



Araştırma Makalesi (Research Article)

**ÇOCUK DOSTU OTEL İŞLETMELERİNDE SUNULAN ÇOCUK MENÜLERİ ÜZERİNE BİR  
ARAŞTIRMA (A RESEARCH ON CHILDREN'S MENUS OFFERED IN CHILD-FRIENDLY  
HOTELS)\*\***

**Ozan GÜNGÖR**<sup>1\*</sup> (orcid.org/ 0000-0002-7287-5899)

**Osman Nuri ÖZDOĞAN**<sup>2</sup> (orcid.org/ 0000-0002-8624-5206)

<sup>1</sup>Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Yiyecek İçecek İşletmeciliği Bölümü, Aydın, Türkiye

<sup>2</sup>Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, Aydın, Türkiye

**Özet**

Çocuklu ailelerin büyük bir kısmı tatil tercihlerini yaparken çocuklarının ihtiyaçlarını ön plana alan otel işletmelerine odaklanmaktadır. Otel işletmeleri çocuk dostu hizmetlerini çocukların tatil süresi boyunca otel işletmesindeki güvenlik ve eğlence hizmetlerinden yararlanma durumuna kurgularken çocukların beslenme durumunu göz ardı etmektedir. Lakin ebeveynler için çocuğun tatildeki güvenliğinin ve kaliteli vakit geçirmesinin sağlanmasının yanı sıra beslenme ihtiyaçları da büyük bir önem arz etmektedir. Ailelerin çocuklarıyla birlikte daha tatminkâr bir tatil yapılabilmesi için eğlence, güvenlik ve yemek hizmetlerinin doğru şekilde sunulması gerekmektedir. Bu doğrultuda araştırmada çocuk dostu otel konseptinde sunulan çocuk menülerinin nelerden oluştuğunu belirleyip ailelerin ve 6-12 yaş arası çocukların çocuk menülerinden beklentilerinin değerlendirilerek sunulan menülerin iyileştirilmesine yönelik öneriler geliştirilmesi amaçlanmaktadır. Araştırmada nitel araştırma yöntem ve teknikleri ile genel tarama modeli uygulanmıştır. Araştırmada amaçlı örneklem tercih edilerek araştırma amacı doğrultusunda çocuk dostu otel işletmelerinin çocuk büfelerindeki menüleri hazırlayan mutfak şefleri, 6-12 yaş arası çocuklar ve ebeveynleri ile yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Otel büfelerinde sunulan çocuk menülerinde fast food ürünlerin daha fazla yer aldığı görülürken araştırmaya dahil olan çocukların tatillerinde en çok hamburger, dondurma ve patates kızartması yemek istediğini dikkat çekmektedir. Ailelerin beklentileri ise öncelikle otel işletmelerinde hazırlanan yemeklerin el yapımı olması, fast food ürünlerden vazgeçilmesi, hazır-paketlenmiş ürün kullanılmamasına dikkat edilmesi yönündedir.

**Anahtar Kelimeler:** Menü, Çocuk Menüsü, Çocuk Dostu Oteller

**Abstract**

Most families with children focus on hotel businesses that prioritize their children's needs when making their holiday choices. While hotel businesses base their child-friendly services on children benefiting from the security and entertainment services of the hotel during the holiday, they ignore the nutritional status of children. However, for parents, nutritional needs are also of great importance in addition to ensuring the child's safety and quality time during the holiday. In order for families to have a more satisfactory holiday with their children, entertainment, security and food services must be provided correctly. In this regard, the aim of the research is to determine what the children's menus offered in the child-friendly hotel concept consist of, to evaluate the expectations of families and children between the ages of 6-12 from children's menus and to develop suggestions for improving the menus offered. Qualitative research methods and techniques and general screening model were applied in the research. Purposeful sampling was preferred in the research, and in line with the purpose of the research, face-to-face interviews were held with the kitchen chefs who prepare the menus in the children's buffets of child-friendly hotel businesses, children between the ages of 6-12, and their parents. While it is seen that fast food products are included more in the children's menus offered in hotel buffets, it is noteworthy that the children included in the research mostly want to eat hamburgers, ice cream and fries during their holidays. The expectations of the families are that the meals prepared in the hotel establishments should be handmade, that fast food products should be given up, and that they should be careful not to use ready-packaged products.

**Keywords:** Menu, Children's Menu, Child-Friendly Hotels

\*\*Bu makale, 2023 yılı Nisan ayında Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Doktora Programında doktora tezi olarak gerçekleştirilmiştir.

\*Sorumlu yazar: [ozangungor@adu.edu.tr](mailto:ozangungor@adu.edu.tr)

DOI: 10.33083/joghat.2024.398

## Giriş

Aileler çocuklarının sağlıklı büyümeleri için beslenmelerine özen gösterirler. Bebeklik döneminden yetişkinlik dönemine kadar her yaşlarında doğru şekilde beslenmelerine isterler. Çocukların ev ortamlarında beslenme düzenlerine dikkat edilse de ev dışında yedikleri yiyeceklerin nasıl ve nelerden hazırlandığını bilmemek ebeveynler için endişe verici bir konudur. Özellikle eğlenmek ve dinlenmek amacıyla gidilen otellerde hazırlanan yemekler çoğunlukla ailelerin beklentilerini karşılamamaktadır.

Ailelerin çocuklarıyla birlikte tatil yapabilmesi için eğlence, güvenlik ve yemek hizmetlerinin doğru şekilde sunulması gerekmektedir. Oteller eğlence ve güvenlik konularında yeterli ürün ve hizmetleri sunarken, diğer hizmetlere nazaran yeme-içme konusunda yeteri özeni göstermemektedir. Şeker ve Keleş (2018) yılında yaptıkları araştırmada otel işletmelerindeki çocuk menülerinde sağlık açısından uygun olup olmadığı tartışılan ürünlerden yapıldığını ifade etmişlerdir. Bu konuda karşılaşılan en önemli sorun net bir şekilde bu hizmetler doğrultusunda çocuk dostu otellerin standart kriterlerinin olmamasıdır. İhtiyaç duyulan standartlardan biri olan çocuk menülerin geliştirilmesi, ailelerin tatil tercihlerini olumlu yönde etkileyeceği düşünülmektedir. Çocukların da bir birey olarak düşünülüp tatil yerlerinin çocuklara yönelik ürün ve hizmetlerden oluşması gerekmektedir. Çocuk dostu otel, ailelerin çocuklarıyla rahat ve keyifli bir tatil geçirebilmelerini sağlayan tesislerdir. Çocuklar için özel aktiviteler, oyun alanları, yeme-içme ve güvenlik önlemleri sunarlar. Bu çalışmada çocuk dostu otellerde sunulan çocuk menülerinin mevcut durumu ortaya konularak, çocuklu ailelerin beklentileri ve önerileri ışığında çocuk dostu otellerde çocuk menülerinin iyileştirilmesine yönelik öneriler geliştirilmesi amaçlanmaktadır. Çalışmanın sonunda getirilecek öneriler doğrultusunda düzenlenecek menüler ile tatil süreci içerisinde çocukların evlerinde olduğu gibi doğru ve sağlıklı beslenmelerini sağlaması açısından araştırmanın önemli olduğu düşünülmektedir.

## Kavramsal Çerçeve

### Menü ve Çocuk Menüsü

Latince de “küçük-az” anlamına gelen “menü” kelimesi Fransızca “minutus” sözcüğünden türetilmiştir. Menü kelimesi Fransa’da uzunca bir süre kendi anlamında kullanıldıktan daha sonra yemek alanında “bir öğünde bir sıra dahilinde servisi yapılan, birbiriyle uyumlu yemeklerin toplamı” anlamında kullanılmaya başlamıştır. Türkçe’de “mönü” veya “menü” şeklinde kullanılmaktadır (Altınel, 2014: 25). Türk Dil Kurumu menüyü “sofraya çıkarılacak yemekler, seçenek listesi ve yemek listesi” olarak tanımlamaktadır (TDK, 2023). Günümüzde yiyecek içecek alanında menü, “yiyecek ve içeceklerin belirli bir düzen içerisinde adlarının, içeriklerinin, fiyatlarının resimli veya resimsiz olarak konukların yemek ve içecek tercihi yapabilmesi için işletme tarafından hazırlanmış liste” olarak ifade edilmektedir (Yılmaz, 2006: 44).

Yiyecek ve içecek işletmeleri; insanların yemek yeme, eğlenme, nitelikli hizmet alma gibi temel ihtiyaçlarını gidermeyi amaçlayan işletmelerdir (Kılınc ve Çavuş, 2010: 14). Bu işletmeler bağımsız olarak faaliyet gösterebileceği gibi konaklama işletmelerini tamamlayıcı unsurlar olarak da faaliyet gösterebilmektedir (Demirkol, 2015: 163). Yiyecek ve içecek hizmetlerinin tüketicileri için menü bir kafe, kulüp, restoran veya otel tarafından servis edilen yiyecek ve içeceklerin listesidir. Ancak bir yiyecek ve içecek yöneticisi için menü çok daha fazlasını temsil etmektedir ki menü yiyecek içecek işletmesinin faaliyetlerinin her aşamasını ve amacını tanımlayan stratejik bir belgedir (Kotschevar and Withrow, 2007: 62).

Menü çeşitleri servis şekillerine (alakart menü, tabldot menü, fiks (fix) menü, büfe menüsü), öğün zamanına (kahvaltı, öğlen, akşam, geç akşam, brunch ve Kaliforniya menü), kullanım sıklığına (sabit menüler ve dönüşümlü menü) ve özel ihtiyaç (diyet, alerji/intolerans menü) ve tercihlere göre (helal, vejetaryen ve çocuk menü) dört başlık altında uygulanmaktadır.

Çocuk menüleri, çocukların hoşuna gidecek, lezzetli ve eğlenceli unsurlardan oluşan menü çeşididir. Diğer menülerde çekici olan dekor, atmosfer gibi dış unsurlar çocukların ilgisini çekmeyebilir (Genç, 2014: 252). Yiyecek içecek işletmeleri çocuk menülerini hazırlarken dikkat etmesi gereken birtakım faktörler vardır. Menüdeki yiyecekler çocukların besinsel ihtiyaçlarını karşılayacak özellikte, çocukların tüketebileceği porsiyonlarda, sunumları ilgi çekici ve hijyenik olmalıdır (Bekar ve Kılınc, 2017: 17).

Yapılan araştırma sonuçlarına göre; çocuklu ailelerin yiyecek içecek işletmesi tercihleri yaparken çocuklara yönelik ihtiyaç ve beklentileri karşılayan ve çocuk dostu hizmet sunan işletmelere karşı olumlu bir bakış açısı sergiledikleri görülmüştür (Aşık, 2019: 164). Ailelerin gidecekleri restoran seçimlerinde çocuklara özel ilgi alanı ayıran restoranları daha çok tercih etmesinden dolayı işletmeler, çocuklu ailelerin taleplerine göre düzenlemeye gitmiştir (Rutherford and O’Fallon, 2007). Çocuklu ailelere hizmet eden işletmeler, menülerine

çocuklara uygun yiyecek ve içecekler sunması, sağlıklı/doğal gıdalara yönelmesi, çocuklara yönelik masa, sandalye/mama sandalyesi ve yemek takımları ile hizmet etmesi önerilebilir (Aşık, 2019: 164).

### **Çocuk Dostu Oteller**

Çocuk dostu otel kavramı ile ilgili bir tanım ve standart olmadığından bu kavram tur operatörleri oteller, seyahat acenteleri ve müşteriler tarafından farklı türde algılanabilmektedir. Çocuk dostu otel genel olarak, “İçinde, çocuk oyun alanı, mini club, çocuk aquaparkı, bakıcı hizmeti, eğitilmiş gözetmen vb. unsurları barındıran ailelerin çocuklarıyla birlikte tatil yapabilmeleri için her türlü önlemi almış, ortamı ve desteği hazırlamış oteldir.” şeklinde tanımlanabilir (Güven vd., 2017: 634).

Çocuk ve turizm kelimeleri literatürde incelendiğinde dikkat çeken önemli iki kavram “çocuk dostu turizm/otel” veya “aile oteli” olmuştur. Son yıllarda işletmeler bu kavramların önemi anlayarak hizmet ağlarını çocuklu ailelere göre planlamaya başlamışlardır. Çocuklarıyla tatile çıkan ailelere yönelik oda alternatifleri, yemek, içecek seçenekleri ve kişiye ve yaşa uygun otel etkinlikleri gibi fırsatları sağlayan oteller çocuk dostu otel olarak görülmektedir (Çilesiz ve Aydın, 2022: 69).

Çocuk dostu otellerin sahip olması gereken özellikleri; “restoranlarda hem aile için hem de çocuklar için ayrı yemek alanlarının bulunması; çocuklar için mini kulüplerin olması ve buralarda eğitilmiş personellerin bulunması; çocuklara uygun menülerin bulunması ve çocukların zevklerine uygun yemekler sunulması; otelin genel alanlarında ücretsiz kablosuz internetin sağlanması; banyolarda çocukların kullanımına uygun şampuanlar ve sabunların bulunması; odalarda çocuklar için ayrı yatakların bulunması; çocuk oyun alanlarının ve eğlence imkânlarının bulunması; çocuk havuzlarının ve çocuk kaydıraklarının olması” gibi ölçütlere dayandırılabilmektedir (Öztürk, Atasoy ve Arıkan, 2018: 11).

### **Yöntem**

Araştırma, çocuk dostu otel konseptinde sunulan çocuk menülerinin nelerden oluştuğu ve ailelerin çocuk dostu otellerinde sunulan çocuk menülerinden talepleri yönünde bu menülerin iyileştirilmesine yönelik öneriler geliştirilmesi amaçlı nitel bir çalışmadır. Bu çalışmada, araştırma amacına uygun verilerin toplanabilmesi için tarama modellerinden genel tarama modeli uygulanmıştır. ‘*Genel tarama modelleri, çok sayıda elemandan oluşan bir evrende, evren hakkında genel bir yargıya varmak amacı ile evrenin tümü ya da ondan alınacak bir grup, örnek ya da örneklem üzerinde yapılan tarama düzenlemeleridir*’ (Karasar, 2020: 11).

Çocuk dostu otellerde araştırma probleminin net bir şekilde ortaya konulabilmesi ve probleme uygun görüşme sorularının hazırlanabilmesi amacıyla katılımlı gözlem yapılmıştır. Kuşadası ve Bodrum’da hizmet veren 5 yıldızlı her şey dahil sistemini uygulayan çocuk dostu otellerde sunulan çocuk menüleri katılımlı gözlem yoluyla incelenerek gözlem notlarından elde edilen veriler doğrultusunda ön görüşme soruları hazırlanmıştır. Hazırlanan görüşme soruları alanında uzman kişiler tarafından incelenmiştir. 1 dil bilimci, 2 beslenme uzmanı, menü konusunda çalışmaları olan 1 akademisyen, nitel araştırmalar konusunda uzman 3 akademisyen ve çocuklara yönelik sorularla ilgili fikir almak adına 1 çocuk psikoloğu olmak üzere toplam 8 uzmandan sorularla ilgili görüş alınmıştır. Uzman görüşleri doğrultusunda son hali verilen yarı yapılandırılmış görüşme soruları, beş yıldızlı otel işletmelerinin çocuk menülerinin mevcut durumunu ortaya koymak ve mevcut durumu iyileştirecek önerilerde bulunmak amacıyla mutfak şeflerine, ebeveynlere ve çocuklara uygulanmıştır.

### **Araştırmanın Evren ve Örneklemi**

Evren (population) araştırma sonuçlarının genellenmek istendiği canlı ya da cansız elemanlar bütünü olarak ifade edilebilir. Evren soyut özellikte olduğundan belirtilen elemanların hepsine ulaşmak zordur. Bu yüzden araştırmalarda kullanılan evren terimi çalışma evreni olarak ifade edilir. Çalışma evreni ulaşılabilir ve bu özelliği ile somuttur. Araştırmacının hakkında görüş sunabileceği çalışma evrenidir (Karasar, 2020: 147). Araştırma verilerinin evrenini Türkiye’de ailelere hizmet sunan otel işletmeleri ve konaklayan çocuklu aileler oluşturmaktadır. Araştırma örneklemini, araştırma amacı doğrultusunda çocuk dostu otel işletmeleri ve konaklayan çocuklu ailelerdir.

Bu çalışmada nitel çalışmada kullanılan örneklem modellerinden “amaçlı örneklem” tercih edilmiştir. Amaçlı örneklem seçimi araştırma konusu ile ilgili zengin bilgiye sahip olduğu düşünülen durumlar ve olgular hakkında derinlemesine çalışmaya olanak sağlamaktadır. Nitel araştırmalar açısından bakıldığında örneklem seçiminde araştırma amacı doğrultusunda gereksinim duyulan bilgilerin karşılanması temel motivasyon kabul edildiğinden; amaçlı örneklem yöntemi seçilmiş ve örneklem grubunun temsil edebilirliği açısından araştırma konusuyla doğrudan ilgili olup olmadıkları kriteri göz önünde bulundurulmuştur (Yıldırım ve Şimşek, 2008: 10; Özdemir, 2010: 327). Amaçlı örneklem doğrultusunda yarı yapılandırılmış görüşme sorularının sorulacağı

gruplar; Kuşadası ve Bodrum'daki 5 yıldızlı çocuk dostu olan otellerin mutfak şefleri, ebeveynler ve çocuk büfesinden yemek yiyen çocuklardır. Bu bölgedeki otellerin seçim nedeni araştırma maddi sınırlılıklarına uygun coğrafyada bulduklarından dolayıdır. Araştırma kapsamında üç farklı grupta görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Bu gruplar şefler, ebeveynler ve 6-12 yaş arası çocuklardan oluşmaktadır. 6-12 yaş grubunun tercih edilmesinin temel sebepleri;

- 0-12 yaş grubu çocukların beslenmesi ve ihtiyaç duydukları besin öğeleri yetişkinlere göre farklılık gösterir (Ünal, 2017) lakin bebeklik sonrası okul öncesi dönem olarak ifade edilen 1-6 yaş arası çocuklar beslenmelerinde aile bireylerini taklit ederler (Kobak, 2009).

- 6-12 yaş grubu çocuklar artık kendi besin kararlarını verip ailenin desteği veya etkisi olmadan kendi yiyeceğini alıp tüketebilecek durumdadırlar,

- 6 yaş itibarıyla artık okul çağı çocuklarıdır ve yaşlıları ile benzer beslenme alışkanlıkları sergilerler (Karakaş ve Törnük, 2016).

- 2-6 yaş aralığında en yüksek seviyeye çıkan yeni besin deneme korkusu 6 yaş sonrasında yavaş yavaş azalmaktadır (Addesi vd., 2005: 264; Dovey vd., 2008: 183).

### Araştırmanın Güvenilirlik ve Geçerliliği

Nitel yöntemler sayısal değerlere ve nesnel ölçütlere dayanmadığı için bu yöntemde cevaplar genellikle objektif olmamakla birlikte elde edilen bulgular sayısal olarak sınırlanmamaktadır (Tutar, 2022: 119). Araştırmada görüşme sorularının geçerliliği için Lawshe'nin 'İçerik Geçerliliği Oranı' formülü kullanılarak analiz edilmiştir. Bu katsayı -1 ile +1 arasında değişmektedir. Lawshe katsayısı formülü:

$$ne - \frac{N}{2}$$
$$IGO = \frac{N}{2}$$

İGO = İçerik Geçerlilik Oranı

ne = Sorunun 'uygun' olduğunu belirten uzman sayısı

N = Toplam uzman sayısı

Öncelikle yarı yapılandırılmış görüşme soruları 8 uzmanın değerlendirilmesine sunulmuştur. Uzmanlar ölçüm aracının ilgili yapıyı ne derece yansıttığına dair 'uygun', 'kalabilir', 'uygun değil' şeklinde değerlendirmişlerdir. Uzman değerlendirmelerine göre her bir soruya vermiş oldukları uygun yanıt İçerik geçerlilik oranının yüksekliği veya düşüklüğünü belirlemektedir. Her bir soru için ayrı içerik geçerlilik oranı hesaplanmış ve oranlar +1 olarak bulunmuştur. Bu durum araştırma sorularının istatistiksel olarak anlamlı olduğunu ifade etmektedir. Araştırma sorularının iç geçerlilik indeksi de 1,00 olarak hesaplanmıştır.

Bu araştırmada güvenilirlik aşağıdaki şekilde sağlanmıştır:

*İnanırlık*; araştırma soruları hazırlanmadan önce çocuk menüsü sunan otel işletmeleri yerinde gözlemlenmiş ve gerekli notlar alınmıştır. Hazırlanan sorular yukarıda belirtildiği şekilde 8 uzmana incelettirilmiş ve içerik geçerlilik oranı yüksek çıkmıştır. Katılımcı grupların tamamı ile etkileşim kurulmuş araştırma amacı doğrultusunda görüşme sorularının karşılıklı sohbet yoluyla ayrıntılı bir şekilde yanıtlanmasına çalışılmıştır.

*Aktarılabirlik (dışsal geçerlilik)*; nitel araştırmalarda aktarılabirlik elde edilen bulguların anlamlı bir şekilde benzer durum veya bağlamlara uyarlanabilirliğiyle ilgilidir (Arastaman vd., 2018: 59-60). Bu araştırmada 3 farklı grupta görüşme yapıldığında 10 ve üzeri rakama ulaşılmıştır. Katılımcılar tarafından veriler tekrarlanmaya başladığında araştırmada doygunluğun sağlandığı teyit edilmiştir. Kavram ve süreçlerin yinelenmeye başladığı aşama 'doyum noktası' olarak ifade edilmektedir (Patton, 2014). Doyum noktası, araştırma problemine yönelik yeterli bulgunun elde edildiği bir durumda ortaya çıkmaktadır. Doyum noktasına ulaşan araştırmacılara veri toplamayı bırakmaları önerilmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2013: 321-322). Francis vd.'ne (2010) göre doyum noktası 10 görüşme yapıldıktan sonra gerçekleştirilen görüşmelerde benzerliğin olması olarak nitelendirilmektedir. Araştırma uygulaması uzun bir sürece yayılmış ve birbirini tamamlayan farklı aşamalarda gerçekleştirilmiştir. Otel işletmelerinde çocuk büfelerinin gözlemlenmesi ile başlayan süreç 3 farklı grupta yapılan 32 görüşme ile devam etmiştir.

*Onaylanabilirlik*; araştırma bulgularının araştırmacının sahip olduğu özellikleri, inançlarını, arzularını ve önyargılarını içermemesi durumu ile ilintilidir. Bulguların bütünlüğü elde edilen verilerdedir (Arastaman vd., 2018, s.61). Yapılan görüşmelerde 1 ebeveyn ve 1 çocuk (ses kaydı onayı vermemiştir) hariç tüm görüşmeler ses kaydı alınarak gerçekleştirilmiştir. Yapılan görüşmeler sonrasında katılımcı teyidi almak adına her görüşme sonunda görüşmenin kısa bir özeti yapıp katılımcıya aktarımı yapılmış, katılımcının özeti doğruluğu konusunda düşünceleri alınmıştır. Katılımcı teyidi, görüşmecinin katılımcının aktarmış olduğu verileri doğru anlayıp anlamadığının test edilmesine yöneliktir (Erlandson vd., 1993). Araştırma ses kayıtlarının deşifresi araştırmacı tarafından gerçekleştirilmiş daha sonra araştırmadan bağımsız başka bir araştırmacı tarafından, yapılan deşifreler ses kayıtlarının tekrar dinlenmesi ile kontrol edilmiştir. Görüşme sorularından deşifre edilen ham veriler içerik analizine tabi tutulmadan araştırmacı tarafından tekrar tekrar okunarak kodlar belirlenmiştir. Kodlamaların ardından kod ve kategori sistemi oluşturulmuştur. Bağımsız bir araştırmacı tarafından farklı zamanda habersiz kodlama yapılmış kodlayıcılar arası güvenirlik katsayısı %92 olarak hesaplanmıştır.

### **Veri Toplama Araçları**

Araştırmada çocuk dostu hizmet veren otel işletmeleri mutfak şefleri ve bu otellerde konaklayan çocuklu aileler ile yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak veriler toplanmıştır. Görüşme tekniği nitel veri toplama teknikleri içerisinde en sık kullanılanıdır. Görüşme, insanların öznel deneyimlerini, algılarını, duygularını, değerlerini ve bakış açılarını ortaya koymayı sağlayan oldukça güçlü bir yöntemdir (Yıldırım ve Şimşek, 2008: 41).

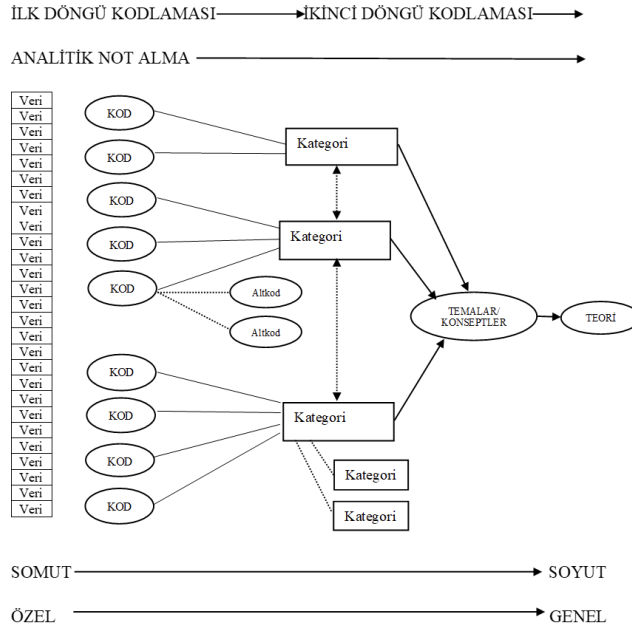
Yarı yapılandırılmış görüşme sorularının hazırlanması aşamasında Kuşadası ve Bodrum’da hizmet veren 5 yıldızlı her şey dahil sistemini uygulayan çocuk dostu otellerde sunulan çocuk menülerini katılımlı gözlem yoluyla incelemiştir. Katılımlı gözlem yoluyla elde edilen verilere göre görüşme soruları hazırlanmış ve görüşmelerin yapılacağı katılımcı grupları belirlenmiştir. Bu noktada veriler mutfak şefleri, ebeveynler ve çocuk büfesinden yemek yiyen çocuklardan toplanmıştır. Nitel araştırmalar için kullanılması önerilen genel kabul görmüş, örneklem büyüklüğünü belirlemeye yönelik bir formül bulunmamaktadır. Dolayısıyla yapılacak görüşme ve gözlemlerde bilgilerin doyuma ulaşmasıyla oluşan tekrarlanma döngüsü dikkate alınarak örneklem büyüklüğü, nitel verinin genişlik ve derinliğine göre araştırmacı tarafından belirlenmiştir. Katılımcılardan görüşme öncesinden izin alınarak sorular yöneltilmiş ve sorulara verdikleri yanıtlar ses kaydıyla ya da elle not edilerek kaydedilmiştir.

Araştırmada elde edilen verilerin toplanması için gerekli olan etik kurul izin belgesi Adnan Menderes Üniversitesi Etik Kurulu’ndan 31/08/2021 tarihli 5. nolu sıra sayılı kararı ile izin alınmıştır.

### **Verilerin Analizi**

Araştırma verilerinin analizinde, Strauss ve Corbin (1990) tarafından önerilen “içerik analizi” tekniği tercih edilmiştir. Elde edilen tüm görüşme verileri kodlara ve temalara ayırma işlemleri yapılarak çözümlenmiştir (Yıldırım ve Şimşek, 2013: 259). İçerik analizi bir metinler bütününde özel olarak seçilmek istenen karakteristiklerin nesnel ve dizgeli bir şekilde kimlikleştirilmesi ve tüm bunlardan çıkarımlarda bulunma olarak tanımlanmaktadır (İpar, Babaç ve Kök, 2020: 264). İçerik analizi yapılırken birbirine benzeyen veriler, ortak bir bütünlük oluşturacak şekilde belirlenen kodlamalar ve temalar çevresinde toplanarak, okuyucunun anlayabileceği şekilde düzenlenmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2008: 242). Betimsel analizle özetlenerek yorumlanan veriler, içerik analizine tabi tutularak derinlemesine incelenmekte ve yeni kavramlar keşfedilmektedir. Tümevarımcı yaklaşımla kodlama yoluyla verilerin altında yatan kavramlar ve bu kavramlar arasındaki ilişkiler ortaya çıkarılmaktadır (Karataş, 2017: 79). Kodlama, araştırmacı tarafından kullanılan temel analitik süreçtir. Kodlama yapmak için öncelikle veriler parçalanır, karşılaştırılır ve ardından bir kategoriye yerleştirilmektedir. Benzer veriler benzer kategorilere yerleştirilirken farklı veriler için yeni kategoriler oluşturulmaktadır (Demir, 2022: 94-95).

Görüşme sorularından deşifre edilen ham veriler içerik analizine tabi tutulmadan araştırmacı tarafından tekrar tekrar okunarak kodlar belirlenmiştir. Anlamlı bir bütün oluşturan kodlar bir araya getirilmiş ana kodlar, alt kodlar, kategoriler ve alt kategoriler oluşturulmuştur. Kodlama analizinin aşamaları Şekil 1. deki Saldana’nın (2021) kodlama analizi aşamalarını takip edilerek gerçekleştirilmiştir.

**Şekil 1. Saldana kodlama analizinin aşamaları**

**Kaynak:** Saldana (2021)

Araştırmadan elde edilen metinler belirlenen kodlama sistemi ile gerekli kod atamalarının ve analizlerin gerçekleştirilmesi amacıyla nitel içerik analiz programı olan MAXQDA 2022'ye aktarılmıştır. Kodlamanın güvenilirliğini tespit etmek amacıyla nitel veri analizi konusunda uzman ve MAXQDA programı hakkında bilgi sahibi araştırmadan bağımsız başka bir kişi tarafından da kodlama yapılması sağlanmıştır. Toplanan verilerin MAXQDA 2022 nitel veri analizi programı ile analizi yapılmıştır.

**Bulgular**

Araştırmada 12 mutfak şefi, 10 ebeveyn ve 10 çocuk ile görüşülmüştür. Görüşmelere yönelik yapılan nitel veri analizinde 6 ana tema oluşturulmuştur. Bu temalar 'Çocukların Günlük Beslenme Rutini (270 kod)', 'Ebeveynlerin Çocuklara Yemek Hazırlarken Dikkat Ettiği Hususlar (50 kod)', 'Otel İşletmelerinin Çocuk Menülerinde Sunulan Yemekler (152 kod)', 'Otel İşletmelerinde Çocuk Menüleri Hazırlanırken Dikkat Edilen Hususlar (52 kod)', 'Ebeveynlere Göre Otel İşletmelerinde Sunulan Çocuk Menüleri (14 kod)' ve 'Otel İşletmelerinde Sunulan Çocuk Menülerine Yönelik Beklentiler (150 kod)' kodlarıdır. Bu 6 ana tema için toplam 628 alt kod geliştirilmiştir. Bulguların dağılımı şu şekildedir:

**Demografik Özelliklere İlişkin Bulgular**

Otel İşletmelerinde Sunulan Çocuk Menülerinin Çocuk Dostu Turizm Kapsamında Planlanması ve Geliştirilmesi adlı doktora tezi uygulamasına şefler (12), ebeveynler (10), çocuklar (10) ve uzmanlar (6) katılmıştır. Katılımcı grupların demografik ve diğer özellikleri aşağı farklı başlıklarda tablolarla açıklanmıştır.

Araştırmaya çocuk dostu hizmet veren otel şefleri katılmıştır. Katılımcı şeflerin cinsiyeti, eğitim durumu, mesleki olarak çalışma süreleri ve aşçıbaşı olarak çalışma yılları Tablo 1'de verilmiştir.

**Tablo 1. Şeflerin Demografik Özellikleri ve Çalışma Özellikleri**

Katılımcı Kodu	Cinsiyeti	Eğitim Durumu	Toplam Çalışma Süresi (Yıl)	Aşçıbaşı Olarak Çalışma Süresi (Yıl)
Ş1	Erkek	Lise	25	15
Ş2	Erkek	Lise	17	10
Ş3	Erkek	Orta okul	33	23
Ş4	Erkek	Lise	20	8
Ş5	Erkek	Lise	23	6
Ş6	Erkek	Üniversite	21	8

Ş7	Erkek	Üniversite	16	7
Ş8	Erkek	Lise	40	25
Ş9	Erkek	Lise	21	7
Ş10	Erkek	Lise	23	8
Ş11	Erkek	Lise	25	6
Ş12	Erkek	Orta okul	27	11

Araştırmaya aktif olarak çalışan 12 otel şefi katılmıştır. Katılımcılarımızın cinsiyet dağılımı 12 kişi de erkektir. Kadın mutfak şefi araştırma konusu kapsamındaki otellerde çalışmadığı için araştırmada yer almamıştır. Katılımcı şeflerin eğitim durumlarına bakıldığında 3'ü (%20) orta okul, 7'si (%60) lise, 2'si (20) üniversite mezunudur. Toplam çalışma sürelerine bakılınca en az deneyime sahip Ş7 katılımcı iken en yüksek deneyime sahip Ş8 kodlu katılımcıdır. Yine aşçıbaşı (mutfak şefi) olarak toplam yıllarına bakılınca en az aşçıbaşılık deneyimine sahip olan Ş5 ve Ş11 iken en yüksek aşçıbaşılık tecrübesine sahip olan Ş8 kodlu katılımcıdır.

Araştırmaya çocuk dostu hizmet veren otellerden konaklayan ebeveynler ve çocukları katılmıştır. Katılımcı ebeveyn ve çocukların cinsiyet, yaş, ebeveynlerin eğitim durumu, aylık gelirleri ve tatile çıkma sıklıkları tablo 2.'de verilmiştir.

**Tablo 2. Ebeveynlerin ve Çocuklarının Demografik Özellikleri**

Katılımcı Kodu	Cinsiyet	Yaş	Çocuğun Cinsiyeti	Yaş	Eğitim Durumu	Aylık Gelir	Tatile Çıkma Sıklığı
E1	Kadın	39	Erkek	12	Lise	10.000-14.999	1
E2	Kadın	32	Erkek	12	Lise	15.000-19.999	2
E3	Kadın	37	Erkek	6	Üniversite	10.000-14.999	1
E4	Kadın	28	Kadın	11	Üniversite	10.000-14.999	1
E5	Kadın	32	Erkek	11	Üniversite	15.000-19.999	2
E6	Kadın	37	Kadın	11	Üniversite	10.000-14.999	2
E7	Erkek	37	Erkek	8	Lise	15.000-19.999	1
E8	Kadın	39	Kadın	12	Üniversite	15.000-19.999	1
E9	Kadın	42	Erkek	10	Lise	10.000-14.999	1
E10	Kadın	44	Kadın	8	Üniversite	20.000-24.999	3

Çalışmaya çocuk dostu hizmet otellerde konaklamış 10 ebeveyn ve 6-12 yaş arası çocuğu katılmıştır. Katılımcı çocukların cinsiyet dağılımı ise %60'ı erkek, %40'ı kadındır. Ebeveynlerin cinsiyet dağılımına bakıldığında 1'erkek, 9'u kadındır. Ebeveynlerin %10'u erkek, %90'ı kadındır. Eğitim durumları incelendiğinde 6'sı üniversite, 4'ü lise mezunudur. Ebeveynlerin %60'ı üniversite, %40'ı lisede eğitim hayatlarını tamamlamışlardır. Aylık gelir durumlarına bakıldığında en gelire sahip olan 10.000 ile 25.000 TL arasında değişmektedir. Tatile çıkma sıklıklarına bakıldığında en yüksek gelire sahip olan E10 yılda ortalama 3 kez ailecek tatile çıktığını ifade etmiştir.

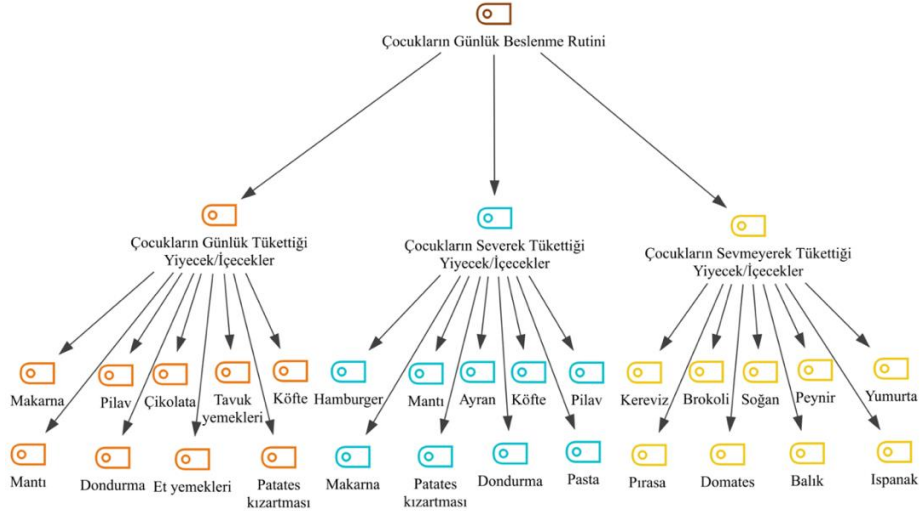
### Yapılan Görüşmelere Yönelik Bulgular

Araştırmanın amacı doğrultusunda çözümlenen nitel verilere ait analiz sonuçları aşağıda tablolar ve şekiller halinde verilmiştir.

### Çocukların Günlük Beslenme Rutinine Yönelik Bulgular

Çocukların günlük beslenme rutini ana teması 'Çocukların günlük tükettiği yiyecek/içecekler', 'Çocukların severek tükettiği yiyecek/içecekler' ve 'Çocukların sevmeyerek tükettiği yiyecek/içecekler' olmak üzere üç alt kategoriye ayrılmıştır. Bu alt kategorilere yönelik kod istatistikleri Şekil 2'de verilmiştir.

Şekil 2. Çocukların Beslenme Rutinini ortaya koyan MAXmaps haritası hiyerarşik kod-alt kod modeli



Şekil 2’de verilen MAXmaps haritası hiyerarşik kod-alt kod modelinde ana tema altında oluşturulan üç farklı kategori ve her bir kategorinin altında oluşturulan alt kodlar yer almaktadır. Şekil 2.’de her kategori için oluşturulan 10 alt koda yer verilmiştir. Daha fazla kod oluşturulmasına rağmen frekans sayıları düşük olduğu için modelde tüm kodlara yer verilmemiştir. Ayrıca çocukların günlük beslenme rutini altında kategorilere ayrılan yiyecek/içecekler alt kodlara dönüştürülürken herhangi bir sınıflandırma yapılmadan doğrudan çocuklarla yapılan görüşmeler esnasında alınan yiyecek/içecek isimlerine göre kodlanmıştır.

Çocukların günlük tükettiği yiyecek/içecekler kategorisi altında toplam 30 farklı alt kod oluşturulmuştur. Yapılan kodlamalar incelendiğinde çocukların gündelik hayatında en çok makarna (9) tükettiği görülmektedir. Oluşturulan alt kodlara göre çocukların yaptığı günlük tüketimler; pilav (6), çikolata (6), tavuk yemekleri (5), köfte (5), mantı (5), dondurma (5), et yemekleri (4), patates kızartması (4), nohut yemeği (4), mercimek yemeği (4), balık (3), kuru fasulye (3), hamburger (2), krep (2), pırsola (2), taze fasulye (2), bezelye yemeği (2), kek (2), puding (2), baklava (2), pasta (2), tost, çorba, dürüm, pide, dolma, yumurta, salata, sütlaç olarak ifade edilmiştir.

Çocukların severek tükettiği yiyecek/içecekler kategorisi altında toplam 47 farklı alt kod oluşturulmuştur. Yapılan kodlamalar incelendiğinde çocukların en sevdiği yemeğin hamburger (7) olduğu görülmektedir. Oluşturulan alt kodlara göre çocukların sevdiği diğer yiyecek/içecekler; mantı (6), ayran (5), köfte (4), pilav (4), makarna (4), patates kızartması (4), dondurma (3), pasta (3), tavuk (3), pırsola (2), puding (2), gazoz (2), kola (2), kek (2), limonata, mercimek köfte, balık, kadayıf, mücver, sarma, sütlaç, yeşil mercimek, portakal suyu, yumurta, patates, pide, pişi, meyve suyu, fanta, cacık, bezelye yemeği, çorba, süt, kahve ve profiteroldür.

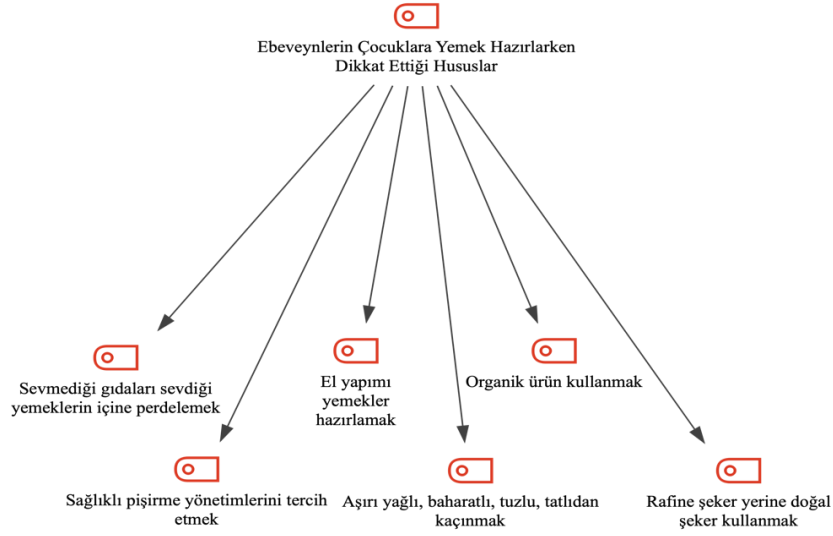
Çocukların sevmeyerek tükettiği yiyecek/içecekler kategorisi altında toplam 13 farklı alt kod oluşturulmuştur. Yapılan kodlamalar incelendiğinde çocukların en sevmediği halde tükettiği yiyeceğin kereviz (7) olduğu görülmektedir. Oluşturulan alt kodlara göre çocukların sevmeyerek tükettiği diğer yiyecek/içecekler; brokoli (4), soğan (4), peynir (3), yumurta (3), pırsola (2), domates (2), balık (2), ıspanak (2), çorba, semizotu, yoğurt ve bamyadır.

### Ebeveynlerin Çocuklara Yemek Hazırlarken Dikkat Ettiği Hususlara Yönelik Bulgular

Ebeveynlerin çocuklara yemek hazırlarken dikkat ettiği hususlar ana teması altında 6 alt kod oluşturulmuştur. Bu kodlar Şekil 3’de yer alan MAXmaps haritası hiyerarşik kod-alt kod modeli yoluyla gösterilmiştir.



**Şekil 3. Ebeveynlerin Çocuklara Yemek Hazırlarken Dikkat Ettiği Hususları ortaya koyan MAXmaps haritası hiyerarşik kod-alt kod modeli**



Şekil 3’de verilen MAXmaps haritası hiyerarşik kod-alt kod modelinde görüldüğü gibi ebeveynlerin çocuklarına yemek hazırlarken dikkat ettiği hususlar içerik açısından değerlendirilip ‘Sevmediği gıdaları sevdiği yemeklerin içine perdelemek’, ‘Sağlıklı pişirme yöntemlerini tercih etmek’, ‘El yapımı yemekler hazırlamak’, ‘Aşırı yağlı, baharatlı, tuzlu, tatlıdan kaçınmak’, ‘Organik ürün kullanmak’ ve ‘Rafine şeker yerine doğal şeker kullanmak’ olmak üzere 6 alt koda ayrılmıştır. Ebeveynler çocuklara yemek hazırlarken dikkat ettiği hususları şu şekilde ifade etmişlerdir:

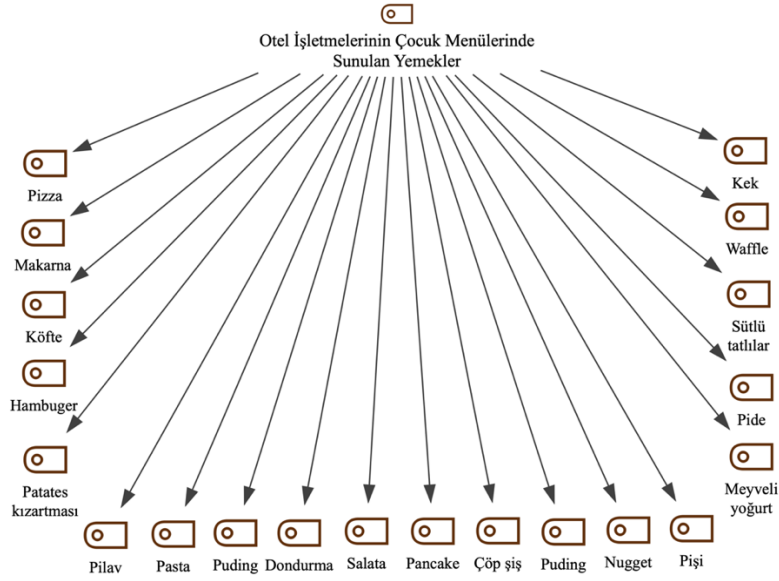
“... Ispanağı sevmez mesela ıspanaklı kek yapmışlar yemiş, eski toprak biliyorlar bu işi. Soğanı sevmez yemeğin içinde görse ayırır soğanı bütün şekilde yemekte pişirip alır annem. Kerevizi genelde başka yemeklerin içinde püre şeklinde yediyor ananesi. (E4, K, 28 – Sevmediği gıdaları sevdiği yemeklerin içine perdelemek)”

“Aşırı kızartmalardan kaçınırım. Karnıyarığı bile buharda veya fırında pişiririm. Patatesi az yağda fırında, hamburgeri ev usulü tavada, mantıyı kendim açarım. (E8, K, 39 – Sağlıklı pişirme yöntemlerini tercih etmek)”

### **Otel İşletmelerinin Çocuk Menülerinde Sunulan Yemeklere Yönelik Bulgular**

Şeflerle yapılan görüşmelerde otel işletmelerinin çocuk menülerinde sunduğu yemeklere yönelik elde edilen veriler herhangi bir alt kategori oluşturma yoluna gitmeden doğrudan yemek isimleri ile kodlanmıştır. Otel işletmelerinin çocuk menülerinde sunulan yemeklere ait kodlar Şekil 4’de yer alan MAXmaps haritası hiyerarşik kod-alt kod modeli yoluyla gösterilmiştir.

Şekil 4. Otel İşletmelerinin Çocuk Menülerinde Sunulan Yemekleri ortaya koyan MAXmaps haritası hiyerarşik kod-alt kod modeli



Şekil 4’de verilen MAXmaps haritası hiyerarşik kod-alt kod modelinde otel işletmelerinin çocuk menülerinde sunulan yemekler ana temasının altında 20 alt koda yer verilmiştir. Otel işletmelerinin çocuk menülerinde sunulan yemekler ana temasında toplamda 48 alt kod oluşturulmuştur. Bu kodlar; Pizza (10), Makarna (10), Köfte (9), Hamburger (9), Patates Kızartması (8), Pilav (8), Pasta (6), Puding (5), Salata (5), Pancake (5), Çöp şiş (5), Puding (5), Nugget (5), Pişi (4), Meyveli yoğurt (4), Pide (4), Sütü tatlılar (4), Waffle (3), Kek (3), Tavuk (3), Döner (3), Sosis (2), Meyve (2), Krep (2), Sütlaç (2), Profiterol (2), Şnitzel (2), Mısır (2), Lahmacun (2), Gözleme (2), Mantı, Tantuni, Balık, Soğan kroket, Salata sosları, Makaron, Tart, Bisküvi, Et yemeği, Izgara et, Kahvaltılık, Yumurta, Poğaç, Börek ve Sucuk ekmektir. Şefler otel işletmelerinin çocuk menülerinde sunulan yemekleri şu şekilde ifade etmiştir:

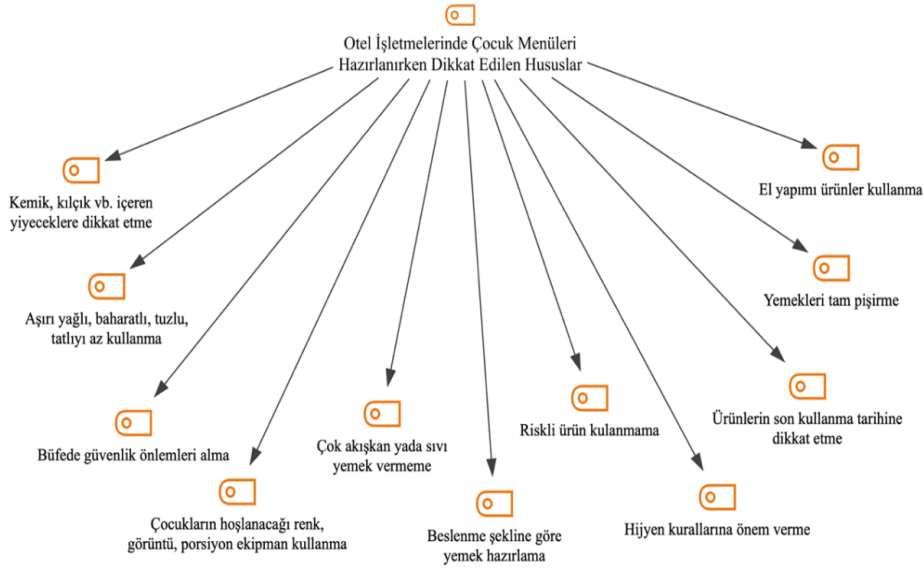
“ ..... Patates kızartması, makarna, pizza, hamburger, nugget, pilav, köfte, hamburger gibi yemekleri veriyoruz ... Tatlı olarak genelde sütü tatlı ve çikolatalı olan puding tatlıları seviyorlar. (Ş1, E, 15 – Çocuk menüsünde verilenler)”

“..... Hamburger, pizza, piliç nugget, köfte, makarna, puding, dondurma. (Ş4, E, 8 - Çocuk menüsünde verilenler)”

#### Otel İşletmelerinin Çocuk Menülerini Hazırlanırken Dikkat Edilen Hususları Ortaya Koyan Bulgular

Otel işletmelerinin çocuk menülerini hazırlanırken dikkat edilen hususlar ana teması altında 11 alt kod oluşturulmuştur. Bu kodlar Şekil 5’de yer alan MAXmaps haritası hiyerarşik kod-alt kod modeli yoluyla gösterilmiştir.

**Şekil 5. Otel İşletmelerinin Çocuk Menülerini Hazırlanırken Dikkat Edilen Hususları ortaya koyan MAXmaps haritası hiyerarşik kod-alt kod modeli**



Şekil 5’de verilen MAXmaps haritası hiyerarşik kod-alt kod modelinde görüldüğü gibi otel işletmelerinin çocuk menülerini hazırlarken dikkat ettiği hususlar içerik açısından değerlendirilip ‘Kemik, kılçık vb. içeren yiyeceklere dikkat etme’, ‘Aşırı yağlı, baharatlı, tuzlu, tatlıyı azaltma’, ‘Büfede güvenlik önlemleri alma’, ‘Çok akışkan ya da sıvı yemek vermeme’, ‘Çocukların hoşlanacağı renk, görüntü, porsiyon, ekipman kullanma’, ‘Beslenme şekline göre yemek hazırlama’, ‘Riskli ürün kullanmama’, ‘Ürünlerin son kullanma tarihlerine dikkat etme’, ‘Hijyen kurallarına önem verme’, ‘yemekleri tam pişirme’ ve ‘El yapımı ürünler kullanma’ olmak üzere 11 alt koda ayrılmıştır. Şefler otel işletmelerinin çocuk menülerini hazırlanırken dikkat edilen hususlar şu şekilde ifade etmiştir:

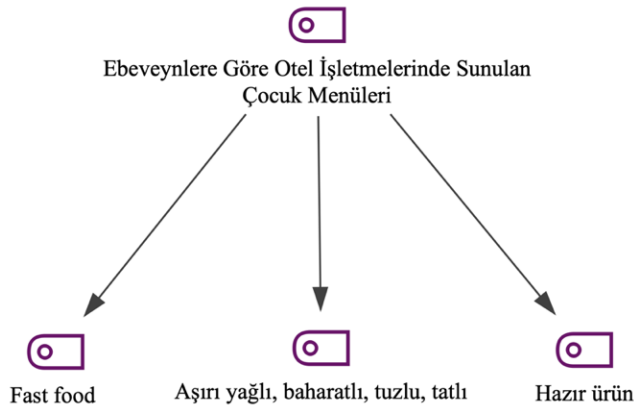
“.....çok baharatlı veya acı yemekler yapmaktan kaçınıyoruz. Kemikli, kılçıklı ürünleri vermiyoruz. .... (Ş1, E, 15, - Kemik, kılçık vb. içeren yiyeceklere dikkat etme)”

“.....Çok soslu yemekler vermeyin kaza riski taşıdığından, çok baharat ve acılı yemeklerden kaçının, ben mari sıcaklıkları normal dereceden daha az olsun... çünkü çocuklar yemek alırken üzerlerine dökme riski var o yüzden bunlara dikkat edin diyorlardı, kılçıklı ve kemikli bir şey vermeyin, tatlıları renkli süsleyin, çok tuzlu ve şekerli yapmayın gibi. Bunlara dikkat ediyoruz. (Ş6, E, 8 -Çocukların hoşlanacağı renk, görüntü, porsiyon ekipman kullanma, Büfede güvenlik önlemleri, Aşırı yağlı, baharatlı, tuzlu, tatlıdan kaçınmak)”

### Ebeveynlere Göre Otel İşletmelerinde Sunulan Çocuk Menülerini Ortaya Koyan Bulgular

Ebeveynlere göre otel işletmelerinde sunulan çocuk menüleri ana teması altında 3 alt kod oluşturulmuştur. Bu kodlar Şekil 6’da yer alan MAXmaps haritası hiyerarşik kod-alt kod modeli yoluyla gösterilmiştir.

**Şekil 6. Ebeveynlere Göre Otel İşletmelerinde Sunulan Çocuk Menülerini ortaya koyan MAXmaps haritası hiyerarşik kod-alt kod modeli**



Şekil 6’da verilen MAXmaps haritası hiyerarşik kod-alt kod modelinde görüldüğü gibi Ebeveynlere göre otel işletmelerinde sunulan çocuk menülerini ortaya koyan hususlar içerik açısından değerlendirilip ‘Fast food’, ‘Hazır ürün’ ve ‘Aşırı yağlı, baharatlı, tuzlu, tatlı’ olmak üzere 3 alt koda ayrılmıştır. Ebeveynler otel işletmelerinde sunulan çocuk menülerini şu şekilde ifade etmiştir:

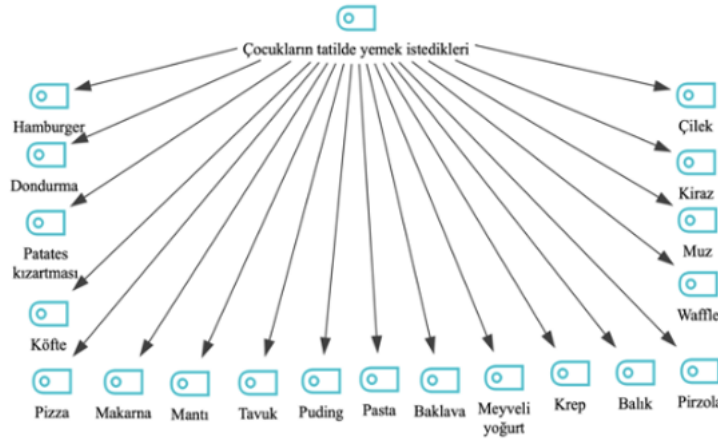
“..... Fast food ürünler çok var. Hazır pizzalar, hazır hamburgerler, donuk patates ve nugget kızartmaları, dondurması... Yağlı ve bazen baharatı abartıyorlar... (E1, K, 39 - Aşırı yağlı, baharatlı, tuzlu, tatlı)”

“.....Her ne kadar hazır ürün kullanmıyoruz deseler de bir anne gibi yemek hazırlayamazlar anne eli farklıdır. (E2, K, 32 - Hazır ürün)”

### Otel İşletmelerinden Çocuk Menülerine Yönelik Beklentilerini Ortaya Koyan Bulgular

Otel İşletmelerinden Çocuk Menülerine Yönelik Beklentileri ortaya koyan kodlar Şekil 7’de yer alan MAXmaps haritası hiyerarşik kod-alt kod modeli yoluyla gösterilmiştir.

### Şekil 7. Otel İşletmelerinden Çocuk Menülerine Yönelik Beklentileri ortaya koyan MAXmaps haritası hiyerarşik kod-alt kod modeli



Şekil 7’de verilen MAXmaps haritası hiyerarşik kod-alt kod modelinde ana tema altında oluşturulan üç farklı kategori ve her bir kategorinin altında oluşturulan alt kodlar yer almaktadır. Şekil 7’de ‘Ailelerin beklentileri (9)’, ‘Uzman tavsiyeleri (12)’ ve ‘Çocukların tatilde yemek istedikleri (32)’ için oluşturulan alt koda yer verilmiştir.

Yukarıda verilen şekil 7.’de yer alan ‘Çocukların tatilde yemek istedikleri’ ana tema altında oluşturulan kod incelendiğinde ‘Hamburger (8)’ kodunun bu ana tema altında en fazla oluşturulan kod olduğu görülmektedir. Bunu ‘Dondurma (7)’, ‘Patates kızartması (6)’, ‘Pizza (5)’, ‘Köfte (5)’, ‘Makarna (5)’, ‘Tavuk (5)’, ‘Mantı (4)’, ‘Puding (4)’, ‘Baklava (3)’, ‘Pasta (3)’, ‘Pirzola (2)’, ‘Balık (2)’, ‘Krep (2)’, ‘Meyveli yoğurt (2)’, ‘Kiraz (1)’, ‘Çilek (1)’, ‘Muz (1)’, ‘Waffle (1)’, ‘Kek (1)’, ‘Salata (1)’, ‘Soğan halkası (1)’, ‘Çikolata (1)’, ‘Lahmacun (1)’, ‘Biftek (1)’, ‘Pide (1)’, ‘Kadayıf (1)’, ‘Çiğköfte (1)’, ‘Sucuk ekmek (1)’, ‘Kebap (1)’, ‘Çiğ köfte (1)’, ‘Mercimek yemeği (1)’. Çocuklar otel işletmelerinden çocuk menülerine yönelik beklentilerini şu şekilde ifade etmiştir:

“Hamburger, mantı, mercimek yemeği, çiğ köfte, puding, patates kızartması, dondurma, tavuk topları kızartması. (Ç1, E, 12 - Çocukların otel işletmelerinden çocuk menülerine yönelik beklentilerini)”

“Hamburger, köfte, pizza, makarna, çikolata, dondurma. (Ç3, E, 6 - Çocukların otel işletmelerinden çocuk menülerine yönelik beklentilerini)”

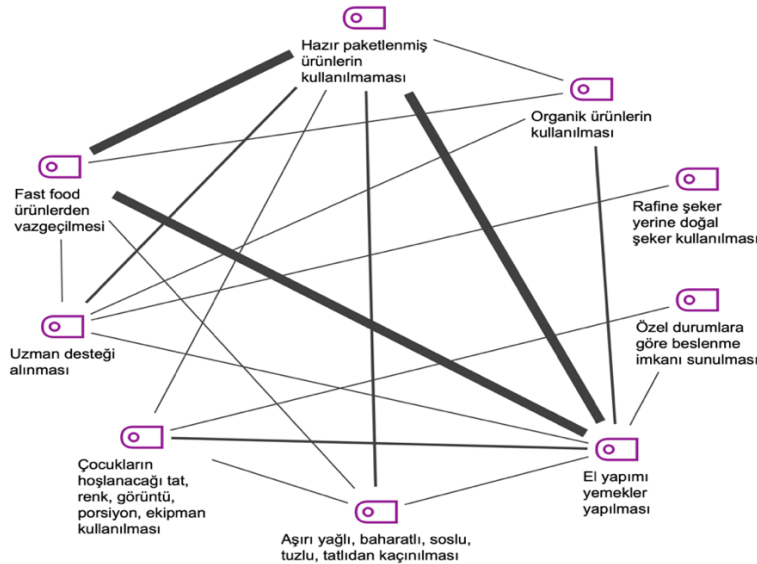
Yine verilen Şekil 7’de yer alan ‘Ailelerin beklentileri’ ana tema altında oluşturulan kod incelendiğinde ‘El yapımı yemekler yapılması (15)’ kodunun bu ana tema altında en fazla oluşturulan kod olduğu görülmektedir. Bunu ‘Fast food ürünlerinden vaz geçilmesi (12)’, ‘Hazır paketlenmiş ürünlerin kullanılmaması (11)’, ‘Özel durumlara göre beslenme imkânı sunulması (8)’, ‘Çocukların hoşlanacağı tat, renk, görüntü, porsiyon, ekipman kullanılması (7)’, ‘Uzman desteği alınması (7)’, ‘Aşırı yağlı, baharatlı, soslu, tuzlu, tatlının azaltılması (6)’, ‘Organik ürün kullanılması (4)’ ve ‘Rafine şeker yerine doğal şeker kullanılması (2)’. Ebeveynler otel işletmelerinden çocuk menülerine yönelik beklentilerini şu şekilde ifade etmiştir:

“Çocuk büfelerinin de denetlenmesi gerekli. Evde yapılan yemeklere benzer yemekleri büfeden alsalar da pizza, nugget sosis gibi ürünlerinden yapılan yemekleri kendileri yapmalı. Toz tatlılar yerine geleneksel yöntemde tatlılar yapmalı. (E5, K, 32 - El yapımı yemekler yapılması, Uzman desteği alınması, Çocukların hoşlanacağı tat, renk, görüntü, porsiyon ekipman)”

“Çocuklara has tabaklar, ayrı bölmeli, yemeklerin karışmasını sevmiyorlar. Yemeklerin isimleri eğlenceli isimler yazmalılar. Kuzu eti deyince çocuk psikolojik olarak etkileniyor. Daha sevimli isimler olabilir. Fast food olayını biraz daha dengelemeliler. Çünkü görünce çocuk yemek istiyor. Tuzu, şekeri azaltsınlar yemeklerde. Yulaflı tatlılar olabilir. Pekmezli kekler, sebzeli köfteler, lavaş üstü pizzalar, hurmalı pudingler... Annelere sorsalar bizde çok tarif var. (E4, K, 28 - Çocukların hoşlanacağı tat, renk, görüntü, porsiyon ekipman, Uzman desteği alınması, Fast food ürünlerden vazgeçilmesi, Hazır paketlenmiş ürünlerin kullanılmaması, Aşırı yağlı, baharatlı, soslu, tuzlu, tatlıdan kaçınılması, Organik ürünlerin kullanılması, Rafine şeker yerine doğal şeker kullanılması)”

Araştırmaya katılan ebeveynlerin sorulara verdiği cevaplara göre bir otel işletmesindeki çocuk menülerinden beklentileri çakışan kodlar modeli ile analiz edilmiştir. Kod birlikte oluşma modelinde yer alan kavramlar arasındaki çizgilerin kalınlığı ilişkinin yoğunluğunu göstermektedir. Bu kodlar Kod Birlikte Oluşma Modeli (Çakışan Kodlar) yoluyla Şekil 8’de gösterilmiştir.

**Şekil 8. Otel İşletmelerinin Çocuk Menülerine Yönelik Ailelerin Beklentileri Kod İlişkileri Haritası (Çizgi kalınlıkları alt temalar arasındaki ilişkinin yoğunluğunu göstermektedir.)**



Şekil 8’de görüldüğü gibi ebeveynler otel işletmelerinin çocuk menüleri ile ilgili beklentilerini 9 alt temanın birleşimi olarak değerlendirmişlerdir. Bu temalara yukarıda yer alan şekil 9’da yer verilmiş ardından kod sayıları ile ebeveynlerin görüşlerine yönelik ifadeler sunulmuştur. Şekil 8’deki kodların ilişki yoğunluğu incelendiğinde ebeveynlerin otel işletmelerinin çocuk menüsü için beklentilerini oluşturan alt kodlardan ‘Fast food ürünlerden vazgeçilmesi’, ‘El yapımı yemekler yapılması’ ve ‘Hazır paketlenmiş ürünlerin kullanılmaması’ alt kodlarının en yoğun şekilde öne çıkan kodlar beklentileri oluşturduğu görülmektedir. Üç kodun da aynı yoğunlukta birbiri ile ilişkili olarak kodlanması ilgi çekicidir. Üç alt kod için ilişkili kod sayısı 6’dır.

Fast food ürünlerden vazgeçilmesi - Hazır paketlenmiş ürünlerin kullanılmaması - El yapımı yemekler yapılması (İlişkili kod sayısı: 6): “Şimdi şöyle fast food un her zaman sağlıklı bir seçenek olduğunu düşünmüyorum. Bence önemli olan nokta nasıl yapıldığında ve ne sıklıkta tüketildiğinde... Evde yaptığımız köfte ekme ile hamburger arasında pek fazla fark olduğunu düşünmüyorum, sonuçta o da iki parça ekmeğin arasına konulmuş bir köfte...Dolayısıyla oteller paketlenmiş hazır köfteler yerine kendileri yaparsa, ekmeğini hazır almak yerine taze taze pişirirse ve hamburgeri büfede haftanın belli günlerine yayarak verirse ben otelde neden hamburger veriyorsunuz demem... El yapımı olduğu için sağlıklı karbonhidrat ve protein aldığı için mutlu olurum... Çocuklar tatile gittiğinde evde yediği yemeklerin aynısını yemek istemezler. Ama büfede yine sebze yemekleri, bakliyat yemekleri, salata çeşitleri olmasını tercih ederim. Biz ailelerin de beklentisi ağırlıklı olarak yediği yiyeceğin doğru yiyecek, sağlıklı yiyecek olup olmadığı aşında (E10, K, 44).

## Sonuç ve Öneriler

Çocuklu ailelerin büyük bir kısmı tatil tercihlerini yaparken çocuklarının ihtiyaçlarını ön plana alan otel işletmelerine odaklanmaktadır. Birçok otel işletmesi, özellikle kıyı otelleri olmak üzere, kendilerini çocuk dostu otel olarak tanımlayarak bu özelliği hem kendi web sitelerinde hem de online acentaların rezervasyon sayfalarında vurgulamaktadır. Otel işletmeleri çocuk dostu hizmetlerini ön plana çıkarırken çocukların tatil süresi boyunca otel işletmesindeki güvenlik ve eğlence hizmetlerinden yararlanma durumuna odaklanmıştır. Lakin ebeveynler için çocuğun tatildeki güvenliğinin ve kaliteli vakit geçirmesinin sağlanmasının yanı sıra beslenme ihtiyaçları da büyük bir önem arz etmektedir.

Çocukların günlük beslenme rutini ana teması için oluşturulan ‘Çocukların günlük tükettiği yiyecek/içecekler’, ‘Çocukların severek tükettiği yiyecek/içecekler’ ve ‘Çocukların sevmeyerek tükettiği yiyecek/içecekler’ kodları için geliştirilen MAXmaps haritası hiyerarşik kod-alt kod modeline göre çocukların gündelik hayatında en çok makarna (9) tükettiği, çocukların en sevdiği yemeğin hamburger (7) olduğu, çocukların sevmediği halde tükettiği yiyeceğin kereviz (7) olduğu görülmektedir. Araştırmada da çocukların hamburgerden sonra en sevdiği yiyecek içecekler mantı, ayran, köfte, pilav, makarna, patates kızartması olarak öne çıktığı ve ağırlıklı olarak ev dışında fast food ürün olarak algıladığımız yiyecekleri kapsadığı görülmektedir. Daha önce çocukların en sevdiği yemeklere yönelik olarak yapılan çalışmalarda da hamburger, mantı, köfte, pilav, makarna vb. gibi yemeklerin çocuklar tarafından beğenilerek yenildiği bilinmektedir (Şeker ve Keleş, 2018; Öztürk, Atasoy ve Arıkan, 2018; Ertürk, 2019). Çocukların kerevizden sonra sevmeyerek tükettiği diğer yiyecekler arasında brokoli, soğan, pırasa, domates, ıspanak, semizotu, bamya gibi sebzelerin bulunduğu görülmektedir. Demiriz ve Özgen’in (2019) çocukların sebzeleri tüketim sıklıkları ve tüketmeme durumları ile ilgili çocuk görüşüne ilişkin araştırma bulgusunda; “kerevizi, brokoliyi, pırasayı, karnabaharı, enginarı, az tükettikleri, domates, salatalık, havuç, ıspanağı ve taze fasulyeyi” ise daha çok tükettikleri ifade etmiştir. Araştırmacı çok tüketilmeyen sebzelerin daha çok hiç yenmemiş olması ve tadı nedeniyle tüketilmediği, az oranda olmakla birlikte kokusu, görünüşü, alerji yapması ve rengi sebebiyle de tüketilmediğini belirtmiştir. Ebeveynlerin çocuklarına yemek hazırlarken dikkat ettiği hususlar içerik açısından değerlendirilip 6 alt koda ayrılmıştır. Bu kodlara göre ebeveynlerin çocuklara yemek hazırlarken dikkat ettiği en önemli hususun sevmediği gıdaları sevdiği yemeklerin içine perdelemek’ olduğu görülmektedir. Ayrıca sağlıklı pişirme yöntemlerini tercih etmek, aşırı yağlı, baharatlı, tuzlu, tatlıdan kaçınmak, organik ürün kullanmak, el yapımı yemek yapmak ve rafine şeker yerine doğal şeker kullanmak ebeveynlerin çocukları için yemek hazırlarken dikkat ettiği diğer hususlar olarak ifade edilmektedir.

Çocuk dostu otellerin birtakım şikayetler ve ailelerin memnun olmadığı durumların olduğu gözlemlenmiştir. Ebeveynlere göre otel işletmelerinde sunulan çocuk menüleri fast food, hazır ürün ve aşırı yağlı, baharatlı, tuzlu, tatlı tatlılardan oluşmaktadır. Otel temizliği, hijyen, yemek güvenliği, çevre temizliği gibi unsurlar araştırma sonucundaki diğer şikâyet konuları şeklinde belirtilmiştir (Aslan vd., 2019: 464).

Otel işletmelerinin çocuk menülerinde sunulan yemekler ana temasında toplamda 48 alt kod oluşturulmuştur. Otel işletmelerinin bu menülerde çocukların severek yediği pizza, makarna, köfte, hamburger, patates kızartması, pilav gibi yemeklere odaklandığı görülmektedir.

Otel işletmelerinin çocuk menülerini hazırlanırken dikkat edilen hususlar ana teması ‘Kemik, kılçık vb. içeren yiyeceklere dikkat etme’, ‘Aşırı yağlı, baharatlı, tuzlu, tatlıyı azaltma’, ‘Büfede güvenlik önlemleri alma’, ‘Çok akışkan ya da sıvı yemek vermeme’, ‘Çocukların hoşlanacağı renk, görüntü, porsiyon, ekipman kullanma’, ‘Beslenme şekline göre yemek hazırlama’, ‘Riskli ürün kullanmama’, ‘Ürünlerin son kullanma tarihlerine dikkat etme’, ‘Hijyen kurallarına önem verme’, ‘yemekleri tam pişirme’ ve ‘El yapımı ürünler kullanma’ olmak üzere 11 alt koda ayrılmıştır. İlgili ana tema altında en çok kodlanan ‘kemik, kılçık vb. içeren yiyeceklere dikkat etme’ alt kod otel işletmelerinin yemeğin niteliğinden önce yine güvenliğe odaklandığı önemli göstergelerinden biri sayılabilir.

Otel işletmelerinden çocuk menülerine yönelik beklentileri ortaya koyan ana tema altında 2 alt kategori oluşturulmuştur. Alt kategoriler ailelerin beklentileri ve çocukların tatilde yemek istediği yemeklerden oluşmaktadır. Her bir kategorinin altında alt kodlar oluşturulmuştur. Çocukların tatilde yemek istediği yemeklere bakıldığında ilk sırayı hamburgerin aldığı görülmektedir. Bu çocukların en sevdiği yemeğin hamburger olduğu sonucu ile de örtüşmektedir. Hamburgeri sırasıyla dondurma, patates kızartması, pizza, köfte, makarna vd. takip etmektedir.



Ailelerin beklentilerine bakıldığında öncelikle otel işletmelerinden el yapımı yemekler yapmalarını, fast food ürünlerden vazgeçmelerini, hazır-paketlenmiş ürün kullanmamaya dikkat etmeleri gelmektedir. Ailelerin beklentilerini içeren kod ilişkileri haritasına göre bu üç kod aynı sayıda birbiri ile ilişkili olarak kodlandığı görülmektedir. Üç kodun da aynı yoğunlukta birbiri ile ilişkili olarak kodlanması araştırma için en ilgi çekici verilerden biri olarak göze çarpmaktadır. Bu durum ailelerin çocuk dostu otellerde yapacağı konaklama tercihlerinde menülerle ilgili talep edeceği en önemli faktörler olarak öne çıkmaktadır. Hatta bu beklentilerin bazı ailelerin tatil tercihinde önemli rol oynayabilecek faktörler olarak da görülebilmesi mümkündür. Ertürk'ün (2019) çocuklu ailelerin dışarıda yemek yeme konusuna bakış açıları üzerine yaptığı araştırma sonuçlarına göre ebeveynler restoranlarda yiyecek hazırlarken dondurulmuş hazır gıda kullanılmaması, güvenilir markaların kullanılması, patates ve hamburgerin el yapımı olması yine içeceklerde de (limonata, vişne suyu gibi) el yapımı doğal ürünlerin kullanılması, gazlı içeceklerden uzak durulması görüşleri olarak ön plana çıkmaktadır. Ailelerin çocuk menülerine yönelik otel işletmelerinden beklentileri; özel durumlara göre beslenme imkânı sunulması, çocukların hoşlanacağı tat, renk, görüntü, porsiyon, ekipman kullanılması, uzman desteği alınması, aşırı yağlı, baharatlı, soslu, tuzlu, tatlının azaltılması, organik ürün kullanılması, rafine şeker yerine doğal şeker kullanılması olarak ifade edilmiştir. Özdoğan vd.'nin (2018) yapmış olduğu araştırma sonucunda annelerin birçoğu çocuklarının fazla şekerli (%97,2) ve yağlı (%97,6) besinleri çok fazla tüketmediğinden emin olmak istediklerini ifade etmişlerdir. Küçük yaşlarda kazanılan besleme alışkanlıkları yetişkin dönemlerdeki beslenme alışkanlıklarını doğrudan etkilemektedir. Bu dönemlerdeki sağlıksız ve dengesiz beslenme alışkanlıkları ileriki yaşlardaki yaşanacak sağlık sorunlarına ve hasırlara yol açmaktadır. Özetle, genç dönemdeki iyi ve doğru beslenme alışkanlıkları ileriki yaşlardaki yaşam kalitelerini olumlu bir şekilde arttıracaktır (Oğuz ve Öney Derin, 2013:509). Çocukluk ve ergenlik dönemindeki kötü beslenme alışkanlıklarının, sağlıklı kiloya ulaşma ve sürdürme, büyüme ve gelişme modelleri ve diş sağlığı gibi çeşitli sağlık ve zindelik göstergeleri üzerinde çok sayıda olumsuz etkisi vardır (Folkvord vd., 2020). Çocukluk yaşlardaki sağlıksız beslenme alışkanlıkları kişinin ilerleyen yaşlarında diabetes mellitus, kardiyovasküler hastalıklar, obezite ve kanser gibi birçok kötü hastalıklara yakalanmasına sebep olabilmektedir (Ünal, 2017:26). Konaklama işletmeleri büfelerinde sunulan yiyecek ve içeceklerin hem göze hoş görünmesi hem de lezzetli olması için kullanılan birçok hammadde, gıda ve besinler çocuklar için büyük risk oluşturmaktadır. Zararsız diye pazarlanan birçok ürünlerin içinde ciddi risk oluşturabilecek gıda katkı maddeleri vardır. Çocukların severek yediği hamburger gibi birçok fast food ürünlerinin içinde kullandığı ürünleri, ekmeği ve sosları işletmeler pişmiş, donuk veya hazır olarak tedarik etmektedir. Dünya Sağlık Örgütü tarafından akciğer kanserine sebep olduğu tespit edilen koruyucu katkı maddelerden biri olan nitrit, konaklama işletmelerin sunduğu sandviç ve pizzaların içindeki salam, sucuk, sosis gibi işlenmiş et ürünlerinde koruyucu madde olarak bulunmaktadır. Bu yiyeceklerin yanında sunulan ketçap, mayonez gibi hazır soslarda da yüksek oranda bulunmaktadır. Her yaştaki kişinin severek yediği patates kızartması "akrilamid" denilen pişirme işleminde ortaya çıkan zehirli bileşiği ve kızartma anında oluşan trans yağ asitlerini karımıza çıkarmaktadır. Ayrıca göze hoş ve lezzetli görünen renkli ve tatlı şekerlemelerin içindeki rengi sağlamak için kullanılan sentetik renk maddeleri günümüz çocukların hiperaktivite olmasının temel nedeni olarak gösterilmektedir. Sadece otel işletmelerinde değil bu tarz zararlı maddelerden oluşan gıda ve türevlerini tüketen her insan sağlığını özellikle çocukların sağlığını büyük derecede tehdit etmektedir (Şeker ve Keleş, 2018:9).

Çocuk dostu turizmin gelişmesi ile oteller tarafından önem verilen en önemli iki kavram, çocuğun otelde güvende olması ve tatil süresi boyunca tam anlamıyla eğlenmesinin sağlanmasıdır. Son zamanlarda insan sağlığının korunmasındaki en önemli faktörün beslenme olduğu dikkat çektiğinden otel işletmelerinde çocuk dostu uygulamaların sadece güvenlik ve eğlenceye odaklanmasının eksik bir uygulama olduğunu söylemek mümkündür.

Otel işletmelerinin çocuk beslenmesinin yetişkinlerin beslenmesinden farklı özelliklere sahip olduğu bilincine varması, yetişkin yeme alanları ile çocukların yeme alanlarını (yemek sunumu anlamında) birbirinden ayırması, eğer sunmuyorsa çocuklara uygun menüler oluşturması, yanlış ürün, yanlış pişirme yöntemi ile hazırlayıp sunduğu çocuk menülerini yeniden kurgulaması, çocuklar için en iyi ve en doğru ürünü sunmayı ilke edinmesi gerekmektedir. Bunun için öncelikle mutfaklarda kullanılan hazır ve paketli gıdaların kullanımına son verilmesi gerekmektedir. Hazır ürünler ağırlıklı olarak içerisinde katkı maddeleri bulduğundan araştırmanın da birçok yerinde ön plana çıkarıldığı gibi çocukların sağlıklı gelişimini tehdit eden içeriklere sahiptir. Yanlış içerikle hazırlanan ürünlerin bir de yanlış pişirme metotları ile çocuklara sunulması çocuk beslenmesi açısından en büyük tehdidi oluşturmaktadır. Fast food kavramına bir beslenme şekli olarak değil ürün bazlı odaklanmak gerekmektedir. Literatürde de artık kabul gören bir teori vardır ki bu da yeni nesil beslenmenin fast food ağırlıklı ürünlere odaklanmasıdır. Dolayısıyla önemli olan nokta çocuklara sevmediği ve istemediği bir yemeği zorla yedirmek değil severek tükettiği ya da tüketebileceği yiyecekleri

doğru ürünlerle doğru bir teknikle hazırlamak, işlemek ve sunmaktır. Bu çalışmada da yer verildiği gibi çocukların da tatilde yemeyi tercih ettiğini belirttiği pizza, hamburger, nugget, patates kızartması gibi yiyeceklerin çocuk menülerinin içerisinde çıkarılmak yerine doğal ve organik ürünlerle ana ürününden sosuna kadar tamamını el yapımı olarak hazırlamak ve sunmak hem çocukları ve ebeveynleri memnun etmek, hem sağlıklı ve doğru ürün sunmak hem de tüketici gözünde güvenilir ve çocuk odaklı işletme imajını sağlamak açısından önemli olacaktır.

Çocuk menülerinde hazırlanan tüm yemeklerin doğal içeriklerle ve geleneksel yöntemlerle yapılmasının yanı sıra günlük olarak üretim ve tüketiminin gerçekleştirilmesi de çok büyük önem arz etmektedir. Çocuk beslenmesi, çocuğun doğru gelişimi için önemli bir husustur. Otel işletmelerinin mutfak bölümlendirilmesi yapılırken soğuk mutfak, sıcak mutfak, pastane, kahvaltı mutfağı, diyet mutfağı gibi birimler arası nasıl uzmanlık alanları ayrılıyorsa çocuk mutfağı uzmanlık alanı da ayrı bir birimde organize edilmelidir. Ayrıca bu mutfaklarda çalışacak çocuk beslenmesi konusunda eğitim almış uzman aşçılar yetiştirilmelidir. Bu konuda uzmanlaşmaya yönelik çeşitli eğitim programları koordine edilmeli ve alanda uzmanlaşmak isteyen aşçılara eğitim sonrasında sertifika verilerek çocuk dostu otel mutfaklarında çalışmalarını desteklenmelidir.

Otel işletmelerinde ‘çocuk dostu’ kavramsal çerçevenin akademik anlamda yeterli bir şekilde tanımlanması, uygulamanın devlet politikası haline getirilmesi ve ilgili bakanlık tarafından otel işletmelerinin ‘çocuk dostu otel’ ifadesini kullanabilmesi için çeşitli denetimler yapıldıktan sonra geliştirilecek çocuk dostu otel logosu ile işletmelere bir belge karşılığında verilmesi gerektiği düşünülmektedir. Çocuk dostu otel niteliklerine çocuk menülerinin de dahil edilmesi bir gereklilik değil bir zorunluluktur. Çocuk dostu menüler için değerlendirme kriterleri kullanılan ürün içerik ve nitelikleri, kullanılan pişirme yöntem ve teknikleri, çocuk beslenmesi uzman sertifikasına sahip aşçıların çalıştırılması gibi kriterler olmalıdır. Gelecek için daha sağlıklı nesiller yetiştirmek onları iyi beslenmeye yönlendirmekten geçmektedir.

#### Kaynakça

- Addesi, E., Galloway, A.T., Visalberghi, E. and Birch, L.L. (2005). Specific Social Influences on the Acceptance of Novel Foods in 2–5-year-old Children. *Appetite*, 45: 264-271.
- Altinel, H. (2014). *Menü Yönetimi ve Menü Planlama (İkinci Baskı)*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Arastaman, G., Öztürk Fidan, İ. ve Fidan, T. (2018). Nitel Araştırmada Geçerlik ve Güvenirlik: Kuramsal Bir İnceleme. *YYÜ Eğitim Fakültesi Dergisi*, 15(1): 37-75.
- Aslan, S., Tosun, N. ve Arslan Kurtuluş, S. (2019). Çocuk Dostu Oteller ile İlgili Şikâyetlere Yönelik Bir İçerik Analizi. *İşletme Bilimi Dergisi*, 7 (2), 451-475.
- Aşık, N. A. (2019). Çocuklu Ailelerin Restoran Seçimlerini Etkileyen Faktörler: İzmir’de Bir Araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 150-168.
- Bekar, A. ve Kılıç, B. (2017). *Yiyecek İçecek İşletmelerinde Menü Planlama Kavramlar ve Uygulamalar*. İstanbul: Beta Yayıncılık.
- Çilesiz, E. ve Aydın, N. D. (2022). Çocuk ve Turizm: Türk Alan Yazımında Yer Alan Çalışmaların Bibliyometrik Olarak İncelenmesi. 4. *Uluslararası Aile, Gençlik ve Çocuk Turizm İşletmeciliği Kongresi*.
- Demir, Y. (2022). Eğitim Mutfaklarında Gıda İsrafını Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma. *Yayımlanmamış Doktora Tezi. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, İstanbul*.
- Demiriz, S. ve Özgen, L. (2019). Çocukların Sebze ve Meyve Tüketim Durumu: Anne ve Çocuk Görüşleri. *Gazi Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 39(2), 681-701.
- Demirkol, Ş. (2015). *Yiyecek-içecek işletmeleri*. B. Zengin ve Ş. Demirkol (Ed.), *Turizm İşletmeleri içinde* (161-225). İstanbul: Değişim Yayınları.
- Erlanson, D. A., Harris, E. L., Skipper, B. L. and Allen, S. T. (1993). *Doing Naturalistic Inquiry: A Guide to Methods*. Beverly Hills, CA: Sage.
- Ertürk, M. (2019). Çocukla Yemeğe Çıkmak: Ailelerin Bakışlarına Yönelik Nitel Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 785-804.



- Folkvord, F., Anschütz, D. and Geurts, M. (2020). Watching TV Cooking Programs: Effects on Actual Food Intake Among Children. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 52(2):3-9.
- Genç, R. (2014). *Uluslararası Otel ve Restoran Yönetim (İlkeler, Kavramlar, Uluslararası Kaide ve Kurallar)*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Güven, Ö. Z., Beydilli, E. T., Ceylan, U. ve Bütün, S. (2017). Çocuk Dostu Otel Kavramı Üzerine Bir Araştırma. 3. *Turizm Şurası*, (632-641).
- İpar, M. S., Babaç, E. and Kök, A. (2020). Yeşil Nesil Restoranlara Yönelik Müşteri Yorumlarının İçerik Analizi ile Değerlendirilmesi. *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel*, 3 (2), 260-269.
- Karakaş, H. ve Törnük, F. (2016). Geleneksel Gıdaların Okul Çağı Çocukların Beslenmesindeki Rolü Üzerine Bir Araştırma. *Cumhuriyet Üniversitesi Fen Fakültesi Fen Bilimleri Dergisi*, 37(3): 292-302.
- Karasar, N. (2020). *Bilimsel Araştırma Yöntemleri- Kavramlar İlkeler Teknikler*. Ankara Nobel yayınevi.
- Karataş, Z. (2017). Sosyal Bilim Araştırmalarında Paradigma Değişimi: Nitel Yaklaşımın Yükselişi. *Türkiye Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi*, 1 (1), 68-86.
- Kılınç, O. ve Çavuş, Ş. (2010). *Yiyecek-İçecek Sektörüne Genel Bakış. M. Saruşık, Ş. Çavuş ve K. Karamustafa (Ed.) Profesyonel Restoran Yönetimi içinde (1-18)*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kobak, C. (2009). Okul Öncesi Dönemde (3-6 Yaş) Ana Çocuk Sağlığı ve Anaokulundaki Çocukların Beslenme Özelliklerinin Karşılaştırılması. *Marmara Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Çocuk Sağlığı ve Hastalıkları Anabilim Dalı, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul*.
- Kotschevar, L.H. and Withrow D. (2008). *Management by Menu*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Oğuz, Ş. ve Önay Derin, D. (2013). An Investigation of Some Nutrition Habits of 60-72 Month- Old Children. *Elementary Education Online*, 12(2), 498-51.
- Özgen, I. (2015). *Menü Planlama*. Eskişehir: Beta Basım yayım Dağıtım A.Ş.
- Öztürk, İ., Atasoy, F. ve Arıkan, V. (2018). Antalya'daki Çocuk Dostu Niteliğindeki Otellerin Çocuklu Ailelere Sunduğu Rekreasyon Faaliyetleri ve İmkânlarına Yönelik Bir Değerlendirme. *Sivas Interdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2, 11.
- Patton, M.Q. (2014). *Qualitative Research & Evaluation Methods Integrating Theory and Practice. Fourth Edition*. UK: SAGE Publications.
- Rutherford, D. G. And O'Fallon, M. J. (2007). *Hotel Management and Operations (fourth edition)*. New Jersey: Published by John Wiley & Sons, Inc., Hoboken.
- Saladana, F. (2009). *The Coding Manual for Qualitative Researchers*. London: Sage Publications Ltd.
- Strauss, A. L. and Corbin, J. (1990). *Basics of Qualitative Research: Grounded Theory Procedures and Techniques*. Newbury Park, CA: Sage Publications.
- Şeker, T. Ç. ve Keleş, D. (2019). Konaklama İşletmelerinde Çocuklara Sunulan Menü ve Yiyeceklerin Besin Öğeleri ve Sağlık Açısından İncelenmesi. *Sivas Interdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, (3), 77-86.
- TDK, 2020. <https://sozluk.gov.tr/> erişim tarihi: 16.5.2020
- Tutar, H. (2022). Nitel Araştırmalarda Geçerlilik ve Güvenilirlik: Bir Model Önerisi. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, AÜSBD Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri Özel sayısı*, 117-140.
- Ünal, F. (2017). 0-12 Yaş Arası Çocuklarda Dengeli Beslenmenin Önemi. *Klinik Tıp Pediatri Dergisi*, 9(6): 17-27.
- Yılmaz, Y. (2006). *Konaklama ve Ağırhama İşletmelerinde Servis Tekniği ve Yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2008). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri (6. Baskı)*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2013). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.