JOURNAL OF TOURISM AND GASTRONOMY STUDIES

ISSN: 2147 – 8775

Journal homepage: www.jotags.net



Ankara'da Bulunan Beş Yıldızlı Otellerin Çocuk Menülerinin Değerlendirilmesi

(Evaluation of Children's Menus in Five-Star Hotels Located in Ankara)

*** Şule DURU ÖĞÜN** [a], **Semra AKAR ŞAHİNGÖZ** [b]

[a] Cappadocia University, School of Applied Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Nevşehir/Türkiye

[b] Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 02.12.2025

Kabul Tarihi: 02.06.2026

Anahtar Kelimeler

Çocuk menüsü

Menü planlaması

Otel restoranları

Sağlıklı beslenme

Ebeveyn tercihleri

Çocuk beslenmesi

Keywords

Children's menu

Menu planning

Hotel restaurants

Healthy eating

Parental preferences

Child nutrition

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Öz

Menü, yiyecek ve içecek işletmelerinde müşteri tercihlerini etkileyen ve işletmenin hedef kitlesine ulaşmasında önemli rol oynayan stratejik bir planlama aracıdır. Bu araştırmada, Ankara ilinde faaliyet gösteren, "Turizm İşletme Belgeli" ve bünyesinde alakart restoran hizmeti bulunan beş yıldızlı otellerde çocuk menüsünün bulunma durumunun belirlenmesi ve mevcut menü içeriklerinin temel kriterler doğrultusunda analiz edilmesi amaçlanmıştır. Bu doğrultuda, çocuk menüsü uygulamalarına ilişkin derinlemesine veri elde etmek amacıyla nitel araştırma yöntemlerinden durum çalışması deseni benimsenmiştir. Veriler, Ankara'daki beş yıldızlı otellerin yiyecek içecek departmanlarında görev yapan 12 yönetici ve mutfak şefi ile yüz yüze görüşmeler yapılarak toplanmıştır. Veri toplama sürecinde yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Elde edilen bulgulara göre, görüşme yapılan 10 otelden 3'ünde çocuk menüsü bulunmamaktadır. Çocuk menüsü sunan 7 otelde ise menü içeriklerinin uygun nitelikte olmadığı tespit edilmiştir. Araştırma, otellerde daha sağlıklı ve dengeli çocuk menülerinin geliştirilmesi gerektiğini göstermiştir. Araştırma sonucunda, sağlıklı ve dengeli çocuk menülerinin geliştirilmesine yönelik çeşitli alternatif öneriler sunulmuştur.

Abstract

Menus function not only as tools for presenting food and beverages but also as strategic instruments that shape customer preferences and support businesses in reaching their target markets. This study aims to examine the availability of children's menus and evaluate their content based on fundamental nutritional and service-related criteria in five-star hotels operating in Ankara, Türkiye, holding a Tourism Operation Certificate and offering à la carte restaurant services. A qualitative case study design was employed to obtain in-depth insights into children's menu practices. Data were collected through face-to-face semi-structured interviews with 12 managers and executive chefs working in the food and beverage departments of 10 hotels. The findings revealed that three of the hotels did not offer a children's menu, while the menus provided in the remaining establishments were generally inadequate in terms of nutritional balance, diversity, and planning structure. The results indicate that children's menus are predominantly shaped by operational constraints, cost considerations, and customer demand rather than a systematic and health-oriented planning approach. Furthermore, the limited use of feedback mechanisms and the lack of continuous menu development processes were identified as key shortcomings. The study highlights the necessity of adopting a more holistic approach to children's menu planning, integrating nutritional balance, visual presentation, and experiential design. Based on the findings, several practical and applicable recommendations are proposed to support the development of healthier and more balanced children's menus in hotel restaurants.

** Sorumlu Yazar*

E-posta: sule.duru@kapadokya.edu.tr (Ş. Duru Öğün)

DOI: 10.63556/jotags.2026.1850