

YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE MENÜ ARAŞTIRMALARI: TÜRKİYE'DE YAZILMIŞ LİSANSÜSTÜ TEZLER ÜZERİNE SİSTEMATİK BİR LİTERATÜR TARAMASI

MENU RESEARCH IN FOOD AND BEVERAGE BUSINESSES: A SYSTEMATIC LITERATURE REVIEW ON POST GRADUATE THESIS WRITTEN IN TURKEY

Oğuz NEBİOĞLU

Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi
Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
oguz.nebioglu@alanya.edu.tr
ORCID: 0000-0002-3436-7754

ÖZ

Geliş Tarihi:
07.03.2023

Kabul Tarihi:
12.05.2023

Yayın Tarihi:
30.06.2023

Anahtar Kelimeler
Yiyecek İçecek
İşletmeleri,
Menü,
Sistemik Literatür
Taraması,
Türkiye

Keywords
Food and Beverage
Businesses,
Menu,
Systematic Literature
Review,
Turkey

Menüler yiyecek içecek işletmeleri için oldukça fonksiyonel birer araç olmalarının yanında akademik açıdan da dikkat çeken bir araştırma alanıdır. Bu alanda yapılan araştırmalar, yiyecek içecek işletmeleri için menülerin farklı yönlerini vurgulayarak literatüre önemli katkılar sunmuş olsa da, özellikle ülkemizdeki menü araştırmaları, menü konusunun belirli bir yönüne odaklanmakta, bütüncül çıkarımlar sunmamaktadır. Bu nedenle bu çalışma, Türkiye'de yayımlanan lisansüstü tezler üzerinden yiyecek içecek işletmelerinde menü araştırmalarını incelemeyi amaçlamaktadır. Menü hakkında yazılmış olan ve Ulusal Tez Merkezi veri tabanında yer alan lisansüstü tezlerin bulgularını bütüncül olarak yorumlamaktadır. Bulgular 1995 ile 2022 yılları arasında yazılan 65 lisansüstü tezdten elde edilmiştir. Bulgulara göre bir araştırma alanı olarak bağımsız restoranlar baskın durumdadır. Araştırmalar turizm işletmeciliği odaklı olup menü planlaması konusu ağırlıktadır. Yüksek lisans tezleri doktora tezlerinden fazladır, araştırmalarda nicel araştırma yöntemleri fazlaca kullanılmaktadır ve kuramsal altyapı sınırlıdır. İncelenen literatür üzerine boşluklar tanımlanmış ve araştırma önerileri sunulmuştur.

ABSTRACT

Menus are not only a functional tool for food and beverage businesses, but also an area of research that attracts academic attention. Although research in this field has made significant contributions to the literature by emphasizing different aspects of menus for food and beverage establishments, menu research, especially in Turkey, focuses on a specific aspect of the menu issue and does not offer holistic conclusions. For this reason, this study aims to examine menu research in food and beverage establishments through postgraduate theses published in Turkey. It provides a holistic interpretation of the findings of the postgraduate theses written on the menu and included in the National Thesis Center database. The findings were obtained from 65 postgraduate theses written between 1995 and 2022. According to the findings, independent restaurants are dominant as a research area. Research are focused on tourism management and menu planning is predominant. There are more master's theses than doctoral theses, quantitative research methods are used in research and theoretical background is limited. Based on the literature reviewed, gaps are identified and research recommendations are presented.

DOI: <https://doi.org/10.30783/nevsosbilen.1261320>

Atıf/Cite as: Gündoğdu, S. (2023). Nebioğlu, O. (2023). Yiyecek içecek işletmelerinde menü araştırmaları: Türkiye'de yazılan lisansüstü tezler üzerine sistematik bir literatür taraması. *Neşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi SBE Dergisi*, 13(2), 982-1001.

Giriş

Yiyecek içecek işletmeleri için menüler, bir yandan restoranların pazarlama etkinliklerinde anahtar bir rol üstlenip (McCall & Lynn, 2008), tüketicilere enformasyon sağlar (Bowen & Morris, 1995) ve tüketicilerin satın alma davranışlarını etkiler (Fakih vd., 2016). Diğer yandan restoranların maliyet yönetimi, kar zarar analizleri gibi çalışmalarına yardımcı olurlar (Özdemir, 2012). Uygulamacılar açısından sahip olduğu bu zengin fonksiyonların yanında son yıllarda menü olgusu, literatürde çok ilgi çeken ve farklı yönleriyle incelenen bir araştırma alanı olagelmıştır.

Menü araştırmaları uluslararası literatürde bugün rahatlıkla tanımlayabildiğimiz belirli boyutlarıyla irdelenir. Bu boyutlardan ilki menü planlamasıdır. Menü planlaması çalışmaları, yiyecek içecek işletmelerinin menü planlamasında dikkat ettikleri faktörleri ele almakta (Glanz vd., 2007; Johnson vd., 2012; Seyitoglu, 2017), menü planlaması üzerine biçimsel modeller sunmakta (Kivela, 2003) ve menü çeşitliliği üzerinde durmaktadır (Baiomy vd., 2019; Bernstein vd., 2008).

Bazı araştırmalar, menü planlamasına ek olarak menü kalemlerinin fiyatlandırılması üzerine de yoğunlaşır. Genellikle psikolojik fiyatlama (Hançer vd., 2007; Parsa & Naipaul, 2007), hedonik fiyatlama (Yim vd., 2014) ve fiyat duyarlılığı (Raab vd., 2009) gibi konuları tüketici perspektifinden anlamaya çaba gösterir.

Bu alanda belki de en çok dikkat çeken araştırma alanlarından biri menü tasarımıdır. Bu konuya odaklanan çok sayıda çalışma, menü kartlarının biçimsel özellikleri (Baiomy vd., 2019; Hou vd., 2017; Kim & Lee, 2020; Kincaid & Corsun, 2003; Magnini & Kim, 2016; Reynolds vd., 2005); menü kalemlerinin menü kartı üzerindeki yeri (Bowen & Morris, 1995; Choi vd., 2010; Kim & Magnini, 2016; Kincaid & Corsun, 2003; Reynolds vd., 2005); menü kalemlerinin isimlendirilmesi (Dipietro vd., 2006; Hou vd., 2017; Özdemir & Nebioğlu, 2018) gibi konulara odaklanır. Bu çalışmalar çoğunlukla, menü tasarımlarını tüketici algıları açısından değerlendirir.

Menü analizi ise yiyecek içecek işletmelerinde menü performansının ölçüldüğü alanı ifade eder (Özdemir & Nebioğlu, 2015). Bu konudaki çalışmalar farklı disiplinlerden restoran işletmeciliği alanına uyarlanan matris temelli yöntemleri (Kasavana & Smith, 1982; Miller, 1980; Pavesic, 1983), faaliyet tabanlı maliyetlemeyi (Raab & Mayer, 2007) ve veri zarflama analizi (Reynolds, 2004) gibi menü performansının çeşitli ölçütlerle değerlendirildiği konuları kapsar.

Yukarıda bahsi geçen boyutlar Özdemir & Çalışkan (2014) tarafından menü araştırmalarının yönetsel perspektiften sınıflandırıldığı bir araştırmaya temellendirilebilir. Uluslararası literatürün tarandığı ve menü yönetiminin boyutlarının şekillendiği bu araştırma dışında menü konusunda bütüncül çıkarımlar sunan (organik menüler vb. (Raj vd., 2022) benzer çalışmalara da rastlanır. Uluslararası literatürdeki bu kapsamlı çalışmalara karşın ulusal literatürde menü üzerine yapılan araştırmaların bütüncül bir perspektif sunmaktan uzak olduklarını görülür. Türkiye’de son yıllarda gastronomi alanında yapılan araştırmaların sayısındaki ciddi artışa rağmen (Seyitoğlu, 2019; Zencir Çiftçi, 2021) menü konusunda yapılan akademik çalışmaların yiyecek içecek işletmelerinden ziyade gastronomi ve turizm ekseninde gerçekleştiği anlaşılmaktadır (Nebioğlu, 2021). Bu konuda rastlanan menü hakkındaki tek ulusal çaplı bütüncül araştırmada (Cankül & Ünal, 2021) dahi bağlam, gastronomi ve turizm eksenindedir. Diğer bir deyişle ulusal literatürde gastronomi alanında yapılan araştırmaların sayısında önemli bir artış görüle de bu çalışmaların bütüncül bir perspektifte sunulduğu, yiyecek içecek işletmelerinde menü konusunu kapsamlı şekilde irdeleyen çalışmalara ihtiyaç duyulmaktadır. Bu nedenle bu araştırma, literatürdeki bu eksiklikten doğan iki temel amaçla gerçekleştirilmiştir. Bunlardan ilki yiyecek içecek işletmeleri bağlamında menü araştırmalarını bütüncül bir bakış açısı ile sunmaktır. Araştırmanın ikinci amacı ise bu konuda çalışma yapmak isteyenlere söz konusu araştırma alanındaki boşlukları göstermektir.

Kavramsal Çerçeve

Uluslararası literatürde gastronomi çalışmaları, kültür ve turizm çalışmaları ile yiyecek içecek üretimi alanında yapılan çalışmalar olarak iki temel boyutta sınıflandırılabilir. Bu araştırmalardan gastronominin kültür ve turizm bağlamında irdelendiği çalışmalar ağırlıktadır (Bayram & Arıcı, 2021). Belki de yiyecek içecek üretimi çalışmalarına kıyasla daha popüler bir araştırma alanı olmalarından dolayı, literatürde gastronomi kültürü ve turizmi üzerine çok sayıda bütüncül analiz yapan çalışmaya rastlanır. Kültür ve turizm bağlamında gastronomi çalışmalarının gastronomi turizmi (De Jong vd., 2018), gastronomi imajı (Sio vd., 2021), gastronomi araştırmaları

(Güzeller & Çeliker, 2017; Okumuş vd., 2018), kimlik ve kültürel miras (Lin vd., 2021) ve sürdürülebilirlik (Göral vd., 2022) gibi farklı bağlamlarla analiz edildikleri görülür.

Gastronomi araştırmalarının diğer bir parçasını oluşturan yiyecek içecek üretimi çalışmaları ise kültür ve turizm araştırmalarına kıyasla bütüncül çalışmaların daha az gerçekleştirildiği bir alanı kapsar. Bu alanda görülebilecek birkaç araştırmada ise odak noktası genellikle restoranlar üzerinde yapılan çalışmalardır (Rejeb vd., 2022; Rodríguez-López vd., 2020). Restoran işletmeleri dışında, uluslararası literatürde bütüncül bağlamda yürütülen bir diğer araştırma alanını ise menü araştırmaları oluşturur. Özdemir & Çalışkan (2014) tarafından yapılan menülerin yönetsel boyutlarının incelendiği araştırmada menü çalışmaları planlama, fiyatlandırma, tasarım, uygulama ve analiz olmak üzere beş ana boyutta incelenir. Menü yönetimi olgusunu bir örnek olay bağlamında ele alan Nebioğlu (2020) ise yeni ürün geliştirme ve menü çeşitliliği gibi konuları menü araştırmaları içinde değerlendirir. Yönetsel perspektif dışında organik menüler üzerinde yapılan bütüncül bir araştırmaya daha rastlarız. Bu araştırmada Raj vd., (2022) inceledikleri alanda tüketicilerin davranış niyetleri, sürdürülebilirlik gelişme, pazarlama yönetimi ve organik gıda alımı konularının öne çıktığını ifade eder. Uluslararası literatürde yiyecek içecek işletmeleri bağlamında gerçekleştirilen menü araştırmaları genel hatlarıyla bu alanda yapılan temel araştırma konuları ile gelecek araştırmalarda görülebilecek araştırma fırsatlarını bize gösterir.

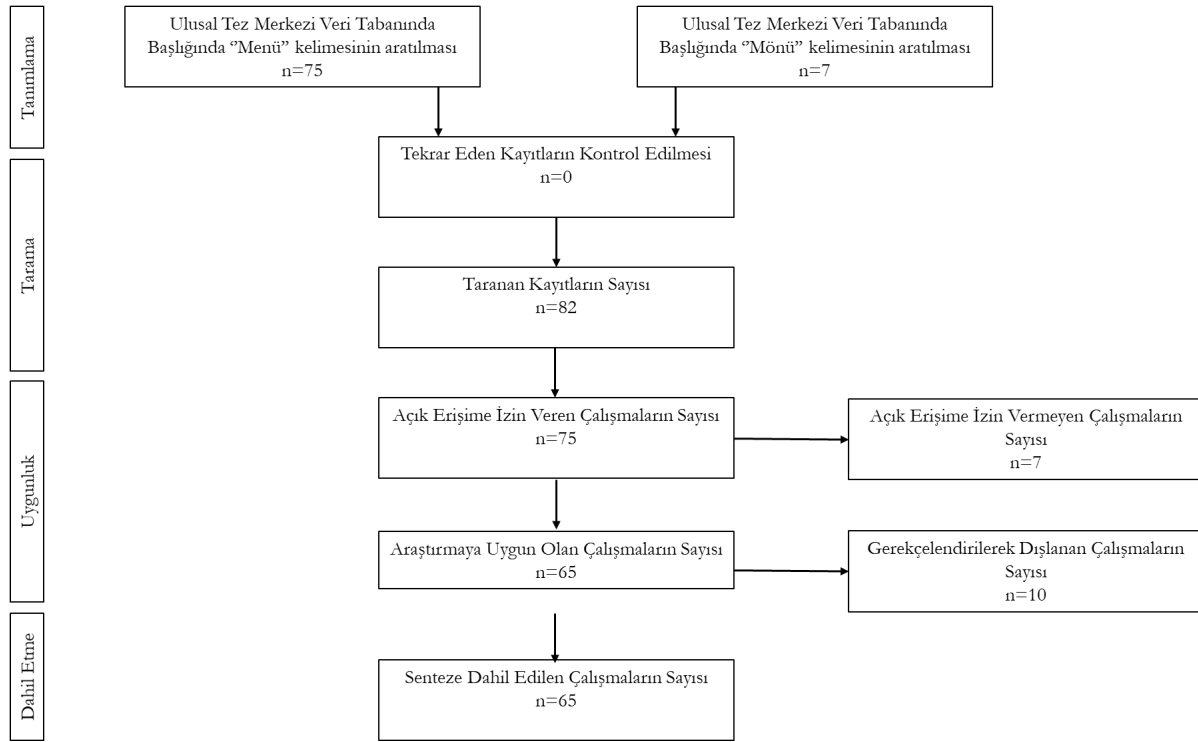
Türkiye de son yıllarda akademik bağlamda hem gastronomi hem de yiyecek içecek işletmeciliği konularında önemli gelişmeler kaydetmektedir (Seyitoğlu, 2019). Akademik çalışmalar açısından uluslararası literatürde olduğu gibi gastronomi ve turizm araştırmalarının sayısının büyük bir artış içinde olduğu söylenebilir (Zencir Çiftçi, 2021). Bu araştırmalar da yine kendi içinde bütüncül pek çok betimleme yaparlar. Örneğin gastronomi alanındaki tezler (Sünnetçioğlu vd., 2017; Şahin vd., 2018), gastronomi festivali çalışmaları (Aktaş Alan & Şen, 2020), gastronomi kitapları (Altaş, 2017), yöresel yiyecekler (Ayaz & Türkmen, 2018) bu alandaki temel çalışmalar ve araştırılması gereken konular hakkında kapsamlı bilgiler sunarlar. Kültür ve turizm bağlamında olduğu kadar işletmecilik bağlamında da gastronomi çalışmaları önemlidir. Ancak yukarıda bahsi geçen gastronomi ve turizm konulu bütüncül çalışmalara nazaran yiyecek içecek işletmeciliği araştırmalarının daha az sayıda olduğu da aşikârdır. Diğer bir deyişle en az gastronomi turizmi, gastronomi festivalleri, yöresel yiyecekler konularının olduğu kadar işletmecilik konularına ilişkin bütüncül çalışmalar da akademik bir gerekliliktir. Menü çalışmaları ise bu bağlamdaki ana araştırma alanlarından biridir. Giriş bölümünde de belirtildiği gibi bu olgunun bütüncül olarak ele alındığı tek ulusal çaplı araştırmada (Cankül & Ünal, 2021) dahi araştırma bağlamı işletmecilik perspektifinden ziyade gastronomi ve turizm üzerine kuruludur. Bu nedenle bu araştırma, aşağıdaki araştırma sorularının yardımıyla yiyecek içecek işletmelerinde menü araştırmalarına bütüncül bir bakış sunmayı ve alandaki boşlukları vurgulamayı amaçlamaktadır.

Bu amaçlar doğrultusunda yanıtlanması planlanan araştırma soruları aşağıda yer almaktadır.

- 1- Menü araştırmaları yayım yılı, kurum, enstitü, ana bilim dalı, yazım dili ve danışman öğretim üyeleri bağlamında nasıl betimlenebilir?
- 2- Menü araştırmalarında söz konusu araştırmaların yürütüldükleri şehirler, araştırma alanları ve öne çıkan anahtar kelimeler nelerdir?
- 3- Menü araştırmalarında hangi araştırma yöntemleri ve veri toplama araçları kullanılmaktadır?
- 4- Menü araştırmaları hangi teorik temele ve katılımcı grubuna dayandırılmaktadır?
- 5- Menü araştırmaları hangi bağlamlarla ele alınmaktadır?
- 6- Menü araştırmalarında dikkat çeken temel boşluklar nelerdir?

Yöntem

Bu çalışma, yukarıdaki araştırma sorularının yardımıyla, Türkiye’de yiyecek içecek işletmelerinde menü konusunu temel alan araştırmaları sistematik literatür taraması yardımıyla biçimsel bir bağlamda irdeleyerek bütüncül çıkarımlarda bulunmayı amaçlamaktadır. Sistematik literatür taraması, birçok çalışmanın kapsamlı, tarafsız bir sentezini sağlayan ve “araştırma sentezi” olarak bilinen bir bilimsel araştırma yöntemidir (Aromataris & Pearson, 2014). Bu yöntem aynı zamanda geleneksel literatür taramasında olduğu gibi incelediği konuya kısıtlı bir çerçevede eğilmekten ziyade çeşitli çalışmalardan elde edilen bulguları zengin bir şekilde sentezlemektedir. İncelenen olguya ilişkin bakış açılarındaki değişiklikleri, farklı düşünceleri ve ön yargıları değerlendirme imkânı sunduğundan (Yıldız, 2022) bu çalışmada araştırma yöntemi olarak sistematik literatür taraması tercih edilmiştir.



Şekil 1. Senteze Dahil Edilen Çalışmaların Belirlenme Süreci (Kaynak: Moher vd., 2010)

Bu yöntemin sağlıklı bir şekilde uygulanabilmesi için belirli kurallara uyulması gerekmektedir. Kısaca bu kurallar araştırma sorularının net olarak tanımlanması, kaynaklara nasıl ulaşıldığının sistematik biçimde ifade edilmesi, genişlik ve derinlik arasındaki dengenin belirlenmesi şeklinde özetlenebilir (Fisch & Block, 2018). Bu çalışmayı yaparken bu adımlara uyulmuştur. İlgili literatürün sentezini olabildiğince kapsamlı sunabilmek adına altı araştırma sorusu belirlenmiştir. İncelenecek kaynakların ise lisansüstü tezler olmasına karar verilmiştir. Bu seçimin çeşitli nedenleri bulunmaktadır. Makaleler başta olmak üzere pek çok bilimsel yayın sistematik literatür taramasında kullanılmaktadır. Bu çalışmada tezlerin incelenmesinin temel nedeni, lisansüstü tezlerin birçok araştırma için açıklayıcı veya tartışmacı modeller sunmasıdır (www.monmount.edu, 2023). Lisansüstü tezler aynı zamanda bir araştırma alanının çözümlenmesine de yardımcı olurlar. Bu nedenle Türkiye'nin tüm üniversitelerindeki enstitülerde menü üzerine yazılan lisansüstü tezler bu çalışmada veri kaynağı olarak seçilmiştir. Söz konusu araştırmalara YÖK Ulusal Tez Merkezi veri tabanından ulaşılmıştır. 2023 yılı Ocak ayında ilgili veri tabanının arama sekmesi kullanılarak, başlığında "Menü" ya da "Mönü" kelimelerinin bulunduğu lisansüstü tezler aratılmıştır. Aranılan kelimeler ve araştırma türü dışında çalışmaların başlangıç yılına herhangi bir başlangıç tarihi girilmemiş, ancak araştırmalar 2023 yılı henüz tamamlanmadığından, yıl bazlı değerlendirmeleri kolaylaştırmak için 2022 yılı ile sınırlandırılmıştır. Bunların dışında, kurum, tezin türü gibi başka bir ölçüt getirilmemiştir. Genişlik ve derinlik arasındaki dengenin bulunmasında ise Moher vd. (2010) tarafından geliştirilen akış şemasından yararlanılmıştır. Şekil 1 Araştırma sentezine dahil edilen çalışmalara nasıl ulaşıldığını ayrıntılı olarak göstermektedir. Araştırma amacına uygun çalışmalar dört evrede belirlenmektedir. Tanımlama evresi ilk evredir. Söz konusu veri tabanında "Menü" kelimesi aratıldığında 75, "Mönü" kelimesi aratıldığında ise 7 olmak üzere toplam 82 çalışmaya ulaşılmıştır. İkinci aşama olan tarama evresinde tekrar eden kayıtlar incelenmiş ve kendini tekrar eden bir kayıt bulunamamıştır. Üçüncü aşamada taranan çalışmaların araştırmaya uygunluğu değerlendirilmektedir. Açık erişim izni olmayan 7 çalışma ile araştırma konusuyla doğrudan uyumlu olmayan 10 çalışma araştırma kapsamından çıkarılmıştır. Böylece dördüncü evreye geçilmiş ve senteze dahil edilen toplam çalışma sayısı 65 olmuştur.

Ulaşılan araştırmaların analizinde de yine Fisch & Block (2018) tarafından sunulan öneriler dikkate alınmış; bu bağlamda çalışmalara değil kavramlara odaklanılmış ve anlamlı çıkarımlarda bulunulmuştur. Bunun için araştırma sorularına uygun biçimde bilgisayar ortamında bir tez analiz formu oluşturulmuştur. Bulgular araştırma sorularının sırasıyla yanıtlanmış, daha açıklayıcı olması için tablo ve şekiller yardımıyla yorumlanmıştır.

Bulgular

Araştırmalara İlişkin Betimsel Bulgular

Tablo 1 ilk araştırma sorusuna ilişkin bilgiler sunmaktadır. Tabloda yer alan betimsel istatistiklere göre Türkiye’deki menü araştırmaları 1990’lı yılların ortalarında başlamıştır. Erişim sağlanan ilk çalışma, 1995 yılında yapılmıştır. 1995 ile 2022 yılları arasındaki 28 yıllık süreç, 7’şer yıllık 4 eşit parçaya ayrılmıştır. Buna göre ilk çeyrekte sadece 1 araştırma yapılmış, sonraki çeyreklerde bu çalışmalar sürekli bir artış göstermiştir. Dördüncü çeyrek ise menü araştırmalarının zirve yaptığı çeyrek. Bu çeyrek, tüm menü çalışmalarının neredeyse 3/4’ünü kapsamaktadır.

Tablo 1. Menü Konusunda Yazılan Lisansüstü Tezlere İlişkin Betimsel İstatistikler

| Yıllar | Frekans | % | Enstitü | Frekans | % |
|-----------------------|---------|-------|-------------------|---------|-------|
| 1995-2001 (1. Çeyrek) | 1 | 1,5 | Sosyal Bilimler | 38 | 58,5 |
| 2002-2008 (2. Çeyrek) | 7 | 10,8 | Sağlık Bilimleri | 14 | 21,5 |
| 2009-2015 (3. Çeyrek) | 10 | 15,4 | Lisansüstü Eğitim | 11 | 16,9 |
| 2016-2022 (4. Çeyrek) | 47 | 72,3 | Fen Bilimleri | 2 | 3,1 |
| Toplam | 65 | 100,0 | Toplam | 65 | 100,0 |

| Üniversite | Frekans | % | Ana Bilim Dalı / Bilim Dalı | Frekans | % |
|----------------------------------|---------|-------|--------------------------------|---------|-------|
| Hacettepe Üniversitesi | 9 | 13,8 | Turizm İşletmeciliği | 21 | 32,3 |
| İstanbul Üniversitesi | 6 | 9,2 | Gastronomi ve Mutfak Sanatları | 18 | 27,7 |
| Başkent Üniversitesi | 4 | 6,2 | Beslenme ve Diyetetik | 12 | 18,5 |
| Gazi Üniversitesi | 4 | 6,2 | Toplu Beslenme Sistemleri | 4 | 6,2 |
| Akdeniz Üniversitesi | 3 | 4,6 | İşletme | 3 | 4,6 |
| Dokuz Eylül Üniversitesi | 3 | 4,6 | Pazarlama | 3 | 4,6 |
| İstanbul Okan Üniversitesi | 3 | 4,6 | Gıda Mühendisliği | 2 | 3,1 |
| Bahkesir Üniversitesi | 2 | 3,1 | Ekonometri | 1 | 1,5 |
| İstanbul Ayvansaray Üni. | 2 | 3,1 | Tasarım Çalışmaları | 1 | 1,5 |
| İstanbul Bilgi Üniversitesi | 2 | 3,1 | Toplam | 65 | 100,0 |
| İstanbul Sabahattin Zaim Üni. | 2 | 3,1 | | | |
| Mersin Üniversitesi | 2 | 3,1 | | | |
| Nevşehir HBV Üniversitesi | 2 | 3,1 | | | |
| Sakarya Üniversitesi | 2 | 3,1 | | | |
| Isparta Süleyman Demirel Üni. | 2 | 3,1 | | | |
| Afyon Kocatepe Üniversitesi | 1 | 1,5 | | | |
| Anadolu Üniversitesi | 1 | 1,5 | | | |
| Ankara Üniversitesi | 1 | 1,5 | | | |
| Atılım Üniversitesi | 1 | 1,5 | | | |
| Bahçeşehir Üniversitesi | 1 | 1,5 | | | |
| Çanakkale On Sekiz Mart Üni. | 1 | 1,5 | | | |
| Çukurova Üniversitesi | 1 | 1,5 | | | |
| Gaziantep Üniversitesi | 1 | 1,5 | | | |
| İstanbul Arel Üniversitesi | 1 | 1,5 | | | |
| İstanbul Gedik Üniversitesi | 1 | 1,5 | | | |
| İstanbul Geleşim Üniversitesi | 1 | 1,5 | | | |
| İzmir Ekonomi Üniversitesi | 1 | 1,5 | | | |
| On Dokuz Mayıs Üniversitesi | 1 | 1,5 | | | |
| Pamukkale Üniversitesi | 1 | 1,5 | | | |
| Recep Tayyip Erdoğan Üni. | 1 | 1,5 | | | |
| Sakarya Uygulamalı Bilimler Üni. | 1 | 1,5 | | | |
| Uşak Üniversitesi | 1 | 1,5 | | | |
| Toplam | 65 | 100,0 | Toplam | 65 | 100,0 |

| Lisansüstü Eğitim Programı | Frekans | % |
|----------------------------|---------|-------|
| Yüksek Lisans | 57 | 87,7 |
| Doktora | 8 | 12,3 |
| Toplam | 65 | 100,0 |

| Yazım Dili | Frekans | % |
|------------|---------|-------|
| Türkçe | 61 | 93,8 |
| İngilizce | 4 | 6,2 |
| Toplam | 65 | 100,0 |

| Danışman Öğretim Üyesi | Frekans | % |
|------------------------------|---------|-------|
| şehnaz Demirkol | 5 | 7,7 |
| Türkan Kutluay Merdol | 3 | 4,6 |
| Gül Kızıltan | 2 | 3,1 |
| Fatma Sağlam | 2 | 3,1 |
| Mehmet Erkan | 2 | 3,1 |
| Mevlúde Kızıl | 2 | 3,1 |
| Mustafa Yaman | 2 | 3,1 |
| Diğer Danışman Öğretim Üye.* | 47 | 72,3 |
| Toplam | 65 | 100,0 |

* Diğer Danışman Öğretim Üyeleri, menü konusunda en az 1 tez danışmanlığı yapan öğretim üyelerini tanımlamaktadır.

Menü çalışmalarının en fazla yapıldığı üniversiteler sırasıyla Hacettepe, İstanbul, Başkent ve Gazi Üniversitesidir. Bu dört üniversitede yapılan menü çalışmaları, toplam menü çalışmalarının 1/3'üne karşılık gelmektedir. Sosyal Bilimler Enstitüsü, diğer enstitülerle karşılaştırıldığında menü araştırmalarının yarısından fazla tez çalışmasının yapıldığı enstitüdür. Sağlık Bilimleri Enstitüsü ise menü araştırmalarının en yoğun olduğu ikinci enstitüdür.

Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı menü çalışmalarının yapıldığı ana alandır. İkinci sırada Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı gelmekte, onu Beslenme ve Diyetetik Ana Bilim Dalı izlemektedir. Lisansüstü eğitim programı bağlamında menü araştırmaları çoğunlukla yüksek lisans programlarında gerçekleştirilmektedir ve tezlerin yazım dili büyük oranda Türkçedir. Tabloda aynı zamanda menü konusunda en fazla danışmanlık yapan öğretim üyeleri de listelenmektedir. Menü üzerine en fazla tez yöneten akademisyen Şehnaz Demirkol'dur.

Araştırmaların Yapıldığı Şehirler, Araştırma Alanları ve Anahtar Kelimeler

Tablo 2, ikinci araştırma sorusuna ilişkin bilgiler sunmaktadır. Araştırmaların biri (Londra) dışında tümü ülkemiz sınırları içinde yapılmıştır. En fazla araştırmanın yapıldığı ilk üç şehir sırasıyla İstanbul, Ankara ve Antalya'dır.

Tablo 2. Menü Araştırmalarının Yapıldığı Şehirler, Araştırma Alanları ve Anahtar Kelimeler

| Şehirler | Frekans | % | Araştırma Alanları | Frekans | % |
|----------------|-----------|------|--------------------------------------|---------|-------|
| İstanbul | 20 | 29,0 | Bağımsız Restoranlar | 29 | 44,6 |
| Ankara | 12 | 17,4 | | | |
| Antalya | 6 | 8,7 | Toplu Yemek Hizmeti Sunan İşletmeler | 19 | 29,2 |
| Gaziantep | 3 | 4,3 | | | |
| Mersin | 2 | 2,9 | Otel Restoranları | 13 | 20,0 |
| Adana | 1 | 1,4 | | | |
| Afyon | 1 | 1,4 | Restoranlar ve Oteller | 2 | 3,1 |
| Aksaray | 1 | 1,4 | | | |
| Niğde | 1 | 1,4 | Restoran Simülasyonu | 2 | 3,1 |
| Nevşehir | 1 | 1,4 | | | |
| Yozgat | 1 | 1,4 | Toplam | 65 | 100,0 |
| Kırşehir | 1 | 1,4 | | | |
| Muğla | 1 | 1,4 | | | |
| İzmir | 1 | 1,4 | | | |
| Bursa | 1 | 1,4 | | | |
| Çanakkale | 1 | 1,4 | | | |
| Denizli | 1 | 1,4 | | | |
| Eskişehir | 1 | 1,4 | | | |
| Kastamonu | 1 | 1,4 | | | |
| Kayseri | 1 | 1,4 | | | |
| Rize | 1 | 1,4 | | | |
| Uşak | 1 | 1,4 | | | |
| Ülke Geneline | 8 | 11,6 | | | |
| Londra | 1 | 1,4 | | | |
| Toplam* | 69 | | | | |

| Anahtar Kelimeler** | Frekans |
|---|---------|
| Menü Planlama | 15 |
| Gastronomi | 9 |
| Yiyecek İçecek İşletmeleri | 5 |
| Menü Tasarımı, Menü Analizi, Turizm, Toplu Beslenme, Obezite | 4 |
| Restoran Menüsü, Beslenme, Sürdürülebilirlik, Türk Mutfağı, Yemek Seçme Davranışı | 3 |

*Bazı araştırmalar birden fazla şehirde yapıldığında toplam 65'ten fazladır.

**3 ya da daha fazla sayıda kullanılan anahtar kelimeler listelenmiştir.

Bunların dışında bazı araştırmalarda araştırmanın yapıldığı şehir açıkça belirtilmemiş ve veriler genel olarak yemek deneyimine katılanlardan elde edilmiştir. Bu nedenle bu çalışmalar "ülke geneli" başlığında gruplandırılmıştır. Toplam araştırma sayısı 65 olmasına rağmen, tabloda araştırma yapılan şehir sayısı 69 olarak gösterilmektedir. Bazı araştırmalar birden fazla şehirde yapıldıklarından böyle bir durum ortaya çıkmıştır.

Bağımsız restoranlar, menü araştırmalarının yapıldığı tüm araştırma alanlarının yaklaşık yarısını oluşturmaktadır. Otel restoranları ise bu oranın 1/5'ine karşılık gelmektedir. Bazı araştırmalar ise otel restoranı ya da bağımsız restoran ayırt etmeksizin her iki yiyecek içecek işletmesi türünü de araştırma alanı olarak belirlemiştir. Restoran işletmeleri tek bir başlıkta ele alındığında restoranların tüm araştırma alanlarına oranı 2/3'tür. Toplu beslenme hizmetlerinin sunulduğu üniversite, hastane, huzurevi gibi kurumların yemekhaneleri bağımsız restoranların ardından bu araştırmaların en fazla yapıldıkları ikinci araştırma alanıdır. Bu aşamada sayıca az olsa da oldukça dikkat çekici bir başka araştırma alanı görülür. Restoran simülasyonu. Özellikle deneysel araştırmalarda bazen

gerçek restoranların değil de restoran ortamına benzetilmiş restoran simülasyonlarının da kullanılmaya başlandığına anlaşılmaktadır.

Araştırma Yöntemleri ve Veri Toplama Araçları

Tablo 3, üçüncü araştırma sorusuna ilişkin yanıtları özetlemektedir. Menü araştırmalarında nicel araştırma deseni büyük çoğunluğu oluşturmaktadır. Sonra sırasıyla nitel araştırmalar ve her iki araştırma yaklaşımının bir arada kullanıldığı karma araştırmalar gelmektedir. Çalışmalar veri toplama araçları açısından değerlendirildiğinde ise çeşitli veri toplama araçlarının kullanıldığı görülür. Nicel araştırma sayısı ile doğru orantılı olarak bu araştırmalarda en fazla kullanılan veri toplama aracı anketdir. Anketi nitel araştırmalarda en fazla başvurulan veri toplama aracı olan görüşme izlemektedir. Ancak nitel araştırmalar ve karma araştırmalar doğaları gereği birden fazla veri toplama aracı kullanabildiklerinden dolayı anket ve görüşme dışında doküman incelemesi, gözlem, odak grup görüşmesi ve göz izleme cihazı gibi farklı araçların da veri toplama süreçlerinde yer aldıkları görülür. Tablo 3'te incelenen araştırma sayısı 65 olsa da veri toplama aracı sayısının 79 olması bu durumla ilişkilendirilebilir.

Tablo 3. Çalışmalarda Kullanılan Araştırma Yöntemleri ve Veri Toplama Araçları

| Araştırma Yöntemleri | Frekans | % | Veri Toplama Araçları | Frekans | % |
|----------------------|---------|-------|-----------------------|---------|-------|
| Nicel | 37 | 56,9 | Anket | 28 | 35,4 |
| | | | Görüşme | 22 | 27,8 |
| Nitel | 23 | 35,4 | Doküman İncelemesi | 20 | 25,3 |
| | | | Gözlem | 5 | 6,3 |
| | | | Göz İzleme Cihazı | 2 | 2,5 |
| Karma | 5 | 7,7 | Odak Grup Görüşmesi | 2 | 2,5 |
| Toplam | 65 | 100,0 | Toplam* | 79 | 100,0 |

* Bazı araştırmalarda birden fazla veri toplama aracı kullanıldığından toplam 65'ten fazladır.

Teorik Temel ve Katılımcılar

Bulguların bu kısmı, incelenen tezlerin dayandıkları teorik temel ve katılımcılarla ilgili bilgiler sunmaktadır. Bu bağlamda menü performansını ölçen “Hedef Maliyetleme” ve “Veri Zarflama Analizi” gibi çoğunlukla muhasebe ve finans alanları tarafından geliştirilen teorilerin test edildikleri görülür. Buna “Menü Mühendisliği” modelini ve “Stratejik Yönetim” teorisini de dahil edilebilir.

Tablo 4. Teorik Temele ve Katılımcılara Göre Yayınlar

| Model / Teori | Frekans | % | Katılımcılar | Frekans | % |
|-------------------------------|---------|-------|-------------------------------|---------|------|
| Hedef Maliyetleme | 3 | 4,6 | Yemek Deneyimine Katılanlar | 21 | 41,2 |
| Veri Zarflama Analizi | 3 | 4,6 | | | |
| Planlı Davranış Teorisi | 2 | 3,1 | Otel ve Restoran Yöneticileri | 20 | 39,2 |
| Göz Hareketleri İzleme | 2 | 3,1 | | | |
| Menü Mühendisliği Modeli | 1 | 1,5 | Alan Uzmanları | 4 | 7,8 |
| Stratejik Yönetim | 1 | 1,5 | | | |
| Toplam Kalite Yönetimi | 1 | 1,5 | Öğrenci Velileri | 3 | 5,9 |
| Müşteri Değeri | 1 | 1,5 | | | |
| Marka İmajı | 1 | 1,5 | Çalışma Grubu (Denekler) | 2 | 3,9 |
| Hedef Programlama | 1 | 1,5 | | | |
| Tam Sayılı Programlama Modeli | 1 | 1,5 | Yerel Halk | 1 | 2,0 |
| Uygulanan Teori Yok | 48 | 73,8 | | | |
| Toplam | 65 | 100,0 | Toplam* | 51 | |

*Bazı araştırmalarda veriler sadece dokümanlardan elde edildiğinden toplam 65'ten azdır.

Bunların dışında tüketicilerin yemek seçimlerine odaklanan ve menü tasarımı ile ilişkilendirebileceğimiz “Planlı Davranış Teorisi” ve “Göz Hareketleri İzleme” modelleri de temel alınan modellerdendir. Menü Planlaması ile ilgili olarak ise daha çok “Hedef Programlama” ve “Tam Sayılı Programlama” modelleri gibi matematiksel modeller temel alınmaktadır. Bu modellerin yanında menü planlaması “Müşteri Değeri” ve “Marka İmajı” bağlamlarıyla da incelenmektedir. “Toplam Kalite Yönetimi” ise menü olgusunun planlama ve analiz gibi birden fazla alanını bir arada incelerken temel alınmıştır. Tablo 4'te görüldüğü üzere planlama, tasarım ve analiz olmak üzere belirli boyutları temel alan toplam 11 farklı teori/model tezlerde kullanılmaktadır. Ancak kullanılan bu

modeller toplam tez sayısı ile kıyaslandığını bir teoriye/modele dayanan araştırma sayısının herhangi bir modeli temel almayan araştırmalardan çok az olduğu görülür. Buna göre tez çalışmalarının neredeyse 3/4'ünün modele ya da teoriye dayanmadığı söylenebilir.

Araştırmalar, katılımcılar bağlamında incelendiğinde yemek deneyimine katılanlar, diğer bir deyişle tüketicilerin, veri toplamada en fazla danışılan grup olduğu görülür. Tüketicileri otel ve restoran yöneticileri izlemektedir. Bu iki grup tüm katılımcı grubunun %80'ini kapsamaktadır. Tüketiciler ve yöneticiler dışında sırasıyla alan uzmanları, öğrenci velileri, çalışma grupları ve yerel halk da incelenen tezlerin örneklemini oluşturmaktadır. İncelenen tez sayısı 65 olmasına rağmen katılımcı grubunun 51 olması ise bazı araştırmalardaki verilerin sadece dokümanlardan elde edilmesiyle ilişkilidir.

Araştırma Bağlamı

İncelenen tezlerin iki ana bağlamda gerçekleştirildikleri söylenebilir. Bu bağlamlardan ilki işletmecilik perspektifini oluştururken, diğerini toplu beslenme sistemleri oluşturmaktadır. Tablo 5'teki sıraya uyarak, ilkin işletmecilik bağlamındaki araştırmalar sayılarına göre gruplandırılmıştır.

Tablo 5. Menü Araştırmalarının Bağlamı

| | Araştırma Bağlamı | Frekans | % |
|---------------------------|---|---------|------|
| İşletmecilik | İşletme menülerinin çeşitli değişkenler (standart reçeteler, gıda güvenlik sistemleri, kriz dönemleri vb.) bağlamından nasıl planlandığını anlamaya odaklanan araştırmalar | 17 | 19,8 |
| | Menü kartları üzerinden tüketicilerin yemek seçme davranışını anlamaya odaklanan çalışmalar | 12 | 14,0 |
| | Çeşitli değişkenler bağlamında yiyecek içecek işletmelerinin menülerini analiz eden araştırmalar | 12 | 14,0 |
| | Restoranlarda sunulan menülerin yerel ekmekler, yerel yemekler, vegan yiyecekler, Türk Mutfağı, Osmanlı Mutfağı yemekleri, Coğrafi işaretli ürünler gibi parametrelerle sınıflandırılması | 10 | 11,6 |
| | Menü kalemlerinin fiyatlandırılması üzerinde duran çalışmalar | 7 | 8,1 |
| | Menü kalemlerinin maliyetlerinin hesaplandığı çalışmalar | 4 | 4,7 |
| | Farklı türdeki menü tiplerini karşılaştıran çalışmalar | 2 | 2,3 |
| | Menülerin besin öğeleri bakımından incelenmesi | 13 | 15,1 |
| Toplu Beslenme Sistemleri | Sunulan yemeklere ilişkin tüketici algılarının çeşitli açılardan (memnuniyet, kalite, vb.) incelenmesi | 7 | 8,1 |
| | Atık yönetimi uygulamaları | 2 | 2,3 |
| Toplam* | | 86 | |

*Bazı araştırmalar birden fazla bağlama sahip olduğundan toplam 65'ten fazladır.

İşletmecilik bağlamında en fazla yürütülen araştırmalar, menülerin nasıl planlandığına odaklanan kişisel araştırmalardır. Bu araştırmalar genellikle otel ve restoran yöneticileri ile görüşmeler yapılarak gerçekleştirilir. Bu noktada standart reçeteler, gıda güvenlik sistemleri ve kriz dönemleri gibi çeşitli bağlamlar da konuya dahil olabilmektedir. Bu alandaki bir diğer araştırma bağlamını menü kartları ile yemek seçim davranışına odaklanan çalışmalar oluşturur. Bu çalışmalar genellikle menü kartlarının sahip olduğu biçimsel ve içerikle ilgili özelliklerinin tüketiciler üzerindeki etkilerini araştırırlar. Bu çalışmalara ek olarak belirli özellikler bağlamında menü

performansını ölçen araştırmalar da bulunur. Bu araştırmalar satış miktarı, katkı payı, malzeme maliyeti, işçi maliyeti vb. değişkenleri kullanarak işletme menülerini incelemektedir. Bazı araştırmalarda ise menüdeki yemekler yerellik, coğrafi işarete sahip olma durumu, vegan ürünler, Türk yemekleri ve Osmanlı Mutfağı yemekleri gibi belirli özelliklere göre tasnif edilmekte ve bu özelliği taşıyan yemeklerin menülerde bulunma ya da bulunmama durumları tartışılmaktadır. Bu bağlamdaki bir diğer araştırma konusunu ise fiyatlandırma konusu işgal eder. Buna göre menü kalemlerinin fiyatlarının nasıl belirlendiğine ilişkin çalışmalar yapılır. Fiyatlandırma gibi menüde yer alan ürünlerin maliyetlerinin belirlendiği çalışmalar da bu kısımda yer alır. İşletmecilik bağlamındaki son bağlam, farklı türdeki menü kartlarının karşılaştırıldığı çalışmaları kapsar.

Tablo 5'ten anlaşılacağı üzere işletmecilik bağlamındaki menü araştırmaları menü planlaması, menü fiyatlandırılması, menü tasarımı ve menü analizi gibi menü yönetimi konularına eğilmektedir. Bu araştırmalar yaklaşık olarak tüm menü araştırmalarının 2/3'ünü kapsar. Geri kalan kısmı ise toplu beslenme sistemini inceleyen menü araştırmaları oluşturmaktadır. Bu çalışmalar çoğunlukla bir yemekhanede (okul, huzurevi vb.) sunulan yemekleri besin öğeleri bakımından inceler. Bu kapsamdaki bazı araştırmalar da sunulan hizmete ilişkin müşteri memnuniyetini veya hizmet kalitesini belirlemeyi amaçlar. Bu kapsamdaki son bağlam ise atık yönetimi ile ilgilidir. İşletmecilik bağlamına kıyasla toplu beslenme sistemini ele alan çalışmaların çoğunluklar sunulan yemeklerin belirli ölçütlere göre incelenmesi, hizmet kalitesi ile müşteri memnuniyetinin ölçülmesi ve atık yönetimi konularını kapsadıkları görülmektedir.

Tartışma ve Sonuç

Ülkemizde yayımlanan 65 lisansüstü tez çalışmasının sistematik bir bağlamda incelendiği bu araştırmada, Şekil 2 var olan literatür özetini ve alanda tanımlanan boşlukları göstermektedir. Bu kapsamda bu bölüm, teorik ve pratik çıkarımlar olmak üzere iki alt bölümde incelenmektedir.

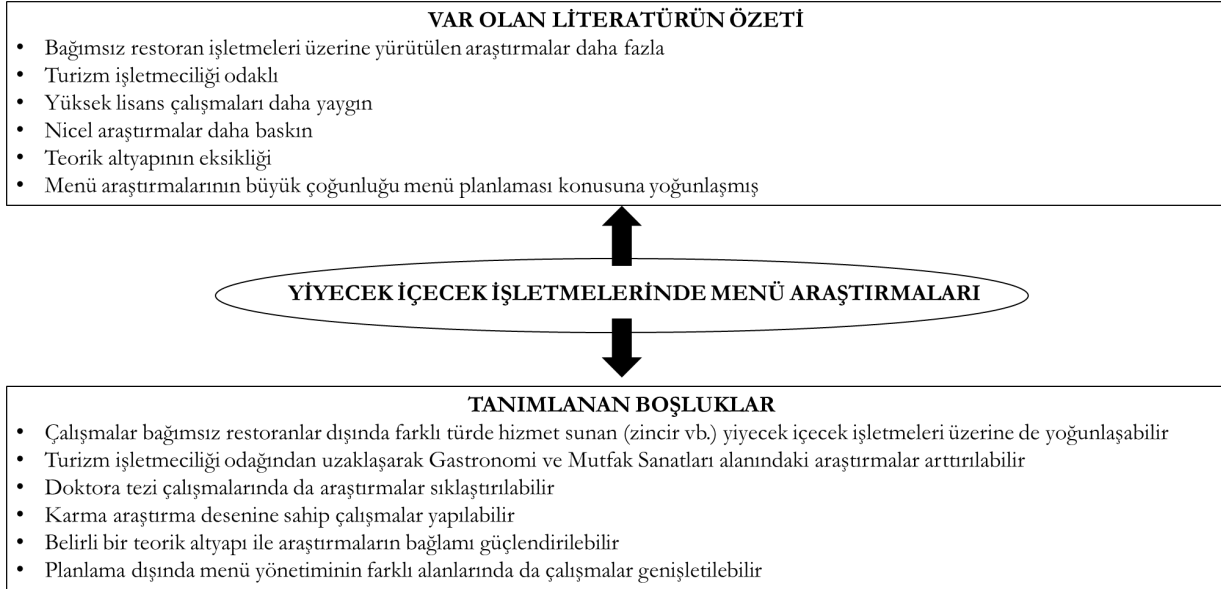
Teorik Çıkarımlar

Literatürde dikkat çeken konulardan ilki, menü planlaması üzerine yapılan araştırmaların büyük çoğunluğunun bağımsız yiyecek içecek işletmelerinde gerçekleştirilmesidir. Uluslararası literatürle kıyaslandığında bazı araştırmaların (Glanz vd., 2007; Jones & Mifli, 2001) oteller, pizzacılar, barlar gibi zincir yiyecek içecek işletmelerinde yürütüldükleri görülr. Bu nedenle ulusal çapta yapılması hedeflenen menü planlaması araştırmaları sadece bağımsız yiyecek içecek işletmelerini değil zincir işletmeleri de kapsayacak biçimde genişletilebilir. Planlamaya ilişkin bir diğer öneri de bağımsız restoranlar üzerine biçimsel menü planlama modelleri oluşturulmasıdır. Literatürde bağımsız restoranlar için model öneren belki de tek çalışma Kivela'nın (2003) çalışmasıdır. Ancak bu çalışma da toplu beslenme sistemlerinde sunulan modellerden uzaktır. Dolayısıyla işletmelerde planlama işinden sorumlu olanlara da kolaylık sağlaması açısından toplu beslenme sistemleri için oluşturulan modellerde olduğu gibi, bağımsız restoran işletmeleri için de benzer modeller geliştirilebilir.

Yayımlanan araştırmaların pek çoğu konuya turizm işletmeciliği perspektifinden yaklaşmaktadır. Her ne kadar yiyecek tüketimi turizmin önemli boyutlarından birini oluşursa da (Quan & Wang, 2004), turizmden bağımsız olarak yiyecek içecek işletmeciliği odaklı çalışmalara ağırlık verilebilir.

İncelenen araştırmalarda doktora tezlerine kıyasla yüksek lisans çalışmalarının daha fazla olduğu görülr. Bu durum ülkemizdeki yüksek lisans eğitimi öğrenci kontenjanlarının doktora eğitimi öğrenci kontenjanlarından fazla olmasıyla açıklanabilir.

Literatürde nicel yöntemlerin daha baskın olduğu söylenebilir. Buna ilaveten özellikle son yıllarda menü araştırmalarında nitel yöntemler de kullanılmaktadır. Menüler hem işletmecileri hem de tüketicileri ortak ilgilendiren alanlar olduklarından, bu konunun karma araştırma deseni ile daha derinlemesine incelemesi mümkündür. Uluslararası literatürde de bazı menü çalışmalarının (Özdemir & Nebioğlu, 2018) karma yöntemle gerçekleştirildiğine tanık oluruz. Bu nedenle gelecekteki menü araştırmaları için karma yöntem uygun bir araştırma yöntemi olabilir.



Şekil 2. Yiyecek İçecek İşletmelerinde Menü Araştırmaları Literatürünün Özeti ve Tanımlanan Boşluklar

Bu noktada belki de en fazla dikkat çeken konulardan biri, menü araştırmalarında teorik bağlamın sınırlı olarak kullanılmasıdır. Menü araştırmalarında teorik bir temel kullanan çalışmalara göz attığımızda, bu araştırmaların bazılarının (Kasavana & Smith, 1982; Pavesic, 1983) muhasebe ve finansman alanındaki modelleri bu alana uyarladıkları görülür. Bu modeller menü performansının ölçümü için yararlanılan uyarlanmış modellerdir (Özdemir & Nebioğlu, 2015). Benzer olarak özellikle toplu beslenme sistemleri üzerine yürütülen çalışmalarda hedef programlama gibi matematik modellerin de menü planlaması araştırmalarında kullanıldıkları söylenebilir. Menü tasarımına odaklanan çalışmaların ise planlı davranış teorisi (Ajzen, 1991), göz izleme teorisi (Gallup, 1987) gibi teorileri temel aldıkları anlaşılır. Bu araştırmalar dışındaki araştırmalar ise daha çok keşifsel bir desene sahiptir. Ya planlama, analiz gibi menü yönetim basamaklarının nasıl yapıldığını sektör çalışanlarından aldıkları bilgiler doğrultusunda derlemekte, ya da restoran menülerini belirli özelliklerine göre inceleyerek bir durum analizi sunmaktadır. Her ne amaçla yapılsa yapılsın araştırmaların kuramsal bir bağlamda ele alınması önerilir.

Bulgularda dikkat edilen konulardan biri de menü planlaması konusunun çokça ele alınmış olmasıdır. Bu durum menü planlaması kavramının menü yönetimi ile karıştırılması şeklinde açıklanabilir. Bu kavram bazı araştırmalarda menü planlaması ve geliştirilmesi şeklinde de ifade edilse de (Durlu Özkaya & Sökmen, 2017; Jones & Mifli, 2001) bu kavramsal karmaşa halen devam etmektedir. Çünkü menü planlaması aslında bir yiyecek içecek işletmesinde sunulması düşünülen yiyecek ve içeceklerin belirlenmesini ifade ederken; menü geliştirme analiz sonrası mevcut menünün iyileştirilmesi olarak tanımlanabilir. Böylelikle planlama ve geliştirme menü yönetiminin çatısı altına girer. Bu kavram karmaşasına ek olarak menü geliştirme kavramını menü tasarımı şeklinde tanımlayan araştırmalar da bulunmaktadır (Rızaoğlu, 1991). Bu nedenle ilk olarak menü planlaması, menü tasarımı, menü geliştirme gibi kavramların netleştirilmesinde fayda vardır. Bu durum Özdemir & Çalışkan'ın (2014) ifade ettiği biçimde menü yönetimi kavramı ile daha net açıklanabilir.

Tüm bu çalışmalara ek olarak literatürde menü araştırmalarının planlama, fiyatlama, tasarım ve analiz gibi menü yönetiminin neredeyse tüm boyutlarında gerçekleştirildiği söylenebilir. Ancak yiyecek içecek işletmelerinde menülerin nasıl uygulandığına yönelik akademik bulgular oldukça sınırlıdır. Özdemir & Çalışkan (2014) da bu konuda belirli çalışmaların yapıldığını ifade etmekte, bu alandaki çalışmaların arttırılması gerektiğini vurgulamaktadır. Tüm bu teorik çıkarımların yanında araştırmaların uygulamaya dönük pratik çıkarımları da bulunmaktadır.

Pratik Çıkarımlar

Kivela'nın (2003) belirttiği gibi menü planlaması hem şeflerin sezgileri, hem de belirli ölçütler yardımıyla sistematik olarak yapılabilir. Bu doğrultuda sadece planlama aşamasında değil aynı zamanda da menü yönetim sürecinin tamamında sistematik çalışmalar yürütülmelidir.

İncelenen tüm araştırmalar, menülerin basit birer liste olmadıklarını ve menüler yardımıyla pek çok yiyecek içecek operasyonun yürütülebileceğini ifade etmektedir. Dolayısıyla uygulamacıların menü yönetimi çalışmalarından faydalanarak işletmelerini daha biçimsel modellere göre yönetmeleri önerilebilir.

Bu çalışma, menü konusunda hem akademinin uygulamadan hem de uygulamacıların akademiden öğreneceği konular olduğunu göstermektedir. Yiyecek içecek işletmeleri için son derece kritik bir öneme sahip olan menü yönetimi konusunun bu bağlamda ortak bir paydada değerlendirilmesi gerekmektedir.

Araştırmanın Sınırlılıkları ve Öneriler

Bu çalışma, akademik olarak bütüncül çıkarımlar sunsa da bir takım sınırlılıklara sahiptir. Bu sınırlılıklar, bulguların sadece lisansüstü tezlerden elde edilmesi ve sadece ulusal literatürü incelemesi olarak tanımlanabilir. Gelecekteki araştırmaların bu alandaki tezler ve makalelere odaklanmaları ve uluslararası literatürü de araştırma kapsamına dahil etmeleri önerilebilir.

Kaynakça

- Ajzen, I. (1991). The Theory of Planned Behavior. *Organizational Behavior and Human Decision Processes*, 50, 179-211.
- Aktaş Alan, A., & Şen, Ö. (2020). Gastronomi Temalı Festivaller Üzerine Yapılmış Çalışmaların Bibliyometrik Analizi. *IBAD Sosyal Bilimler Dergisi*, 6, 132-144. <https://doi.org/10.21733/ibad.642214>
- Altaş, A. (2017). Türkçe'ye Tercüme Edilen Gastronomi Kitaplarının Bibliyometrik Analizi. *Kırklareli Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(1), 103-117.
- Aromataris, E., & Pearson, A. (2014). The systematic review: An overview. *The American Journal of Nursing*, 114(3), 53-58.
- Ayaz, N., & Türkmen, B. M. (2018). Yöresel Yiyecekleri Konu Alan Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi. *Gastoria: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 2(1), 22-38. <https://doi.org/10.32958/gastoria.411345>
- Baiomy, A. E., Jones, E., & Goode, M. M. H. (2019). The influence of menu design, menu item descriptions and menu variety on customer satisfaction. A case study of Egypt. *Tourism and Hospitality Research*, 19(2), 213-224. <https://doi.org/10.1177/1467358417708228>
- Bayram, Ü., & Arıcı, S. (2021). Gastronomi Araştırmalarına Bütüncül Bir Bakış: Bibliyometrik Bir Analiz (A Holistic View of Gastronomy Research: A Bibliometric Analysis). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(4), 2734-2757. <https://doi.org/10.21325/jotags.2021.917>
- Bernstein, D., Ottenfeld, M., & Witte, C. L. (2008). A Study of Consumer Attitudes Regarding Variability of Menu Offerings in the Context of an Upscale Seafood Restaurant. *Journal of Foodservice Business Research*, 11(4), 398-411. <https://doi.org/10.1080/15378020802519769>
- Bowen, J. T., & Morris, A. J. (1995). Menu design: Can menus sell. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 7(4), 4-9. <https://doi.org/10.1108/09596119510091699>
- Cankül, D., & Ünal, M. (2021). Türkiye'de Turizm ve Gastronomi Alanında Menü ile İlgili Araştırmaların Bibliyometrik Analizi. *Journal of humanities and tourism research (Online)*, 11(11-3), 569-576. <https://doi.org/10.14230/johut1098>
- Choi, J.-G., Lee, B.-W., & Mok, J. (2010). An experiment on psychological gaze motion: A re-examination of item selection behavior of restaurant customers. *Journal of Global Business and Technology*, 6(1), 68.
- De Jong, A., Palladino, M., Puig, R. G., Romeo, G., Fava, N., Cafiero, C., Skoglund, W., Varley, P., Marcianò, C., Laven, D., & Sjölander-Lindqvist, A. (2018). Gastronomy Tourism: An Interdisciplinary Literature

- Review of Research Areas, Disciplines, and Dynamics. *Journal of Gastronomy and Tourism*, 3(2), 131-146. <https://doi.org/10.3727/216929718X15281329212243>
- Dipietro, R. B., Roseman, M., & Ashley, R. (2006). A Study of Consumers' Response to Quick Service Restaurants' Healthy Menu Items: Attitudes versus Behaviors. *Journal of Foodservice Business Research*, 7(4), 59-77. https://doi.org/10.1300/J369v07n04_03
- Durlu Özkaya, F., & Sökmen, A. (2017). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Menü Yenileme/Geliştirme Çalışmaları: Ankara'daki Otel İşletmelerinin Yiyecek ve İçecek Yöneticilerine Yönelik Bir Araştırma. *Turizm Akademik Dergisi*, 4(2), 61-75.
- Fakih, K., Assaker, G., Assaf, A. G., & Hallak, R. (2016). Does restaurant menu information affect customer attitudes and behavioral intentions? A cross-segment empirical analysis using PLS-SEM. *International Journal of Hospitality Management*, 57, 71-83. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2016.06.002>
- Fisch, C., & Block, J. (2018). Six tips for your (systematic) literature review in business and management research. *Management Review Quarterly*, 68(2), 103-106. <https://doi.org/10.1007/s11301-018-0142-x>
- Gallup, R. (1987). *Through the eyes of the customer* (7 (3); ss. 1-9).
- Glanz, K., Resnicow, K., Seymour, J., Hoy, K., Stewart, H., Lyons, M., & Goldberg, J. (2007). How Major Restaurant Chains Plan Their Menus. *American Journal of Preventive Medicine*, 32(5), 383-388. <https://doi.org/10.1016/j.amepre.2007.01.003>
- Göral, M., Bulut, Z., Başar, B., & Kement, Ü. (2022). *The trace of sustainability approach in gastronomy science: Bibliometric analysis of studies on green restaurants.* <https://doi.org/DOI:https://www.doi.org/10.5038/9781955833103>
- Güzeller, C. O., & Çeliker, N. (2017). Geçmişten Günümüze Gastronomi Bilimi: Bibliyometrik Bir Analiz (Gastronomy From Past to Today: A Bibliometrical Analysis). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 88-102. <https://doi.org/10.21325/jotags.2017.114>
- Hançer, M., Biçici, F., & Tanrısevdi, A. (2007). Fiyat Sonu Yazım Stratejileri: Kafe ve Restoran Menü Fiyatlarının Öğrenci Algıları Üzerindeki Etkisini Belirlemeye Yönelik Nitel Bir Çalışma. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 18(1), 21-32.
- Hou, Y., Yang, W., & Sun, Y. (2017). Do pictures help? The effects of pictures and food names on menu evaluations. *International Journal of Hospitality Management*, 60, 94-103. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2016.10.008>
- Johnson, L. J., Raab, C., Champaner, E., & Leontos, C. (2012). Chef's Perception of the Importance in Menu Planning. *Pakistan Journal of Nutrition*, 1(2), 85-88.
- Jones, P., & Mifli, M. (2001). Menu Development and Analysis in UK Restaurant Chains. *Tourism and Hospitality Research*, 3(1), 61-71. <https://doi.org/10.1177/146735840100300105>
- Kasavana, M. L., & Smith, D. J. (1982). *Menu Engineering*. Hospitality Publications Inc.
- Kim, S., & Lee, S. (2020). Influences of background colors and calorie information disclosure on consumers' psychological process. *Journal of Foodservice Business Research*, 23(3), 228-245. <https://doi.org/10.1080/15378020.2020.1728026>
- Kim, S., & Magnini, V. P. (2016). Prompting restaurant diners to eat healthy: Atmospheric and menu-related factors. *Journal of Foodservice Business Research*, 19(3), 236-254. <https://doi.org/10.1080/15378020.2016.1175897>
- Kincaid, C. S., & Corsun, D. L. (2003). Are consultants blowing smoke? An empirical test of the impact of menu layout on item sales. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 15(4), 226-231. <https://doi.org/10.1108/09596110310475685>

- Kivela, J. (2003). Results of a Qualitative Approach to Menu Planning Using Control and Experimental Groups. *Journal of Foodservice Business Research*, 6(4), 43-65. https://doi.org/10.1300/J369v06n04_03
- Lin, M.-P., Marine-Roig, E., & Llonch-Molina, N. (2021). Gastronomy as a Sign of the Identity and Cultural Heritage of Tourist Destinations: A Bibliometric Analysis 2001–2020. *Sustainability*, 13(22), 12531. <https://doi.org/10.3390/su132212531>
- Magnini, V. P., & Kim, S. (2016). The influences of restaurant menu font style, background color, and physical weight on consumers' perceptions. *International Journal of Hospitality Management*, 53, 42-48. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2015.11.001>
- McCall, M., & Lynn, A. (2008). The Effects of Restaurant Menu Item Descriptions on Perceptions of Quality, Price, and Purchase Intention. *Journal of Foodservice Business Research*, 11(4), 439-445. <https://doi.org/10.1080/15378020802519850>
- Miller, J. (1980). *Menu pricing and strategy*.
- Moher, D., Liberati, A., Tetzlaff, J., & Altman, D. G. (2010). Preferred reporting items for systematic reviews and meta-analyses: The PRISMA statement. *International Journal of Surgery*, 8(5), 336-341. <https://doi.org/10.1016/j.ijsu.2010.02.007>
- Nebioğlu, O. (2020). Review Of Menu Management Process Model With A Case Study. *Advances in Hospitality and Tourism Research (AHTR)*. <https://doi.org/10.30519/ahtr.668220>
- Nebioğlu, O. (2021). Restoran İşletmelerinin Menülerindeki Yöresel Yemekleri İnceleyen Yerli Yazın Üzerine Bir Meta Sentez Çalışması. *Alanya Akademik Bakış*. <https://doi.org/10.29023/alanyaakademik.851849>
- Okumuş, B., Köseoğlu, M. A., & Ma, F. (2018). Food and gastronomy research in tourism and hospitality: A bibliometric analysis. *International Journal of Hospitality Management*, 73, 64-74. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2018.01.020>
- Özdemir, B. (2012). A Review on Menu Performance Investigation and Some Guiding Propositions. *Journal of Foodservice Business Research*, 15(4), 378-397. <https://doi.org/10.1080/15378020.2012.734217>
- Özdemir, B., & Çalışkan, O. (2014). A review of literature on restaurant menus: Specifying the managerial issues. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 2(1), 3-13. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2013.12.001>
- Özdemir, B., & Nebioğlu, O. (2015). Uygulamada Menü Analizi Nasıl Yapılmaktadır? Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Şeflerinin Görüşleri. *Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2). <https://doi.org/10.17123/atad.vol26iss225595>
- Özdemir, B., & Nebioğlu, O. (2018). Use of menu design techniques: Evidences from menu cards of restaurants in Alanya. *Advances in Hospitality and Tourism Research (AHTR)*, 205-227. <https://doi.org/10.30519/ahtr.440123>
- Parsa, H. G., & Naipaul, S. (2007). Parsa, H. G., & Naipaul, S. (2007). *Price-ending strategies and managerial perspectives: A reciprocal phenomenon-Part I*. 7(2).
- Pavesic, D. V. (1983). Cost-margin analysis: A third approach to menu pricing and design. *International Journal of Hospitality Management*, 2(3), 127-134.
- Quan, S., & Wang, N. (2004). Towards a structural model of the tourist experience: An illustration from food experiences in tourism. *Tourism Management*, 25(3), 297-305. [https://doi.org/10.1016/S0261-5177\(03\)00130-4](https://doi.org/10.1016/S0261-5177(03)00130-4)
- Raab, C., & Mayer, K. (2007). Menu engineering and activity-based costing – can they work together in a restaurant? *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 19(1), 43-52. <https://doi.org/10.1108/09596110710724152>

- Raab, C., Mayer, K., Kim, Y.-S., & Shoemaker, S. (2009). Price-Sensitivity Measurement: A Tool for Restaurant Menu Pricing. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 33(1), 93-105. <https://doi.org/10.1177/1096348008329659>
- Raj, V. A., Jasrotia, S. S., Rai, S. S., & Ansari, I. A. (2022). A Bibliometric Review of Organic Menus at Restaurants: Research Streams and Future Research Path. *Journal of Quality Assurance in Hospitality & Tourism*, 1-27. <https://doi.org/10.1080/1528008X.2022.2146028>
- Rejeb, A., Rejeb, K., Abdollahi, A., Kayikci, Y., & Appolloni, A. (2022). Mapping the scholarly research on restaurants: A bibliometric analysis. *Journal of Foodservice Business Research*, 1-50. <https://doi.org/10.1080/15378020.2022.2136477>
- Reynolds, D. (2004). An exploratory investigation of multiunit restaurant productivity assessment using data envelopment analysis. *Journal of Travel and Tourism Marketing*, 16(2), 19-26.
- Reynolds, D., Merritt, E. A., & Pinckney, S. (2005). Understanding Menu Psychology: An Empirical Investigation of Menu Design and Consumer Response. *International Journal of Hospitality & Tourism Administration*, 6(1), 1-9. https://doi.org/10.1300/J149v06n01_01
- Rızaoğlu, B. (1991). Menü Planlama ve Geliştirmenin Amaçları. *Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(4), 20-24.
- Rodríguez-López, M. E., Alcántara-Pilar, J. M., Del Barrio-García, S., & Muñoz-Leiva, F. (2020). A review of restaurant research in the last two decades: A bibliometric analysis. *International Journal of Hospitality Management*, 87, 102387. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2019.102387>
- Seyitoğlu, F. (2017). Components of the menu planning process: The case of five star hotels in Antalya. *British Food Journal*, 119(7), 1562-1577. <https://doi.org/10.1108/BFJ-11-2016-0560>
- Seyitoğlu, F. (2019). Gastronomy Scholars Perspectives towards the Gastronomy Term: A Metaphorical Analysis. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 688-699. <https://doi.org/10.21325/jotags.2019.386>
- Sio, K. P., Fraser, B., & Fredline, L. (2021). A Contemporary systematic literature review of gastronomy tourism and destination image. *Tourism Recreation Research*, 1-17. <https://doi.org/10.1080/02508281.2021.1997491>
- Sünnetçioğlu, A., Yalçınkaya, P., Olcay, M., & Mercan, Ş. O. (2017). Turizm Alanında Yazılmış Olan Gastronomiye İlişkin Tezlerin Bibliyometrik Profili (Bibliometric Profile of Thesis Related to Gastronomy in the Field of Tourism). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 345-354. <https://doi.org/10.21325/jotags.2017.136>
- Şahin, E., Akdağ, G., Çakıcı, C., & Onur, N. (2018). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dallarında Yayınlanan Tezlerin Bibliyometrik Analizi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 30-41.
- www.monmount.edu. (2023). What is a thesis? www.monmount.edu
- Yıldız, A. (2022). Bir Araştırma Metodolojisi Olarak Sistemik Literatür Taramasına Genel Bakış. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(Özel Sayı 2), 367-386. <https://doi.org/10.18037/ausbd.1227366>
- Yim, E. S., Lee, S., & Kim, W. G. (2014). Determinants of a restaurant average meal price: An application of the hedonic pricing model. *International Journal of Hospitality Management*, 39, 11-20. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2014.01.010>
- Zencir Çiftçi, E. (2021). Türk Turizm Dergilerinde Gastronomi: Gastronomi Çalışmaları Nereye Gidiyor. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(1), 642-659. <https://doi.org/10.26677/TR1010.2021.685>

EXTENDED SUMMARY

Menus has very important functions such as marketing the products of food and beverage businesses (McCall & Lynn, 2008), providing information to consumers (Bowen & Morris, 1995), influencing purchasing behavior (Fakih vd., 2016), calculating food costs and prices, and measuring menu performance (Özdemir, 2012). Because of these functions, menus are not only interesting for food and beverage businesses but also academically.

Especially in the international literature, the menu phenomenon is examined with different aspects such as planning, pricing, design and analysis (Özdemir & Çalışkan, 2014). In addition to these aspects, there are also studies that examine the menu in a holistic context. The menu research in the national literature are far from the holistic context. The aim of this research is to interpret menu research, which is a very strategic issue for food and beverage businesses, in a holistic way.

Therefore, this research aims to provide a holistic view of menu research in food and beverage businesses with the help of the following research questions and to highlight the gaps in the field. The research questions planned to be answered for these purposes are listed below.

- 1- How can menu research be described in the context of publication year, institution, institute, department, language of writing and advisor faculty members?
- 2- What are the cities, research areas and prominent keywords in menu research?
- 3- Which research methods and data collection tools are used in menu research?
- 4- Which theoretical basis and participant group are the menu research based on?
- 5- In which contexts are menu research handled?
- 6- What are the main gaps in menu research?

The research questions were answered with the systematic literature review method. Systematic literature review is a scientific research method known as “research synthesis” that provides a comprehensive, unbiased synthesis of many studies (Aromataris & Pearson, 2014). In order for this method to be applied in a healthy way, certain rules must be followed. Briefly, these rules can be summarized as clearly defining research questions, systematically expressing how resources are accessed, and determining the balance between breadth and depth (Fisch & Block, 2018).

These steps were followed while performing this study. In order to present the synthesis of the relevant literature as comprehensively as possible, six research questions were determined. It was decided that the sources to be examined would be postgraduate theses. There are several reasons for this choice. Many scientific publications, especially articles, are used in systematic literature review. The main reason for examining theses in this research is that postgraduate theses provide explanatory or argumentative models for many research (www.monmount.edu, 2023). Postgraduate theses also help to analyze a research area. For this reason, postgraduate theses written on menus in institutes in all universities of Turkey were chosen as data sources in this research. The research in question were accessed from the Council of Higher Education National Thesis Center database. In January 2023, postgraduate theses with the words "Menü" or "Mönü" in the title were searched using the search tab of the relevant database. Except for the search words and the type of research, no start date has been entered for the start year of the studies, but since 2023 has not yet been completed, the research has been limited to 2022 to facilitate year-based evaluations. Apart from these, no other criteria such as institution, type of thesis were introduced. The flow chart developed by Moher vd. (2010) was used to find the balance between width and depth. Studies, suitable for the purpose of the research are determined in four phases. The identification phase is the first phase. A total of 82 studies were found, 75 when the word "Menü" was searched in the database and 7 when the word "Mönü" was searched. In the second phase, the screening phase, repetitive recordings were examined and no repetitive recordings were found. In the third stage, the eligibility of the scanned studies for research is evaluated. 7 studies without open access permission and 10 studies that were not directly compatible with the research topic were excluded from the scope of the research. Thus, the fourth phase was passed and the total number of studies included in the synthesis was 65.

In the analysis of the theses, the suggestions presented by Fisch & Block (2018) were also taken into consideration. In this context, the focus is on concepts, not studies, and meaningful conclusions were derived. For this, a thesis analysis form was created on the computer in accordance with the research questions. The findings were answered in order of the research questions and interpreted with the help of tables and figures to be more explanatory.

Menu research in Turkey started in the mid-1990s. The first study accessed was done in 1995. The most menu work was done in the last quarter, 2016-2022. Hacettepe University is the university that makes the most contribution in this field, and the Institute of Social Sciences is the institute where the most publications are made in this field. The Department of Tourism Management is the place where menu studies are most common.

These studies were mostly carried out in independent restaurants and hotels in Istanbul, Ankara and Antalya. The most used method in research is the quantitative method, while the questionnaire is the most used data collection technique. Research participants are usually consumers or managers. In the studies, we see that the theories developed by the fields of accounting and finance such as "Target Costing" and "Data Envelopment Analysis", which measure menu performance, are tested. To this we can include the "Menu Engineering" model and the "Strategic Management" theory. Apart from these, "Planned Behavior Theory" and "Eye Movement Tracking" models, which focus on consumers' food choices and which we can associate with menu design, are also models based on. However, when these models are compared with the total number of theses, we see that the number of studies based on a theory/model is very few compared to studies that are not based on any model. Accordingly, it can be said that almost $\frac{3}{4}$ of the thesis studies are not based on models or theory.

Research are carried out in two main contexts, namely business administration and food science systems. While studies in the context of business cover topics such as menu planning, menu pricing, menu design; studies in the context of food science systems examine the issues of examining menus according to food items, waste management and customer satisfaction.

These findings obtained from the literature also show the gaps in the field. Accordingly, it is recommended that future studies be carried out in chain food and beverage establishments, since the studies are concentrated in independent food and beverage establishments. The dominant perspective in the studies is tourism. Research in gastronomy and culinary arts can be increased. Except for quantitative or qualitative research, the mixed research design, in which both research designs are used together, helps to both explain and understand the menu phenomenon. In addition to these, the theoretical background in many dissertations is limited. The theoretical context of future studies can be strengthened.

Although the study offers holistic implications academically, it has some limitations. These limitations can be defined as obtaining the findings only from postgraduate theses and examining only the national literature. It can be suggested that future research should focus on theses and articles in this field and include international literature.

Ek: Araştırmaya Dahil Edilen Tezlerin Listesi

1. Afyoncu, A. (2022). Çocukluk çağı obezitesinde okul menülerinin rolü: Anamur ilçesi örneği, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.
2. Akay, A. (2012). Restoran yöneticilerinin mönü planlaması ve analizi konusuna yaklaşımları üzerine bir araştırma, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.
3. Aksoy, N. D. (2021). Menülerde vejetaryen öğelerin bulunmasının tüketicilerin davranışsal niyetlerine olan etkisinin belirlenmesi, Atılım Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm ve Otelcilik İşletmeciliği Ana Bilim Dalı Turizm İşletmeciliği Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.
4. Altınel, H. (2009). Gastronomide menü yönetimi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İktisat Bölümü Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı Turizm İşletmeciliği Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.
5. Altınorak, Ö. C. (2021). Yiyecek içecek işletmelerinde menü planlamasının işletme için önemi ve menünün müşteriler üzerindeki etkisi, İstanbul Ayrınsaray Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.
6. Atılan, M. (2008). Adana'da toplu beslenme yapılan bazı kurumların menülerinin değerlendirilmesi ve tüketici görüşlerinin belirlenmesi, Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Bölümü Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.
7. Ayaç, G. (2022). Menülerinde vegan ürünlere yer veren yiyecek içecek işletmelerinin sürdürülebilirlik açısından incelenmesi: İstanbul'daki mutfak şefleri üzerine bir araştırma, İstanbul Gelişim Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Gastronomi Ana Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.
8. Bahçeci, V. (2015). Restoranların menü planlaması, fiyatlandırması ve analizi üzerine yaklaşımları: İzmir ilinde bir araştırma, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı Turizm İşletmeciliği Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.
9. Baki, S. (2022). Kastamonu yerel restoran menülerinde bulunmayan yöresel yemeklerin tespiti ve alternatif menü önerileri, Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı Gastronomi Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.
10. Balkan, S. (2019). Havayolu ikram hizmetinin kriz sürecinde menü planlama senaryoları üzerine bir uygulama, İstanbul Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi Ana Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.
11. Beyazkaya, T. (2017). Yiyecek-içecek işletmelerinde menü kartlarının tüketici algısı üzerine etkisi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.
12. Bolat, T. (1995). Yiyecek - içecek işletmelerinde menü planlaması ve fiyatlandırma, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Ana Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.
13. Çakar, S. (2022). Türk mutfak kültürünün dönemsel olarak incelenmesi ve günümüz restoran menüleri üzerine bir inceleme: İstanbul örneği, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.
14. Çakmak, S. (2021). Beş yıldızlı Resort otel menülerinde yöresel yemeklerin kullanım düzeyi: İzmir ili örneği, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.
15. Çam, Ö. (2019). Uşak ilinde hazır yemek hizmeti alan farklı sosyoekonomik düzeye sahip kişilerin yeme davranışlarının ve menü tercihlerinin değerlendirilmesi, Uşak Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı Gıda Mühendisliği Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.
16. Çevik, E. (2019). Üniversite öğrencilerinde menü etiketi algısının besin seçimi ve obezite üzerine etkisi, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Toplu Beslenme Sistemleri Ana Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.

17. Çınar, S. (2004). Turizm işletme belgeli yiyecek içecek işletmelerinde mönü planlama ve fiyatlandırma: İstanbul örneği, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İşletme Ana Bilim Dalı Turizm İşletmeciliği Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.
18. Çifçi, İ. (2019). Moleküler gastronomide menülerin müşteri değerine yönelik pazarlanması, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı Turizm İşletmeciliği Bilim Dalı yayımlanmamış doktora tezi.
19. Çokuludağ, O. (2020). Teknolojinin müşteri satın alma davranışına etkisi: Menü tasarımlarında artırılmış gerçeklik, İstanbul Bilgi Üniversitesi Lisansüstü Programlar Enstitüsü Pazarlama İletişimi Ana Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.
20. Dağ, A. (2004). Toplu beslenme yapılan kurum mönülerinde yer alan yemeklerin tarifelerinin standartlaştırılması, besin değerlerinin hesaplanması ve maliyet analizlerinin yapılması, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Beslenme ve Diyetetik Ana Bilim Dalı yayımlanmamış doktora tezi.
21. Damgacı, Ş. (2009). Dr. Siyami Ersek Göğüs Kalp Damar Cerrahisi Eğitim ve Araştırma Hastanesi'nde yatan kalp hastalarına uygulanan diyetlerin menü yapıları ve hastaların yemekleri tüketim durumu, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Beslenme ve Diyetetik Ana Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.
22. Demirçakmak, İ. L. (2020). Mutfak şeflerinin menü planlama ve analiz yöntemlerine yaklaşımları: İstanbul ilinde bir araştırma, İstanbul Gedik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.
23. Demirel, T. (2022). COVID-19 pandemisinin resort otel işletmeleri menü planlamasına etkisi: Çeşme örneği, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.
24. Demirel, Y. (2018). Huzurevi ve yaşlı bakım merkezlerinde kalan yaşlıların beslenme durumunun saptanması ve sunulan menülerin kalite yönünden değerlendirilmesi, Gazi Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Beslenme ve Diyetetik Ana Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.
25. Ekinci, N. (2010). Otel işletmelerinde menü planlaması, menü fiyatlandırma yöntemleri ve İstanbul Sürmeli Otel uygulaması, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İşletme Bölümü İşletme Ana Bilim Dalı Muhasebe Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.
26. Erdem Türk, A. (2022). Klasik menü kartlarının ve dijital menülerin işletme için önemi ve müşteriler üzerindeki etkisinin karşılaştırılması, Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.
27. Ergenççeği, A. (2022). Antalya ilinin gastronomi profilinin restoran menüleri kapsamında araştırılması, Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.
28. Ermağan, U. (2018). Yiyecek içecek işletmelerinde menü mühendisliğinin ve fiyatlandırma yöntemlerinin analizi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.
29. Geçgin, E. (2013). Hedef maliyetleme sisteminin menü analizinde kullanılması: Bir yiyecek içecek işletmesinde yapılan uygulama ve sonuçlar, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Ana Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.
30. Gök, G. (2005). Kurumlarda mönü planlaması aşamasında besin öğelerinin ve maliyetin hesaplanmasında bilgisayar programının katkıları, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Toplu Beslenme Sistemleri Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.
31. Gümüş, D. (2014). Zayıflama diyeti uygulayan bireylerin menü etiketleri ile ilgili algıları, öğün seçimlerindeki tutum ve davranışlarının incelenmesi, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Toplu Beslenme Sistemleri Ana Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.
32. Gümüş, U. T. (2005). Konaklama işletmelerinde maliyet kontrol süreci ve oda-mönü maliyetlerinin belirlenmesi: Denizli'deki küçük ölçekli bir konaklama işletmesinde uygulama, Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İşletme Ana Bilim Dalı Muhasebe Finansman Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.

33. Güzelalp, S. (2021). Rekabet edebilme sürecinde hedef maliyetleme ve menü analizi: Ziyafet davet menülerinde uygulanabilirliği ve sonuçları, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.
34. Habil, T. (2021). Otel işletmelerinin menü analizinde stratejik maliyet yöntemlerinin uygulanması, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı yayımlanmamış doktora tezi.
35. İlsay, S. (2020). Stratejik yönetim yaklaşımının menü planlamada uygulanabilirliği: Bir model önerisi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı yayımlanmamış doktora tezi.
36. İyitoğlu, V. (2016). Menü analizinde zaman etkenli faaliyet tabanlı maliyetleme ve veri zarflama analizinin birlikte kullanılması: Lüks bir restoran işletmesinde uygulama, Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Ana Bilim Dalı yayımlanmamış doktora tezi.
37. Kalfa Çetin, N. (2019). Kşeşlerde uygulanan menüler ve çocukların beslenme durumunun değerlendirilmesi, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Toplu Beslenme Sistemleri Ana Bilim Dalı Toplu Beslenme Sistemleri Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.
38. Kara, B. N. (2019). Menü tasarımında alerjen uyarıları, İzmir Ekonomi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tasarım Çalışmaları Ana Bilim Dalı Tasarım ve Yönetim Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.
39. Kara Yılmaz, K. (2019). Yerinde ve taşıma sistemi ile sunulan yemek hizmetlerinde menülerin besin çeşitliliği, maliyet ve tüketici memnuniyeti yönünden değerlendirilmesi, Başkent Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Beslenme ve Diyetetik Ana Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.
40. Küçük, M. (2021). 4 ve 5 yıldızlı otellerin menülerinde zeytinyağı kullanımı: Manavgat örneği, Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm Yönetimi Ana Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.
41. Mutlu, A. S. (2018). Sabit menü sunumlarında farklı pişirme yöntemlerine göre tabak artığı oluşumu, Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.
42. Olgay, P. (2020). Menü dizaynının müşterilerin terciine etkisi, İstanbul Bilgi Üniversitesi Lisansüstü Programlar Enstitüsü Pazarlama Ana Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.
43. Örnek, E. (2018). Bithynia'dan Prusias'a Osmanlı'dan günümüze Bursa yöresi mutfak ürünleri: Otel menülerinde kullanım düzeyi üzerine bir araştırma, İstanbul Arel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İşletme Ana Bilim Dalı Otel Yöneticiliği Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.
44. Özaydın, C. (2020). Restoran müşterilerinin menü ögesi seçim davranışlarının göz izleme tekniğiyle incelenmesi, Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.
45. Özgür Göde, M. (2019). Yiyecek içecek işletmelerinde zaman temelli faaliyete dayalı maliyetleme kullanılarak menü mühendisliği analizi: Bir karma yöntem çalışması, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı yayımlanmamış doktora tezi.
46. Parmaksızoğlu, E. (2022). Osmanlı saray mutfacı ve ziyafet kültürünün Osmanlı menüsü sunan yiyecek içecek işletmelerindeki kullanım durumlarının tespit edilmesi, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.
47. Pelister, D. (2021). Restoranlarda menü dizaynı ile müşterilerin seçimlerini etkilemek, Bahçeşehir Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Pazarlama Ana Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.
48. Saraçoğlu, R. L. (2019). Türk Silahlı Kuvvetlerinde askerlere sunulan menülerin gastronomik açıdan değerlendirilmesi, İstanbul Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi Ana Bilim Dalı Gastronomi Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.
49. Sarı Kazoğlu, Z. (2022), Çocuk menülerinin enerji ve besin ögesi içerikleri ile menülere karşı aile tutumlarının değerlendirilmesi, Başkent Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Beslenme ve Diyetetik Ana Bilim Dalı Beslenme ve Diyetetik Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.
50. Selçuk, B. G. (2022). Gaziantep mutfacında sıfır atıkla menü oluşturma, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.

51. Sezer, E. (2021). Covid-19 ve menü planlama, İstanbul Ayvansaray Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.
52. Sunay, A. (2021). Bir tedarikçi firma tarafından hastane için hazırlanan örnek menünün protein kalitesinin belirlenmesi, İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Beslenme ve Diyetetik Ana Bilim Dalı Beslenme ve Diyetetik Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.
53. Şahin, E. (2019). Menü dizaynı ve restoran ambiyansının menüden yemek seçimine etkisi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı yayımlanmamış doktora tezi.
54. Şahin, S. (2022). Orta Anadolu termal turizm projesi kapsamındaki işletmelerde menü analizi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.
55. Şenol, S. (2011). Menü planlama sorununa karma tamsayılı programlama modeli ile çözüm önerisi, Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Ekonometri Ana Bilim Dalı Yöneylem Araştırması Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.
56. Taş Özdemir, V. (2020). Bir üniversite yemekhanesinde uygulanan menülerin çevresel etkisinin değerlendirilmesi, Ankara Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Beslenme ve Diyetetik Ana Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.
57. Taşpınar, O. (2011). Menü yönetimi kapsamında menü mühendisliğinin yiyecek-içecek işletmelerine etkilerinin incelenmesi: İstanbul'daki on işletme üzerine bir örnek olay incelemesi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.
58. Taşpınar, O. (2016). Gastronomi turizminde içecek menülerinin planlanması ve geliştirilmesinde marka imajı ilişkisinin analizi: İstanbul örneği, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek doktora tezi.
59. Topalakçı, H. B. (2007). Özel Ankara Güven Hastanesi menülerinde yer alan yemeklerin HACCP sistemine göre düzenlenmesi, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Toplu Beslenme Sistemleri Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.
60. Uluyağmur, H. (2019). Kayseri il merkezinde bulunan özel ilköğretim okullarının beslenme programlarındaki menülerin enerji ve besin öğeleri içeriği açısından değerlendirilmesi, İstanbul Okan Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Beslenme ve Diyetetik Ana Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.
61. Uygun, H. (2021). Doğu Karadeniz Bölgesi'ndeki yerli ve yabancı turistlerin sağlıklı menü öğesi seçim davranışları üzerinde etkili olan faktörlerin incelenmesi: Bir yapısal eşitlik modeli yaklaşımı, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü İşletme Ana Bilim Dalı yayımlanmamış doktora tezi.
62. Vardar, B. (2021). Huzur evleri için hazırlanan menülerin besin değerlerinin ulusal veriler kullanılarak pişirme kayıpları ile beraber hazırlanması, İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Beslenme ve Diyetetik Ana Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.
63. Yağdıran, Y. (2007). Hedef programlama aracılığıyla düşük maliyette, menü planlama ilkelerine uygun, bir grup işçi için tek öğünlü, on beş günlük, set-seçimsiz menü planlama, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü yayımlanmamış yüksek lisans tezi.
64. Yılmaz, E. (2021). Turizm işletme belgeli yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde coğrafi işaretli ürünlerin yer alma durumunun incelenmesi: Ankara ili örneği, Ondokuz Mayıs Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı Turizm İşletmeciliği Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.
65. Yılmaz, M. V. (2011). Ankara'daki üç anaokulunda uygulanan menülerin değerlendirilmesi, çocukların yemeklere ilişkin tercihleri ve memnuniyet durumları, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Beslenme Bilimleri Ana Bilim Dalı yayımlanmamış yüksek lisans tezi.