

Kocaeli'nin Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir İnceleme

A Study on Kocaeli's Gastronomy Tourism Potential

Dr. Öğretim Üyesi Nihan AKDEMİR

Kocaeli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Kocaeli, Türkiye

e-posta: nihan.akdemir@kocaeli.edu.tr

ORCID: 0000-0002-1232-6636

Öz

Gastronomi, özgünlük arayışında olan tüketiciler için niş bir pazar sunması ve turiste kültürel deneyim sağlama açısından önem arz etmektedir. Farklılaşan turist ihtiyaç ve isteklerine cevap verirken tanıtım ve marka-laşma stratejilerinde özgünlüğü ve yerel kimliği vurgulamak gerekmektedir. Yöreye özgü yiyeceklerin yöredeki ürünler kullanılarak yapılması ve benzersiz olması turizm sektöründe ön plana çıkmaktadır. Yapılan araştırmalarda gastronomi turizminin bölgesel kalkınmaya olumlu katkı sağladığı ve ekonomik bağlamda diğer turizm türlerine göre daha fazla harcama yapıldığını göstermektedir. Bu sebeple yörenin tanıtımını yapılırken yöresel yiyeceklerinin kullanılmasının destinasyonun çekim gücünü arttırmaktadır. Kocaeli ilinin köklü bir geçmişe sahip olması ve farklı topluluklara ev sahipliği yapıyor olması dolayısıyla önemli bir gastronomi mirası söz konusudur. Bu bağlamda yöreye özgü yiyeceklerinin gastronomi turizmine kazandırılmasının gerekliliği amaçlayan bu çalışmada Kocaeli'nin Gastronomi Turizmi potansiyelinin değerlendirilmesine yöneliktir. Bu amaç doğrultusunda Kurum ve kuruluşların araştırma ve süreli yayınları, web siteleri; akademik bildiri, makale ve yayınlanmış kitaplar; internet kaynakları, Bilge Şehir Kocaeli Yemekleri kitabı ve Kocaeli Büyükşehir öncülüğünde gerçekleştirilen Kocaeli Master Plan / Özet (2022) doküman analizi yöntemi ile incelenmiştir. Çalışmanın sonucunda zengin yöresel yiyecek envanterine sahip Kocaeli ilinin gastronomi turizmi potansiyelinin yüksek olduğu, gastro-nomi arzının talebe dönüştürülmesi gerekmektedir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Turizm, Gastronomi Turizmi, Potansiyel, Kocaeli.

Abstract

Gastronomy is important in terms of offering a niche market for consumers seeking authenticity and providing a cultural experience for tourists. While responding to the varying tourist demands and preferences, it is necessary to emphasize originality and local identity in promotion and branding strategies. In this context, local foods being prepared with unique local products ensures a leading role in tourism sector. Studies show that gastronomy tourism contributes positively to regional development while more expenditure is made in the economic context than other types of tourism. For this reason, promoting a region with local foods increases the attractiveness of the destination. Kocaeli province has an important gastronomic heritage due to a deep-rooted history which hosts different communities. Therefore, the necessity of bringing local foods in to the gastronomy tourism was examined to evaluate the Gastronomy Tourism potential of Kocaeli. For this purpose, researches and periodical publications of various institutions and organizations, internet resources, academic papers and books, including "Sophisticated City Kocaeli's Cuisine" book and "Kocaeli's Master Plan Summary" (2022) which was prepared under the leadership of Kocaeli Metropolitan were examined with document analysis method. Thus, the results indicate a rich local food inventory and high gastronomy tourism potential of Kocaeli, where supply should be transformed into demand.

Keywords: Gastronomy, Tourism, Gastronomi Turizmi, Tourism Potential, Kocaeli.

1. Giriş

Turizm sektörü son yıllarda farklılaşan tüketici ihtiyaç ve istekleri doğrultusunda deniz, kum, güneş üçlüsünden çıkmış ve alternatif turizm türlerine yönelmiştir. Niş bir pazar olarak görülen gastronomi turizmi bunlardan birisi olup turistlerin harcama düzeyinde artış göstermesi ve destinasyona çekicilik sağlaması açısından önem arz etmektedir. UNWTO (2022), küresel turizm yükselirken ve destinasyonlar arasındaki rekabet artmakta, benzersiz yerel ve bölgesel somut olmayan kültürel miras, turistlerin çekiciliği için giderek daha belirleyici bir faktör haline geldiğini belirtmektedir.

Dünyada nüfus artışının etkisiyle birlikte sosyoekonomik yapıda değişimler meydana gelmekte ve tüketim boyutunda insanların ihtiyaç, alışkanlık ve isteklerinin yenilikler doğrultusunda farklılıklar oluşmaktadır. Tarım, gıda ve diğer temel ihtiyaçların üretiminde yeni teknoloji kullanılması, sosyal ve çevresel maliyetlerin değerlendirmede önemli olması sebebiyle geleneksel ve yöresel ürünlerin talebine dikkat çekmektedir (Orhan, 2010). Dünya Gurme Zirvesi, bir yerin benzersizliğini içeren bir portföyde yer alan ve gıdaya dayalı turizm ürünlerinin yalnızca başarılı olmakla kalmayıp, aynı zamanda bir yerin kalitesini ve konaklama endüstrisini vurgulayan yapısal bir kampanyaya prestijli bir imaj elde ettiği ve katkıda bulunduğunu göstermiştir (Chaney ve Ryan, 2012).

Yöresel yiyecekler sürdürülebilirlik açısından tarihsel değerlerin geleneksel doku içinde korunmasını sağlamasında önemlidir. Ayrıca bu ürünlerin turizm unsuru olarak kullanılması bölgesel kalkınmanın temel araçlarından biri olup yörede var olan kaynakların etkin bir şekilde kullanılmasına olanak sağlamaktadır. Turistlerin yöresel yiyeceklerle erişim imkânı olduğunda hem tatil deyken deneyimleyebilecek hem de yerel pazarlardan satın alıp evine götürebilecektir (Akdemir, 2018b). Destinasyonda sürdürülebilir kalkınmaya yerel yiyeceklerin katkısı doğrudan ya da dolaylı olabilmektedir. Bunlar; çekicilik geliştirme, tarımsal faaliyet, marka kimliği, özgün kullanım, gurur kaynağı ve güçlendirme (iş olanağı, girişimcilik) olarak ifade edilmektedir (duRand, Heath ve Alberts, 2003).

Türkiye turizm sektöründe 2019 yılında 51 milyon turist sayısı ile dünyada en iyi ilk 10 ülke sıralamasında 6. sırada yer alarak dikkat çeken bir turizm ülkesi olmuştur. Ancak turizm gelirlerinde aynı başarıyı gösterememiştir (World Tourism Organization, 2021). Türkiye'ye gelen ziyaretçi sayısı 2021 yılı verilerinde 30 milyon civarı olup yaklaşık 25 milyon ziyaretçi yabancı geri kalanını yurt dışı ikametli vatandaşlarımız oluşturmaktadır. Ülkeye turizm geliri 25 milyon Dolar civarı, turist başına düşen ortalama harcama 834 Dolar 1,9 Milyon Dolar da turizm giderine sahiptir (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2022). 2020 yılının Mart ayında başlayan COVID-19 Pandemisi tüm dünya turist hareketlerinde gerek politik (hastalığın yayılmasını önlemek) amaçlı gerekse hastalığa yakalanma korkusu (kişisel tercih) gibi nedenlerle sınırlılıklar olmuştur. Bu durum 2020 ve 2021 yılı turizm verilerinde düşüşe sebep olmuştur.

Bu çalışmanın amacı önemli bir turizm destinasyonu olan Kocaeli ilinin yöreye özgü yiyeceklerin gastronomi turizminde kazandırılmasının gerekliliğine vurgu yapmaktır. Bu bağlamda öncelikle gastronomi unsurlarının turizm unsuru olarak kullanılmasının yöreye ekonomik, sosyal ve kültürel etkilerinden bahsedilmiş sonrasında Kocaeli ilinin turizm ve gastronomi arz kaynakları ortaya konularak potansiyelin neler olduğu ifade edilmektedir. Kocaeli ilinin sanayi şehri imajı doğrultusunda daha çok "İş Turizmi" ve Kartepe kayak merkezi dolayısıyla "Kış Turizmi"nin etkinliği söz konusu olsa da farklı turizm türlerinin destinasyonda geliştirilmesi bölgesel kalkınma açısından önem arz etmektedir.

1. Gastronomi Turizmi

Gastronomi genellikle sadece yemek pişirme ve iyi yemek yeme sanatı olarak anılır; ancak bu disiplinin yalnızca bir parçasıdır. Gastronominin kültür ve yemek arasındaki ilişkinin incelenmesi olduğunu öne sürenler olmuştur. Gastronomiye meraklı bir kişi yiyeceği tatma, hazırlama, deneyimleme, deneme, araştırma, keşfetme, anlama ve yazma ile ilgilenmektedir. Gastronomi içecekleri de kapsar ve bazen onlardan ayrılmaz. Buna ilaveten kimya, edebiyat, biyoloji, jeoloji, tarih, tarım bilimi, antropoloji, müzik,

felsefe, psikoloji ve sosyoloji ile de bağlantılıdır. Bu nedenle gastronominin karmaşık, disiplinler arası bir faaliyet olduğu söylenebilir (Kivela ve Crotts, 2006).

Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü, Turizm ve Rekabet Edebilirlik Komitesi (CTC), Gastronomi Turizmini, ziyaretçinin seyahat ederken gıda ve ilgili ürün ve faaliyetlerle bağlantılı deneyimi ile karakterize edilen bir turizm faaliyeti türü olarak tanımlamaktadır. Gastronomi Turizmi, otantik, geleneksel ve/veya yenilikçi mutfak deneyimlerinin yanı sıra yerel üreticileri ziyaret

etmek, yemek festivallerine katılmak ve yemek kurslarına katılmak gibi diğer ilgili faaliyetleri de içerebilmektedir (UNWTO, 2022).

Tarihsel süreçte insanlığın fiziksel zorunlu bir ihtiyacı olan yiyecek, sonraki dönemlerde ihtiyaçların farklılaşmasıyla talep unsuru oluşturmuş ve kültürün simgesi haline gelmiştir. Bir yörenin / bölgenin / ulusun gastronomi kimliğini oluşturan yiyecek olgusu; sınıfsal, etnik, dinsel, ulusal ve bireysel sınırlarla toplumların yöresel mutfak kültürünü oluşturmaktadır (Akdemir, 2018a). Toplulukların kendine özgü, ülkenin yapısı ve alışkanlıklarına göre şekillenen bir mutfağı vardır. Yörede yaşayan insanların beslenmesini sağlayan yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, pişirilmesi ve saklanması yöntemleri, yapım sürecinde kullanılan malzeme ve teknik, yemek yeme adabı ile mutfak çevresinde gelişen tüm uygulamalar ve inanışlar mutfak kültürünü ortaya çıkarmaktadır (Kesici, 2012, s.34).

Yiyecek-içecek ürünlerinin toplumlara göre farklılıklar göstermesi, yiyeceği turizm bakımından değerli kılan asıl nedenlerden biridir (Hornig ve Tsai, 2010). Yöresel mutfaklar, destinasyonların öz kültürü temsil etmekte ve tüketimi doğrultusunda turistler otantik bir kültürel deneyim kazanabilmektedir. Yiyecek göçmen nüfus arasında özgünlüğünü koruyan somut olmayan mirasın unsurlarından biridir (Okumuş, Okumuş ve McKercher, 2007). Yöresel mutfağa talebin artması, yerel tarımın ve hayvancılığın gelişmesine olanak sunmaktadır. Aynı yiyeceği bir başka yerde tadımla imkânı ya hiç ya da aynı nitelikte olmaması destinasyon sadakatine de olumlu katkı yapmaktadır (Çapar ve Yenipınar, 2016).

Son zamanlarda destinasyonların turistik ürün çeşitlendirmesine yönelik yaptıkları çalışmalarda yiyecek-içecek içerikli seyahat tarzı ön plana çıkmaktadır. Bu husus destinasyonların turizm gelirlerini artırmada ve sürdürülebilirliklerini sağlamada avantaj sağlamaktadır (Akdemir ve Selçuk, 2017). Yiyecek deneyiminin turizm ve yerel ekonomi üzerinde güçlü etkisini vardır bununla birlikte başlı başına da önemli bir ekonomik etkiye de sahip olabileceğini gösteren çeşitli araştırmalar mevcuttur (Richards, 2012). Dünya Yemek Seyahatleri Birliği (WFTA)'ne göre, yiyecek turizmi; yerel mutfak kültürleriyle ilgili topluluk bilincini ve gururunu arttırmada; daha sürdürülebilir, saygılı ve eğitilmiş ziyaretçilerin ilgisini çekmede ve çoğu destinasyonda ortalama %25 daha fazla ekonomik etki oluşturmaktadır (World Food Travel Association, 2022).

1.1. Kocaeli İli'nde Turizm

Kocaeli, Asya ile Avrupa kıtaları arasında kara ve demiryolu güzergâhlarının kesiştiği yerde kurulmuş, günümüzde Marmara Bölgesi ve Türkiye'nin en önemli endüstri ve sanayi yerleşimlerinden biri konumundadır. Tarihi eski çağlara uzanan Kocaeli ili, "İlk çağlarda, Bithynia adı verilen bölgede kurulan kentler, sırasıyla, Olbia, Astakos, Nicomedia, İznihtmid, İzmid ve Kocaeli" isimlerini almıştır. Kocaeli Türk egemenliğine ilk olarak 11. yüzyılın sonlarında Selçuklular zamanında (1078) geçmiş, Osman Bey ve oğlu Orhan Bey'in uç beylerinden Akçakoca tarafından 1337 yılında da Osmanlı topraklarına katılmıştır. I. Dünya Savaşı sürecinde önemini bir süre yitiren ve ilk olarak İngilizler sonrasında Yunanlılar

tarafından işgal edilen Kocaeli, 28 Haziran 1921 de Türk Orduları tarafından işgalden kurtarılmıştır. Kocaeli, Marmara Bölgesi'nin Çatalca-Kocaeli Bölümü'nde yer almakta; Doğu ve güneydoğuda Sakarya, güneyde Bursa, batıda Yalova, İzmit Körfezi, Marmara Denizi ve İstanbul, kuzeyde de Karadeniz'le çevrilidir. İlin yüzölçümü 3.505 km² olup; Başiskele, Darıca, Dilovası, Çayırova, İzmit, Derince, Gebze, Gölcük, Karamürsel, Kandıra, Kartepe ve Körfez olmak üzere on iki ilçe vardır (Kocaeli Büyükşehir Belediyesi, 2022). İlin nüfus sayısı 2021 yılı verilerine göre 2.033.441 kişidir (TÜİK, 2022). Şekil 1'de Kocaeli ve ilçelerini gösteren harita yer almaktadır.



Şekil 1. Kocaeli İl Haritası

Kaynak: Kocaeli Turizm Rehberi, 2021.

Kocaeli İstanbul'a yakın konumda olup Karadeniz ve Marmara Denizi'nde kıyılara sahiptir. Fuar, kayak merkezi, yaylaları, mesire alanları, gölü, olimpik buz pateni ve diğer çekicilikleriyle alternatif turizme olanak sağlayan bir destinasyondur. Kocaeli ilinin avantajları arasında stratejik konumu, güçlü ekonomisi, termal su kaynakları, ulaşım ağının kapsamlı olması, çeşitli doğal ve kültürel zenginlikleri sayılabilirken yeterli seyahat ve konaklama tesislerinin olmaması, çevre kirliliği, kentsel görüntü, yoğun göç alması gibi dezavantajları da bulunmaktadır (Zengin ve Özçelik Heper, 2013).

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı (2022) resmi istatistiklerine göre Kocaeli ilinde 2021 yılı verilerine göre toplam 197 adet konaklama tesisi arasında en fazla tesis sayısı "Belediye Belgeli" 103 tesis; 7.629 adet oda sayısı ve 16.070 adet yatak sayısı arasında "Turizm İşletme Belgeli" tesisler 4.835 oda sayısı ve 9.935 yatak sayısı ile ilk sırada yer almaktadır. İlde Turizm İşletme Belgeli tesislere geliş sayısı 511.683 turist ve Mahalli İdarelerce Belgeli tesislere geliş sayısı 333.118 turist toplamda 844.801 turisttir. İl genelinde konaklama tesislerinde geliş sayısında ilk sırada "İzmit" ikinci sırada "Gebze" ilçeleri yer almaktadır. Kocaeli ilinde Turizm İşletme Belgeli tesislerde ortalama kalış süresi 1,93; geceleme 986.867; ve doluluk oranı 33,59 ilaveten Mahalli

İdarelerce Belgeli tesislerde ortalama kalış süresi 2,11; geceleme 701 834; ve doluluk oranı 36,19'dur. Kocaeli ilinde 153 adet A Grubu ve 10 adet B Grubu seyahat acentası vardır. B Grubu seyahat acentası bulunmamaktadır. Seyahat acentaları il genelinde İzmit ilçesinde yoğunlaşmaktadır.

Kocaeli Turizm Master Planı / Özet (2022) kitapçığında 2026 Hedeflerinde "Turizm İşletme Belgeli" tesislere ait turistik yatak kapasitesinin 12.000 olması ve Turist Sayısı tesise geliş olarak 1.000.000 turist ve Yabancı Turist Sayısı tesis gelişinde ise 200.000 turist olması belirlenmiştir. Ayrıca ortalama kalış süresi 2,05 olarak hedeflenmiştir.

Doğu Marmara yeme içme tesislerinin sayısı Turizm Yatırım Belgeli 2 adet 710 kişi kapasite ve Turizm İşletme Belgeli 94 adet 28608 kişi kapasite olduğu görülmektedir. Türkiye geneline baktığımızda Kocaeli, Sakarya, Düzce, Bolu ve Yalova illerini kapsayan Doğu Marmara bölgesinin yeme içme kapasitesinin yeterli olmadığı söylenebilir. Turizm Belgeli yeme içme tesislerinin türlerine bakıldığında 1. ve 2. Sınıf lokanta, özel tesis, günübirlik tesis, mola noktası ve gastronomi olduğu ve en fazla sayısında Turizm Yatırım Belgeli 1 adet ve Turizm İşletme Belgeli 49 adet 1. Sınıf lokantanın olduğu ifade edilebilir T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2022).

Tablo I. Kocaeli İli Turizm Unsurları ve Deneyimleme Alanları

| TURİZM UNSURLARI | DENEYİMLEME ALANI |
|---|--|
| Müze ve Örenyerleri | Kocaeli Arkeoloji ve Etnografya Müzesi Kasr-ı Humayun-Saray Müze TCG Gayret Gemi Müzesi TCG Hızır Reis Müzesi Osman Hamdi Bey Evi ve Müzesi Atatürk ve Redif Müzesi Kocaeli Bilim Merkezi ve SEKA Kâğıt Müzesi |
| Kültür | Kocaeli Sabancı Kültür Merkezi |
| Kara Sporları (Avcılık, Atlı Doğa Yürüyüşü, Trekking, Dağcılık, Bisiklet, Binicilik) | Başdeğirmen Treking sahası |
| Su Sporları (Sualtı Dalışları, Su Kayağı, Parasailing, Olta Balıkçılığı, Yatçılık, Yelken) | Kandıra, Kerpe, Kumcağız, Kefken ve Seyrek Sukay, Gölkey Park Sapanca Gölü İzmit Körfezi |
| Dağcılık | Ballıkayalar |
| Sağlık Turizmi | Yeniköy Yazlık Ilıcası Maşukiye Şifalı Suyu Soğuksu Şifalı Suyu |
| Deniz Turizmi | Kerpe Kefken Karamürsel Bayramoğlu Sahili Ereğli Kumyalı Sahili Bağıranlı Kovanağzı Sarısu |
| Kış Turizmi | Kartepe |
| Termal Turizm | Maşukiye Şifalı Suyu Yeniköy Yazlık Ilıcası Soğuksu Şifalı Suyu |
| Kongre Turizmi | 5 yıldızlı oteller Sabancı Kültür Merkezi Süleyman Demirel Kültür Merkezi İnterteks Fuar Alanı |
| Yayla Turizmi | Kuzu Yaylası |

| | |
|--------------------------------|---|
| Kamp ve Karavan Turizmi | Kartepe Karadeniz kıyı bandı orta ve batı kesimleri |
| Sualtı Dalış Turizmi | Kandıra Kerpe Kumcağız Kefken Seyrek |
| Doğa Yürüyüş Parkurları | Aytepe - Beşkayalar - Yuvacık Barajı Aytepe - Bıçkıdere - Soğukdere - Aytepe Camidüzü - Yuvacık Barajı Aytepe - Değirmendüzü - Yuvacık Barajı Değirmendüzü - Aytepe - Değirmendüzü Hamzadağı Aytepe Menekşe Yaylası Aytepe İnönü Yaylası |
| Kuş Gözlemciliği | Sapanca Gölü Darıca-Bayramoğlu Kuş Cenneti ve Temalı Parkı |
| Bitki İnceleme | Beşkayalar Tabiat Parkı Ballıkayalar Vadisi Kartepe-Kuzuyayla Sapanca Gölü kuzey kıyı kısmı |

Kaynak: Kocaeli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2022.

Tablo 1’de Kocaeli’nin ön plana çıkan turizm unsurları ve deneyim alanları görülmektedir. Turizm çeşitlerine baktığımızda Sağlık Turizmi, Deniz Turizmi, Kış Turizmi, Termal Turizmi, Yayla Turizmi, Kamp ve Karavan Turizmi, Sualtı Dalış Turizmi, Doğa Turizmi ve Kültür Turizminin önem arz ettiğini söylemek mümkündür.

İlin diğer turizm unsurları: 2020 yılı verisine göre Kocaeli’nde Kültür ve Turizm Bakanlığına bağlı müze sayısı 4 olup, müze ziyaretçi sayısı 10.179 kişidir (TUİK, 2022). Kocaeli ilinde 7 adet mavi bayraklı plaj vardır. Kandıra ilçesinde; Bağıranlı Halk Plajı, Kumcağız Plajı, Miço Koyu kadınlar Plajı, Cebeci Halk Plajı, Kovanağzı Halk Plajı, Kerpe Halk Plajı ve Karamürsel ilçesinde Altınkemer Halk Plajı yer almaktadır (Mavi Bayrak Türkiye, 2022). Kocaeli Turizm Master Planı Özeti (2022) kitapçığında 2026 Hedeflerinde mavi bayraklı plaj sayısı 10 olarak hedeflenmiştir. İl genelindeki fuar ve alanları: Kocaeli Kongre Merkezi, Kocaeli Uluslararası Fuar Merkezi, Kocaeli Fuarı ve Kocaeli Kitap Fuarı’dır (Kocaeli Turizm Rehberi, 2021). Tüketici yorumlarının ön planda olduğu Tripadvisor sitesinde Kocaeli ili restoran sayısı 672 olup bunların çoğunluğunun konsepti Türk mutfağı üzerinedir (Tripadvisor, 2022).

Kocaeli Turizm Master Planı Özeti (2022)’nde mekânsal gelişim ve yatırım stratejileri 4 alt destinasyon (Samanlı Dağları Alt Destinasyonu, Gebze Alt Destinasyonu, İzmit Alt Destinasyonu ve Kandıra Alt Destinasyonu) için 7 farklı turizm teması (Doğa ve Ekoturizm, Kültür, Tarih ve İnanç Turizmi, Spor ve Kış Turizmi, Sağlık Turizmi, Fuar ve Kongre Turizmi, Gastronomi Turizmi ve Deniz Turizmi) belirlenmiştir. Yine aynı çalışmada Kocaeli İli broşüründe; **Doğa Turizmi Parkurları:** Ballıkayalar Vadisi,

Beşkayalar Vadisi, Serindere Kanyonu, Nüzhetiye Şelalesi, Zambak Yolu; **Ormanlar:** Samanlı Dağları, Kandıra Ormanları, Çınarlidere Mesire Alanı, Eriklipe Tabiat Parkı, Ormanya Doğal Yaşam Parkı; **Sörf Merkezi:** Kerpe, Miço Koyu, Kumcağız, Kovanağzı, Cebeci, Bağıranlı, Babalı Sahili; **Kış Sporları Merkezi:** Kartepe Kayak Merkezi; Adrenalin Sporları: Su kayağı, Wakeboard, Rüzgâr sörfü, Tüplü dalış, Kano, Yamaç paraşütü, Kaya tırmanışı, Trekking, Hiking, Dağ bisikleti; **Tarihi ve Turistik Destinasyonları:** Kutluca Köprüsü, Sardala Koyu, Menekşe Yaylası, Sapanca Gölü, Suadiye Tabiat Parkı, İzmit -Tarihi Su Kemer, Osman Hamdi Bey Müzesi, Cam Teras, Maşukiye, Kuzuyayla, Sekapark, Pertev Mehmet Paşa Camisi ve Külliyesi, Kapanca Sokak, Arkeoloji ve Etnografya Müzesi, Çoban Mustafa Paşa Külliyesi, Hannibal Anıt Mezarı, Hereke Kalesi, Kandıra; **Gastronomi:** İzmit Pişmaniyesi, İzmit Simidi, Mancarlı Pide, Kandıra Manda Yoğurdu ve Hindisi, Dartı, Değirmendere Fındığı, Eşme Ayvası ve Cezerye, Sütü Nuriye yer almaktadır (Kocaeli Broşür, 2022). Strateji ve Sözel Kimlik çalışmasında Kocaeli’nin İstanbul’a yakınlığı hem avantaj hemde dezavantajlı olduğu ve sahip olduğu doğal güzelliklerin henüz keşfedilmediğini göstermektedir. İlin güçlü sanayisi dolayısıyla anketlerde %70’den fazla katılımcı Kocaeli ile özdeşleşen sanayi olgusunun turizm potansiyelini negatif etkilediğini ifade etmektedir.

Ancak yeşil ve maviyi turistlere sunan il Türkiye’nin en uzun doğa turizmi parkurunu 2500 km işaretli yürüyüş rotasına sahiptir. Yapılan çalışmalar Kocaeli’nin doğa turizmi potansiyelini ön plana çıkarmıştır (Kocaeli Strateji ve Sözel Kimlik, 2022).

2. Yöntem

Bu çalışmanın amacı Kocaeli ilinin turizm arz ve talebini ortaya koyarak gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirilmesidir. Çalışma kapsamında Kocaeli ilinin seçiminde ilin köklü bir yemek kültürüne sahip olması önem arz etmiştir. Çalışmada yer alan yazarın Kocaeli Üniversitesi Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde öğretim üyesi olarak görev yapması ve ilin Türkiye Turizm Tanıtım ve Geliştirme Ajansı (TGA)'nda kurul üyesi olması önemli kıstaslar arasındadır.

Araştırmanın veri toplama yöntemi doküman incelemesidir. Doküman incelemesi, araştırması hedeflenen olgu veya olgularla ilgili bilgi içeren yazılı materyallerin incelenmesidir. Nitel araştırmada doküman incelemesi tek başına bir veri toplama yönteme olabilmemesinin yanı sıra diğer veri toplama yöntemleriyle beraber kullanılabilir (Yıldırım ve Şimşek, 2013). Bilgilerin doğruluğunun araştırılması önemli görüldüğünden erişilen kaynaklardaki belirli bilgiler farklı kaynaklardan teyit edilmiştir. Kurum ve kuruluşların araştırma ve süreli yayınları, web siteleri; akademik bildiri, makale ve yayınlanmış kitaplar; internet kaynakları, Bilge Şehir Kocaeli Yemekleri kitabı ve Kocaeli Büyükşehir öncülüğünde gerçekleştirilen Kocaeli Master Plan / Özet (2022) doküman analizinde önemli bilgiler sağlamıştır.

2.1. Kocaeli'nin Gastronomi Turizmi Potansiyeli

Kocaeli'de Manavlar (yerleşik Türkmenler), Karadeniz Türkmenleri, Balkan ve Rumeli Türkmenleri (Muhacirler), Gürcüler, Abhazlar, Çerkesler, Lazlar, Kurmançlar, Romanlar, Arnavutlar, Yörükler, Boşnaklar, Hemşinliler, Pomaklar, Abdallar, Orta Anadolu Türkmenleri ve Tatarlar gibi zenginleşmiş kültür yapısına sahip bir yerleşim yeridir. Dolayısıyla, Kocaeli'ndeki farklı kültür gruplarının yapıları yemek kültürünün temel belirleyici özelliklerden biridir. Kocaeli mutfağı denildiğinde yemeğin yapımında kullanılan yöntemlerden yemeğin hikayesine kadar hepsini kapsar (Kocaeli Büyükşehir Belediyesi, 2018). Kocaeli yöresinin kültürel çeşitliliği ve kozmopolit yapı dolayısıyla beslenme biçimlerinde farklılıklar mevcuttur. Tarım alanında çağdaş yöntemlerin kullanımı sayesinde ülke genelinin üstünde konuma sahip olan Kocaeli ilinde sebze üretimi yoğundur. Beslenme açısından Anadolu'da un temelli iken Kocaeli'nde sebze-meyve tüketimi öne plana çıkmaktadır. Karadeniz'den göçlerle, karalahana yaygınlaşmakta fakat ev konserveçiliği (kurutma, turşu ve komposto gibi) giderek azalmaktadır. Yörenin adıyla özdeşleşmiş ürünlere "Yarımcı kirazi, Değirmendere fındığı, Kandıra yoğurdu, hindi dolması ev peyniri, İzmit pişmaniyesi" örnek olarak verilebilmektedir. Yörenin yerlileri olan Manavlar yöresel yemek varlıklarını korumaktadır (Kocaeli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2022).

Tablo II. Kocaeli Yemekleri Envanteri

| ÜRÜN KATEGORİSİ | ÜRÜN ADI |
|--------------------------------|---|
| Çorbalar | Beyaz Kabak Çorbası, Bulgur Çorbası, Buruçlu Umac Çorbası, Çalça Çorbası, Çene Çarpan Çorbası, Çiğceli Tarhana, Dimbil Çorbası, Dügün Çorbası, Erik Aşı Çorbası, Erik Buruçlu Çorba, Erişteli Buruç Çorbası, Gelin Utandıran Çorbası, Göceli Tavuk Çorbası, Kesme Çorba, Keşli Darhane Çorbası, Sütlü Kesme Çorba, Sütlü Ovmaç Çorbası, Sütsüz Ovmaç Çorbası, Koca Ali'nin Göç Çorbası, Terbiyeli/ Çiğceli Hindi Çorbası, Kızılıcak Tarhanası Çorbası, Balık Çorbası, Sütlü Kabak Çorbası |
| Et Yemekleri ve Deniz Ürünleri | Dartlı Keşkek, Dartı Soslu Kuzu Etli Keşkek, Enginarlı Dartlı Keşkek, Ereğli Kebabı, Çiğceli Kavurma, Kıymalı Kabak Çiçeği Dolması, Çiğceli Etli Yaprak Sarma, Çiğceli Fırında Kaz, Tavşan Kapama, Hindili Keşkek, Hindi Tiridi, Keser Köftesi, Tavuklu Kabak Dolması Tavuklu Tirit, Tavuklu Yığıma Yufka, Kuzu Dolması, Bağıranlı Fırın Buğulama, Ereğli Balık Köftesi, Halıdere Peynirli Balığı, Yumurtalı Mezgit, Cevizli Palamut |
| Sebze Yemekleri | Karnıkaralı Ebegümeci, Kurkuk Dolması, Ilıştıra Yemeği, Efelek Yemeği, Çiğceli Ilıştıra Kavurması, Dartlı Ispanak Mancarı, Has Efelek, Çiğceli Kabak Çiçeği Dolması, Efelek Dolması, Efelekli Ebegümeci, Gazayaklı Mancar Köftesi, Karagöz (Bostan) Mancarı, Arpacık Soğanlı Kestane, Kızıl Pancar Yemeği, Lorlu Pazı Dolması, Mancar Dolması, Sirken Mancarı, Zeytinyağlı Ebegümeci, Zeytinyağlı Kereviz, Zeytinyağlı Soğan Dolması, Gabartlama, Yumurtalı Ilıştıra, Yumurta Dolması |
| Mantar Yemekleri | Çayır/Evlek/Karadomalan Mantarı, Yumurtalı Dilbran/Hacı Mantarı, Döbelen/Öreke Mantarı, Feslik/Kıkırdak/Porçini Mantarı, Geyik/Sığirdili Mantarı, Karakulak/İstiridy Mantarı, Yumurtalı Kuzugöbeği Mantarı, Sütlük Mantarı Kavurması, Yumurtalı Malkadın/Balkadın Mantarı |

| | |
|---|--|
| Pilavlar | Başayaklı Kaz Pilavı ve Kaz Bayramı, Ayvalı Çiğceli Kavurmalı Pilav, Çiğceli Pilav, Dartlı Haşlama Pilav |
| Makarnalar/Erişteler, Mantılar ve Malak | Süt Çiğli Döğük Makarnası, Dartlı Erişte, Çiğceli Ekmek Makarnası, Keşli Cevizli Kesme Makarna, Dartlı Mancarlı Kulak, Ekşimikli Gulak Makarnası, Dartlı Döğüklü Makarna, Buğday Malağı, Dartlı Malak, Dartlı Mantı, Gebze Mantısı, Kulak Mantı, Tavuklu Mantı |
| Pideler, Börekler ve Hamur İşleri | Mancarlı Pide, Bazlama, Cevizli Ekmek, Cızlama, Taşköprü Fırın Ekmeğı (Damat Bohçası), Gelin Bohçası, Yiğma Yuka, İzmit Simidi, Bazlamalı Börek, Bulgurlu Mantarlı Börek, Cevizli Lokum, Gazayaklı Gömme Börek, Kaymaz Böreğı, Kabaklı Örek/Kıvrım, Kocagörmez Böreğı, Pekmezli Kabak Böreğı, Evirli Böreğı, Kandıra Bayram Lokumu, Gazayaklı Gömme, Simit Dolması, Gelin Damat Çöreğı, Nazlı Keki (Nazlı) |
| Tatlılar | Pişmaniye, Ayvalı Baklava, Büzme Börek Tatlısı, Otur Fatma Tatlısı, Saraylı, Öre/Öğre Tatlısı, Höşmerim/Höşmeni/Höşmelim Tatlısı, Sütü Nuriye, Zerde, Kabaklı Kıvrıma, İncir Uyutma, Kabak Tatlısı, Sütü Kabak Tatlısı |
| Salatalar, Garnitürler ve Soslar | Çaşır Mancarlı Salatası, Çiğceli Salata, Gazayaklı Salata, Ebegümeci Salatası, Su Mancarlı Salatası, Dartı ve Çiğce |
| Diğer Yiyecek ve İçecekler | Kandıra Yoğurdu, Erik Burucu, Erik Burucu Ezmesi/Marmelatı, Üzüm Marmelatı, Döngel Turşusu, Kandıra Köy Peyniri, Manda Tereyağı, Gelincik Şerbeti, Kızılık Şerbeti, Kokulu Üzüm Suyu, Üzüm Kompostosu, Beziryağı |

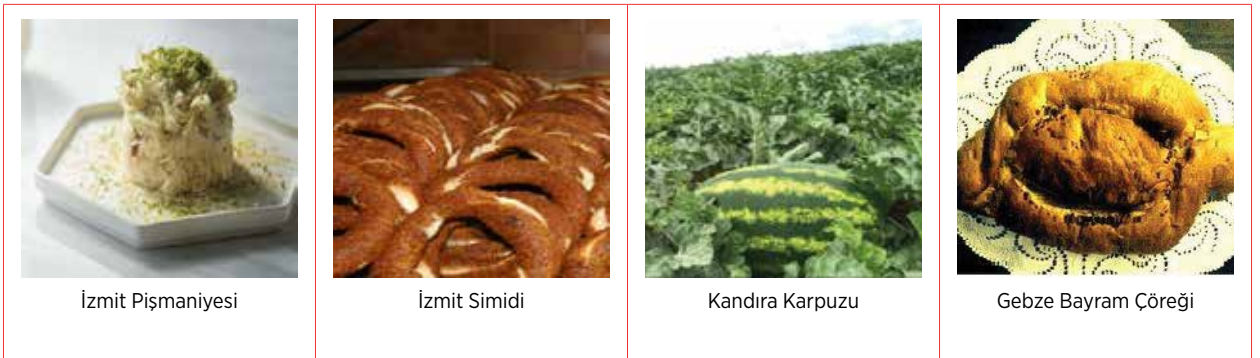
Kaynak: Kocaeli Büyükşehir Belediyesi (2018) “Bilge Şehir Kocaeli Yemekleri”.

Tablo II’de Kocaeli’ye özgü yöresel yiyecekler yer almaktadır. İl mutfağında çorbalar, sebze yemekleri, mantar yemekleri, pideler, börekler ve hamur işleri ile tatlıların çeşitliliğı görülmektedir. Ayrıca yöreye özgü süt ürünlerinden yapılan ürünler (dartı, çiğce, yoğurt, peynir vb.) Kocaeli mutfağında dikkat çekmektedir.

Kocaeli ilinin gastronomi kaynaklarının turizmde kullanılabilirliğinde yöreye özgü manda ürünlerinin önemli bir kaynak olduğu ancak tanıtım, üretim ve markalaştırılması yönünde stratejik adımlar atılması; ilin sahip olduğu çeşitli turizm varlıkları ile gastronomi varlıklarının bir bütünsellik içerisinde sunumu

gerçekleştirilmesi; ve gastronomi ürünleri ile talep oluşturulacak kitlenin gelir düzeyinin yüksek olduğu, bu ürünlerin seri bir üretiminden ziyade orjinaline bağlı kalarak özgün üretilmesi gerekmektedir (Kocaeli Turizm Çalıştayı, 2019). İlin 2021 yılında tahıllar ve diğer bitkisel ürünler üretim miktarı 465.976 tondur (TUİK 2022).

Kocaeli’nin Coğrafi İşaretli Gıda Ürünleri: İzmit Pişmaniyesi (Menşe adı/ 2002), İzmit Simidi (Mahreç işareti/ 2019), Kandıra Karpuzu (Mahreç işareti/2021) ve Gebze Bayram Çöreğı (Mahreç işareti/2021) dir (Coğrafi İşaretler Portalı, 2022). Şekil II’de Kocaeli’nin coğrafi işaretli gıda ürünlerinin görselleri yer almaktadır.

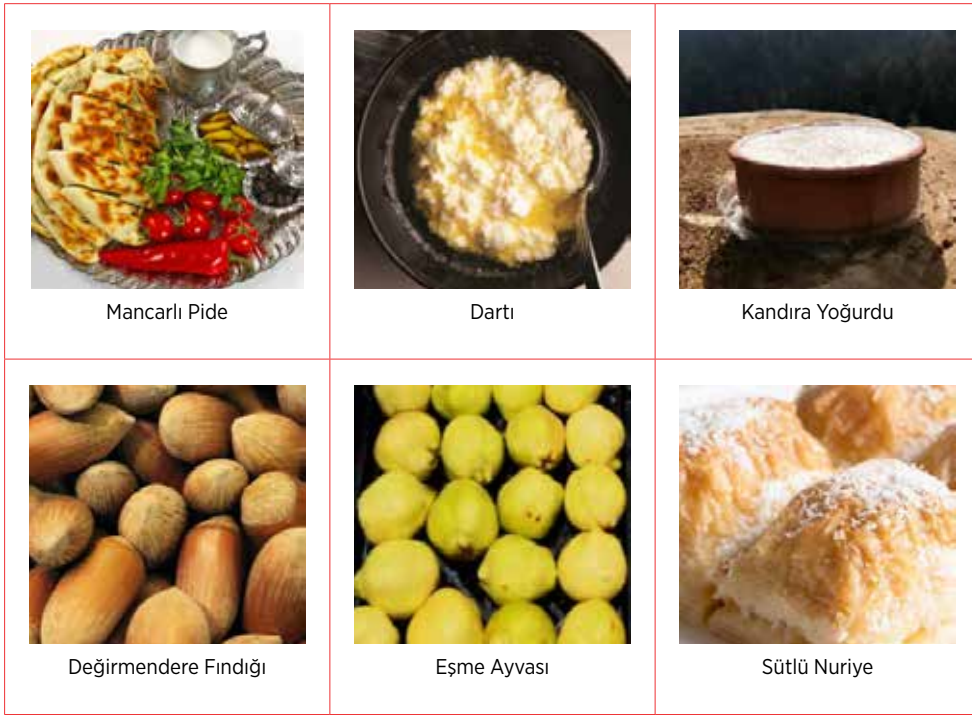


Şekil 2. Kocaeli’nin Coğrafi İşaretli Gıda Ürünleri (Coğrafi İşaretler Portalı (2022), Kocaeli Turizm Rehberi (2021) ve Kocaeli Broşür (2022)).

Coğrafi işaretlerin kültürel olması gastronomi turizmini ortaya çıkaran faktörlerden biridir. Bu sayede coğrafi işaretli ürünleri bölgede görme isteği bölgenin tanıtımına ve gelişmesine, farklı bölgeler arasındaki sosyal ve kültürel etkileşime büyük katkı sağlamaktadır. Bu süreç aynı zamanda bölgeye özgü kültürel ve tarihi değerlerin korunmasına da katkı sağlamaktadır (Bilge, Demirbaş & Artukoğlu, 2019: 130). Coğrafi işaret, yerel tarımsal faaliyetleri destekleyerek yöresel ürünlere değer katmakta ve coğrafi işaret alan bölgelerin tanıtımına katkı sağlamaktadır (Durlu-Özkaya, Sünnetçioğlu ve Can, 2013: 17). Hall ve Mitchell (2002) çalışmalarında özgünlük ve yerel kimliği tanıtım ve markalaşma

stratejilerinde vurgulamak, örneğin; etiketteki menşenin yerini listelemenin, yiyecek ve turizm arasındaki bağlantının yerel ekonomik kalkınma stratejisine uyum sağlayabilmesi açısından önem arz ettiğine vurgu yapmaktadırlar.

Kocaeli'nde yöresel otlar ve çeşitli sebzeler yetiştirilmekte olup bunlardan çorbalar yapılmaktadır. Ayrıca yörede sebze yemekleri, et yemekleri ve hamur işi yiyecekler sıklıkla tüketilmektedir. Meyve çeşitliliğinde zengin olan ilde meyvelerden pekmez, marmelat, reçel, şerbet, şıra ve çeşitli tatlılar yapılmaktadır (Alyakut ve Küçükkömürler, 2018). Şekil III'de Kocaeli'ye özgü yiyeceklerin görselleri yer almaktadır.



Şekil 3. Kocaeli'ye Özgü Yiyecekler (Kocaeli Turizm Rehberi, 2021).

Kocaeli ilinin markalaşması adına yapılan çalışmada broşürün kısmında yedi konsept arasında gastronomi yer almaktadır. Tarih öncesinden günümüze göç yolları, ticari yollar, tren hatları üzerinde bulunan Kocaeli'nin verimli topraklarının sunduğu yöreye özgü lezzetler olarak aşağıdaki şekildedir (Kocaeli Broşür, 2022).

İzmit Pişmaniyesi:

İlk olarak Kandıra'da üretildiği bilinmekte ve diğer adı da tel helvadır. Pişmaniye'nin tarihi 1400'lü yıllara uzanmakta ve öncelikle Kocaeli'nde meşhur olan ve zamanla Türkiye'de adını duyurmuştur.

- İzmit Pişmaniyesi
- İzmit Simidi
- Mancarlı Pide
- Kandıra Manda Yoğurdu ve Hindisi
- Dartı
- Değirmendere Fındığı
- Eşme Ayvası ve Cezerye
- Sütlü Nuriye

Tablo III. Web Sayfalarında Yer Alan Kocaeli'nin Yöresel Yiyecekleri

| TÜRKİYE KÜLTÜR PORTALI - KOCAELİ GELENEKSEL MUTFAK | KOCAELİ İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ - YÖRESEL YEMEKLER | KOCAELİ GOTÜRKİYE - TAT |
|--|--|--------------------------|
| Nazlı (Otur Fatma Tatlısı) | Tarhana | Umaç Çorbası |
| Umaç Çorbası | Umaç | Mancarlı Pide |
| Pişmaniye | Bulamaç | Eşme Ayvası ve Cezeryesi |
| Cevizli Keşli Köy Makarnası | Yahni | İzmit Pişmaniyesi |
| Çiğceli Kavurma | Kavurma | İzmit Simidi |
| Kuymak | Tavuklu Keşkek | Simit Dolması |
| Hindili Keşkek | Çiğceli Kavurma | Kandıra Dartısı |
| Simit Dolması | Mantar Yemeği | Karamüsel Zeytin |
| Çalça Çorbası | Ebe Gümeci | Kandıra Manda Yoğurt |
| Fesleğenli Et Köftesi | Mancar Yemeği (Çiçekli Mancar) | Sütlü Nuriye Tatlısı |
| Tavuklu Keşkek | Ev Makarnası | Kiremitte Alabalık |
| Kandıra Yoğurdu | Cizleme (Akıtma) | Kuyu Kebabı |
| Pürelili Et Sarması | Lokum | Kandıra Karpuzu |
| Sadrazam Kavurma | Mantar Böreği | Yarımca Kirazı |
| Düğün Çorbası | Çiğceli Yumurta | İhsaniye Elması |
| Köfteli Mercimek Çorbası | Cevizli Börek | Değirmendere Fındığı |
| Cızlama (Akıtma) | Höşmerim (Peynir Tatlısı) | Çenesuyu |
| Poçuk Çorbası | Kuru Helva | |
| Mancar Yemeği (Çiçekli Mancar) | Nazlı (Otur Fatma Tatlısı) | |
| Kaçamak (Malak) | İrmik Helvası | |
| Etlili Yaprak Dolması | Kübe Tatlısı | |
| Kesme Çorbası (Bayram Çorbası) | Sarma | |
| Sebze Terbiyeli Buğday Çorbası | Dolma | |
| Çene Çarpan Çorbası | Yarımca Kirazı | |
| Karışık Dolma | İzmit Pişmaniyesi | |
| Yumurta Dolması | Değirmendere Fındığı | |
| | Kandıra Yoğurdu | |
| | Hindi dolması ev peyniri | |

Kaynak: Türkiye Kültür Portalı 2022, Kocaeli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü 2022 ve Kocaeli GoTürkiye 2022.

Tablo III'de Türkiye'deki resmi kurum web sayfalarında Kocaeli yöresel yemeklerinin hangilerinin yer aldığı görülmektedir. Analiz edilen web sayfalarında ortak olan ürünler: "Umaç Çorbası", "İzmit Pışmaniyesi" ve "Kandıra Yoğurdu" dur.

Yuvacık ve Maşukiye. Maşukiye'den Kartepe yolu üzerinde serpme kahvaltı hizmeti sunan birçok yiyecek-içecek işletmesi mevcut olup bu işletmelerde doğal ürünlerin kullanılmakta alabalık, mantar ve güveçte köy peyniri menülerinde yer almaktadır (Kocaeli Turizm Rehberi, 2021). Kartepe ilçesindeki yöresel yiyecekler geleneksel Türk mutfağının hala keşfedilmemiş çok farklı yönlerinin olduğuna işaret etmiştir. Kartepe kayak merkezi olması dolayısıyla turistik çekim güzü oluşturmakta özellikle hafta sonları turist yoğunluğu yaşanmaktadır. Bu durum turistlerin yörede yemek yeme zorunluluğunu ve doğal güzelliklerden yararlandığını göstermektedir. Kartepe'de Karadeniz mutfağına ait yemeklerin sunulduğu restoranlar olmasının yanı sıra alabalık yetiştiriciliği olduğundan alabalık restoranları da bulunmaktadır (Alyakut ve Küçükkömürler, 2017). Ağaçağılı köyü ve çevresindeki köylere yönelik turizm projeleri üretilerek, restorasyon işlemleri başlatılmalıdır. Köy evlerinde ev pansiyonculuğu yapılmalı ve organik ürünler üretilmeli, yöresel yemekler sunularak satışı teşvik edilmelidir. Yöredeki gençlerin ve kadınların üretime katılması sağlanmalı ve tarımsal ürünler (Manda yoğurdu, darta, peynir, meyve-sebze, köy ekmeği) üretilmelidir (Çetin, Polat Üzümcü ve İçöz, 2017). Kırsal turizm işletmeleri bünyesinde yöresel el sanatlarının ve ürünlerinin satışına ve tanıtımına dair stantlar kurularak yöre halkına destek verilebilir (Aslan ve Sü Eröz, 2018).

Kocaeli Turizm Çalıştay (2019) çıktı raporunda "Gastronomi Turizmi" ne yönelik aşağıdaki öneriler yer almaktadır.

- Kocaeli yöresine özgü yiyecek çeşitliliğinin yüksek olduğu ancak bilinirliğinin ve tanıtımının düşük olduğu,
- İzmit simidi, asma pidesi, göbelek mantarı, mancarlı pide, darta ürünleri, çiğce, kaldirik bitkisi, mantar, kestane, ayva gibi ürünlerin yörede başlıca gastronomi unsuru olduğu tanıtımın yapılması gerekliliği,
- Yöresel yiyecek-içecek sunan işletme sayısının yeterli olmadığı, ayrıca hizmet kalitesinin iyileştirilmesi,
- Halkın yöreye özgü gastronomi ürünleri hakkında bilinçlendirilmesi gerektiği,
- Yöreye özgü unutulmaya yüz tutmuş gastronomi unsurlarının envanterinin oluşturulması,
- Yörenin manda ürünlerinin ülke genelinde öncü özelliğine sahip olup tanıtım, üretim ve markalaştırılmasının gerekliliği,
- Gastronomi ürünlerini talep eden turist kitlesinin yüksek gelire sahip olması ve bu ürünlerde seri üretimden ziyade özgün üretimin gerekliliği vurgulanmaktadır.

Kocaeli Turizm Master Planı / Özet (2022)'nde mekânsal gelişim ve yatırım stratejileri ilin "Gastronomi Turizmi" üzerine yapılan çalışmalarda aşağıdaki hususlar ön plana çıkmaktadır.

- Başiskele kahvaltısı markasının oluşturulması,
- Gebze ilçesinde gastronomi konusunda yatırım alanlarının belirlenmesi
- Osmangazi Köprüsü'nün turistik bir çekim noktası olarak Dişiskelesi, Tavşancıl ve Muallimköy'ün gastronomi odağı olması,
- Sapanca gölü kıyısında gastronominin işletmelerin rotasını da olması,
- Körfez-Derince-Izmit ilçelerinin kuzey kesimlerinde gastronomi konularında yatırım alanlarının belirlenmesi,
- Organik tarım yapılan çiftliklerin ve üreticilerin desteklenmesi,
- Sosyal medya üzerinden Osmangazi Köprüsü manzaralı yiyecek-içecek tesisleri, yöresel yiyecek-içecekler ile destekleyici turistik aktiviteleri tanıtan içeriklerin yayınlanması,
- Kent merkezinde yöresel yemeklerin yapılacağı yerel kültüre özgü atmosferi olacak "Kocaeli Gastronomi Evi" kurulması,
- Aşçılara, öğrencilere, yerel halka eğitim ve atölye düzenlenmesi,
- İzmit-Kandıra yolunun Gastronomi Rotası olarak geliştirilmesi,
- İzmit-Kandıra yolu üzerindeki yiyecek-içecek işletmelerinin artması için yerel girişimcilere danışmanlık ve teknik destek verilmesi. Rotanın devamında Kerpe, Kefken ve Cebeci yörelerinin deniz ürünlerinin odak haline gelmesi için nitelikli tesisleşmenin desteklenmesi sağlanacaktır.

3. Sonuç

Turizm sektöründe kamunun desteklenmesi ve sürekli alt-yapı çalışmalarının olması önemlidir. İl genelinde turist geliş sayılarına bakıldığında ilk sırada İzmit ve Gebze ilçeleri gelmekte bu destinasyonlarda daha çok iş turizmi görülmektedir. Köklü bir mutfak kültürüne sahip, çeşitli topluluklara ev sahipliği yapan Kocaeli ilinin gastronomi unsurlarının ön plana çıkarılması gerekmektedir. Özellikle İstanbul'a yakınlığı olan ilde turizm ürünlerinin çeşitli olması destinasyon çekiciliğini arttıracaktır. Gastronomi turizmi kültürü de içerdiğinden İstanbul'a gelen kültür turistinin Kocaeli iline gelmesi sağlanmalıdır. Bu bağlamda ildeki seyahat acentalarının çoğunluğunun A grubu olması uluslararası turiste gastronomi paket turu planlamasına olanak sunmaktadır. İldeki konaklama tesislerinin artması önemlidir, özellikle gastronomi ürünleri ünlü Kandıra ilçesi ile doğa ve kış turizmi merkezi Kartepe'de

konaklama tesislerinin sayısının arttırılması gerekmektedir. Son birkaç yıldır Kocaeli için yapılan turizm çalışmalarında gastronomi turizmi ön plana çıkmış ve çeşitli planlar yapılmaya başlanmıştır. Kocaeli Turizm Çalıştayı (2019)'nda dokuz çalışma grubunda biri olan gastronomi turizminin bilinirlik düzeyi, potansiyel ve temel sorunlar, gastronomi kaynaklarının turizmde kullanılabilirliği ve markalaşma için öneriler getirilmiştir. Bir kapsamlı çalışma olan Kocaeli Turizm Master Planı / Özet (2022)'nde ise gastronomi turizmi için öncelikli yapılması gereken stratejiler belirlenmiş ve gastronomi rotaları oluşturulmuştur. Sonuç olarak Kocaeli ilinin gastronomi turizmi potansiyelinin yüksek olduğu, gastronomi arzının talebe dönüştürülmesi için yapılan çalışmaların devamlılığının sağlanması gerekmektedir.

Kaynakça

- Akdemir, N. ve Selçuk, G. N. (2017). "Mutfak kültürünün sürdürülebilirliği bakımından yöresel yiyeceklerin menülerde yer alma düzeyi: taraklı ölçeğinde bir araştırma", 1st International Sustainable Tourism Congress, 23-25 Kasım, Kastamonu, 793-801.
- Akdemir, N. (2018a). Gastronomi ve yiyecek tarihi. Atilla Akbaba ve Neslihan Çetinkaya (Ed.), *Etnik Restoranlar* (ss. 450-465), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Akdemir, N. (2018b). Yöresel mutfak turizm ürünü olarak kullanımı ve bölgesel kalkınmaya katkısı, Doktora Tezi, Atatürk Üniversitesi, Erzurum.
- Alyakut, Ö. ve Küçükkömürlü (2017). Geleneksel kartepe mutfak kültürü ve bu tür mutfak kültürü araştırmalarının kırsal ve gastronomi turizmine katkısı. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 7 (1): 83-90.
- Alyakut, Ö. ve Küçükkömürlü (2018). Kocaeli gastronomi potansiyelinin yaratıcı şehirler ağı kapsamında değerlendirilmesi. Uluslararası Orhan Gazi ve Kocaeli Tarihi-Kültürü Sempozyumu-V, 9 - 11 Mart 2018 içinde (ss.1779-1804), Kocaeli, Türkiye.
- Aslan, E. ve Sü Eröz, S. (2018). Kırsal turizmde yenilik ve kırsal turizm işletmecilerinin bireysel yenilikçilik düzeylerinin çeşitli değişkenler (katılımcılara ve işletmelere ilişkin) açısından incelenmesi: kocaeli/kartepe örneği. *MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 7 (2), 537-562.
- Bilge, B., Demirbaş, N. & Artukoğlu, M. (2019). Türkiye'de coğrafi işaretli gıda ürünlerinin gurme turizmi açısından önemi, *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 25 (1), 127-132.
- Chaney, S. ve Ryan, C. (2012). Analyzing the evolution of Singapore's World Gourmet Summit: An example of gastronomic tourism. *International Journal of Hospitality Management*, 31, 309-318.
- Coğrafi İşaretler Portalı (2022). Kocaeli'nin Coğrafi İşaretleri. Coğrafi İşaretler Portalı web sitesinden 1 Şubat 2022 tarihinde erişildi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/coğrafi-isaretler/liste?il=41>
- Çapar, G. ve Yenipınar, U. (2016). Somut olmayan kültürel miras kaynağı olarak yöresel yiyeceklerin turizm endüstrisinde kullanılması, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4/Special issue 1, 100-115.
- Çetin, İ., Polat Üzümcü, T ve İçöz, O. (2017). Kırsal alanlarda sürdürülebilir kırsal turizm ve kocaeli-kandıra kırsal turizm gelişimi modeli. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 4, 137-156.
- DuRand, G., E., Heath, E. ve Alberts, N. (2003). The role of local and regional food in destination marketing: a south african situation analysis. *Journal of Travel and Tourism Marketing* 14, 97-112.
- Durlu-Özkaya F., Sünnetçioğlu, S., & Can, A. (2013). Sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliğinde coğrafi işaretlemenin rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1), 13-20.
- Hall, M. ve Mitchell R. (2002). The changing nature of the relationship between cuisine and tourism in australia and new zealand: from fusion cuisine to food networks. Anne-Mette Hjalager ve Greg Richards (Ed.). *Tourism and Gastronomy*. (ss.186-206). Taylor and Francis e-Library 2003.
- Kesici, M. (2012). Kırsal turizme yönelik olan yöresel talepte yiyecek ve içecek kültürünün rolü, *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14 (23), 33-37.
- Kivela, J. ve Crofts, J. (2006). "Tourism and gastronomy: gastronomy's influence on how tourists experience a destination", *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30 (3), 354-377.
- Kocaeli Broşürü (2022). Kocaeli Markalaşiyor web sitesinden 16 Nisan 2022 tarihinde erişildi: https://kocaelimarkalasiyor.com/gorseller/pdf/Kocaeli_Sehir-Rehberi.pdf
- Kocaeli GoTürkiye (2022). Tat Kocaeli. Kocaeli GoTürkiye web sitesinden 10 Nisan 2022 tarihinde erişildi: <https://gokocaeliturkiye.com/tr/tat>
- Kocaeli Büyükşehir Belediyesi (2018). Bilge Şehir Kocaeli Yemekleri. Kocaeli Büyükşehir Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Daire Başkanlığı Yayınları-41.
- Kocaeli Büyükşehir Belediyesi (2022). Kocaeli ve Turizm. Kocaeli Büyükşehir Belediyesi web sitesinden 15 Mart 2022 tarihinde erişildi: <https://www.kocaeli.bel.tr/tr/main/pages/kocaeli-ve-turizm/4>
- Kocaeli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2022). Yöresel Yemekler. Kocaeli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü web sitesinden 10 Nisan 2022 tarihinde erişildi: <https://kocaeli.ktb.gov.tr/TR-69203/yoresel-yemekler.html>
- Kocaeli Strateji ve Sözel Kimlik (2022). Kocaeli Markalaşiyor web sitesinden 16 Nisan 2022 tarihinde erişildi: <https://kocaelimarkalasiyor.com/projeler/strateji-ve-sozel-kimlik/>
- Kocaeli Turizm Master Planı / Özet (2022). Kocaeli Markalaşiyor web sitesinden 16 Nisan 2022 tarihinde erişildi: <https://kocaelimarkalasiyor.com>
- Kocaeli Turizm Çalıştayı (2019). Çalıştay Çıktı Raporu. (08-09 Ekim 2019) Başiskele, Kocaeli. <https://www.kalkinmakutuphanesi.gov.tr/assets/upload/dosyalar/kocaeli-turizm-calistayi-dosyasi.pdf>
- Kocaeli Turizm Rehberi (2021). Kocaeli Büyükşehir Belediyesi web sitesinden 16 Nisan 2022 tarihinde erişildi: https://www.kocaeli.bel.tr/webfiles/userfiles/files/birimler/kultur-ve-sosyal-isler-dairesi-baskanligi/Turizm%20Sube/kocaeli_turkce_site.pdf
- Mavi Bayrak Türkiye (2022). Plajlar. Mavi Bayrak Türkiye web sitesinden 12 Nisan 2022 tarihinde erişildi: <http://www.mavibayrak.org.tr/tr/Default.aspx>
- Okumuş, B., Okumuş, F. ve McKercher, B. (2007). Incorporating local and international cuisines in the marketing of tourism destinations: The cases of Hong Kong and Turkey, *Tourism Management*, 28, 253-261.
- Richards, G. (2012). An overview of food and tourism trends and policies. in *Food and the Tourism Experience*. 13-46, OECD Studies on Tourism.
- Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: local food and the sustainable tourism experience. *Journal of Sustainable Tourism*, 17 (3), 321-336.

- T.C.Kültür ve Turizm Bakanlığı (2022). Resmi Turizm İstatistikleri. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı web sitesinden 10 Nisan 2022 tarihinde erişildi: <https://www.ktb.gov.tr/>
- Tripadvisor (2022). Kocaeli İli Restoranları. Tripadvisor web sitesinden 16 Mart 2022 tarihinde erişildi: https://www.tripadvisor.com.tr/Restaurants-g788070-Kocaeli_Province.html
- TUİK (2022). Eğitim, Kültür, Spor ve Turizm. TUİK web sitesinden 15 Mart 2022 tarihinde erişildi: (<https://biruni.tuik.gov.tr/il-gosterge/?locale=tr>)
- Türkiye Kültür Portalı (2022). Kocaeli Geleneksel Mutfak. Türkiye Kültür Portalı web sitesinden 10 Nisan 2022 tarihinde erişildi: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/kocaeli/neyenir?ilId=41&keyword=&etiket=&hariciEtiket=&kategori=0&gorsel=0&sayfa=1&sayi=12>
- UNWTO (2022). Gastronomy and Wine Tourism. UNWTO web sitesinden 15 Mart 2022 tarihinde erişildi: <https://www.unwto.org/gastronomy-wine-tourism>
- World Food Travel Association (2022). What is Food Tourism. World Food Travel Association. web sitesinden 15 Mart 2022 tarihinde erişildi: <https://worldfoodtravel.org/what-is-food-tourism/>.
- World Tourism Organization (2021). International Tourism Highlights, 2020 Edition, UNWTO, Madrid, DOI: <https://doi.org/10.18111/9789284422456>.
- Zengin, B. ve Özçelik Heper, F. (2013). Kocaeli ili'nin alternatif turizm potansiyelinin değerlendirilmesi. Turizm ve Araştırma Dergisi, 2 (1), 46-68.