



İstanbul'da Yiyecek İçecek Sektöründe Hizmet Veren İşletmelerin Türk Mutfağı Uygulamaları (Turkish Cuisine Applications of Enterprises Serving in Food and Beverage Sector in Istanbul)

*Ümit SORMAZ^a

^aKonya Necmettin Erbakan University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Konya/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:25.12.2014

Kabul Tarihi:13.03.2015

Anahtar Kelimeler

Türk mutfağı

Türk mutfağı uygulamaları

Turizm ve otelcilik

Yiyecek içecek hizmetleri

Yiyecek içecek işletmeleri

Keywords

Turkish cuisine

Turkish cuisine applications

Tourism and hotel management

Food and beverage services

Food and beverages enterprises

Öz

Turizm sektöründe yiyecek içecek faaliyetlerinin başarılı bir şekilde hazırlanması ve sunulması, yerel mutfak kültürünün ülkeye gelen turistlere en iyi şekilde tanıtılması ile mümkündür. Bu çalışma, İstanbul'un 10 farklı ilçesinde yiyecek-içecek sektöründe hizmet veren ve araştırmaya katılmayı kabul eden 370 yiyecek-içecek işletmesinin yerli ve yabancı misafirlere sundukları Türk Mutfağı uygulamalarını araştırmak amacıyla yapılmıştır. Verilerin toplanmasında anket tekniği kullanılmış, veriler SPSS 21.0 programında "Frequence" ve "Chi-Square Test" ile değerlendirilmiş ve yorumlanmıştır. Çalışma bulguları incelendiğinde; işletmelerin %37.6'sının otel işletmesi, %34.9'unun uluslararası zincire bağlı işletme oldukları, işletmelerin %49.5'inde a'la carte servisi sunulduğu, %62.4'ünün menülerinde Türk mutfağından yemekler yer aldığı ve %66.2'sinde Türk mutfağı yemeklerinin yabancı turistlere sunulduğu, %42.4'ünde Türk mutfağı yemeklerinin açık büfe şeklinde servis edildiği tespit edilmiştir. Bu sonuçlar doğrultusunda, Türk mutfağının dünyaya tanıtılmasında ülkemizde faaliyet gösteren turizm işletmelerinin menülerinde Türk mutfak kültürü ve yemeklerine daha fazla yer ve önem vermesi gerektiği sonucuna varılmıştır.

Abstract

Preparing and offering food and beverage services successfully in tourism sector are possible by introducing local cuisine to the tourists coming to a country as effectively as possible. This study has been conducted to investigate the Turkish cuisine applications and services given to local and foreign guests of 370 enterprises which serve in food and beverages sector in 10 different districts of İstanbul and have accepted to participate in the study. The questionnaire method has been used to gather data, and the data have been assessed and interpreted in SPSS 21.0 with Frequency and Chi-square tests. When the findings of the study has been examined, it has been found out that the 37.6 % of the enterprises are hotels, 34.9 % of them are chains of international enterprises, 49.5 % of them offer a la carte service, 62.4 % include meals from the Turkish cuisine, 66.2% offer Turkish meals to foreign tourists, and 42.4% of them offer Turkish cuisine meals in buffet style. In the light of these results, it has been concluded that tourism enterprises running in Turkey should give more importance to and include culture-specific Turkish cuisine features and meals in their menus in order to introduce the Turkish cuisine to the world.

*Sorumlu Yazar

usormaz@konya.edu.tr (Ü. Sormaz)