

# Gastronomi kongrelerinde inovasyon ve verimliliklerini etkileyen faktörlerin analizi: Uygulamalı gastronomi kongresi

Osman Özer  
ÖZET

Günümüzde etkinlik düzenleyenler açısından, düzenli gelir elde edilmesi, katılımcı sayılarındaki artış nedeniyle kongre ve sempozyum düzenlemeye olan ilgi artmıştır. Bu durum etkinlik düzenleyicilerini, yüksek katılımcı sayılarına ulaşmak için başarılı organizasyonlar yapmaya ve etkinlikleri çeşitlendirmeye yönlendirmiştir. Uygulamalı Gastronomi Kongresi'nin yapılan diğer aşçılık, gastronomi ve mutfak sanatları kongre, sempozyum ve benzerlerinden hedefi ve farkı, alandaki akademisyenlerin yaptıkları çalışmaları kendilerinin uygulama yaparak katılımcılara anlatmaları olacaktır. Yapılan çalışmalar fotoğraflanarak renkli bir bildiri kitabı veya dosyası hazırlanabilecektir. Amacına uygun olarak uygulamacı akademisyenler yetilerini ve çalışmalarını uygulamalı olarak sunum yapabileceklerdir. Böylelikle öncelikle akademisyenler teorik ve pratik bilgilerini artıracaklardır. Artırılmış olan bilgi birikimleriyle öğrencilerine ve bilim dünyasına daha fazla katkıda bulunabileceklerdir. Çalışmada, üniversite ile özel sektör (sanayi) işbirliği kapsamında yapılabilecek inovatif bir çalışma olabilecek Uygulamalı Gastronomi Kongresi kavramının önemi üzerinde durulmuş, inovasyon, gastronomi, kongre, konferans, aşçılık ve yemek kültürü üzerinde detaylı bir literatür taraması yapılarak, üniversite ile özel sektör işbirliği açısından son derece önemli olan kongre, konferansların ve sempozyum turizmdeki önemi incelenmiştir. Yapılan bu çalışmayla beraber patent başvurusu yapılarak yeni bir inovatif kongre tarzının doğuşuna yardımcı olarak bundan ekonomik beklentileri hayata geçirmek amaçlanmıştır.

**Anahtar Kelime:** Uygulamalı Gastronomi Kongresi, Uygulamalı Aşçılık Kongresi, Uygulamalı Mutfak Sanatları Kongresi, Uygulamalı Aşçılık Gastronomi ve Mutfak Sanatları Kongresi, İnovasyon.  
Gönderilme Tarihi:07.02.2020; Kabul Tarihi:15.06.2020. Araştırma Makalesi

## Analysis of factors affecting their innovation and efficiency in gastronomy congresses: Practical gastronomy congress

ABSTRACT

Nowadays, the interest in organizing congresses and symposiums has increased due to regular income generation and increase in the number of participants in terms of organizers. This situation has directed the event organizers to make successful organizations and to diversify the events to reach high number of participants. The aim and difference of the Applied Gastronomy Congress from other cookery, gastronomy and culinary arts congresses, symposiums and the like will be that the academicians in the field will explain their work to the participants. A colorful paper book or file can be prepared by photographing the studies. Practitioner academics will be able to present their skills and studies in a practical way, in line with their goals. Thus, academicians will be able to increase their theoretical and practical knowledge. With their increased knowledge, they will be able to contribute to their students and the scientific world. In this study, the importance of the concept of Applied Gastronomy Congress, which can be an innovative study that can be carried out within the scope of private sector (industry) collaboration with the university, was emphasized, and a detailed literature review on innovation, gastronomy, congress, conference, cookery and food culture was carried out in terms of cooperation with the university. The importance of congresses, conferences and symposium in tourism are examined. With this study, it was aimed to realize the economic expectations by helping the birth of a new innovative congress style by making a patent application.

**Keywords:** Practical Gastronomy Congress, Practical Culinary Congress, Practical Culinary Arts Congress, Practical Culinary Gastronomy and Culinary Arts Congress, Innovation  
Submitted:07.02.2020; Accepted:15.06.2020. Research Paper

## Giriş

Bilindiği gibi eğitim faaliyetleri ilk olarak aileden başlamaktadır. Mutfak ve gastronomi eğitimi de, anne kız veya ebeveyn çocuk ilişkisiyle başlamaktadır. Ailede çocuk eğitimini okuyarak başlamaz görerek ve uygulayarak başlamaktadır (Kır, 2011). Bundan dolayı, görerek ve uygulayarak öğrenme şekliyle daha kalıcı bir eğitim almış olur. Aynı şekilde görerek ve uygulayarak eğitim ve öğrenme hayat boyu devam etmektedir. Hayat boyu eğitim sürecinde insanlar farklı eğitim seviyelerinde ve çeşitlerinde öğrenimlerine devam etmektedirler (Aksoy, 2013). Seviye olarak ilköğretim, orta öğretim, ön lisans, lisans, yüksek lisans ve doktora olmak üzere genel sıralama yapılabilmektedir. Bunların haricinde özel dersler, kurs eğitimleri, paneller, workshoplar, sempozyumlar ve kongre vb. eğitim şekilleri ile öğrenim hayatı devam etmektedir (Şişman, 2007). Akademik hayatına devam etmek isteyenler için ön lisanstan sonra özellikle sempozyum ve kongrelerin önemi artmaktadır. Bunun nedeni ise; akademisyenlerin ve akademisyen adaylarının bir çalışmanın nasıl yapılacağını, yapılan çalışmalarını nasıl duyuracağını öğrenerek, diğer yapılan çalışmalarından haber alarak ve meslektaşları ile tanışarak network oluşmaktadır. Kurulan networkler ile ortak proje ve ortak çalışmalar geliştirmeyi isteyenler arasında karşılık bulan iletişimlerle hayata geçirmektir (Severt vd, 2007).

Günümüzde her bilim dalından kongre ve sempozyumlar düzenlenmektedir. Hatta önemini o kadar artırmıştır ki turizmde bir alternatif turizm çeşidi olarak kongre ve fuar turizmi adı altında bilinmektedir (Öztürk ve Yazıcıoğlu, 2002) Turizm denilince akla ilk gelen kelimelerden birisi rekabettir. Rekabette üstünlük sağlamanın yegâne yolu çeşitlendirme ve inovasyon olduğundan dolayı yapılan kongrelerin, fuarların veya sempozyumların çeşitlendirilmesinde rekabet üstünlüğü sağlanması açısından önemlidir (Aydemir vd, 2014). Yapılan bilim dalına göre kongreleri inovatif bir şekilde restore etmek gerekliliğinden dolayı özellikle uygulamalı bilimlerdeki kongre, fuar ve sempozyumların uygulamalı olmasının önemi ortaya çıkmıştır. Bu çalışmada uygulamalı bilimlerden aşçılık, gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kongrelerin çeşitlendirilmesi ve geliştirilmesi hakkında literatür araştırması ve gözlemlerden yola çıkılarak inovasyon hedeflenmiştir.

Bu çalışmanın kapsamında ilk olarak çalışmanın amacı, önemi ve yönteminden bahsedilmiştir. Sonrasında ise aşçılık, gastronomi ve mutfak sanatları, kongre, sempozyum, konferans ve kongre fuar turizmi ve inovasyon hakkındaki literatür araştırmasına yapılmıştır. Bulgular kısmında ise gözlem yöntemiyle elde edinilmiş çıktılar incelenmiştir. Son bölümde ise sonuç ve öneriler kısmıyla çalışma tamamlanmıştır.

## Araştırmanın Amacı ve Önemi

Aşçılık, gastronomi ve mutfak sanatları bölümleri teorik çerçeveden daha ziyade uygulama ile eğitim vererek öğrenmeyi sağlamaktadır (Akoğlu vd, 2017). Bu programlar turizm sektöründe; konaklama işletmelerinin yiyecek içecek departmanlarında, catering işletmelerinde, restoran ve diğer yiyecek içecek işletmelerinde çalışmayı düşünen öğrencileri uygulamada iş gören şef(aşçı) olmalarını sağlayarak, kendi işletmelerini kurabilecek nitelikteki girişimci öğrenci adayları varsa, onlar için işin mutfağını; hem teorik hem de uygulamalı olarak göstermeyi amaçlamaktadır (Nevşehir, 2020). Bundan dolayı eğitimin uygulama ağırlıklı olan bir alan için, sadece teorik bilgi birikimleri yeterli olmayacaktır. Bu gereklilik yüzünden yapılan veya yapılacak olan aşçılık, gastronomi ve mutfak sanatları sempozyum, kongre veya konferansların uygulamalı olması eksikliği ortaya çıkmıştır. Bu araştırmanın amacı gastronomi alanındaki kongrelerin verimliliklerini arttırmak için öneriler geliştirmektir. Bu eksikliğin giderilmesi ve kongrelerin

çeşitlendirilmesi açısından akademik camia için faydalı olması temennisiyle, Aşçılık, Gastronomi ve Mutfak Sanatları programları ve üniversitelerin ilgili diğer programları için liyakatli öğretim elemanı yetiştirilmesine olabildiği kadar katkıda bulunabileceği düşüncesiyle bu inovatif çalışma yapılmıştır.

Bu araştırmanın önemi Aşçılık, Gastronomi ve Mutfak Sanatları programlarında okuyan öğrencilerin ve bu programlardaki öğretim elamanlarının vizyonal bir bakış açısı kazandırarak, kendilerini bilimsel ve sosyal hayatlarındaki yetilerini geliştirmektir. Bu amaç doğrultusunda öğrenciler, konaklama ve yiyecek-içecek işletmeleri için nitelikli yönetici şefler (aşçılar) olarak yetiştirebileceği düşünülmektedir. Yapılan uygulamalı kongrelerinin biri İngilizce olmak üzere diğeri ana dil Türkçe ile iki dilli yapılarak, dünyadaki turizm sektörü ve turizm işletmelerindeki gelişmelerden istenilen seviyede haberdar olmayı sağlayabileceği düşünüldüğünden dolayı önem oluşturmaktadır. Türk mutfağı, uluslararası mutfaklar, beslenme ilkeleri, gıda bilimi ve teknolojisi, yiyecek-içecek üretimi ile ilgili bilgi ve becerilerde liyakat sahibi olmalarını sağlayacağı düşünüldüğünden dolayı ayrıca önem taşımaktadır.

Uygulamalı Gastronomi Kongrelerine katılan bireyler, orada uygulamalı olarak gördükleri bilgileri iş hayatlarında kullanarak bilgi, tecrübe, zaman ve ekonomik kazanç sağlayabileceklerdir. Öğrenciler konuyla alakalı karşılaştıkları sınavlar için bilgi ve tecrübe kazanarak istedikleri en yüksek puana ulaşabileceklerdir. Öğretim elamanları buradaki alanlarıyla alakalı konulardan bilgi ve tecrübe kazanarak kendilerine ve öğrencileri fayda sağlayabileceklerdir. İlgili konusu hakkında bilgi sahibi olduğundan dolayı araştırma yapma sürecinde zamansal fayda sağlayabileceklerdir. Sektörden katılan bireyler ise yapacakları veya çıkartacakları menüler veya yemekler hakkında uygulamalı şekilde gördüklerinden dolayı; maliyet ve zaman kontrollerini hesaplayabileceklerdir. Hem zamansal hem de ekonomik kazanç elde edebileceklerdir. Böylelikle topluma çeşitli yönlerden katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Ayrıca kongre yapıldığı ülkenin ulusal yemekleri üzerine olduğu zaman, kongredeki verilerin bir araya toplanması ile ulusal bir tanıtım sağlayacaktır. Böylelikle ülke tanıtımına ve imajına katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

### **Araştırmanın Yöntemi**

Araştırmada geniş bir literatür çalışması yapılmıştır. Ulaşıldığı kadarıyla inovasyon, aşçılık, gastronomi ve mutfak sanatları, kongre turizmi, akademisyenlerin kongre tercihlerini etkileyen faktörler ile ilgili bilimsel çalışmalar incelenmiştir. Literatür araştırması ve bulgular kısmında bu bilimsel çalışmalar incelenmiştir. İncelenen bilimsel çalışmalarla beraber, gastronomi ve turizm kongrelerine katılım sağlanarak, gözlem tekniği kullanılmıştır. Katılım sağlanan kongrelerin gidiş hatları, katılımcıların tepkileri ve kongrelerin işleyişleri incelenmiştir. Araştırma için katılım sağlanan kongreler İzmir'deki 8-10 Aralık 2016 tarihinde düzenlenen '2.Uluslararası Gastronomi Turizmi Kongresi' ve 7-10 Aralık 2017 tarihinde düzenlenen '3. Uluslararası Gastronomi Turizmi Kongresi' dir. İlk kongreye ziyaretçi olarak gözlem yapmak amaçlı katılım sağlanmıştır. İkincisine ise kongrenin içerisinde yapılan gastronomi yemek yarışmasına katılımcı ve görevli jüri olarak katılım sağlanmıştır. Farklı şekillerde kongrelere katılım sağlanarak, kongrenin hem içerisindeki hem dışarısındaki işleyiş gözlemlenmiştir. Ayrıca ziyaretçilerin, katılımcıların ve görevlilerin istek talep ve önerileri hakkında söyleşiler yapılarak gözlem notları alınmıştır. Yapılan gözlemlerle iyileştirici notlar alınmış ve bu notlarla beraber araştırmanın sonucunda uygulamalı aşçılık, gastronomi ve mutfak sanatları kongresinin bir inovatif yenilik olması gerekliliği düşünülmüştür. Bu fikir doğrultusunda ulaşılan inovasyon, aşçılık, gastronomi ve mutfak sanatları, kongre turizmi, akademisyenlerin

kongre tercihlerini etkileyen faktörler ile ilgili bilimsel araştırmaların incelenmesi ve kongre alanlarındaki gözlemlerle beraber bu çalışma oluşturulmuştur.

### **Literatür Araştırması**

Günümüzde dünyada olduğu gibi Türkiye’de de yiyecek içecek, yemek kùltürü, beslenme, gıda, aşçılık, gastronomi ve mutfak sanatları alanları hızlı gelişmeler ivmesine katılmıştır. Bunun en temel nedenlerinden birisi teknolojik gelişmeler, insanların refah seviyesine ulaşmış olmaları ve sosyalliğe daha fazla zaman ayırabilmeleridir. Bu zaman ayırmayla beraber bunu bilimleştirmeye ve konularla alakalı okullar açılmaya başlanmıştır. Açılan bu okullarda akademik çalışmalar yapılmıştır. Yapılan çalışmaları duyurmak adına ve aralarındaki iletişimleri sağlamak için kongre ve sempozyumlar düzenlenmeye başlanmıştır.

Literatür araştırması kısmında çalışmayla ilgi bilimsel araştırmaları incelenerek özet ve kapsamlı bir kavramsal tanıtım yapılmıştır. Ayrıca gidilen kongrelerde gözlemlerde bulunularak bulgular elde edilmiştir. Bu bulgular kongre hakkında çıkan haberlerle desteklenerek sonuca ulaşılmıştır.

### **Aşçılık, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Eğitimi**

Aşçılık, gastronomi ve mutfak sanatları eğitimlerinin tarihine bakıldığında başlangıcının Fransa'dan ortaya çıktığı gör÷lmektedir. Usta ırak ilişkisi bağlamında bir işletmede ustasının yanında çalışıp içerindeki iyi çırakların iyi birer usta olarak yetiştirilmesi amacıyla “Chaine des Rotisseurs” adlı sivil toplum kuruluşu dönemin Paris Belediye Başkanı’nın teşvikleriyle 1248 yılında kurulmuştur. Günümüzde yaklaşık 100 ÷lkede faaliyet gösteren sivil toplum kuruluşunun amacı, gastronomik anlamda kalitenin korunması ve yemek kùltürünün ziyafet kùltürüyle beraber var oluşunu ve sürdürülebilirliğinin en doğru şekilde yaşatılmasıdır. Chaine des Rotisseurs oluşturmuş olduğu usta çırak ilişkisi zamanla eğitimsel bir faaliyet gibi gör÷nmeye başlamasıyla beraber bundan esinlenilerek yine Fransa’da 1895 yılında, günümüzde bile adından hala söz ettiren, gastronomi eğitiminde oldukça pop÷ler okullardan biri olan “Le Cordon Bleu” mutfak sanatları okulu kurulmuştur (Le Cordon Bleu, 1995; Akt. Aksoy ve şahin, 2017: 7). Dünyanın 1900 yıllar itibariyle süper gücü olmaya başlayan Amerika’da ise mutfak dünyasının ilk büyük yıldızı olarak bilinen Charles Ranhofffer, profesyonel mutfak eğitim sistemini kurmak için çalışmalar yapmış ve başarılı olmuştur. Ranhofffer, 1893’te “The Epicurean” adlı hem ev mutfaklarında hem de profesyonel mutfaklarda kullanım amacıyla bir yemek kitabı tasarlamıştır (Boyras, etin, Mutlu ve Soybalı, 2018: 133). Ayrıca Ranhofffer, 1898’te “Chef” adında bir dergi çıkarmıştır. Bu dergide donanımlı ve eğitimi mutfak elemanları yetiştirebilmek için profesyonel bir eğitim sistemi kurulmasının gerekliliğini ve önemini belirtmiştir (Brown, 2005; George, 2009).

Türkiye’de aşçılık, gastronomi ve mutfak sanatları eğitimleri orta öğretim, ön lisans, lisans, yüksek lisans ve doktora olmak üzere dört farklı seviyede verilmektedir. Orta öğretim seviyesinde aşçılık alanında eğitim veren ilk kurum 1985 yılında Bolu’nun Mengen ilçesinde açılan, Millî Eğitim Bakanlığı Bolu / Mengen Aşçılar Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi’dir (Meb, 2020). Ön lisans seviyesindeki ilk program yine 1997 yılında Bolu’nun Mengen ilçesindeki Abant İzzet Baysal Üniversitesi’nde Aşçılık programı olarak açılmıştır. İlk Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans eğitimi 2003 yılında İstanbul Eğitim ve Kùltür Vakfı tarafından kurulan Yeditepe Üniversitesi’nde verilmeye başlanmıştır (Akgün, 2013; şengün, 2017: 173). Gastronomi ve mutfak sanatlarının lisans seviyesindeki eğitimine devlet üniversitelerinde ise 2010 yılında Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi ve aynı zamanda Gazi Üniversitesinde başlanmıştır (Nevşehir,

2020). Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü, turizm eğitimi veren yüksekokulların yanı sıra güzel sanatlar fakültelerinde ve uygulamalı bilimler yüksekokullarında da bulunmaktadır (Görkem ve Sevim, 2016: 979; Keleş, 2017: 152). Yüksek lisans seviyesinde gastronomi eğitimi ilk 2012 yılında Mardin Artuklu Üniversitesinde Gastronomi Turizmi yüksek lisans programı olarak açılmıştır (Keleş, 2017). Gastronomi eğitiminin verildiği ilk doktora programı Gazi Üniversitesi tarafından Gastronomi ve Mutfak Sanatları doktora programı ise 2014 yılında açılmıştır (Boyras vd., 2018: 134).

Aşçılık, gastronomi ve mutfak sanatları uygulama ve uzmanlık gerektiren alandır. Tercih edilebilirliği yükselerek artması nedeniyle dünyada olduğu gibi Türkiye’de de akademik camiayı harekete geçirmiş; aşçılık ile gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin açılması hızlandırılmıştır (Görkem ve Sevim, 2011: 77). Bu ivmeyle beraber aşçılık, gastronomi ve mutfak sanatlarına artan ilgi, yükseköğretim kurumlarının da bu alanda eğitim veren bölümlerinde de artış meydana getirmiştir (Karamustafa, Birdir ve Kılıçhan, 2016). Ancak sayısal olarak meydana gelen bu artışa rağmen yetiştirilen insan kaynağının niteliği tartışmalıdır (Öney, 2016: 194). Bunun başlıca nedenlerinden biri uygulama alanındaki eksikliklerdir. Gastronomi alanı sadece teorik bir eğitimle tamamlanabilecek bir alan değildir (Boyras, Çetin, Mutlu ve Soybalı, 2018: 134). Gastronomi özünde fen bilimleri (fizik, kimya ve biyoloji) ve sosyal bilimlerle (ekonomi, sosyoloji, antropoloji, psikoloji, işletmecilik, yönetim, pazarlama vb.) iç içe olup bu iki bilim için zengin bir araştırma alanı olarak kabul edilmektedir (Sarıışık ve Özbay, 2015: 266). Örnek olarak turizm alanı gibi pek çok akademisyen ve araştırmacı tarafından disiplinler arası ya da çok disiplinli bir alan olarak kabul edilmektedir (Esteban vd. 2015). Bu yüzden gastronomi teorik eğitim yanında mutlaka uygulama ile desteklenmesi ve mutfak, servis ve tadım gibi konuların çeşitli etkinliklerle pekiştirilmesi gerekmektedir (Boyras, Çetin, Mutlu, Soybalı, 2018: 134). Özellikle uygulamalı alanlarda verilen eğitim teorik eğitimin yanında ancak verilen yeterli uygulama eğitimleri ve aktiviteleri sayesinde amacına ulaşabilmektedir. Son dönemlerin popüler eğitim çeşitlerinden olan workshop kısa zamanda hedefe yönelik uygun uygulamalı eğitim modeli örnek olarak kongreleri uygulanabilir. Workshop modeli anlatıma dayalı eğitimden ziyade uygulamalı etkinlikleri içeren, takım çalışmasını ve etkili iletişimi esas alan bir eğitim şeklidir (Lumpe, 2007: 125). Uygulamalı eğitimler aktif olarak yaşayarak öğrenmedir. Aktif eğitim; kişilerin objelerle direkt olarak çalıştığı, insanlar, fikirler ve olaylarla doğrudan ilişki içinde edindiği deneyimlerini yorumlayarak yeni anlayışlar geliştirdiği bir öğrenme şeklidir (Nisagami, 2020).

Gastronomi eğitiminin temelinde yatan üç unsur öğretim elemanı, uygulama malzemesi ve atölye-donanımdır (Görkem, 2011; Görkem ve Sevim, 2016: 978). Bunlar nitelikli gastronomi eğitimi verilebilmesi için gereklidir (Öney, 2016). Gastronomi eğitiminde dinamik ve sürekli değişen çevreye uygun nitelikte personel yetiştirmek için ise modern/geleneksel yöntemler ve araçlar kullanılmalıdır. Ülkelerin yemek kültürleri ve gıdaların yapısal özellikleri incelenmeli, farklı disiplinlerin gastronomi ile ilgili boyutlarına yer vererek gastronomi eğitimi zenginleştirilmelidir. Öğrencilerin stres altında ve zaman kısıtlamasında çalışabilme yetenekleri geliştirilmeli, disiplinler arası bir yaklaşımla teori ve uygulama birlikte yürütülerek, donanımlı ve nitelikli işgücü yetiştirilmesinin sağlanması gerekmektedir (Gillespie ve Cuisin, 2001; Hegarty, 2011: 55).

Türkiye’de aşçılık, gastronomi ve mutfak sanatları programlarında verilen üniversite seviyesindeki gastronomi eğitiminde edinilen teorik bilgilerin, uygulama ve pratiklerle pekiştirilmesi ve beceri kazanılmasında uygulama mutfak derslerinin yanı sıra uygulamalı eğitimlerin de faydalı olacağı

düşünülmektedir. Aşçılık, gastronomi ve mutfak sanatları alanında uygulamanın önemini pekiştirmekle beraber, yapılması planlanan uygulamalı gastronomi kongrelerinin daha olmaması eksikliği görülmüştür. Aşçılık, gastronomi ve mutfak sanatları alanında pek çok etkinliğin yapılmasına rağmen uygulamalı gastronomi kongresi ile ilgili çalışmaya rastlanılmamıştır. Uygulamalı Gastronomi Kongresi bu alanda önemli bir eksikliğin belirlenmesi ve giderilmesine yönelik başlangıç olması açısından, çalışmanın yapılmasını önemli hale getirmiştir.

### **Kongre ve Kongre Turizmi**

Literatürde birçok tanımı olmasıyla beraber kongrenin kapsamlı ve güncel sayılabilecek tanımı; Kongre, ulusal veya uluslararası, aynı ya da farklı meslek gruplarından kimselerin fikir alış verişi yapmak veya bilgi edinmek amacı ile çağrılı olarak bir araya gelmeleri olarak tanımlanabilir (Ayman, 2006: 4).

Kongrelerin tanımlarının yanında ayrıca kongrelere katılımın bir takım ölçütleri bulunmaktadır (Karasu, 1985). Bu ölçütlerin bir kısmı direk turizm ile ilgili kavramlardan oluşmaktadır (Işkın, Şengel, Şengel, Zengin 2017: 7). Bu ölçütler 1-Motivasyona yönelik faktörler, 2-Engelleyici/Durumsal faktörler, 3-Destinyasyon kaynaklı faktörler, 4-Referans faktörlerdir (Lee and Back 2007: 16).

Bunun yanında turizmle doğrudan ilişkili olan kongre turizmi alanında uzman bilim insanları tarafından şu şekilde; kişilerin daimi konakladıkları veya çalıştıkları yerler dışında, uzmanlık gerektiren bilimsel alanlarda veya meslek kollarında, belirli bir konuda bilgi alışverişi yapmak amacıyla bir araya gelmelerinden ortaya çıkan seyahat, konaklama, olay ve ilişkilerin tümü olarak tanımlanmıştır (Karasu 1990; Tavmergen ve Aksakal 2004).

Kongrelerin özelliklerinin fazla olmasından dolayı çeşitlilik önem kazanmıştır (Behdioğlu ve Çilesiz, 2017). Hem bir turizm faaliyeti olarak gelir getirirken aynı zamanda eğitim faaliyeti olarak da gelir getirmektedir. Bundan dolayı katılımcıları ilgisini çekmek önemlidir. Katılımcıların ilgisi ne kadar fazla olursa katılım fazlalaşacak ve gelir seviyesi artacaktır. Artan gelirle beraber daha özgün ve kaliteli kongreler yapılacaktır. Bundan dolayı yeni bir inovasyon çalışması olan uygulamalı gastronomi kongresi katılımcıların dikkatini çezebedeceği tahmin edilmektedir. Bu sayede yapılacak olan uygulamalı gastronomi kongrelerinin katılım oranları yüksek olması beklenmektedir.

### **İnovasyon**

İnovasyon literatür çalışması yapılırken temel olarak ‘Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde İnovasyon ve Sürdürülebilir Rekabet Üstünlüğü İlişkisi’(Çakıcı, Çalhan ve Karamustafa, 2016) adlı çalışmadan faydalanılmıştır. Bunun çalışmanın temel olmasının iki ana unsuru vardır. Birincisi gastronomi alının konusu kapsamındaki yiyecek içecek ile rekabet üstünlüğünü ele almış olmasıdır. İkincisi ise inovasyon sürecin tarihsel bir şekilde kronolojik şekilde bir başvuru kaynağı oluşturmasıdır (Çakıcı, Çalhan ve Karamustafa 2016: 13-15).

İnovasyon kökeni Latince “innovare” dayanmaktadır. Yeni veya değiştirilmiş bir şey yapmak anlamına gelmektedir (Flynn, Dooley, Sullivan ve Cormican, 2003: 417). İnovasyon kavramını ilk ortaya çıkaran 1934 yılında Schumpeter adındaki alman ekonomisttir. Ekonomik kalkınmanın, eskilerin yerini alan yeni teknolojileri kapsayan dinamik bir süreç yoluyla; inovasyon sayesinde yapılabileceğini vurgulamıştır (OECD 2005: 29’dan aktaran Çakıcı, Çalhan ve Karamustafa 2016: 13-15).

İnovasyon ile ilgi birçok tanım bulunmaktadır. Bunlardan bazıları literatür taramasında en fazla karşılaşılanlar olarak seçilmiş ve çalışmanın kapsamına alınmıştır. Ayrıca zamanla inovasyon üzerindeki çalışmalar artmıştır. Artan bu çalışmalarla beraber inovasyon türlerine çeşitlerine göre ayırt edilmeye başlanmıştır. Tabloda bu ayırma ve türlerini belirlemelerden seçilmiş olarak örnek alınabilir. Bunlar;

**Tablo 1: Literatürdeki inovasyon ile ilgili kavramlar**

İnovasyon İle İlgili Literatür Taramasında En Fazla Karşılaşılan Seçilmiş Kavramlar	
Bir örgüt içerisinde ilk defa olan yeni fikir, süreç, mal ya da hizmetlerin üretilmesi, kabulü ve uygulanmasıdır.	(Thompson 1965: 2)
İlgili çevre ve bir örgüt için yeni olan değişikliğin benimsenmesidir.	(Knight 1967: 478)
Bir örgütün benimseme sürecinde olduğu yeni mal, cihaz, sistem, süreç, politika, program veya hizmete ait örgüt içerisinde geliştirilmiş veya dışarıdan ödünç alınmış bir fikrin uygulanmasıdır.	(Damanpour ve Evan 1984: 402)
İşletmeye kar yaratmasının yanında istihdamın artırılmasına, ulusal ekonominin dinamik büyümesine destek sağlayan yeni bir fikrin yaratılması ve yeni bir mal, hizmet veya süreç olarak uygulanmasıdır.	(Urabe 1988: 3)
Yeni mal, süreç ve hizmetlerin başarılı bir biçimde yaratılması, geliştirilmesi ve sunumudur.	(Udwadia 1990: 65)
Bir örgütün üyelerinin ve diğer kaynaklarının kendini adanmaları ve birlik şeklindeki gayretleri yoluyla daha öncekilerden farklı olan ve bir veya birden daha fazla değerini ortaya koyarak yeni bir mal, hizmet, süreç veya yöntem yaratmayı gerçekleştirmesidir.	(Ravichandran 2000: 695)
Seçilmiş İnovasyon Türlerine Ait Kavramlar	
Teknolojik inovasyon, örgütsel inovasyon ve insan kaynağı inovasyonu olarak incelemiştir.	(Tseng, Kuo ve Chou, 2008)
Yönetimsel inovasyonlar, dış iletişim inovasyonları, hizmet kapsamı inovasyonları ve arka ofis inovasyonları olarak incelemiştir.	(Orfila-Sintes ve Mattsson, 2009)
Mal ve hizmet inovasyonu olarak incelemiştir.	(Babaita, Sipos, Ispas ve Nagy, 2010)
İnsan kaynakları inovasyonu, pazarlama ve satış inovasyonu, örgütsel ve satın alma inovasyonu, uygulamalı yönetim inovasyonu olarak incelemiştir.	(Den Hertog, Gallouj ve Segers, 2011)
Hizmet inovasyonu, süreç inovasyonu ve yönetimsel inovasyon olarak incelemiştir.	(Kanten ve Yaşlıoğlu, 2012)
Mal ve hizmet inovasyonu, süreç inovasyonu, yönetimsel veya örgütsel inovasyon, pazarlama inovasyonu ve kurumsal inovasyon olarak incelemiştir.	(Mei, Arcodia ve Ruhanen, 2012)

İnovasyon ve inovasyon türlerini incelediğimizde yenilik vurgusu üzerinde toplandığını görülmektedir. Özellikle uygulamalı gastronomi kongresi inovasyon açısından bakıldığında; Kanten ve Yaşlıoğlu, 2012 çalışmalarının hizmet inovasyonu, süreç inovasyonu ve yönetimsel inovasyonu bileşenleriyle beraber, (Mei, Arcodia ve Ruhanen, 2012) çalışmalarının mal ve hizmet inovasyonu, süreç inovasyonu, yönetimsel veya örgütsel inovasyon, pazarlama inovasyonu ve kurumsal inovasyon inovasyonlarının birleştirilip damıtılmasından sonraki hali olarak betimlemişlerdir.

Bu çalışmada önceden uygulanmamış olduğundan dolayı inovatif yani yenilikçi bir çalışmadır. İnovasyon dairesinde özellikli gelişmeler için çalışmanın önemi bir kez daha görülmektedir. Çalışmanın sonucunda uygulamalı gastronomi kongrelerinin başladıktan sonra daha da gelişeceği beklenmektedir.

#### **Akademisyenlerin Kongre Tercih Nedenleri**

Bu bölümün temelini özellikle bu iki araştırmalar oluşturmaktadır. Bunlar Yüncü ve Kozak (2010)'daki 'Türk Akademisyenlerin Kongre Tercihleri Üzerine Bir Araştırma' ve Kozak ve Yüncü (2011)'deki 'Akademisyenlerin Kongre Tercih Unsurları' adlı araştırmalardır. Bu araştırmalarda akademisyenlerin neden ve ne şekilde kongreleri tercih ettikleri veya etmedikleri durumları incelenmiştir.

Bu araştırmalar yansıra geniş bir literatür tarafı yapılarak mümkün olduğunca çok araştırmaya ulaşılmaya çalışılmış ve incelenmiştir.

Akademisyenlerin kongreler katılmaya sevk eden nedenleri inceleyen ilk olarak Price (1993)'tir. Çalışmasında Price (1993) liderlik, bağlantı, eğitim ve profesyonel bilgi nedenlerini ortaya çıkarmıştır. İlerleyen zamanda Grant (1994), Price'ın ortaya çıkardığı nedenleri testte tabi tutmuştur. Çalışmasının bitiminde profesyonel bilginin desteklenmediği belirlemiş ve bunu derleme adı altında ele almıştır (Kocabulut, 2016). Nedenlerin başında eğitsel özellikler olarak sonrasında liderlik, bağlantı ve derleme olarak sıralamıştır (Grant, 1994).

Ngamson ve Beck (2000), uluslararası konferanslara katılımda, katılımcıların motivasyonlarını araştırmışlar ve çalışma sonucuna göre, denizaşırı destinasyonlara seyahat fırsatı, açık alan rekreasyonu, iş amaçlı veya politik aktiviteler, mekân değişimi, bağlantı ve eğitim fırsatı uluslararası konferanslara katılımda en önemli güdüler olarak belirlenmiştir. Rittichainuwat, Beck ve Lalopa (2001) ise kongre motivasyon faktörlerini ilginç yerleri ziyaret etme, kişisel gelişim ve iş/kurum aktiviteleri olarak belirlemişlerdir. Severt, Wang, Chen ve Breiter (2006) kongreye katılımı motive eden faktörleri aktiviteler ve fırsatlar, bağlantı, konferansın uygunluğu, eğitsel faydalar ve ürünler olarak tanımlamışlardır (Kozak ve Yüncü, 2011: 19-32).

Motivasyonel nedenler tam olarak katılımcıların kararlarında etkili olmadıkları için araştırmacılar kongre katılımını engelleyen nedenler üzerinde çalışmışlardır. Neticesinde maliyet (Opperman ve Chon 1995; Grant ve Oppermann 1996; Opperman 1998), kaynaklılık (Opperman ve Chon 1995; Grant ve Oppermann 1995; Oppermann 1998; Rittichainuwat, Beck ve Lalopa 2001), zamansızlık (Grant ve Oppermann 1995; Rittichainuwat, Beck ve Lalopa 2001), uzaklık, algılanan güvenlik riski, deniz aşırı destinasyonlara aşına olmama (Ngamson ve Beck 2000; Rittichainuwat, Beck ve Lalopa 2001), konferans destinasyonuna yönelik olumsuz imaj, ailevi yükümlülükler/sorumluluklar, sağlık problemleri, destinasyonu daha önce ziyaret (Rittichainuwat, Beck ve Lalopa 2001) kongre katılımını engelleyen unsurlar olarak belirlenmiştir (Yüncü ve Kozak 2010: 109-120).

Katılımcıların veya akademisyenlerin kongreleri tercih etmelerindeki nedenlere bakıldığında eğitim, aktivite, fırsat, network, farklılık, kendini geliştirmek ve sorunsuz süreç istedikleri görülmektedir (Baloğu and Curtis, 2005). Normal kongrelerin genelinde buna ulaşabilmektedir, ama tercih sebebi olan farklılık konusunda çok fazla alternatifleri olmadığı görülmektedir. Özellik aşçılık, gastronomi ve mutfak sanatları alanın bu farklılığı uygulamalı gastronomi kongresiyle beraber ortaya çıkarma olasılığı yüksektir. Bu nedenden dolayı çalışmanın bir farkındalık oluşturabilme adına öneminin yüksek olduğu düşünölmektedir.

## **Bulgular**

2.Uluslararası Gastronomi Turizmi Kongresi, 10.Travel Turkey İzmir 2016 Fuarı ile eř zamanlı olarak, İzmir Büyükşehir Belediyesi ev sahipliğinde Türkiye Seyahat Acenteleri Birliği (TÜRSAB) ve İzmir Fuarlılık Hizmetleri Kültür ve Sanat İşleri Anonim şirketi (İZFAŞ), İzmir Ekonomi Üniversitesi işbirliğinde ve Reseau Délice Dünya Gurme şehirler Birliği ile İzmir Aşçılar Derneđinin katkılarıyla başlamıştır. Bu yıl kongrede akademik çalışmalarla eř zamanlı olarak özel sektör sunumlarının yer aldığı paneller düzenlenmiştir. Sektörün önemli temsilcileri ile ulusal ve uluslararası konuşmacıların yer aldığı panellerde, mutfak kültürünün gastronomi ile ilişkisi ve bu ilişkinin bölge turizminin kalkınmasına olan etkisi tartışılmıştır. Kongre ve panellere, Mehmet Yaşın, Sahrıp Soysal, Prof.Dr. Artun Ünsal, Sırma Güven,



Namık Kemal Döleneken, Pedro Berruecos, Hande Arslanalp, Ömer Kartın, Ferzan Kırhan, Can Ortabaş, Ebru Korali, Nedim Atilla, Prof. Alp Salman, Ahmet Güzelyağdöken, Salim Kadıbeşegil, Gökçen Adar, Agnes Caso, Doç. Dr. Levent Köstem, Metin Suerkan, Dag Harman, Ahmet Örs, Ebru Erke ve Nejat Yentürk gibi gastronomi yazarları ve uzmanları konuk olmuştur. Kongre süresince İzmir Aşçılar Derneği ile Tolga Kamiloğlu, Rudolf Van Nunen ve Semen Öner gibi ünlü şefler workshoplar esnasında özel şov ve sunumlar yapmışlardır (Sondakika, 2020).

Gözlemlerden ulaşılan bulgularda kongrede ilgiyi artırmak amacıyla özel sektörden uzmanlar ve alandaki ünlü şefler uygulama yapılması için davet edilmiştir. Çünkü katılımcıların dikkatini sadece başarılı veya kaliteli söyleşiler çekmemekte, bunun yanında görsel argümanları görmek ve hatta uygulamalı yapılan yemeklerden tatmak istedikleri gözlemlenmiştir. Özellikle bir gastronomi paneline katılan sayısı 10 ile 30 arasındayken aynı anda yapılan bir gastronomi uygulamasına 100 den fazla katılımcının iştirak ettiği gözlenmiştir. Katılımcılar uygulamalı olarak görsel yapılan gastronomi etkinliklerine daha fazla ilgi göstermişlerdir. Bunu gözlemleyen organizasyon yöneticileri ve ortakları bir sonraki kongrede bunlara daha fazla ağırlık vererek ilgiyi ve katılımı artırmışlardır.

3. Uluslararası Gastronomi Turizmi Kongresi dünyaca ünlü şefleri, uzmanları, lezzet tutkunlarını ve akademisyenleri Fuar İzmir’de buluşturdu. Ünlü uzman şef ve araştırmacıların yer aldığı, Türkiye’yi dünyaya yeni bir marka değeri olarak tanıtmayı amaçlayan Uluslararası Gastronomi Turizmi Kongresi, hem akıllarda hem de damaklarda unutulmaz tatlar bıraktı. Turizm sektörünün önemli isimleri, ünlü gazeteci, yazar, gezgin ve eğitmenlerin katılımıyla başlayan bilimsel oturumlar ve panellerde gastronomi turizminin ülke kalkınmasındaki önemi vurgulanırken, Türkiye’nin gastronomi alanında sahip olduğu zenginlikleri dünyanın daha yakından tanıyabilmesi için atılması gereken adımlar belirlendi. Turizm acente sahipleri, şirket genel müdürleri, rehberler, gazeteci ve yazarlar ile eğitmenlerin katılımıyla düzenlenen panellerde ise Gastronomi Turizminin yeri ile önemi tartışıldı. Eğitmen Ferzan Kırhan’ın konuşmacı olarak katıldığı ‘Acentelere Yönelik Gastronomi Turizmi Eğitim Semineri’nde; ‘Gastronomi Turizmde Temel Paket Oluşturma, Planlama ve Maliyetlendirme ile Çalışma Şartları gibi konular konuşuldu. “Gastronomi Turizmde Türkiye’nin Rolü” konulu panele moderatör olarak katılan Hürriyet Gazetesi köşe yazarı Bahar Akıncı, “İzmir çok önemli ve birleştirici bir görev üstlendi Türkiye’de. Dünya olarak zor zamanlardan geçtiğimiz bu dönemde gastronomi birleştirici bir unsur olarak kaşımıza çıkıyor. Yemek kültürü, sofraların etrafında birleşen insanları yakınlaştırıyor. Ortak bir dil konuşmalarını sağlıyor. İzmir de bu konuda ev sahipliği yaptı” dedi. Türkiye’nin dünyada en güçlü mutfak argümanlarına sahip ülkelerden biri olduğuna değinen Akıncı, “Yedi bölgeye ayrılan bir ülkenin yedi ayrı mutfak kültüründen bahsediyoruz. Bütün bunları birleştirince ortaya bir Türk Mutfağı kültürü çıkıyor. Doğru stratejilere ve doğru akıllara ihtiyacımız var. Bu bilincin özellikle genç şeflerde olduğunu görüyorum” şeklinde konuştu. Gastronominin tarihle olan ilişkisine değinen tarihçi ve seyahat yazarı Saffet Emre Tonguç, dünyanın en eski medeniyetlerinden birinde yaşadığımızı dikkat çekerek, “Dünyanın en eski medeniyetlerinden birinde yaşıyoruz. Burası şarabın ilk ortaya çıktığı ve ilk tarımın yapıldığı coğrafyalardan biridir. Bugün Türk Mutfağı dediğimiz mutfakta 2500 tane reçetemiz var. Bu da çok farklı gastronomi ürünlerinin mutfagımızda olduğu anlamına geliyor. Kültürünüz tarihle ne kadar zenginleşmişse gastronominiz de o kadar yukarı çıkıyor” dedi. İspanya’ya yılda giden 70 milyon turistin 9 milyonunun sadece gastronomik amaçlarla orada bulunduğunu belirten Tonguç, “Bizim de artık bu noktada gastronomi turizmini etkili bir şekilde kullanmamız gerekiyor” diye konuştu (Gastronomiturkey, 2020).

Panellerin yanında ‘5 hikaye, 5 duyu, 5 yaratıcı etkinlik’ temasıyla lezzet düşkünlerini uzmanlarıyla buluşturan ‘Tasting Story’, Delice Network İzmir Temsilcisi Sırma Güven moderatörlüğünde yapıldı. Gastronominin kendi hikayesini yazdığı ve bu hikayesinde haz alma merkezlerine doğrudan etki ettiği düşünülerek hazırlanan Tasting Story’nin ilkinde, kokunun ayrılmaz bir parçası olan lezzet algısı Koku Uzmanı Vedat Ozan tarafından uygulamalı olarak anlatıldı. Ayrıca, Kahve Uzmanı Hakan İme ile de kahvenin büyüleyici dünyasına kısa bir yolculuk yapılırken, ‘Nitelikli Kahve Tadımı’ ile kahvenin incelikleri katılımcılara aktarıldı (Gastronomiturkey, 2020).

Dünyaca ünlü şeflerin mutfaklarını açtığı "Cooking Story"de ise Yunan Manolis Hiras, Hollandalı Wilco van Herpen, İspanyol Hector Cabello, Japon Ipppei Uemura ve Yunus Emre Akkor workshoplar gerçekleştirerek yemek pişirme sanatının inceliklerini tüm katılımcılarla paylaştı (Dunya, 2020).

Bir önceki kongreye nazaran daha fazla uygulama alanına ağırlık verilen kongreye ilgi öncesine nazaran yaklaşık iki katı kadar ziyaretçiye ve katılımcıya ev sahipliği yapmıştır. 3. Kongrede düzenlenen yemek ve gastronomi yarışmasında jürilik yapmam nedeniyle işleyiş daha yakından ve ayrıntılı gözlemlenmiştir. Burada en çok dikkat çeken noktalardan birisi akademik panellere sadece akademisyenlerin katılması olmasıydı. Oysaki kongreye yüzlerce hatta binlerce aşçılık, gastronomi ve mutfak sanatları öğrencisi katılım sağlamışlardı. Bu öğrenciler sadece teorik olan gastronomi panellerine ilgi göstermediler. Öğrencilerin ve diğer ziyaretçilerin dikkatini çeken unsur ise uygulamalı gastronomi etkinlikleriydi. Bunlar ünlü şeflerin workshopları ve alanda yapılan gastronomi yarışmasıydı. Buradaki izleyici ve katılımcı sayıları yüzler hatta binlerle ifade edilebilecek kadar fazlaydı. Bu neden dolayı artık gastronomi kongrelerinin uygulamalı aşçılık, gastronomi ve mutfak sanatları kongreleri olarak düzenlenmesi gerekliliği gün yüzüne çıkmıştır.

Yapılan organizasyonlarda gözlemlenen bir diğer önemli hususta Türkiye’nin ünlü endüstriyel mutfak ekipmanları ve profesyonel yiyecek içecek firmalarının desteklerinin ne kadar büyük olduğudur. Özellikle Öztiryakiler, Crystal, İnoksan, Kapp gibi ekipman sağlayıcıların bedelsiz olarak gastronomi organizasyonlarına destek verdikleri gözlemlenmiştir. Bunun yanında yine yiyecek içecek alanında Ekolgıda, Pınar ve Metro gibi kuruluşların verdikleri destekler gözlenmiştir. Özel sektörün bu derece etkileşime açık olduğu bir alan olan gastronominin gelişmeye yeniliklere inovasyonlara ne kadar açık olduğu ortadadır. Üniversiteler uygulamalı gastronomi kongrelerini düzenleme aşamalarında özel sektörle dirsek temasında olması halinde organizasyonlar çok daha etkili ve yetkin olacaktır.

## **Sonuç ve Öneriler**

Gastronomi bilimi temelinde uygulamalı bilimler olduğundan dolayı yapılan bilimsel çalışmalarında bu ışıktaki olması önemlidir. Sadece teorik alanda kalması kalıcılığı açısından tehlike arz etmektedir. Aşçılık, gastronomi ve mutfak sanatları uygulamalı bilimlerden olduğundan dolayı o bölümlerdeki öğretim elamanlarının ve eğitimcilerin uygulamaya ve teorik bilgiye hakim olmaları, gelecek nesillere uygulanabilir bir eğitim sistemi bırakması açısından önemlidir.

Uygulamalı gastronomi kongresine davet edilen farklı ülkelerden katılan akademisyen katılımcılar teorik makalelerinin yanında uygulamalı bir makale veya kültürüne ait bir yemek yapması talep edilmelidir. Böylelikle üniversitelerinde uygulamalı gastronomi dersleri veren akademisyenler diğer akademisyenlerle pratikte bir etkileşim halinde olabileceklerdir. Uygulamalı gastronomi kongresine farklı ülkelerin farklı

üniversitelerinden gelen akademisyenler öğrencilerine duyurarak katılımın artmasında etkin bir rol oynayacaklardır. Öğrenci katılımlarının da artış göstereceğinin ön görülmesinin nedeni ise yeni nesil akademisyenler ve akademisyen adaylarının düzenlenecek olan uygulamalı gastronomi kongresinin panellerindeki oturmalarda bulunan öğrenciler olacağı için ve günümüzde gastronomi alanının üniversite tercihlerinde ve akademik çalışmalarda popüler ve gelişmeye açık bir sosyal bilim dalı olduğundan dolayıdır. Bu sayede uygulamalı gastronomi kongrelerine öğrenci katılımları artacaktır. Devamında hem kültürel etkileşimi hem de gelir sağlayıcı bir kaynağa dönüştürülebilir.

Bununla beraber uygulamalı gastronomi kongresi akademisyenlerin ve ilgililerin dünyadaki mutfak alanındaki gastronomik gelişmelerini uygulamalı olarak görmelerini ve kendi ülkelerinde uygulama olanakları sağlayacaktır. Yapılan sunumlarla beraber gastronomi alanındaki akademisyenlerin uygulama yetenekleri gelişecek ve bilgi birikimleri uygulamalı olarak artacaktır. Özel sektör ve akademik camiyayı bir araya getireceği ön görülmektedir. Özel sektördeki endüstriyel mutfak firmaları ve profesyonel yiyecek içecek tedarikçilerinin konuya sıcak bakacağı ön görülerek, özel sektör ve üniversitenin birbirlerine destek olacakları düşünülmektedir. Böylelikle ikili koordinasyonlarla uygulamalı gastronomi kongreleri daha çekici ve düzenli hale gelecektir.

Özellikle günümüzde birçok yemek, aşçılık, gastronomi ve mutfak sanatları festivallerine, etkinliklerine ve yarışmalarına destek olan; Öztiryakiler (Tahsin Öztiryaki) Crystal (Süleyman Kilit), İnoksan (Vehbi Varlık) ve Ekolfood (Önder Bilen) gibi Türkiye'nin güzide firmaları uygulamalı gastronomi kongrelerine çok fazla önem verecekleri ön görülmektedir. Çünkü özellik bu firmalar gastronominin desteklenmesi ile ilgi Türkiye genelindeki her etkinliğe katkıda bulunarak Türkiye aşçılık, gastronomi ve mutfak sanatlarının gelişmesine lokomotif olmuşlardır.

Tüm bu bileşenler bir araya geldiğin uygulamalı aşçılık, gastronomi ve mutfak sanatları kongreleri yapılmaya başladığı zamandan itibaren önemli birer mihenk taşı olacaklardır. Özel sektör ve üniversite arasındaki iletişimler güçlenecektir. Yapılan kongreler Türkiye'nin yanında dünyada ses getirebilecek niteliğe ulaşabilecektir. Dünyadaki kongrelere yeni bir renk getirecektir. Tüm hakları saklıdır patent alınarak ve yapılacak olan uygulamalı gastronomi kongrelerinden ücret talep edilecektir.

## **Kaynakça**

- Akoğlu, A., Cansızoğlu, S., Orhan, N., Özdemir, Z. (2017). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrencilerin Sektörde Çalışmaya Yönelik Bakış Açılıarı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies (Jotags)*, 5(2), 146-159.
- Akgün, M. (2013). Gözü Mutfakta, Akli Şeflikte Olanlara. *Retrieved from www.radikal.com.tr* (E. T. 23.03.2019).
- Aksoy, M. ve Şahin, A. (2017). Yiyecek İçecek Eğitiminde Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Kulinoloji Programlarına Dair Bir Karşılaştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5 (4), 7-20.
- Aksoy, M. (2013). Kavram Olarak Hayat Boyu Öğrenme ve Hayat Boyu Öğrenmenin Avrupa Birliği Serüveni. *Milli Eğitim Bakanlığı*, 64, 23-48.
- Aydemir, B., Saylan, U., Aydoğmuş, F. (2014). Turizmde Rekabet: Seyahat ve Turizm (T&T) Rekabet Edebilirlik Raporunda Türkiye'nin ve Avrupa'nın Değerlendirilmesi. *Çukurova Üniversitesi İİBF Dergisi*, 18(1), 1-15
- Aymankuy, Y. (2006). *Kongre Turizmi ve Fuar Organizasyonları*. Ankara. Detay Yayıncılık.
- Babaita, C. Sipos, G. Ispas, A. and Nagy, A. (2010). *Leadership style and culture for innovation in hotel industry*. ISI Proceedings of the Conference Selected Topics in Economy and Management Transformation, WSEAS Press, 526-532.

- Baloğlu, Ş. and Curtis, L. (2005). *Association meeting planners' perceptions and intentions for five major us convention cities: the structured and unstructured images*. Elsevier. *Tourism Management*, 26(5), 743-752. doi: 10.1016/j.tourman.2004.04.001
- Behdioğlu, S. ve Çilesiz, N. (2017). Akademisyenlerin Kongre Tercih Kriterlerinin Konjoint Analizi İle Belirlenmesi. *Kastamonu University Journal of faculty of Economics and Administrative Sciences*. 18(1),23-37, ICEBSS 2017 Special Issue 23
- Boyras, M. ve Sandıkçı, M. (2018). Evaluation of Gastronomy Proceeding Papers: The Case of Tourism Congresses 2013-2017. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 873-889. doi:10.21325/jotags.2018.338
- Brown, J. (2013). A Brief History of Culinary Arts Education in America. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 17(4), 47-54.
- Çakıcı, C., Çalhan, H. ve Karamustafa, K. (2016). Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde İnovasyon ve Sürdürülebilir Rekabet Üstünlüğü İlişkisi. *Kırıkkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 6(2), 12-39.
- Damanpour, F. and Evan, W. M. (1984). Organisational innovation and performance: the problem of "organisational lag". *Administrative Science Quarterly*, 29(3), 392-409.
- De Esteban, J. Cetin, G. and Antonovica, A. (2015). Theory of Knowledge of Tourism: A Sociological and Epistemological Reflection. *Journal of Tourismology*, 1 (1), 2-15.
- Den Hertog, P., Gallouj, F. and Segers, J. (2011). Measuring innovation in a 'low-tech' service industry: The case of the Dutch hospitality industry. *Service Industries Journal*, 31(9), 1429-1449.
- Ekonomi Politika Dünya, (2020). *Uluslararası Gastronomi Turizmi Kongresi* <https://www.dunya.com/ehlikeyf/uluslararasi-gastronomi-turizmi-kongresi-haberi-393073> (E.T:01.05.2019)
- Flynn M., Dooley, L., O'Sullivan D. and Cormican, K. (2003). Idea generation within the context of organisational development. *The International Journal of Innovation Management*,7(4), 417- 442.
- Gastronomi Turkey, (2020). '3. Uluslararası Gastronomi Turizmi Kongresi, hem akıllarda hem damaklarda iz bıraktı.' <https://www.gastronomiturkey.com/haber/3-uluslararasi-gastronomi-turizmi-kongresi-hem-akillarda-hem-damaklarda-iz-birakti-h8446> (E.T:01.05.2020).
- George, A. (2009). *Competencies For Graduate Culinary Management Degree Programs: Stakeholders' Perspectives*, (Doktora Tezi), Morgan State University, Amerika Birleşik Devletleri.
- Gillespie, C. and Cousins, J.A. (2001). *European Gastronomy into the 21st Century*. Butterworth-Heinemann.
- Görkem, O. (2011). *Ulusal Asçılık Meslek Standardı Çerçevesinde Mutfak Eğitimi Yeterliği: Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde Bir Uygulama*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Gazi Üniversitesi, Ankara.
- Görkem, O. ve Sevim, B. (2016). Gastronomi Eğitiminde Geç mi Kalındı Acele mi Ediliyor? *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 15-58, (977-988).
- Görkem, O. ve Sevim, B. (2011). *Gastronomi Turizmi ve Türkiye'de Yüksek Öğretim Düzeyinde Mutfak Eğitiminin Genel Görünümü, 1. Uluslararası Turizm ve Otelcilik Sempozyumu, 29 Eylül-1 Ekim 2011*.
- Grant, Y. N. J. and Weaver, P. A. (1996). The Meeting selection process: A demographic profile of attendees clustered by criteria utilized in selecting meetings. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 20(1), 57-71.
- Kanten, S. ve Yaşlıoğlu, M. (2012). Konaklama işletmelerinde müşteri değerinin oluşumunda yeniliğin rolü: yöneticiler üzerine bir araştırma. *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 17(2), 437-449.
- Karamustafa, K. Birdir, K. ve Kılıçhan, R. (2016). Gastronomik Akımlar Çerçevesinde Gıda Tüketim Ölçeği. *Tüketici ve Tüketim Araştırmaları Dergisi*, 8(2), 29-69.
- Karasu, T. (1985). *Kongre Turizmi ve Türkiye*. Kültür ve Turizm Bakanlığı Eğitim Dairesi Başkanlığı Yayınları. Ankara.
- Karasu, T. (1990). Kongre Turizmi Üzerine Düşünceler. *Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi*. Detay Yayıncılık, Ankara. 1(6-7), 32-34.
- Keleş, M.Ç. (2017). *Türkiye'de Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi. 18. Ulusal Turizm Kongresi. Mardin Artuklu Üniversitesi, 18-22 Ekim 2017. Mardin*.

- Kır, İ. (2011). Toplumsal Bir Kurum Olarak Ailenin İşlevleri. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 10(36), 381-404.
- Knight, K. E. (1967). A descriptive model of the intra-firm innovation process. *Journal of Business*, 40(4), 478-496.
- Kocabulut, Ö. (2016). Determination of The Academics' Participation Motivation to International Congresses. *Journal of Travel and Hospitality Management*, 14 (1), 48-58.
- Kozak, N. ve Yüncü, D.K. (2011). Akademisyenlerin Kongre Tercih Unsurları. *Anadolu University Journal Of Soial Sciences*, 11(2), 19-32.
- Lee, M. J., and Back, K. J. (2007). Effects of destination image on meeting participation intentions: empirical findings from a professional association and its annual convention. *The Service Industries Journal*, 27(1): 59-73.
- Lumpe, A.T. (2007). Research-Based Professional Development: Teachers Engaged in Professional Learning Communities. *Journal of Science Teacher Education*, 18(1), 125-128.
- Mei, X.Y., Arcodia, C. and Ruhanen, L. (2012). Towards tourism innovation: A critical review of public policies at National level. *Tourism Management Perspectives*, 4, 92-105.
- Milli Eğitim Bakanlığı, (2020). *Bolu/Mengen- Aşçılar Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Tarihçesi*'[http://ascilikokulu.meb.k12.tr/meb\\_iys\\_dosyalar/14/09/133184/icerikler/tarihce\\_345014.html?CHK=337fdb1be8c5d1199bb686ecbb8c3ac9](http://ascilikokulu.meb.k12.tr/meb_iys_dosyalar/14/09/133184/icerikler/tarihce_345014.html?CHK=337fdb1be8c5d1199bb686ecbb8c3ac9) (E. T: 02.04.2020).
- Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, (2020). '*Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Tanıtım*' <https://gastronomi.nevsehir.edu.tr/tr/tanitim> (E.T: 02.05.2020).
- Ngamsom, B. and Beck, J. (2000). A pilot study of motivations, inhibitors, and facilitators of association members in attending international conferences. *Journal of Convention and Exhibition Management*, 3(3): 45-62.
- Nisagami, (2020). *Odaklanmak*. [http://www.nisagami.com/atolye\\_egitim\\_seminerleri\\_nedir.asp](http://www.nisagami.com/atolye_egitim_seminerleri_nedir.asp) (E. T: 28.04. 2020).
- Oppermann, M. (1995). Professional conference attendees' and non-attendees' participation decision factors. İçinde K. S. Con (Ed.), Proceedings of the 1995 STTE Annual Conference, *Society of Travel and Tourism Educators*.
- Oppermann, M., and Chon, K. S. (1997). Convention participation decision-making process. *Annals of Tourism Research*, 24(1), 178-191.
- Oppermann, M. and Grant, Y. N. J. (1996). Convention destination images: analysis of association meeting planners' perceptions. *Tourism Management*, 17(3), 175-182.
- Oppermann, M. (1998). Convention participation decision-making process. *Annals of Tourism Research*, 24(1), 178-191.
- Oppermann, M. and Chon, K. S. (1995). Factors influencing professional conference participation by association members: A pilot study of convention tourism. *Travel and Tourism Research Association Journal*, 26, 254-259.
- Orfila-Sintes, F. and Mattsson, J. (2009). Innovation bahavior in the hotel industry. *Omega-The International Journal of Management Science*, 37, 380-394.
- Öney, H. (2016). Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 35, 193-203.
- Öney, H. (2016). *Temel Mutfak Bilgileri*. E. Zencir, (Ed.), Temel Mutfak Teknikleri içinde (2-29). Anadolu Üniversitesi Yayınları. Eskişehir.
- Öztürk, Y., Yazıcıoğlu, İ. (2002). Gelişmekte Olan Ülkeler İçin Alternatif Turizm Faaliyetleri Üzerine Teorik Bir Çalışma. *Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*. 2(10), 183-195.
- Price, C. (1993). *An empirical study of the value of professional association meetings from the perspective of attendees*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Virginia Polytechnic and State University, Blacksburg, VA.
- Ravichandran, T. (2000). Redefining organizational innovation: towards theoretical advancements. *The Journal of High Technology Management Research*, 10(2), 243-274.
- Rittichainuwat, B. N., Beck, J. A. and Lalopa, J. (2001). Understanding motivations, inhibitors, and facilitators of association members in attending international conferences. *Journal of Convention & Exhibition Management*, 3(3): 45-62.

- Sarışık, M. ve Özbay, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi. *Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26 (2), 264-278.
- Şengün, S. (2017). *Gastronomi Eğitimi ve Gastronomide Kariyer*. M. Sarışık, (Ed.), Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi içinde (169-186). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Severt, D., Wang, Y., Chen, P.J. and Breiter, D. (2007). Examining the motivation, perceived performance and behavioral intentions of convention attendees: Evidence from a regional conference. *Tourism Management*, 28, 399-408.
- Sondakika (2020). *Ünlü Şefler Gastronomi Turizmi Kongresinde*. <https://www.sondakika.com/haber/haber-unlu-sefler-gastronomi-turizmi-kongresinde-9043358/> (E.T: 01.05.2020).
- Şengel, Ü. Zengin, B. Şengel, T. ve Işkın M. (2018). Kongre ve Fuar Organizasyonlarının Turizm Sektörüne Etkileri: Emitt Örneği. *Journal of Tourism And Research*, 7(1), 4-20.
- Şişman, M. (2007). *Eğitim Bilimine Giriş*. Pegem A Yayıncılık, Ankara. 1-17.
- Tavmergen, İ. ve Aksakal, E.G. (2004). *Kongre ve Toplantı Yönetimi*. Seçkin Yayıncılık, Ankara.
- Thompson, V. A. (1965). Bureaucracy and innovation. *Administrative Science Quarterly*, 10(1), 1-20.
- Tseng, C. Y., Kuo, H. Y. and Chou, S. S. (2008). Configuration of innovation and performance in the service industry: Evidence from the Taiwanese hotel industry. *Service Industries Journal*, 28, 1015-28.
- Udwadia, F. E. (1990). Creativity and innovation in organizations: two models and managerial implications. *Technological Forecasting and Social Change*, 38, 65-80.
- Uluslararası Gastronomi Turizmi Kongresi İzmir, (2019). *Akademik Paneller ve Oturumlar*. [http://www.izmirgastrotourismcongress.com/dosya/60/akademik-ve-panel-oturumlari\\_60\\_4469234.pdf](http://www.izmirgastrotourismcongress.com/dosya/60/akademik-ve-panel-oturumlari_60_4469234.pdf) (E.T: 01.05.2019).
- Urabe, K. (1988). Innovation and the Japanese management system. Innovation and management international comparisons. In Urabe, K.; Child, J.; Kagono, T.; Walter de Gruyter (eds.) *Innovation and management: International comparisons*. Berlin. 3-25.
- Yüncü, D.K. ve Kozak, N. (2010). 'Türk Akademisyenlerin Kongre Tercihleri Üzerine Bir Araştırma' *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 21(1), 109-120.