



REKREASYON VE TURİZM ARAŞTIRMALARI

EDİTÖRLER

Dr.Öğr.Üyesi Muhammet Cenk BİRİNCİ

Dr.Öğr.Üyesi Özgür YAYLA

ÇİZGİ e-Kitap



REKREASYON VE TURİZM ARAŞTIRMALARI

EDİTÖRLER

Dr. Öğr. Üyesi Muhammet Cenk BİRİNCİ
Dr. Öğr. Üyesi Özgür YAYLA

Çizgi Kitabevi Yayınları
E-Kitap

Genel Yayın Yönetmeni
Mahmut Arlı

©Çizgi Kitabevi
Mayıs 2021

ISBN: 978-605-196-615-1
Yayıncı Sertifika No:17536

KÜTÜPHANE BİLGİ KARTI
- Cataloging in Publication Data (CIP) -
EDITÖRLER
BİRİNCİ, Muhammet Cenk | YAYLA, Özgür
REKREASYON VE TURİZM ARAŞTIRMALARI

Sayfa Düzeni ve Kapak Tasarımı
Ozsum Academy
Tel: +90 541 191 57 41

Baskıya Hazırlık: Çizgi Kitabevi Yayınları
Tel: 0332 353 62 65- 66

ÇİZGİ KİTABEVİ

Sahibiata Mah. Alemdar Mah.
M. Muzaffer Cad. No:41/1 Çatalçeşme Sk. No:42/2
Meram/Konya Cağaloğlu/İstanbul
(0332) 353 62 65 - 66 - (0212) 514 82 93
www.cizgikitabevi.com
f t i / cizgikitabevi

BÖLÜM 15


GASTRONOMİDE ÇOCUK DOSTU MENÜ UYGULAMALARI

Dr. Öğretim Üyesi Emrah KESKİN

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi,

Turizm Fakültesi

E-posta: ekeskin@nevsehir.edu.tr


 0000-0001-6565-4265

Nevres SEZEN

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi

Sosyal Bilimler Enstitüsü

E-posta: nevrsezen67@gmail.com


 0000-0002-0198-5441

Bülent YORGANCI

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi

Sosyal Bilimler Enstitüsü

E-posta: bulentyor@yahoo.com

 0000-0002-6598-2733


ATIF: Keskin, E., Sezen, N., Yorgancı, B. (2021). Gastronomide Çocuk Dostu Menü Uygulamaları. Muhammet Cenk BİRİNCİ, Özgür YAYLA (Ed.), *Rekreasyon ve Turizm Araştırmaları* içinde (ss. 259-279). Konya, Çizgi Kitabevi Yayınları.

- BÖLÜM 15 -

GASTRONOMİDE ÇOCUK DOSTU MENÜ UYGULAMALARI


Emrah KESKİN

Dr. Öğretim Üyesi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi
ekeskin@nevsehir.edu.tr

 0000-0001-6565-4265


Nevres SEZEN

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü
nevressezen67@gmail.com

 0000-0002-0198-5441

Bülent YORGANCI

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü
bulentyor@yahoo.com

 0000-0002-6598-2733

1. GİRİŞ

Geçmişten günümüze geçen süreç içerisinde gelişen tüketici bilinci, beslenme ve insan sağlığı arasındaki ilişkinin daha iyi anlaşılmasını sağlamıştır (Şeker ve Keleş, 2019). Bu gelişme restoran sayısındaki artış ve rekabetin etkisiyle yiyecek ve içecek işletmelerinin tüketici kazanma çabalarındaki değişim ve gelişimleri de beraberinde getirmiştir. Müşteri kazanmak, öncelikle hedef müşterilerin istek ve beklentilerinin bilinmesi ve bu doğrultuda planlama yapılmasını gerektirmektedir. Bu nedenle yiyecek ve içecek işletmeleri, hedefledikleri müşteri kitlesinin fizyolojik, psikolojik ve sosyal ihtiyaçlarını, bununla birlikte ekonomik, kültürel ve çevresel faktörleri de göz önünde bulundurarak müşterilerin restoran tercihini ortaya çıkarabilmektedir (Petersson ve Fjellström, 2007; Albayrak, 2014).

Müşterilerin yiyecek ve içecek işletmesi tercihinde dikkate alınan unsurlardan biri çocuklu aile yapısıdır. Çocukların satın alma alışkanlıkları ve yiyecek ve içecek tercihi işletme seçimini doğrudan etkilemektedir (Kotler ve Armstrong, 2012; Aşık, 2019). Dolayısıyla hedef kitlesi çocuklara yönelik olan işletmeler çocuklara özel yemek, oyun ve eğlence sektörüne dair gelişmeler göstermişlerdir (Aşık, 2019).

Menü, işletmenin amaçlarını gerçekleştirmek için tasarladığı bir araç olmakla birlikte misafir beklentilerinin dikkate alındığı, misafir ve işletme arasındaki etkili iletişim aracıdır (Sarıtaş ve Sormaz, 2020). Bir işletmenin çeşitli

menülerinin bulunması tüketicilere fayda sağlanmasında önemlidir (Lewis, 1981). Çocuk menüleri de bunlardan biridir. Çocuk menüleri, aileyle dışarıda yemek yeme tercihinde ve restoran seçiminde önemli bir husustur. Çocuklara sunulan yiyecek ve içeceklerin sağlığı tehlikeye atmayacak içerikte olması çocuklu ailelerin bir restorandan beklediği özellikler arasındadır (Aşık, 2019; Emir ve Pekyaman, 2010). Bu nedenle yiyecek ve içeceklerin kalitesi, güvenliği ve lezzeti çocuk menülerinden beklenen özelliklerdir (Baek, Ham ve Yang, 2006; Azanza, 2001).

Turizmde çocuk dostu oteller üzerinde yapılan araştırmaya göre çocukların eğlence, yemek, güvenlik ve sağlığına özen gösteren uygulamaların yapıldığı çocuk dostu hizmetler belirlenmiştir (Tuna, Özyurt ve Kurt, 2019; Aşık, 2019). Ancak gastronomide çocuk dostu menü uygulamaları üzerinde bir araştırmaya rastlanmamıştır. Dolayısıyla bu çalışma gastronomide çocuk dostu menü uygulamalarının önemini ortaya koymayı amaçlamaktadır.

2. LİTERATÜR TARAMASI

Menü

Latince de “minutus” sözcüğünden türeyen menü kavramı, bir öğünde belirli bir sırada servisi yapılan birbiriyle uyumlu yiyeceklerin detaylı listesi ve ücret tarifesi olarak ifade edilmektedir (Altinel, 2009: 28). Türk Dil Kurumu sözlüğünde menü; yemek listesi ve sofraya çıkarılacak yemeklerin hepsi şeklinde tanımlanmıştır.

Menü, işletmelerin hazırladığı ürünlerin misafirlerin yiyecek ve içecek seçimlerini kolaylaştıran kılavuz niteliğinde liste olup, tarihte ilk kez 1540’lı yıllarda Brunswick Dükü Henry’nin ilgi duyduğu yemekleri listelemesiyle oluşmaya başlamıştır (Sarıtaş ve Sormaz, 2020: 137). İlk menüler, müşterilere sunulacak hizmeti ve mutfak şeflerinin satın alacağı malzemeyi hatırlatması amacıyla tasarlanmıştır (Cömert ve Keleş, 2018: 324). Menü, sunulan yiyecek ve içecek kalemleri ve bunların besin içerikleri, fiyatları, servis türü, yaratılmak istenen atmosfer, erişilmesi hedeflenen müşteri tipi ve işletmenin genel karakteristiği hakkında temsil edici bilgiler vermektedir (Çınar, 2004: 25). Şahin ve Yazıcıoğlu (2018)’ na göre menü, müşteriye işletme ile ilgili ipuçları veren, müşteri algısını ve seçimlerini etkileyen, işletmede sunulan yiyecek ve içecekler ve bunlarla ilgili bilgi sunan pazarlama ve satış aracıdır.

Menü, misafirlerin isteğine göre hazırlanan ve servis edilen yiyecekleri içermesinin yanı sıra işletmenin müşteri profilinden pazarlama politikalarına,

dekorasyonundan mutfak ve çalışan bilgisine kadar birçok unsurun düzenlenmesine yardımcı olur (Baysal ve Küçükaslan, 2007; Sezgi ve Cömert, 2015). Yiyecek ve içecek işletmeleri menüyü, misafirlerin seçimlerinde kolaylık sağlaması amacıyla, ürünleri belirli kriterlere bölümlendirerek hazırlamaktadır (Akay, ve Sarıışık, 2015). Menü'nün dünyaya yayılması Fransız gastronomisi tarafından meydana gelmiştir. Bu nedenle günümüzde organizasyonlarda hazırlanan yemek listeleri, Fransa'nın 19. yüzyılda kullandığı yemek listelerinin sadeleştirilmiş haline benzemektedir (Sökmen, 2011).

Menünün Önemi

Menü, işletme ile müşteri arasındaki iletişimi sağlayan önemli araçlardan biridir (Şahin ve Yazıcıoğlu, 2018). Menü, bir işletmenin yiyecek kalitesi, fiyat ve servis gibi imajını güçlendiren unsurlardan biridir ve çekicilik oluşturmaktan dolayı, misafirlerde davranış değişikliği meydana getirmektedir (Antun ve Gustafson, 2005). Planlaması iyi yapılmış bir menü, kısa sürede müşteri kalite algısına etki ederek, işletme satışları üzerinde olumlu bir etki bırakabilmektedir (Şahin ve Yazıcıoğlu, 2018). İşletmelerin amaçlarına ulaşmasında, yönetilmesinde ve dizayn edilmesinde menü önemli bir rol oynamaktadır (Demirçakmak, 2020). Menüde yer alan ürünlerin tadı, servis kalitesi, misafirler ve hizmetin sunulduğu ortam ile uyum gibi faktörler menü değerlendirmesinde etkilidir. Aynı zamanda, misafirlere işletmenin karakteri, algılanan imajı ve restoran kişiliği de menü vasıtasıyla iletilmektedir. İşletmeler menünün misafirlerde yarattığı etkiye göre sürdürülebilirliğini sağlamaktadır (Taşpınar, 2011; Demirçakmak, 2020). Bu nedenle yiyecek ve içecek işletmelerinin başarı ve başarısızlığının arkasındaki nedenlerde menü etkin bir şekilde yer almaktadır (Akay ve Sarıışık, 2015). Menü, önemli bir pazarlama aracı olmasının yanı sıra bir işletmenin mali işlemlerinin tepe noktasında da yer alır (Atikson ve Jones, 1994). Glanz ve arkadaşları (2007)' na göre, misafirlere sağlıklı yiyecek ve içecekler sunan bir menü, aynı zamanda restoranın karlılığına da fayda sağlamaktadır.

Menü Planlama

Toplu yaşama sistemi, yiyecek seçimi ve servis hizmetlerinin oluşmasına, yiyecek seçimi ve servis ise menü planlamanın oluşturulmasına önayak olmuştur. (Gök, 2004). Menü planlama, bir yiyecek işletmesinin ne tür yiyecek ve içecekleri hazırlayıp pazarlayacağını sağlamaya yönelik eylemleri kapsayan süreç olarak tanımlanmaktadır (Demirçakmak, 2020).

Menü planlamanın amaçlarını oluşturan unsurlar arasında şunlar yer almaktadır (Küçükaslan, 2006: 122);

- Yiyecek ve içecek hizmetleri bölümlerinin verimli ve uyumlu çalışmasını sağlamak,
- Üretimde ortaya çıkan yan ürünlerden yararlanmak,
- Mümkün olduğunca israfı azaltmak,
- Pazarlama amaçlarını gerçekleştirmek,
- Yiyecek ve içecek maliyetlerini kontrol altına almak,
- Yiyecek ve içeceklerin satış fiyatı ile ilgili tereddütleri gidermek ve işletmenin hedeflediği kârlılık oranını sağlamak.

Menü planlama bir işletmenin teması, müşteri harcamaları, demografik unsurları ve maliyeti ile ilişkilendirilir (Malik ve Kumar, 2012). Ayrıca menü, işletmenin gelecek planlarının sistematik bir şekilde yapılması, müşteri memnuniyeti, kârlılık ve devamlılık, menü kaleminde düzenleme yapabilme olanağı, maliyeti azaltma ve israfı önleme açısından yarar sağlamaktadır (Aktaş Alan ve Suna, 2019: 1332). Buisman ve arkadaşları (2019)' na göre üç tür menü planlama modeli vardır; ilki, maliyetin en aza indirilmesine, ikincisi tüketici tercihlerine, üçüncüsü ise bireysel tüketicilere yöneliktir.

Menü planlama esnasında hedeflenen müşterilerin milliyeti, kültürü ve istekleri dikkate alınması gereken noktalardır (Sökmen, 2011). Aynı zamanda hedeflenen kitle için yemek ortamı ve yemeklerin başarısının menüye uyum sağlaması gerekir (Abbey, Wright ve Capra, 2015). Personellerin önceki deneyimleri ve nitelikleri, mevsimsellik, menüdeki yiyeceklerin benzerliğindeki aşırılık ve ürünlerin maliyet durumu planlamada göz önünde bulundurulması gereken bir diğer husustur (Hacıoğlu ve Giritlioğlu, 2007; Buyruk, 2011; Seyitoğlu, 2017). Planlamanın iyi yapılması, güvenilir müşteri profillerinin oluşturulmasında son derece önemlidir. Zaman yönetimi, çalışan motivasyonu, misafir memnuniyeti, müşteri geri bildirimleri ve beklentileri, gastronomik konular, tüketici talebi, sektörel yenilikler ve trendler, rekabet ve ürün bulunabilirliği menü planlarken dikkat edilmesi gereken faktörlerdir. Bu nedenle menü planlama yiyecek ve içecek işletmelerinin başarılı olmasında önemli bir güce sahiptir.

Menü Fiyatlandırma

Menü fiyatlandırması, bir işletmenin maliyet yönetiminde önemli noktalarından biridir. Öyle ki, menüdeki ürünlerin fiyatı beklenenden çok yüksek olduğunda tüketicilerde memnuniyetsizlik oluşurken, çok düşük olduğunda ise işletmenin zarara uğraması söz konusu olmaktadır (Aras, 1993). Rekabet, talep, mevsim, pazarlama ve fiyatlandırma hedefleri, ürünün kendisi ve çevresel faktörler menü fiyatlandırmada etkili olmaktadır. Bunların yanı sıra kira, elektrik, su, yakıt, personel gideri, temizlik gideri, atmosfer, restoran konumu, imaj, hizmet kalitesi ve restoran konsepti menü fiyatlandırmada göz

önünde bulundurulması gereken diğer faktörlerdir (Hançer, Biçici ve Tanrısevdi, 2007; Mil ve Tezel, 2019). Fiyatlandırma yönteminin belirlenmesinde ise maliyet, rekabet ve karlılığa yönelik olma durumu etkilidir (Bolat, 1995). Fiyat rakamlarının belirlenmesi ve rakamların yazılış biçimi tüketici algısı ve seçimleri üzerinde önemlidir (Bizer ve Schindler, 2005; Shindler, 2006; Baek, Ham ve Yang, 2004).

Fiyatlandırmaya yönelik çeşitli stratejiler kullanılmaktadır, bunlar (Ertürk, 2019);

- Yeni ürün fiyatlandırma stratejileri,
- Ürün hattı fiyatlandırma stratejileri,
- Coğrafi fiyatlandırma stratejileri,
- Rekabetçi fiyatlandırma stratejileri,
- Tutundurma yönlü fiyatlandırma stratejileri,
- Psikolojik fiyatlandırma stratejileri,

olarak ifade edilebilir.

Menü Tasarımı

Menü tasarımı, menü kapağı, boyutu, rengi, yazı stili, içeriği gibi unsurların menü kartına işlenmesini kapsayan süreçtir (Demirçakmak, 2020). Misafirlerin işletme kalitesi ve yiyecekler ile ilgili bilgi edinmesi, sipariş ve satışları düzenli koordine etmek, zaman tasarrufu ve misafirlerin güvenini kazanmak amacıyla menü tasarımı yapılmaktadır (Özkoç, Arslan, Kendir ve Erdoğan, 2019). Boyut, renk, düzen ve yazı metni, tasarımın hazırlanmasında önemli bir unsurdur (Altınel, 2009). Menü tasarımı aşamasında yaratıcılık, materyal, renklendirme ve sadelik önemli unsurlardır. Bunun yanı sıra menü kartının çekici olması, kolayca okunabilmesi, dilin iyi kullanılması ve fiyatlandırmanın doğru yapılması menü tasarımında yönetsel açıdan dikkate alınması gereken unsurlardır (Sezgi ve Cömert, 2015).

Menünün tasarlanma sürecinde, amaçların belirlenmesi, pazar durumunun tespiti, hangi öğün için menünün hazırlanacağı, menünün çeşitliliği, menüde yer alacak yemekler ve menü kartının basılması dikkate alınması gereken unsurlardır (Durlu Özkaya ve Sökmen, 2017). Menüde yer alacak olan ürünlerin isimlendirilmesi coğrafi isimlendirme, duygusal isimlendirme, duyusal isimlendirme ve marka ile isimlendirme kategorisine göre yapılmaktadır (Şahin ve Yazıcıoğlu, 2018: 904). Menünün oluşturulma ve geliştirilme aşamalarında müşteri beklentilerindeki değişiklik, kârı arttırma, trende uyum sağlama, kanuni zorunluluk, personel değişikliği, servis değişikliği, çeşitliliği arttırma, mutfak bölümündeki değişiklikler ve bazı malzemelerin tedarikindeki zorluklar etkili olmaktadır (Durlu Özkaya ve

Sökmen, 2017: 64). Menülerin geliştirilmesinde, gastronomi işletmelerindeki rekabet, tüketici taleplerindeki değişimler ve sürdürülebilirlik isteği önemli rol oynamaktadır (Durlu Özkaya ve Sökmen, 2017). Özdemir (2012)' e göre menü tasarımı, menüyü hatırlanabilir kılmaktadır. Cankül (2019)' e göre ise menü tasarımı, müşterilerin tekrar ziyaret etme niyeti üzerinde etkili olmaktadır. Bu nedenle menülerin iyi tasarlanması önemlidir.

Menü Tercih

Menü, işletme tercihi ve müşteri davranışlarını etkileyen bir faktör olmakla birlikte, işletme imajını yansıtan somut bir araçtır (Reynolds ve ark., 2008; Stevens, 1990; Koçak, 2004). Menü kartlarında yiyecek ve içeceklerin enerji, yağ ve diğer besin öğeleri ile ilgili bilgilerin yer alması, müşterilerin satın alma davranışı üzerinde etkilidir (Bekar ve Demirci, 2015). Menü kartlarında yiyeceklerin besin değerleri hakkında bilgilerin yer alması tüketicilerin daha sağlıklı beslenmesi ve daha fazla para ödemeye istekli olmalarında önemlidir (Hwang ve Lorenzen, 2008). Bekar ve Demirci (2015)' ye göre menü kartlarında yiyecek ve içeceklerin enerji değerinin belirtilmesi, yiyecek isimlerinin uygun dilde yazılması, servis süresinin belirtilmesi ve yiyecek yanında verilen garnitür ve sosların belirtilmesi yiyecek seçimlerinde etkili olmaktadır.

Günlük hayatta tüketilen yiyecekler menü tercihinde etkili olan bir husustur. Bazı insanlar günlük hayatta tükettikleri yiyeceklere uygun içeriğe sahip menüler tercih ettikleri zaman kendilerini mutlu hissetmektedir (Abbey, Wright ve Capra, 2015). Dipietro, Roseman ve Ashley (2005)'e göre fast food restoranları tüketicilerin yıllarca sağlıksız yiyecekler tüketmelerine ve sağlıklı beslenme bilinçlerinin azalmasına neden olmuştur. Bekar ve Demirci (2015)' nin çalışmasına göre tüketiciler yemek seçiminde menünün fiziksel özelliklerinden fazla içerik bilgisinden etkilenmektedir. Roberto ve arkadaşları (2010)' na göre, menülerde günlük alınan kalori miktarının yazılması ve menüdeki ürünlerin kalori miktarının belirtilmesi yemek seçimini etkilemektedir. Hwang ve Lorenzon (2008) ile Vanderlee ve Hammond (2014)' un çalışmasına göre ise menü kartında yiyeceklerin besin değerleriyle ilgili bilgilerin bulunması, tüketicilerin daha sağlıklı menü seçimleri yapmasını sağlamaktadır.

Çocuklu ailelerde aile bireylerinin hepsinin çalıştığı dönemlerde dışarıda yemek yeme davranışı daha cazip ve rahatlatıcı gelmektedir (Blake ve ark., 2009). Vikraman, Frayar ve Ogden (2015)' in çalışmasına göre ABD'de yaşayan çocuklar günlük kalorilerinin %25'ini dışarıda yedikleri yiyeceklerden almaktadır ve çocukların %42'si fast food tüketmektedir. Çocuklara yönelik oluşturulan menülerinin birçoğunda çocukların ilerleyen yıllarda sağlığında problemlere neden olacak şekerli ürünler bulunmaktadır ve bu durum çocuklarda obeziteye neden olmaktadır (Moran ve ark., 2019; Batada ve ark.,

2012). Mazariegos ve arkadaşları (2016), çocuklar için yan ürünler aracılığıyla cazip hale dönüştürülerek servis edilen cumbo menülerin tasarımındaki etkileyciliğinden dolayı çocuklar tarafından tercih edildiğini ancak içeriğinde çocuk sağlığını olumsuz etkileyen birçok unsurun bulunduğunu ifade etmiştir. Teksas Houston'da 10 fast food restoranında yapılan bir çalışmada çocuk menülerinin sadece %3'ünün sağlıklı menü içeriğine sahip olduğu, diğerlerindeki menülerde ise yiyeceklerde doymuş yağ ve tuz miktarı kurallarına uyulmadığı belirlenmiştir (Young, Coppinger ve Reeves, 2019).

Çocuk menüleri tercihinde, menüler üzerinde yiyeceklerin besin ve kalori değeri bilgilerinin bulunması, yemek seçimini etkileyen bir faktördür (Ahn ve ark., 2015). DuBreck ve arkadaşları (2018), Kanada Ontario' da bulunan ve çocuk menüsü sunan 174 farklı fast food restoranı üzerinde yaptığı çalışmada restoranların yalnızca %5'inde bazı yiyeceklerin besin değeri ve sağlıklı içeriklere sahip olup olmadığı hakkında bilgi verildiğini belirlemişlerdir. Çocuk beslenmesinde sağlıklı beslenme bilinci oluşturulması ve tüketilen yiyeceklerin besin değerlerinin bilinerek tüketilmesi için, çocuk menülerine yiyeceklerin besin değeri bilgisi eklenmesi sağlıklı beslenme konusunda etkili olabilmektedir (Prowse ve ark., 2020). Martins ve arkadaşları (2020)'nin çalışmasına göre yemek pişirme uygulamaları ve kullanılan ürünler çocukların sağlıklı tercih yapmalarını etkilemektedir. Tauriello ve arkadaşları (2021) tat testi, sevme ve tercih etme ile alakalı çalışmalarında 37 çocuktan çoğunluğunun sağlıklı ana yemek tercih ettiğini belirlemiştir. Çocukların sağlıklı menü tercih etmelerinde tat testi aşamasında denenen ana yemeklerin tadının beğenilmesinin etkili olduğu tespit edilmiştir. Dolayısıyla sağlıklı menüler oluşturulurken yiyeceklerin tadı önemli bir faktördür. Zeinstra, Vrijhof ve Kremer (2020)' in çalışmasında, evde aileleriyle birlikte yemek yapan ve bu şekilde büyüyen çocukların ilerleyen yıllarda sebze ve meyveler hakkında daha fazla bilgi sahibi oldukları, bu nedenle de dışarıda yemek yediklerinde daha sağlıklı menüleri tercih ettikleri belirlenmiştir.

Hua ve arkadaşları (2020)'nin çalışmasına göre restoranlarda çocuklu aile bireylerine yiyeceklerin kalorileri hakkında mesajlar verilmesi sağlıklı çocuk menülerinin seçiminde etkili olmaktadır. Ziauddin ve arkadaşları (2018)'na göre sağlıklı yemek yeme alışkanlıklarında aile yapısı etkili olmaktadır. Richamond ve arkadaşları (2013) çocukların sağlıklı menü seçmelerinde eve olan uzaklık, alışılmış tat tercihi ve yemek maliyetinin etkili olduğunu belirtmiştir. DuBreck ve arkadaşları (2019) tek çocuklu ailelerin restoranlarda daha kaliteli yemek menüsü tercih ettiklerini ifade etmişlerdir. Bu nedenle aile yapıları çocukların sağlıklı beslenmelerinde önemli bir etkiye sahiptir.

Çocuklar, ailelerin tatil satın alma kararları ve tatil tercihleri üzerinde doğrudan etkiye sahiptir (Aymankuy ve Ceylan, 2013). Yemeklerin sağlıklı ve

taze olması, restoranın güvenilir ve tanınmış olması, hijyene önem verilmesi gibi faktörler çocuklu ailelerin tercihlerinde önemli rol oynamaktadır (Aşık, 2019). Çocuklu ailelerin ve çocukların seçimleri turizm endüstrisinde menü planlaması yaparken dikkate alınması gereken bir husustur.

Çocuk menüleri, çocuklu aileler için otel tercihinde önemli bir faktördür. Aile büyükleri çocuk büfesi, özel menüler, gün içindeki atıştırılacak ikramlar, çocuklu aileler için ayrı bir restoran ve süresiz açık mutfağın varlığına, aynı zamanda çocuk menülerindeki yiyecek ve içeceklerin sağlığa uygunluğuna dikkat etmektedirler (Emir ve Pekyaman, 2010; Yılmaz, 2007). Taze sıkılmış meyve suları, ara öğünde pizza, dondurma servisi, hamburger, sandviç, köfte, pilav ve makarna gibi yiyecekler çocuk dostu bir işletmeden beklenen unsurlardır (Öztürk, Atasoy ve Arıkan, 2018). Bu nedenle çocuk dostu menüler işletmelerin dikkate alınması gereken hususların başında gelmektedir

Çocuk menülerinde yer alan fakat içeriğinden dolayı sağlıklı olup olmadığı sorgulanan bazı yiyecekler şunlardır (Şeker ve Keleş, 2019);

- Hamburger,
- Patates kızartması,
- Pizza,
- Nugget ve şinitzel,
- Köpük dondurma,
- Sosis ve salamlı sandviç,
- Donut,
- Renklendirilmiş pasta ve tatlı çeşitleri,
- Cips çeşitleri,
- Hazır sütlü tatlı,
- Gazlı içecekler,
- Yağda kızartılmış yiyecekler,
- Jel şekerler,
- Meyveli şuruplar.

Sayılan bu yiyeceklerin çocuklara uygun olarak hazırlanması ve içeriklerinin sağlıklı olması ailelerin işletme seçimlerinde önemlidir. Yiyecek ve içecek işletmeleri bünyesinde bulundurdukları çocuk menülerinin içeriğine dikkat etmelidir. Çocukların hem severek tüketeceği hem de sağlıklı olan yiyecekleri menülerinde bulunduran işletmeler ailelerin tercihlerini belirlemede etkili olabilir.

Çocuk Dostu Menü Uygulamaları

Çocuk menüleri sunan birçok fast food restoranındaki menülerin kalsiyum, demir, meyve ve sebze içeriği düşük ve besin değeri çocuk beslenmesi için kalitesiz durumdadır. Son birkaç yıldır çocuk menülerindeki sağlıksızlığın farkında olunmasından dolayı çocuk dostu menü uygulamaları gelişme göstermeye başlamıştır. Bu nedenle çocukların daha sağlıklı beslenme bilincine sahip olması için bazı restoranlar menülerinde değişikliğe giderek, sağlıklı içeriğe sahip çocuk dostu menüler oluşturmaya başlamışlardır (Powell, Nguyen ve Han, 2012; Anzman-Frasca ve ark., 2014; Anzman-Frasca ve ark., 2015b).

New York City (NYC) Konseyi 2019 yılında restoranlarda çocuk menülerindeki su, süt, meyve suyu ve aromalı suların tatlandırıcı eklenmeden servis edilmesi için yasa çıkarmıştır (Rummo ve ark., 2020). Çocuk menülerinde yiyeceklere ek olarak sunulan yan ürünlerde cips gibi sağlıksız yiyecekler yerine salata gibi besin değeri yüksek yiyeceklerin servis edilmesi daha sağlıklı seçimlerin yapılmasında etkili olmaktadır (Anzman-Frasca ve ark., 2015b). Walt Disney World restoranlarında bulunan katkı maddeli içecekler katkısız içecekler ile değiştirilmiştir ve sonrasında şekerli içeceklerle yönelimin azaldığı belirlenmiştir (Peters ve ark., 2016). Ayrıca İngiltere ve İrlanda'da bazı konsey kararlarına göre okulların 400 m yakınına kadar fast food işletmesi açmak yasaklanmıştır (Young, Coppiner ve Reeves, 2019). Yapılan bu düzenlemeler ile çocukların sağlığının korunması yönünde adımlar atılmıştır.

Çocuk dostu turizm, çocukların bir birey olarak görülerek saygı duyulduğu, her türlü şiddetten korunarak aileleri ile birlikte rahatlıkla seyahat edebileceği ve konaklayabileceği ortamların sağlandığı turizm anlayışı olmakla birlikte sürdürülebilir turizmin önemli bir bileşenini de oluşturmaktadır (Ahipaşaoğlu, 2018; Özkan Buzlu ve Atçı, 2020). Çocuk dostu oteller, her yaş grubundaki çocukların aileleriyle birlikte güvenli bir şekilde konaklayabilecekleri, mini kulüp, bakıcı, doktor, çocuklara göre düzenlenmiş su parkı gibi eğlence alanları bulunan, çocuklu ailelere kaliteli hizmet sunan ve çocuk dostu bilincine sahip otellerdir (Tuna ve ark., 2019). Aslan, Tosun ve Kurtuluş (2019)'a göre çocuk dostu oteller unutulmaz deneyimler yaşanmasında önemli bir etkiye sahiptir. Sağlıklı çocuk menüsü, turizmde çocuk dostu otel olarak adlandırılan işletmeler için gerekli bir kriterdir (Şeker ve Keleş, 2019; İnceöz, 2018). Çocuk dostu otel restoranlarında çocuklar için sıcak açık büfe ünitesi, soğuk açık büfe ünitesi ve çocuk dostu atıştırmalıklar yer almaktadır. (Çakmak Sel ve Mazman İtik, 2020). Çocuk menüleri, sağlığa uygun ve çocukların zevkine uygun tasarlanmalıdır (Öztürk, Atasoy ve Arıkan, 2018). Bazı kalite düzeyi yüksek işletmeler yiyeceklerin katkısız olarak hazırlanmasına dikkat etmektedir (Şeker ve Keleş, 2019). Tüm bunlar dâhilinde

oteller ve restoranlar pazar paylarını artırmak ve çocuklara özel menüler geliştirmek için çeşitli çalışmalar yapmaktadır. Bu bağlamda çocuk dostu menülere sahip, sağlıklı yiyecek ve içecekler servis eden bazı yerler ve uygulamaları şu şekildedir;

- Güney Kıbrıs'ta The Almyra otelde çocuklara taze sıkılmış meyve suyu ikram edilmektedir (Emir ve Pekyaman, 2010).
- Muğla'da Hillside Beach Club otelinde taze sebzeler ile misafirlerin isteğine uygun bebek mamaları hazırlanmaktadır (Durna ve Babür, 2017).
- 2018 Temmuz ayında ABD'nin Baltimore şehrindeki restoranlarda sağlıklı çocuk menüleri sunulması için çocuk menülerinde içeceklerde %100 meyve suyu olması ve diğer ürünlerde de şekerli katkıların bulundurulmamasına yönelik yaptırım uygulanmıştır. Bunun yanı sıra California'da Eylül 2018'den bu yana çocuk menülerinde sağlıklı gıda sunumları önemli hale gelmeye başlamıştır (Yang ve Benjamin-Neelon, 2019).
- McDonalds 2013 yılından bu yana şekerli, tatlı içecekleri Happy Meals menülerinden çıkarmıştır. Buna bağlı olarak ilerleyen yıllarda süt ve elma suyu satışında artışlar meydana gelmeye başlamıştır (Yang ve Benjamin-Neelon, 2019).
- Walt Disney Company 2006 yılında çocuk menülerinde bulunan yan ürün ve içecek seçeneklerini değiştirip daha sağlıklı ürünler getirerek, %19 daha az kalori tüketilmesini sağlamıştır (Peters ve ark., 2016).
- Avustralya New South Wales (NWS) ve Güney Avustralya'da bazı restoranlar çocuk menülerinde sebze, kepekli tahıl, yağsız protein, süt ürünleri ve meyve gibi temel besleyici yiyecek ve içecekler buldurmaya başlamıştır (Chai ve ark., 2019).
- Amerika'da Kids LiveWell programları yapılmaya başlanmıştır. Programlar ile çocuk menülerinin sağlıklı olacak şekilde iyileştirilmesi amaçlanmıştır. Program uygulanmaya başladıktan sonra yaklaşık 3 yıl içinde etkileri belirgin şekilde görülmeye başlanmış ve sağlıklı çocuk dostu menüler oluşturulmuştur (Wellard-Cole ve ark., 2019).
- 2012 yılından beri ABD'de bölgesel bir zincir restoran olan Silver Diner'da sağlıklı çocuk menüleri uygulanmaktadır. Menülerde ilk başlarda çilek, karışık sebzeli yiyecekler, salatalar ve ev yapımı patates kızartması gibi ürünler geliştirilmiş, ilerleyen yıllarda yine sağlıklı olacak şekilde çeşitlendirilmiştir. Yenilenen çocuk menüleri Kids LiveWell beslenme kriterlerini karşılamıştır. Menüde yapılan değişiklik toplum tarafından kabul edilmiş ve çocuklar sağlıklı menüler satın almaya başlamışlardır (Anzman-Frasca ve ark., 2015b).

- Okullardaki yemek kalitesi yüksek olan İsveç'te ilkökul öğrencilerinin öğle yemeklerinde sıcak yemek, ekmek, su, süt ve salata büfesi bulundurulmaktadır (Elinder ve ark., 2020).
- Avustralyada fast food endüstrisi çocukların daha sağlıklı yiyecekler tercih etmesi konusunda bilinçlenmesi için sorumlu reklamcılık ve pazarlama (QSRI) girişiminde bulunmuş ve çocuk yemeğinde olması gereken besin kriterleri hakkında tüketiciler bilinçlendirilmiştir. Bu sayede çocuklar ve aileler sağlıklı beslenme konusunda bilgi sahibi olmuşlardır (Wellard-Cole ve ark., 2019).
- Meksika'da fast casual burger zincir işletmelerinden birisi olan Grill'de hem sağlıklı hem lezzetli sağlıklı burger menülerinin satışı yapılmaktadır. Bu restoranlardaki menülerin çocuk sağlığına zararı bulunmamakla birlikte, menülerin besin yeterliliği uzmanlarca da onaylanmaktadır (Wellard-Cole ve ark., 2019).
- ABD'nin Rochester eyaletindeki restoranlarda "Healthy Hero Restaurant" programları uygulanmaktadır. Bu programı uygulayan restoranlarda çocuklar için Healthy Hero Menu Choices'lar bulunmakta ve içeriğinde ızgara hindi, taze meyve ve brokoli gibi yiyecekler yer almaktadır (DuBreck ve ark., 2019).
- National Restaurant Association, Kids LiveWell programını uygulamak için çocuk menülerinden patates kızartması ve sodayı çıkarıp, onun yerine daha fazla meyve, sebze, süt ürünleri ve sağlıklı mezeler getirmiştir (Shonkoff ve ark., 2018). Ayrıca Natioanl Restaurant Association 2010 yılında ABD'de çocuk menülerinin besin değerlerinin belirtilmesi için menü etiketleme yasasının çıkarılmasını sağlamıştır (Deirlein, Peat ve Claudio, 2015).
- San Marcos restoranlarında çocuk menüleri için Best Food FITS stratejileri uygulanmaktadır. Buna göre yiyecek ve içeceklerde şekerli, tatlı gıda alımının azaltılması amaçlanmış ve bu doğrultuda çocuk menülerinde iyileştirmeye gidilmiştir (Markides ve ark., 2017).
- ABD'de Austin şehrinde Dai Due restoranında ev yapımı pastırma ve geyik eti sosisinden oluşan çocuk dostu menüler, Los Angeles Au Fudge restoranında ise organik sebze ve meyvelerden oluşan lezzetli çocuk dostu brunch menüleri sunulmaktadır (www.macromore.com).

Tüm bu uygulamalar çocuk dostu menü meydana getirmenin önemli bir unsur olduğunu ortaya koymaktadır. Bu nedenle restoranlar ve oteller sağlıklı toplumların oluşmasında ve farklılık yaratma noktasında mutfaklarında çocuk dostu menü uygulamalarına önem vermelidirler.

3. SONUÇ

Restoranlar, çocukların çevresel farklılıktan etkilenebileceği ortamlardır. Sağlıklı yiyecek menülerinin tercih edildiği bir ortamda çocukların da benzer davranışlar göstermesi mümkündür (Anzman-Frasca ve ark., 2018). Fast food restoranları veya klasik restoranlarda çocuk menüleri çoğunlukla bulunmaktadır. Fakat bu menülerdeki sağlıklı yiyecek seçenekleri sınırlıdır (Krokowski, Eddings ve West, 2011). Çocuk menülerinde meydana getirilen değişimin amacı beslenme alışkanlıklarını daha sağlıklı düzeye getirip, sürdürülebilir sağlıklı beslenme davranışı oluşturmaktır. Yemek yeme davranışları sosyal normlardan etkilendiği için değişim restoran menülerden başlatılmıştır. Bazı yaygın fast food restoranlarında yiyecek ve içeceklerin kalorisini düşürülmüş veya bu ürünlerin yerine sağlıklı ve cazip yiyecekler getirilmiştir. (Anzman-Frasca ve ark., 2015a; Cluss ve ark., 2014; Mollen ve ark., 2013).

Sağlıklı yiyecek tercihleri çocukluk döneminde kazandırılmaktadır (Oostindjer ve ark., 2017). Bu dönemde çocuk dostu menülerin tercih edilmesi için ana yemek, sebze, meyve ve tatlı alternatiflerinde sağlıklı bir çeşitliliğe gidilmesi gerekir. Aynı zamanda restoran çalışanlarının çocuk dostu sağlıklı yiyecekler hazırlaması için bilinçlendirilmesi ve eğitilmesi önemli bir noktadır (Chai ve ark., 2019; Tarro ve ark., 2017). Yiyecek ve içecek işletmelerinde yerel ve sağlıklı ürünlerin yer alması, çocukların sağlıklı yiyecekleri tanımasını ve bu yiyeceklere daha fazla eğilim göstermesini sağlamaktadır (Khanom ve ark., 2015).

Rocha ve Viegas (2020), restoranlardaki çocuk menülerinin kalitesini inceledikleri çalışmalarında, menü sunumlarında daha sağlıklı uygulamalar yapılması gerektiğini ve bu konuda işletmelerin bilinçlendirilmesi gerektiğini ifade etmiştir. Mueller ve arkadaşları (2020)'nin çalışmasına göre sağlıklı çocuk menülerinin geliştirilmesi ve restoranlarda yaygınlaştırılması olumlu sonuçlar meydana getirmektedir. Sağlıklı menülerin yer aldığı restoranlara sıklıkla giden çocuklar, zamanla sağlıklı menüleri daha fazla tercih etme eğilimi göstermektedir. Dalrymple ve arkadaşları (2020) menü tasarımının çocuklarda sağlıklı menü tercihinde etkili olduğunu belirtmişlerdir.

Menülerde yazılı uyarılar, açıklayıcı etiketler, menü öğeleri ile ilgili bilgilendirici şekiller kullanılması, sağlıklı yemek seçimine olumlu etki etmektedir (Peters ve ark., 2015). Anzman-Frasca ve arkadaşları (2018) çalışmalarında, çocuk menülerinde yer alan yiyeceklere eğlenceli isimler verilmesinin menü tercihinin olumlu etkilediğini belirlemiştir. Lopez ve arkadaşları (2017)'nin yaptığı çalışmaya göre, sağlıklı yiyecekleri işaret eden harita ve tabela uygulamaları çocukların restoranlarda sağlıklı menülere

yönelmelerine katkı sağlamıştır. Deirlein, Plaut ve Claudio (2015)'ya göre restoranlarda çocuk menülerinin sağlıklı olması ile ilgili bilinçlenme düzeyi arttıkça menülerde kalori, yağ ve sodyum içeriği düşük olan çocuk yiyecekleri bulunabilecek, meyve ve sebzelere daha fazla yer verilecektir.

Çocuk dostu menü uygulamalarına yönelik farkındalığın artırılması için mutfak personellerinin bu konu hakkında bilgilendirilmesi önemli görülmektedir. Menü listesi tasarımında kullanılan renk, tabağın tasarımı, yan yiyeceklerin görünümü, tabaktaki yiyeceklerin birbirine yakışır lezzetlerde olması ve tabak içerisindeki yiyeceklerin çocukların hoşlanacağı renklere sahip olmasına dikkat edilerek çocuk dostu menülerin çekiciliği artırılmalıdır. Otel veya restoranlarda çocukların yiyecek tüketimini gerçekleştirdiği alanlarda restoran duvarlarında sağlıklı gıdalara yönelik eğlenceli görünen aynı zamanda bilgilendirici olan resim veya karikatürler bulundurularak çocukların sağlıklı menülere yönlendirilmesi sağlanabilir. Eğitim ortamlarında çocuklara hazırlanan menüler çocukların alışkanlıklarını etkileyeceğinden dolayı daha dikkatli seçimler yapılabilir. Tüm bu hususlar dâhilinde yeme içme hizmeti sunan işletmeler çocuk dostu menüler oluşturma konusunda hassasiyet göstermeli ve sürdürülebilir menüler ile çocukların yaşam kalitesini arttırmaya katkı sağlamalıdır.

KAYNAKÇA

- Abbey, K., Wright, O., & Capra, S. (2015). Menu planning in residential aged care—The level of choice and quality of planning of meals available to residents. *Nutrients*, 7(9), p.7580–7592. Doi:10.3390/nu7095354.
- Ahipaşaoğlu, S. (2018). Neden Çocuk Dostu Turizm? (Davetli Konuşmacıların Sunumları), *I. Uluslararası Çocuk Dostu Turizm Kongresi, Bildiri Özetleri Kitabı*, p.13-137.
- Ahn, JY., Park, H. R., Lee, K., Kwon, S., Kim, S., Yang, J., Song, K-H., & Lee, Y. (2015). The effect of providing nutritional information about fast-food restaurant menus on parents' meal choices for their children. *Nutrition Research Practice*, 9, p.667–672. Doi:10.4162/nrp.2015.9.6.667.
- Akay, A., & Saruşık, M. (2015). Restoran yöneticilerinin menü planlaması ve analizi konusuna yaklaşımları üzerine bir araştırma. *Bartın Üniversitesi İ.İ.B.F Dergisi*, 6(12), p.211-230.
- Aktaş Alan, A., & Suna, B. (2019). Gastronomi şehri “Gaziantep'te” menü planlama uygulamalarına güncel bakış. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), p.1328-1343.
- Albayrak, A. (2014). Müşterilerin restoran seçimlerini etkileyen faktörler: İstanbul örneği. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 25(2), p.190- 201. Doi:10.17123/atad.vol25iss255949.
- Altınel, H. (2009). Gastronomide menü yönetimi, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Antun, J., M. & Gustafson, C. M. (2005). Menu analysis: Design, merchandising and pricing strategies used by succesful restaurants and private clubs. *Journal of Nutrition in Recipe& Menu Development*, 3(3), p.81-102. Doi:10.1300/J071v03n03_07.
- Anzman-Frasca, S., Dawes, F., Sliwa, S., Dolan, P. R., Nelson, M. E., Washburn, K., & Economos, C. D. (2014). Healthier side dishes at restaurants: an analysis of children's perspectives, menu content, and energy impacts. *International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity*, 11(1), p.81. Doi:10.1186/1479-5868-11-81.
- Anzman-Frasca, S., Mueller, M. P., Lynskey, V. M., Harellick, L., & Economos, C. D. (2015a). Orders of healthier children's items remain high more than two years after menu changes at a regional restaurant Chain. *Health Affairs*, 34(11), p.1885–1892. Doi:10.1377/hlthaff.2015.0651.
- Anzman-Frasca, S., Mueller, M. P., Sliwa, S. Dolan, P. R., Harellick, L., Roberts, S. B., Washburn, K., & Economos, C. D. (2015b). Changes in children's meal orders following healthy menu modifications at a regional US restaurant chain. *Obesity*, 23(55), p.1055-1062. Doi:10.1002/oby.21061.
- Anzman-Frasca, S., Braun, A. C., Ehrenberg, S., Epstein, L. H., Gampp, A., Leone, L. A., & Tauriello, S. (2018). Effects of a randomized intervention promoting healthy children's meals on children's ordering and dietary intake in a quick-service restaurant. *Physiology & Behavior*, 1(192), p.109–117. Doi:10.1016/j.physbeh.2018.01.022.
- Aras, H. (1993). Konaklama İşletmeciliğinde Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolü. *Ankara: Devran Matbaası*.

- Aslan, S., Tosun, N., & Kurtuluş, S. A. (2019). Çocuk dostu oteller ile ilgili şikâyetlere yönelik bir içerik analizi. *İşletme Bilimi Dergisi*, 7(2), p.451-475. Doi:<https://doi.org/10.22139/jobs.492839>.
- Aşık, N. A. (2019). Çocuklu ailelerin restoran seçimlerini etkileyen faktörler: İzmir’de bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), p.150-168. Doi:<https://doi.org/10.32572/guntad.512583>.
- Atikson, H., & Jones, P. (1994). Menu angineering: Managing the food service micro-marketing mix. *Journal of Restaurant & Food Service Marketing*, 1(1), p.37-55. Doi:10.1300/J061v01n01_03.
- Aymankuy, Y., & Ceylan, U. (2013). Ailelerin turistik ürün satın alma karar sürecinde çocukların rolü (Yerli turistler üzerinde bir araştırma). *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 12(45), p.105-122.
- Azanza, M. P. V. (2001). Food consumption and buying patterns of students from a Philippine university fastfood mall. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 52(6), 515–520. Doi:10.1080/09637480020027000-6-4.
- Baek, S. H., Ham, S., & Yang, Il. S. (2004). A Cross-cultural Comparision of Fast Food Restaurant Selection Criteria Between Korean and Filipino College Students. İçinde; *Proceedings of the 2nd Asia-Pacific CHRIE (APacCHRIE) Conference & 6th Biennial Conference on Tourism in Asia*, Thailand: 27-29 May, 2004.
- Batada, A., Bruening, M., Marchlewicz, E. H., Story, M., & Wootan, M. G. (2012). Poor nutrition on the Menu: Children’s meals at America’s top Chain restaurants. *Childhood Obesity*, 8(3), p.251–254. Doi:10.1089/chi.2012.0016.
- Baysal, A., & Küçükaslan, N. (2007), Beslenme İlkeleri ve Mönü Planlaması. *Bursa: Ekin Yayıncılık*.
- Bekar, A., & Demirci, Z. (2015). Menü kartlarının müşterilerin yiyecek içecek tercihi üzerindeki etkisi. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 12(3), p.21-33.
- Bizer, G. Y., & Schindler R. M. (2005). Direct evidence of endingdigit drop-off in price. *Information Processing, Psychology & Marketing*, 22(10), p.771-783. Doi:10.1002/mar.20084.
- Blake, C., Wethington, E., Jastran, M., Farrell, T., & Bisogni, C. A. (2009). Employed parents' satisfaction with food choice coping strategies: Influences of gender and structure CM D. *Appetite*, 52(3), p.711-719.doi:10.1016/j.appet.2009.03.011.
- Bolat, T. (1995). Konaklama İşletmelerinde Menü Planlaması Ve Fiyatlandırma Çalışmalarının Bir Uygulama İle Değerlendirilmesi. *IV.Ulusal Turizm Kongresi*, 18-20 Kasım 1990, p. 340-347.
- Buisman, M. E., Haijema, R., Akkerman, R., & Bloemhof, J. M. (2019). Donation management for menu planning at soup kitchens. *European Journal of Operational Research*, 272(1), p.324–338. Doi:10.1016/j.ejor.2018.06.005.
- Buyruk, L. (2011). Otel İşletmeleri Mutfak ve Servis Bölümünde Çalışanların Menü Planlama Konusundaki Düşüncelerinin Karşılaştırılması: Nevşehir’de Bir Araştırma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 8(3), p.42-50.

- Cankül, D. (2019). Restoranlardaki menü tasarım unsurlarının müşterilerin tekrar ziyaret etme niyeti üzerindeki etkisi. *Turizm Akademik Dergisi*, 5(1), p.249-261.
- Chai, L. K., Yoong, S. L., Bucher, T., Collins, C. E., & Shrewsbury, V. A. (2019). Children's intake of food from non-fast-food outlets and child-specific menus: A survey of parents. *Children*, 6(11), p.123. Doi:10.3390/children6110123.
- Cluss, P. A., Fee, L., Culyba, R. J., Bhat, K. B., & Owen, K. (2014). Effect of food service nutrition improvements on elementary school cafeteria lunch purchase patterns. *Journal of School Health*, 84(6), p.355–62. Doi:10.1111/josh.12157.
- Cömert, M., & Keleş, G. (2018). Yönetim fonksiyonları çerçevesinde menü yönetiminin değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), p.323-341. Doi:10.21325/jotags.2018.258.
- Çakmak Sel, B., & Mazman İtik, Ü. (2020). Bir konaklama işletmesinin "Çocuk Dostu Otel" olarak düzenlenmesinde maliyet analizi: Sivas ilinde bir otel uygulaması. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(3), p.1986-2002. Doi: 10.26677/TR1010.2020.462.
- Çınar, S. (2004). Turizm işletme belgeli yiyecek içecek işletmelerinde mönü planlama ve fiyatlandırma: İstanbul Örneği. Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Dalrymple, J. C., Radnitz, C., Loeb, K. L., & Keller, K. L. (2020). Optimal defaults as a strategy to improve selections from children's menus in full-service theme park dining. *Appetite*, 104697. Doi: 10.1016/j.appet.2020.104697.
- Deierlein, AL., Peat, K., & Claudio, L. (2015). Comparison of the nutrient content of children's menu items at US restaurant chains 2010-2014. *Nutrition Journal*, 14(1), 80. Doi:10.1186/s12937-015-0066-4.
- Demirçakmak, İ. L. (2020). Mutfak şeflerinin menü planlama ve analiz yöntemlerine yaklaşımları: İstanbul ilinde bir araştırma. İstanbul Gedik Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve mutfak sanatları programı, İstanbul.
- Dipietro, R. B., Roseman, M., & Ashley, R. (2005). A study of consumers' response to quick service restaurants' healthy menu items. *Journal of Foodservice Business Research*, 7(4), p.59-77. Doi:10.1300/J369v07n04_03.
- DuBreck, C. M., Sadler, R. C., Arku, G., & Gilliland, J. A. (2018). Examining community and consumer food environments for children: an urban-suburban-rural comparison in Southwestern Ontario. *Social Science Medicine*, 209, p.33–42. Doi:10.1016/j.socscimed.2018.05.004.
- DuBreck, C. M., Sadler, R. C., Arku, G., Seabrook, J., & Gilliland, J. (2019). A comparative analysis of the restaurant consumer food environment in Rochester (NY, USA) and London (ON, Canada): assessing children's menus by neighbourhood socio-economic characteristics. *Public Health Nutrition*, 22(9), p.1654-1666.
- Durlu Özkaya, F., & Sökmen, A. (2017). Yiyecek içecek işletmelerinde menü yenileme/geliştirme çalışmaları: Ankara'daki otel işletmelerinin yiyecek ve içecek yöneticilerine yönelik bir araştırma. *Turizm Akademik Dergisi*, 4(2), p.61-75.
- Durna, U., & Babür, S. (2011). Otel işletmelerinde yenilik uygulamaları. *Alanya İşletme Fakültesi Dergisi*, 3(1), 73-98.

- Elinder, L. S., Eustachio Colombo, P., Patterson, E., Parlesak, A., & Lindroos, A. K. (2020). Successful implementation of climate-friendly, nutritious, and acceptable school meals in practice: The OPTIMAT™ intervention Study. *Sustainability*, 12(20), 8475. Doi:10.3390/su12208475.
- Emir, O., & Pekiyan, A. (2010). Çocuklu ailelerin otel işletmesi seçiminde etkili olan faktörler: Afyonkarahisar'da bir uygulama. *Yönetim ve Ekonomi*, 17(2), p.159-181.
- Ertürk, M. (2019). Ürün demeti fiyatlandırma yönteminin yiyecek içecek işletmelerinde tüketici satın alma tercihlerine etkisi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(4), p.1106-1127. Doi:10.26677/TR1010.2019.231.
- Glanz, K., Resnicow, K., Seymour, J., Hoy, K., Stewart, H., Lyons, M., & Goldberg, J. (2007). How major restaurant chains plan their menu: the role of profit, demand, and health. *American Journal of Preventive Medicine*, 32(5), p.383-388. Doi:10.1016/j.amepre.2007.01.003.
- Gök, G. (2004). Kurumlarda menü planlaması aşamasında besin öğelerinin ve maliyetin hesaplamasında bilgisayar programının katkıları. Yüksek Lisans Tezi. Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Hacıoğlu, N., & Giritlioğlu, İ. (2007). İstanbul Bölgesindeki Mutfak Yöneticilerinin Menü Planlamasına Bakış Açılarının Belirlenmesine Yönelik Bir araştırma.1. *Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal etkinlikler*, Antalya, 4-5 May, p. 62-72.
- Hançer, M., Biçici, F., & Tannısevdi, A. (2007). Fiyat sonu yazım stratejileri: Kafe ve restoran menü fiyatlarının öğrenci algıları üzerindeki etkisini belirlemeye yönelik nitel bir çalışma. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 18(1), p.21-32.
- Hua, S. V., Sterner-Stein, K., Barg, F. K., Musicus, A. A., Glanz, K., Schwarts, M. B., Block, J. P., Economos, C. D., Krieger, J. W., & Roberto, C. A. (2020). A qualitative study of parents with children 6 to 12 years old: Use of restaurant calorie labels to inform the development of a messaging campaign. *Academy of Nutrition and Dietetics*, 120(11), p.1884-1893. Doi:https://doi.org/10.1016/j.jand.2020.05.018.
- Hwang, J., & Lorenzen, C. L. (2008). Effective nutrition labeling of restaurant menu and pricing of healthy menu. *Blackwell Publishing Journal of Foodservice*, 19, p.270-276. Doi:0.1111/j.1748-0159.2008.00108.x.
- İnceöz, S. (2018). Konaklama işletmelerinde çocuk bakıcılığı hizmeti ve çocuk kulübü. *Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, (2), p.51-58.
- Khanom, A., Hill, R. A., Morgan, K., Rapport, F. L., Lyons, R. A., & Brophy, S. (2015). Parental recommendations for population level interventions to support infant and family dietary choices: A qualitative study from the growing up in Wales, Environments for Healthy Living (EHL) study. *BMC Public Health*, 15, p.234. doi: 10.1186/s12889-015-1561-4.
- Koçak, N. (2004). Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi. *Ankara: Detay*.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2012). Principles of Marketing. *New York: Pearson Prentice Hall*.
- Krukowski, R. A., Eddings, K., & West, D. S. (2011). The children's menu assessment: development, evaluation, and relevance of a tool for evaluating children's menus. *Journal of American Dietetic Association*, 111(6), p.884-888. Doi: 10.1016/j.jada.2011.03.018.

- Küçükaslan, N. (2006). Yiyecek – İçecek İşletmelerinde Mutfak Hizmetleri Yönetimi. *Ankara: Detay Yayıncılık*.
- Lewis, R. C. (1981). Restaurant advertising: Appeals and consumers' intentions. *Journal of Advertising Research*, 21(5), p.69-74.
- Lopez, N. V., Folta, S. C., Glenn, M. E., Lynskey, V. M., Patel, A. A., & Anzman-Frasca, S. (2017). Promoting healthier children's meals at quick-service and full-service restaurants: Results from a pilot and feasibility study. *Appetite*, 117, p.91-97. Doi:10.1016/j.appet.2017.06.015.
- Macro & More. <http://www.macromore.com/bu-yaz-amerikaya-gidecekler-icin-15-sehirden-cocuk-dostu-brunch-mekanlari/>, (ET:24.04.2021).
- Malik, S., & Kumar, S. (2012). Factors affecting menu planning in hotels: a study of North India. *Innovative Journal of Business and Management*, 1(6), pp.97-101.
- Markides, B. R., Crixell, S. H., Thompson, C., & Biediger-Friedman, L. (2017). Staff workshop improves child care center menus in South Central Texas: A best food for families, Infants, and toddlers (Best Food FITS) Intervention. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 49(5), p.435-440. Doi:10.1016/j.jneb.2017.02.002.
- Martins, C. A., Andrade, G. C., Brito de Oliveira, M. F., Rauber, F., Ribeiro de Castro, I. R., Couto, M. T., & Levy R.B. (2020). "Healthy", "Usual" and "Convenience" cooking practices patterns: how do they influence children's food consumption? *Appetite*, 158, 105018.
- Mazariegos, S., Chacón, V., Cole, A., & Barnova, J. (2016). Nutritional quality and marketing strategies of fast food children's combo meals in Guatemala. *BMC Obesity*, 3(1), p.52.
- Mil, B., & Tezel, M. (2019). A la carte restoranlarda menü planlama ve fiyatlandırma yöntemleri İstanbul ilinde bir araştırma. 4. *Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi*, Nevşehir 19-21 Eylül (pp.206-14).
- Mollen, S., Rimal, R. N., Ruitter, R. A., & Kok, G. (2013). Healthy and unhealthy social norms and food selection. Findings from a field-experiment. *Appetite*. 65, p.83-9. Doi:10.1016/j.appet.2013.01.020.
- Moran, A. J., Khandpur, N., Polacsek, M., & Rimm, E. B. (2018). What factors influence ultra-processed food purchase and consumption in households with children? A comparison between participants and non-participants of the Supplemental Nutrition Assistance Program (SNAP). *Appetite*. Doi:10.1016/j.appet.2018.12.009.
- Mueller, M. P., Shonkoff, E. T., Folta, S. C., Anzman-Frasca, S., & Economos, C. D. (2020). Orders of healthier adult menu items in a full-service restaurant Chain with a healthier children's menu. *Nutrients*, 12(11), 3253. Doi:10.3390/nu12113253.
- Oostindjer, M., Aschemann-Witzel, J., Wang, Q., Skuland, S. E., Egeland, B., Amdam, G. V., & Van Kleef, E. (2017). Are school meals a viable and sustainable tool to improve the healthiness and sustainability of children's diet and food consumption? A Cross-national comparative perspective. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 57(18), 3942-3958. Doi:10.1080/10408398.2016.1197180.

- Özdemir, B. (2012). A review on menu performance investigation and some guiding propositions. *Journal of Foodservice Business Research*, 15(4), p.378-397. Doi:10.1080/15378020.2012.734217.
- Özkan Buzlu, M., & Atçı, D. (2020). Turizm çalışanlarının çocuk dostu olmayan davranışları. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(4), p.3341-3357. Doi:10.26677/TR1010.2020.566.
- Özkoç, A. G., Arslan, E. Kendir, H. ve Erdoğan, T. (2019). Otel İşletmelerinde Yeşil Mutfak Kalitesinin (Y-Mutkal) Ölçülmesi: Nevşehir İlinde Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (3), 2294-2309.
- Öztürk, İ., Atasoy, F., & Arkan, V. (2018). Antalya'daki çocuk dostu niteliğindeki otellerin çocuklu ailelere sunduğu rekreasyon faaliyetleri ve imkânlarına yönelik bir değerlendirme. *Sivasİnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2, p.7-13.
- Peters, J. C., Beck, J., Ingebrigtsen, J. P., Pan, X., Cardel, M., Ayoob, K., & Hill, J. O. (2016). Using healthy defaults in Walt Disney World restaurants to improve nutritional choices. *Jornal of Association for Consumer Research*, 1(1), p.92-103. Doi:10.1086/684364.
- Pettersson, A., & Fjellström, C. (2007). Restaurants as friends of the family: Functions of restaurant visits in everyday life. *Journal of Foodservice*, 18(6), p.207-217. Doi:10.1111/j.1745-4506.2007.00067.x .
- Powell, L. M., Nguyen, B. T., & Han, E. (2012). Energy intake from restaurants. *American Journal of Preventive Medicine*, 43(5), p.498-504. Doi:10.1016/j.amepre.2012.07.041.
- Prowse, R. J. L., Lee, K. M., Chen, E., Zuo, F., Hammond, D., & Hobin, E. (2020). Testing the efficacy of and parents' preferences for nutrition labels on children's menus from a full-service chain restaurant: results of an online experiment. *Public Health Nutrition*, 23(10), 1820-1831. Doi:10.1017/S1368980019004488.
- Reynolds, D., Merrit, E. A., & Pickney, S. (2008). Understanding menü psychology. *Internal Journal of Hospitality & Tourism Administration*, 6(1), p.1-9. Doi:10.1300/J149v06n01_01.
- Richmond, T. K., Spadano-Gasbarro, J. L., Walls, C. E., Austin, S. B., Greaney, M. L., Wang, M. L., Mezegebu, S., & Peterson, K. E. (2013). Middle school food environments and racial/ethnic differences in sugar-sweetened beverage consumption: findings from the healthy choices study. *Preventive Medicine*, 57(5), p.735-738. Doi:10.1016/j.ypmed.2013.09.001.
- Roberto, A. C. Larsen, P. D. Agnew, H. B. A. Baik, J. B. A. & Brownell, K. D. (2009). Evaluating the impact of menu labeling on food choices and intake. *American Journal of Public Health*, 100, 312-318. Doi: <https://doi.org/10.2105/AJPH.2009.160226>.
- Rocha, A. & Viegas, C. (2020). KIMEHS—proposal of an index for qualitative evaluation of children's menus—A pilot study. *Foods*, 9(11), p.1618. Doi:10.3390/foods9111618.
- Rummo, P. E., Moran, A. J., Musicus, A. A., Roberto, C. A., & Bragg, M. A. (2020). An online randomized trial of healthy default beverages and unhealthy beverage restrictions on children's menus. *Preventive Medicine Reports*, 4(20), 101279. Doi:10.1016/j.pmedr.2020.101279.
- Sarıtaş, A., & Sormaz, Ü. (2020). Otel ve restoran mutfak şeflerinin menü planlaması ve analizi konusuna yaklaşımları: Konya örneği. *Gastoria: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 4(1), p.136-158. Doi:<https://doi.org/10.32958/gastoria.693637>.

- Seyitoglu, F. (2017). Components of the menu planning process: the case of five star hotels in Antalya. *British Food Journal*, 119(7), p.1562-1577. Doi:0.1108/BFJ-11-2016-0560.
- Sezgi, G., & Cömert, M. (2015). Tüketiciler açısından menü tasarımında önemli kriterlerin belirlenmesi. *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 2(4), p.20-31.
- Schindler, R. M. (2006). The 99 price ending as a signal of a low-price appeal. *Journal of Retailing*, 82(1), p.71-77. Doi:10.1016/j.jretai.2005.11.001.
- Shonkoff, E. T., Anzman-Frasca, S., Lynskey, V. M., Chan, G., Glenn, M. E., & Economos, C.D. (2018). Child and parent perspectives on healthier side dishes and beverages in restaurant kids' meals: Results from a national survey in the US. *BMC Public Health* 2017, 18(1).
- Sökmen, A. (2011). Yiyecek-İçecek Servisi. 3. Baskı, Ankara:Detay Yayıncılık.
- Stevens, P. (1990). Lokantacılıkta Başarı Rehberi: Lokanta İşletmeciliği. (Çev: Behzat Erçoban, Deniz Timur). *Eskişehir: Açık Öğretim Fakültesi Yayınları*.
- Şahin, E., & Yazıcıoğlu, İ. (2018). Menü tasarımının yemek seçim kararına etkisi üzerine bir değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), p.900-913. Doi:10.21325/jotags.2018.340.
- Şeker, T. Ç., & Keleş, D. (2019). Konaklama işletmelerinde çocuklara sunulan menü ve yiyeceklerin besin öğeleri ve sağlık açısından incelenmesi. *Sivas Interdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, (3), p.77-86.
- Tarro, L., Aceves-Martins, M., Tinena, Y., Parisi, J. L., Blasi, X., Giralt, M., Llauro, E., & Sola, R. (2017). Restaurant-based intervention to facilitate healthy eating choices and the identification of allergenic foods at a family-oriented resort and a campground. *BMC Public Health*, 17(1), p.393. Doi:10.1186/s12889-017-4333-5.
- Taşpınar, O. (2011). Menü yönetimi kapsamında menü mühendisliğinin yiyecek içecek işletmelerine etkilerinin incelenmesi. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Çanakkale On Sekiz Mart Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çanakkale.
- Tauriello, S., McGovern, L., Bartholomew, B., Epstein, L. H., Leone, L. A., Goldsmith, J., Kubiniec, E., & Anzman-Frasca, S. (2021). Taste ratings of healthier main and side dishes among 4-to-8-year-old children in a quick-service restaurant Chain. *Nutrients*, 13(2), p.673. Doi:10.3390/nu13020673.
- TDK. (2019). Türk Dil Kurumu, Güncel Türkçe Sözlük, Menü, sozluk.gov.tr, (ET:10.04.2021).
- Tuna, M., Özyurt, B., & Kurt, A. (2019). Çocuk dostu oteller: Kavramsal bir inceleme. *Sivas Interdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, (3), p.63-76.
- Vanderlee, L., & Hammond, D. (2014). Does nutrition information on menus impact food choice? Comparisons across two hospital cafeterias. *Public Health Nutrition*, 17(6), p.1393-1402. Doi:10.1017/S136898001300164X.
- Vikraman, S., Fryar, C., & Ogden, C. (2015). Caloric intake from fast food among children and adolescents in the United States, 2011-2012. NCHS data brief, no.213, <https://www.cdc.gov/nchs/data/databriefs/db213.pdf> (ad: 28 April 2021).

- Wellard-Cole, L., Hooper, A., Watson, W. L., & Hughes, C. (2019). Nutrient composition of Australian fast-food and fast-casual children's meals available in 2016 and changes in fast-food meals between 2010 and 2016. *Public Health Nutrition*, 22(16), p.1-8. Doi:10.1017/s1368980019001897.
- Yang, Y. T., & Benjamin-Neelon, S. E. (2019). Recent progress in children's meals law in restaurants in Baltimore City and California State: Making a healthy beverage option the default choice. *Preventive Medicine*, 123, p.160-162. Doi:10.1016/j.ypmed.2019.03.031.
- Yılmaz, A. (2007). Aile turizmine yönelik hizmet veren otel işletmelerinde hizmet kalitesi: Antalya bölgesinde Türk ve Alman turistlere yönelik bir araştırma. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- Young, M., Coppinger, T., & Reeves, S. (2019). The nutritional value of children's menus in Chain Restaurants in the United Kingdom and Ireland. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 51(7), 817-825. Doi:10.1016/j.jneb.2019.04.018.
- Zeinstra, G. G., Vrijhof, M., & Kremer, S. (2020). I prepared my own carrots. The effect of participation in an out-of-home cooking session on Dutch 4-6-year-old children's vegetable consumption. *Food Quality and Preference*, 86, 104022. Doi:10.1016/j.foodqual.2020.104022.
- Ziauddeen, N., Page, P., Penney, T. L., Nicholson, S. Kirk, S. F., & Almiron-Roig, E. (2018). Eating at food outlets and leisure places and "on the go" is associated with less-healthy food choices than eating at home and in school in children: cross-sectional data from the UK National Diet and Nutrition Survey Rolling Program (2008-2014). *The American Journal of Clinical Nutrition*, 107(6), p.992-1003. Doi:10.1093/ajcn/nqy057.