

Parmakların Okuduğu Menü: Braille Alfabeti İle Bir Model Önerisi

Osman GÜLDEMİR^a, Gencay SAATÇİ^b

^aAnadolu Üniversitesi, Eskişehir Meslek Yüksekokulu

^bUludağ Üniversitesi, Harmancık Meslek Yüksekokulu

Anahtar Kelimeler

Braille Alfabeti
Engelsiz İşletmeler
Eskişehir
Görme Engelliler
Menü

Özet

Bireylerin yaşamlarında gereksinim duydukları en önemli konuların başında yeme-içme faaliyetleri gelmektedir. Günlük yaşam içerisinde bireylerin evlerinin dışında ortaya çıkan yeme-içme ihtiyacını karşılayan yiyecek içecek işletmeleri açısından menü hazırlayıp sunmanın temel amacı; satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar geçen süre zarfında hammadde seçimi ve farklı tüketicilerin ihtiyaç ve beklentilerine cevap verebilmektir. Birbirinden farklı tüketici istek ve ihtiyaçlarının bulunmasının yanında, birbirinden bağımsız tüketiciler ve birbirinden farklı yaşam koşullarının varlığı da göz ardı edilemeyecek bir gerçektir. Sağlıklı bireylere göre daha sert ve zorlu yaşam şartlarına sahip olan, doğuştan veya sonradan bazı yetilerini kaybetmiş engelli bireyler günlük yaşamlarında bilgiye erişim ve kaynak elde edebilme problemleri yaşamaktadırlar. Braille alfabesiyle hazırlanan kaynakların, sayıları ve çeşitliliği az olup erişilebilmesi de zordur. Buradan hareketle engelli bireylerin, toplumun diğer üyeleriyle eşit bir şekilde yaşam sürdürebilmeleri için; Eskişehir’de faaliyet gösteren Oda Restoran’ın menüsü, Altı Nokta Körler Vakfı yardımıyla Braille alfabesi ile yeniden düzenlenmiş ve çalışmanın uygulaması gerçekleştirilmiştir. Bu bağlamda görme engelli bireyler için hazırlanan ve pilot uygulaması gerçekleştirilen menünün, engelli bireyler tarafından algılanması; olumlu yönde olup, her bireyin aldığı hizmetten eşit şekilde faydalanma hakkı olduğunu ve her müşteri gibi kaliteli hizmet almak istediklerini ifade etmişlerdir.

The Menu That Fingers Read: A Model Proposal with Braille

Keywords

Braille Alphabet,
Business for
Disabled People,
Eskişehir,
Visually Impaired,
Menu

Abstract

The most important issues in the life is mostly about eat and drink. The main purpose of preparing and presenting menu in terms of food and beverage companies; selection of raw materials from the purchasing stage to presentation stage and, to respond to different customer needs and expectations. Besides the presence of different consumer desires and needs, the presence of independent and disparate consumer life conditions are can't be ignored. People with disabilities who having a harder and challenging living conditions compared to healthy individuals have problems to obtain the information and, access the resources in their daily lives. Braille alphabet resources diversity and numbers are less and, accessing to them are difficult. Hence people with disabilities, to sustain their lives on an equal basis with other members of the community; the menu of the Oda Restaurant that operates in Eskişehir, reorganized by Braille with the help of Six Dots Foundation and, the application was performed. The perception of the menu that prepared for the visually impaired people is positive, and visually impaired people represented that they would like to receive equal quality service as well as normal people.

ALANYAZIN

Menü, bir yiyecek satış ünitesinde servisi yapılacak yiyecek ve içeceklerin adlarının, açıklamalarının, fiyatlarının belirli bir düzen içerisinde konuğa karar vermesinde rehberlik yapan listedir (Yılmaz, 2006, s.44; Altınel, 2011, s.17; Bulduk, 2013, s.252). Menü, bilindiği gibi yiyecek-içecek yönetiminde maliyet kontrolü aşamasında temel bir başlangıç noktasıdır ve aynı zamanda yiyecek-içecek işletmelerinde başlıca bir pazarlama aracı olarak da işletmelerin ürün yelpazesini temsil eden, fiyatlarını belirleyen, promosyon olanaklarını sağlayan işletmenin temel kurallarını içeren önemli bir dağıtım kanalıdır (Atikson ve Jones, 1994, s.40; Ninemeier, 2001, s.132; Çiftçi ve Köroğlu, 2008, s.34; Bölükoğlu ve Taşpınar, 2009, s.1429; Çam, 2009, s.503; Biçici ve Köroğlu, 2013, s.53; Koşan, 2013, s.204). Menü'nün temel görevi; işletmenin satmak istediklerini satabilmek, müşterileri harekete geçirerek gelir elde edilmesini sağlamak ve etkili iletişim ağı kurabilmektir (Sarışık vd, 2008, s.277). Hazırlanan menü, çeşitli zamanlarda işletmeye gelen müşterilerin enerji ve besin öğeleri ihtiyacına cevap verirken, diğer taraftan da müşterinin sosyal, psikolojik, ekonomik ihtiyaçlarına da cevap verebilen nitelikte olmalıdır. Bu nedenle menü planlama birçok etkeni bir arada düşünmeyi ve uygulamayı gerektiren ayrı bir deneyim ve ihtisas işi olarak yöneticilerin karşısına çıkmaktadır (Giritlioğlu, 2008, s.81).

Menü, yiyecek-içeceklerin planlanma, malzemelerin satın alınması ve servis uygulanması aşamalarında bir yönetim aracı olarak kullanılmaktadır (Koşan ve Geçgin, 2013, s.395). Menü yönetiminin temel amacı ise; müşterinin menüden iyi bir seçim yapmasına yardımcı olmaktır. Menüyü eline aldığı zaman müşterinin ilk gördüğü şey menünün düzenidir. Menü düzenlenmesi, müşterilerin menüden seçimlerini uygun bir şekilde yapmalarını sağlayan bir yöntemdir ve temel amacı; menü kartının açık ve anlaşılır olmasını sağlamaktır. Menü kartının boyutlarının, renginin, kullanılacak metnin belirlenmesi ve yiyecek-içeceklerin menüye yerleştirilmesiyle ilgili çalışmaları içeren bir süreçtir (Rızaoğlu ve Hançer, 2013, s.124).

Günümüzde yiyecek-içecek işletmeleri, hitap ettikleri müşteri gruplarına göre farklı menü seçenekleri kullanmaktadırlar (Bölükoğlu ve Türksoy, 2001, s.22). Yiyecek içecek sektörü içerisinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmeleri, insanların yeme içme ihtiyaçlarını karşılayan, satış karlarının en yüksek düzeyde tutulmasını hedefleyen ticari nitelikteki işletmeler olarak bilinmektedir (Doğan vd, 2010, s.242; Dönmez vd, 2011, s.203; Akın ve Akın, 2013, s.2).

Bilgi toplumu olabilme sürecinde, "toplumla bütünleşme" anahtar sözcüğünden yola çıkılarak, özellikle engelli bireylerin bilgiye erişmesini engelleyen tüm olumsuzlukları ortadan kaldıracak, engelsiz bir ortam hazırlama çabası ancak son yıllarda yoğunlaştırılmıştır (Subaşıoğlu, 2000, s.204). Günümüzde görme engelli bireyler, dünyada ve ülkemizde ülke nüfusunun azımsanamayacak bir bölümünü oluşturmaktadır. Bu bireyler eğitim ve günlük yaşamlarında bilgiye erişim ve kaynak problemleri yaşamaktadırlar. Braille (Kabartma) alfabesiyle hazırlanan kaynakların, sayıları ve

çeşitliliği az, erişilebilmesi de zordur (Çentik vd, 2013, s.32). Engellilik, doğuştan ya da sonradan olma herhangi bir hastalık veya kaza nedeniyle kişinin bedensel, zihinsel, ruhsal, duygusal ve sosyal fonksiyonlarında belirli bir oranda, sürekli azalma ve kayıplara neden olan, organ yokluğu veya bozukluğu sonucu toplumsal yaşama uyum sağlama ve günlük ihtiyaçlarını karşılamada güçlükleri olan; korunma, bakım, rehabilitasyon, danışmanlık ve destek hizmetlerine ihtiyaç duymak olarak tanımlanmaktadır (Kula, 2005, s.5; Öztürk, 2011, s.20).

Yürüyebilmek, görebilmek, duyabilmek, konuşabilmek, öğrenebilmek olarak belirlenen temel yaşam hareketlerinde genellikle zihinsel veya fiziksel olarak sınırlı hareket etmek zorunda olan insanlar, "engelli" olarak tanımlanmaktadır (Subaşıoğlu, 2000, s.203). Engel-özür; bireyin yaşamı süresince farklı durumlar karşısında, yaş, cinsiyet, cinsel, fiziksel, sosyal ve kültürel faktörlere bağlı olarak toplumda üstlenmesi gereken görevleri yetersizlik nedeni ile yapamamasıdır (Ulutaşdemir, 2007, s.120; Gökbay vd, 2011, s.1; Demirbilek, 2013, s.58).

Engellilerin bağımsız ve insan onuruna uygun bir yaşam sürebilmeleri için toplumun diğer üyeleriyle eşit şekilde fiziksel çevreye, ulaşım, bilgi ve iletişim teknolojisi dâhil bilgiye ve iletişime, halka açık diğer tesis ve hizmetlere erişimlerinin sağlanması gerekmektedir (Çağlar, 2012, s.543). Ancak, engellilerin hak ve hizmetlere erişebilirliğini arttırmak, diğer yandan yaşamın tüm alanlarına diğerleriyle eşit temelde katılımlarını sağlamak, tek başına bir kurumun üstesinden gelemeyecek kadar geniş ölçekli bir hedefdir. Bu hedef, devletin ilgili tüm kamu kurum ve kuruluşlarının kendi görev alanları içinde engellilerin erişebilirliğini hesaba katan strateji ve eylem planları geliştirmeleri, bu çalışmaların ulusal çaplı bir eylem planı ve programının parçası olarak koordinasyon ve işbirliği temelinde yürütülmesi, uygulamalar için etkili bir gözleme ve denetim mekanizmasının kurulmasını zorunlu kılmaktadır (Çağlar, 2012, s.586). Amaç, bireylerinin eşit koşullarda birlikte çalışıp, yan yana yaşayarak oluşturulacak bir toplumu, bir dünyayı gerçekleştirmekse, çabaların, özellikle engelli bireylere sunulacak sistemler, hizmetler, planlamalar bağlamında bilgilenmek, bilinçlenmek ve duyarlılığı arttırmak yönünde de yoğunlaştırılması gerekmektedir (Subaşıoğlu, 2000, s.213).

Toplumla bütünleşme, her yaştan, her türden engeli bulunanların yaşamını ilgilendiren çağdaş ve uygar toplumların anahtar sözcüğüdür. Engellilerin topluma katılımı ve eşitlik isteniyorsa, toplumsal planlamalar yapılırken engellilerin gereksinimlerinin de göz önüne alınması savunulmalıdır. Tüm bireyleri kapsayan bir toplum planı gerçekleştirirken önemli unsurlar; bilgiye eşit erişim sağlamak ve teknolojinin sunduğu olanaklardan yararlanmaktır (Subaşıoğlu, 2000, s.213). Bu sosyal sorunun çözülebilmesi için engelli bireylerin dış mekânlardaki etkinliklere erişebilmesi ve oradaki sosyal ortamlara katılabilmesi için destek gerekmektedir (Müftüoğlu, 2006, s.2). Sosyal desteklerin pek çok işlevi vardır. Sosyal destekler (Coşkun ve Akkaş, 2009, s.216);

- Bireylere gereksinim duydukları hizmetleri ve malzemeleri sağlayarak duygusal rahatlık verirler,

- Beklenen sorunlarla ilgili olarak bireylere rehberlik ederek bu sorunlarla başa çıkma yolları sunarlar,
- Bireylerin performanslarını geliştirici geribildirimler sunarlar,
- Olumlu uyuma ve kişisel gelişime katkıda bulunurlar,
- Hem günlük yaşamda hem de gereksinimler ve krizler anında bireyler arası bağlantıları sağlayarak onları stresin olumsuz etkilerine karşı korurlar.

Bu kapsamda engelli bireylerin günümüzün sosyal ve kültürel etkinliklerinden birisi olan turizm hareketinin dışında kalması beklenemez. Engelli bireylerin bu önemli etkinliğin içinde yer almaları onların yaşamlarını zenginleştirmenin yanı sıra, ülkelerin turizm gelirlerinin artması ve turizm potansiyelinin gelişmesi açısından çok büyük önem taşımaktadır (Artar ve Karabacakoğlu, 2003, s.7).

Yılmaz ve Vural (2014), görme engelli bireyler açısından bir yiyecek–içecek işletmesine gidildiğinde en çok endişe duyulan konunun, açık büfe olan bir yerden en kolay biçimde nasıl yemek alınabileceği sorusu olduğunu ifade etmişlerdir. Alınabilecek basit birkaç önlemlerle, bu tedirginliğin üstesinden kolayca gelinebileceğini vurgulayarak menülerin web sayfası veya telefon sisteminden önceden öğrenilebilmesi, restoranlardaki personelin önceden bilgilendirilmesi ve eğitim verilmesi, çoğu sorunun ortadan kalkabileceğini belirtmişlerdir. Bu bağlamda da, dikkat edilmesi gereken unsurları şu şekilde sıralamışlardır:

- İşletmenin açık büfe ve/veya alakart restoran menüleri her gün web sayfasında ve kayıtlı olarak telefon sisteminde güncel olarak misafirlere sunulmalıdır.
- Eğer engelli kişi için bir sakıncası yoksa yemekhane personeli engelli misafirle ilgili bilgilendirilmeli, kişi yemeğe geldiğinde kendisine eşlik edilmelidir.
- Açık büfe bir restoranda hizmet veriliyorsa, engelli kişinin yemekleri nasıl almak istediği kendisine sorulmalı ona göre süreç devam ettirilmelidir.
- İdeal olarak önce açık büfede hangi reyonların olduğu kişiye anlatılmalı, sonrasında istediği reyona gidilerek o reyonda şu an nelerin olduğu kişiye sayılmalıdır. Bu şekilde reyon gezilerek yemek alımı tamamlanmalıdır.
- Hangi yemeklerin alınacağı konusunda karar engelli misafire bırakılmalı, kendisine mevcut yemek çeşitleri sayılmalıdır.
- Eğer ücretli bir nokta ise, yemekler sayılırken mutlaka menüdeki fiyatlar da belirtilmelidir.
- Masaya gelindiğinde yemeklerin tabaktaki konumları kişiye anlatılmalıdır: (Etler 3, sebze 6, pilav saat 12 yönünde gibi).

- Misafir masada yemek yerken, görevliye kolay ulaşabileceği bir yöntem bulunmalıdır. Görevliyi çağırmak için bir butona basmak, kişi elini kaldırdığında veya görevlinin ismini söylediğinde görevlinin ulaşılabilir konumda olması gibi.
- Alakart veya açık büfe olmayan mekânlarda ideal olarak menüler Braille olmalıdır. Değilse, kişiye önce menü kategorileri okunmalı, sonrasında istediği kategorideki yemekler fiyatlarıyla birlikte söylenmelidir.

Sağlıklı bireylere göre daha sert ve zorlu yaşam şartlarına sahip olan, doğuştan veya sonradan bazı yetilerini kaybetmiş engelli bireylerin; yaşam kalitelerinin ve yaşamdan beklentilerinin yükseltilebilmesi için, her açıdan desteklenmeleri gerekmektedir. Mümkün olduğunca normal yaşam olanaklarının sunulabilmesi, engellerin ortadan kaldırılabilmesi, engelli bireylerin de diğer bireyler gibi daha sosyal, daha iyi koşullarda yaşayabilmeleri adına atılması gereken adımlar; çağdaş toplumun gereği olarak tüm kamu ve özel sektör temsilcilerinin üzerine düşen görevlerin arasında yer almaktadır.

YÖNTEM

Araştırmanın konusu olan görme engellilere yönelik menü uygulamasının nasıl oluşturulabileceği ve yürütülebileceği konusunda 29 Mayıs 2014 tarihinde Eskişehir Büyükşehir Belediyesi Proje Birimi'nde bir beyin fırtınası toplantısı yapılmış ve ardından 16 Haziran 2014 tarihinde yapılan toplantıda iletişim kurulan ve çalışma için gönüllü olan Oda Restoran'da bir pilot uygulamanın yapılmasına karar verilmiştir. Araştırmanın evrenini Eskişehir'de bulunan restoranların müşterileri oluşturmaktadır, örnekleme ise pilot uygulama için gönüllü katılım gösteren Oda Restoran'ın görme engelli müşterileridir. Pilot uygulamanın gerçekleştirilme kararının ardından Oda Restoran'ın sade menüsü Word formatında yazıya aktarılmış ve "Altı Nokta Körler Vakfı" başkanı ve vakıf çalışanları ile görüşülerek Braille alfabesine dönüştürülmesi gerçekleştirilmiştir. Dönüştürülen menü vakıfta bulunan görme engelli bireylerce okuma kontrolünden geçirilerek son hali basılmıştır. Araştırmada, veri toplamada nitel araştırma yöntemlerinden mülakat tekniği kullanılmıştır. Bu doğrultuda Braille alfabesine dönüştürülen menü; çalışma için gönüllü olan, Eskişehir'de faaliyet gösteren Oda Restoran'a götürülen iki görme engelli bireye sunulmuş ve görüşleri alınmıştır. Bildiri hazırlama sürecinde ve kongre takvimine uyabilme gerekçesiyle, restorana görme engelli bireylerin gelmesi beklenmeden, irtibat kurulan iki görme engelli birey ile randevulararak işletmeye götürülmüştür. Bu kişiler restorandayken söz konusu menü hakkındaki görüşleri alınmıştır.

UYGULAMA

Görme engelli bireylerin, toplumda "engelsiz" bir hayat sürebilmeleri ve insan hakları gereği sosyal yaşamlarında diğer bireylerin olanaklarına sahip olmaları yaşamsal haklarıdır. Bu doğrultuda turizm alanında akademik çalışmalar yürütülerek, uygulamaya yönelik birikimler öngörülmektedir. Engelli bireylerin gittikleri yiyecek - içecek işletmelerinde servis edilen menü kalemlerinden detaylı

bir şekilde bilgilendirilmemeleri tam olarak istedikleri hizmeti almalarına engel teşkil etmektedir. “Engelsiz Erişim” VII. Kemal Özceyhan seminerini “Turizmde Erişilebilirlik” konusunda gerçekleştirmişlerdir. Bu seminerde turizmde erişimi artıracak şekilde işletmelerin bir “Erişilebilirlik Paketi” hazırlamaları önerilmektedir. Paket içerisinde günlük yemek menüleri de yer alması tavsiye edilmektedir (engelsizerisim.com, 2014). Ayrıca görme engellilerin gerek utangaçlıktan sormaya çekinmeleri, gerekse söz konusu işletme çalışanlarının menü kalemleri hakkında fiyat açıklaması yapmamaları sürpriz hesaplar ödemelerine yol açmaktadır. Bu ve benzeri sıkıntıların varlığı sebepleriyle, onların bireysel olarak kolaylıkla okuyabilecekleri ve bilinçli tercihler yapabilmelerini olanaklı kılacak bir menü çalışması yapılması amaçlanmıştır. Bu konuda, ön çalışmaya gönüllü olan Oda Restoran 1992 yılında kurulmuş; Eskişehir Organize Sanayi Bölgesi, 2. Cadde, No:1/A’da bulunan ve 09.00-23.00 saatleri arasında hizmet veren 100 kişi kapasiteli, kapalı ve açık alanı (bahçesi) bulunan bir lokantadır (odarestoran.com, 2014). Bu işletmenin menüsü çalışma için Microsoft Word formatına aktarılmış ve Altı Nokta Körler Vakfı’ndan Braille alfabesine dönüştürme talebinde bulunulmuştur. Altı Nokta Körler Vakfı, körlerin ve azgörenlerin yaşamına pozitif katkı sağlamayı hedefleyen, İstanbul Emirgan Altı Nokta Körler Rehabilitasyon Merkezi’nde yönetimi bulunan, 1972 yılında kurulmuş bir vakıftır. Vakıf, göz taramaları, Braille alfabesi, sesli kitap ve dijital kütüphane, görmezlere yönelik eğitim ve kültür çalışmaları yürütmektedir (ANKV, 2013). Vakıf bu talebimize karşılık menüyü, Braille alfabesine dönüştürmeyi sağlamış, vakıf bünyesinde yer alan görme engelli bireylere kontrollerini yaptırmış ve basılı halini araştırmacılara ulaştırmıştır. Bu süreçte ayrıca iki görme engelli bireyin konuya ve çalışmaya dair görüşleri alınmıştır. Bu kişilerden M.E.’nin görüşleri şu şekildedir:

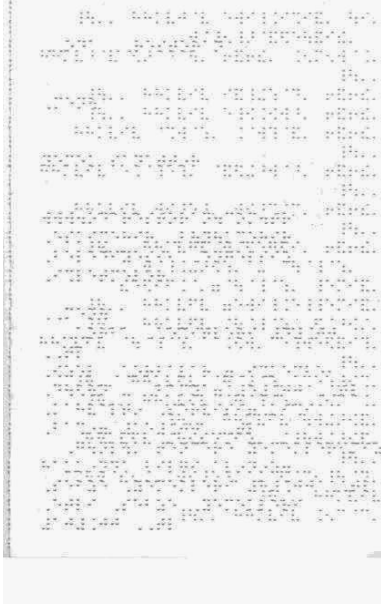
“...bu konuda kabartma yazı olarak destek sağlamak gerektiğini düşünüyorum. Lokanta ya da restorandaki menüler, kabartma broşürlerle masalara konabilir, ya da görme engelli müşteriler geldiğinde, bu broşürler, görevli tarafından verilebilir. Sesli sistem düşünülüyorsa, bu işin maliyet açısından ekonomik olmadığını belirtmek isterim. Bunun içinde, ilgili lokanta ya da restoranın kullandığı telefondaki sesli yanıt sistemine ekleme yapılabilir. Web sitelerinde flash’ların olması, ekran okuyucu kullanan görme engelliler için kâfidir. Sitelerde kabartma yazı koymak mümkün olmadığından, bu yeterli olacaktır.”

M.E.’nin görüşünde beyan ettiği şekilde, Braille alfabesiyle hazırlanan menüler elektronik menüler, telefon altyapıları vb. gibi yürütülebilecek diğer seçeneklere kıyasla daha ekonomiktir ayrıca birçok işletmede de daha kolay uygulanabilmektedir. Dolayısıyla Eskişehir Büyükşehir Belediyesi’nin “Engelsiz İşletmeler” projesi öngörüsüyle çıkılan bu yolda Braille alfabesiyle devam etmek akıllıca olacaktır. Çünkü bu şekilde Eskişehir’de bulunan yiyecek içecek işletmelerinin menülerinin dönüştürülmesi, yaygınlaştırılması ve sürdürülebilmesi mümkün olacaktır. Diğer görme engelli birey L.A.’nın konu üzerine fikir beyanı ise şu şekildedir:

“... bir restorana gidip oradaki mönüyü görmediğimiz ve fiyatları sormaya çekindiğimiz için en az bir defa sürpriz hesapla karşılaşmışızdır çoğumuz. Tabii tek seçenek Braille değil. Telefonlu mönülerde yapılabilir. Neticede her kör Braille biliyor diye bir kanun yok. Ama telefon tuşlama yöntemiyle bu da sağlanabilir ve bence bir alternatif olmalı mutlaka. Engelli olsun ya da olmasın her bireyin aldığı hizmetten eşit şekilde faydalanması hakkıdır. Kimse bana Allah rızası için mönü yapmasın yahut hizmet etmesin. Ben bir bireyim ve her müşteri gibi kaliteli hizmet almak istiyorum.”

L.A.’nın görüşünden de ifade edilebileceği üzere; sosyal bir toplum olabilme gereği, bu gibi çalışmaların yürütülmesi gerekmektedir. Ayrıca L.A. da M.E. gibi çeşitli menü alternatiflerinden söz etmektedir.

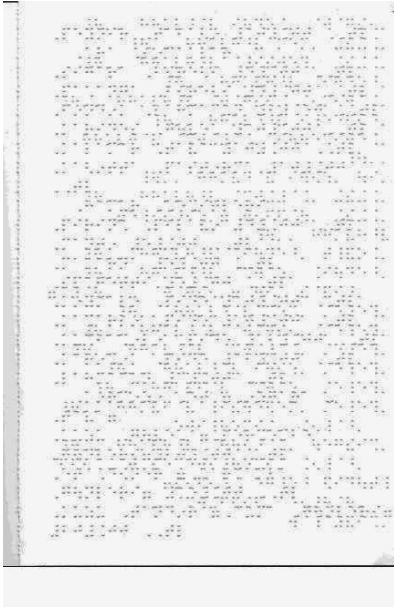
Fotoğraf1:Braille Alfabesiyle Menü Sayfa 1



Fotoğraf 2:Braille Alfabesiyle Menü Sayfa 2



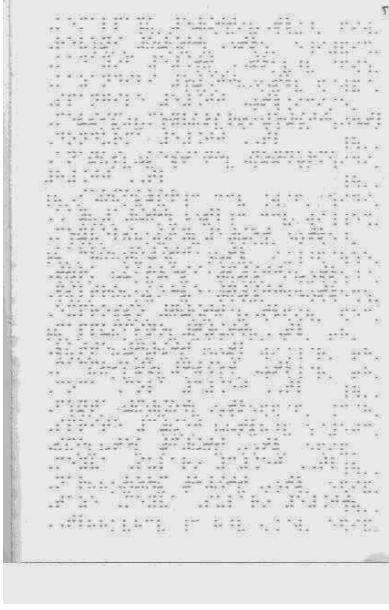
Fotoğraf3:Braille Alfabesiyle Menü Sayfa 3



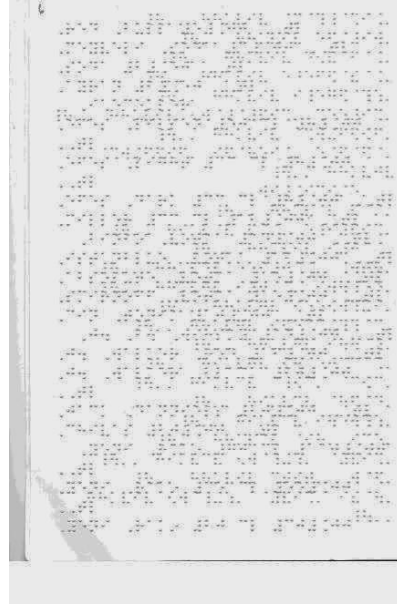
Fotoğraf 4:Braille Alfabesiyle Menü Sayfa 4



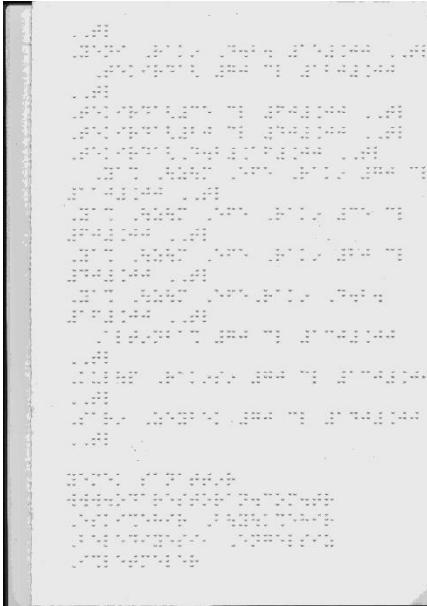
Fotoğraf5:Braille Alfabetiyle Menü Sayfa 5



Fotoğraf6:Braille Alfabetiyle Menü Sayfa 6



Fotoğraf7:Braille Alfabetiyle Menü Sayfa 7



Fotoğraf 8:Menü Parmakla Okunurken



Fotoğraf 9: Oda Restoran Menüsü 1

Menü		Menü		Menü	
Çorba Çışitleri	4.00 TL	Hamur Çeşitleri		Balık Çeşitleri	
Osai Çorbalar	5.00 TL	Pirinç Pilavı	4.00 TL	Mezgit Kâğıtta	20.00 TL
(İşkembe, Duğün & Bamya)		Mantı	5.00 TL		
Kahvaltı Servisi	15.00 TL	Makama	5.00 TL	Balık çeşitlerimiz hakkında lütfen bilgi alınır.	
(Kişi Başı)		Spagetti	5.00 TL		
Günlük tencere yemeklerimiz hakkında bilgi alınır.		Kıymalı Pide	10.00 TL	Tatlı, Dondurma & Mevveler	
Sebzeye Yemekleri	8.00 TL	Kaşarlı Pide	10.00 TL	Kemalpaşa	5.00 TL
Etili Sebzeye Yemekleri	10.00 TL	Kuşbaşı Pide	12.00 TL	Revani	5.00 TL
Et Yemekleri	18.00 TL	Kanşık Pide	12.00 TL	Kadayıf	5.00 TL
		Lahmacun	3.00 TL	Kazandibi	5.00 TL
Zevtinvaşlılar		Kırmızı Et (Izgara & Tava)		Spangile	5.00 TL
Kanşık Z. Y. Tabağı	12.00 TL	Kuzu Güveç (Perşembe Günleri)	20.00 TL	Mevsim Meyveleri	5.00 TL
Z. Y. Fasulye	5.00 TL	Et Döner (Çarşamba Günleri)	15.00 TL	Dondurma	5.00 TL
Z. Y. Brokoli	5.00 TL	Kuzu Tandır (Cuma Günleri)	20.00 TL	Ananas Kestane Dondurma	8.00 TL
Z. Y. Yaprak Sarma	5.00 TL	Izgara Köfte	12.00 TL	İçecekler	
Z. Y. Barbunya Pilaki	5.00 TL	Kuzu Şiş	20.00 TL	Çay	1.00 TL
Z. Y. Camber Biber	5.00 TL	Kuzu Pirzola	20.00 TL	Meyveli Çay	1.50 TL
Z. Y. Enginar	7.00 TL	Biftek	20.00 TL	Kahve	5.00 TL
Salata & Soğuklar		Kanşık Izgara	20.00 TL	Türk Kahvesi	6.00 TL
Yeşil Salata	4.00 TL	Bonfile	22.00 TL	Filtre Kahve	7.00 TL
(Akdeniz Yeşilliklen)		Kiremitte Kavurma	18.00 TL	Expresso	7.00 TL
Çoban Salata	4.00 TL	Et Sote	16.00 TL	Cappuccino	7.00 TL
Peynirli Roka Salata	4.00 TL	Kuzu Kavurma	20.00 TL	Latte	7.00 TL
Mevsim Salata	4.00 TL	Kuzu Tandır (Sebzeli)	20.00 TL	Macchiato	7.50 TL
Kaşık Salata	5.00 TL	Köylü Biftek	20.00 TL	Coca Cola	3.50 TL
Yoğurt	4.00 TL	Biftek Sarma	22.00 TL	Fanta	3.50 TL
Yoğurtlu Samizotu	4.00 TL	Bevaz Et (Izgara & Tava)		Sprite	3.50 TL
Patlıcan & Biber Kızartma	5.00 TL	Piliç Şiş	12.00 TL	İce Tea	3.00 TL
Çank	5.00 TL	Piliç Izgara	12.00 TL	Meyve Sulan	3.50 TL
Peynir Tabağı	10.00 TL	Piliç Kavurma	12.00 TL	Nar & Üzüm	5.00 TL
Ara Sıcaklar		Piliç Sote	12.00 TL	Taze Meyve Sulan	5.00 TL
Sigara Böreği	4.00 TL	Piliç Sarma	14.00 TL	Red Bull	5.00 TL
Paçanga Böreği	4.00 TL	Piliç Şnitzel	14.00 TL	Meyveli Soda	3.00 TL
Fındık Lahmacun	2.50 TL			Soda	2.50 TL
Karides Güveç	10.00 TL			Ayrıan	2.50 TL
Kalamar Tava	10.00 TL				
Kâğıtta Pastırma	10.00 TL				
www.odarestoran.com.tr		yemek sanatı...		www.odarestoran.com.tr	
Eskişehir Büyükşehir Belediyesi, Engelsiz İşletmeler				Eskişehir Büyükşehir Belediyesi, Engelsiz İşletmeler	

Fotoğraf 10: Oda Restoran Menüsü 2

Menü			
İçecekler			
Efes Pilsen 50 cl	8.00 TL		
Efes Light 33 cl	8.00 TL		
Efes Dark 33 cl	8.00 TL		
Miller 33 cl	12.00 TL		
BinboeVotka	14.00 TL		
Istanbul Votka	12.00 TL		
Absolute Votka	15.00 TL		
Smimoff Votka	15.00 TL		
Cin Tonik	10.00 TL		
J. B. Whisky	14.00 TL		
J. Walker Red	16.00 TL		
J. Walker Black	20.00 TL		
Jack Daniels	20.00 TL		
Chivas	20.00 TL		
Yeni Raki 70 cl	110.00 TL		
Yeni Raki 35 cl	55.00 TL		
Yeni Raki 20 cl	30.00 TL		
Yeni Raki D.B.	15.00 TL		
Tekirdağ 70 cl	120.00 TL		
Tekirdağ 35 cl	60.00 TL		
Tekirdağ 20 cl	40.00 TL		
Tekirdağ D.B.	16.00 TL		
Yaş Üzüm Efe Raki 70 cl	110.00 TL		
Yaş Üzüm Efe Raki 35 cl	60.00 TL		
Yaş Üzüm Efe Raki 20 cl	40.00 TL		
Yaş Üzüm Efe Raki D.B.	16.00 TL		
Altınbaş 70 cl	130.00 TL		
Kültür Rakısı 70 cl	130.00 TL		
San Zeybek 70 cl	140.00 TL		
www.odarestoran.com.tr			
Eskişehir Büyükşehir Belediyesi, Engelsiz İşletmeler			
		ODA RESTORAN	
		Menü	

Yukarıdaki fotoğraflardan da anlaşılacağı üzere; işletme menüsünün Braille alfabesi ile yeniden düzenlenmesi aşamasında; menü birebir çevrilmiş, yemek isimleri, içerikleri ve fiyatları, işletmenin menüsünün orijinal halini yansıtmaktadır.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Engelli bir bireyin de herkesle aynı tatil yerlerine, aynı yiyecek–içecek işletmelerine gidip aynı deneyimleri yaşama hakkının olduğu göz ardı edilmemesi gereken bir gerçektir. Aksi takdirde, engellileri toplumdaki soyutlayıcı bu durumun sakıncaları, çağdaş ve uygar bir toplum olmanın gereklerine ters düşmektedir. Bireysel farklılıkların ve taleplerin yapılacak düzenlemelerde mutlaka göz önünde bulundurulması gerekmektedir. Her kişinin engel tipi birbirinden farklılık gösterebilir. Örneğin tüm körlerin görme dereceleri aynı değildir. Her görme engelli birey, Braille alfabesini de bilemeyebilir. O nedenle uyarlamaların altın kuralı, yapılacak düzenlemelere kişiyle birlikte karar vermek olmalıdır. Tabii ki bu da her alanda olduğu gibi turizm ve yiyecek–içecek sektörünün erişilebilirliğinde dikkat edilmesi gereken temel esaslardan biri olarak yer almalıdır (Yılmaz ve Vural, 2014).

Araştırma bu şekilde pilot uygulama aşamasındadır. Gönüllü işletmeye gelen ve randevu ile götürülen daha fazla görme engelli bireyden görüşler alınarak, Braille alfabesiyle menü hazırlama kriterlerinin netleştirilmesi, Eskişehir Büyükşehir Belediyesi'nin “Engelsiz İşletmeler” teşviki ile daha fazla yiyecek içecek işletmesine menü hazırlama hususunda akademik destek sağlanarak yaygınlaştırılması ve sürdürülmesi önerilmektedir.

Çalışma, sadece Eskişehir'de faaliyet gösteren Oda Restoran'ın menü kalemleri ile sınırlandırılmıştır. Çalışmanın uygulama kısmında yer alan menünün, pilot uygulama olarak kabul edilip daha fazla işletmede uygulama alanı bulabilmesi umut edilmektedir. Söz konusu menünün uygulama aşamasının ardından farklı bölgelerdeki engelli bireyler ile çeşitli görüşmeler gerçekleştirilerek, menü ile ilgili algı ve düşünceleri alınıp herhangi bir eksikliğin olup olmadığı araştırılabilir ve alınan görüşler sonucunda menü beklenti ve isteklere uygun bir şekilde geliştirilebilir. Bu bağlamda, ileriki dönemlerde yapılacak olan çalışmalarda araştırmacılar, farklı işletmeleri daha genel sonuçlara ulaşabilmek için inceleyebilirler. Yapılan bu çalışmanın, farklı çalışmalara referans çalışma olabilmesi, çeşitli yiyecek–içecek işletmelerinde uygulama alanı bulabilmesi ve ilgili alanyazına katkı sağlayabilmesi ümit edilmektedir.

KAYNAKÇA

Açlan, Levent. *İstanbul*. Görüşme Tarihi: 04.08.2014.

Akın, A. ve Akın, A. (2013). Yiyecek içecek işletmelerinde uygulanan maliyet kontrol sistemlerinin tespitine yönelik bir araştırma: Gaziantep Örneği. *Akademik Bakış Dergisi*, 36 (2013), 1 – 16.

Altınel, H. (2011). *Menü yönetimi ve menü planlama*. Ankara: Detay Yayıncılık.

- ANKV (Altı Nokta Körler Vakfı). (2013). *Hakkımızda*. <http://www.6nokta.org.tr/tr/hakkimizda.html>, (Erişim Tarihi: 22.05.2014).
- Artar, Y. ve Karabacakoğlu, Ç. (2003). *Türkiye’de özürllüler turizminin geliştirilmesine yönelik olarak konaklama tesislerindeki alt yapı olanaklarının araştırılması*. Ankara: Milli Produktivite Merkezi.
- Atikson, H. ve Jones, P. (1994). Menu engineering: managing the food service micro- marketing mix. *Journal of Restaurant & Food Service Marketing*, 1(1), 37 – 55.
- Biçici, F. ve Köroğlu, Ç. (2013). Restoran işletmelerinde ürün demetleme uygulaması olarak set menülerin yabancı turist algılamalarına etkisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1/2 (2013), 52–58.
- Bölükoğlu, İ. ve Taşpınar, O. (2009). Menü mühendisliği ve Kalamış Divan Brasserie incelemesi. *10. Ulusal Turizm Kongresi*, Mersin Üniversitesi, Mersin, 1429 – 1434.
- Bölükoğlu, İ. ve Türksoy, A. (2001). Menü analiz sürecinde kullanılan yöntemlerden menü mühendisliğindeki son gelişmeler: iş gücünü dikkate alan bir model. *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 3 (2), 22 – 36.
- Bulduk, S. (2013). *Beslenme ilkeleri ve mönü planlama*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Coşkun, Y. ve Akkaş, G. (2009). Engelli çocuğu olan annelerin sürekli kaygı düzeyleri ile sosyal destek algıları arasındaki ilişki. *Ahi Evran Üniversitesi Kırşehir Eğitim Fakültesi Dergisi (KEFAD)*, 10 (1), 213 – 227.
- Çağlar, S. (2012). Engellilerin erişebilirlik hakkı ve Türkiye’de erişebilirlikleri. *AÜHFD*, 61 (2) 2012: 541–598.
- Çam, M. (2009). Konaklama işletmelerinde yiyecek – içecek maliyet kontrolünün önemi ve Akdeniz bölgesindeki konaklama işletmelerinde bir anket çalışması. *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 6 (11), 503 – 524.
- Çentik, G., Uçar, Ö. ve Uçar, E. (2013). Görme engellilere kabartma yazı alfabetini öğretmek amacıyla bilgisayar destekli bir eğitim setinin tasarımı ve uygulaması. *XV. Akademik Bilişim Konferansı Bildirileri*, Akdeniz Üniversitesi, Antalya, 32 – 38.
- Çiftçi, Y. ve Köroğlu, Ç. (2008). Otel işletmelerinde yiyecek-içecek maliyet kontrol yöntemlerinin incelenmesi (Marmaris ilçesi örneği). *Sosyal Bilimler Dergisi*, 19 (2008), 33 – 43.
- Demirbilek, M. (2013). Zihinsel engelli bireylerin ve ailelerinin gereksinimleri. *Turkish Journal Of Family Medicine And Primary Care (Tjfmpe)*, www.tjfmpe.com, 7 (3), 58 – 65.
- Doğan, S., Şanlıer, N. ve Tuncer, M. (2010). Yiyecek – içecek işletmelerinin satış çabalarında etik: Kastamonu ili örneği. *Kastamonu Eğitim Dergisi*, 18 (1), 241 – 256.

Dönmez, A., Arıcı, A. ve Kutluk, F. A. (2011). Antalya'daki beş yıldızlı konaklama işletmelerinde yiyecek-içecek maliyet kontrolü ve fiyatlama uygulamaları üzerine bir araştırma. *Uluslararası Alanya İşletme Fakültesi Dergisi*, 3/1 (2011), 201–222.

http://engelsizerisim.com/eeeh/yazi/13/turizmde_erisilebilirlik, (Erişim Tarihi: 13.06.2014). *Turizmde erişilebilirlik*.

Ekinci, Muhammet. *İstanbul*. Görüşme Tarihi: 03.08.2014.

Giritlioğlu, İ. (2008). *Otel işletmelerinde mutfak yönetimi ve yiyecek döngüsündeki kayıpların belirlenmesine yönelik bir araştırma*. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi), Balıkesir Üniversitesi, Balıkesir.

Gökbay, İ. Z., Ergen, A. ve Özdemir, N. (2011). Engelli bireylerin istihdamına yönelik bir vaka çalışması: “engelsiz eğitim”. *Öneri*, 9 (36), 1 – 8.

Koşan, L. (2013). Menü analizinde geleneksel ve çağdaş yöntemlerin karşılaştırılması. *Niğde Üniversitesi İİBF Dergisi*, 6 (1), 203–219.

Koşan, L. ve Geçgin, E. (2013). Hedef maliyetleme sisteminin menü analizinde kullanılması: bir yiyecek içecek işletmesinde yapılan uygulama ve sonuçları. *Ç.Ü. Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 22 (2), 391 – 410.

Kula, M. N. (2005). Engelli birey ve ailesinin sosyal uyumunda “yaratılanı hoş gör yaradandan ötürü” anlayışının rolü. *Tasavvuf: İlmî ve Akademik Araştırma Dergisi*, 6 (15), 153– 176.

Müftüoğlu, U. (2006). *Tekerlekli sandalye kullanan bedensel engellilerin kentsel mekânları kullanım olanaklarının Trabzon kent merkezi örneği üzerinde incelenmesi*. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi), Karadeniz Teknik Üniversitesi, Trabzon.

Ninemeier, D. J. (2001). *Planing and control for food and beverage operation*. Michigan: American Hotel and Lodging Association.

OR (Oda Restoran). (2014). *Hakkımızda*. <http://www.odarestoran.com.tr/>, (Erişim Tarihi: 22.05.2014).

Öztürk, M. (2011). *Türkiye’de engelli gerçeği*. İstanbul: Ajans Vista Matbaacılık.

Rızaoğlu, B. ve Hançer, M. (2013). *Menü ve yönetim*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Sarışık, M., Akova, O. ve Güven, E. (2008). Menü yönetiminde yeni bir yaklaşım: 3p analiz yöntemi. *III. Balıkesir Ulusal Turizm Kongresi*, Balıkesir, 277 – 280.

Subaşıoğlu, F. (2000). Engellilerin internet’e erişimi üzerine. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 40(3-4), 203 – 216.

Ulutaşdemir, N. (2007). Engelli çocukların eğitimi. *Fırat Sağlık Hizmetleri Dergisi*, 2 (5), 119 – 131.

Yılmaz, E. ve Vural, A. (2014). Turizmde erişilebilirlik. http://engelsizerisim.com/eeeh/yazi/13/turizmde_erisilebilirlik, (Erişim Tarihi: 15.08.2014).

Yılmaz, Y. (2006). *Konaklama & ağırlama işletmelerinde servis tekniği ve yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.