

Makale Türü/Article Type: Araştırma Makalesi/Research Article

COĞRAFI İŞARETİN SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ TURİZMİNDE ÖNEMİ

Züleyhan BARAN¹

Şükran KARACA²

Öz

Sürdürülebilir gastronomi turizminin gelişimine katkı sağlayan önemli unsurlardan biri coğrafi işaret tescilli ürünlerdir. Coğrafi işaret tescilli gastronomi ürünleri, sürdürülebilir gastronomi turizminin gelişiminde giderek daha fazla önemsenen bir konu haline gelmektedir. Coğrafi işaretlemenin faydaları olduğu düşünülürken; yöresel gastronomi ürünlerinin orijinalliğini koruma, tanıtımına katkı sağlama ve pazar payını yükseltme gibi değerler açısından bu konunun incelenmesi önem arz etmektedir. Bu bağlamda, sürdürülebilir gastronomi turizminde coğrafi işaretin incelenmesi araştırmanın amacını oluşturmaktadır. Bu amaç doğrultusunda Düzce’de konuyla ilgili sektör temsilcileri ile iki ayrı odak grup görüşmesi gerçekleştirilmiştir. Elde edilen veriler değerlendirildiğinde sürdürülebilir gastronomi turizmi açısından coğrafi işaretin etkisinin yüksek olabileceği ve turizm değeri açısından ortaya çıkarılması gereken önemli bir yönü olduğu sonucu ortaya çıkmıştır.

Anahtar Kelimeler: Sürdürülebilirlik, Sürdürülebilir Turizm, Gastronomi Turizmi, Coğrafi İşaret, Odak Grup Görüşmesi, Düzce

GEOGRAPHICAL INDICATION IMPORTANCE ON SUSTAINABLE GASTRONOMY TOURISM

Abstract

A major factor contributing to the development of sustainable gastronomy tourism is the products registered with geographical indication. Geographical indication of registered gastronomy products are becoming an increasingly important issue in the development of sustainable gastronomy tourism. Considered with geographical indication advantages; it is important to consider this topic in terms of values such as to protect the originality of local gastronomy products, to contribute its promotion and to increase market share. Against this background, the purpose of this study is to examine the geographical indication in sustainable gastronomy tourism. To this end, two separate focus groups had meetings with sector representatives on the subject in Düzce. In assessing the data collected, it was concluded that the effect of the geographical indication may be important in terms of sustainable gastronomy tourism and it is an important aspect that should be revealed in terms of tourism value.

Key Words: Sustainability, Sustainable Tourism, Gastronomy Tourism, Geographical Indication, Focus Group Discussion, Duzce

¹ Dr. Öğr. Üyesi, Düzce Üniversitesi, Akçakoca Meslek Yüksekokulu, Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümü, zuleyhanbaran@duzce.edu.tr, <https://orcid.org/0000-0003-4804-5622>

² Doç. Dr., Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, sukrankaraca@gmail.com, <https://orcid.org/0000-0002-0268-1810>

Bu Yavına Atıfta Bulunmak İçin/Cite as: Baran, Z. ve Karaca, Ş. (2021), Coğrafi İşaretin Sürdürülebilir Gastronomi Turizminde Önemi, *Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 11(2), 253-263.

1. Giriş

Son yıllarda küreselleşmenin etkisi ile birlikte kültürel değerlerin sürdürülebilirliği konusu, kültürel öğeler açısından soyut kültürel değerlerin somut yansımaları olarak ifade edilen yöresel gastronomi kültürünün korunmasının gerekliliğini ön plana çıkarmaktadır (McKrecher, 2008). Gastronomi turizmi kapsamında sürdürülebilir gastronomi kavramı, kültürün korunmasında yiyecek-içecek yönetimi açısından üzerinde durulması gereken gelişmeye açık bir alan olarak belirtilmektedir (Gössling ve Hall, 2013). Geçmişte geleneksel ve doğal yöntemlerle hazırlanan gıdalar, gıda üretiminde gelişen teknoloji ile birlikte yerini seri üretime ve sağlıksız gıdalara bırakmıştır. Bu durum yöresel yemeklerin yeniden önem kazanmasına ve yöresel yemeklere yönelimin başlamasına neden olmaktadır (Roininen ve diğ., 2006). İnsanlar yerel gıdaların üretildiği bölgeleri ziyaret etmektedirler ve bu durum turizm destinasyonlarının tanıtımı ve tercih edilmesinde önemli rol oynamaktadır (Kivela ve Crotts, 2016). Turistlerin yöresel yemeklere yönelik eğilimleri gastronomi turizminin önemini artırırken, bu ürünleri gelecek nesillere aktarılabilirlik diğer bir ifadeyle sürdürülebilirliğini sağlamak için coğrafi işaret tescilinin elde edilmesinin önemi de artmaktadır (Pamukçu ve diğ., 2021).

Coğrafi işaretli ürünler bölgenin turizm varlıklarını tanıtarak kalkınmayı desteklemekte ve turistler yöresel ürünlerin üretildiği bölgelere doğru bir destinasyon unsuru oluşturarak bölgeye önemli bir turizm geliri getirmektedir (Rodrigo ve Veiga, 2016). Aynı zamanda coğrafi işaretli ürünler geleneksel üretim ruhunu korumaya yardımcı olarak ait olduğu bölgenin gastronomik kimlik oluşumuna önemli katkılar sağlamaktadır (Pamukçu ve diğ., 2021). Dolayısıyla sürdürülebilir gastronomi turizmi, gastronomi kültürünün korunması için son derece önemli bir yaklaşım olmakla birlikte diğer yandan yöresel ürünlerin coğrafi işaretlenmesi turizm destinasyonları açısından turist için çekici bir detay olarak ifade edilebilir.

Bu çalışmada sürdürülebilir gastronomi turizmi açısından coğrafi işaret tescilli yöresel gastronomi ürünlerinin incelenmesi amaçlanmıştır. Daha önce yapılan çalışmalarda, coğrafi işaretle tescil edilen ürünlerin sürdürülebilir gastronomi turizminin gelişimi üzerindeki etkilerinin incelendiği çalışmalar mevcut iken Düzce ilinin coğrafi işaretli ürünlerini bir bütün olarak inceleyen ve sektörün ileri gelenlerin görüşlerine dayandırılan bir çalışmaya rastlanılmamıştır. Bu doğrultuda araştırma, literatürün genişletilmesine önemli katkılar sağlamaktadır. Ayrıca bu çalışma ile sektör temsilcilerinin görüşleri doğrultusunda Düzce ilinin sürdürülebilir gastronomi turizminin gelişimi için neler yapılması gerektiği ve gerekli çözüm önerileri üzerinde durulmuştur. Bu çalışma, sürdürülebilir gastronomi turizminin gelişmesi için elde edilecek sonuçlar ve yürütülen faaliyetler, yöresel ürünlerin mevcut potansiyeli, üretim kapasitesi, olası pazarı ve coğrafi işarete verilen önemin anlaşılması açısından önemlidir.

2. Kavramsal Çerçeve

Turizm, dünyanın en hızlı büyüyen endüstrileri içerisinde yer almakta olup tamamen doğal, tarihi, sosyal ve kültürel kaynaklara bağlıdır. Dolayısıyla bu kaynaklardan bir veya birkaçının zarar gördüğü bir çevrenin turizm faaliyetlerinden işletmeler ve tüketicilerin faydalanması mümkün olmamaktadır. Bu bakımdan turizm sektörü açısından sürdürülebilirlik yaklaşımı diğer sektörlerle göre çok daha büyük bir öneme sahiptir (Demir ve Çevirgen, 2006). Dünya Çevre ve Kalkınma Örgütü'nün Brundtland raporuna göre sürdürülebilirlik; gelecek nesillerin ihtiyaçlarını karşılama fırsatını tehlikeye atmadan dengeli bir şekilde ihtiyaçların karşılanması olarak tanımlanmıştır (UNWCED, 1987). Brundtland raporunun yayınlanmasından sonra sürdürülebilirlik kavramı birçok sektöre entegre edilmiştir, bu sektörlerden biri de turizmdir. Turizmde sürdürülebilir büyüme ve gelişmenin sağlanması, destinasyonların yerel bölgelerin doğal, tarihi ve kültürel kaynaklarının, temel ekolojik süreçlerin ve biyolojik çeşitliliğin zarar görmemesi ve devamının sağlanması için gereklidir (Demir ve Çevirgen, 2006).

Son yıllarda önemi giderek artan sürdürülebilirlik yaklaşımının turizm sektöründe uygulanması çok önemlidir. Alternatif turizm faaliyetlerinden kültür turizmi kapsamında yer alan gastronomi turizmin de bu yaklaşım önemini giderek artırmış ve turizmde olduğu gibi gastronomide de doğal ve kültürel kaynaklara bağlı olmak son derece önemli hale gelmiştir. Sürdürülebilir gastronomi turizmi, sürdürülebilir turizm kapsamında dünya genelinde gelişime açık bir alandır (Bratec, 2008; Gössling ve Hall, 2013) ve başta yiyecek-içecek sektörü olmak üzere turizm sektöründe birçok sektör için farklılaşma ve rekabet etme aracı haline gelmiştir (Benli ve diğ., 2016). Gastronomi turizminin sürdürülebilirliği, gıdaların üretilmesinde ve hazırlanmasında çevre dostu yöntemleri benimseyerek toplumsal sağlığı koruyan, sosyal ve kültürel kaliteyi destekleyen bir turizm tarzı olarak ifade edilmektedir (Akdağ ve Üzülmöz, 2017). Bu doğrultuda coğrafi işaretli ürünlerin yaygınlaştırılması (Durlu Özkaya ve diğ., 2013) gastronomi turizminin sürdürülebilirliği için önem kazanan başlıca uygulamalardan biri haline gelmiştir. Dolayısıyla, geleneksel yaşam ve kültürün bir parçası olan yöresel yiyecek ve içeceklerin coğrafi işaretlerle korunması ve yaşatılması gastronomi turizmi açısından oldukça önemlidir.

Coğrafi işaretli ürün, benzer ürünlerden orijin olarak farklı olan yerel ürünü ifade etmek için kullanılan bir terimdir. Diğer bir ifadeyle coğrafi işaret; belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından kökenin bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işaretir. Coğrafi işaret mahreç ve menşe olmak üzere iki kategoriye ayrılır. Bir ürünün sahip olduğu ayırt edici niteliğinin bir coğrafi bölge ile özdeşleşmesi ve ürünün üretimi veya üretiminde yer alan işlemlerden en az birinin ilgili coğrafi bölge sınırları içerisinde gerçekleşmesi durumunda "mahreç", ürünün özelliklerinin ve üretim aşamalarının tamamının bir coğrafi bölge sınırları içerisinde gerçekleşmesi durumunda "menşe" adı kullanılmaktadır. Mahreç ve menşe arasındaki en önemli fark ürünün üretim yeridir. Menşe coğrafi işaretli ürünler tescillerinin ait olduğu coğrafi bölge ile sınırlanırken, mahreç coğrafi işaretli ürünler uygun hammadde ve üretim şartları sağlandığı takdirde farklı bir bölgede üretilmektedir (Türkpatent, 2021). Coğrafi işaretleme sistemi, geleneksel gastronomik mirası yerel değerlerle koruyan, yerel tarım yatırımlarını destekleyen, yerel ekonomiye katkı sağlayan ve coğrafi işaret alan bir alanı teşvik eden bir sistemdir (Durlu Özkaya ve diğ., 2013). Bir ürünün coğrafi işaretli olması için; sınırları belirlenmiş bir coğrafi alan, üretimin bu alan içinde doğal veya beşeri unsurlardan kaynaklanması, ürünün karakteristik özelliklerinin orijinal üretim yeri ile doğrudan net bir çizgide olması ve ayrıca ürünün belirli bir özelliği olması gerekir (Kızıltepe, 2017). Coğrafi işaretler, üretimin gerçekleştiği alanla olan güçlü ilişkiden dolayı bireyleri coğrafi alana çekerek turizm faaliyetlerine olanak sağlamaktadır. Bu aşamada bölgesel büyümenin de önemli bir unsuru olan turizm, tüm yerel ve bölgesel ürünlerin ortaya çıkmasını sağladığı için önemli bir faaliyet dalıdır (Mercan ve Üzülmöz, 2014). Coğrafi işaretler coğrafi işaretli üretimlerin ortaya çıktığı bölgenin tanıtımına katkıda bulunma, yerel ve kültürel mirası koruma, yerel tarımı destekleme, geleneksel üretimi teşvik etme, geleneksel yaşam kültürünün, yerel yiyecek ve içeceklerin ve lezzetin korunmasında ve akabinde bölgeye turist çekilmesi gibi konularda önemli işlevler üstlenmektedir (Şentürk, 2011; Durlu Özkaya ve diğ., 2013).

Konuyla ilgili literatüre bakıldığında yerli ve yabancı çalışmalar mevcuttur. Teuber (2011) Almanya'da coğrafi işaret farkındalığı üzerine yaptığı çalışmada, tüketicilerin farkındalık ve bilgi düzeyinin kısıtlı olduğunu ayrıca üreticilerin ise kaliteli ürün üretiminde hassasiyet göstermeleri gerektiğini belirtmiştir. Durlu Özkaya ve diğ. (2013), coğrafi işaretler sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliğinin motivasyon faktörü olan geleneksel üretimi, geleneksel yaşam kültürünü, kültürün sunduğu farklı lezzetleri, tarımsal, otantik, yerel yöresel yiyecek, içecek ve tatları koruyup, tanıtarak ve özellikle bölgenin turizm potansiyelini destekleyerek söz konusu destinasyona turist çekmede etkili olmakta ve buna bağlı olarak da söz konusu olan yörelerde yerel kalkınmaya destek sağlayan bir unsur olduğunu ifade etmişlerdir. Velissariu ve Mpara (2014)

tarafından Yunanistan'ın Larissa bölgesinde yaptıkları çalışmada, yöresel ürünlerin gastronomi turizmini gelişiminde etkisi olduğunu ifade etmişlerdir. Cozzi ve diğ. (2018), Avrupa ve Avrupa dışı ülkelerden 31 vaka çalışmasını analiz ettikleri çalışmalarında; sürdürülebilirliği değerlendirmek için birden fazla kritere odaklanan bir ekonomik teorik çerçeve önermişlerdir. Bu çerçeve, coğrafi işaretli ürünler ile kendi bölgesi arasında güçlü bir bağlantı olduğunu vurgulamıştır ve kırsal kalkınmayı güçlendirmek için yerel kaynaklar ve toplulukların sinerjisini hesaba katmıştır. Paslı ve Akbaba (2019) tarafından yapılan bir çalışmada, Karadeniz bölgesinin Türkiye'de turizm sektöründe önemli bir yer tutabilmesi için coğrafi işaret tescilli ürün sayısının artırılması ve bu ürünlerin turistik ürüne dönüştürülerek korunması gerektiği belirtilmiştir. Aynı zamanda coğrafi işaretli ürünlerin tescil edildikten sonra kaderlerine terk edilmemesi ve sürdürülebilirlik adına uygun faaliyetler yapılmaya devam etmesi de vurgulanmıştır. Pamukçu vd. (2021) tarafından Bolu ilinde yapılan bir çalışmaya göre; gastronomi turizminin gelişmesinde en etkili unsur %60 etki oranı ile coğrafi işaretli yöresel ürünler iken coğrafi işaretle tescil edilen yöresel gıdaların etkisinin %37,7 olduğu sonucuna varmışlardır. Kök ve Güngör (2021), Akçakoca'nın coğrafi işaretli ürünü olan Melengüceği Tatlısını sürdürülebilir gastronomi turizmi bağlamında inceledikleri çalışmalarında, tanıtımların yetersiz olduğu ve tanıtımlar için kitle iletişim araçları ve sosyal medyanın kullanılması gerektiğini belirtmişlerdir. Ayrıca sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında tatlının standart bir reçeteye bağlı kalabilmesi adına tatlıyı yapan işletmelere eğitimler verilip, yerli ve yabancı turistlerin her seferinde standart bir ürünü ve lezzeti yakalaması ve memnuniyetlerinin artması için çalışmalar yapılması üzerine önerilerde bulunmuşlardır.

3. Yöntem

Düzce ili gastronomi kültürü açısından zengin bir Karadeniz mozağine sahiptir. Kent bu zenginliği sayesinde her köy ve beldesinde birbirinden farklı özelliklere sahip yiyecek-içecek kültürünü barındırmaktadır. Dolayısıyla çalışma bu yönüyle Düzce ilinin zengin yiyecek-içecek kültürünün sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında coğrafi işaretli yöresel ürünlerine odaklanmıştır. Bu kapsamda çalışmanın amacı, Düzce ilinin coğrafi işaretli gastronomi öğelerinin turizm potansiyeli açısından durumunu belirlemek ve sektör temsilcilerinin önerileri doğrultusunda nasıl geliştirilebileceğini değerlendirmektir. Mevcut çalışma, daha önce Düzce ilinin coğrafi işaretli gastronomi ürünlerinin sürdürülebilir turizm kapsamında sektöre nasıl kazandırılacağına yönelik yapılan araştırmanın (Baran ve Karaca, 2021) sonuçları doğrultusunda ortaya çıkan açık uçlu üç ana soru kapsamında tasarlanmıştır. Bu sorular şu şekildedir:

1. Düzce ili için sürdürülebilir gastronomi turizmi tanımı ne ifade etmektedir?
2. Zengin mozağe sahip Düzce ilinin sahip olduğu geleneksel gastronomi ürünlerinin ve coğrafi işaret tescilli ürünlerin turizm açısından mevcut durumu nedir?
3. Sürdürülebilir turizme kazandırılması açısından, coğrafi işaretli gastronomi ürünleri için yapılması gerekenler nelerdir?

Bu sorular ile coğrafi işaretli yöresel gastronomi ürünlerinin Düzce için ifade ettiği değerin belirlenmesi ve turizme kazandırılması ile sağlayacağı avantajların ortaya çıkarılması hedeflenmiştir.

Çalışmada veri toplama yöntemi olarak Düzce ilindeki konuyla ilgili sektör temsilcilerinden oluşturulan iki ekip ile odak grup görüşmesi gerçekleştirilmiştir. Çalışmada odak grup görüşme tekniği ile sektör temsilcilerinin gastronomi turizmi kapsamında zengin mozağe sahip Düzce ilinin sahip olduğu gastronomi ürünlerinin ve coğrafi işaretli gastronomi ürünlerin turizm açısından mevcut durumu ile sürdürülebilir turizme kazandırılması açısından, coğrafi işaretli ürünleri için yapılması gerekenler üzerinde durulmuştur. Bu kapsamda İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, İl Tarım Müdürlüğü, Ticaret ve Sanayi Odası görevlilerinden oluşan 6 kişilik bir grup (Odak Grup A) ve Lokantacılar ve Esnaf Odası ile Kadın Çevre Kültür ve İşletme Kooperatifi görevlilerinden oluşan 6

kişilik bir grup (Odak Grup B) gönüllülük esası çerçevesinde belirlenmiştir. Görüşme 21-22 Kasım 2021 tarihleri arasında, iki gün içerisinde toplam sekiz saatte gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler ses kayıt cihazına alınarak daha sonra bu kayıtlar üzerinden gerekli değerlendirmeler yapılmıştır.

4. Bulgular

Düzce ili yeme içme kültürü açısından Karadeniz'in zengin mozaikine sahiptir. Bu kapsamda coğrafi işaret tescilli 11 gastronomi ürünü ve süreci devam eden 3 adet coğrafi işaret tescil başvurusu mevcuttur. Çalışmada Düzce ilinin sahip olduğu geleneksel gastronomi ürünlerinin ve coğrafi işaret tescilli ürünlerin turizm açısından mevcut durumu ile sürdürülebilir turizme kazandırılması açısından, coğrafi işaretli gastronomi ürünleri için yapılması gerekenler tartışılmıştır. Bulgular tablo şeklinde Tablo 1'de gösterilmiştir.

Tablo 1. Odak Grup Görüşme Sonuçları

Düzce ili için sürdürülebilir turizminin tanımı size ne ifade etmektedir?	Düzce ilinin sahip olduğu geleneksel gastronomi ürünlerinin ve coğrafi işaret tescilli ürünlerin turizm açısından mevcut durumunu nasıl değerlendirirsiniz?	Sürdürülebilir turizme kazandırılması açısından, coğrafi işaretli (Cİ) gastronomi ürünleri için neler yapılmasını önerirsiniz?
Odak Grup A		
1. kültürel miras unsurudur 2. geçmişten günümüze ulaşan değerdir 3. geleneği geleceğe taşıyan bir unsurdur 4. mozaik yansıtan en önemli parçadır 5. yaşam tarzıdır 6. kentin imajıdır	Geleneksel gastronomi ürünlerin turizm açısından mevcut durumu: <ol style="list-style-type: none"> 1. emek yoğun bir süreç gerektirmesi 2. uzman şef ve aşçıların sayısı 3. geleneksel tariflerin korunması 4. ürün orijinalliğinin korunması 5. restoran sayısı 6. geleneksel yapı mantığıyla şehrin imajının oluşturulması Coğrafi işaret (Cİ) tescilli ürünlerin turizm açısından mevcut durumu: <ol style="list-style-type: none"> 1. Düzce'nin tanıtımı 2. Cİ ürün tanıtımı 3. Cİ ürün arz-talep 4. Cİ farkındalığı 5. Cİ ürün üreten yerli işletme sayısı 6. Turizmin mevcut durumu 	<ol style="list-style-type: none"> 1. geleneksel tariflerin korunmasına dair önlemler 2. tarihi yapıların yiyecek sunumuna uygun restorasyonu 3. tarihi dokuya uyumlu yeni mimari yapılar 4. Kentin eski restoranlarının Cİ ürün yapımında ve sunumunda motivasyonu 5. Cİ konusunda yeni girişimcilerin desteklenmesi 6. Cİ ürünlerin turizm potansiyelinin değerlendirilmesi 7. marka çalışmaları 8. Eğitim
Odak Grup B		
1.yaşam tarzıdır 2.kentin imajıdır 3.turistlerin ilgisini çeker 4.tanıtıma katkı sağlayan bir unsurdur sürdürülebilir turizm için önemlidir	Geleneksel gastronomi ürünlerin turizm açısından mevcut durumu: <ol style="list-style-type: none"> 1. tarihi yapıların restore edilerek kullanımı 2. antik kentin vurgulanması 3. ürün fiyatları 4. geleneksel ürün servis yöntemi 5. köy ve beldelere ulaşım 6. şehir merkezinde alışveriş merkezleri 	<ol style="list-style-type: none"> 1. sosyal medya kullanımı 2. yemeklerin hikayeleştirilmesi 3. Slow food – slow city 4. Otel restoranlarında Cİ ürünlerin sunumu 5. turlarda Cİ ürün tanıtımı 6. Cİ ürünlerin yeni nesil teknolojilerle pazarlanması 7. Ürün ve hizmet kalite standartları 8. Festival 9. Etkinlikler 10. Eğitim

	<p style="text-align: center;">Coğrafi işaret (CI) tescilli ürünlerin turizm açısından mevcut durumu:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mevcut turizm kültürü 2. Turiste yönelik hoşgörü 3. Turların yönlendirmesi 4. Alt ve üst yapı 5. Girişimci sayısı 	
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Bulgulara göre;

Birinci soru olan “Düzce ili için sürdürülebilir gastronomi turizminin ne anlam ifade ettiğinin” belirtilmesi istenmiştir. Bu soruya göre ortaya çıkan Odak Grup A görüşme sonuçlarından ortaya çıkan tanım; “Düzce’nin tanıtımına katkı sağlayacak ve turistlerin ilgisini çekecek kültürel miras unsuru” şeklinde belirtilirken, Odak Grup B görüşmelerine göre ise; sürdürülebilir turizm açısından “kültür mozaïği ile yoğrularak geçmişten günümüze ulaşmış olan gastronomi ürünlerinin, geleneği geleceğe taşımada sürdürülebilir turizm açısından önemli bir değer olarak” şeklinde ifade edilmiştir.

İkinci soru olan “Düzce ilinin sahip olduğu geleneksel gastronomi ürünlerinin ve coğrafi işaret tescilli ürünlerin turizm açısından mevcut durumunun” değerlendirilmesi istenmiştir. Geleneksel gastronomi ürünleri için 12 durum ve coğrafi işaret tescilli ürünler için 13 durum olmak üzere toplamda 25 durum belirlenmiş ve bu durumlar “tanıtım”, ”üretim”, “ulaşım”, “satış” ve “hizmet” şeklinde 5 başlık olarak gruplandırılmıştır.

Düzce ilinin sahip olduğu geleneksel gastronomi ürünlerinin mevcut durumu ile ilgili olarak katılımcılar; emek yoğun bir süreç gerektirmesi, uzman şef ve aşçıların sayısı, geleneksel tariflerin korunması, ürün orijinalliğinin bozulmadan günümüze aktarılması, geleneksel gastronomi ürünü sunan ve sunmakta olan restoran sayısı, geleneksel mimari yapının korunması mantığıyla şehrin imajının yeniden tasarlanması, tarihi yapıların orijinal haliyle restore edilerek kullanımı, antik kentin şehrin imajına yansıtılması, ürün fiyatlarında makul ve standart bir yapılaşmanın sağlanması, geleneksel ürün servis yönteminin orijinal haliyle korunup geliştirilmesi, köy ve beldelere ulaşımın kolaylaştırılıp ürün sunma potansiyellerinin kullanılmasının sağlanması ve şehir merkezinde yer alan alıveriş merkezlerinin varlığı şeklinde ifadeler belirtmişlerdir.

Diğer yandan Düzce ilinin sahip olduğu coğrafi işaret tescilli ürünlerinin mevcut durumu ile ilgili olarak ise katılımcılar; Düzce’nin tanıtımının coğrafi işaretli ürünler üzerinden yapılması gerektiğini, coğrafi işaretli ürün tanıtımı, için özel bir platform oluşturulması gerektiğini, coğrafi işaretli ürün arz-talep durumunun belirlenmesi gerektiğini, coğrafi işaretli ürün farkındalığı için hem turiste hem halka yönelik çalışmalar yapılması gerektiğini, coğrafi işaretli ürün üreten yerli işletme sayısının artırılması gerektiğini, turizmin mevcut durumunun coğrafi işaretli ürünler üzerinden tartışılması gerektiğini, mevcut turizm kültürünün iyileştirilmesi gerektiğini, turiste yönelik hoşgörü kavramının halka kazandırılması gerektiğini, tur şirketlerinin Düzce’nin coğrafi işaretli ürünlerine vurgu yaparak yönlendirmesi gerektiğini, turizme yönelik alt ve üst yapının geliştirilmesi gerektiğini, girişimci sayısının artması için girişimci desteğinde özellikle kredi, teşvik ve desteklere yönelik yeni bir düzenleme getirilmesi şeklinde ifadeler belirtmişlerdir

Üçüncü soru olan “sürdürülebilir turizme kazandırılması açısından, coğrafi işaretli gastronomi ürünleri için yapılması gerekenlerin” değerlendirilmesi istenmiştir. 17 durum belirlenmiş ve bu durumlar; “etkinlikler”, “farkındalık” ve “yerel üreticinin katılımı” şeklinde olmak üzere 3 başlık halinde kümelmiştir.

Düzce ilinin sahip olduğu coğrafi işaret tescilli gastronomi ürünlerinin sürdürülebilir turizme kazandırılması ile ilgili olarak katılımcılar; geleneksel tariflerin korunmasına dair önlemlerin alınması gerektiğini, hali hazırda Düzce ilinde mevcut tarihi yapıların yiyecek sunumuna uygun restorasyonunun yapılması gerektiğini, diğer yandan tarihi dokuya uyumlu yeni mimari yapıların da eklenebileceğini, eski restoranların coğrafi işaret tescilli ürün yapımında ve sunumunda motivasyonunun artırılması gerektiğini, coğrafi işaret tescilli ürün konusunda yeni girişimcilerin desteklenmesi gerektiğini, coğrafi işaret tescilli ürünlerin turizm potansiyelinin değerlendirilerek mevcut ürünlerin geliştirilmesi ve dikkat çekici gastronomi ürünleri konusunda yeni başvuruların yapılması gerektiğini, Düzce ilinin coğrafi işaretli ürünleri için marka oluşturma çalışmalarının yapılması gerektiğini, sosyal medyanın etkin ve doğru kullanılmasının gerektiğini, her bir coğrafi işaretli gastronomi ürününe dair özel hikayesinin oluşturulması gerektiğini, slow food-slow city gibi akımların takip edilerek coğrafi işaretli ürünlere vurgu yapılarak bu akımların şehre kazandırılması gerektiğini, Düzce’de hizmet veren otel restoranlarının coğrafi işaretli ürünlerin sunumuna ağırlık vermesi gerektiğini, turlarda coğrafi işaretli ürünlerin tanıtımının iyi yapılması gerektiğini, coğrafi işaretli ürünlerin yeni nesil teknolojilerle pazarlanması gerektiğini, coğrafi işaretli ürün ve hizmet kalite standartlarının oluşturulması gerektiğini, coğrafi işaretli ürünlere yönelik festival, etkinlik ve eğitim çalışmalarının olması şeklinde ifadeler belirtmişlerdir.

Bu çalışmada elde edilen bulgular genel olarak değerlendirildiğinde; Düzce ilinin geleneksel gastronomi kültürünün yansıtılmasında, coğrafi işaretli ürünlerin etkili olduğu fikri ortaya çıkmaktadır. Zengin bir kozmopolit kültürü içinde barındıran Düzce ilinin coğrafi işaret tescilli gastronomi ürünleriyle ön plana çıkarılmasının önemine vurgu yapan sektör temsilcileri, konuyla ilgili olarak fikirlerini dile getirirken, alınması gereken önlemleri de belirtmişlerdir. Daha önce konuyla ilgili yapılan araştırmada ortaya çıkan Düzce ilinin gastronomi ürünlerinin üretim potansiyeli ve tanıtım faaliyetleri ile coğrafi işaretli ürün sayısının yeterliliği, farkındalığın artırılması ve konuyla ilgili eğitim verilmesi konularının tartışılmış olması neticesinde ortaya çıkan bu çalışma, tamamlayıcı nitelik sergilemektedir.

5. Sonuç

Bu çalışma ile sektör temsilcilerinin coğrafi işaret tescilli gastronomi ürünleri konusunda yerel halkı, tüketiciyi ve üreticiyi bilgilendirici ve yönlendirici bilgiler verdiği görülmektedir. Sektör temsilcilerinden oluşan on iki kişi ile gerçekleştirilen odak grup görüşmelerinde tartışılan üç önemli konu başlığında ortaya çıkan veriler; kentin sürdürülebilir gastronomi turizmi konusunda ön plana çıkmasındaki en önemli mihenk taşının, coğrafi işaretli ürünler olduğu yönündedir. Ancak yerel halkın coğrafi işaret tescilli ile ilgili tam olarak bilgi sahibi olmaması ve yerel üreticinin bu ürünleri üretme konusunda hevesli olmaması gibi durumlar hem Düzce ilinin turizm imajının oluşturulmasında hem de turizm tanıtımının sağlanmasında önemli bir engel olarak değerlendirilmektedir. Bu konuda gastronomi turistlerinin dikkatini çekici nitelikte olduğu düşünülen Düzce ilinin coğrafi işaretli ürünlerinin turizm destinasyonları açısından değerlendirilmesi önem arz etmektedir. Bu konuda coğrafi işaretli gastronomi ürünlerinin satışa sunulurken Düzce ilini simgeleyen şık hediye paketlerinin tasarlanmasının Düzce ilinin ön plana çıkarmada büyük rol oynayacağı düşünülmektedir. Böylelikle coğrafi işaretli ürünlerin üretimi noktasında büyük bir eksiklik olarak ifade edilen yerel üreticilerin bu ürünleri üretmesinin teşvik edilmesi sorunsalının da çözülebileceği ön görülmektedir.

Düzce hammadde yönüyle zengin bir il olması yönüyle avantajlı konumda iken diğer yandan bu hammaddelere özgü lezzetlerin turistik anlamda henüz yeterince tanıtılmamış olması ve üretim sürekliliğinde yaşanan aksaklıklar ise dezavantaj olarak değerlendirilmektedir. Bu kapsamda mevcut kadın kooperatiflerinin kullanımının yaygınlaştırılması, küçük çapta üretim yapan aileler ve yerel üreticilerin turistik anlamda dikkat çekeceğine inanılan ürünlerin üretimi konusunda teşvik edilmesi önem arz etmektedir. Özellikle küçük üretim alanları için standart üretim prosedürlerinin

belirlenerek, süreklilik arz edecek şekilde üretimde yer almalarının sağlanması kent imajının oluşmasında önemli bir adım olarak değerlendirilmektedir. Yeni üretim alanlarının oluşturulması, tarihi değere sahip yapıların restore edilerek üretime ve turizme uygun forma getirilmesi veya yiyecek-içecek üretimi yapan mevcut devlet kurumlarıyla iş birliği yapılması çözüm olarak önerilmektedir.

Yöresel ürünlerin tanıtımı konusunda, Düzce'nin zengin gastronomi ürünlerinin turizm anlamında dikkat çekici bir unsur olarak sunulmasının tanıtımla mümkün olacağı düşünülmektedir. Bu konuda yerel üreticiler, kadın kooperatifleri, kurum ve kuruluşların tamamının fuarlara katılımlarının sürekliliğinin sağlanması önemli bir adım olarak değerlendirilmektedir. Turizm konusunda ulusal ve uluslararası düzeyde turizm potansiyelini arttırabilmek için kenti temsil eden coğrafi işaretli her bir ürüne has festival düzenlenerek bunların gelenekselleşmesi konusunda halk ve katılımcıların bilinçlendirilmesi de sürekliliği sağlamak açısından oldukça önemli bir konudur. Diğer yandan yöresel ürünler üzerinden kurgulanmış festivallerde her bir festivalin adına özgü yöresel gastronomi ürünü temalı yarışmaların düzenlenerek dikkat çekeceği düşünülen coğrafi işaretli ürünlere dair aidiyet duygusunun oluşmasının sağlanması da oldukça önemli bir gelişme olacaktır. Bu festivaller esnasında turiste yaklaşım konusunda misafirperver kent profilinin vurgulanması, farklı dillerde ve dijital platformlarda yer alan etkili bir tanıtım çalışmasının yapılması, şehrin her köyüne, her yaylasına ve her beldesine ulaşımın rahat sağlanabileceği alt ve üst yapı çalışmalarının düzenlenmesi, bu konuda özellikle doğal güzelliğiyle dikkat çeken cazibesi yüksek uygun alanlarda dinlenme, yeme-içme ve yöresel ürün satın alma gibi ihtiyaçların giderilebileceği alanların olduğu yeni nesil rotaların oluşturulması önemli gelişmeler olarak değerlendirilmektedir.

Coğrafi işaretli ve geleneksel gastronomi ürünlerinin satışı açısından Düzce'ye has yöresel ürünlerin tamamının sunulduğu bir alan oluşturulması şehrin marka imajının oluşması açısından oldukça önemli bir adım olarak değerlendirilmektedir. Düzce'yi tam olarak ifade edeceği düşünülen Düzce Market adı altında, içerisinde pakete girebilen Düzce gastronomi ürünlerinin tamamının ve geleneksel olarak sunumu gerçekleştirilen tüm yiyecek-içecek ürünlerinin yer aldığı bir oluşumun sağlanması markalaşma açısından gerekli görülmektedir. Bu konuda stratejik öneme sahip özel konumların belirlenerek Düzce Marketin maxi versiyonları ile daha küçük satış alanlarını temsil eden midi ve mini versiyonlarının kurulması önemli bir ihtiyaç olarak değerlendirilmektedir. Böylelikle düzce marketin bir zincir haline gelmesi ve bu zincirin büyümesinin kendiliğinden sağlanması durumu söz konusu olabilecektir. Ayrıca havaalanı, otogarlar ve Düzce'ye ait olan T7 petrol istasyonlarında tasarlanan bu midi-mini marketlere yer verilmesi de önemli bir gelişme olacaktır.

Coğrafi işaretli gastronomi ürün farkındalığının oluşması ve yerel üreticilerin konuyu önemsemesi en önemli konular arasında değerlendirilmektedir. Konuyla ilgili olarak algının yeni bir boyut kazanmasında eğitim verilerek üreticinin ve halkın bilinçlendirilmesi, üretimi gerçekleştirebilecek potansiyelde olan yerel üreticilerin üretim konusunda teşvik edilmesi, ayrıca potansiyeli olan yeni üreticilere yönelik bir platform oluşturularak bu ürünlerin üretimine yönelmelerinin sağlanması da coğrafi işaret konusunda atılması gereken önemli adımlar arasındadır.

Sürdürülebilir gastronomi turizminde etkili olduğu düşünülen ve katılımcılar tarafından vurgulanan Slow City ve Slow Food akımlarının da Düzce ili için uygulanabilir nitelikte olduğu değerlendirilmektedir. Bu tarz turizm akımlarının dünyadaki etkilerinin takip edilip uyarlanmasının kentin imajını güçlendireceği ve farklı turist potansiyelinin dikkatini çekici özellikte olacağı düşünülmektedir. Diğer yandan bu tarz yeni turizm akımlarının tanıtımlarının, yeni nesil gerçeklik teknoloji ürünleri ile (Baran ve Baran, 2021) yapılmasının, konuya çekilen ilgiyi arttıracağı düşünülmektedir. Bu konuda en önemli gelişme yiyeceklerin hikayeleştirilerek dijital platformda yeni nesil gerçeklik teknolojileri ile tanıtımının gerçekleştirilmesiyle mümkün görünmektedir. Yeni

nesil dijital ortamlara uygun konseptte animasyonlarla zenginleştirilerek hazırlanan hikayeler ile oluşturulan mistik mekânlar (Baran, 2021) sayesinde coğrafi işaretli ürünlerin sunulması turizmde coğrafi işaretli gastronomi ürünlerine yönelik farkındalık oluşmasına önemli katkılar sağlayabilecek nitelikte görünmektedir. Özellikle günümüz teknolojisi sayesinde sanat ve tasarım vizyonunun yeni eklemeleriyle sürekli güncellenerek senkronize şekilde çalışan fiziksel ve dijital nesnelere ile gerçek zamanlı etkileşimin söz konusu olduğu sanal dünya deneyimlerinin (Baran, 2020) sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında coğrafi işaretli ürünlere adapte edilmesi, bu alanlara dair geleceğin olası bakış açılarının oluşmasına büyük katkı sağlayacaktır (Baran, 2019).

Bilgi almak için son tartışma sorusu olarak odak gruba yöneltilen “yerel yönetimlerin tutumlarıyla ilgili konunun değerlendirilmesi” talep edildiğinde; tüm katılımcıların ortak fikirleri son yıllarda yerel yönetimlerin Düzce ilinin tanıtımı konusunda oldukça hevesli bir yönetim anlayışı benimsediklerini belirtmiş olmalarıdır. Özellikle yerel yönetim, kamu ve tüzel kurumların girişimlerinin ümit vadeci nitelikte olduğu belirtilmiştir. Konuyla ilgili olarak Düzce Belediyesi tarafından Mutfak Sanatları Akademisi projesi ile tarihi bir kasrın restore edilerek hayata geçirilip hizmete sunulmuş olması ve Valilik tarafından Turizm Çalıştayını adı altında şehri geliştireceğine inanılan platformların düzenlenerek sektör temsilcileri ile fikir işbirliği yönünde adımların atılıyor olması gibi gelişmelerin olumlu karşılandığı ifade edilmiştir. Bu gibi ili tanıtıcı ve geliştirici faaliyetlerin devam etmesi gerektiğine vurgu yapan sektör temsilcileri, bu tarz konularda gelişimin küçük adımlarla mümkün olabileceğini ifade ederek yavaşta olsa atılacak her adımı değerli bulduklarını belirtmişlerdir.

Çalışmanın nitel olması nedeniyle toplanan verilerin değerlendirilmesinde herhangi bir kesinlikten söz edilmesi mümkün değildir. Bu nedenle elde edilen verileri destekleyebilecek sektör temsilcisi katılımcı görüşleri olmasına rağmen, benzer bir gruba tekrar uygulandığında farklı sonuçların ortaya çıkma veya çıkmama ihtimalinin olması çalışmanın en önemli kısıtları arasındadır. Çalışmanın bir diğer kısıtı ise kullanılan odak grup görüşme tekniği nedeniyle, katılımcıların birbirlerinin etkisinde kalarak asıl ifade etmek istedikleri konuları açıklamaktan çekinmeleri veya tamamen aynı yönlü fikir beyan etme olasılıklarının olmasıdır. Bu kısıtlara rağmen, bu çalışma Düzce ilinin tüm turizm paydaşlarına katkı sağlaması ve bilimsel bir değerlendirme olması açısından önem arz etmektedir. Ayrıca Düzce ilinin mevcut coğrafi işaret tescilli ürünlerinin turizme kazandırılmasına yönelik ilk çalışma olması bir diğer önemi olarak ifade edilebilir. Bundan sonraki yapılacak olan çalışmaların Düzce kenti ile karşılaştırılmalı olarak bir başka ilde yapılması ve bu çalışmada ele alınan üç temel konunun Düzce ilindeki uygulama sonuçlarının araştırmaya eklenmesi önemli bir gelişme olacaktır. Böylelikle hem sürdürülebilir gastronomi turizminde coğrafi işaretin nasıl bir etkisi olduğu hem de farklı illerdeki yansımalarının anlaşılması sağlanabilecektir.

Kaynakça

- Akdağ, G. & Üzülmez, M. (2017). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Kapsamında Otantik Yiyeceklere Yönelik Bir İnceleme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), ss. 301-309.
- Baran, H. (2019). Sanal Gerçeklik Donanımları ve Yazılımlarının Dijital Sanat ve Sosyal Medya Üzerindeki Etkileri. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12(67), ss. 426-434.
- Baran, H. (2020). Görselleştirmenin Tarihi ve Dijital Uzamın Tuvalleri. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 13(74), ss. 226-239.
- Baran, H. (2021). Sanal Gerçeklikte Deneyimlenebilir Konsept Tasarım ve Animasyon Uygulamaları. *Hacettepe Üniversitesi Sanat Yazıları*, 44, ss. 89-114.
- Baran Z., & Baran H. (2021). *Turizm Sektöründe Güncel Sorunlar ve Yeni Trendler*, Ed: Tellioglu, S. Asos Yayınevi, Ankara.
- Baran, Z. & Karaca, Ş. (2021). Coğrafi İşaretin Gastronomi Turizminin Sürdürülebilirliğine Etkisi: Düzce Örneği, III. *Uluslararası Sürdürülebilir Turizm Kongresi*, 12-14 Kasım, ss. 67-71, Bingöl-Ordu.
- Benli, S., Akdağ, G., Güler, O. & Çakıcı, A.C. (2016). Reflection of Sustainable Gastronomy on Menus: A Research on the Menus of Fine Dining Restaurants, *3rd International Çeşme-Chios History, Culture and Tourism Symposium*, 3-4 Kasım 2016, ss. 242-252, Çeşme.
- Bratec, M. (2008). *Aiming Towards Sustainable (Tourism) Development: The Case of the Slow Food Movement and its Impacts in Slovenia. Assignment for the Course of Sustainable Tourism Development*, Denmark: University of Southern.
- Cozzi, E., Arfini, F., Donati, M., Guareschi, M., Mancini, M. C., Menozzi, D., & Veneziani, M. (2018). The Socio-Economic Sustainability of Food Quality Schemes (FQSs): The case of Parmigiano Reggiano PDO. *166th EAAE Seminar Sustainability in the Agri-Food Sector*, 30-31 Ağustos, ss. 2-12, Galva-Ireland.
- Demir, D. & Çevirgen, A. (2006). *Turizm ve Çevre Yönetimi, Sürdürülebilir Gelişme Yaklaşımı*, Nobel Yayıncılık, Ankara.
- Durlu-Özkaya, F., Sünnetçioğlu, S. & Can, A. (2013). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretlemenin Önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1), ss. 13-30.
- Gössling, S. & Hall, M. C. (2013). *Sustainable Culinary Systems, Local Foods, Innovation, Tourism and Hospitality*, in M.C. Hall ve S. Gössling (Ed.), *Sustainable Culinary Systems: An Introduction*, ss. 3-44, Routledge, USA.
- Kivela, J. & Crofts, J. C. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), ss. 354-377.
- Kızıltepe, H. (2017). *Coğrafi İşaret Kavramı ve Türkiye için Önemi*, <https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/resources/temp/70482589-E0CD4F6CB8200F703C5E529E.pdf>, Erişim Tarihi: 11.11.2021.
- McKrecher, B. (2008). The Implicit Effect of Distance on Tourist Behavior: A Comparison of Short and Long Haul Pleasure Tourists to Hong Kong. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 25(4), ss. 367-381.

- Mercan, Ş. O. & Üzülmöz, M. (2014). Coğrafi İşaretlerin Bölgesel Turizm Gelişimindeki Önemi: Çanakkale İli Örneği. *Dokuz Eylül Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 29(2), ss. 67-94.
- Pamukçu, H., Saraç, Ö., Aytuğar, S. & Sandıkçı, M. (2021). The Effects of Local Food and Local Products with Geographical Indication on the Development of Tourism Gastronomy, *Journal of Sustainability*, 13(12), ss. 6692.
- Rodrigo, I., & Veiga, J. F. (2016). Portugal: Natural resources, sustainability and rural development. *In Rural Sustainable Development in the Knowledge Society* (ss. 225-244). Routledge
- Roininen, K., Arvola, A. & Lahteenmaki, L. (2006). Exploring Consumer Perceptions of Local Food with Two Different Qualitative Techniques: Laddering and Word Association. *Food Quality and Preference*, 17 (1-2), ss. 20-30.
- Şentürk, B. (2011). *Coğrafi İşaretlerin Ekonomik Etkileri: Mikro ve Makro Açından Bir Değerlendirme*, Yüksek Lisans Tezi, Muğla Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İktisat Anabilim Dalı, Muğla.
- Türk Patent ve Marka Kurumu, (2021). *Coğrafi işaret*, www.turkpatent.gov.tr, Erişim Tarihi: 22.10.2021.
- UNWCED, (1987). *Our Common Future (The Brundtland Report)*. Oxford University Press, USA.
- Velissariou, E. & Mpara, E. (2014). Local Products and Tourism Gastronomy in Rural Areas Evidence from Greece, 9th *Mibes International Conference*, ss. 253-265.