JOURNAL OF TOURISM AND GASTRONOMY STUDIES

ISSN: 2147 – 8775

Journal homepage: www.jotags.net



Uluslararası Toplantılarda Kullanılan Menülerin G20 Zirveleri Üzerinden Araştırılması

(Research on Menus Used at International Meetings Through G20 Summits)

*** Servet Kazım GÜNEY** [a], **Menekşe CÖMERT** [b]

[a] Başkent University, Faculty of Fine Arts, Design and Architecture, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Türkiye

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

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 29.09.2025

Kabul Tarihi: 11.05.2026

Anahtar Kelimeler

Mutfak diplomasisi

Gastrodiplomasi

Beslenme

Karar alma

Öz

Ülke tanıtımları açısından gıda ve mutfak uygulamalarının uluslararası ilişkilerde iletişim, müzakere ve kültürel alışveriş için kullanılması son derece önemli olmaktadır. Bu sebeple gıdanın insanlarla bağlantı kurmak ve diplomatik hedeflere ulaşmak için kullanıldığı bilinmektedir. Mutfak diplomasisi olarak bilinen kavramın önemi ortaya çıkmaktadır. Bu kapsamda yapılan bu araştırma ile mutfak diplomasisinin rolü vurgulanmaktadır. Ayrıca beslenmenin, özellikle de makro besin bileşiminin bilişsel süreçleri ve sosyal karar alma mekanizmalarını nasıl etkilediği de tartışılmaktadır. Yapılan araştırmalar, öğünlerdeki değişen makro besin oranlarının nörotransmitter seviyelerini etkileyerek sosyal davranışları etkileyebileceğini ortaya koymaktadır. Bu araştırmada verilerin toplanması aşamasında nitel araştırma yöntemlerinden doküman analizi tekniği ve verilerin incelenmesinde betimsel analiz tekniği kullanılmıştır. Bu kapsamda, menü hazırlama esaslarına yönelik olarak literatür taranması yapılmış ve araştırmacılar tarafından temalar oluşturulmuştur. Sonrasında, 2009-2023 yılları arasında düzenlenen G20 zirvelerinde servis edilen gala, resmi akşam yemeği ve öğle yemekleri oluşturulan temalar kapsamında incelenmiştir. Ayrıca, bu çalışma ile ev sahibi ülkelerin bu menüleri stratejik olarak mutfaklarını, kültürel miraslarını ve diplomatik inceliklerini sergilemek için nasıl ortaya koydukları araştırılmaktadır. Bu menülerin; literatürde belirtilen menü hazırlama esaslarına uyumlu, genellikle yerel, mevsimlik malzemeler içerdiği ve geleneksel yemekleri yenilikçi tekniklerle harmanlanarak hazırlandığı görülmektedir. Diplomatik hedeflere ulaşmak için bu uygulamaların yumuşak güç olarak kullanılabildiği görülmektedir.

Keywords

Culinary diplomacy

Gastrodiplomacy

Nutrition

Decision-making

Makalenin Türü

Kavramsal Makale

Abstract

In terms of country promotion, the use of food and culinary practices in international relations for communication, negotiation, and cultural exchange is extremely important. For this reason, it is known that food is used to connect with people and achieve diplomatic goals. The importance of the concept known as culinary diplomacy is becoming apparent. This research highlights the role of culinary diplomacy. In addition, it discusses how nutrition, especially the macronutrient composition, affects cognitive processes and social decision-making mechanisms. Studies have shown that changing macronutrient ratios in meals can affect neurotransmitter levels, thereby influencing social behavior. In this study, the document analysis technique from qualitative research methods was used in the data collection phase, and the descriptive analysis technique was used in the examination of the data. In this context, a literature review was conducted on the principles of menu preparation, and themes were developed by the researchers. Subsequently, the gala, official dinner, and lunches served at the G20 summits held between 2009 and 2023 were examined within the scope of the themes created. In addition, this study investigates how host countries strategically presented these menus to showcase their cuisines, cultural heritage, and diplomatic subtleties. This study examines the G20 summit menus from 2009 to 2023, investigating how host countries strategically present their cuisines, cultural heritage, and diplomatic subtleties through these menus. These menus are generally found to contain local, seasonal ingredients and are prepared by blending traditional dishes with innovative techniques. It is evident that these practices can be used as soft power to achieve diplomatic goals.

** Sorumlu Yazar*

E-posta: servetkguney@gmail.com (S. K. Güney)

DOI: 10.63556/jotags.2026.1878