



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 8, Issue 1, 2024, 124-136

*Turizm İşletmelerinde Çocuk Dostu Yiyecek Üretimi: Resort Otellerde Kalitatif Bir Araştırma*

*Nuray TÜRKER, Naim VARLI*

## **TURİZM İŞLETMELERİNDE ÇOCUK DOSTU YİYECEK ÜRETİMİ: RESORT OTELLERDE KALİTATİF BİR ARAŞTIRMA**

*Child-Friendly Food Production at Tourism Enterprises: A Qualitative Research in Resort Hotels*

<sup>i</sup> Nuray TÜRKER 

<sup>ii</sup> Naim VARLI 

### **ÖZET**

Bu çalışmanın temel amacı çocuk dostu otellerdeki yiyecek ve içecek üretim uygulamalarının belirlenmesidir. Nitel araştırma deseninin benimsendiği çalışmada, yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmış olup Bodrum ve Marmaris'te faaliyet gösteren 5 yıldızlı (veya üst segment) otellerde çalışan 11 şef ile yüz yüze veya çevrimiçi görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Sonuçlar, yaygın olarak üst sınıf otellerde çocuklara uygun yiyecek ve içeceklerin üretildiğini, restoran ve mini kulüplerde çocuklara yönelik menü ve açık büfelerin bulunduğunu, çoğunlukla ev yapımı köfte, patates kızartması, makarna, şnitzel, nugget ve mini pizzaların, çocuklara yönelik sütlü tatlıların, sebze çorbalarının, vb. hazırlandığını göstermektedir. Ayrıca masa, sandalye ve çatal bıçak takımları ile diğer yemek takımları çocuklara uygundur (örneğin daha küçük çatal bıçak takımları, karikatür şeklindeki çatal bıçak takımları), yemek tabakları çocukların seveceği şekilde dekore edilmektedir (örneğin hayvan şeklinde pürelere veya kurabiyeler), çocuk yemekleri hazırlanırken hijyen faktörüne daha fazla dikkat edilmektedir (örneğin etin çok iyi pişirilmesi/iyi pişmiş olması), çocuklar için pişirilen yiyeceklerin tuz, yağ ve baharat oranları düşüktür, sağlıklı pişirme yöntemleri (buharda veya fırında pişirme, sebzeleri kısa sürede pişirme) kullanılmaktadır ve çocuklarla yemek yapma etkinlikleri (pizza, makarna pişirme vb.) düzenlenmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Çocuk dostu yemekler, mutfak şefleri, resort oteller, Bodrum.

### **ABSTRACT**

The main purpose of this study is to determine food and beverage production applications in kid-friendly hotels. In the study, in which a qualitative research design was adopted, a semi-structured interview form was used and face-to-face or online interviews were conducted with 11 chefs working in 5-star (or upper segment) hotels operating in Bodrum and Marmaris. The results show that kid-friendly food and beverage production is common in higher class hotels, there are menus and open buffets for children in the restaurants and mini clubs, meatballs, fried potatoes, pastas, schnitzels, nuggets, mini pizzas which are mostly home made, milk desserts, vegetable soups etc are prepared for children. In addition, the tables, chairs and cutlery sets, and other eating utensils are suitable for children (for example, smaller cutlery sets, cartoon cutlery sets), the dinner plates are decorated in a way that children will like (for example, animal shaped purees or cookies), more attention is paid to the hygiene factor when preparing children's food (for example, the meat is cooked very well/welldone), the food cooked for children is low in salt, oil and spices, healthy cooking methods (steaming or cooking in the oven, cooking vegetables in a short time) are used, and cooking activities with children (cooking pizza, pasta etc.) are organized.

**Keywords:** Child friendly dishes, cooking chefs, resort hotels, Bodrum, Marmaris

\* Bu çalışma 1-3 Haziran 2022 tarihleri arasında gerçekleştirilen 4th International Family, Youth and Child Friendly Tourism Management Congress'nde sözlü bildiri olarak sunulmuştur.

Journal of Gastronomy and  
Travel Research



**GASTROIA**

Received 24.08.2023

Accepted 31.03.2024



<sup>i</sup> nturker@karabuk.edu.tr

<sup>ii</sup> naimvarli97@gmail.com



10.32958/gastoria.1349563



## GİRİŞ

Turizm ve seyahat endüstrisinde çocukların ihtiyaçlarının satın alma kararı üzerindeki etkisinin giderek daha önemli hale gelmesi, turistik mal ve hizmetlerin çocukların gereksinimlerini de karşılayacak şekilde üretilmesini zorunlu hale getirmiştir. Satın alma güçleri olmasa da çocukların seyahat sırasındaki ihtiyaçları ve yiyecek ve içecek tercihleri ebeveynlerin tatil kararlarını, destinasyon ve işletme seçimlerini doğrudan etkilemektedir (Kotler ve Armstrong, 2012; Aşık, 2019). Nitekim bu durum araştırmalarla da ortaya konmuştur. Birçok araştırma (Martensen ve Gronholdt, 2008; Gülerarslan, 2011; Aymankey ve Ceylan, 2013; Güven vd., 2017) çocukların turistik ürün satın alma süreçlerinde etkili olduklarını göstermektedir. Khoo-Lattimore vd. (2015) özellikle küçük çocukların, ailelerinin konaklama tercihlerinde önemli bir rol oynadığını belirtmektedir. Martensen ve Gronholdt'un (2008) araştırması da çocukların tatil kararlarındaki etkilerinin (çocuğun fikri alınmaktadır) ortalama %40 olduğunu ortaya koymaktadır. Hatta çocukların % 15-20'si tatil kararını; nereye gidileceğini, konaklama tesisi kararını kendileri vermektedir.

Türk aile yapısında çocuğun mutluluğu ebeveynin mutluluğunun üstünde tutulmaktadır. Bu nedenle konaklanacak otellerde çocuklar için tasarlanmış aktivitelerin ve hizmetlerin olması ebeveynler için önem taşımaktadır. Özellikle çocukların rahat edebileceği, oyun oynayabilecekleri alanların bulunması, çocuklara yönelik menülerin olması, güvenlik önlemlerinin alınmış olması gibi kriterler konaklama tesisi seçiminde önem kazanmıştır (Emir ve Pekiyan; 2010).

Ebeveynler aileleri için bir konaklama tesisi seçerken pek çok faktörü göz önünde bulundurmaktadırlar. Tesisin konumu, fiyatı (ailenin bütçesi), güvenli olup olmaması gibi konular önemli olsa da ebeveynler otel seçiminde işletmenin olanaklarını, yiyecek ve içecek seçeneklerini de dikkate almaktadırlar. Ebeveynler, havuzlar, oyun alanları, plaj ve çocuk bakım hizmetleri gibi çocukların ihtiyaçlarını karşılayan olanaklara sahip olan tesisleri, çocuk menüleri, mama sandalyeleri veya özel yemek talepleri gibi çocuklara uygun yemek seçenekleri sunan otelleri tercih etmektedirler. Genel olarak, ebeveynler çocukları için konforlu, güvenli ve eğlenceli bir deneyim sağlayabilecek bir otelde konaklamak istemektedirler.

Satın alma ve karar verme mekanizmasındaki artan etkileri nedeniyle çocuklar, turizm işletmelerinin önemli hedef pazarlarından biri haline gelmiş (Aşık, 2019) ve birçok destinasyonda çocuk dostu işletmeler görülmeye başlanmıştır. Örneğin; Antalya-Belek'te faaliyet gösteren "The Land of Legends Kingdom Hotel", çocuk temalı ilk otellerden biridir. 2018 yılı katalogları ve tatil satış siteleri incelendiğinde kendisini çocuk dostu işletme olarak tanımlayan işletme sayısının bir önceki yıla göre yaklaşık %300 artış gösterdiği görülmektedir (Ceylan, 2019). Konaklama işletmeleri çocukların beslenme gereksinimlerini, sağlıklarını ve eğlence ihtiyaçlarını dikkate alarak çocuklara yönelik aktiviteler ve yiyecek-içecek hizmetleri sunmaktadırlar. Böylece konaklama işletmeleri çocuklu ailelerin ihtiyaç duydukları hizmetleri sunarak pazar paylarını arttırmakta ve önemli bir rekabet avantajı elde etmektedirler (Tuna, Özyurt ve Kurt, 2019).

İlgili alan yazın incelendiğinde çocuk dostu turizm, çocuk dostu oteller ile ilgili araştırmalara rastlansa da bu yayınlar nicelik bakımından yetersizdir. Bununla birlikte; konaklama işletmelerinde çocuk dostu yiyecek-içecek üretimi ile ilgili yayın neredeyse hiç yoktur. Bu noktadan hareketle bu çalışmada amaç çocuk dostu otellerdeki yiyecek ve içecek üretim uygulamalarını belirlemektir. Bu araştırma büyük otellerde çocuklara yönelik olarak üretilen ve sunulan yiyeceklerin neler olduğunu, bu yiyeceklerin nasıl hazırlandığını, sağlık ve güvenlik koşullarının belirlenmesi açısından önem taşımakta olup sonuçlar mutfak şefleri ve otel yöneticileri için yol gösterici öneriler sunmaktadır.



## KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Son yıllarda çocukların ihtiyaçlarının ailelerin tatil kararlarındaki etkisinin artmasının bir sonucu olarak çocuk dostu turizm kavramı önem kazanmış ve çocuk dostu oteller ortaya çıkmıştır. Ahıpaşaoğlu (2018) çocuk dostu turizmi, ailenin bir arada yaptığı seyahatlerde turizm işletmelerinin, çocuk sağlığını, güvenliğini ve gelişimini ön planda tuttuğu çocukların lehine yapılan pozitif ayrımcılık uygulamaları olarak tanımlamaktadır. Çocuk dostu olmak ile çocukların öğrenmelerini ve gelişmelerini destekleyerek mutlu bir tatil geçirmelerini sağlayacak, çocukların kendilerini özgürce ifade edebilecekleri ve saygı görebilecekleri, güvenli, sıcak ve sevgi dolu bir ortamın yaratılması ifade edilmektedir (Güven vd., 2017).

Çocuk dostu oteller ise çocukların ve ailelerinin ihtiyaç ve isteklerini karşılayabilecek gerekli donanım ve bilgiye sahip olan ve böylece turistik talebi kendilerine çeken işletmeler olarak tanımlanmaktadır (Ceylan, 2019). Bir başka ifade ile çocuk dostu oteller, her yaş grubundaki çocukların tatillerini aileleriyle birlikte güvenli bir şekilde geçirebilecekleri, mini kulüp, çocuk oyun alanı, çocuklara göre düzenlenmiş su parkı gibi eğlence imkanları ile çocuk bakıcısı, çocuk animatörü gibi eğitimli personelin bulunduğu, ailelerin çocuklarıyla birlikte tatil yapabilmeleri için her türlü kaliteli hizmeti sunan çocuk dostu bilincine sahip otellerdir (Tuna, Özyurt ve Kurt, 2019). Çocukların ruhsal, zihinsel, fiziksel ve ahlaki gelişimlerinin sağlıklı bir şekilde sağlanabilmesi için bu oteller gerekli olan tüm koşulları yerine getirmektedirler (Çakırer Özservet ve Boz, 2015). Aslan, Tosun ve Arslan Kurtuluş (2019)'a göre çocuk dostu oteller ailelerin tatilleri sırasında unutulmaz deneyimler yaşamalarını sağlamaktadır.

Konaklama işletmelerinde çocuklara yönelik aktivitelerin olması çocuklu ailelerin otel tercihinde ve otellerin değerlendirilmesinde önemli bir ölçüt haline gelmiştir (Aymanıkuy ve Ceylan, 2013). Arıkan ve Öztürk'ün (2018) araştırması katılımcıların %72'sinin çocuk dostu otellerde veya aile otellerinde kalmayı tercih ettiklerini ortaya koymaktadır.

Ceylan (2019) çocuk dostu otellerin sahip olması gereken nitelikleri beş ana kategoride toplamıştır. Bunlar; çocuklar için oda ve yiyecek-içecek seçenekleri, yaşa uygun aktiviteler, fiyat seçenekleri ve çocukların sağlık ve güvenliğidir. Hangi işletmelerin çocuk dostu otel sayılabileceği ile ilgili temel ve ortak kriterler bulunmasa da Tuna, Özyurt ve Kurt (2019) bir çocuk dostu otelde olması gereken başlıca hizmetleri şu şekilde listelemektedir; otele ulaşımın kolay olması; çocuklar ve ebeveynler için bağlantılı (connecting room) odaların bulunması; otel odalarının sesten uzak, ferah olması; odaların içerisinde bebek ve küçük çocuklar ile ilgili malzeme ve ekipmanların (alt bezi değiştirme üniteleri, bebek battaniyesi, çocuk yatağı) bulunması; odaların çocukların zevkine göre dizayn edilmesi, banyolarda çocukların boylarına uygun tuvalet/klozetlerin, taburelerin bulunması, çocuklara uygun havlu ve askılıkların olması; balkonlarda çocuk güvenliği için korkulukların olması, prizlerde güvenlik kilidinin bulunması; çocuklara uygun yüzme havuzunun olması, havuzlarda yüzme araç gereçlerinin (simit gibi) bulunması; oyun alanlarının güvenli bir yerde olması, restoranlarda sigara içilmeyen alanların olması, restoranlarda çocukların boyuna göre ayarlanabilir sandalyeler ve mama sandalyelerinin bulunması, çocuklara uygun yemek servis takımlarının ve menülerin olması; çocuklar ile rahat iletişim kurabilecek çocuk eğitimi almış personelin bulunması; çocuk bakıcılığı hizmetinin bulunması, çocuk oyun alanlarının olması, animasyon, spor, dans, gezi vb. etkinliklerin bulunması; asansör düğmelerinin çocukların boyunda tasarlanması, otelde yönlendirici, yol gösterici levhaların bulunması; üzeri gölgelikli oturma alanlarının, güneş şemsiyelerinin bulunması şeklinde sıralanmaktadır.



Öte yandan Öztürk, Atasoy ve Arıkan (2018) çocuk dostu otellerin sahip olması gereken özelliklere; restoranlarda hem aile için hem de çocuklar için ayrı yemek alanlarının bulunması ve çocukların zevklerine uygun yemekler sunulması gibi ölçütleri de eklemişlerdir. Kahvecioğlu ve Topaloğlu (2018) da çocuklara yönelik yiyecek ve içecekler, çocuk oyun alanları, çocuk kulübü, çocuk havuzu, çocuklara yönelik animasyon hizmetleri, ailecek vakit geçirilebilecek aktiviteler ve çocuklar için gerekli güvenlik önlemlerinin alınmış olması gibi faktörlerin ailelerin otel tercihleri üzerinde etkili olduğunu ifade etmektedir.

Çocuk dostu otellerde çocuklara yönelik olarak sunulan yiyecek-içecek hizmetlerinin önemli bir kriter olduğu görülmektedir. Çocuk dostu yemek üretimi, turizm işletmelerinde çocuklara sunulan yiyeceklerin güvenli, besleyici ve onların damak zevkine uygun şekilde üretilmesi ve sunulması anlamına gelmektedir. Konaklama işletmelerinde çocuklara uygun yiyecek-içecek üretimi ile ilgili uygulamalardan bazıları şunlardır:

1. Çocuk dostu menülerin bulunması: Çocuk dostu birçok otel, çocuklara özel olarak tasarlanmış ve çocuklara hitap eden sağlıklı seçeneklerin yer aldığı menüler sunmaktadır. Bu menüler makarna, peynir, tavuk, taze meyve gibi seçenekleri içerebilmektedir.
2. Taze ve kaliteli malzeme kullanılması: Çocukların büyümeleri ve gelişmeleri için besin açısından zengin yiyeceklere ihtiyaçları vardır, bu nedenle çocuklara yönelik yemekler hazırlanırken taze ve kaliteli malzemeler kullanmak önemlidir.
3. Farklı seçeneklerin sunulması: Çocukların farklı zevkleri ve tercihleri vardır, bu nedenle çocuklara farklı beslenme gereksinimlerine ve zevklerine hitap eden yetişkinlerden farklı yiyecek ve içecek seçenekleri sunulmalıdır.
4. Porsiyonların uygun olması: Çocukların iştahları yetişkinlerden daha azdır, bu nedenle yemekleri çocukların yaşlarına ve fiziksel yapılarına uygun porsiyonlarda sunmak gerekir.
5. Gıda güvenliği kurallarına uyulması: Gıda güvenliği ve güvenilir gıda üretimi tüm misafirler açısından önemli olsa da çocuklar açısından güvenlik daha büyük önem taşımaktadır. Bu nedenle gıda güvenliği kurallarına sıkı bir şekilde uyulmaktadır.
6. Yiyeceklerin çekici hale getirilmesi: Çocukların çekici görünen yiyecekleri yeme olasılığı daha yüksektir. Yiyecekleri çocuklar için daha çekici hale getirmek için renkli ve yaratıcı yiyecek sunumları, eğlenceli şekiller ve çekici ambalajlar kullanılmaktadır.
7. Çocukların yemek hazırlama sürecine dahil edilmesi: Çocukların yemek hazırlama sürecine dahil edilmesi, onların sağlıklı beslenme alışkanlıkları geliştirmelerine ve yiyecekleri daha fazla beğenmelerine yardımcı olabilir. Pek çok otelde çocuklara basit düzeyde aşçılık dersleri ve yemek hazırlama görevleri verilmektedir.

Çocuk dostu konaklama işletmeleri, çocuklara sunulan yemeklerin güvenli olmasını, besleyici ve onların damak zevklerine hitap etmesini sağlayarak daha keyifli ve akılda kalıcı bir yemek deneyimi sunmaktadır. Türkiye'deki 77 çocuk dostu otelin sahip oldukları olanak ve hizmetleri web siteleri üzerinden inceleyen Özel (2013, 2015) çocuk dostu otellerde sunulan olanak ve hizmetleri "çocuklara yönelik oda seçenekleri", "çocuklara yönelik yeme-içme seçenekleri", "çocuklara yönelik aktiviteler", "fiyat seçenekleri" ve "sağlık ve güvenlik" olmak üzere beş ana kategoride değerlendirmiştir. Araştırma çocuk dostu oteller için ana restoranda çocuklara ayrılan bir bölümün ve çocuk büfesinin bulunmasının önemli bir kriter olduğunu ortaya koymaktadır. Özkan Buzlu ve Balık (2022) da araştırma yaptığı otellerin %33'ünde çocuklar için yiyecek-içecek seçeneklerinin (çocuk menüleri, çocuk restoranları) olduğunu saptamıştır.



Özgürel ve Topaloğlu (2018) konaklama işletmelerinde yapılan çocuk kulübü aktivitelerini; fiziksel (spor) aktiviteler, oyunlar, yaratıcılık ve iletişim (sosyal beceri ve duygusal yeterlilik) olmak üzere dört kategoriye ayırmıştır. Bu bağlamda çocuk dostu olan otellerde çocuklarda iletişim becerisinin geliştirilmesi için pizza, meyve salatası, kurabiye ile kek ve çay saati gibi yiyecek-içecek hazırlama ve tüketmeye yönelik aktiviteler yapılmaktadır.

İşletmede çocuk büfesinin, özel menülerin, gün içinde atıştırmalıkların, çocuklu aileler için ayrı bir restoranın olması, çocuk menülerindeki yiyecek ve içeceklerin sağlığa uygun olması ebeveynler için önemlidir (Emir ve Pekyaman, 2010). Günümüzde bir çok konaklama tesisi menü planlaması yaparken çocuklu ailelerin ve çocukların seçimlerini dikkate almaktadır (Keskin, Sezen ve Yorgancı, 2021). Bir konaklama işletmesinin menüsünde taze sıkılmış meyve suyu, hamburger, pizza, sandviç, köfte, pilav, makarna ve dondurma gibi yiyeceklerin bulunması ailelerin çocuk dostu bir işletmeden beklentileri arasındadır (Öztürk, Atasoy ve Arıkan, 2018).

Her ne kadar çocuklar fast food türü yiyecekleri sevse de günümüzde pizza, hamburger, patates kızartması, nugget ve şinitzel, sosis ve salamlı sandviç, donut, cips, gazlı içecekler, yağda kızartılmış yiyeceklerin ve içeceklerin sağlıklı olup olmadıkları sorgulanmaktadır (Şeker ve Keleş, 2019). Bu nedenle konaklama işletmelerinin menülerinde çocukların hem severek tüketeceği hem de sağlıklı yiyecekler bulundurmaları gerekmektedir. Anzman-Frasca vd. (2018) çocuk menülerinde bulunan yemeklere eğlenceli isimlerin verilmesinin yemek seçimini olumlu yönde etkilediğini ifade etmektedirler.

Khoo-Lattimore, Prayag ve Cheah'in (2015) araştırması iyi bir tatil deneyimi için ailelerin konaklama tesisinde "aile parkları", "büyük odalar" ve "çocuk yemekleri"nin bulunmasını önemsediklerini ortaya koymaktadır. Örneğin, aileler, küçük çocuklar için uygun çocuk çatal bıçak takımlarının, çocuklar için lezzetli yemeklerin, derin yağda kızartılmış nugget veya patates kızartması yerine çocuklara uygun yemeklerin olmasını istemekte, otellerin çocuklara meyve dilimleri, müsli barlar, spagetti, eğlenceli sebzeler gibi sağlıklı yiyecekler sunmalarını beklemektedirler. Ayrıca ebeveynler otel işletmelerinden çocuklu aileler için oda servisi hizmeti sağlamasını da beklemektedirler. Yemek saatleri belirli zamanlarda olduğundan bu durum küçük çocuklu ebeveynlerde çocukların beslenme saati ile ilgili olarak stres yaratmaktadır. Ayrıca ebeveynler otellerdeki çocuklara yönelik etkinliklerin hazcı olmasından ziyade çocuklara keşfetme imkanı sağlayan eğitici aktiviteler olmasını istemektedirler. Örneğin; yemek pişirme ve pasta tasarımı gibi.

## **YÖNTEM**

Bu çalışmanın temel amacı, çocuk dostu otellerdeki yiyecek ve içecek üretim uygulamalarını ortaya koymaktır. Nitel araştırma deseninin benimsendiği çalışmada Ocak 2022'de Bodrum ve Marmaris'te faaliyet gösteren 5 yıldızlı resort otellerde çalışan 11 şef ile yüz yüze ve online görüşmeler yapılmış ve otel işletmelerinde çocuk dostu yiyecek-içecek üretimi keşfedici bir yaklaşımla belirlenmeye çalışılmıştır. Katılımcılar kartopu örnekleme yöntemi ile seçilmiştir. Kartopu örnekleme yönteminde öncelikle araştırma konusunda bilgi sahibi olan üç kişi belirlenmekte, bu kişilerle görüşme yapılmakta ve görüşme sonunda bu katılımcılardan araştırma konusunda bilgi sahibi olabileceğini düşündükleri kişilere yönlendirmeleri istenerek yeni katılımcılara ulaşılabilmektedir (Berg ve Lune, 2015). Bu çalışmada veri doygunluğuna ulaşıldığı ve verilen cevaplar tekrar etmeye başladığı için görüşme yapılan kişi sayısı 11 ile sınırlanmıştır.



Araştırmada kullanılan yarı yapılandırılmış görüşme formu ilgili alanyazından yararlanılarak hazırlanmış olup katılımcılara 11 soru yöneltilmiştir. Çalışmada öncelikle 12 soru oluşturulmuş, kapsam geçerliliğini sağlamak için sorular bir değerlendirme formu ile birlikte, Aralık 2021’de alanında uzman 5 kişiye elektronik posta ile gönderilmiş, 4 değerlendirme elde edilmiştir. Uzmanlardan gelen öneri doğrultusunda sorulardan biri soru formundan çıkarılmıştır. Araştırma için Karabük Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırmaları Etik Kurulunun 11/05/2022 tarih ve 2022/04-17 sayılı kararı ile etik kurul onayı alınmıştır. Araştırmadan elde edilen sonuçlar 6 tema halinde gruplanmıştır. Bu temalar Tablo 1’de verilmektedir.

**Tablo 1:** Araştırmadan elde edilen temalar

TEMALAR	TEMA ADI
Tema 1	Kavramın Bilinirliği
Tema 2	Çocuklara Yönelik Aktiviteler
Tema 3	Çocuklara Yönelik Restoranlar ve Çocuk Menüleri
Tema 4	Sağlık ve Güvenlik
Tema 5	Yemek Sunumu ve Yemek Ekipmanları
Tema 6	Ebeveyn Şikayetleri

Araştırmanın güvenilirliği veri analiz süreciyle ilgili bilgi vererek, metin içerisinde katılımcılardan doğrudan alıntı yaparak, kod kitabı ya da şema yardımıyla kodlama yaparak ve bu kodlamalar en az iki farklı kodlayıcı tarafından yapılarak sağlanabilir (Bilgin, 2014; Dağ, 2020). Araştırmada güvenilirliği sağlamak için veriler ayrı zamanlarda aynı biçimde kodlanmış ve katılımcı ifadeleri doğrudan alıntı şeklinde sunulmuştur.

## BULGULAR

Araştırma kapsamında ulaşılan şeflerin demografik özellikleri ve işleriyle ilgili bilgiler Tablo 2’de sunulmuştur. Katılımcılar K1, K2, K3 şeklinde kodlanmıştır.

Araştırmaya katılan kişilerin ikisi kadın dokuzu ise erkektir, yaş ortalaması 31’dir. Katılımcıların yedisi lise, dördü üniversite mezunudur. Altı tanesi bekar, beş tanesi ise evlidir. Şeflerin beş tanesi sous chef, dördü chef de partie, biri soğuk şefi ve biri kahvaltı şefi olarak görev yapmakta olup ortalama çalışma süreleri 14 yıldır.

**Tablo 2:** Katılımcılarla ilgili demografik bilgiler

Katılımcı	Cinsiyet	Yaş	Eğitim Durumu	Medeni Durumu	Görevi	Görev Süresi
K1	Kadın	31	Lise	Bekar	Pastacı (Chef de Partie)	8 yıl
K2	Erkek	30	Lise	Bekar	Sous Chef	18 yıl
K3	Erkek	30	Lisans	Evli	Kahvaltı Şefi	12 yıl
K4	Erkek	36	Lise	Evli	Sous Chef	19 yıl
K5	Erkek	24	Lisans	Bekar	Chef de Partie	8 yıl
K6	Erkek	33	Lise	Bekar	Sous Chef	18 yıl
K7	Erkek	38	Lise	Evli	Sous Chef	18 yıl
K8	Erkek	36	Lise	Evli	Soğuk Şefi	19 yıl
K9	Kadın	30	Lisans	Bekar	Pastacı (Chef de Partie)	12 yıl
K10	Erkek	28	Lise	Evli	Senior Sous Chef	14 yıl
K11	Erkek	26	Lisans	Bekar	Chef de Partie	12 yıl



Araştırmada ortaya çıkan altı tema kapsamında 11 katılımcıdan elde edilen bilgiler analiz edilmiş ve yorumlanmış olup elde edilen bulgular aşağıda sunulmuştur. Araştırmada kavramın bilinirliği kapsamında çocuk dostu otel kavramının şefler tarafından bilinip bilinmediği araştırılmıştır. Çocuklara yönelik aktiviteler teması otellerde çocuklara yönelik olarak sunulan, oyun parkları, mini club, çocuk havuzları, çocuk animasyonları gibi imkanlarla ilgilidir. Çocuklara yönelik restoranlar ve çocuk menüleri teması çocuklara yetişkinlerden farklı olarak sunulan, onların sevebileceği ve tüketebileceği yiyecek-içecek çeşitlerinin belirlenmesi amacını taşımaktadır. Sağlık ve güvenlik temasında çocukların sağlığına uygun olarak üretilen ürünler ve alınan hijyen ve güvenlik önlemleri incelenmiştir. Yemek sunumu ve yemek ekipmanları temasında çocuklara yönelik olarak hazırlanan yiyeceklerin sunumu, onların ilgisini çekebilecek görsel ve eğlenceli tabaklar ile çocuklara uygun çatal-bıçak setleri, masa ve sandalyeler gibi imkanların olup olmadığı belirlenmiştir. Son olarak ebeveyn şikayetleri teması ailelerin çocuklara sunulan yiyecek-içecekler, yiyecek-içecek ekipmanları, çocukların sağlığı v.b. faktörlere yönelik şikayetleri ile ilgilidir.

### **Tema 1- Kavramın Bilinirliği**

Katılımcıların tamamı çocuk dostu otel/turizm işletmesi kavramını bilmekte ve kavramı turizm işletmelerinde çocukların iyi bir tatil geçirmeleri için yapılan uygulamalar ve düzenlenen aktiviteler olarak tanımlamaktadırlar.

### **Tema 2- Çocuklara Yönelik Aktiviteler**

Araştırmaya katılan şeflerin çalıştığı çocuk dostu otellerde çocuklar için pek çok aktivite bulunmaktadır. Bu aktiviteler şunlardır:

- Çocuk animasyonları,
- Çocuklar için aqua park,
- Mini club,
- Spor imkanları,
- Dil eğitimi (Örneğin İngilizce, Rusça),
- Sinema saatleri
- Yaşa göre oyunlar (Örneğin; langırt v.b.)

K11 bu aktiviteleri şöyle açıklamaktadır;

*“Mini Club’ta çocuklara eğitim ve kalem setleri, boyama kitapları veriliyor, TV’de çizgi film izliyorlar, diğer çocuklarla oynuyorlar.”*

Bu otellerde ayrıca yiyecek ve içeceklerle ilgili olarak çocuklar için yemek workshopları Örneğin; pasta, pizza yapımı düzenlenmektedir (K6, K7, K8, K9). Bu alanlarda çocuklarla ilgilenen eğitimli personel de bulunmaktadır.

### **Tema 3- Çocuklara Yönelik Restoranlar ve Çocuk Menüleri**

Tüm otellerde Mini Club’da çocuklara yönelik restoranlar, çocuk büfesi ve çocuk menüleri bulunmaktadır. K11 bu durumu şöyle ifade etmektedir;

*“Mini Club’da her gün çocukların ihtiyacı olan protein, karbonhidrat ve vitamene göre hazırlanan farklı yemekler çıkıyor.”*



Ana restoranlarda çocuk menüleri, a la carte restoranlarda ise çocuklara uygun yiyecekler bulunmaktadır, örneğin; soğan halkası, nugget, şinitzel, çorba, bebekler için muhallebi v.b. Ana restoranlarda çocuklar ancak ailelerinin izin verdiği yemekleri yiyebilmektedir.

Bu otellerde çocuklar için alerjenik olmayan yiyeceklerin yer aldığı bir gıda büfesi bulunmamaktadır, ancak talebe göre alerjileri olan çocuklar için yiyecek hazırlanmaktadır. Aileler check in sırasında Guest Relations'ta form doldurarak çocukların alerjik durumlarını bildirmekte, alerjenlere göre bu çocuklar için özel yemekler yapılmaktadır. K8 bu durumu şöyle açıklamaktadır;

*“Çocukların alerjisi olup olmadığı soruluyor, buna göre Guest Relations'ta form dolduruluyor. Aşçı ile tanıştırlıp nelere alerjisi olduğu ve ne yemek istediği soruluyor, alerjisi olan çocuklar için ayrı bir aşçı ve garson çalışıyor bizde.”*

Çocuklar genellikle fast food yiyecekler, sosis, hamburger, cips, kızarmış ürünler, makarna, dondurma yemekten hoşlanmaktadırlar. Ancak katılımcıların yarısı pek çok ailenin çocuklarının fast food ürünler tüketmesinden hoşlanmadıklarını belirtmiştir. Öte yandan bazı aileler tatilde oldukları ve çocuklarının mutlu olmalarını istedikleri gerekçesi ile fast food ürünler yemelerine izin vermektedir. K10, ailelerin istedikleri yiyecekleri yemelerine izin vermek zorunda kaldıklarını, aksi takdirde çocuğun çığlık atarak tüm restorana birbirine kattığını ve diğer misafirleri rahatsız ettiklerini belirtmektedir. K10 çocuklara yönelik olarak hazırladıkları yiyecekleri şöyle ifade etmektedir;

*“Çocuk menülerinde sıklıkla pizza, hamburger, makarna, köfte gibi yiyecekler bulunuyor. Kahvaltıda daha küçük boyutlarda pankek, waffle hazırlıyoruz. 0-3 yaş grubu için ailelerin verdiği reçeteleri uyguluyoruz.”*

#### **Tema 4- Sağlık ve Güvenlik**

Otellerde çocuklar için sağlıklı yemek hazırlamaya gayret gösterilmektedir. K9 hariç tüm katılımcılar çocuklara sunulan hamburger, pizza, köfte gibi ürünlerin el yapımı (otel mutfağında hazırlanmaktadır) olduğunu, donuk ürün kullanmadıklarını belirtmişlerdir. Çocukların tüketeceği makarna, pilav gibi yiyecekler daha az yağlı yapılmaktadır. Tüm yiyeceklerde tuz ve baharatlar azaltılmış olup yemekler sağlıklı yöntemlerle pişirilmektedir. Çocuklara kızarmış yiyecekler verilmemektedir. Örneğin; balık buğulama, sosis haşlama olarak verilmektedir. Özellikle yağsız, sebze ağırlıklı yiyecekler hazırlanmaktadır. K8 bu durumu şöyle açıklamaktadır;

*“Sağlıklı yemek yesinler diye sevebilecekleri etli yemekler (örn sahan köfte) hazırlıyoruz. Bunları süsleyerek sunuyoruz.”*

Şefler çocuklar için daha fazla meyveli az şekerli tatlılar hazırlamaktadırlar (K1). Yemek üretiminde mevsimine göre ürünler kullanılmakta olup yemek kalitesine önem verilmektedir (K2). Örneğin; sebze çorbası, mücver, sebzeli köfte gibi (K3). Her gün farklı olmak üzere yağ oranı düşük yiyecekler, makarna, spaghetti, pilav, somon, balık buğulama, sebze yemekleri, havuçlu kabaklı sebze çorbası, sebzeli tavuk göğsü, kabak, havuç haşlama, fırında ıspanak köftesi, sebzeli pazı fırında mücver, kızarmış peynirli brokoli, peynir çeşitleri, dondurma, süt ürünleri, süt tatlıları, ev yapımı (otelde yapılan) puding, v.b. hazırlanmaktadır. Çocuklara gazlı içecek vermemeye özen gösterilmekte, taze sıkılmış, meyve suyu sunulmaktadır. (K6)

Çocukların sağlığı çok önemli olduğu ve risk grubunda oldukları için gıda güvenliğine daha çok özen gösterilmekte, temizlik ve hijyene kurallarına katı bir şekilde uyulmaktadır. Tüm işletmelerde gıda güvenliği prosedürleri uygulanmaktadır. Etler iyi pişirilmekte (K2, K5), dondurulmuş ürünler verilmemektedir. Sebzeler daha uzun süre yıkanmakta ve sirkeli suda bekletilmektedir (K3). Çocuk ürünlerinden numune alınıp sağlık ve güvenlik kontrolleri yapılmaktadır (K4, K9). Kontaminasyonu





önlemek için tüm ürünler (et ürünleri, süt ürünleri ayrı ayrı) ayrı muhafaza edilmektedir. Yemek üretiminde kullanılan ekipmanlar sık sık dezenfekte edilmektedir (K10)

### **Tema 5- Yemek Sunumu ve Yemek Ekipmanları**

Çocukları yemeye teşvik etmek ve ilgilerini çekmek için yemekler ve tabaklar süslenmektedir. Çocuklara sunulan tabaklarda hayvan desenli figürler, eğlenceli motifler, çizgi film karakterleri, pepe, maşa ve koca ayı, Bugs Bunny gibi süslemeler yapılmaktadır (K2, K3, K5, K6). Şekli pizza ve sosisler, hayvan motifli patates püresi ve parmantier (K4, K10); çizgi film kahramanları şeklinde kurabiyeler, şeker hamurundan görsel hayvanlar (K2, K4) hazırlanmaktadır. Muhallebi üzerine çikolata kalemle, meyveli jöle kalem ile resim çizilmekte (K9); tren, araba şeklinde tatlı, renkli ve meyveli pudingler (K9) hazırlanmaktadır. Tabaklar yenilebilir çiçekler ve mikrofilizler ile süslenmektedir (K11).

Otellerde çocuklar için ayrı servis takımları (çatal-kaşık-bıçak) ve tabaklar (örn. çizgi film karakterleri şeklinde) kullanılmaktadır (K2, K3, K4, K6, K10, K11). Çocuklara yönelik alanlarda çocuklara ve yaşlarına uygun renkli, animasyonlu masa ve sandalyeler bulunmaktadır (K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K11). Ayrıca tüm restoranlarda bebek sandalyesi bulunmaktadır.

### **Tema 6- Ebeveyn Şikayetleri**

İşletmeler genellikle çocuklara yönelik yiyeceklerle ilgili şikayet davranışında bulunmamaktadırlar (K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7). Ancak, K8 küçük bebekler için hazır mama, meyveli yoğurt ve süt olmadığı gerekçesi ile şikayet almıştır. K9 kahvaltıda çocuk büfesinin olmaması, öğle ve akşam yemeklerinde çocuklar için yetersiz yiyecek bulunmasıyla ilgili şikayet aldıklarını belirtmektedir. K10 ekipman eksikliği nedeniyle şikayet almıştır (Örn, aile bebeklerine püre yapmak için mikser talep etmiştir). K11 gelen şikayet davranışlarına göre çocuk menülerini tekrar gözden geçirdiklerini, yağlı ve baharatlı yiyecekleri azalttıklarını ve pişirme tekniklerini değiştirdiklerini belirtmektedir.

## **SONUÇ VE ÖNERİLER**

Sonuçlar, her ne kadar çocuk dostu otel kavramı son yıllarda ortaya çıkmış ve gelişmiş olsa da şeflerin bu kavramı bildiklerini, otellerde başta Mini Club olmak üzere çocuklara yönelik pek çok aktivitenin bulunduğunu, beş yıldızlı resort otellerde çocuk dostu yiyecek ve içecek üretiminin yaygın olduğunu, restoran ve mini kulüplerde çocuklara yönelik menülerin ve açık büfelerin bulunduğunu göstermektedir. Çocuklar için çoğunlukla otelde (elde) yapılan hamburger, köfte, patates kızartması, makarna, şnitzel, nugget, mini pizza, köfte, sebze çorbaları sütlü tatlılar gibi ürünler hazırlanmaktadır. Ancak Şeker ve Keleş (2019) çocukların severek tükettiği işlenmiş et ürünlerinin oldukça riskli olduğu yönünde uyarılmaktadır. Bu tür ürünler (hazır hamburger, tost veya sandviç ekmekleri, bu yiyeceklerle birlikte tüketilen ketçap ve mayonez, turşu, gazlı-gazsız içecekler, v.b.) yüksek miktarda koruyucu katkı maddesi içerdiklerinden sağlığı bozucu etkileri bulunmaktadır.

Çocuk yiyecekleri hazırlanırken sağlık, hijyen ve güvenlik faktörlerine daha fazla dikkat edilmekte, çocuklar için pişirilen yemeklerin tuz, yağ ve baharatları az olmakta, sağlıklı pişirme yöntemleri uygulanmaktadır. Yapılan araştırmalar (Powell, Nguyen ve Han, 2012; Anzman-Frasca vd, 2015) da çocukların daha sağlıklı beslenme bilincine sahip olmaları için işletmelerin sağlıklı içeriğe sahip çocuk dostu menüler oluşturmaya başladıklarını göstermektedir. Toplumda sağlıklı beslenme konusundaki artan bilincin bir sonucu olarak özellikle çocuklu aileler konaklama işletmelerinde sunulan yiyecek ve içeceklerin (özellikle çocuk büfelerinde) sağlıklı (doğal) ürünler olmasına önem vermektedir (Şeker ve Keleş, 2019). Şeker ve Keleş (2019) bilinçli ebeveynlerin, çocuklarının tükettikleri besinlerin temizlik, hijyen ve diğer gıda güvenliği koşullarının uygun olup olmadığını



kontrol ettiklerini belirtmektedirler. Emir ve Pekyaman'ın (2010) araştırması 5-6 yaşlarında çocukları olan ailelerin otel seçiminde en çok önem verdikleri konunun güvenlik olduğunu ortaya koymuştur. Keskin, Sezen ve Yorgancı (2019) turizmde çocuk dostu menü uygulamalarına yönelik farkındalığın artırılması gerektiğini vurgulamaktadırlar. Çocuk menüleri çocukların sağlığı dikkate alınarak, onların damak zevklerine uygun olarak tasarlanmalıdır (Öztürk, Atasoy ve Arıkan, 2018).

Çocuklara yönelik Mini Club gibi alanlarda bulunan masa, sandalye ve çatal bıçak takımları ve diğer yemek takımları çocuklar için uygun olup yemek tabakları çocukların seveceği şekilde dekore edilmekte ve süslenmektedir. Nitekim yapılan araştırmalarda (Öztürk, Atasoy ve Arıkan, 2018; Khoo-Lattimore, Prayag ve Cheah, 2015; Tuna, Özyurt ve Kurt, 2019) da benzer sonuçlara ulaşılmıştır.

Aslan, Tosun ve Arslan Kurtuluş'un (2019) çocuk dostu otellerde şikayete neden olan konuları belirlemek amacıyla yaptıkları çalışmada çocuklar için hazırlanan yemeklerin yetersiz ve lezzetsiz olduğu belirlenmiştir. Miral Çavdırılı ve Adan Gök'ün (2022) araştırması şikayetlerin birçoğunun çocuk menüsünün olmayışından, blender, kettle, sterilizasyon makinesi gibi bebek yemeği hazırlama ekipmanlarının ve mama sandalyelerinin azlığından ve ayrıca çocuklara yönelik yiyecek ve içeceklerin olmamasından kaynaklandığını ortaya koymuştur. Bu araştırmada ise ebeveynlerin yiyecek ve içeceklerle ilgili şikayetlerinin çok az olduğu görülmektedir.

Çocuklu ailelerin daha güvenli ve huzurlu tatil yapabilmeleri için çocuk dostu otellerin artması, konaklama tesislerinin çocuk dostu yiyecek-içecek üretimini ve uygulamalarını arttırmaları ve geliştirmeleri gereklidir. Çocuk dostu otellerdeki yiyecek ve içecek üretimi uygulamaları, ailelere sağlıklı ve keyifli yemek deneyimleri yaşatmak için tasarlanmalıdır. Oteller, çocukların ihtiyaçlarına uygun menü ve seçenekler sunarak, çocuklarıyla seyahat eden aileler için sıcak ve keyifli bir atmosfer yaratabilir. Bu bağlamda aşağıda sunulan öneriler otel yöneticilerine ve şeflere bundan sonraki uygulamalarında yol gösterici olabilir;

- Konaklama işletmelerinde çalışan şefler, mutfak personeli ve Mini Club'da çalışan görevliler çocuk dostu menüler ve çocuk dostu yiyecek-içecek üretimi ile ilgili olarak eğitilmeli ve bilgilendirilmelidir. Bu durum çocuk dostu yiyecek üretimine yönelik farkındalığın artırılması bakımından da önemlidir.
- Çocuklar için eğlenceli ve eğitici deneyimler yaratmak amacıyla yiyecek üretimini içeren etkinlikler ve interaktif yemek deneyimleri organize edilebilir. Çocuk dostu oteller çocukların yemek pişirme becerilerini geliştirmeleri için kısa aşçılık kursları organize ederek onlara basit, sağlıklı yiyecekler pişirmelerini öğretebilir. Bu sınıflar profesyonel şefler veya otel personeli tarafından yönetilebilir.
- Benzer şekilde çocukların farklı meyve ve sebze türleri ile bunların nasıl ekilip hasat edileceğini öğrenebilecekleri bahçecilik atölyeleri organize edilebilir. Bu atölye çalışmaları ayrıca çocuklara sürdürülebilir gıda üretimi ile yerel gıdaların ne kadar önemli olduğunu öğretebilir.
- Kırsal alanlarda bulunan oteller, çocukların farklı ürünlerin nasıl yetiştirilip hasat edildiğini öğrenebilecekleri çiftlik turları düzenleyebilir. Böylece çocuklar taze ürünleri tatma ve tarladan sofraya konsepti hakkında bilgi edinme fırsatına da sahip olabilirler.
- Oteller, çocukların farklı kültürlerden yeni ve ilginç yiyecekleri deneyebilecekleri yemek tadımları organize edebilirler. Bu, çocukların damak zevklerinin gelişmesine ve farklı mutfaklar hakkında bilgi edinmelerine yardımcı olabilir.
- Oteller, yenilebilir sanat eserleri yaratmaları veya çocukların sağlıklı malzemelerden kendi atıştırmalıklarını yapmaları için faaliyetler düzenleyebilir. Böylece çocuk dostu oteller bu



aktiviteleri sunarak çocukların sağlıklı ve besleyici gıdaları takdir etmelerine, farklı yemek kültürlerini öğrenmelerine ve gıda üretimi ile ilgili eğlenceli ve eğitici deneyimler yaşamalarına yardımcı olabilir.

- Çocukların yemek yediği alanlara, ana restoranların duvarlarına çocukların tüketebileceği sağlıklı gıdalarla ilgili eğlenceli ve bilgilendirici resim veya karikatürler asılabilir, böylece çocukların sağlıklı yiyeceklere yönelmesi sağlanabilir.
- Oteller, gıda alerjisi veya hassasiyeti olan çocuklar için alerjen olmayan gıda seçenekleri sunabilir. Bu seçenekler, popüler yemeklerin glutensiz, süt ürünleri içermeyen veya fındıksız alternatiflerini içerebilir.
- Çocuk dostu oteller, kendi odalarının konforunda yemek yemeyi tercih eden aileler için odada yemek seçenekleri sunabilir. Bu, özellikle küçük çocuklu aileler için yararlı olabilir.

Bu araştırmanın sonuçları Bodrum ve Marmaris'te faaliyet gösteren 5 yıldızlı resort otellerde çalışan 11 şefin görüşleri ile sınırlıdır. Farklı destinasyonlarda yapılan araştırmalarda farklı sonuçlara ulaşılabilir.

#### KAYNAKÇA

- Ahipaşaoğlu, S. (2018). Neden Çocuk Dostu Turizm? (Davetli Konuşmacıların Sunumları). I. Uluslararası Çocuk Dostu Turizm Kongresi. Bildiri Özetleri Kitabı, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Sivas.
- 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), 109–117. Doi:10.1016/j.physbeh.2018.01.022. Erişim Tarihi: 21.08.2023
- Anzman-Frasca, S., Mueller, M. P., Sliwa, S. Dolan, P. R., Harellick, L., Roberts, S. B., Washburn, K., & Economos, C. D. (2015). Changes in children's meal orders following healthy menu modifications at a regional US restaurant chain. *Obesity*, 23(55), 1055-1062. Doi:10.1002/oby.21061.
- Arıkan, V. ve Öztürk, İ. (2018). Otel Olanaklarının Çocuklu Aileler Üzerindeki Tercih Edilme Nedenlerine Yönelik Değerlendirme, *Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2, 15-25. <http://sita.cumhuriyet.edu.tr/tr/download/article-file/601562>. Erişim Tarihi: 20.08.2023
- Aslan, S., Tosun, N., & Arslan Kurtuluş, S. (2019). Çocuk dostu oteller ile ilgili şikâyetlere yönelik bir içerik analizi. *İşletme Bilimi Dergisi*, 7(2), 451-475. Doi:<https://doi.org/10.22139/jobs.492839>. Erişim Tarihi: 20.08.2023
- Aşık, N. A. (2019). Çocuklu ailelerin restoran seçimlerini etkileyen faktörler: İzmir'de bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 150-168
- Aymankuy, Y. ve Ceylan, U. (2013). Ailelerin Turistik Ürün Satın Alma Karar Sürecinde Çocukların Rolü (Yerli Turistler Üzerinde Bir Araştırma), *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 12(45): 105-122.



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 8, Issue 1, 2024, 124-136

**Turizm İşletmelerinde Çocuk Dostu Yiyecek Üretimi: Resort Otellerde Kalitatif Bir Araştırma**

Nuray TÜRKER, Naim VARLI

- Berg, B. L. ve Lune, H. (2015). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Çev.: Hasan Aydın, Konya: Eğitim Kitabevi.
- Bilgin, N. (2014). *Sosyal bilimlerde içerik analizi*. Ankara: Siyasal Kitabevi.
- Ceylan, E. N. (2019). Çocuk dostu konaklama işletmeleri: the land of Legends Kingdom Hotel örneği. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 6(3), 263-284.
- Çakırer Özservet, Y. ve Boz, S. (2015). Çocuk dostu Esenler ve yerel yönetim ilişkisi. *Herkes için dost Esenler*. İstanbul: Esenler Belediyesi Şehir Düşünce Merkezi Şehir Yayınları.
- Dağ, T. (2020). *Geleneksel peynirlerin gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi: İzmir örneği* (Yüksek lisans tezi). Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Nevşehir.
- Emir, O. ve Pekyaman, A. (2010). Çocuklu ailelerin otel işletmesi seçiminde etkili olan faktörler: Afyonkarahisar’da bir uygulama. *Yönetim ve Ekonomi*, 17(2), 159-181.
- Güleraraslan, A. (2011). Tüketici Olarak Çocuk ve Ailenin Satın Alma Kararlarına Etkisi, *Selçuk İletişim Dergisi*, 4(4),126-137.
- Güven, Ö. Z., Beydilli, E. T., Ceylan, U. ve Bütün, S. (2017). Çocuk Dostu Otel Kavramı Üzerine Bir Araştırma, 3. Turizm Şurası, 3. Turizm Şurası Tebliğler Kitabı, (1), 631-641.
- Kahvecioğlu, J. ve Topaloğlu, C. (2018). Su parkı ve su kaydırakları üreticilerinin otel işletmeleri için çocuklara yönelik ürettiği ürünler: Polgün örneği, *Sivas Interdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2, 67-81.
- Keskin, E., Sezen, N., Yorgancı, B. (2021). Gastronomide Çocuk Dostu Menü Uygulamaları. M. C. Birinci, Ö. Yayla (Ed.), *Rekreasyon ve Turizm Araştırmaları* içinde (ss. 259-279). Konya, Çizgi Kitabevi Yayınları.
- Khoo-Lattimore, C, Prayag, G, Cheah, B.L. (2015). Kids on board: exploring the choice process and vacation needs of Asian parents with young children in resort hotels. *Journal of Hospitality Marketing & Management*. 24(5), 511-531. <http://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/19368623.2014.914862>. Erişim Tarihi: 22.08.2023
- Kotler, P. ve Armstrong, G. (2012). *Principles of marketing*. New York: Pearson Prentice Hall.
- Martensen, A. and Gronholdt, L. (2008). Children's influence on family decision making, *Innovative Marketing*, 4(4), 14-22.
- Miral Çavdırlı, C ve Adan Gök, Ö. (2022). An evaluation of e-complaints of child-friendly hotels. *Beykoz Akademi Dergisi*, Özel Sayı. 55-68. DOI: 10.14514/BYK.m.26515393.2022.sp/ 55-68. Erişim Tarihi: 20.08.2023
- Özel, Ç. H. (2013). Marketing to children in tourism industry: descriptive analysis of kid-friendly hotels’ practices in Turkey. A. Correia, M. Kozak, J. Gnoth, A. Fyall, S.Lebe & L. Andreu



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 8, Issue 1, 2024, 124-136

***Turizm İşletmelerinde Çocuk Dostu Yiyecek Üretimi: Resort Otellerde Kalitatif Bir Araştırma***

*Nuray TÜRKER, Naim VARLI*

(Eds.) İçinde *Marketing Places and Spaces: Shifting Tourist Flows*, (ss.193-208). Emerald Group Publishing Limited, Faro, Portugal.

- Özel, Ç. H. (2015). Understanding mini club managers' perceptions of kid-friendly hotels' marketing practices in Turkey: an application of analytic hierarchy process, International Marketing Trends Conference, Ocak 23-24, Paris, Fransa.
- Özgürel, G. ve Topaloğlu, C. (2018). Konaklama işletmelerinde çocuk kulübü aktiviteleri üzerine bir araştırma. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 5(3), 45-61
- Özkan Buzlu, M. ve Balık, Z. S. (2021). The physical facilities and services for children in family hotels. *Beykoz Akademi Dergisi*, Özel Sayı, 186-198. DOI: 10.14514/BYK.m.26515393.2022.sp/ 186-198. Erişim Tarihi: 21.08.2023
- Öztürk, İ., Atasoy, F. ve Arıkan, V. (2018). Antalya'daki çocuk dostu niteliğindeki otellerin çocuklu ailelere sunduğu rekreasyon faaliyetleri ve imkânlarına yönelik bir değerlendirme. *Sivas Interdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2, 7-13.
- Powell, L. M., Nguyen, B. T. ve Han, E. (2012). Energy intake from restaurants. *American Journal of Preventive Medicine*, 43(5), 498-504. Doi:10.1016/j.amepre.2012.07.041. Erişim Tarihi: 20.08.2023
- Şeker, T. Ç. ve Keleş, D. (2019). Konaklama işletmelerinde çocuklara sunulan menü ve yiyeceklerin besin öğeleri ve sağlık açısından incelenmesi. *Sivas Interdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3, 77-86.
- Tuna, M., Özyurt, B. ve Kurt, A. (2019). Çocuk dostu oteller: kavramsal bir inceleme. *Sivas Interdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3, 63-76.