



# JOURNAL OF SOCIAL AND HUMANITIES SCIENCES RESEARCH

Uluslararası Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırma Dergisi  
Open Access Refereed e-Journal & Refereed & Indexed

Article Type	Research Article	Accepted / Makale Kabul	27.01.2019
Received / Makale Geliş	17.11.2018	Published / Yayınlanma	27.01.2019

## GASTRONOMİDE MENÜ STANDARDİZASYONU KAVRAMININ TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ ÜYELER LOKANTASI ALAKART MENÜSÜ ÜZERİNDEN İNCELENMESİ

AN ANALYSIS OF THE CONCEPT OF MENU STANDARDIZATION IN  
GASTRONOMY, WITH REFERENCE TO THE À LA CARTE MENU OF THE MPS  
RESTAURANT OF THE GRAND NATIONAL ASSEMBLY OF TURKEY

**Lisans Öğrencisi Samuray Hakan BULUT**

Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksek Okulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Sivas / TÜRKİYE, ORCID: 0000-0001-8368-1769

### ÖZET

Bu çalışma, gastronomi biliminin temel kavramlarından biri olan menü kavramı hakkındadır. Toplumla örnek teşkil etme bakımından yararlı olabileceği düşünüldüğü için örneklem olarak TBMM Başkanlığı İdari Teşkilatına bağlı Üyeler Lokantası seçilmiştir. Menülerin kullanımının, biçim ve içerik özellikleri açısından incelenmesi ile genel anlamda alakart menü uygulamasının ne olduğunu ve çağdaş anlayışla uygulanmasında gelişim sağlanması kapsamında menü standardizasyonu kavramının kullanılması gerekliliğinin araştırılması çalışmanın amacıdır.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomi, Menü, Alakart, TBMM, Standardizasyon

### ABSTRACT

Generally put, this study is about the concept of menu, which is one of the main pillars of the science of gastronomy. The analysis is based on the case of the restaurant for the members of parliament in the Grand National Assembly of Turkey (GNAT), given the status of that establishment as a model for the wider society. The study entails an analysis of the use, form, and contents of the menus, as well as the general meaning of à la carte menu, not to mention the central position of the concept of menu standardization in terms of its current applications.

**Key Words:** Gastronomy, Menu, À la carte, GNAT, Standardization

### 1. GİRİŞ

Genel anlamda menü kavramının tanımı; Baş ve diğerlerinden (2010), Türközü ve Bilici'nin aktarımıyla (2013) "tüketicilerin gereksinim ve/veya talepleri doğrultusunda tasarlanan yiyecek ve içeceklerin bir planıdır.". Bir menü çeşidi olan alakart kavramının köken bilimsel incelemesine göre Fransızca "À la carte" kelimesi, İngilizce karşılığı "by the card", "karttan" anlamına geldiği ve konukların belirli kriterlere göre sınıflandırılmış yiyecek içecek gruplarını görerek, hür irade ile kombinler oluşturup sipariş verebildikleri menü/servis çeşidini ifade eder. Diğer bir deyişle sipariş verecek kişi/kişiler, gıda tüketimlerinin içeriğini kalıplara göre hareket etmek zorunda kalmadan, örneğin "tabldot" olarak adlandırılan, belirli yemek gruplarını içeren ve haftalık-aylık periyotlara göre önceden planlanmış menü çeşidinin aksine, belirleme özgürlüğüne sahiptir. Tüketici ihtiyaçları göz önünde tutularak planlanan ve yiyecek içecek işletmelerinin kutsal kitabı olarak görülmesi mümkün olan menüler; günümüzde özellikle alakart menülerde rastlanılan ve gastronomi ile sağlık ilişkisi üzerinde durulması sonucu ortaya çıkarılıp kullanımı yaygınlaştırılmaya çalışılan "menü etiketleri"; ki bu kavram Gümüş'ün yüksek lisans tezinde (2014) "...menülerde servis edilen yemeklerin enerji ve besin öğelerine yer verilmesiyle, tüketicilerin sağlıklı seçimler yapmasına yardımcı olarak, obezite ve beslenmeyle ilişkili hastalıkların önlenmesi amaçlayan bir stratejidir." şeklinde tanımlanan, bir kavramla tanışmış, gıda tüketim tercihlerinde insanlara sunulan seçeneklere "sağlıklı ve bilinçli" tüketim olanağını da eklemiştir. Bu bilgiler ışığında ve seçimli gıda tüketim fırsatı sunan alakart menüler özelinde, gastronomi biliminin temel taşlarından biri olan menü kavramının, tercih edilme sıklığı, müşteri memnuniyeti, kârlılık gibi

kavramlarla ilişkisi incelendiğinde görülmektedir ki; genel anlamda menü olgusunun ya da menü çeşitlerinin her birinin ayrı ayrı çalışmalara ve analizlere konu edilmesine, menülerin müşterilerin hangi konularda yarar gözeterek seçim yaptıklarının bilinerek etiketlenmesine ve estetik bilinçle tasarlanmasına şiddetle ihtiyaç vardır. Bu duruma bir çalışmada şu şekilde vurgu yapılmıştır; “Öyle ki sadece menü tasarımında yapılacak akıllıca değişiklikler bile satış gelirlerini %10’a kadar arttırabilmektedir (Fang ve Hsu, 2012). Bu nedenle menülerin mümkün olabildiğince hassas, kapsamlı ve doğru bir şekilde değerlendirilmesi gerekir. Menülerin bu denli etkin değerlendirilmesi ise mevcut rekabet, bilgi ve teknoloji ortamında büyük ölçüde bilimsel ve teknik menü analizleriyle mümkün olabilmektedir.”(İYİTOĞLU,V,G,N,TETİK, 2017). Güçlü bir gastro-turizm tanıtımı yapabilmek, gastronomi bilimine gerek ulusal gerekse evrensel boyutta katkıda bulunabilmek için gastronomi biliminin tüm temel kavramları; alanın içindeki araştırmacı, üretici, yönetici ve tüketici farketmeksizin herkes tarafından etraflıca ele alınmalı ve bilinçli bir şekilde kullanılmalıdır. İşte bu kavramlardan biri olan “menü” olgusu üzerinde; planlama, tasarlama, analiz etme gibi çeşitli boyutlarda bilimsel olarak araştırmalar hali hazırda yapılmıştır. Tüm bu çalışmalar menülerin, çağın anlayışına göre nasıl şekillendiğini gösterirken, içeriklerinde ve biçimsel özelliklerinde bulunması gereken kriterler olduğundan bahsetmektedir. Bu noktada karşımıza menü standardizasyonu kavramı çıkar.

## 2. BULGULAR VE YORUM

### 2.1. Alakart Menüde Biçimsel Standardizasyon Örneği Olarak TBMM Üyeler Lokantası

Türk Dil Kurumu’ndan edinilen bilgiye göre; Fransızca “standardisation” kelimesinin dilimize geçmiş hali olan standardizasyon kelimesi kabaca, “çıtayı koymak, altına inmemek” ya da belirli kuralların kullanılması ile bir çizgiye sahip faaliyet oluşturma, standartlaşma, olarak tanımlanabilir. Menü planlaması özelinde ülkemizde Sezgin ve diğerlerinin (2008) hazırladıkları bir çalışmada bu kavram; işletme özelinde kaliteyi ve altına düşülmemesi gereken noktayı betimlemek için kullanılmıştır. Ancak bu çalışmanın genelinde standardizasyon kavramı gastronomik menüler özelinde; biçimsel analiz ve menü etiketleme konularıyla birlikte ele alınacaktır.

YEMEKLER	Ağırlık (gram)	Enerji (kalori)	Fiyat TL
<b>ÇORBALAR ve PİLAVLAR</b>			
Yayla Çorba Yoğurt, Mısır, Pirinç, Un, Yumurta, Z. Yağ	200	160	0,50
Bezelye Çorba (Diyet) Bezelye, Havuç, Un, Biber, Z. Yağ	200	174	0,50
Pirinç Pilavı Pirinç, Tereyağı, Z. Yağ	150	279	0,50
Bulgur Pilavı Bulgur, Domates, Biber, Salça, P. Biber, K. Biber, Z. Yağ	150	249	0,50
<b>ETLİ ve TAVUKLU YEMEKLER</b>			
Kuzu Fırın - Pilavlı Kuzu Et, Soğan, Domates, Biber, Pirinç, Z. Yağ	200	485	4,00
Mantarlı Dana Buğu Kebap- Pilavlı Dana Et, Mantar, K. Soğan, Domates, Biber, Z. Yağ	200	411	4,00
Et Sote Dana Et, Soğan, Domates, Biber, Z. Yağ	200	319	4,00
Patlicanlı Köfte Kıyma, Soğan, Patlican, Domates, Biber, Salça, Z. Yağ	220	410	3,00
Pilic Kızartma - Pilavlı Tavuk Et, Domates, Biber, Pirinç, Z. Yağ	200	361	2,50
Tavuk Soguş Derisiz (Diyet) Tavuk Et, Bezelye, Havuç, Patates, Z. Yağ	200	250	2,00
<b>IZGARALAR</b>			
Kuzu Şiş Kuzu Et, Pilav, Domates, Sebze Garni	280	456	4,00
Izgara Köfte Dana - Kuzu Kıyma, Pilav, Domates, Sebze Garni	280	480	3,00
Tavuk Şiş Tavuk Et, Pilav, Domates, Sebze Garni	280	301	2,50
<b>SEBZE YEMEKLERİ</b>			
Patlican Sote Patlican, Kıyma, Domates, Biber, Soğan, Salça, Z. Yağ	220	270	1,50
Kabak Musakka - Yoğurtlu Kabak, Kıyma, Soğan, Domates, Biber, Z. Yağ, Yoğurt	220	218	1,00
Pirinçli Semizotu - Yoğurtlu (Diyet) Semizotu, Pirinç, Soğan, Domates, Z. Yağ	200	170	1,00
Kuru Fasulye K. Fasulye, Kuzu Et, Domates, Soğan, Z. Yağ	250	336	1,50
<b>ZEYTINYAĞLI</b>			
Zeytinyağlı Enginar Enginar, Havuç, Patates, Bezelye, Soğan, Z. Yağ	200	222	2,50
Zeytinyağlı Barbunya Pilaki Barbunya, Havuç, Soğan, Patates, Domates, Salça, Z. Yağ	200	328	1,00
Zeytinyağlı Bamya Bamya, Soğan, Domates, Biber, Z. Yağ	200	176	1,00
<b>SALATALAR</b>			
Ton Balıklı Salata Ton Balığı, Mevsim Yeşillik, Maydanoz, Domates, Salsan, Z. Yağ	160	252	6,00
Tavuklu Salata Tavuk Et, Havuç, Maydanoz, Domates, Salsan, Tereyağı, Z. Yağ	150	198	4,00
Peynirli Tabak Domates, Peynir, Karpuz, Peynir	120	250	2,00
Mevsim Salata M. Yeşillik, Havuç, Domates, Salsan, Turp, Z. Yağ	150	124	0,50
Çoban Salata Domates, Salsan, Biber, Z. Yağ	150	123	0,50
Domates Salatalık Soguş Domates, Biber, Salsan	200	81	0,50
Cacık Yoğurt, Salsan, Derisiz	230	131	0,50
<b>TATILAR</b>			
Tulumba Tatlısı Un, Yumurta, Şeker, Nişasta, S. Yağ	130	419	1,50
Krem Şokola Süt, Şeker, Nişasta, Çikolata, Pralin, Kakao	200	334	1,50
Dondurma Yoğurt, Salsan, Derisiz	100	186	1,25
Vişne Komposto Vişne, Şeker	230	194	0,50
<b>MEYVELER - MEYVE SUYLARI</b>			
Kiraz	200	140	1,00
Kayısı	200	162	0,75
Karpuz	200	52	0,50
Organik Meyve Suyu	250 cc	140	3,00
Nar Suyu	200 cc	122	1,25
Kutu Kola	330 cc	148	1,25
Gazoz	330 cc	115	0,75
Üzüm Suyu	200 cc	130	1,00
Meyve Suyu (Viş. Şeft. Kayısı)	250 cc	116	1,00
Soda - Ayrın	200 cc	0/84	0,50
Kutu Bira	330 cc	219	2,50
Şalgam Suyu (Acılı - Acısız)	200 cc	50	1,00
Kuvert	-	-	0,50

(Alakart Menü Görsel 1)

YEMEKLER	Ağırlık (gram)	Enerji (kalori)	YEMEKLER	Ağırlık (gram)	Enerji (kalori)
<b>CORBA, ÇORBALAR ve PILAVLAR</b>			<b>ZEHİNYAĞLIKLAR</b>		
Mercimek Çorba	200	183	Börüksel Lahana	220	202
Mercimek, Soğan, Un, Havuç, Z Yağ			Lahana, Biber, Havuç, K Soğan, Limon, Yumurta, Z Yağ		
Havuç Çorba (Diyet)	200	137	Zeytinyağlı Taze Fasulye	200	177
Havuç, Süt, Un, Z Yağ			Taze Fasulye, Domates, K Soğan, Z Yağ		
Prince Pilavı	150	279	Yoğurtlu Mantar	160	135
Prince, Tuz, Tereyağı, Et Sosisi, Z Yağ			Mantar, Sosis, Yoğurt, Sarımsak		
Bulgur Pilavı	150	249	<b>SALATALAR</b>		
Bulgur, Domates, Yemli Biber, Salça, Z Yağ, K Soğan			Ton Balıklı Salata	160	252
Finn Makarna	150	379	Ton Balığı, Maydanoz, Yoğurt, Maydanoz, Domates, Salata		
Makarna, Un, Süt, Kasar Peyniri, Z Yağ			Tavuklu Salata	150	198
<b>ETLİ ve DİYETLİ YEMEKLER - BALIKLAR</b>			Etli, Soğan, Maydanoz, Domates, Salata, Turşu, Z Yağ		
Ankara Tava	250	471	Havuç Salata	130	144
Kuzu Et, Soğan, Havuç, Biber, Prince, Domates, Farklı Z Yağ			Havuç, Domates, Salata, Çiğ Biber		
Döner Kebap - Pilavlı	200	404	Çoban Salata	150	123
Dana Et, Kıyma, Kuyuk, Yag, Prince, Sogan, Z Yağ			Havuç, Domates, Biber, Limon, Z Yağ		
Tas Kebap - Patatesli	200	374	Domates Salatalık Sogus	200	81
Dana Et, Patates, Havuç, Tuz, Z Yağ			Domates, Biber, Salatalık		
Soslu Dil Balığı	200	373	Karşık Turşu	200	20
Dil Balığı, Patates, Mantar, Dom, Biber, Soğan, Limon, Z Yağ			Cacık	230	131
Kasap Köfte - Pilavlı	220	442	Yoğurt, Salatalık, Dereotu	200	148
Kasap Köfte, Soğan, Domates, Un, Maydanoz, Prince, Z Yağ			<b>DIYETLER</b>		
Pilav Çevirme - B. Pilavlı	200	361	Fıstıklı Tel Kadayıf	120	364
Çiğ Köfte, Bulgur, Domates, Biber, Z Yağ			Tel Kadayıf, Farklı Z Yağ, Şeker		
Tavuk Sogus Derisiz (Diyet)	200	250	Bademli Keşkül	220	370
Tavuk Et, Z Yağ, Sebze Garmı, Havuç, Beziye, T Fasulye			Süt, Yumurta, Nisazata, Şeker, Badem		
<b>IZGARALAR</b>			Bademli Keşkül (Diyet)	200	271
Kuzu Köf. Başb.	280	456	Süt, Yumurta, Nisazata, Talandirino, Badem		
Kuzu Et, Pirinç, Domates, Sebze Garmı			<b>MEYVELER - MEŞRUBATLAR</b>		
Tavuk Şiş (Organik)	280	301	Elma	200	116
Tavuk Et, Pirinç, Domates, Sebze Garmı			Armut	200	92
Tavuk But (Organik)	280	319	Portakal	200	96
Tavuk Et, Pirinç, Domates, Sebze Garmı			Muz/Mandalina	200	176/92
Tavuk Kanat (Organik)	280	390	Organik Meyve Suyu	250 cc	140
Tavuk Et, Domates, Sebze Garmı, Z Yağ			Nar Suyu	200 cc	122
Izgara Köfte	280	480	Üzüm Suyu	200 cc	132
Dana - Kuzu Kıyma, Pirinç, Domates, Biber, Salça, Z Yağ			Kutu Kola	330 cc	148
Lahana Sarma - Yoğurtlu	200	261	Gazoz/Ayran	330/200 cc	115/84
Lahana, Kıyma, Pirinç, Soğan, Domates, Nane, Z Yağ			Meyve Suyu (Viş. Şeft. Kayısı)	250 cc	116
Etsiz Taze Fasulye	200	177	Soda	200 cc	0
Fasulye, Domates, Z Yağ			Şalgam Suyu ( Acılı - Acısız)	250 cc	50
Kıymalı Karnabahar	220	165	Kuver		
Kıyma, Soğan, Pirinç, Soğan, Domates, Biber, Salça, Z Yağ					
Pazı Kavurma - Yoğurtlu (Diyet)	200	222			
Pazı, Yumurta, Z Yağ, Yoğurt					
Etil Nohut	250	350			
Nohut, Kuzu Et, Soğan, Domates, Biber, Salça, Z Yağ					
Kuru Fasulye	250	330			
Kuru Fasulye, Kuru Et, Biber, Dom, Soğan, Salça, Z Yağ, Z Yağ					

(Alakart Menü Görsel 2)

YEMEKLER	Ağırlık (gram)	Enerji (kalori)	YEMEKLER	Ağırlık (gram)	Enerji (kalori)
<b>CORBA, ÇORBALAR ve PILAVLAR</b>			<b>ZEHİNYAĞLIKLAR</b>		
Mercimek Çorba	200	183	Börüksel Lahana	220	202
Mercimek, Soğan, Un, Havuç, Z Yağ			Lahana, Biber, Havuç, K Soğan, Limon, Yumurta, Z Yağ		
Havuç Çorba (Diyet)	200	137	Zeytinyağlı Taze Fasulye	200	177
Havuç, Süt, Un, Z Yağ			Taze Fasulye, Domates, K Soğan, Z Yağ		
Prince Pilavı	150	279	Yoğurtlu Mantar	160	135
Prince, Tuz, Tereyağı, Et Sosisi, Z Yağ			Mantar, Sosis, Yoğurt, Sarımsak		
Bulgur Pilavı	150	249	<b>SALATALAR</b>		
Bulgur, Domates, Yemli Biber, Salça, Z Yağ, K Soğan			Ton Balıklı Salata	160	252
Finn Makarna	150	379	Ton Balığı, Maydanoz, Yoğurt, Maydanoz, Domates, Salata		
Makarna, Un, Süt, Kasar Peyniri, Z Yağ			Tavuklu Salata	150	198
<b>ETLİ ve DİYETLİ YEMEKLER - BALIKLAR</b>			Etli, Soğan, Maydanoz, Domates, Salata, Turşu, Z Yağ		
Ankara Tava	200	471	Havuç Salata	130	144
Kuzu Et, Soğan, Havuç, Biber, Prince, Domates, Farklı Z Yağ			Havuç, Domates, Salata, Çiğ Biber		
Döner Kebap - Pilavlı	200	404	Çoban Salata	150	123
Dana Et, Kıyma, Kuyuk, Yag, Prince, Sogan, Z Yağ			Havuç, Domates, Biber, Limon, Z Yağ		
Tas Kebap - Patatesli	200	374	Domates Salatalık Sogus	200	81
Dana Et, Patates, Havuç, Tuz, Z Yağ			Domates, Biber, Salatalık		
Soslu Dil Balığı	200	373	Karşık Turşu	200	20
Dil Balığı, Patates, Mantar, Dom, Biber, Soğan, Limon, Z Yağ			Cacık	230	131
Kasap Köfte - Pilavlı	220	442	Yoğurt, Salatalık, Dereotu	200	148
Kasap Köfte, Soğan, Domates, Un, Maydanoz, Prince, Z Yağ			<b>DIYETLER</b>		
Pilav Çevirme - B. Pilavlı	200	361	Fıstıklı Tel Kadayıf	120	364
Çiğ Köfte, Bulgur, Domates, Biber, Z Yağ			Tel Kadayıf, Farklı Z Yağ, Şeker		
Tavuk Sogus Derisiz (Diyet)	200	250	Bademli Keşkül	220	370
Tavuk Et, Z Yağ, Sebze Garmı, Havuç, Beziye, T Fasulye			Süt, Yumurta, Nisazata, Şeker, Badem		
<b>IZGARALAR</b>			Bademli Keşkül (Diyet)	200	271
Kuzu Köf. Başb.	280	456	Süt, Yumurta, Nisazata, Talandirino, Badem		
Kuzu Et, Pirinç, Domates, Sebze Garmı			<b>MEYVELER - MEŞRUBATLAR</b>		
Tavuk Şiş (Organik)	280	301	Elma	200	116
Tavuk Et, Pirinç, Domates, Sebze Garmı			Armut	200	92
Tavuk But (Organik)	280	319	Portakal	200	96
Tavuk Et, Pirinç, Domates, Sebze Garmı			Muz/Mandalina	200	176/92
Tavuk Kanat (Organik)	280	390	Organik Meyve Suyu	250 cc	140
Tavuk Et, Domates, Sebze Garmı, Z Yağ			Nar Suyu	200 cc	122
Izgara Köfte	280	480	Üzüm Suyu	200 cc	132
Dana - Kuzu Kıyma, Pirinç, Domates, Biber, Salça, Z Yağ			Kutu Kola	330 cc	148
Lahana Sarma - Yoğurtlu	200	261	Gazoz/Ayran	330/200 cc	115/84
Lahana, Kıyma, Pirinç, Soğan, Domates, Nane, Z Yağ			Meyve Suyu (Viş. Şeft. Kayısı)	250 cc	116
Etsiz Taze Fasulye	200	177	Soda	200 cc	0
Fasulye, Domates, Z Yağ			Şalgam Suyu ( Acılı - Acısız)	250 cc	50
Kıymalı Karnabahar	220	165	Kuver		
Kıyma, Soğan, Pirinç, Soğan, Domates, Biber, Salça, Z Yağ					
Pazı Kavurma - Yoğurtlu (Diyet)	200	222			
Pazı, Yumurta, Z Yağ, Yoğurt					
Etil Nohut	250	350			
Nohut, Kuzu Et, Soğan, Domates, Biber, Salça, Z Yağ					
Kuru Fasulye	250	330			
Kuru Fasulye, Kuru Et, Biber, Dom, Soğan, Salça, Z Yağ, Z Yağ					

(Alakart Menü Görsel 3)

Yukarıdaki görseller TBMM Üyeler Lokantası için hazırlanmış sırasıyla 2011, 2016 ve 2014 yıllarına ait olan alakart menüleridir. Menülerle ilgili biçimsel çalışmaların incelenmesi konusunda; menü dizaynı, basım yöntemi, biçim, boyutlar ve resim çalışmaları olmak üzere beş ana başlık belirlenmiştir (Sökmen, A, 2014). Görsellerdeki alakart menüler incelendiğinde; yok denilebilecek kadar küçük resimsel bir değişiklik haricinde, beş ana başlıkta da bir standardizasyon sağlandığı görülebilir. Biçimsel olarak bir alakart menüde sağlanan standardizasyonun işletmeye ve turizm tanıtımına yararı görsel

hafızaya zamanla kazanacak olan menünün imaj ve bilinirlikte işletmeyi ön plana çıkarması olabilirken görsel monotonluk yaratma ihtimali de göz önünde bulundurulmalıdır. Biçimselliğin standart oluşunun gastronomi bilimine katkıları ise planlanması ve sanatsal açıdan tasarımları iyi yapılmış geleneksel yiyecek-ıçecek içeren alakart menülerin uzun vadeli kullanımı ile dönemin gastronomi özelliklerinin bir resim tablosu mantığında gelecek nesillere daha net ve etkileyici olabilecek örneklerle aktarımı olacaktır.

## 2.2. Menü Etiketleme ve Alakart Menüde İçeriksel Standardizasyon Örneği Olarak TBMM Üyeler Lokantası

Türkiye’ de 2018 yılının sonlarında basın yayın organlarının kamuoyuna duyurduğu yasal bir düzenlemenin konusu; menü etiketleme stratejisinin; besin kaynaklı hastalıkları engelleme ve gıdaların dini açıdan uygunluğunu belirtme amacı ile kullanılması ile ilgilidir. Bu düzenlemeden kısa süre önce Bilici ve Türköz (2013) çalışmalarında menü etiketleme konusunda FDA (Besin ve İlaç Örgütü) tarafından üretici ve tüketicilerle yapılan ön araştırmalardan bahsederken, üreticilerin fazladan iş yükü çekincesi ve tüketici tercihlerinde fazla etki yaratılmayacağı genel kanısı ile uygulamaya olumsuz baktıkları, eğitim seviyesi yüksek ve çoğunlukla kadınların oluşturduğu tüketici kesimin ise olumlu yaklaşım gösterdiği sonuçları sunmuşlardır. Menülerin içeriksel zenginliğini arttıran menü etiketlerinin yaygın halde kullanımı; yeni kurulacak veya çağa ayak uydurma amacıyla yenilenecek yiyecek içecek işletmelerinin yapılıırken; fiyatlandırmada, kalitede, hizmette ve müşteri memnuniyetinde menülerin içeriksel incelenmesi için belirlenen; doğruluk, fiyat, konuk istekleri, işlevsellik(Sökmen, A,2014), adı altındaki dört ana başlıkta birden başarılı bir tutum sergileyerek menüler planlamasına ve menü standardizasyonunun önemli kriterlerinden birini yerine getirmesine yardımcı olacaktır. TBMM Üyeler Lokantası menüsünün standardizasyon kavramına uygunluk açısından incelenmesi ise bize aynı biçimsel incelemede olduğu gibi olumlu sonuçlarla karşılaşma ve uzun yıllar boyunca söz konusu alakart menünün dört ana başlığa bölünmüş kriterlerin hepsini belirli bir çizginin altına düşmeden sağladığını anlama fırsatı vermiştir. Üç farklı görselde bulunan 2011, 2014 ve 2016 yıllarına ait menülerde; menünün işlevselliği kriterine göre yapılacak incelemede görülmektedir ki yiyecek-ıçeceklerin tüketilmeleri halinde sağlayacakları enerji miktarlarına üç yılda da menü içeriğinde yer verilmiştir. Durumun yorumlanması tarafımda şu şekilde olmuştur; yoğun çalışma tempoları ve kısıtlı zaman gibi şartlar altında çalıştıkları varsayılan meclis üyeleri, günlük almaları gereken kalori miktarlarını bilerek, çoğunlukla beslenmenin keyif veren yanı yerine faydacı yanını tercih etmekte ve tüketim zamanlarında tercihlerini bu kriterlere göre yapmaktadır. Ayrıca yüksek eğitim aldıkları varsayılarak düşünüldüğünde, vücuda alınacak kaloringin beden ve ruh sağlığıyla olan yakın ilişkisi hakkında bilinçli olan üyeler menüde işlevsellik kriterleri arayacaktır. Bu gibi nedenlerle Üyeler Lokantası’nda menünün standardizasyonu içeriksel olarak yapılırken “enerji” ve “kalori” olguları temel alınarak etiketlendirme yapılmış ve tüketicileri tarafından bu uygulanma talep edilmiştir. Restoranların yapılarına, sunmak istedikleri hizmetin çeşidine göre bu kavramlar yerini başkalarına bırakabilir ya da zenginleştirilebilir.

## 3. SONUÇ VE ÖNERİLER

Sonuç olarak menü standardizasyonu denildiği zaman akla; tek tip tasarım, menü etiketi ya da içerik gelmemelidir. Bu kavram menülerin sahip oldukları içeriksel ve biçimsel özelliklerin belirli kriterlere dayalı olduğunu ve bu kriterler olmadan hazırlanamayacağını anlatır. Her menü, konuklara gıdaların kalori değerini göstermek zorunda değildir, ancak gıdanın bileşeni, üretim aşamaları, kültürel hikâyesi, patojenitesi gibi; tüketici ihtiyaçları ve işletme yapılarına uygun etiketlendirmeler ile zenginleştirilmelidir. Ya da her menü bir sanatçı tarafından hazırlanamaz ama menülerin standardize edilmiş biçimsel özelliklerine uyulması gerekir. Menülerin hazırlanışında dikkat edilen kriterlerin öğretiminin “menü standardizasyonu” kavramı ile literatüre geçmesi bu çalışmanın önerisidir.

## KAYNAKÇA

BAŞ, M, BİLİCİ, S, BAYRAK, ME, TÛTÛNCÛOĞLU, C, “Tam Gün Okullara Yönelik Olarak Geliştirilen Menü Modelleri ve Örnek Öğle Yemeği Listeleri”, T.C Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü Yayını, 1.Baskı, Deniz Matbaacılık, 2010, Ankara.

GÛMÛŞ, D, “Zayıflama Diyeti Uygulayan Bireylerin Menü Etiketleri ile İlgili Algıları, Öğün Seçimindeki Tutum ve Davranışlarının İncelenmesi”, Yüksek Lisans Tezi, 2014, Ankara.

İYİTOĞLU, V, TETİK, N,G, “Menü Mühendisliğinde Zaman Etkenli Faaliyet Tabanlı Maliyetlemenin Kullanılması: Lüks Bir Restoranda Uygulama”, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2017, s.360, Ankara.

SEZGİN, M, ZERENLER, M, KARAMAN, A, “Otel İşletmelerinin Menü Planlamasında Yaratıcılık, Yenilikçilik, Girişimcilik Faaliyetleri Üzerine Bir Araştırma”, Sosyo-Ekonomi Journal, 2008, s.127, Ankara.

SÖKMEN, A, “Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi Ve İşletmeciliği”, Detay Yayıncılık, Baskı 7, 2014, s.120, s.135

TÜRKÖZÜ, B, BİLİCİ, S, “Menülerin Etiketlendirilmesi: Obezite Epidemisi ile Mücadelede Potansiyel Bir Strateji”, Beslenme ve Diyet Dergisi, 2013, Türkiye

### **İnternet Kaynakları**

[https://www.trthaber.com/m/?news=lokanta-ve-kafelerde-alerjin-uyarisi-zorunlu-oluyor&news\\_id=394353&category\\_id=6](https://www.trthaber.com/m/?news=lokanta-ve-kafelerde-alerjin-uyarisi-zorunlu-oluyor&news_id=394353&category_id=6)

[http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c3a2f8d6d14f7.42422297](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c3a2f8d6d14f7.42422297)

[https://www.tbmm.gov.tr/develop/owa/tbmm\\_internet.anasayfa](https://www.tbmm.gov.tr/develop/owa/tbmm_internet.anasayfa)

<https://www.etymonline.com/search?q=a+la+carte>