



Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi

The Journal of International Social Research

Cilt: 7 Sayı: 35 Volume: 7 Issue: 35

www.sosyalarastirmalar.com Issn: 1307-9581

**TEMALİ RESTORANLAR VE TEMALİ- ETNİK RESTORAN AYRIMI**  
**THEMED RESTAURANTS AND DIFFERENCES BETWEEN THEMED AND ETHNIC RESTAURANTS**

Aydan BEKAR\*

Filiz GÜMÜŞ DÖNMEZ\*\*

**Öz**

Temalı restoranlar, insanların temel gereksinimlerinin yanı sıra hoş vakit geçirme gibi gereksinimlerini de karşılamayı amaçlayan ticari yiyecek-içecek işletmeleridir. Dolayısıyla, temalı restoranlar müşterilerine hem yeme-içme deneyimi hem de eğlence deneyimi sunmaktadır. Bu çalışmada, temalı restoranların tanımı, ortaya çıkışı, farklı olmasına rağmen literatürde genellikle birbirini yerine kullanılan temalı restoranların etnik restoranlardan farkı, dünyadaki ve Türkiye'deki bazı temalı restoran örnekleri konu ile ilgili literatür taraması yapılarak değerlendirilmiştir. Ayrıca temalı restoranların Türkiye'de sayıca az olduğuna ve rekabet avantajı sağlaması açısından pazarda önemli bir yere sahip olduğuna dikkat çekilmiş ve yatırım yapmayı planlayan girişimcilere bu yönde önerilerde bulunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Yiyecek-İçecek İşletmesi, Temalı Restoran, Etnik Restoran, Temalı ve Etnik Restoran Farkı.

**Abstract**

Themed restaurants are commercialized food and beverage establishments aiming to spend nice time as well as human's basic needs. Accordingly, themed restaurants supply their customers both eating and entertainment experience. In this study, the definition and the emergence of themed restaurants, the difference between themed and ethnic restaurants as generally used each other despite of different from in the literature, the samples of themed restaurants in the world and in Turkey have been evaluated by doing literature review about the topic. So, it has been mentioned that there are a few themed restaurants in Turkey and they have a significant place in the market in terms of providing a competitive advantage, and given suggestions to the enterprisers planning to make investment thereby.

**Keywords:** Food and Beverage Establishment, Themed Restaurant, Ethnic Restaurant, The Difference of Themed and Ethnic Restaurant.

**GİRİŞ**

Yeme-içme bir keyif unsuru, bir bağımlılık ve en önemlisi insanın en temel fiziksel ihtiyaçlarındandır. Buna bağlı olarak, insanlar gittikleri yerlerde yeme-içme ihtiyaçlarını farklı şekillerde karşılamaya çalışmaktadırlar (Yurtseven ve Yıldırım, 2014: 163). Yiyecek-içecek işletmeleri, insanların yeme-içme ihtiyacının karşılanmasında önemli bir yere sahiptir. Yiyecek-içecek işletmeleri, yapısı, teknik donanımı, konforu ve bakım durumu gibi maddesel, sosyal değeri ve personelin hizmet kalitesi gibi niteliksel elemanları ile kişilerin beslenme ihtiyaçlarını karşılamayı meslek olarak kabul eden ekonomik, sosyal ve disiplin altına alınmış işletmelerdir (Sökmen, 2006:1). Boş zaman, gelir artışı ve yaşam biçimindeki değişimler, işletme sayısının artması, menülerde gelişme, ticari faaliyetlerin yoğunlaşması ve sosyal aktivite artışı (Türksoy,

\* Yrd. Doç. Dr., Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Yiyecek-İçecek İşletmeciliği Bölümü

\*\* Arş. Gör. , Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı

2002: 13) yiyecek-içecek işletmelerinin gelişmesine neden olan faktörler olarak değerlendirilmektedir.

Yiyecek-içecek işletmeleri, öncelikle insanların yeme-içme ihtiyaçlarını karşılamayı, yeme-içme ihtiyaçları ile birlikte insanların hoş vakit geçirmesini ve kaliteli hizmet almalarını hedefler. Yiyecek içecek işletmeleri denince akla restoranlar, barlar, kafeler ve oteller gelmektedir(Kılınç, 2014: 90).

Yiyecek içecek işletmeleri piyasa yapılarına, işletme belgelerine ve özelliklerine göre sınıflandırılırken; özelliklerine göre restoranlar da menü, mutfak, restoran düzenlemeleri ve buldukları yere göre sınıflandırılmaktadır. Özelliklerine göre restoran türleri içerisinde lüks restoranlar, kafe ve snackbarlar, hızlı yemek restoranları, merkez restoranları, sıradan restoranlar, etnik restoranlar, ulaşım merkezindeki restoranlar, ziyafet merkezleri, dışarıya servis restoranları ve temalı restoranlar yer almaktadır (Kılınç, 2014: 99). Buna bağlı olarak bu çalışmada, temalı restoranlar ele alınacaktır. Temalı restoranların değerlendirilmesinde herhangi bir yasal standart bulunmadığı için temalı restoranların tanımından yola çıkılarak değerlendirme yapılmıştır. Bu çalışmada, temalı restoranların tanımı, temalı restoranların ortaya çıkışı, literatürde sıkça birbirinin yerine kullanılan etnik restoran ile temalı restoran farkı, dünyadaki ve Türkiye'deki temalı restoran örnekleri konularına yer verilmiştir. Çalışma, konuya ilişkin literatür taraması yapılarak incelenmiş ve değerlendirilmiştir. Bu çalışmanın amacı, temalı restoranların ortaya çıkışı ve temalı restoranların etnik restoranlardan farkı hakkında bilgi vermektir.

#### **TEMALİ RESTORANLAR VE ORTAYA ÇIKIŞI**

Çevreye farklı bir özellik kazandırma süreci olan tema, hizmet endüstrisinde özellikle de konaklama ve turizm sektöründe kullanılan bir stratejidir. Pazarlama açısından bakıldığında, tema bir farklılaştırma yöntemidir (Wood ve Munoz, 2007: 243). Tüketicilere sayısız temalar sunan işletmelerin çoğunda belli bir kültürü yansıtan izler bulunmaktadır. Bunun temel amacı ise müşteri ile işletme arasında bir kültür bağı oluşturmak ve müşteriye işletmeye çekmektir (Munoz ve Wood, 2009:269).

Rekabetin artması ve tüketicilerin çeşitlilik arayışları sonucu işletmeler, farklı yeme-içme faaliyetleri arayışlarına girmişlerdir. Dolayısıyla, son yıllarda tüketiciler, yeme-içme tecrübesinden ziyade daha farklı tecrübeler aramaktadırlar. Bu gelişmelerin sonucu olarak, işletme sahipleri yemek türü, atmosferi ve konumu gibi faktörleri farklı olan işletmeler oluşturmaya başlamışlar (Heung, 2000: 19). Bunlardan bir tanesi de temalı restoranlardır.

Temalı restoranların ortaya çıkışı, 1950'li yılların sonlarına dayanmaktadır. Amerika'daki Büyük Buhran ve Avrupa'daki II Dünya Savaşı'ndan sonra insanların boş zamanları azalmış ancak gelirleri artmıştır. Bu durumu fırsata çevirmek isteyen yiyecek- içecek işletmeleri sınırlı zamanda müşteri memnuniyetini sağlayabilmek adına işletmelerinin kalitelerini artırma yoluna gitmişlerdir. Böylece, II. Dünya Savaşı'nda Amerikan Hava Kuvvetleri tarafından savaşa katılan pilotlardan David Tallichet, Polinezya Adaları, Yeni İngiltere Balıkçı Köyleri ve Fransız Çiftlikleri temalı restoranlar açmıştır.Los Angeles Havaalanı'nda açmış olduğu "Proud Bird" isimli restoranı ise en çok dikkat çekenidir. Restoran masalarında müşterilere kontrol kulesine ait telsiz konuşmaları dinletilmektedir. Böylece bu restoran insanların ilgisini çekmiş ve insanlar savaş müzesini ziyaret edergibi restorana akın etmiştir. Bu durum, temalı restoranların en önemli tercih edilme sebeplerinden birinin merak olduğunu ortaya çıkarmıştır. Dolayısıyla, insanların bilinmeyen merak etme ve denenmemişi deneme arzusunu fırsat bilen girişimci ruhlu işletmeler temalı restoranları kurmaya başlamışlardır (Heung, 2002: 20; Kılınç, 2014:103).

Temalı restoranların ortaya çıkmasına etki eden bir diğer sebep ise rekabetin artmasıdır. Birçok sektöre göre, yiyecek-içecek işletmesi açmak daha az maliyetli görünmektedir. Yemek yemeğin gerekli para ve zamana sahip insanların tümü, restoranlar için potansiyel müşteri demektir. Her insan iyi ya da kötü bir şekilde yemek yapabileceğini düşünür. Buna bağlı olarak girişimci ruhlu insanlar kolayca restoran açabilmektedir. Bu durumda pazarda birçok benzer işletme boy göstermektedir. Dolayısıyla kendilerini rakiplerinden farklı kılmak isteyen,

yeni müşteriler elde etmek isteyen işletmeler için temalı restoranlar etkili bir yöntemdir (Heung, 2002: 20).

Bu gelişmelerden sonra, 1990'lı yılların başlarında temalı restoranlar sayıca hızlı bir artış göstermiş ancak hemen ardından pazar payını kaybetmeye başlamıştır. Bu sebeple birçok popüler marka küçülmek zorunda kalmıştır (Kim ve Moon, 2009: 144; Weiss, Feinstein ve Dalbor, 2004: 23). Yapılan farklı bir çalışmada ise küçülmenin sebebi, müşteri memnuniyetinin sağlanamaması ve tekrar ziyaret etme niyetindeki düşüş olarak ifade edilmiştir. (Weiss, Feinstein ve Dalbor, 2004: 23).

Temalı restoranlar, tüketicilere sadece yiyecek- içecek hizmeti sunmamakta, aynı zamanda eğlence ve yarattıkları atmosferi tecrübe etme olanağı sunmaktadır (Heung, 2002: 19; Hsu, Lee ve Li, 2009; Kim ve Moon, 2009: 144; Weiss, Feinstein ve Dalbor, 2004: 23; Wood ve Munoz, 2007: 243). Bu yüzden sektörde hem eğlence hem de yemek ifadelerine karşılık gelen "eğlenceli yemek" (eatertainment) şeklinde kullanılmaktadır (Josiam, Mattson ve Sullivan, 2004: 453; Tsai ve Lu, 2012: 304; Wood ve Munoz, 2007: 243) Temalı restoranlar, menüsü, mimarisi, personeli, atmosferi ve diğer özellikleri ile belli bir konuyu işleyen işletmelerdir (Kılınç, 2014: 100). Temalı restoranlar, çoğunlukla yeme faaliyetlerinin yanı sıra farklı ve özgün mimarisıyla ön plana çıkan yiyecek-içecek işletmeleridir (Beardsworth ve Bryman, 1999: 228; Kim ve Moon, 2009: 144; Weiss, Feinstein ve Dalbor, 2004: 23). Temalı restoranlar, sundukları yiyecek-içecekler aracılığıyla insanların temel gereksinimlerinin yanı sıra güzel duyu gibi gereksinimlerini de gidermeyi amaçlayan, müşterilerinde özel bir yerde oldukları hissini uyandırarak kendilerini özel hissetmelerini sağlayan ticari yiyecek-içecek işletmeleridir (Kılınç, 2014: 100). Hazır yiyecek restoranlarına veya diğer restoranlara göre temalı restoranlarda tüketiciler, işletme içerisinde dekorun ve personel hizmetinin keyfini yaşamak amacıyla daha fazla vakit harcamaktadır. Tüketicilere hitap eden temalı restoranlarda, yemekler işlenen temanın gerisinde kalmaktadır. Dolayısıyla temalı restoranlarda fiziksel çevre unsurları, tüketici algısı ve davranışları açısından önemli bir rol oynamaktadır (Kim ve Moon, 2009: 144). Tüketiciler temalı restoranları farklı sebeplerle tercih etmektedir. Bunlardan bazıları, yenilik arayışı, kendi kültürlerine bağlılık ve farklı kültür ve mutfak lezzetlerini keşfetme isteğidir. Bu sebeple de temalı restoranlar artış göstermektedir (Munoz ve Wood, 2009:270). Temalı restoranlar, tüketicilere başka bir şekilde tecrübe edinme imkânı olmayan farklı bir zamana veya yere ulaşma şansı sağlamaktadır. Görünen eğlence faydasının yanı sıra temalı restoranlar, tüketicilere tarihi olaylar, yaşam tarzları ve yabancı kültürler hakkında eğitim hizmeti sunmaktadır. Birçok tüketici temalı restoranların idealleştirilmiş ve görsel nesnelere süslenmiş olduğunu görmektedir ancak yine de gerçek ile kurgu arasındaki farkı görmekte oldukça zorlanmaktadır (Wood ve Munoz, 2007: 243).

Temalı restoranlarda temanın ne olduğundan çok, temanın bir bütün olarak ele alınması önemlidir. Ayrıca, temalı restoranların pazar paylarını devam ettirebilmesi için yeni ve genç neslin istek ve ihtiyaçlarını takip etmesi gerekmektedir. Çünkü gençler heyecanı severler ve bu ihtiyacı da temalı restoranlar büyük ölçüde karşılamaktadırlar. Dolayısıyla, bu değişiklikler temalı restoranların ürün çeşitliliğine daha fazla seçenek eklemesini sağlamıştır (Heung, 2002: 20). Hsu, Lee ve Li (2009), temalı restoranların özelliklerinden bahsederken kültürel kaynakların sanat, film, spor, çizgi film, pop müzik, eski bilgiler, moda, doğal çevre, mekan, milliyet ve etnik yapı içermesi; gözle görülebilen, dokunulabilen ve akustik aletlerin oyuncak, sanat eseri, dekor, logo, müzikal enstrümanlar ve hatıralar içermesi; menü ve yemek takımlarının tema ile uyumlu olması; menü kartlarında ve sunumda çeşitlilik olması; coğrafi ve kültürel açıdan erişilebilir olması ve mutfaktan ziyade atmosfere vurgu yapılması gerektiğini ifade etmiştir.

#### **TEMALİ RESTORAN VE ETNİK RESTORAN AYRIMI**

Temalı restoranlar yapıları, özellikleri ve içeriği bakımından genel olarak etnik restoranlarla karıştırılmaktadır (Türksoy, 2002). Hatta literatürde birçok çalışmada temalı restoranlar altında etnik restoranlar, etnik restoranlar adı altında temalı restoranlar anlatılmaktadır.

Etnik restoranlar, ilginç ancak tanınmış kültür öğeleriyle farklı bir yapı oluşturmak için etnik sanat, dekor, müzik, dış mimari, isim ve çeşitli biçimlerde nesnelere kullanılmaktadır (Jang, Liu ve Namkung, 2010: 663; Wood ve Munoz, 2007: 243). Bir başka deyişle, etnik restoranlarda belirli bir kültür şeması işlenmektedir (Kılınc, 2014: 101). Temalı restoranlar herhangi bir konu olmaksızın abartılı ve yapay bir tecrübe sunarken, etnik restoranlar ise kültürel mirasla bağlantı kurmak veya yabancı kültür ve mutfak kültürleriyle tanışmak gibi konusu olan yeme ve eğlence tecrübesi sunmaktadır (Wood ve Munoz, 2007: 243).

Temalı restoranlarda sunulan yiyecek-iceceklerden ziyade yaratılan atmosfer ve hissedilen hava ön planda iken etnik restoranlarda mutfak ve sunulan yemekler ön plandadır. Yani, etnik restoranlarda sunulan yemek, genel olarak bir yöreye, bir kültüre aittir ve sunulan tüm unsurlar belirli bir kültürü yansıtmaktadır (Kılınc, 2002: 101). Temalı restoranlarda sunulan yiyecek-iceceklerin tema ile birebir uyuşması beklenmez ancak etnik restoranlarda sunulan yiyecek-iceceklerin temsil ettiği kültürle uyuşması beklenmektedir (Josiam, Mattson ve Sullivan, 2004: 453).

### DÜNYADAKİ VE TÜRKİYE'DEKİ TEMALİ RESTORAN ÖRNEKLERİ

Dünya'da ve özellikle gelişmiş ülkelerde birçok farklı ülkeden temalı restoran örnekleri saymak mümkündür. Bunun temel sebebi ise insanların refah seviyelerinin yüksek olması ve farklılık arayışıdır. Temalı restoranlar insanlara yeme-içme ihtiyacının karşılamasının yanı sıra eğlence ve yarattıkları atmosferi tecrübe etme olanağı sunduğu için, insanlar farklı deneyimleri tecrübe etmek amacıyla temalı restoranlara gitmeyi tercih etmektedir. Bu bölümde dünyadaki temalı restoranların birkaçına yer verilecektir.

**Hard Rock Cafe:** İlk defa 1971 yılında Londra'da kurulan Hard RockCafe'nin ana teması rock müzik ve buna ilişkin oluşturulan rock müzik enstrümanları, posterleri ve süslemeleridir. Büyük bir alana yayılan Hard RockCafe günümüzde 59 ülkedeki 145 kafesi, 21 oteli ve 10 kumarhanesinden oluşan 191 işletmesiyle müşterilerine hizmet sunmaktadır (www.hardrock.com).

Resim-1: Hard RockCafe Örnekleri



Kaynak: www.hardrock.com adresinden 19.11. 2014 tarihinde erişilmiştir.

**RedSea Star:** 1998 yılında İsrail'de açılan restoranın ana teması su altı dünyasıdır. Denizin 6 metre içine doğru inşa edilen restoranın camlarından deniz manzarası görülmektedir. Ayrıca restoranın etrafına döşenen hafif ve dalga yaratan ışıklarla gece manzarası da izlenebilmektedir. RedSea Star oluşturduğu deniz altı manzarasıyla müşterilerine farklı bir deneyim yaratmaktadır (www.odditycentral.com).

Resim-2: RedSea Star Örnekleri



Kaynak: www.odditycentral.com adresinden 19.11.2014 tarihinde erişilmiştir.



**Modern Toilet Restaurant:** 260 metrekarealana inşa edilen Modern Toilet Restoranı bir tuvaleti anımsatmakta ve müşterine tuvalet hissi/algısını yaşatmaktadır. Restoranda bulunan yemek tabaklarından, oturlan sandalyelere, servis edilen yiyeceklerin şekil ve kalıplarına kadar her şey klozet şeklinde sunulmaktadır. Ayrıca içeceklerin koyulduğu kaplar da pisuvar şeklindedir (www.moderntoilet.com).

Resim-3: Modern ToiletRestaurant Örnekleri



Kaynak: www.moderntoilet.com adresinden 19.11.2014 tarihinde erişilmiştir.

**Planet Hollywood:** 1991 yılında Hollywood temasıyla kurulan ve Hollywood yıldızlarının desteklediği bir restorandır. Planet Hollywood, dünya standartlarının üzerinde sunduğu hizmetle, canlı performans, özel kutlama yemekleri ve alışveriş imkânıyla her yaş grubundan misafirlerine unutulmaz eğlence deneyimi sunmaktadır. İçeriğinde Hollywood temasının işlendiği restoran, günümüzde otel, casino ve restoran gruplarında hizmet vermektedir (www.planethollywood.com).

Resim-4: Planet Hollywood Örnekleri



Kaynak: www.planethollywood.com adresinden 03.12.2014 tarihinde erişilmiştir.

Yukarıdaki verilen temalı restoran örneklerinin dışında, farklı ülkelerden birçok temalı restoran örnekleri vermek mümkündür. American Dream, Captain Americas Cookhouse and Bar, Rainforest Cafe, City Tavern, Delta Queen, Hanry Ford Museum and Greenfield Village, Disaster Cafe, The Lockup, Mystic Seaport, Natchez ve Portillo's Restaurant bunlardan sadece birkaçıdır (io9.com, www.thrillist.com).

Türkiye'de ise temalı restoranlar yok denecek kadar azdır. Olanlar ise genel olarak yabancı kökenlidir veya temalarını menülerinde kullanmaya çalışmaktadırlar (Kılınc, 2014: 108). Ülkemizde deniz mahsulleri servisi yapan, yaban hayvanlarının etlerini pazarlayan veya sadece sebze yemekleri sunan restoranlar oldukça fazladır. Ancak bu işletmeler sadece menülerinde temayı yansıtmaya çalışmaktadırlar. Gerek restoranların atmosferinde gerek restoranı oluşturan süslemelerde, gerekse kullanılan servis malzemelerinde klasik görünüm ve hizmetten öteye gidememektedirler. Yine de ülkemizde temalı restoranlara örnek olarak verilebilecek işletmelerden bir tanesi Leman Kültür Restoranı'dır.

**Leman Kültür:** İlk olarak karikatür dergisi ile sevenlerinin karşısına çıkan Leman Kültür, daha sonraları fikir paylaşımlarının yapıldığı, yazarların-çizerlerin bulunduğu, günümüzde birçok sanatçının da ünlenmesine yardımcı olan ve yeme-içme imkânlarının da bulunduğu bir restoran şeklini almıştır. Şu an Türkiye'de ve yurtdışında şubeleri bulunan ve

“Yatıya Hariç Her Zaman Bekleriz” sloganıyla müşterilerine hitap eden Leman Kültür’ün teması duvarlarının, tuvaletlerinin, yemek masalarının, menü kartlarının ve personel kıyafetlerinin karikatürler ile süslenmesi ve bir bütünlük oluşturmasıdır. Ayrıca menüde yer alan yiyeceklerin de isimleri karikatürlere ait özel isimlerle müşterilerini beklemektedir (www.lmk.com.tr).

Resim-5: Leman Kültür Restoran Örnekleri



Kaynak: www.lmk.com.tr adresinden 20.11. 2014 tarihinde erişilmiştir.

Yukarıda verilen dünyadaki ve Türkiye’deki temalı restoran örnekleriyle bu konu hakkında genel bir fikir verme amaçlanmıştır. Örneklerde de görüldüğü gibi, temalı restoranların belirlenmiş olan tema çerçevesinde hizmet sunmaları, bu tarz restoranların ortak özelliği olduğu gibi, aynı zamanda diğer restoranlardan ayıran önemli bir özelliktir. Restoranın dış mimari yapısında, iç mekânsal tasarımında, kullanılan objelerde, hazırlanan menüler gibi tüm aşamalarda belirlenmiş olan tema yansıtılmaktadır. Rainforest Cafe’de yağmur ormanları temasının işlenmesi, Hard RockCafe’derock müzik temasının işlenmesi, Leman Kültür’de karikatür temasının bütün aşamalarda vurgulanması buna örnek olarak verilebilir. Diğer yandan bu restoranların hedef kitesinin bu temayı seven, ilgi duyan veya tercih eden tüketiciler olması da bu restoranların ortak özelliklerinden biridir. Leman Kültür’de menü kartlarının karikatürlerle resmedilmesi dolayısıyla karikatür seven tüketicilerin tercih etmesi, Hard RockCafe’nin daha çok gençlere hitap etmesi veya RedSea Star’ın daha çok sakin ve nezih bir ortam tercih edenlere hitap etmesi örnek verilebilir. Temalı restoranların dışında kalan diğer restoranlarda ise, herhangi bir temaya bağlı kalmak söz konusu olmamaktadır.

#### SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

Rekabetin son derece hızlı ilerlediği günümüzdeürün farklılaştırma, müşteriye elde tutma, pazar payını artırma ve müşteri memnuniyetini sağlama alanlarında en iyi çözümlerden biri olan temalı restoranlar, yiyecek-içecek sektöründe önemli bir yere sahiptir.Yurt dışında ve özellikle gelişmiş ülkelerde ortaya çıkan temalı restoranların temel amacı, sadece yeme-içme hizmeti sunmak değil aynı zamanda müşterilerine eğlence ve yarattıkları atmosferi tecrübe etme fırsatı sunmaktır. Dolayısıyla temalı restoranlar karın doyurma ihtiyacının yanı sıra müşterilerine hoş vakit geçirme ve farklı deneyimleri yaşama şansı vermektedir.

Ülkemizde temalı restoranların durumuna bakıldığında, temalı restoranların sayısı ve çeşitliliği yok denecek kadar azdır. Oysaki ülkemiz sahip olduğu doğal, kültürel, mimari ve tarihi zenginliği ile birçok farklı temaya ev sahipliği yapabilecek ve pazarlanabilecek ürün yapısına ve çeşitliliğine sahiptir.

Sonuç olarak, rekabetin yoğun olduğu ortamlarda farklılık yaratmak, pazarlama için önemli unsurlarından birisidir. Farklılık yaratan işletmeler, hem yeni müşterilere ulaşabilecek, hem mevcut müşterilerini elde tutacak hem müşteri memnuniyetini sağlayacak, , hem kar elde edeceklerdir.Yiyecek-içecek işletmesi yatırımcılarının işletmeyi konumlandıracakları bölgenin doğal yapısı veya mimari yapısına uygun bir tema oluşturması, hem o bölgenin değerlerinin açığa çıkarılması hem de işletmelerin farklılık yaratması bağlamında önemli olacaktır. Örneğin, balığı ve deniz ürünleriyle ünlü Muğla ilinde planlanan bir işletmede balık ve deniz ürünlerini simgeleyen servis araçlarının, işletme içi dekorasyon materyallerinin tercih edilmesi, ortamın tasarımında ve personel kıyafetlerinde denizi çağrıştıran renklerin kullanılması, menü

kartlarının balık filigranlı hazırlanması farklı bir tema olabilir. Veya ağaçların bilinçsizce yok edildiği günümüzde, hem orman ve ağaç sevgisini aşılacak hem de ormanın insanlara verdiği huzuru yaşatmak amacıyla orman temalı bir işletme tasarlanabilir. Dış mimarisi ağaç şeklinde planlanabilecek olan bu işletmede kullanılan materyallerin ahşap olması, yeşil rengin tercih edilmesi, iç mekânda yeşil alanların oluşturulması ve ormanlar ile ilgili bilgi veren duvar yazılarının veya broşürlerin yer alması örnek olarak verilebilir.

Ayrıca, yatırımcılar hedef pazarın istek ve beklentileri doğrultusunda ürün ve hizmet geliştirerek konumlandırma yapabileceklerdir. Böylece, yiyecek-icecek işletmeleri aynı sektörde hizmet veren rakiplerine karşı üstünlük sağlayabileceklerdir.

#### KAYNAKÇA

- BEARDSWORTH, A. ve BRYMAN, A. (1999). "Late Modernity and the Dynamics of Quasification: The Case of the Themed Restaurant", *The Sociological Review*, S. 47(2), s.228-257.
- HEUNG, V. C. S. (2002). "American Theme Restaurants: A Study of Consumer's Perceptions of the Important Attributes in Restaurant Selection", *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, S. 7(1), s. 19-28.
- HSU, H.L., LEE, S.H. ve LI, Y. H. (2009). "A Cognitive Analysis of Customer Preferences Regarding Themed Restaurants in Taiwan", *Journal of Global Business Management*, S. 5(1), s.y.
- JANG, S, LIU, Y. ve NAMKUNG, Y. (2010). "Effects of Authentic Atmospherics in Ethnic Restaurants: Investigating Chinese Restaurants", *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, S. 23(5), s. 662-680.
- JOSIAM, B. M., MATTSON, M. ve SULLIVAN, P. (2004). "The Historiant: Heritage Tourism at Mickey's Dining Car", *Tourism Management*, S. 25, s. 453-461.
- KILINÇ, O. (2014). Temalı Restoranlar ve Barlar. Osman N. Özdoğan (Ed.), *Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler-Kavramlar, Yaklaşımlar, Başarı Hikayeleri* içinde (89-110). Ankara: Detay Yayıncılık.
- KIM, W.G. ve MOON, Y. J. (2009). "Customers' Cognitive, Emotional and Actionable Responses to the Service Escape: A Test of the Moderating Effect of the Restaurant Type", *International Journal of Hospitality Management*, S. 28, s. 144-156.
- MUNOZ, L. C. ve WOOD, N. T. (2009). "A Recipe for Success: Understanding Regional Perceptions of Authenticity in Themed Restaurants", *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*, S. 3(3), s. 269-280.
- SÖKMEN, A. (2006). *Yiyecek-İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği*, (3. Baskı) Ankara: Detay Yayıncılık.
- TSAI, C. T. ve LU, P. H. (2012). "Authentic Dining Experiences in Ethnic Theme Restaurants", *International Journal of Hospitality Management*, S. 31, s. 304-306.
- TÜRKSOY, A. (2002). *Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Yönetimi*, (2. Basım), Ankara: Turhan Kitabevi.
- WEISS, R. Ve FEINSTEIN, A. H. (2004). "Customer Satisfaction of Theme Restaurant Attributes and Their Influence on Return Intent", *Journal of Foodservice Business Research*, S. 7(1), s. 23-41.
- WOOD, N. T. ve MUNOZ, C. L. (2007). "No Rules, Just Right" or Is It? The Role of Themed Restaurants as Cultural Ambassadors", *Tourism and Hospitality Research*, S. 7, s. 242-255.
- YURTSEVEN, H. R. ve YILDIRIM, H. M. (2014). "Historian: Orient Express Restoran Örneği", *Eko-Gastronomy Dergisi*, S. 1(1), s. 163-170.
- DİĞER KAYNAKLAR**
- <http://www.hardrock.com/> adresinden 19.11.2014 tarihinde erişilmiştir.
- <http://io9.com/10-of-the-strangest-theme-bars-and-restaurants-on-earth-840461483> adresinden 19.11.2014 tarihinde erişilmiştir.
- <http://www.lmk.com.tr/> adresinden 19.11.2014 tarihinde erişilmiştir.
- <http://www.moderntoilet.com.tw/en/> adresinden 20.11.2014 tarihinde erişilmiştir.
- <http://www.oddtitycentral.com/pics/the-underwater-restaurant-of-the-red-sea.html> adresinden 19.11. 2014 tarihinde erişilmiştir.
- <http://www.planethollywood.com/> adresinden 03.12.2014 tarihinde erişilmiştir.
- <http://www.thrillist.com/travel/nation/7-of-the-most-hilarious-american-themed-restaurants-in-the-world> adresinden 19.11.2014 tarihinde erişilmiştir.