

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Temalı Restoranlara İlişkin Tutum ve Davranışları

Nurten ÇEKAL

*Pamukkale Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
ncekal@pau.edu.tr; <https://orcid.org/0000-0002-7596-9129>*

Bahar MEMİŞ

*Hüdavend Hatun Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Bölümü
baslan112@gmail.com; <https://orcid.org/0000-0002-7258-5744>*

Geliş tarihi/Received: 27.08.2019

Kabul tarihi / Accepted: 25.03.2020

Öz

Temalı restoranlar, dünyanın çeşitli ülkelerinde bulunmakta olup tema olarak uzay, tuvalet, hastane, hapishane ve film karakterleri gibi unsurları kullanmaktadırlar. Türkiye’de de temalı restoran bulunmasına rağmen sayıları oldukça azdır. Bu çalışmada Pamukkale Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencilerinin temalı restoranlara ilişkin tutum ve davranışlarının belirlenmesi amaçlanmıştır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümündeki öğrencilerden gönüllülük esası dikkate alınarak 73’ü kız ve 61’i erkek olmak üzere toplam 134 öğrenci araştırma kapsamına alınmıştır. Araştırma sonucunda öğrencilerin temalı restoranlar konusunda çok fazla bilgi sahibi olmadıkları ortaya konmuştur. Buldukları il olan Denizli’de temalı restoran bulunup bulunmadığı konusunda öğrencilerin %66,4’sı bilgi sahibi değildir. Araştırmada öğrencilerin temalı restoranlara ilişkin tutum ve davranışlarının değerlendirilmesi sonucunda “psikolojimi olumsuz yönde etkileyecek temalı restoranları tercih ederim” ifadesine öğrencilerin yanıtları katılmıyorum ve kesinlikle katılmıyorum yönünde olmakla birlikte ortalamalarının cinsiyete göre farklılık gösterdiği ve bu farklılığın da istatistiksel olarak anlamlı olduğu ortaya konmuştur ($p<0,01$).

Anahtar kelimeler: Yiyecek ve içecek işletmeleri, temalı restoran, tutum ve davranışlar, gastronomi.

Attitudes and Behaviors about Theme Restaurants of Students in the Department of Gastronomy and Culinary Arts

Abstract

Theme restaurants are located in various countries of the world and use themes such as space, toilet, hospital, prison and movie characters. There are theme restaurants in Turkey, but relatively fewer. This research aims to determine the attitudes and behaviors of the students in Department of Gastronomy and Culinary Arts in the Tourism Faculty of Pamukkale University towards themed restaurants. On a voluntary basis, a total of 134 students in the Department of Gastronomy and Culinary Arts, 73 females and 61 males, were included in the study. The results of the research indicated that students are not well informed about themed restaurants. 66.4% of the students were found to be unaware whether there are themed restaurants in Denizli, the province they study in. Although the evaluation of the attitudes and behaviors of the students towards the themed restaurants indicated that the students responded “I disagree” or “I strongly disagree” to the item “I do not participate in the expression of “I would prefer theme restaurants that may have negative impact on my psychology”, it was found out that the average is correlated to gender, which was also found statistically significant ($p < 0,01$).

Keywords: Food and beverage operations, themed restaurant, attitude and behavior, gastronomy.

GİRİŞ

Yiyecek içecek işletmeleri, yapısı, teknik donanımı, konforu ve niteliği gibi ekonomik ve sosyal değeri ile bireylerin beslenme ihtiyaçlarını karşılamayı amaçlayan işletmelerdir (Koçak, 2012). Yiyecek ve içecek işletmelerinin sınıflandırılması ülkelere göre değişiklik gösterse de temel özellikleri bakımından bu sınıflandırmalar birbirine benzemektedir (Aktaş, 2001; Sökmen, 2003; Yıldız, 2010; Denizler, 2012). İnsanların ihtiyaç ve isteklerinin karşılanması yalnızca ürünlerle mümkün olmamakta kimi zamanda başkaları tarafından sağlanan hizmetlerle karşılanması söz konusu olmaktadır (Karahana, 2000; Kılınç ve Çavuş, 2010). Yiyecek ve içecek işletmelerinin görevi, gelen misafirlerin beslenme ihtiyaçlarının karşılanmasının yanı sıra, onlara kaliteli hizmet vermek ve aynı zamanda güvenli bir ortam sağlamak ve misafirlerin psikolojik olarak tatmin olmasına hizmet etmektir.

Türk Dil Kurumu temayı asıl konu, temel motif, ana konu, öğretici veya edebî bir eserde işlenen konu, düşünce, görüş olarak tanımlamaktadır (Türk Dil Kurumu [TDK], 2017). Temalı restoranlar, insanların yeme içme gereksinimlerini karşılamının yanında onlara hoşça vakit geçirme ve daha önce deneyimlemedikleri farklı ortam ve ambiyans sunma görevini de gerçekleştirmektedir (Weiss, Feinstein, Dalbor, 2004; Hsu, Lee, Li, 2009; Kim ve Moon, 2009; Kılınç, 2014).

Dünyada ve özellikle gelişmiş ülkelerde farklı temalı restoran örnekleri bulunmaktadır. Bunun başlıca nedeni insanların refah seviyelerinin yüksek olması ve farklılık arayışıdır. Temalı restoranlar, insanların yeme içme gereksinimlerini karşılamının yanında onlara hoşça vakit geçirme ve daha önce deneyimlemedikleri farklı ortam ve ambiyans sunma görevini de gerçekleştirmektedir (Weiss vd., 2004; Hsu vd., 2009; Kim ve Moon, 2009;

Kılınç, 2014; Bekar ve Dönmez Gümüş, 2014). Temalı restoranlarda ortaya konacak temanın bütünselliği oldukça önemli olup, menü ve atmosfer de temayı desteklemelidir. Temanın, diğer unsurlarla tam olarak desteklenemediği durumlarda yarım tema uygulaması söz konusu olmakta ve bu tür işletmeler müşteriler üzerinde istenilen etkiyi yaratamamaktadırlar (Heung, 2002). Temalı restoranlarda temanın başlangıçta belirlenmesi ve müzik, yemek, dekorasyon gibi faktörlerin temaya uyumlu olarak seçilmesi gerekmektedir (Puspita, 2014).

Hizmete sunulan her restoran işletmesinde olduğu gibi temalı restoran işletmelerinin de bazı avantaj ve dezavantajları bulunmaktadır. Temalı restoranların avantajları şu şekilde sıralanabilmektedir; misafirlerine yaşamın monotonluğundan kurtulma ve daha önce hiç yaşamadıkları ya da yaşayamayacakları duyguları deneyimleme ve kendilerini özel hissetme olanağı verir. İşletme sahibi açısından ise pazarda fark yaratmasına yardımcı olur ve rekabet üstünlüğü sağlayabilir, turistin ziyaret süresini arttırmasını sağlar. Dezavantajları ise şu şekilde sıralanabilir: temalı restoran açmak fazla maliyetli olabilir, eğer işletme müşteri memnuniyeti sağlayamazsa kârını düşürebilir, restoran temasına uygun kullanılacak malzemeleri, servis araç gereçlerini bulmak zor ve maliyeti fazla olabilir, müşteriler alacakları hizmet karşısında fazla ücret ödemek zorunda kalabilirler. Bu da gastronominin arka planda kalmasına neden olur, misafirler temayı bir kez deneyimleme fırsatı buldukları için bir daha aynı temayı deneyimlemek istemeyebilirler (Özer, Akbulut, Çevik, 2015).

Beardsworth ve Bryman (1999) temalı restoranların temel özelliklerini şu şekilde sınıflandırmıştır:

1-Organizasyonun konsepti olarak sinema, müzik gibi tarihi ve kültürel kaynaklar ya da hikâyeler kullanılmaktadır.

2-Restoran temasında kullanılan hikâye gerçektir.

3-Menü ve servis takımları tema ile uyumludur.

4-Program ve sergiler çeşitlidir.

5-Coğrafi ve kültürel açıdan kolay erişilebilirlik söz konusudur.

6-Yöresel yemekler vurgulanmaz.

Çeşitli ülkelerde bulunan temalı restoranlardan bazıları aşağıda yer almaktadır.

Uzay temalı restoran: Uzay temalı restoranlar müşterilere uzaya seyahat etme duygusunu yaşama fırsatı vermektedir. Bu temaya örnek olarak 1997 yılında ABD'nin Kuzey Dakota eyaletinde açılmış olan Space Aliens Grill & Bar verilebilir. Space Aliens Grill & Bar, ilk şubelerini Venüs'e açtıklarını daha sonra Dünya'ya iniş yapmak zorunda kaldıklarını ve geriye dönüş olanakları olmadığı için Dünya'da kalmak zorunda olduklarını belirtip konseptlerinde de bu temayı uygulamışlardır (Spacealiens, 2017). Mars 2012 ise New York'ta açılmış diğer bir temalı restorandır fakat 2012 yılında kapatılmıştır (Hemenmasa, 2017).

Hastane temalı restoran: Hastane atmosferinde bulunmak ve hasta rolünde deneyimler kazanmak isteyenlerin tercih ettiği bir tema çeşididir. Temanın özelliği gereği servis malzemelerinden garsonların kostümlerine kadar kullanılan tüm ürünler hastane atmosferi yaratmaktadır (Anakjajan, 2017). Letonya'nın başkenti Riga'da, Endonezya'nın Depok kentinde hastane temalı restoran bulunmaktadır (Habertürk, 2017a).

Tuvalet temalı restoran: Tuvalet temalı restoranın kurucusu eski bir bankacı olan Dao Ming Zi' dir. Dao Ming Zi, daha önce tuvalet temalı bir dondurma dükkânı açmıştır. İlk tuvalet temalı işletme ise 2004 yılında açılmıştır. Hong Kong, Changhua, Tainan, Kaohsiung gibi şehirlerde temalı restoranlar bulunmaktadır (Moderntoilet, 2017). Tayvan (Modern Toilet), Çin (Toilet Restaurant), Berlin (Klo) ve Portekiz'de (W-Duck) tuvalet temalı restoranlara örnek verilebilir. Restoran dizayn edilirken masalar küvet, sandalyeler ise alafanga tuvalet olarak tercih edilir. Duvarlarda aksesuar olarak bornoz, pisuar, duş başlıkları tercih edilmektedir. Yemek servislerinde ise minyatür tuvalet figürleri kullanılmaktadır (Milliyet, 2017a).

Hapishane temalı restoran: Tokyo (Alkatraz), Almanya (Bollesje), Pekin (Chain Cool), Tayvan (VIP-Zona) ve Moskova (Butirka), İtalya (Fortezza Medicea) ve Çin (Tianjin) gibi birçok ülkede hapishane temalı restoran bulunmaktadır (Milliyet, 2017b). Diğer temalı restoranlarda olduğu gibi personelin kıyafeti tema ile uyumludur. Gelen misafirler bir süreliğine de olsa özgürlüklerinden uzak kalmaktadır. Demir parmaklıklar, temada kullanılan önemli bir unsurdur (Appetiteforjapan, 2017). Ülkemizde Yalova ilinde 2018 yılında hapishane temalı bir kafe hizmete başlamıştır (Spnutniknews, 2019).

Türkiye'de bulunan temalı restoran ve kafelerin bazıları aşağıdaki gibidir:

Walter's Coffee Roastery: İstanbul'da açılan dünyanın ilk kahve laboratuvarıdır. Deniz Kosan tarafından 29 Mart 2015 tarihinde Moda Kadıköy'de açılmıştır. Dünyanın ilk Breaking Bad temalı restoranı unvanına sahiptir. Franchising bir işletmedir ve ilk franchising bayisini Brooklyn'e açmıştır.

Restoranda bardak yerine deney tüpleri kullanılmaktadır. Duvarda dev bir periyodik cetvel bulunmaktadır ayrıca menüsü de periyodik cetvele benzerdir. Yasal hakları ihlal edilmeden dizi kafe konseptine uyarlanmıştır (CNNTÜRK, 2019).

Le Chat Noir: Kabare tiyatro teması uygulanmaktadır. Kabare; sistem eleştirisinin, düzene karşı çıkışın yaratıcılık, zekâ, mizah ve biraz da küstahlıkla yoğrulduğu bir tiyatro türüdür. Rodolphe Salis ve Emile Goudeau tarafından 1881 yılında Paris'te açılan "Le Chat Noir" (Kara Kedi) kabare tiyatrosunun ilk örneklerinden biridir (Gürün, 2012). İstanbul Beşiktaş'ta ise Le Chat Noir kabare temalı kafe bulunmaktadır.

Uçak Restoran ve Kafe: Konya Büyükşehir Belediyesi'nin hizmete sunduğu Türkiye'nin havacılık temalı en büyük parkı olan Türk Yıldızları parkındaki uçak restoran 2016 yılında hizmete sunulmuştur. A300 tipi uçak, 295 kişilik kapasiteye sahiptir. Tekirdağ'da bulunan Yurdanurlar Çiftlik Uçak Restoran, Airbus A 300 tipi uçak verdiği iyi ve kaliteli hizmetin yanı sıra, bu hizmeti bir uçak gövdesinin içinde yaşama farkını da misafirlerine sunmaktadır. Burhaniye Airbus Uçak Restoran, Airbus A 340 tipi uçaktan yapılan bir restorandır. 7 ayrı tır ile taşınan ve 8 parça halinde Balıkesir'in Burhaniye bölgesine getirilen bu uçak, sabah 7'den akşam 10'a kadar hizmet vermektedir (Biletall, 2019).

Airbus Cafe & Restaurant: Belçika'da uzun yıllar uçak restoranda çalışan Yavuz Kılıç ve ortağı Kahraman Yıldız tarafından açılmıştır. Kılıç ve Yıldız aynı hizmeti kendi memleketlerinde vermeye karar verip İstanbul'dan aldıkları uçuş ömrünü tamamlamış 1985 yılı yapımı Airbus A300 tipi yolcu uçağını, parçalar halinde Kayseri'ye getirip, Talas ilçesinde bulunan 2 bin metre

yüksekliğindeki Ali Dağı eteklerine satın aldıkları arsa üzerinde açmışlardır (Kokpit, 2017).

Castle Black: Bahçelievler Ankara’da açılmış Game of Thrones temalı bir restorandır. Duvarlar Game of Thrones ürünleri ve özel tasarım flamalar ile kaplıdır. Ayrıca restoranın dizayn edilirken Jon Snow kılıcı, ejderha yumurtası gibi figürlerde kullanılmıştır (Laankara, 2017).

Leman Kültür: Leman Kültür, karikatür temalı restorandır. Menüsü ve menüde yer alan yiyecek ve içeceklerin isimleri, personel kıyafeti, duvarlarda yer alan figürlerden tuvaletlerinin dizaynına kadar tüm detaylar temayla uyumludur (LMK, 2017).

Dinner in the sky: David Ghysels tarafından 2004 yılında kurulmuştur (Eventsinthesky, 2017). Günümüze kadar Hollanda, Almanya, Türkiye, Litvanya, Letonya, Bulgaristan, Romanya ve İtalya gibi 40 ülkede hizmet vermiştir (Dinnerinthesky, 2017). Dinner in the sky (Gökyüzü restoran)’da özel bir vinçle yerden 55 metre yükseğe kaldırılan masaya her seferinde 22 kişi oturabilmektedir. Masanın orta kısmındaki şef aşçı, garson ve şovmenden oluşan profesyonel bir ekip bulunmaktadır. Sekiz saatlik seanslarla kiralanan Dinner in the Sky, isteğe göre saatte 2 kez hizmet verebilmektedir. 2008 yılında Türkiye’de hizmet vermiştir (Habertürk, 2017b)

Hard Rock Cafe: İlk olarak 1971 yılında Londra’da kurulmuştur. Ülkemizde de bulunmaktadır. Teması rock müziktir. Hard Rock Cafe günümüzde 59 ülkede bulunmaktadır. Kafe, otel ve kumarhanelerden oluşan toplam 191 işletmesi mevcuttur (Hardrock, 2017).

GEREÇ ve YÖNTEM

Çalışmada veri toplamak için nicel araştırma yöntemlerinden anket tekniği kullanılmıştır. Anket formu iki temel bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde araştırma kapsamına alınan öğrencilere ilişkin genel bilgiler ile öğrencilerin temalı restoranlar ile ilgili bilgi düzeyleri yer alırken, ikinci bölümde öğrencilerin temalı restoranlara yönelik tutum ve davranışları ile ilgili sorular yer almaktadır. Örneklem dâhil olan öğrencilerin temalı restoranlara ilişkin tutum ve davranışlarını belirlemek amacıyla beşli likert tutum ölçeği kullanılmıştır. Çalışmada katılımcılardan, verilen her tutum ifadesine kişinin katılma derecesine göre “kesinlikle katılıyorum”, “katılıyorum”, “kararsızım”, “katılmıyorum” ve “kesinlikle katılmıyorum” şıklarını işaretlemesi istenmiştir.

Araştırmanın evrenini Pamukkale Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencileri oluşturmuştur. Araştırma verileri, 2018 - 2019 öğretim yılında Mart ve Nisan aylarında toplanmıştır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nde kayıtlı toplam 239 öğrenci bulunmaktadır. Bölümdeki birinci, ikinci, üçüncü, dördüncü sınıf öğrencileri gönüllülük esası dikkate alınarak 73’ü kız ve 61’i erkek olmak üzere toplam 134 öğrenci araştırma kapsamına alınmıştır. Anket çalışması karşılıklı görüşme tekniği kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Anket formu ile elde edilen verilerin değerlendirilmesinde SPSS 22.0 paket programı kullanılmış ve istatistiksel analiz olarak independent samples t testi (bağımsız örneklem t testi) uygulanmıştır.

Veriler SPSS 22.0 programı kullanılarak kodlanmış ve verilere güvenilirlik testi (Cronbach alpha) uygulanmıştır. Anket formunun, genel güvenilirlik testi sonucunda ise Cronbach Alpha değerinin 0,90 olduğu

görülmüştür. Ölçek güvenilirliğinin kabul edilebilir düzeyin üzerinde olduğu ve elde edilen verilerin güvenilir olduğu tespit edilmiştir.

Araştırma verileri 2020 yılı öncesinde toplandığı için etik kurul kararına gerek bulunmamaktadır.

BULGULAR VE TARTIŞMA

Araştırma Kapsamına Alınan Öğrencilere İlişkin Genel Bilgiler

Araştırma kapsamına alınan öğrencilerin %54,5'i kız, %45,5'i ise erkektir. Öğrencilerin yaş grupları dikkate alındığında %46,3'ünün 21-23 yaş, %36,5'inin 18-20 yaş, %17,2'sinin

ise 24 ve daha üzeri yaş grubunda yer aldığı belirlenmiştir. Öğrencilerin %33,6'sı ikinci sınıf, %26,9'u birinci sınıf, %18,7'si üçüncü sınıf ve %17,8'i dördüncü sınıftadır.

Araştırma Kapsamına Alınan Öğrencilerin Temalı Restoranlara İlişkin Bilgileri

Çalışmaya katılan öğrencilere Türkiye'de ve Denizli ilinde temalı restoran bulunup bulunmadığı sorulmuştur. Öğrencilerin %61,9'u Türkiye'de temalı restoran bulunduğunu belirtirken, yarısından fazlası (%66,4) Denizli'de temalı restoran bulunup bulunmadığı konusunda fikirleri olmadığını belirtmişlerdir.

Tablo 1. Öğrencilerin temalı restoranlara ilişkin tutum ve davranışlarının cinsiyetlerine göre dağılımları (Bağımsız örneklem t testi)

Temalı restoranlara ilişkin tutum ve davranış ile ilgili sorular	Cinsiyet	x	t	F	p
Temalı restoranlardaki yemek kalitesi benim için önemlidir.	K	4.583	1.163	.439	.509
	E	4.450			
Temalı restoran seçiminde menü içeriğini dikkate alırım.	K	4.465	1.471	.000	.995
	E	4.262			
Temalı restoran seçimimde personel davranışı benim için önemlidir.	K	4.575	1.240	2.056	.154
	E	4.393			
Temalı restoran seçimimde kullanılan servis takımları benim için önemlidir.	K	4.369	.482	.968	.327
	E	4.295			
Temalı restoran seçimimde yemek servisinin hızlı olması benim için önemlidir.	K	4.137	.442	.229	.633
	E	4.065			
Temalı restoranların temizliği benim için önemlidir	K	4.712	.641	2.362	.245
	E	4.623			
Temalı restoranların atmosferi benim için önemlidir.	K	4.602	.209	.067	.797
	E	4.573			
Temalı restoranların atmosferinin ilgi çekici olmasını isterim	K	4.684	1.152	2.567	.111
	E	4.524			
Atmosfer temalı restoranları tercih etmemdeki en önemli sebeptir	K	4.150	.845	1.054	.307
	E	4.000			
Temalı restoranlarda tema ile müziğin uyumlu olması benim için önemlidir.	K	4.424	1.975	1.682	.197
	E	4.114			

Temalı restoranlarda temanın menü ile uyumu benim için önemlidir.	K	4.534	1.496	2.691	.117
	E	4.311			
Temalı restoranlarda serviste kullanılan araç gereçlerinin ve servis takımlarının tema ile uyumu benim için önemlidir.	K	4.575	1.174	2.430	.121
	E	4.426			
Temalı restoranlar mimarlık, mühendislik gibi diğer alanlarında gelişmesine katkıda bulunacağını düşünüyorum.	K	4.082	.542	3.241	.074
	E	4.000			
Temalı restoranların talep yaratma açısından önemli olduğunu düşünüyorum.	K	4.301	.740	.020	.889
	E	4.200			
Temalı restoranların ülkenin reklamını yapması açısından önemli olduğunu düşünüyorum.	K	4.472	2.057	.331	.566
	E	4.196			
Temalı restoranlar ilgimi çekmektedir.	K	4.246	1.560	.057	.811
	E	4.000			
Temalı restoranlarda hizmete ödeyeceğim tutarı önemserim.	K	4.137	.806	1.092	.298
	E	4.000			
Psikolojimi olumlu yönde etkileyecek temalı restoranları tercih ederim.	K	4.541	2.383	2.424	.122
	E	4.200			
Psikolojimi olumsuz yönde etkileyecek temalı restoranları tercih ederim.	K	1.616	-2.593	18.145	.000
	E	2.245			
Temalı restoranları ziyaret etmeyi severim.	K	3.904	2.838	2.656	.106
	E	3.409			
Yaşadığım şehirde temalı restoran bulunsun isterim.	K	4.493	1.510	.075	.784
	E	4.278			
Yaşadığım şehirde temalı restoran bulursa ziyaret ederim.	K	4.411	.760	.064	.801
	E	4.311			

K: Kız öğrenci, **E:** Erkek öğrenci

Öğrencilerin Temalı Restoranlara İlişkin

Tutum ve Davranışları

Tablo 1, açıklayıcı değişkenler dikkate alınarak incelendiğinde temalı restoranların öğrencilerin ilgisini çektiğini ve “yaşadığım şehirde temalı restoran bulunsun isterim” ve “yaşadığım şehirde temalı restoran olsa ziyaret ederim” ifadesine katıldıkları ve bu ifadelerle katılan kız öğrencilerin ortalamalarının erkek öğrencilerinkinden daha yüksek olduğu belirlenmiş ancak bu farklılık istatistiksel olarak anlamlı bulunmamıştır. “Psikolojimi olumsuz yönde etkileyecek temalı restoranları tercih ederim” ifadesine erkek öğrenciler katılmadıklarını belirtirken, kız öğrenciler

kesinlikle katılmadıklarını ifade etmişler ve bu farklılık istatistiksel olarak da anlamlı bulunmuştur ($p < 0,01$).

SONUÇ

Araştırma sonucunda öğrencilerin temalı restoranlar konusunda çok fazla bilgi sahibi olmadıkları ortaya çıkmıştır. Buldukları il olan Denizli’de temalı restoran bulunup bulunmadığı konusunda öğrencilerin %66,4’ü bilgi sahibi değildir. Bu sonuç aynı zamanda öğrencilerin temalı restoranlarla ilgili farkındalıklarının oluşmadığını da göstermektedir. Araştırma sonuçları temalı restoranların daha çok kız öğrencilerin

ilgisini çektiğini ortaya koymaktadır. Nitekim “yaşadığım şehirde temalı restoran bulunmasını isterim” ve “yaşadığım şehirde temalı restoran olsa ziyaret ederim” ifadesine katıldıkları ve bu ifadelere katılan kız öğrencilerin ortalamalarının erkek öğrencilerinkinden daha yüksek olduğu belirlenmiş ancak bu farklılık istatistiksel olarak anlamlı bulunmamıştır. Toplum yapısında ve ihtiyaçlarda meydana gelen değişimlere paralel olarak ülkemizde yiyecek ve içecek işletmelerinin sayısında her geçen gün artış olmaktadır. Ancak açılan yiyecek içecek işletmelerinin çoğu birbirine benzer özellikler taşımakta ve bu işletmeler müşteri memnuniyeti ve hizmet kalitesi gibi kriterleri dikkate alırken eğlence, hoş vakit geçirme, farklılık yaratma gibi unsurları geriplanda bırakmaktadırlar.

Temalı restoranlar, müşterilerin temel gereksinimlerini karşılarken aynı zamanda onların hoşça vakit geçirmelerine, farklı atmosferde bulunmalarına ve farklı deneyimler kazanmalarına da hizmet etmektedir. Amerika gibi gelişmiş ülkelerde ortaya çıkan temalı restoranlar tüm dünyaya yayılmaktadır. Türkiye’de ise sayısı az olmakla birlikte temalı restoran bulunmaktadır. Bu restoranların özellikleri incelendiğinde çoğunda yarım tema uygulaması kullanıldığı görülmektedir. Temayı sadece restoran dizaynında kullanırken servis araç gereçleri ve personel kıyafetleri ve diğer detaylarda tema dikkate alınmamaktadır. Toplumdaki çoğu insanın ülkede temalı restoranın varlığından habersiz durumda olduğu düşünülmektedir. Nitekim bu araştırmada da araştırma kapsamına alınan öğrencilerin yarıdan fazlasının buldukları şehirde temalı restoran olup olmadığından habersiz olduğu belirlenmiştir.

Uygun pazar seçildiği ve temada bütünsellik sağlandığı takdirde temalı restoranlar hem misafirlerin ilgisini çekecek hem de onların

hoşça vakit geçirmesini ve değişik deneyimler kazanmasını sağlayacaktır. Temalı restoranın hizmetinden ve atmosferinden hoşnut olan yerli ve yabancı turistler, yakın çevrelere restoranla ilgili olumlu görüş sunabileceklerdir. Bu durum hem işletmelerin gelirlerini artırmasına hem de misafirlerin memnuniyetinin artırılmasına katkı sağlayacaktır.

KAYNAKÇA

Aktaş, A. (2001). Ağırlama Hizmet İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi. 2.Baskı, Antalya: Livane Matbaası.

Anakjajan (2017). Hastane temalı restoran ilgi çekiyor. https://anakjajan.com.tr/tr/yasam/hastane%20temali_restoran_ilgi%20%C3%A7ekiyor.

Appetiteforjapan (2017). Appetite for Japan. <https://appetiteforjapan.com/>.

Beardsworth, A., Bryman, A. (1999). Late modernity and the dynamics of quasification. *Sociological Review*, 47(2), 228-257.

Bekar, A., Gümüş Dönmez, F. (2014). Temalı restoranlar ve temalı etnik restoran ayırımı. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 7(35), 802-808.

Biletall (2019). Türkiye’deki Uçak Konseptli Restoranlar. <https://www.biletall.com/blog/turkiyedeki-ucak-konseptli-restoranlar>

CNNTÜRK (2019). İstanbul’da dünyanın ilk Breaking Bad temalı kafesi. <https://www.cnnturk.com/haber/turkiye/istanbulda-breaking-bad-temali-kafe>.

Denizer, D. (2012). Yiyecek İçecek İşletmelerinin Sınıflandırılması ve Örgütlenmesi. M. Sarıışık (Ed.), Yiyecek-İçecek Hizmetleri (s. 2-26). Eskişehir: T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 2540, Açıköğretim Fakültesi Yayını No: 1511.

Dinnerinthesky (2017). Dinner in the sky. www.dinnerinthesky.com

Eventsinthesky (2017). Dinner in the sky. www.eventsinthesky.asia.

Gürün, D. (2012). Kabare tiyatrosu ve Haldun Taner. https://www.academia.edu/6548765/KABARE_T%C4%B0YATROSU_ve_HALDUN_TANER-Dikmen_G%C3%BCr%C3%BCn.

Habertürk (2017a). Hastane temalı restoran ilgi çekiyor. <http://www.haberturk.com/ekonomi/is-yasam/haber/1443603-hastane-temali-restoran-ilgi-cekiyor>.

Habertürk (2017b). Yemeğinizi gökyüzünde yemek ister misiniz? <https://www.haberturk.com/yasam/haber/77182-yemeginizi-gokyuzunde-yemek-ister-misiniz>.

Hardrock (2017). Hard Rock Cafe. <http://www.hardrock.com/>.

Hemenmasa (2017). Dünyadaki en ilginç 5 restoran. <http://blog.hemenmasa.com/post/%20enilgincrestoranlar>.

Heung, V. C. S. (2002). American Theme Restaurants: A study of consumer's perceptions of the important attributes in restaurant selection. *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 7(1), 19-28.

Hsu, H.L., Lee, S.H., Li, Y. H. (2009). A cognitive analysis of customer preferences regarding themed restaurants in Taiwan. *Journal of Global Business Management*, 5(1). <http://www.jgbm.org/page/9%20Hwang-Lin%20Hsu%20.pdf>

Karahan, K. (2000). Hizmet Pazarlaması. İstanbul: Beta Basım A.Ş.

Kim, W.G., Moon, Y.J. (2009). Customers cognitive, emotional and actionable response to the service scape: A test of the moderating effect of the restaurant type. *International Journal of Hospitality Management*, 28(1), 144-156.

Kılınç, O. (2014). Temalı Restoranlar ve Barlar. O.N. Özdoğan (Ed.), *Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler Kavramlar, Yaklaşımlar, Başarı Hikayeleri* (89-110). Ankara: Detay Yayıncılık.

Kılınç, O., Çavuş, Ş. (2010). Yiyecek- İçecek Sektörüne Genel Bakış. M. Sarıışık, Ş. Çavuş ve K. Karamustafa (Ed.) *Profesyonel Restoran Yönetimi: İlkeler, Uygulamalar ve Örnek Olaylar* (s. 1-18). Ankara: Detay Yayıncılık.

Koçak, N. (2012). Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi. Detay Yayıncılık, 5.Baskı, Ankara.

Kokpit (2017). Kayseri'nin Uçak Restoranı: Airbus. <http://www.kokpit.aero/>.

Laankara (2017). Castle Black Bahçeli Cadde. <https://laankara.com/mekanlar/castle-black-bahceli-7-cadde/>.

LMK (2017). Leman Kültür. <http://www.lmk.com.tr/>

Milliyet (2017a). Tuvalet Temalı Restoran. <http://blog.milliyet.com.tr/tuvalet-temali-restoran/Blog/?BlogNo=357446>.

Milliyet (2017b). Yemeğinizi hapishanede mi alırsınız yoksa karanlıkta mı? <http://www.milliyet.com.tr/pazar/yemeginizi-hapishanede-mi-alirsiniz-yoksa-karanlikta-mi-981919>.

Moderntoilet (2017). Modern Toilet Restoran. <http://www.moderntoilet.com.tw/en/about.asp>.

Özer, Ç., Akbulut, M.B., Çevik, A. (2015). Temalı Restoranlar, Uluslararası Örnekler ve Türkiye’de Uygulanabilirliği. Avrasya Turizm Kongresi. 28-30 Mayıs 2015, Konya.

Puspita, O.D. (2015). Physical evidence of small theme restaurant in Indonesia: A case study of ramen house. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 169, 289-295.

Sökmen, A. (2003). Ağırlama Endüstrisinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi. Ankara: Detay Yayıncılık.

Spacealiens (2017). Space Aliens Restoran. <https://spacealiens.com/>.

Sputniknews (2019). Yalova’da hapisane konseptli cafe. <https://tr.sputniknews.com/yasam/201801311032046538-yalovada-hapishane-konseptli-kafe/>

TDK (2017). Tema. <http://www.tdk.gov.tr/tema/>.

Weiss, R., Feinstein, A.H, Dalbor, M. (2014). Customer satisfaction of theme restaurant attributes and their influence on return intent. *Journal of Foodservice Business Research*, 7(1), 23-41.

Yıldız, E. (2010). Restoran İşletmelerine Giriş. M. Sarıışık, Ş. Çavuş ve K. Karamustafa (Ed.) Profesyonel Restoran Yönetimi: İlkeler, Uygulamalar ve Örnek Olaylar. (s.19-36). Ankara: Detay Yayıncılık.