

Restoran Menülerinde Özel Beslenme Türleri: İstanbul Örneği

Duran CANKÜL

Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi

durancankul@hotmail.com

ORCID: 0000-0001-5067-6904,

Aysucan AYDIN

Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü

aysucanaydin@gmail.com

ORCID: 0000-0003-2610-9955

Geliş tarihi / Received: 21.01.2022

Kabul tarihi / Accepted: 02.04.2022

Öz

Bu araştırmada, İstanbul ilindeki birinci sınıf restoranların menülerinde özel beslenme türlerine yönelik menü kalemlerinin bulunma durumunun belirlenmesi amaçlanmıştır. Bu amaca uygun olarak araştırmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Araştırmanın evrenini İstanbul ilinde faaliyet gösteren birinci sınıf restoran statüsündeki 158 restoran oluşturmaktadır. Veriler restoranların web siteleri ve sosyal medya platformlarındaki paylaşımlarında bulunan menü kartı bilgileri üzerinden sağlanmıştır. Veriler, doküman incelemesi tekniği ile toplanmıştır. Araştırmada doküman incelemesi tekniği ile elde edilen verilere içerik analizi uygulanmıştır. Analiz sonuçlarına göre, 158 işletmeden 77 işletmenin web sitesine ulaşılmıştır. Web sitesine ulaşılan işletmelerin çoğunluğunda menü kartı bulunurken, bu işletmelerde özel beslenme bilgisinin kısıtlı yer aldığı görülmektedir. Diğer taraftan menü kartlarında en çok vegan beslenme bilgisi bulunurken, diyabetik beslenmeye uygun herhangi bir bilgi yer almamaktadır. Ayrıca analiz sonuçları, 158 işletmeden 118 işletmenin sosyal medya hesabına sahip olduğunu, sosyal medya hesabı bulunan işletmelerin hesaplarında menü kartı paylaşımlarının ve özel beslenme bilgilerinin oldukça yetersiz olduğunu göstermektedir.

Anahtar Kelimeler: *İnternet sayfası, menü kartı, menü, özel beslenme, restoran*

Special Nutrition Types in Restaurant Menus: The Case of Istanbul

Abstract

In this research, it is aimed to determine the availability of menu items for special nutrition types in the menus of first class restaurants in Istanbul. For this purpose, qualitative research method was used in the research. The population of the research consists of 158 restaurants with the status of first class restaurants operating in the province of Istanbul. The data was obtained from the menu card information shared on websites and social media platforms by the restaurants. Data were collected by document analysis technique. In the research, content analysis was applied to the data obtained by document analysis technique. According to the results of the analysis, the websites of 77 businesses out of 158 businesses were accessed. Most of the businesses whose websites are accessed have menu cards, it is seen that special nutrition information is limited in these businesses. On the other hand, there is mostly vegan nutrition information on the menu cards, there is no information suitable for diabetic nutrition. In addition, the results of the analysis show that 118 businesses out of 158 businesses have social media accounts, and the menu card sharing and special nutrition information in the accounts of businesses with social media accounts are quite insufficient.

Keywords: *Web site, menu card, menu, special nutrition, restaurant*

Giriş

İşletmelerin tüketiciler tarafından tercih edilmelerinde beslenme tercihleri ve engelleri etkili olmaktadır. Özellikle vegan ve vejetaryen beslenme tercihi bulunan veya çölyak hastalığına uygun glutensiz beslenme ve diyabetik beslenmeye uygun yiyecekler tercih etmek durumunda olan tüketiciler, işletmelerden isteklerine uygun özel menü kalemi istekleri de bulunabilmektedir (Durlu- Özkaya, Ceylan, Öztürk ve Demirel, 2020, s.190; Shani ve DiPietro, 2007, s.66). Özel beslenme türlerine uygun menü kalemlerinin işletmelerde bulunmasının bu ürünlere gereksinimi olan tüketicilerin restoran tercihlerini oluştururken etkili olduğu düşünülmektedir. Ancak alanyazın incelendiğinde restoranların menü kalemleri ile alakalı hem web sitesi hem de sosyal medya hesaplarının incelenmesini içeren bir araştırmaya rastlanmamıştır. Özel beslenme türlerine uygun menü kalemlerinin işletmelerde bulunmasının bu ürünlere gereksinimi olan tüketicilerin restoran tercihlerini

oluştururken önemli bir etmen olduğu düşünülmektedir. Bu doğrultuda araştırmada, restoran işletmelerinde özel beslenme türlerine uygun menü kalemlerinin bulunma durumunun belirlenmesi amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda metropol bir şehir olan İstanbul ilindeki birinci sınıf ve lüks restoranlar evren olarak belirlenmiş ve söz konusu işletmelerin web siteleri ve sosyal medya hesapları incelenmiştir.

Kavramsal Çerçeve

Menü

Restoran işletmelerinde menü, müşterilere restoranın neler sunduğunu göstermeyi amaçlayan bir kart olarak tanımlanabilmektedir. İşletmenin sunduğu ürünlerin yanı sıra işletmenin imajını temsil etmektedir ve müşterileri satılmak istenen ürünlere yönlendirmektedir. Satılmak istenen ürün doğrultusunda hangi ekipmanların gerekli olduğuna, bunları kullanacak kalifiye personel ihtiyacına ve ne tür malzemelerin kul-

lanılacağına, menü oluşturulması ile birlikte karar verilmektedir (Antun ve Gustafson, 2005, s.82; Ozdemir, 2012, s.378; Ozdemir ve Caliskan, 2014, s.3-5; Smith, Guliuzo, Benedict ve Chappaorro, 2019, s.1522). Menü kartı oluşturulurken yemeklerin içindekiler bilgisinin (alerjen ürün veya özel beslenmeye uygunluk ibaresi de dâhil olmak üzere), ürünlerin fiyatlarının, kalori değerlerinin ve içerdikleri besin öğelerinin bilgilerinin bulunması menünün açık ve anlaşılır olması için tavsiye edilmektedir (Cankül, 2019, s.258). Ayrıca menü kartı oluşturulurken dikkat edilmesi gereken bir diğer husus ise işletmenin uyguladığı menü türüdür. Uygulanacak menü türüne uygun menü seçilmesi bütünlük açısından önem taşımaktadır.

İşletmelerde menü türleri, fiyata, zamana ve özel durumlara bağlı olarak belirlenmektedir ve sınıflandırılmaktadır (Kotschevar ve Withrow, 2008; McVety, Ware ve Ware, 2008; Russell, 2009). Bunların dışında kalan menüler ise özel durumlara bağlı olan menülerdir. Bu menülere; çocuk ve gençlerin yemek tercihlerine uygun olan çocuk menüleri, istenilen organizasyonun yapısına ve isteklerine bağlı olan catering menüleri, otel işletmelerinde kullanılan oda servisi menüleri örnek olarak verilebilmektedir (Kotschevar ve Withrow, 2008; McVety vd., 2008). Bunların yanı sıra gerek sağlık problemleri gerekse beslenme şekilleri ile ilişkilendirilebilecek ve araştırmanın odak noktasını da oluşturan farklı beslenme türlerine (vejetaryen, vegan, çölyak, diyabet vb.) uygun menü kalemlerini içeren özel beslenme menüleri de kullanılmaktadır.

Özel Beslenme Türleri

Özel beslenme bireylerin farklı beslenme ihtiyaçları, hastalıklarına uygun beslenme şekilleri veya benimsemiş oldukları beslenme alışkanlıklarını kapsamaktadır. Bireylerin ihtiyaçları ve alışkanlıkları doğrultusunda beslenme sağlama istekleri ise menülerde özel beslenmeye yöne-

lik menü kalemlerinin oluşturulması ihtiyacını doğurmuştur (Cömert ve Durlu-Özkaya, 2014, s.497). Bu araştırmada, özel beslenme türlerinden vejetaryen ve vegan beslenme ile çölyak ve diyabete uygun beslenme incelenmiştir.

Vejetaryenlik genel olarak et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri, kümes hayvanları ve ürünleri, balık ve deniz mahsüllerinin tüketiminin sınırlandırılması veya tamamen tüketilmemesi ile birlikte hayvansal olmayan besinlerin tüketimine yönelme olarak açıklanabilmektedir (American Dietetic Association, 2003, s.748; Karabudak, 2012, s.7). Bu tip beslenmeyi benimseyen bireyler ise vejetaryen olarak adlandırılmaktadır.

Vejetaryen beslenmenin bir diğer alt grubu olan veganlık ise beslenmenin yanı sıra günlük hayat rutinlerinde de hayvansal kaynaklı hiçbir ürünü (ipek, yün deri vb. giysiler; hayvansal kaynaklardan elde edilen bal, jelatin vb ürünler; hayvanlar üzerinde test edilmiş ürünler gibi) kullanmamaktadırlar (Karabudak, 2012, s.7; Rivera ve Shani, 2013, s.1051; Shani ve DiPietro, 2007, s.67).

Araştırmanın odak noktalarından diğeri ise çölyak hastalığı ve buna uygun beslenmeyi kapsamaktadır. Çölyak hastalığı, genel olarak genetik olarak yatkınlığı bulunan bireylerde buğday, arpa ve çavdar gibi gluten içeren ürünler alımı sonrasında tetiklenen bağışıklık ile ilgili bir hastalıktır (Catassi ve Fasano, 2008, s.687; Green ve Cellier, 2007, s.173). Çölyak hastalığına sahip bireylerde hastalık klasik veya asemptomatik ilerlese de önemli olan unsur, gluten içeren besinlerden ve bunların dışında doktorların hastalığın seyrine ve durumuna göre yasakladığı besinlerden kesinlikle uzak durulması olduğu söylenebilmektedir.

Araştırmada incelenen bir diğer özel beslenme türü ise oldukça yaygın bir hastalık olan diyabete uygun beslenmedir. Diyabet, uzun dönemli veya kronik olarak adlandırılabilir oldukça

ciddi etkileri bulunan bir hastalıktır (International Diabetes Federation, 2019, s.10). Uluslararası Diyabet Federasyonu'nun 2019 raporuna göre, 20-79 yaşındaki yetişkin bireylerin %9.3'ü (463 milyon) diyabettir. Çocuk ve ve adölesanların (20 yaş altı bireyler) 1.1 milyon'u Tip 1 diyabete sahiptir (International Diabetes Federation, 2019, s.33). Bu oranlar incelendiğinde Dünya genelinde diyabete sahip bireylerin oluşturduğu popülasyon ve bu bireylerin özel gereksinimleri göz ardı edilemeyecek boyuttadır.

İlgili Alanyazın

Uluslararası alanyazın incelendiğinde konuya menüler açısından yaklaşan araştırmaların sınırlı olduğu görülmektedir. Ulusal alanyazın incelendiğinde ise konuya menüler açısından yaklaşan araştırmaya rastlanmamıştır.

Din, Zahari, Odhman ve Abas (2012), Malezya'daki restoran menülerinde besin öğeleri bilgisinin bulunma durumunu incelemiş ve müşteriler besin öğeleri ile alakalı bilgilendirmelere olumlu yaklaşıyor olsalar da işletmelerin çeşitli sebeplerle bu bilgilendirmeler konusunda yetersiz kaldıkları görülmüştür.

Mancebo, Picón, ve Gómez (2015), glutensiz kurabiye üretiminde farklı glutensiz unların özelliklerinin kurabiye kalitesine etkisini incelediği araştırmasında, glutensiz unlarla yapılan kurabiyelerde buğday unu ile yapılan kurabiyelere göre genel olarak istenmeyen sertlik ve daha az yayılma durumunun ortaya çıktığını belirlemiştir.

Bacon ve Krpan (2018), farklı menü tasarımlarının vejetaryen beslenen bireylerin tercihlerine etkisini incelediği araştırmada, menü tasarımı yapılırken vejetaryen menü kaleminin şefin önerisi olarak sunulması, daha çekici bir açıklama ile menüye eklenmesi ve menüde ayrı bir

başlık olarak bulunmasının müşteri tercihinde etkisi olduğunu tespit etmişlerdir.

Lerner vd. (2019), Amerika'nın çeşitli eyaletlerindeki restoranlarda servis edilen ürünlerin içerdikleri gluten oranları "Nima" adlı portatif gluten dedektörü ile incelenmiş, araştırma kapsamında örnek olarak kullanılan yemeklerin büyük bir çoğunluğunda glutensiz ibaresi bulunduğu tespit edilmiş ve yapılan testler sonucunda üçte bir oranında yemeklerde gluten bulunduğu tespit edilmiştir.

Venkatakrishnana, Chiu ve Wang (2019), araştırmalarında Tip 2 diyabete sahip bireylerin kullanacakları hipoglisemik ilaçların yanı sıra beslenme düzenlerine fonksiyonel gıdalar ve şifalı bitkileri eklemelerinin glisemik kontrolü sağlamaya etkisini belirlemişlerdir. Fonksiyonel gıdalar ve şifalı bitkilerin belirli oranda ve sürede kullanılması sayesinde glisemik kontrolü iyileştirmede oldukça önemli bir etki sağladığı sonucuna varılmıştır.

Perez-Cueto (2021), tamamen bitkisel bazlı yemeklerden oluşan bir menüde, günün yemeği konsepti oluşturmanın müşteri tercihlerini etkileme durumunu belirlemeye çalıştığı araştırmasında, menüde farklı seçenekler olarak bitkisel bazlı yemekler sunulması ile müşterinin dikkatini çekmeye yönelik bir günün yemeği oluşturulması arasındaki fark oldukça yüksek olarak belirlenmiştir.

Yöntem

Bu araştırmada, İstanbul ilindeki birinci sınıf restoranların menülerinde özel beslenme türlerine yönelik menü kalemlerinin bulunma durumunun belirlenmesi amaçlanmıştır. Bu amaca uygun olarak araştırmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Veriler, doküman incelemesi tekniği ile toplanmıştır. Doküman incelemesi, yazılı veya elektronik ortamdan elde edilebilen

belge içeriklerinin sistematik bir biçimde ve titizlikle incelenmesini kapsamaktadır (Bowen, 2009, s.27; Wach, 2013, s.1). Elde edilen verilere içerik analizi uygulanmıştır. İçerik analizi dokümanlardaki birçok kelimeyi kategorize ederek verileri özetlemede oldukça önemli görülmektedir (Stemler, 2001, s.9). Web siteleri ile birlikte Skalski, Neuendorf ve Cajigas'ın (2017) interaktif medya olarak tanımladığı Instagram, Facebook ve Twitter gibi sosyal medya platformları da geleneksel medyanın yanı sıra günümüzde yer edinmiş ve içerik analizinin konusuna dâhil olmuştur.

Araştırmanın evrenini, metropol bir şehir olan İstanbul'da bulunan ve Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından belirlenmiş olan 158 birinci sınıf restoran işletmesi (KTB, 2021) oluşturmaktadır. Belirlenen araştırma evrenini oluşturan 158 restoran işletmesinden web sitesine ulaşılabilen 77 işletme, web siteleri açısından örnekleme dâhil edilmiş ve arama motorunda aratılmıştır.

Tablo 1. Web sitesi ile ilgili bilgiler

Web sitesi Bulunma Durumu	Web Sitesi	Menü Kartı Bulunması	
Var	77	Var	45
		Yok	32
Yok	81	-	-
Toplam	158	-	-

Tablo 1'de açıklandığı üzere belirlenen 158 işletme arasında 77 işletmenin web sitesi bulunurken, 81 işletmenin web sitesi bulunmamak-

İşletmelerin sosyal medya hesapları da ilgili platformlarda aratılıp en az bir platformda hesabı bulunan 118 işletme ise sosyal medya hesabı açısından örnekleme dâhil edilmiştir. Araştırmalar 24 Mart 2021-16 Mayıs 2021 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. İşletmelerin hem web sitelerinde hem de sosyal medya hesaplarında menü kartlarının ve menü kartlarında özel beslenmeye uygun menü kalemlerinin bulunma durumu içerik analizine tabi tutulmuştur.

Bulgular

Araştırma kapsamında, İstanbul ilindeki birinci sınıf ve lüks restoranların web sitelerinde, web sitelerinde bulunan menülerde, sosyal medya hesaplarında ve sosyal medya hesaplarında bulunan menülerde özel beslenme türlerine uygun menü kalemlerinin bulunma durumu incelenmiştir. Araştırma kapsamında elde edilen bulgular, web sitesi ve sosyal medya hesapları olarak ayrı ayrı ele alınmış ve aşağıda aktarılmıştır.

tadır. Web sitesi bulunan 77 işletmeden 45'inin web sitesinde menü kartı bulunurken, 32 işletmenin menü kartına ulaşamamıştır.

Tablo 2. Web sitelerinde özel beslenme durumu

Menülerde Özel Beslenme Durumu	Menüde Özel Beslenme Bilgisi	Vegan	Vejetaryen	Çölyak (Glütensiz)	Diyabetik	Alerjen Uyarısı
Var	12	8	6	2	-	12
Yok	33	37	39	43	45	33
Toplam	45					

Web sitesi ve menü kartı bulunan 45 işletmenin menüleri incelendiğinde, Tablo 2’de aktarılan bilgilere göre 12 işletmenin menüsünde alerjen uyarıları ile ilgili bilgilendirmeler bulunduğu belirlenmiştir. Menüler özel beslenme türleri bakımından incelendiğinde, 12 işletmede özel beslenmeye uygun seçenekler olduğu tespit edilmiştir. 5 işletmede sadece vegan, 3 işletmede sadece vejetaryen, 2 işletmede vejetaryen ve vegan, 1 işletmede glutensiz ve vegan seçenekler

bulunmaktadır. Ayrıca 1 işletmede işaretleme yolu ile vejetaryen seçenekler bulunduğu ve yine işaretleme yolu ile bazı menü kalemlerinin glutensiz de tercih edilebileceği belirtilmiştir. Sonuç olarak, 8 işletmede vegan, 6 işletmede vejetaryen, 2 işletmede glutensiz ibareleri yer alırken, herhangi bir işletmede diyabetik ibaresi yer almamaktadır. Bunların dışında web sitesinde menü kartı bulunmayan ancak vejetaryen ve vegan beslenmeye uygun seçenekleri bulunduğunu belirten bir işletme bulunmaktadır.

Tablo 3. Sosyal medya hesapları ile ilgili bilgiler

Sosyal Medya Hesabı Bulunma Durumu	Sosyal Medya Hesabı	Instagram	Facebook	Twitter	Youtube
Var	118	104	109	43	23
Yok	40	14	9	75	95
Toplam	158				

Tablo 3’te işletmelerin sosyal medya hesaplarının bulunma durumu açıklanmıştır. 118 işletmenin en az bir sosyal medya hesabı bulunurken, 40 işletmenin herhangi bir sosyal medya hesabına ulaşamamıştır. Sosyal medya platformlarında yapılan araştırmalar sonucunda sosyal medya hesabına ulaşılan 118 işletmeden 104 işletmenin Instagram hesabı bulunurken, 14 işletmenin Instagram’da bir hesabına ulaşamamıştır. Facebook platformunda hem işletme sayfası hem de paylaşım sayfası olarak 109 iş-

letmenin hesabına ulaşılırken, 9 işletmenin paylaşımında bulunduğu herhangi bir sayfaya ulaşamamıştır. Gönderi paylaşımı yapılan bir diğer sosyal medya platformu olan Twitter’da yapılan aramalar sonucunda 43 işletmenin Twitter’da hesabı bulunduğu belirlenirken, 75 işletmenin herhangi bir Twitter hesabının bulunmadığı tespit edilmiştir. Bunların dışında video paylaşımlarının yapıldığı Youtube platformunda yapılan aramalar sonucunda yalnızca 23 işletmenin Youtube’da hesabı bulunmuştur.

Tablo 4. Sosyal medya hesaplarında özel beslenme durumu

Sosyal Medya Hesaplarında Özel Beslenme Durumu	Sosyal Medya Hesabı	Sosyal Medyada Menü Kartı	Sosyal Medyada Özel Beslenme Bilgisi
Var	118	Var Yok	8 110
Yok	40	Var Yok	1 117
Toplam	158		

Tablo 4’te işletmelerin sosyal medya hesaplarındaki paylaşımları incelendiğinde ise 8 işletmenin sosyal medya hesabında menü kartı pay-

laşılırken, 110 işletmenin menü kartı ile ilgili paylaşımı bulunmamaktadır. Ayrıca işletmelerin menü kartı ile ilgili paylaşımlarının yalnızca

Instagram ve Facebook hesaplarından yapıldığı, Twitter ve Youtube hesaplarında böyle bir paylaşımın bulunmadığı belirlenmiştir.

İşletmelerden 5'i Instagram'da menü kartı ile ilgili paylaşım yapmış, 2'si Facebook'ta menü kartını paylaşmış ve 1 işletme de hem Instagram hem Facebook'ta menü kartı ile ilgili paylaşım yapmıştır. Sosyal medya hesaplarında menü kartı bulunan 8 işletmenin paylaştıkları menüler incelendiğinde ise yalnızca bir işletmenin menüsünde özel beslenmeye uygun menü kalemleri bulunduğu tespit edilmiştir. İşletme menüsünde bazı menü kalemlerinde vejetaryen beslenmeye uygun seçeneklerin işaretleme yolu ile aktarıldığı görülmüştür.

Tartışma ve Sonuç

Özel beslenme ihtiyacı veya alışkanlığı bulunan bireylerin ihtiyaçlarının karşılanması amacıyla menülerde özel beslenme kalemleri oluşturulmuştur. Müşteri isteklerini karşılama anlamında bu kalemler önem arz etmektedir (Cömert ve Durlu- Özkaya, 2014, s.497). Bu araştırmada da vejetaryen, vegan, çölyak ve diyabet özel beslenme türlerine uygun menü kalemlerinin restoran menülerinde bulunma durumu incelenmiştir. Metropol bir şehir olması ve daha fazla birinci sınıf ve lüks restoranın yer alması sebebiyle araştırma evrenini, İstanbul ilindeki birinci sınıf ve lüks restoranlar oluşturmuştur. Bu sınırlılıkta işletmelerin web siteleri ve sosyal medya platformlarındaki hesapları incelenmiştir. İşletmelerin menüleri de hem web siteleri hem de sosyal medya hesapları açısından incelenmiştir.

İşletmeler web siteleri bakımından incelendiğinde, 158 işletmeden yalnızca 77 işletmenin web sitesine ulaşılabilmektedir. Web sitelerinde menü kartı bilgisi paylaşılma durumu incelendiğinde ise 45 işletmenin web sitesinde menü kartı bulunduğu tespit edilmiştir. Dijital ortam-

lar ve bu ortamlarda pazarlamanın günümüzde öneminin yadsınamayacak boyutta olması (Uygun, Sürücü ve Seren, 2018) bilgisi ışığında web sitesi bulunan işletme sayısının ve menü kartı paylaşımlarının bu denli düşük olmasının müşteri iletişimi açısından bir eksiklik olduğu düşünülmektedir.

Menü kartı bilgisi bulunan 45 işletme özel beslenmeye uygun menü kalemleri açısından incelendiğinde ise yalnızca 12 işletmenin menü kartında uygun menü kalemleri bulunduğu belirlenmiştir. Özel beslenme türlerinden en çok vegan beslenmeye uygun menü kalemi bulunurken, diyabetik beslenmeye uygun olduğu belirtilen herhangi bir menü kalemine rastlanmamıştır. Uluslararası Diyabet Federasyonu'nun (International Diabetes Federation, 2019) verileri göz önüne alındığında, diyabete sahip bireylerin popülasyonunun genişliğine rağmen buna uygun herhangi bir menü kalemi bulunmamasının ciddi bir eksiklik olduğu söylenebilmektedir.

İşletmeler sosyal medya hesapları açısından incelendiğinde ise 158 işletmeden 118 işletmenin en az bir sosyal medya platformunda hesabı bulunmaktadır. Sosyal medya platformlarında içerik paylaşımları yapılması tüketicilerin tercihlerinde olumlu etkiler yaratmaktadır (Pamukçu, 2020). Bu bağlamda, işletmelerin sosyal medya hesaplarının büyük oranda bulunmasının işletmeler açısından olumlu sonuçlarının olacağı düşünülmektedir. İşletmelerin sosyal medya hesaplarının en çok Facebook platformunda bulunduğu ve en az Youtube platformunda olduğu belirlenmiştir.

Sosyal medya hesabı bulunan 118 işletmeden yalnızca 8 işletmenin sosyal medya hesabında menü kartı bilgisine ulaşılmıştır. Tüketici tercihlerinde sosyal medya platformlarının etkisi bulunması sebebiyle menü paylaşımlarının eksikliğinin olumsuz bir etkisi olacağı düşünül-

mektedir. Menü kartı paylaşımları Instagram ve Facebook platformlarında bulunmaktadır. Bunların yanı sıra sosyal medya platformlarında yapılan menü kartı paylaşımları incelendiğinde ise yalnızca 1 işletmenin menü kartında özel beslenmeye uygun menü kalemlerinin bulunduğu belirlenmiştir. Bu bağlamda özel beslenmeye sahip bireylerin sosyal medya platformları aracılığı ile bilgilendirme sağlayamayacağı düşünülmektedir.

Araştırma sonuçlarından hareketle geliştirilen öneriler şu şekildedir;

İşletme menülerine özel beslenme kalemlerinin dâhil edilmesi ile işletmeler farklı tüketici gruplarına hitap ederek gelirlerini artıracaklardır.

- Web sitesi ve sosyal medya hesaplarından özel beslenme türlerine uygun menü kalemlerinin tanıtım faaliyetlerinin sağlanması, tüketicilerin işletmeden hizmet almadan önce fikir edinebilmeleri açısından önemli görülmektedir.

- Menülerde bulunan özel beslenme kalemlerinin işaretleme yoluyla belirtilmesi ile ürünlerin görünürlüğünün artırılacağı düşünülmektedir.

- İşletmelerin web sitesi ve sosyal medya hesaplarında özel beslenme türlerine uygun menü kalemlerini ayrı bir başlık altında paylaşmaları, tüketicilerin dikkatini çekebilecek bir uygulama olacaktır.

- Yapılan incelemeler sonucunda diyabetik beslenme ile ilgili büyük eksiklik görülmüştür. Diyabetik beslenmeye uygun olduğu belirtilen menü kalemlerinin menülere eklenmesi bu eksikliğin azaltılmasını sağlayabilecektir.

- Araştırmanın sonuçları değerlendirildiğinde işletmelerin web siteleri ve sosyal medya hesapları ile ilgili şu öneriler geliştirilmiştir;

- Günümüzde dijitalleşmenin artması ile birlikte tüketiciler restoran tercihi yaparken öncelikle web sitesi ve sosyal medya hesaplarından menü kartlarını inceleyebilmektedir. Bu bağlamda, işletmelerin hem web sitelerini hem de sosyal medya hesaplarını aktif kullanmalarının faydalı olacağı düşünülmektedir.

- Web sitesi bulunmayan işletmelerin web sitesi kurup menü kartı paylaşımı yapmalarının internette görünürlüklerini artıracığı ve bu sayede özel beslenme gereksinimi olan tüketiciler tarafından tercih edilebilirliklerini artırabilecekleri söylenebilmektedir.

- Web sitesi bulunup menü kartı bilgisi bulunmayan işletmelerin web sitelerine bu bilgileri eklemeleri müşteri profilini genişletmek açısından fayda sağlayabilecektir.

- İşletmelerin sosyal medya hesaplarında menü kalemleri ile ilgili paylaşım yaparken ürün görsellerinin yanı sıra menü kartı görsellerini de eklemeleri tüketicilerin kolay ulaşabilmesine olanak verecektir.

Çalışmada menüler, özel beslenme kalemleri açısından İstanbul ilindeki birinci sınıf ve lüks restoranlar sınırlılığında web siteleri ve sosyal medya platformları aracılığı ile incelenmiştir. Gelecek çalışmalarda işletmelerin statüsü değiştirilerek veya genişletilerek, il sınırlılığı değiştirilerek ve farklı özel beslenme türlerine yönelik incelemeler sağlanarak ilgili alanyazına katkı sağlanması önerilmektedir. Tüketicilerin görüşlerinin de alınması için özel beslenme gereksinimi ve tercihi olan tüketicilere anket uygulanarak bu boyutta durum değerlendirilebilecektir. Ayrıca yüz yüze görüşmeler sağlanarak özel beslenme türlerine uygun menü kalemlerinin işletme menülerine eklenebilmesine yönelik çalışmaların da faydalı olacağı düşünülmektedir.

Kaynakça

- American Dietetic Association (2003).** Position of the American dietetic association and dietitians of Canada: Vegetarian diets. *Journal of The American Dietetic Association*, 103(6), 748-765.
- American Diabetes Association (2021).** Diabetes Symptoms. <https://www.diabetes.org/diabetes/type-1/symptoms>
- Antun, J. M., Gustafson, C. M. (2005).** Menu analysis. *Journal of Nutrition in Recipe & Menu Development*, 3(3-4), 81-102.
- Bacon L., Krpan D. (2018).** (Not) Eating for the environment: the impact of restaurant menu design on vegetarian food choice. *Appetite*, 15, 190-200.
- Bowen, G. (2009).** Document analysis as a qualitative research method. *Qualitative Research Journal*, 9(2), 27-40.
- Cankül, D. (2019).** Restoranlardaki menü tasarım unsurlarının müşterilerin tekrar ziyaret etme niyeti üzerindeki etkisi. *Turizm Akademik Dergisi*, 5(1), 249-261.
- Catassi, C., Fasano, A. (2008).** Celiac disease. *Current Opinion in Gastroenterology*, 24(6), 687-691.
- Cömert, M., Durlu-Özkaya, F. (2014).** Gastronomi Turizminde Beslenme Engelleri Kapsamında Vegan Beslenme Örneği. 15. Ulusal Turizm Kongresi, 13-16 Kasım 2014, Gazi Üniversitesi, Ankara, ss. 492-498.
- Din, N., Zahari, M. S. M., Othman, C. N., Abas, R. (2012).** Restaurant operator's receptiveness towards providing nutritional information on menu. *Procedia- Social and Behavioral Sciences*, 50, 699-709.
- Durlu Özkaya, F., Ceylan, F., Öztürk, B., Demirel, M. M. (2020).** Türk tatlısı: veganlar için keşkül. *Ankara Sağlık Bilimleri Dergisi*, 9(1), 185-192.
- Green, P. H., Cellier, C. (2007).** Celiac disease, *The New England Journal of Medicine*. 357(17), 1731-1743.
- International Diabetes Federation (2019).** IDF Diabetes Atlas Ninth Edition. <https://idf.org/e-library/epidemiology-research/diabetes-atlas.html>
- Karabudak, E. (2012).** Vejetaryen Beslenmesi. (2. Basım). Ankara: Sağlık Bakanlığı.
- Kotschevar, L. H., Withrow, D. (2007).** Management By Menu. (4. Edition). New Jersey: John Wiley & Sons Inc.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı (2021).** Turizm Tesisleri. <https://yigm.ktb.gov.tr/TR-9579/turizm-tesisleri.html>
- Lerner, B. A., Vo, L. P., Yates, S., Rundle, A. G., Green, P. H. R., Lebwohl, B. (2019).** Detection of gluten in gluten-free labeled restaurant food: analysis of crowd-sourced data. *American Journal of Gastroenterology*, 114(5), 792-797.
- Mancebo, C.M., Picón, J., Gómez, M. (2015).** Effect of flour properties on the quality characteristics of gluten free sugar-snap cookies. *LWT - Food Science and Technology*, 64(1), 264-269.
- McVety, P. J., Ware, B. J., Ware, C. L. (2009).** *Fundamentals of Menu Plannings*, (3.Edition), New Jersey: John Wiley & Sons Inc.
- Ozdemir, B. (2012).** A review on menu performance investigation and some guiding propositions. *Journal of Foodservice Business Research*, 15(4), 378-397.

- Ozdemir, B., Caliskan, O. (2014).** A review of literature on restaurants menus: specifying the managerial issues. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 2(1), 3-13. Doi: 10.1016/j.ijgfs.2013.12.001
- Pamukçu, H. (2020).** Sosyal medya uygulamalarının yiyecek-içecek işletmesi tercihine etkileri. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(3), 2761-2782.
- Perez- Cueto, F. J. A. (2021).** Nudging plant-based meals through the menu. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 24, 1-5.
- Rivera, M., Shani, A. (2013).** Attitudes and orientation toward vegetarian food in the restaurant industry: an operator's perspective. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 25(7), 1049-1065.
- Russel, C. (2009).** Menu Planning. (1. Edition). Delhi: Global Media.
- Shani, A., DiPietro, R. B. (2007).** Vegetarians: A typology for foodservice menu development. *Hospitality Review*, 25(2), 66-73.
- Skalski, P.D., Neuendorf, K. A., Cajigas. J. A. (2017).** Content Analysis in the Interactive Media Age. İçinde: Neuendorf K. A. (Ed.), *Content Analysis Guidebook* (s. 201-242). Sage: Thousand Oaks.
- Smith, J. K., Guliuzo, J. D., Benedict, J. D., Chapparro, B. S. (2019).** An eye-tracking analysis of a restaurant menu. *Proceedings of the Human Factors and Ergonomics Society Annual Meeting*, 63(1), 1522-1526.
- Stemler, S., (2001).** An overview of content analysis. practical assessment. *Research & Evaluation*, 7(17). <https://doi.org/10.7275/z6fm-2e34>
- Uygur, S. M., Sürücü, Ç., Sergen, Y. (2018).** Yiyecek içecek işletmelerinin dijital pazarlama açısından incelenmesi Ankara ili örneği. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek.1), 157-176.
- Venkatakrishnan, K., Chiu, H., Wang, C. (2019).** Popular functional foods and herbs for the management of type-2-diabetes mellitus: a comprehensive review with special reference to clinical trials and its proposed mechanism. *Journal of Functional Foods*, 57, 425-438.
- Wach, E. (2013).** Learning About Qualitative Document Analysis, *IDS Practice Papers*, 1-10. https://www.academia.edu/18995913/Learning_about_Qualitative_Document_Analysis