkelerin ve farklı mutfak kültürüne sahip uzmanların fine dining algıları, sosyal yapı ve kültürel faktörlerin etkisiyle değişiklik göstermektedir. Bu bağlamda, mevcut çalışma Türkiye'de fine dining restoranlar ile ilgili durumu ortaya koyması açısından önem taşımaktadır. Araştırma verileri 27 Mayıs 2020 – 8 Ağustos 2020 tarihleri arasında 17 yetkili katılımcı ile yapılan görüşme tekniği ile elde edilmiştir. Söz konusu araştırmaya katılanlar, mesleki yaşamında yeterli deneyime sahip, İstanbul'da faaliyet gösteren fine dining restoranlarda hizmet veren kişilerden (işletme müdürü, mutfak şefi vb.) oluşmaktadır. Katılımcılar ile yapılan görüşme sonucunda elde edilen bulgulara 12 yarı yapılandırılmış soru ile görüşme tekniği kullanılarak ulaşılmıştır. Araştırmanın evrenini Turizm Restoran Yatırımcıları ve Gastronomi İşletmeleri Derneği'ne üye olan ve İstanbul'da faaliyet gösteren 17 adet fine dining restoran işletmesi oluşturmaktadır. Evren ile ilgili bilgiler Turizm Restoran Yatırımcıları ve Gastronomi İşletmeleri Derneği'nden elde edilmiştir. İstanbul'da faaliyet gösteren 17 adet fine dining restoran işletmesi ile iletişime geçilerek araştırmayı kabul eden 14 adet fine dining restoran ile görüşmeler pandemi nedeniyle yüz yüze ve dijital ortam üzerinde kayıt altına alınarak sağlanmıştır. Ancak araştırmaya katılmak istemeyen ya da yoğunluk nedeniyle olumlu dönüş yapamayan işletmeler / kişiler araştırmadan çıkarılmıştır. Elde edilen veriler sonucunda fine dining restoran konseptinin Türkiye'de kabul görülmesinin sıkıntılı bir süreç olduğu, fine dining konseptine bakış açısının ön yargılı olduğu tespit edilmiştir. Konseptte uygun çalışan restoranların menü fiyatlarının yüksek olması, standart ve özel ürünlerin tedarik sürecinde karşılaşılan zorluklar gibi nedenlerle faaliyetlerine uzun süre devam edemeyecekleri saptanmıştır.

### Keywords

Restaurant management

Fine dining

Turkish cuisine

Istanbul

### Abstract

Fine dining restaurants are a type of restaurant where the menus are influenced by the world cuisines, importance is attached to creativity, small portions are served, seasonal and local products are used in general, and ambiance is prioritized. The purpose of this study was to identify the place of Turkish cuisine in the fine dining restaurants operating in İstanbul. In different countries and different culinary cultures, the perceptions about fine dining vary depending on the influence of the social structure and cultural factors. In this context, this study is important in terms of revealing the current situation regarding the fine dining restaurants in Turkey. We received 17 authorized persons' opinions regarding the subject between 27 May and 8 August 2020. The participants, whose opinions were received, consisted of those (business manager, cuisine chef, etc.) who had sufficient professional experience and worked in the fine dining restaurants operating in İstanbul. Their opinions were taken by asking 12 questions using the semi-structured interview technique. The universe of the research consists of 17 restaurant businesses operating in İstanbul, which are considered to be fine dining, which are members of the Association of Tourism Restaurant Investors and Gastronomy Enterprises. The information on the Universe was obtained from the Tourism Restaurant Investors and Gastronomy Businesses Association. The interviews were implemented with the officials from 17 restaurants by communicating with them via the e-mail on the website of the Tourism Restaurant Investors and Gastronomy Enterprises Association (TURİYİD). However, the businesses/individuals that/who did not want to participate in the study or could not participate due to the workload were excluded from the study. In the light of the data obtained, it was found that the acceptance of the concept of fine dining restaurant in Turkey had been a troubled process and there were some prejudices against the fine dining concept. It was determined that the restaurants adopting this concept would not be able to continue their activities for a long time due to the high menu prices and the difficulties encountered in the procurement process of standard and special products.

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

\* Sorumlu Yazar

E-posta: seciltop34@gmail.com (S. Top)

DOI: 10.21325/jotags.2021.791