



Alakart Restoran Menülerinde Balık Yemeği Tercihlerine Yönelik Karşılaştırmalı Bir Araştırma: Mersin Örneği (A Comparative Study on Fish Dish Preferences in A la Carte Restaurant Menus: The Case of Mersin)

Ozan GÜLER^a, *Neslihan ŞİMŞEK^a, Gürkan AKDAĞ^a, Simge AKYEL ASLAN^b

^a Mersin University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Mersin/Turkey

^b Mersin University, Institute of Social Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Mersin/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 16.10.2021

Kabul Tarihi: 06.12.2021

Anahtar Kelimeler

Balık tüketimi

Restoran balık siparişi

Mersin

Öz

Bu araştırmanın amacı, tüketicilerin alakart restoranlardaki menüler içerisinde yer alan balık yemeklerine yönelik tercih önceliklerini belirlemektir. Bu amaca ulaşabilmek adına restoran müşterilerinden, balık, tavuk ve kırmızı et yemeklerinden oluşan dokuz yemek kartını, en çok tercih edilenden en az tercih edilene doğru (1'den 9'a doğru) sıralamaları istenmiştir. Bu kapsamda, 01.12.2019 ile 25.12.2019 tarihleri arasında 218 restoran tüketicisinden elde edilen veriler doğrultusunda, betimleyici analizler ve fark testi analizleri gerçekleştirilmiştir. Elde edilen bulgulara göre Mersin'deki restoran tüketicilerinin öncelikli sipariş verme niyetinde oldukları yemeklerin kırmızı et yemekleri olduğu, balık ürünlerinden sadece Izgara Levrek Kase'nin dokuz yemek içerisinde beşinci sırada olduğu, buna karşın, Somon ve Dil Balığı Çöktürme'nin tercih sıralamasında son sıralarda kaldığı bulgulanmıştır. Balık ürünlerinin diğer et ürünleri ile karşılaştırılmasına dayalı fark testleri sonucunda, tüketiciler nezdinde Izgara Levrek Kase'nin çeşitli kırmızı et ve tavuk eti yemeklerine ikame olabileceği görülmüştür. Sonuç olarak Mersin'de dünya mutfak lezzetlerini sunan alakart restoranlarda kırmızı etin ve tavuk etinden hazırlanan menülerin baskın tercih olduğu, balık tercihi konusunda levrek gibi aşına olunan balıkların tercih edilmeye daha yakın olduğu ortaya çıkmıştır. Buradan hareketle denize kıyısı olma gibi coğrafi unsurların önemi olmakla birlikte tüketicilerin yemek tercihlerinde baskın olan unsurun hala alışlagelmiş yöresel mutfak kültürü olduğu söylenebilir.

Keywords

Fish consumption

Restaurant fish ordering

Mersin

Abstract

This study seeks to determine the preference priorities of consumers for fish dishes in the menus of à la carte restaurants. To that end, restaurant customers are asked to sort 9 meal cards consisting of fish, chicken and red meat dishes from the most preferred to the least preferred (from 1 to 9). The data obtained from 218 restaurant consumers between 01/12/2019 and 25/12/2019, then descriptive and difference test analyses performed. The main findings show that the (i) restaurant consumers in Mersin prioritize red meat dishes in their orders; (ii) only Grilled Sea Bass Bowl entered the first five choice among the three fish dishes and (iii) Grilled Salmon and Sole Fish Çöktürme are among the dishes least preferred by the consumers. Results of the One Way Anova analysis indicates that Grilled Sea Bass Bowl can qualify as a substitute for various meat and chicken dishes among the consumers. This study concludes that red meat and chicken dishes are predominantly favored in à la carte restaurants serving world cuisine in Mersin, and those consumers who prefer fish tend to prefer familiar fish such as sea bass. In this respect, it is notable that although geographical elements such as being on the coast are important for the cuisine culture, the traditional culinary culture is still the dominant element in consumers' food preferences.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: neslihansimsek@mersin.edu.tr (N. Şimşek)

DOI: 10.21325/jotags.2021.916