

# Otel İşletmeleri Mutfak ve Servis Bölümünde Çalışanların Menü Planlama Konusundaki Düşüncelerinin Karşılaştırılması: Nevşehir’de Bir Araştırma

Yrd.Doç.Dr. Lütfi BUYRUK  
Nevşehir Üniversitesi Turizm Fakültesi  
E-posta: [buyruk@nevsehir.edu.tr](mailto:buyruk@nevsehir.edu.tr)

## Özet

Bu çalışmada, otellerin mutfak ve servis bölümlerinde çalışan personelin menü planlama konusundaki düşüncelerinin, genel olarak karşılaştırılması ve düşünceleri arasında fark olup olmadığının saptanması amaçlanmıştır. Ayrıca, personelin eğitim durumuna, çalıştıkları işletmenin sunduğu servis şekline göre menü planlama konusundaki düşüncelerinde fark olup olmadığının saptanması araştırmanın diğer amaçları arasındadır. Nevşehir merkez, Avanos, Ürgüp, Uçhisar ve Göreme ilçelerindeki işletmelerde çalışan yönetici pozisyonlarındaki (aşçıbaşı, aşçıbaşı yardımcısı, restoran şefi, şef garson gibi) toplam 70 personele yüz yüze uygulanan anketler değerlendirmeye alınmış; veriler SPSS 16.0 istatistik programıyla analiz edilmiş ve elde edilen bulgular yorumlanmıştır. Çalışmadan elde edilen genel sonuç; otellerin mutfak ve servis bölümlerinde çalışanların menü planlama konusundaki düşünceleri arasında belirgin bir fark olmadığıdır.

**Anahtar Kavramlar :** Menü, Menü Planlama.

## Comparison of Thoughts of Staff About Menu Planning Who are Employed in the Kitchen And Service Departments of the Hotels: An Investigation in Nevşehir

### Abstract

The aim of this study is to determine the thoughts of staff about menu planning, who are employed in the kitchen and service departments of hotels; to make a general comparison of thoughts, and to establish whether or not there are differences in their thoughts. In addition, among the other aims of the study are determine whether there are differences in their thoughts of menu planning with regard to their educational background, and the way service is provided by the business organization they work for. The surveys conducted on a face to face basis on a total 70 personnel who are employed in executive positions (such as chef, assistant chef, restaurant chief, headwaiter) in hotels in Göreme, Uçhisar, Ürgüp, Avanos, and central Nevşehir are assessed, the data are analyzed through SPSS 16.0 and the obtained data are interpreted. The main conclusion obtained from the study is that there are no significant differences among staff about menu planning, who are employed in the kitchen and service departments of hotels.

**Key words :** Menu, Menu Planning.