*DAÜ Turizm Araştırmaları Dergisi*
*Cilt 4 Sayı 1-2 Bahar-Güz 2003*
*s. 37-58.*
*ISSN 1302-8502*

# Antalya Yöresindeki Konaklama İşletmelerinde Türk, Fransız ve İtalyan Mutfaklarının Karşılaştırılmasına Yönelik Bir Araştırma

**Bahattin ÖZDEMİR**
*Akdeniz Üniversitesi*

# A Research on the Comparison of Turkish, French, and Italian Cuisines in Lodging Operations in the Antalya Region

**Bahattin ÖZDEMİR**
*Akdeniz University*

DOĞU AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ BASIMEVİ - KKTC/2003

*DAÜ Turizm Araştırmaları Dergisi*
*Cilt 4 Sayı 1-2 Bahar-Güz 2003*
*s. 37-58.*
*ISSN 1302-8502*

# Antalya Yöresindeki Konaklama İşletmelerinde Türk, Fransız ve İtalyan Mutfaklarının Karşılaştırılmasına Yönelik Bir Araştırma

**Bahattin ÖZDEMİR**
*Akdeniz Üniversitesi*

**Özet**

Bu çalışmanın amacı, Türk, Fransız ve İtalyan mutfakları arasında bir karşılaştırma yapabilmektedir. Daha net bir anlatımla, bu çalışma Türk, Fransız ve İtalyan mutfakları arasında birtakım ölçütler itibariyle anlamlı farklılıklar olup olmadığını incelemeyi amaçlamaktadır. Bu doğrultuda, Antalya yöresinde faaliyette bulunan beş yıldızlı oteller ile birinci sınıf tatil köylerinde görev yapan aşçıbaşı, aşçıbaşı yardımcısı ve kısım şeflerine anket uygulanmıştır. Sonuçta, Türk ve Fransız mutfaklarının, İtalyan mutfağına göre yüksek düzeyde maliyetli mutfaklar olduğu bulunmuştur. Ayrıca, müşterilerin Türk ve Fransız mutfaklarını İtalyan mutfağına göre daha fazla tercih ettikleri tespit edilmiştir. Çalışmada, yönetsel belirlemeler, çalışmanın sınırlılıkları ve gelecek araştırmalar için belirlemeler üzerinde de durulmuştur.

**Anahtar Kelimeler:** Konaklama İşletmeleri, Mutfak, Türk Mutfağı, Fransız Mutfağı, İtalyan Mutfağı.

# A Research on the Comparison of Turkish, French, and Italian Cuisines in Lodging Operations in the Antalya Region

**Abstract**

The purpose of this study is to compare Turkish, French, and Italian cuisines. In other words, this study aims to examine possible differences between Turkish, French, and Italian cuisines according to certain criteria. Thus, the survey was conducted with executive chefs, sous chefs, and chefs de partie in five star hotels and first class holiday villages in the Antalya region. Results have revealed that Turkish and French cuisines are more costly than Italian cuisine. In addition, findings indicate that customers prefer both Turkish and French cuisines to Italian cuisine. Implications for managers, limitations, and directions for future research have also been discussed in the study.

**Key Words:** Lodging Operations, Cuisine, Turkish Cuisine, French Cuisine, Italian Cuisine.





## Giriş

Yeterli satın alma gücüne, boş zamana ve seyahat etme kültürüne sahip olan kişiler; macera, iş, iklim değişiklikleri, akraba ziyaretleri, öğrenim, aile kökenini araştırma, alış veriş, değişik kültürlerden insanlarla karşılaşma isteği, evden sıkılma, değişik mutfakların çekiciliği ve benzeri nedenlerle turizme katılırlar (Özdipçiner 2000). Turizm kavramı da bir çok yazar tarafından "geçici yer değiştirme", "seyahat", "konaklama" ve "tüketim" gibi unsurları kapsayacak şekilde tanımlanmaktadır (Gürdal 1995). Turizm amaçlı seyahat eden kişiler de, konaklamaları sırasında turizm işletmelerinin ürettikleri mal ve hizmetleri talep etmektedirler (Aktaş 2002). Bu tür mal ve hizmetleri de, turistik ürün kavramı altında toplamak mümkündür. Turistik ürün tanımlarında görülen ortak yaklaşımlar, turistik ürünün karma bir ürün olduğu noktasında yoğunlaşmaktadır. Turistik ürünü oluşturan hizmet ve faaliyetler ise; konaklama yerleri, yiyecek ve içecekler, ulaşım, ürünlerin kaynak yerinden alınmaları ve işlenmeleri, insanların ziyaret ve boş zamanlarını değerlendirme istekleri ile ilgili hizmet ve faaliyetler şeklinde sıralanabilir (Ege ve Demir 2002).

Bu hizmet ve faaliyetler çeşitli turizm işletmeleri tarafından sunulmakla beraber, yiyecek ve içecek hizmetleri ele alındığında, bunların konaklama işletmeleri (otel, tatil köyü, motel ve benzeri işletmeler) ile bağımsız çalışan yiyecek-içecek işletmeleri (restoran, bar ve benzeri işletmeler) şeklinde başlıca iki grupta yer alan işletmeler tarafından sağlandığı görülmektedir. Özellikle konaklama işletmeleri ele alındığında, yiyecek-içecek hizmetlerinin önemi ortaya çıkmaktadır. Zira bir konaklama işletmesinde odalar bölümünden sonra en fazla geliri, %34 gibi bir oranla yiyecek-içecek bölümü sağlamaktadır (Batman 1994). Konaklama işletmeleri, bu geliri elde edebilmek için yiyecek ve içeceklere önemli tutarlarda harcamalar yapmaktadırlar. Resort Turizm ve Seyahat Endüstrisi Dergisi (2002) tarafından yapılan bir araştırmaya göre, beş yıldızlı otel veya birinci sınıf tatil köyü niteliğindeki bir konaklama işletmesinde yılda bir milyon dolar düzeyinde yiyecek-içecek tüketimi gerçekleşmektedir. Yine aynı araştırma sonuçlarına göre, beş yıldızlı bir otelin toplam harcamasının %25 ile %35'i yiyecek ve içeceklere gitmektedir.

Yukarıda konaklama işletmeleri için önemi kısaca vurgulanmaya çalışılan yiyecek-içecek hizmetlerinin içerisinde Türk mutfağına da yer verilmesi, gerek yabancı turistlerin Türk mutfağına ilişkin beklentilerine cevap vermek gerekse de Türk mutfağını tanıtmak açısından bir gereklilik olarak