



Tourism and Recreation

<https://dergipark.org.tr/tourismandrecreation>

E-ISSN: 2687-1971

Kayseri örneğinde sürdürülebilir gastronomi turizmi ve coğrafi işaretli ürünler*

Sustainable gastronomy tourism and geographically indicated products in the case of Kayseri

Dilek Gökçen SABUR^{1*}, Saniye Gül GÜNEŞ²

¹Ordu Üniversitesi Aybastı MYO, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, gokcensabur@gmail.com, 0000-0002-3938-8589

²Selçuk Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Rekreasyon Yönetimi Bölümü, rosegunes@gmail.com, 0000-0002-5004-6504

MAKALE BİLGİSİ/ARTICLE INFO

Araştırma / Research Article

Anahtar Kelimeler:

Kayseri, Gastronomi Turizmi, Sürdürülebilirlik, Coğrafi İşaret, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı.

Key Words:

Kayseri, Gastronomy Tourism, Sustainability, Geographical Indication, UNESCO Creative Cities Network.

Gönderme Tarihi/Received Date:
28.08.2023

Kabul Tarihi/Accepted Date:
29.12.2023

Yayımlanma Tarihi/Published Online:
31.12.2023

DOI:
[10.53601/tourismandrecreation.1351137](https://doi.org/10.53601/tourismandrecreation.1351137)

ÖZET

Yöresel mutfak kültürünün korunarak gelecek nesillere aktarılması için gastronomi turizminin sürdürülebilirliğini sağlayacak çalışmalar gerçekleştirilmelidir. Bu çalışmalar içinde, yöresel ürünlerin coğrafi işaret tescili sayesinde koruma altına alınması ve tanınırlıklarının artırılması da büyük öneme sahiptir. Çalışmanın araştırma alanı olan Kayseri, zengin bir gastronomik mirasa sahiptir. Kayseri mutfağı sahip olduğu potansiyel sayesinde 2021 yılından bu yana UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı, Gastronomi Şehirleri ulusal listesinde yer almaktadır. Türk Patent ve Marka Kurumu sitesinde yer alan güncel verilere göre Kayseri'ye ait 23 adet gıda ürünü tescillenmiştir. Literatürde Kayseri'nin gastronomi turizmi potansiyelini ve coğrafi işaret tesciline sahip ürünlerini konu edinen az sayıda çalışma bulunmaktadır. Bu noktalardan hareketle araştırmada, Kayseri'nin gastronomi turizmi potansiyelini ve bu konuda gıda kategorisinde yer alan coğrafi işaretli ürünlerin öneminin ortaya konması amaçlanmıştır. Çalışmada, nitel araştırma kapsamında durum çalışması deseni kullanılmıştır. Bu amaçla veri toplama teknikleri olarak; doküman analizi, gözlem ve görüşme tekniğinden yararlanılmıştır. Saha çalışmaları 10.12.2022 ve 02.02.2023 tarihleri arasında yapılmıştır. Araştırma kapsamında gerçekleştirilen görüşmeler ise 23.01.2023-01.02.2023 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Elde edilen bulgulara göre; Kayseri gastronomi turizmi açısından yüksek bir potansiyele sahiptir ve bu konuda coğrafi işaretli gıda ürünleri oldukça önemlidir. Kayseri'nin gastronomi turizmi destinasyonu olabilmesi için tanıtım, pazarlama, destinasyon imajı, iş birliği ve eğitim gibi konularda daha etkin çalışmalar yürütülmesi gerekmektedir. Çalışma sonucunda ortaya konan önerilerin Kayseri gastronomi turizminin sürdürülebilirliği açısından destekleyici ve paydaşlar için yol gösterici olacağı düşünülmektedir.

ABSTRACT

The protection and recognition of local products through geographical indication registration is of great importance for sustainable gastronomy tourism. Kayseri, the research area of the study, has a rich gastronomy heritage. Kayseri cuisine has been on the UNESCO Creative Cities Network, Cities of Gastronomy national list since 2021 due to its potential. According to the current data of the Turkish Patent and Trademark Office, 23 food products of Kayseri have been registered. There are few studies in the literature on Kayseri's gastronomy tourism potential and products that have received geographical indication registration. Based on these points, the aim of the study is to reveal Kayseri's gastronomy tourism potential and the importance of geographical indication products in the food category. In the study, case study design was used within the scope of qualitative research. For this purpose, document analysis, observation and interview techniques were used as data collection techniques. The interviews conducted within the scope of the research were conducted between 23.01.2023-01.02.2023. According to the findings; Kayseri has a high potential in terms of gastronomy tourism and geographically marked food products are very important in this regard. In order for Kayseri to become a gastronomy tourism destination, more effective studies should be carried out in areas such as promotion, marketing, destination image, cooperation and training. It is thought that the suggestions put forward as a result of the study will be supportive and guiding for stakeholders in terms of the sustainability of Kayseri gastronomy tourism.

1. Giriş

Kayseri, İç Anadolu Bölgesi'nde yer alan önemli bir sanayi merkezidir ve İç Anadolu'nun en büyük dağı olan Erciyes Dağı eteklerinde kurulmuştur. Sahip olduğu coğrafi konumu dolayısıyla birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır.

Bu nedenle şehir gastronomik miras açısından büyük bir potansiyele sahiptir. Kayseri mutfağı sahip olduğu bu potansiyel nedeniyle 2021 yılı itibarıyla UNESCO Yaratıcı Şehirler ağı ulusal listesinde yer almaktadır (UNESCO Türkiye Milli Komisyonu, t.y.). Kayseri'nin, kendine özgü mutfak kültürü ve coğrafi işaretli ürünleri, gastronomi

*Bu çalışma Prof. Dr. Saniye Gül GÜNEŞ danışmanlığında Dilek Gökçen SABUR tarafından 2023 tarihinde tamamlanan "Sürdürülebilir gastronomi turizmi açısından coğrafi işaretli ürünler: Kayseri örneği" başlıklı ve 824369 tez no'lu yüksek lisans tezinden türetilmiştir.

** Sorumlu yazar /Corresponding author.

Öğr. Gör., Ordu Üniversitesi Aybastı MYO, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, gokcensabur@gmail.com, 0000-0002-3938-8589

turizmi potansiyelini oluşturmaktadır (Elmacioğlu, 2019). Kayseri'nin sahip olduğu mutfak mirasının korunarak sürdürülebilirliğinin sağlanması, mevcut ve gelecek nesillerin bu mirastan faydalanması noktasında son derece önemli bir unsurdur. Ayrıca sürdürülebilir gastronomi turizmi perspektifinden değerlendirildiğinde; coğrafi işaret ile tescillenen ürünlerin koruma altına alınmasının oldukça önemli olduğu düşünülmektedir. Bu doğrultuda çalışmanın konusunu; Kayseri'nin coğrafi işaret tescilli gıda ürünleri ve söz konusu ürünlerin ilin gastronomi turizmi potansiyelindeki yeri ve sürdürülebilir gastronomi turizminin sağlanması açısından önemi oluşturmaktadır.

Çalışma kapsamında yapılan literatür incelenmesinde, Kayseri'de gastronomi turizmini, coğrafi işaretli ürünler ile birlikte inceleyen az sayıda çalışmaya rastlanılmıştır (Atışman & Deniz, 2017; Özer, 2021; Sabur & Güneş 2023a; Yönet Eren & Ceyhun Sezgin 2022). Yüksek Öğretim Kurumu Tez Merkezi sitesinde; "gastronomi turizmi", "sürdürülebilir gastronomi turizmi", "eko-gastronomi", "coğrafi işaret tescili", "Kayseri" anahtar kelimeleri ile gerçekleştirilen taramada Kayseri ili hakkında hazırlanan 8 adet lisansüstü çalışmaya rastlanılmıştır (Işık, 2010; Erbaş, 2011; Altun, 2016; Apak, 2016; Şanlıoğlu, 2017; Gülsoy, 2018; Kaya, 2018; Elmacioğlu, 2019). Ek olarak bu çalışmalarda coğrafi işaret konusuna kapsamlı bir şekilde değinilmemiştir. Bu sebeple çalışmanın literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Ayrıca bu çalışmanın turizm paydaşlarına yol gösterici olması noktasında katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Gerçekleştirilen çalışma nitel araştırma desenlerinden durum çalışmasına göre modellenmiştir. Çalışma da veri toplama tekniklerinden mülakat/görüşme tekniği kullanılmıştır. Görüşmeler toplamda 14 katılımcı ile gerçekleştirilmiştir. Kayseri ilinde gastronomi turizminin mevcut durumu ve potansiyelini anlayabilmek amacıyla kamu kurum ve kuruluşlarıyla, belediyelerle, yöresel yemek sunan restoran yöneticileriyle ve akademisyenlerle görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Ayrıca ilin sahip olduğu coğrafi işaretli gıda ürünlerinin; tescil süreci hakkında bilgi sahibi olmak, bu ürünlerin sürdürülebilir gastronomi turizmine olan faydalarını araştırmak ve anlayabilmek için tescil hakkını kazanan kurum temsilcileriyle de görüşülmüştür. Araştırma neticesinde toplanan veriler analiz edilerek bulgular bölümünde detaylı bir şekilde anlatılmıştır. Sonuç ve öneriler bölümünde ise elde edilen veriler yorumlanarak; coğrafi işaretli ürünlerin ve şehrin sürdürülebilir gastronomi turizmi potansiyelinin, UNESCO Gastronomi Şehri unvanını kazanmasının sağlayacağı faydaların etkin bir biçimde nasıl kullanılabilmesine dair öneriler geliştirilmiştir.

2. Gastronomi Turizmi ve Coğrafi İşaret Tescili

Turizm sektörünün ülke ve destinasyon ekonomisine sağladığı faydaların bir sezonla kısıtlı kalmaması, tüm yıla yayılması ve turizme kaynak oluşturan değerlerin korunması konusunda gastronomi turizmi ve sürdürülebilirliği son derece önemlidir. Örneğin dünya turizminde 89 milyon turisti ağırlayarak en çok ziyaret edilen birinci ülke olan Fransa, yaklaşık 63 milyar dolarlık kazanç ile turizmden en fazla gelir sağlayan üçüncü ülkedir (UNWTO, 2019). Uyguladığı

politikalarıyla ve farklı turizm çeşitleriyle öne çıkan Fransa; iyi korunmuş ve başarılı bir şekilde restore edilmiş tarihi destinasyonları, Alp Dağları'nda kış turizmi ve dağcılık aktivitelerinin yanı sıra gastronomi turizminde de ön plana çıkmaktadır. Coğrafi işaret tesciline verdiği önem Fransa'nın bu başarısında etkilidir. Üretimini gerçekleştirdiği ve ulusal değerlere sahip ürünlerini korumak için 20. Yüzyılda harekete geçen Fransa'nın günümüzde 796 adet ürünü Avrupa Birliği Komisyonu tarafından tescillenerek koruma altına alınmıştır (European Commission, 2022). Örneğin 21/06/1996 tarihinde Avrupa Birliği tarafından tescillenen Roquefort Peyniri, küçük bir kasabadan Dünya'ya yayılmış bir üründür. Bugün oldukça fazla tercih edilen ve peynir meraklılarını ürettiği kasabaya çeken Roquefort Peyniri, Fransa ile özdeşleşmiş ve tüm dünya tarafından tanınmış bir üründür. Bir peynirin tescillenmesinin, sürdürülebilir gastronomi turizmine sağladığı faydayı anlatan bu örnek coğrafi işaret tescilinin ekonomik faydalarının yanında üreticisine, ait olduğu ülkeye sağladığı faydalara da örnek verilmektedir. Coğrafi işaret tescili kapsamında gerçekleşen başvurular çoğunlukla gıda ürünleridir (Ertan, 2010). Türk Patent ve Marka Kurumu Coğrafi İşaretler Portalı sitesinde yer alan verilerde 1419 ürünün 1182 tanesini gıda maddeleri ve içecekler oluşturmaktadır (TÜRKPATENT, 2023). Türkiye'nin Avrupa Birliği Komisyonu tarafından tescil hakkı kazanmış 13 adet ürünü bulunmaktadır (European Commission, 2023). Coğrafi işaret tesciliyle korunan gıda ürünleri doğrudan gastronomi turizmi ve sürdürülebilirliğini desteklemektedir. Yerel ürünleri koruma altına almak genel manada ülke mutfak kültürünün de korunmasıdır. Bir ülkeye ait mutfak kültürünü oluşturan özgün ürünlerin farklı ülkeler tarafından sahiplenilmesinin de önüne geçmektedir. Coğrafi işaret tescilinin, teşvik ettiği yerel üretim ve kalkınma politikası sürdürülebilir gastronomi turizmi çerçevesinde büyük bir öneme sahiptir.

Coğrafi işaret tesciline sahip ürünler standardize edilmiş reçetelere de sahiptirler. Standart reçetelere sahip ürünlerde; kullanılan malzeme miktarının, pişirme tekniğinin, kullanılacak araç-gereçlerin ve porsiyon miktarının yazılı hale getirilmesi söz konusudur (Gönen & Ergun, 2008). Standart reçetelere uygun hazırlanan yemekler aynı zamanda standart bir sunuma ve lezzete sahiptir. Bu bilgilerden hareketle coğrafi işaret tescili ile ürünlerin standardize edilerek korunma altına alınması, hazırlanan yiyeceğin ortalama maliyetini de belirlemektedir. Bu durum da gıda israfını azaltmakta ve atık yönetimi konusuna katkı sağlamaktadır (Çekal & Doğan, 2022). Özet olarak coğrafi işaret tescili; üretici gelirinin artmasına, yerel ekonominin canlanmasına, biyoçeşitliliğin korunmasına, tüketici ve üretici haklarının korunmasına, destinasyonların tanıtılmasına, gıda israfına yönelik önlemlerle sürdürülebilir gastronomi turizmine olumlu yönde katkılar sağlamaktadır.

3. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı ve Gastronomi Şehirleri

UNESCO tarafından 2004 senesinde oluşturulan Yaratıcı Şehirler Ağı, şehirlerin sahip olduğu eşsiz ve özgün özelliklerini temel alarak geliştirilmiş bir girişimdir. Ağa

katılan şehirler ortak bir amaç için iş birliği içerisinde olduklarıdır. Şehirlerin, yaratıcılık ve kültürel kaynaklarının etkin kullanımıyla yerel kalkınma planlarının uluslararası düzeyde devamlılığını sağlamak amaçlanmaktadır. Yaratıcı Şehirler Ağı temel hedefleriyle sürdürülebilir kalkınmayı ve 2030 Sürdürülebilirlik Gündemini de desteklemektedir (UNESCO, 2023). Evrensel çeşitliliği ve yerel değerleri korumak, küresel çapta tanıtımını sağlamak amacıyla UNESCO Yaratıcı Şehir Ağı, 7 kategori (tema) altında şehirleri ağı dahil etmektedir. Bu temalar: El sanatları, edebiyat, sinema, müzik, tasarım, medya sanatları ve gastronomidir.

Gastronomi, Yaratıcı Şehirler Ağı'nın 7 temasından birisidir. Nelson 2015 yılında gastronominin sahip olduğu niteliklerin; bir şehrin kalkınmasında, yerel sakinlerinin ve ziyaretçilerinin hayat kalitelerinin yükseltilmesinde önemli etkileri olduğundan bahsetmiştir. Ayrıca yaratıcı şehirler ağına gastronomi temasıyla katılan bir şehrin itibarının gastronomi turizmiyle de desteklenerek artırılacağını öne sürmüştür. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına, Gastronomi temasıyla dahil olan 51 adet şehir bulunmaktadır (UNESCO, 2023). Türkiye'de ise 3 şehir Yaratıcı Şehirler Ağı'nda yer almaktadır. 2015'de Gaziantep, 2017'de Hatay, 2021'de Afyonkarahisar uluslararası Yaratıcı Şehirler Ağına katılmıştır. 2021 senesinde ulusal listede gastronomi alanında Balıkesir, Kayseri, Adana, Diyarbakır ve Konya yer almaktadır (UNESCO Türkiye Milli Komisyonu, t.y.).

4. Kayseri'nin Coğrafi İşaretli Ürünleri

Kayseri mutfağı, geleneksel Anadolu mutfağını yansıtmaktadır. Kayseri zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Kayseri'nin zengin bir mutfak mirasına sahip olmasında en büyük etkenlerden birisi de ev sahipliği yaptığı devletlerdir. Kayseri mutfağını oluşturan temel unsurlar bölgenin tarım ürünleri, hayvancılık, bağcılık ve ev sahipliği yaptığı devletlerin mutfak anlayışlarıdır. Kayseri mutfağı; mantı, katmer, yağlama, gözleme, yağ mantısı, su böreği gibi hamur işleriyle ün salmış bir mutfaktır. Kayseri mutfağının en bilinen ürünleri, pastırma, sucuk ve mantıdır. Kayseri'ye özgü tatlılar arasında gül baklavası, nevine ve aside tatlısı yer almaktadır (Şahinbaş, 2018). Gilaburu suyu Orta Anadolu'da özellikle Kayseri ve çevresinde yıllardır geleneksel bir içecek olarak tüketilmektedir (Sabur ve Güneş, 2023a). Sonuç olarak Kayseri mutfağı emek isteyen ve yerleşmiş kültürü zengin bir mutfağa sahiptir. Kayseri mutfağını oluşturan söz konusu yemeklerin, gıda ürünlerinin ve mutfak kültürünün korunmasında coğrafi işaret tescili önemli bir işleve sahiptir. Türkiye'de coğrafi işaret tescili "Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname" ile 1995'ten sonra hız kazanmıştır. Bu gelişmeye paralel olarak 1997 senesinde Bünyan Halısı ve Yahyalı El Halısı Kayseri'nin tescil hakkı kazanan ilk ürünleridir. Kayseri'de Türk Patent ve Marka Kurumu (2023) sitesinde yer alan bilgilere göre 26 adet ürün tescillenerek koruma altına alınmıştır. Bu ürünlerden 23 tanesi gıda ürünüdür. Kayseri Ticaret Odası tarafından Kayseri Sucuğu, Kayseri Pastırması ve Kayseri Mantısı adına Avrupa Birliği Komisyonuna 22.05.2017 tarihinde başvurular gerçekleştirilmiştir. Ürünler Avrupa Birliği tarafından tescil

hakkı kazanmaları için inceleme sürecindedirler (European Commission, 2022). Tablo 1'de Kayseri'ye ait coğrafi işaret tescil hakkı kazanmış ürünler yer almaktadır. Mahreç işareti ile tescillenen ürünlerin üretiminde kullanılan malzemelerden ya da ürünün üretim aşamalarından en az birisinin ait olduğu coğrafyada gerçekleştirilmesi gerekmektedir. Menşe adı ile tescillenen ürünlerde ise kullanılan malzemeler ve üretim aşamalarının tamamı ait olduğu coğrafyada gerçekleştirilmektedir (Sabur & Güneş, 2022).

Tablo 1. Kayseri'nin Coğrafi İşaretli Ürünleri

Ürün Adı	Tescil Tarihi	Tescil Türü
Bünyan Halısı	14.11.1997	Mahreç İşareti
Yahyalı El Halısı	14.11.1997	Mahreç İşareti
Kayseri Sucuğu	25.06.2002	Menşe Adı
Kayseri Pastırması	25.06.2002	Menşe Adı
Soğanlı Bez Bebekleri	05.01.2005	Mahreç İşareti
Kayseri Mantısı	10.06.2009	Mahreç İşareti
Develi Cıvıklısı	26.03.2009	Mahreç İşareti
Tomarza Kabak Çekirdeği	23.09.2014	Menşe Adı
Yamula Patlıcanı	25.02.2010	Menşe Adı
Bünyan Gilaburusu	22.10.2018	Menşe Adı
İncesu Karaevrek Üzümlü	26.08.2016	Menşe Adı
Cırgalan Biberi	06.10.2020	Menşe Adı
Erkilet Kedibacığı	08.10.2020	Mahreç İşareti
Özvatan Çiçek Balı	16.11.2020	Menşe Adı
Kayseri Tandır Böreği	12.07.2021	Mahreç İşareti
Kayseri Yağlaması	12.07.2021	Mahreç İşareti
Kayseri Nevzinesi	22.11.2021	Mahreç İşareti
Pınarbaşı Uzunyayla Çerkes Peyniri	14.04.2021	Menşe Adı
Akkışla Gilaburusu	12.02.2021	Menşe Adı
Kurşun Aşı Çorbası	22.11.2021	Mahreç İşareti
Kayseri Katmeri	20.08.2021	Mahreç İşareti
Kayseri Yağ Mantısı	20.01.2022	Mahreç İşareti
Kayseri Tepsi Mantısı	05.04.2022	Mahreç İşareti
Kayseri Fırın Ağzı Kebabı	06.04.2022	Mahreç İşareti
Kayseri Gül Baklavası	07.06.2022	Mahreç İşareti
Develi Gaceri	22.06.2022	Mahreç İşareti

Kaynak: Türkpapatent, 2023.

5. Yöntem

Bu çalışmada; Kayseri'nin sahip olduğu köklü mutfak kültürü, sürdürülebilir gastronomi turizmi açısından bir değere sahip olan coğrafi tescilli ürünlerin, Kayseri'nin tanıtımında oynadığı rol ve tescil hakkının sağladığı işlevlerin nasıl daha etkin kullanabileceğini keşfetmek amaçlandığından, çalışma nitel araştırma desenlerinden durum (case study) desenine göre modellenmiştir. Nitel araştırma, insanın kendi sırlarını çözmek ve kendi çabasıyla biçimlendirdiği toplumsal sistemlerin derinliklerini keşfetmek üzere geliştirdiği bilgi üretme yolları olarak tanımlanmaktadır (Özdemir, 2010; Karataş, 2015). Çalışma kapsamında Selçuk Üniversitesi Turizm Fakültesi, Bilimsel Etik ve Değerlendirme Komisyonu'na

Tablo 2. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Rumuz	Cinsiyet	Statü	Yaş	Eğitim
K1	Kadın	Restoran Yöneticisi	27	Yüksek Lisans
K2	Erkek	Restoran Yöneticisi	29	Ön Lisans
K3	Erkek	Restoran Yöneticisi	43	Lise
K4	Erkek	Restoran Personel Yöneticisi	32	Lise
K5	Kadın	Gıda Mühendisi	40	Yüksek Lisans
K6	Erkek	Gıda Mühendisi	47	Lisans
K7	Kadın	Meslek Komiteleri ve Üye İlişkileri Birimi	37	Lisans
K8	Erkek	Ziraat Mühendisi	30	Lisans
K9	Erkek	Akademisyen ve Dernek Başkanı	30	Doktora
K10	Kadın	Kadın Kooperatifi Başkanı	40	Lise
K11	Kadın	Çevre Mühendisi	26	Lisans
K12	Kadın	Kültür ve Sosyal İlişkiler Dairesi	30	Yüksek Lisans
K13	Kadın	Turizm Birim Sorumlusu ve Turizm Araştırmacısı	52	Lisans
K14	Kadın	TPE Temsilcisi ve Yazar	53	Lisans

başvuru gerçekleştirilmiş ve 07.12.2022 tarihli olarak uygun görülmüştür. Veri toplama teknikleri olarak; doküman analizi, gözlem ve görüşme tekniğinden yararlanılmıştır. Çalışmanın araştırma alanı olan Kayseri’de saha çalışmaları kapsamında 10.12.2022 ve 02.02.2023 tarihleri arasında Bünyan, Yeşilhisar, İncesu, Melikgazi, Talas ve Kocasinan ilçelerine ziyaretler gerçekleştirilmiştir. Bu ziyaretlerde, coğrafi işaretli ürünler hakkında çeşitli kurumlarla, üreticilerle ve yerel halkla görüşmeler yapılarak veri toplanmıştır. Gerçekleştirilen ön saha çalışmalarının ardından elde edilen veriler ve mevcut literatür incelenerek çalışma grubu belirlenmiştir. Belirlenen çalışma grubu 14 katılımcıdan oluşmaktadır. Katılımcılara yönlendirilecek sorular için yarı yapılandırılmış görüşme formu oluşturulmuştur. Yarı yapılandırılmış görüşme formu; sürece bağlı ek soruların sorulabileceği, görüşmecinin konuyla ilgili sorması gereken soruları detaylı bir şekilde bilmemesi varsayımından hareketle gerçekleştirilmektedir (Patton, 2014). Araştırmada kullanılacak soruların oluşturulmasında öncelikle literatürden faydalanılarak soru havuzu oluşturulmuştur (Yönet-Eren, 2018; Temiz, 2019; Kayran, 2021; Kalekahyası, 2022). Görüşme sorularından; 1., 2., 3. ve 4. sorular tüm katılımcılara yönlendirilmiştir. 5. ve 6. Soru yalnızca restoran temsilcileri haricindeki katılımcılara yönlendirilmiştir. 7., 8., 9. ve 10. sorular ise restoran temsilcilerine yönlendirilmiştir. Hazırlanan sorular şu şekildedir:

1. Kayseri’nin yerel kalkınmasında turizmin etkili olduğunu düşünüyor musunuz? Cevabınız “Evetse” bu etki hangi turizm türü/leri sayesinde oluşmaktadır? Cevabınız “Hayır-sa” nedenini açıklar mısınız?
2. Kayseri’nin gastronomi turizmi potansiyeline dair görüşleriniz nelerdir?
3. Kayseri’nin Gaziantep ve Hatay gibi önemli bir gastronomi destinasyonu olması için neler yapılmalıdır?
4. Kayseri’nin UNESCO yaratıcı şehirler ağına gastronomi alanından girmesine yönelik çalışmalarınız bulunmakta mıdır? Bu konuda neler yapılabilir?
5. Kayseri’nin coğrafi işaretli gıda ürünleri ilin sürdürülebilir

gastronomi turizmi gelişimi açısından nasıl bir etkiye sahiptir? (Coğrafi işaretli ürünler Kayseri’nin sürdürülebilir gastronomi turizminin sağlanabilmesi için kullanılabilir mi?)

6. Kayseri’nin coğrafi işaretli ürünlerin bilinirliğini artırmak ve bölgesel gastronomi turizm gelişimine katkı sağlamak için bölgedeki paydaşlar vasıtasıyla ne gibi çalışmalar yapılabilir?
7. Coğrafi işaretli ürünler hakkında ne düşünüyorsunuz?
8. Coğrafi işaretli ürünlerin işletmelerde kullanımının gastronomi turizmi açısından ne gibi faydaları olabilir?
9. İşletmenizde coğrafi işaretli gıda ürünleri kullanıyor musunuz? Cevabınız “Evetse” hangi ürünler menünüzde yer almaktadır?
10. Coğrafi işaretli ürünlerin kullanımının işletmenize katkı sağlaması için neler yapılabilir?

Görüşmeler gerçekleştirilmeden önce katılımcılarla görüşülerek çalışmanın ana hatlarından bahsedilmiştir ve randevu alınmıştır. Belirlenen randevulara göre katılımcılarla 23.01.2023-01.02.2023 tarihleri arasında görüşmeler, yüz yüze (11) ve internet ortamında görüntülü görüşme (3) ile gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler esnasında, katılımcıların onayı alınarak ses kayıt cihazı aracılığıyla görüşmeler kayıt altına alınmıştır. Görüşmeler esnasında el yazısıyla notlar da alınmıştır. Gerçekleştirilen görüşmelerin analizi için 23.01.2023 ve 03.02.2023 tarihleri arasında görüşmeler bilgisayar ortamına aktarılarak yazılı hale getirilmiştir.

Araştırma sonucunda bulguların yorumlanabilmesi için içerik analizi aracılığıyla en çok hangi konulara vurgu yapıldığı keşfedilmektedir. Betimsel analizde ise temel hedef toplanan verileri açıklayabilecek kavramlar ve ilişkiler elde etmektir (Çalık & Sözbilir, 2014). Bu bilgilerden hareketle elde edilen verilerin sistematik ve açık bir şekilde betimlenebilmesi amacıyla kullanılan analiz yöntemlerinin doğru olduğu varsayılmaktadır. Yazılı hale getirilen görüşmeler “Maxqda 2020” paket programına aktarılmıştır. Program içerisinde

açık ve aksiyal kodlama süreci takip edilerek invivo (cümle öbekleri) olarak kodlamalar yapılmıştır. Birbirine benzer nitelikte kodlar birleşerek kategorileri ve bu kategoriler birleştirilerek temaları oluşturmuştur.

6. Bulgular

6.1. Katılımcıların Demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular

Tablo 2'de Katılımcılara ait demografik bilgiler yer almaktadır. Demografik özelliklere bakıldığında, 8 kadın katılımcı, 6 erkek katılımcı ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. 26-35 yaş arasındaki katılımcı sayısı 6, 36-45 yaş arası katılımcı sayısı 4, 46-65 yaş arasında katılımcı sayısı ise 4'tür. Katılımcıların eğitim statüleri incelendiğinde ağırlıklı olarak lisans mezunlarından oluştuğu görülmektedir.

Verilerden analiz edilen sonuçlara göre, 10 ana temaya ulaşılmıştır. 1., 2., 3. ve 4. temalar tüm katılımcılara ortak olarak sorulan sorulara verilen yanıtlardan oluşturulmuştur. 5. ve 6. temalar restoran temsilcileri haricindeki çalışma grubuna sorulan sorulardan meydana gelmektedir. 7., 8., 9. ve 10. temalar ise restoran temsilcilerinin verdikleri yanıtlardan meydana gelmektedir.

6.2. Kayseri'de Öne Çıkan Turizm Türleri ve Yerel Kalkınmaya Etkisi

Katılımcılar ile yapılan görüşmelerde öncelikli olarak "Kayseri'nin yerel kalkınmasında turizmin etkili olduğunu düşünüyor musunuz? Cevabınız "Evetse" bu etki hangi turizm türü/leri sayesinde oluşmaktadır? Cevabınız "Hayırsa" nedenini açıklar mısınız?" sorusu yöneltilmiştir. Alınan cevaplar "invivo" olarak kodlanarak kategorilere ulaşılmıştır. Kategoriler birleştirilerek "Destinasyona Yönelik Turizm Çeşitleri ve Etkileri" teması oluşturulmuştur (Şekil 1).

Katılımcılardan elde edilen cevaplar doğrultusunda, Kayseri'de kış turizminin ön plana çıktığı ve yerel kalkınmada etkin bir rol oynadığı keşfedilmiştir. Kayseri İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nde Turizm Araştırmacısı ve Turizm Şubesi Birim Sorumlusu olarak görevini sürdüren K13, Kayseri'de turizmin etkileri ve mevcut durumu hakkında düşüncelerini şu şekilde aktarmıştır:

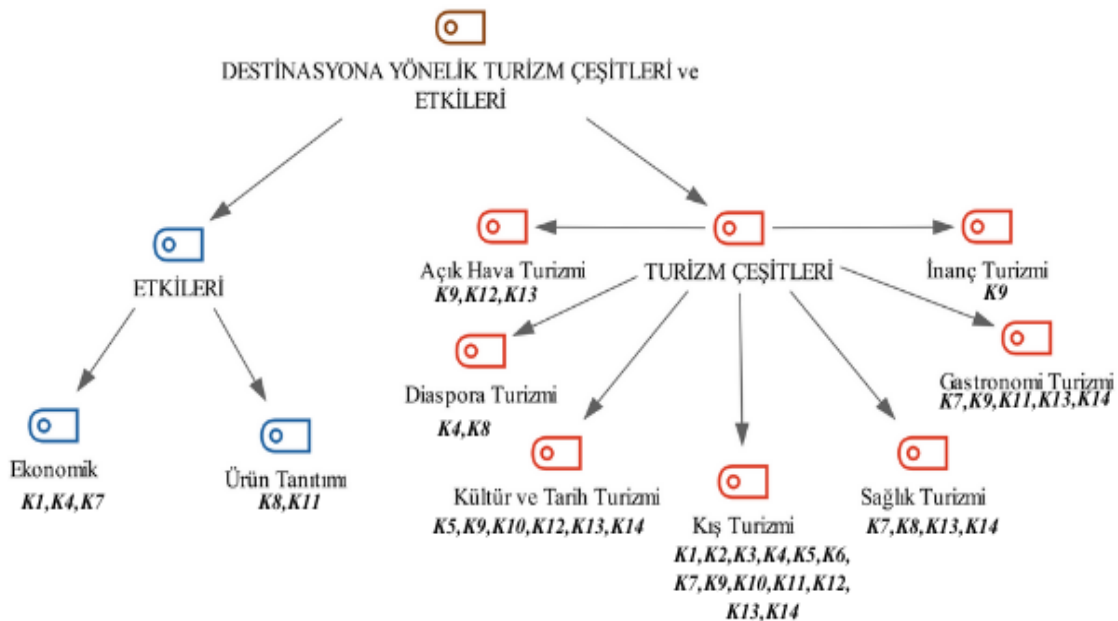
"Bence etkili. Çünkü Kayseri'de yalnızca kış turizmi yapılmıyor. Dağ turizmi, kültür turizmi de var. Çok farklı turizm türlerini barındıran bir şehir. Bunu da şuna bağlıyorum 6 bin yıllık bir tarihi var. Gastronomi de bunun çok farklı bir ayağı. Fakat son yıllarda daha fazla ön plana çıktı." (Açık Hava Turizmi- Kış Turizmi- Sağlık Turizmi- Kültür ve Tarih Turizmi- Gastronomi Turizmi)

6.3. Kayseri'nin Gastronomi Turizmi Potansiyeli

Katılımcılar ile gerçekleştirilen görüşmeler esnasında Kayseri'nin gastronomi turizmi potansiyeli hakkında ne düşündükleri sorulmuştur. Genel anlamda tüm katılımcılar Kayseri'nin gastronomi turizminde yüksek bir potansiyelinin olduğunu beyan etmişlerdir. Katılımcılara yöneltilen "Kayseri'nin gastronomi turizmi potansiyeline dair görüşleriniz nelerdir?" sorusuna veriler yanıtlar neticesinde 4 kategori oluşturulmuştur (Şekil 2). Bu kategoriler incelendiğinde en sık verilen cevabın "tanıtım eksikliği" olduğu görülmektedir.

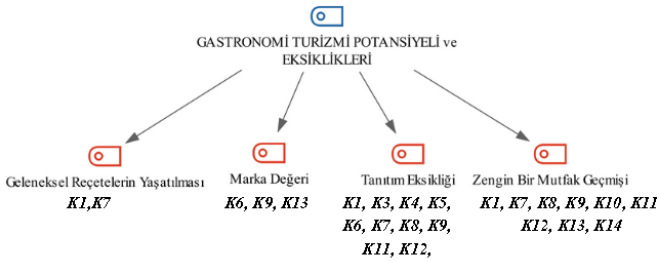
Erciyes Üniversitesi Turizm Fakültesi'nde akademisyen olarak görevini sürdüren K9, Kayseri'nin sahip olduğu gastronomi turizmi potansiyelini üç kategoride değerlendirmiştir:

"...1. Potansiyel nedeni sahip olduğu yemek çeşitliliğidir. 2. potansiyeli de son 5 yılda önemli yatırımlar yapıyor gastronomiye Kayseri'de. Nasıl? 1.si gastronomi alanındaki yiyecek içecek restoranlarının sayısı artıyor dolayısıyla da



Şekil 1. Destinasyona Yönelik Turizm Çeşitleri ve Etkileri

gurme turizmine hitap eden restoranların sayısında artış görüyoruz. Bunun yanında Kayseri Büyükşehir Belediyesinin ve ilçe belediyelerinin gastronomiyle ilgili farklı yatırımlar yaptığını görüyoruz. Örneğin UNESCO Gastronomi Şehirleri Ağına girebilmek için Kayseri'nin bir başvurusu oldu. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına ulusal temsilci olarak katılmış oldu. 3. potansiyeli ise çok sık olmasa da Kayseri'de gastronomi festivalleri düzenleniyor." (Zengin Mutfak Geçmişi- Tanıtım Eksikliği).

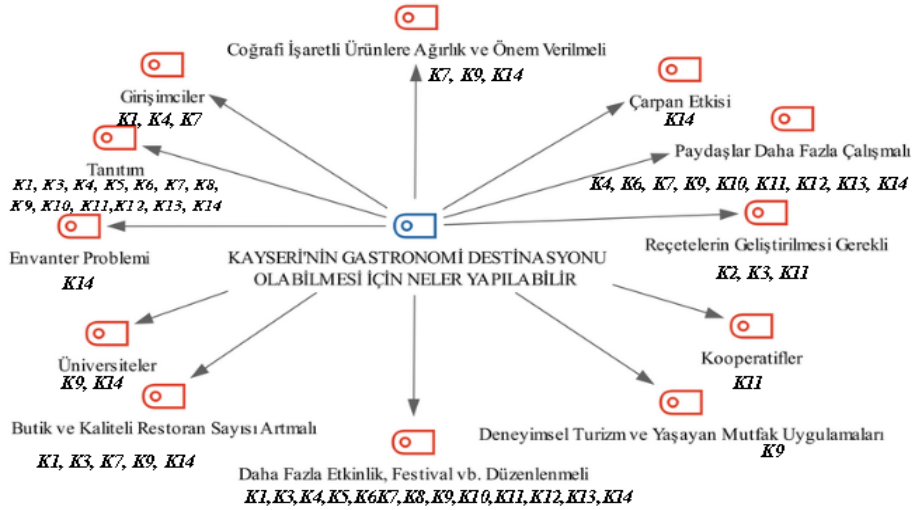


Şekil 2. Gastronomi Turizmi Potansiyeli ve Eksiklikleri

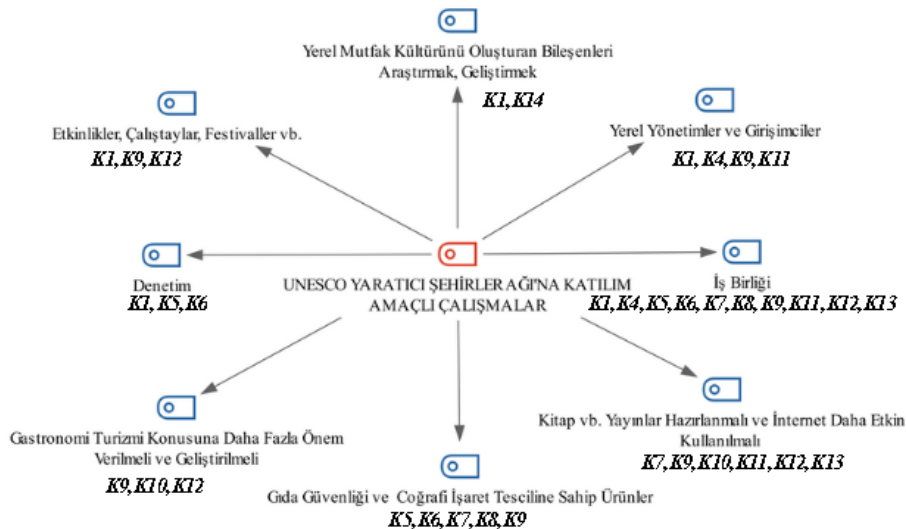
6.4. Kayseri'nin Önemli Bir Gastronomi Destinasyonu Olabilmesi İçin Neler Yapılabilir?

Katılımcılara yöneltilen "Kayseri'nin Gaziantep ve Hatay gibi önemli bir gastronomi destinasyonu olması için neler yapılmalıdır?" sorusuna verilen tüm yanıtlar koda çevrilmiş, kodlar ise 12 kategoriye oluşturmuştur. Bu kategoriler birleştirilerek "Kayseri'nin Önemli Bir Gastronomi Destinasyonu Olabilmesi İçin Neler Yapılabilir" temasını oluşturmuştur (Şekil 3). Katılımcıların verdikleri tüm yanıtlar incelendiğinde; tanıtımdaki eksiklikler ve tanıtım konusundaki öneriler ön plana çıkmaktadır.

Kayseri Ticaret Odası'nda coğrafi işaretli ürünlerin tescil işlemlerini sürdüren ekipte yer alan K7 tarafından verilen yanıt şu şekildedir: "...Biz şu an da Kayseri olarak sanayi kenti özelliğimizle ön plandayız. Fakat gerçek anlamda baktığımız zaman ciddi bir gastronomi şehriyiz. Kayseri zengin bir mutfaka da sahibiz. Tek ihtiyacı işlenmesi ve gün yüzüne çıkartılması. Alkollü içeceklerinde menülerde yer alması önemli çünkü turistler bunu talep ediyorlar ve bunun için Kayseri'den



Şekil 3. Kayseri'nin Önemli Bir Gastronomi Destinasyonu Olabilmesi İçin Neler Yapılabilir?



Şekil 4. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına Katılım Amaçlı Çalışmalar

Nevşehir'e gidebiliyorlar". (Tanıtım- Paydaşlar Daha Fazla Çalışmalı- Daha Fazla Etkinlik, Festival vb. düzenlenmeli- Girişimciler).

6.5. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına Katılım Amaçlı Çalışmalar

Katılımcılara yöneltilen "Kayseri'nin UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına gastronomi alanından girmesine yönelik çalışmalarınız bulunmakta mıdır? Bu konuda neler yapılabilir?" sorusuna verilen tüm yanıtlar analiz edilerek 8 kategori oluşturulmuştur (Şekil 4). Katılımcıların 10'u paydaş kurumlarda görev yapmaları sebebiyle UNESCO Gastronomi Şehirleri Ağına yönelik proje ve çalışmaları bulunduğunu belirtmişlerdir. Katılımcılar tarafından en fazla belirtilen ve tekrarlanan tema "İş Birliği"dir.

ORAN Kalkınma Ajansı ve Kayseri Ticaret Odası'nda Coğrafi İşaret Tescili konusunda uzman olarak çalışmış aynı zamanda bu konuda kitapları bulunan K14'ün görüşünde yer alan "Envanter Eksikliği Problemi" dikkat çekmektedir. K14'ün görüşü şu şekildedir: "Antep gibi gastronomiyle kültürel zenginliğimizi korumak istiyorsak, UNESCO aracılığıyla bahsettiğimiz envanter eksikliğini gidermemiz lazım. Tek tek mutfak kültürünü oluşturan bileşenleri, yemekleri, adetleri tespit edip kategorize ederek kullanmamız gerekiyor. Turizme, sağlığa vs. yönelik ürün geliştirmesi yapılmalı" (Yerel Mutfak Kültürünü Oluşturan Bileşenleri Araştırmak ve Geliştirmek).

6.6. Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi ve Coğrafi İşaretli Ürünler

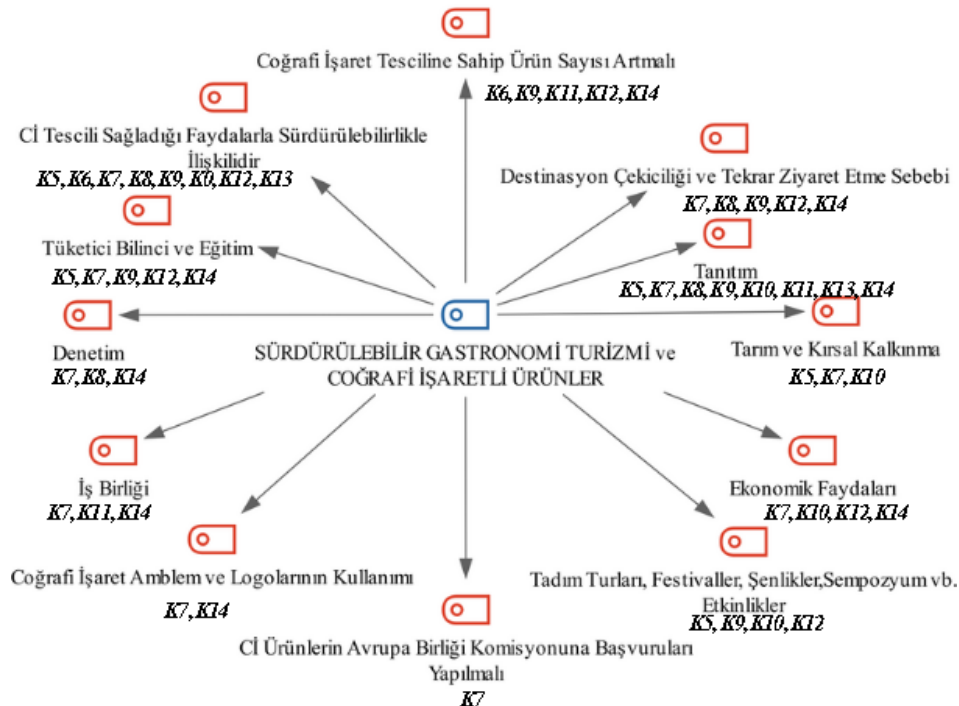
Restoran temsilcileri haricindeki çalışma grubuna sorulan "Coğrafi işaretli ürünler Kayseri'nin sürdürülebilir

gastronomi turizminin sağlanabilmesi için kullanılabilir mi? Kayseri'nin coğrafi işaretli gıda ürünleri ilin sürdürülebilir gastronomi turizmi gelişimi açısından nasıl bir etkiye sahiptir? (Coğrafi işaretli ürünler Kayseri'nin sürdürülebilir gastronomi turizminin sağlanabilmesi için kullanılabilir mi?)" sorusuna verilen yanıtlar analiz edilerek 12 kategori oluşturulmuştur. 12 kategori, "Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi ve Coğrafi İşaretli Ürünler" teması altında toplanmıştır (Şekil 5). 8 katılımcı tarafından sürdürülebilir gastronomi turizmi ve coğrafi işaretli ürünler arasında güçlü bir bağ olduğu beyan edilmiştir.

Kadın kooperatifi kurucusu ve bir tarım ürünü olan gilaburunun üretimiyle ilgilenen K10 tarafından verilen yanıt şu şekildedir: "Evet bir etkisi olduğunu düşünüyorum. Coğrafi işaretli ürünler kendisini tanıtan ürünlerdir. Başarılı bir ürün kendini tanıtır. Gilaburunun kullanıldığı ürünler, resmedildiği el işleri sebebiyle biz bir kazanç elde ediyoruz. Bölge de bundan fayda sağlıyor. Gilaburunun Cİ tescili alması bize fayda sağladı. Ekonomik olarak ve tarım açısından faydası var. Çünkü biz kullandığımız gilaburuyu buradaki çiftçiden alıyoruz. Talep olursa çiftçi ürününe daha iyi bakar ve yetiştirir. Paraya dönüştürür emeğini. Coğrafi işaret sürdürülebilir gastronomi turizminde etkili" (Cİ Tescili Sağladığı Faydalar Sürdürülebilirlikle İlişkilidir- Tarım ve Kırsal Kalkınma- Ekonomik Faydaları- Tadım Turları, Festivaller, Şenlikler, Sempozyum vb. Etkinlikler).

6.7. Paydaşlar Neler Yapmalıdır?

Restoran temsilcileri haricindeki çalışma grubuna sorulan "Kayseri'nin coğrafi işaretli ürünlerin bilinirliğini artırmak ve bölgesel gastronomi turizm gelişimine katkı sağlamak için bölgedeki paydaşlar vasıtasıyla ne gibi çalışmalar



Şekil 5. Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi ve Coğrafi İşaretli Ürünler

yapılabilir?” sorusuna verilen yanıtlar analiz edilerek 9 kategori oluşturulmuştur. Oluşturulan 9 kategori “Paydaşlar Neler Yapmalılar” teması altında incelenmiştir (Şekil 6). Katılımcılar tarafından verilen “yerel yönetimlerin ve paydaşların daha etkin ve verimli çalışması önerisi” ve “tanıtım” en çok verilen yanıtlardır.

Kayseri İl Tarım ve Orman Müdürlüğünde gıda mühendisliği görevini sürdüren K5 görüşlerini şu şekilde aktarmıştır:

“Belediyelerin daha etkin çalışması gerekli. Çünkü önceki soruda da bahsettiğim gibi gilaburu festivali ya da karaevrek üzümü bağ bozumu gibi şenlikler bırakın ülke genelinde, Kayseri halkının bile bildiği etkinlikler değil. Bu konudaki eksiklerin giderilmesi içinde belediyelerin daha etkin ve verimli çalışması özellikle de tanıtım konusunda kendilerini geliştirmeleri gerektiğini düşünüyorum.” (Yerel Yönetimler ve Paydaşlar Daha Etkin Çalışmalı- Bilinç ve Eğitim- Tanıtım- İş Birliği).

6.8. Coğrafi İşaret Tescili Hakkında Görüşler

Restoran temsilcilerine yönlendirilen “Coğrafi işaretli ürünler hakkında ne düşünüyorsunuz?” sorusuna verilen yanıtlar “Coğrafi İşaret Hakkında Görüşler” teması altında 3 kategoride sınıflandırılmıştır (Şekil 7). Katılımcı 2 bilgisi olmadığını belirterek cevap vermemiştir. K3 ise net bilgisi olmadığını belirterek “Kayseri’ye özgü ürünlerin tescillenmesi sanırım” cümlesini eklemiştir.

6.9. Menüde Yer Alan Coğrafi İşaretli Ürünler

Restoran temsilcilerine yönlendirilen “İşletmenizde coğrafi işaretli gıda ürünleri kullanıyor musunuz? Cevabınız “Evetse” hangi ürünler menünüzde yer almaktadır?” sorusuna verilen yanıtlar “Menüde Yer Alan Coğrafi İşaretli Ürünler” teması altında 6 kategoride sınıflandırılmıştır (Şekil 8). Temsilcilerinin katıldığı 4 restoranın menüsünde de Kayseri

Sucuğu, Kayseri Mantısı, Kayseri Yağlaması ve Kayseri Pastırması yer almaktadır. Kayseri mutfağına ait tepsi mantısı, yağ mantısı gibi diğer mantı çeşitleri, nevine tatlısı ve gilaburu suyu ise yalnızca 2 restoranın menüsünde yer almaktadır.

6.10. Coğrafi İşaretli Ürünlerin Restoran İşletmelerine Katkısı

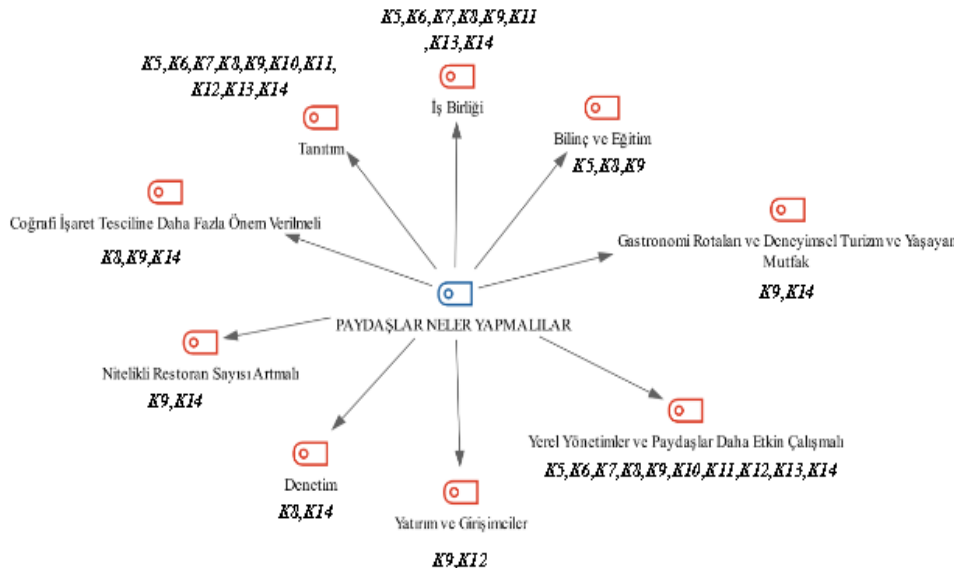
Restoran temsilcilerine yönlendirilen “Coğrafi işaretli ürünlerin kullanımının işletmenize katkı sağlaması için neler yapılabilir?” sorusuna verilen yanıtlar “Coğrafi İşaretli Ürünlerin Katkısı” teması altında verilen tüm yanıtlar incelenerek 5 kategoride sınıflandırılmıştır (Şekil 9).

Yöresel ürünler sunan bir restoranda 10 yılı aşkın bir süredir restoran yöneticisi olarak görevini sürdüren K4, coğrafi işaretli ürünlerin restorana yaptığı katkı hakkındaki izlenimlerini şu şekilde aktarmıştır:

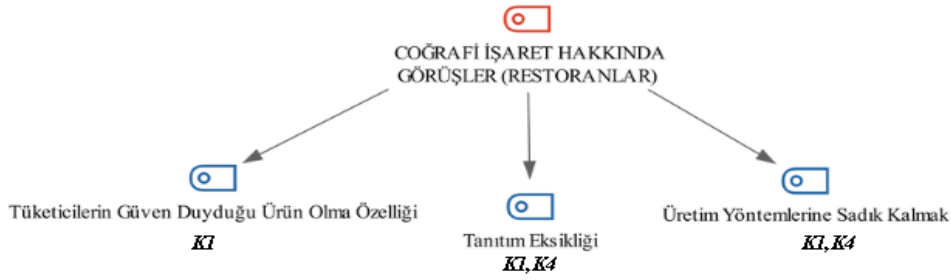
“Katkı sağlıyor çünkü internette de tanıtımımızın başarılı olduğunu düşünüyorum. Kayseri’ye yolu düşen ve ağırladığımız yerli-yabancı turistler tekrar Kayseri yemeklerini yemek için bize geliyorlar. Kısaca adı bilinen coğrafi işaretli ürünlerin menülerde yer alması tekrar ziyaret etme sebebinde etkiliyor, tanıtıma da fayda sağlıyor” (Tekrar Ziyaret Potansiyeli- Ürün Geliştirme ve Tanıtım- Ekonomik).

6.11. Restoran Yöneticileri Perspektifinden Coğrafi İşaretli Ürünler ve Gastronomi Turizmi

Restoran temsilcilerine yönlendirilen “Coğrafi işaretli ürünlerin işletmelerde kullanımının gastronomi turizmi açısından ne gibi faydaları olabilir?” sorusuna verilen tüm yanıtlar analiz edilerek “Coğrafi İşaretli Ürünler ve Gastronomi Turizmi” teması oluşturularak verilen yanıtlar 4 kategoride sınıflandırılmıştır (Şekil 10). Restoran temsilcilerinden 3’ü tanıtım konusuna vurgu yapmıştır.



Şekil 6. Paydaşlar Neler Yapmalılar?



Şekil 7. Coğrafi İşaret Tescili Hakkında Görüşler

Kayseri mutfağına ait yöresel ve coğrafi işaretli ürünleri sunan restoran yöneticisi K3 soruyu şu şekilde yanıtlamıştır:

“Mesela Antep denince akla ilk baklava, katmer, beyran çorbası gelir. Bu tarz bilinen ürünlerin menülerde yer alması faydalı. Çünkü turistler gittikleri yerlere özgün ürünleri tatmak isterler veya sadece merak ettikleri yöresel ürünleri denemek için seyahat ederler. Bu açıdan menülerde yer alması turist çeker ve ekonomik fayda sağlar. Bölgelerin mutfağının tanıtımında restoranlar önemli bir araç” (Özgün Nitelikli Ürünler ve Destinasyon Çekiciliğine Faydalı- Tanıtım- Ekonomik Faydası).

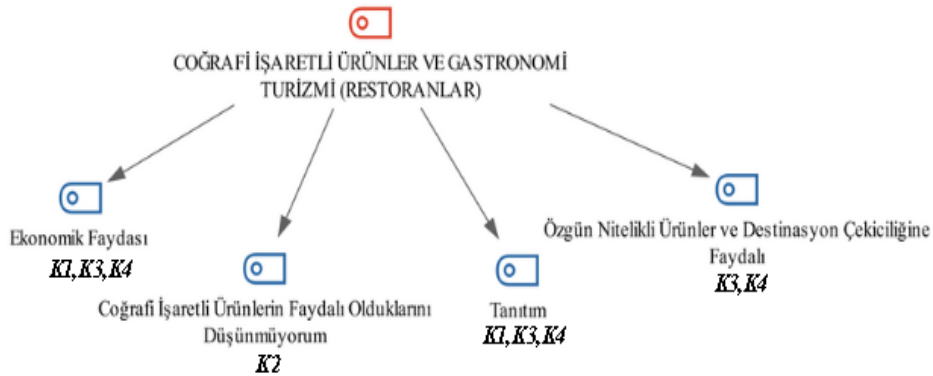
7. Sonuç ve Öneri

Bu çalışmada, turizm paydaşlarından olan yerel yönetimler, turizm arz sağlayıcıları, coğrafi işaret tescili konusunda çalışmalar gerçekleştirmiş katılımcılarla görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Bu kapsamda Kayseri ilinin gastronomi turizmi potansiyelini ve bu potansiyel içerisinde coğrafi işaretli ürünlerin etkisini ortaya çıkartabilmek amacıyla 4 adet soru tüm katılımcılara yöneltilmiştir. 2 adet soru yalnızca; akademisyen, kooperatif temsilcisi ve Kayseri'nin coğrafi işaretli ürünlerinin tescil işlemini gerçekleştiren kurum temsilcilerine yöneltilmiştir. Soru formuna yer alan 4 soru ise yalnızca restoran temsilcilerine yöneltilmiştir. Gerçekleştirilen araştırma kapsamında toplanan verilerin değerlendirilmesi doğrultusunda elde edilen sonuçlar ve sonuçlara yönelik geliştirilen öneriler aşağıda yer almaktadır.

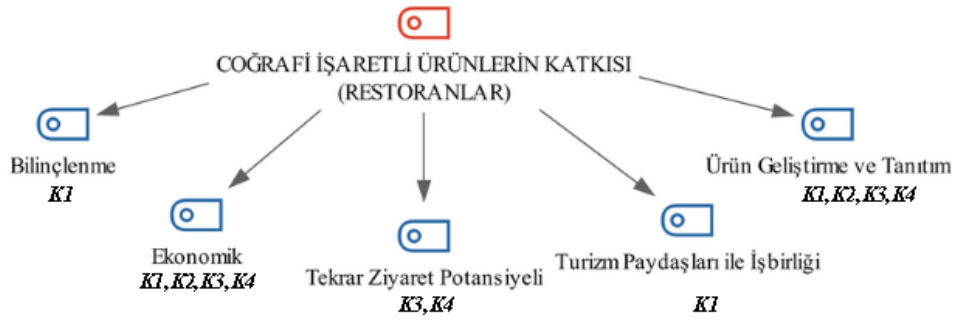
Katılımcılara yöneltilen birinci soru “Kayseri'nin yerel kalınmasında turizmin etkili olduğunu düşünüyor musunuz?”

Cevabınız “Evetse” bu etki hangi turizm türü/leri sayesinde oluşmaktadır? Cevabınız “Hayırsa” nedenini açıklar mısınız?” şeklindedir. Bu sorunun temel amacı Kayseri’de uygulanan turizm türlerinin yerel ekonomiye etkisi hakkında katılımcıların düşüncülerini derinlemesine keşfetmektir. Katılımcıların soruya verdikleri yanıtlar neticesinde Kayseri’nin kış turizmi ile öne çıkan bir destinasyon olduğu ve kış turizminin ekonomik paydada yerel kalkınmaya katkısı olduğu sonucuna varılmıştır. Kış turizminin ardından 6 katılımcı tarafından verilen yanıtlar incelendiğinde kültür ve tarih turizminin, Kayseri’de etkili 2. turizm alternatifi olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Katılımcılara yöneltilen bir sonraki soru “Kayseri’nin gastronomi turizmi potansiyeline dair görüşleriniz nelerdir?” şeklindedir. Bu sorunun temel amacı; Kayseri’nin gastronomi turizmi potansiyelini ve turizmin mevcut durumunu, katılımcıların bakış açısı ile derinlemesine inceleyebilmektir. Katılımcıların 13’ü tarafından verilen yanıtlar incelendiğinde Kayseri’nin gastronomi turizmi açısından yüksek bir potansiyele sahip olduğu anlaşılmaktadır. 10 katılımcı, Kayseri’nin gastronomi turizmi açısından sahip olduğu potansiyeli etkin bir şekilde kullanamamasını tanıtım ve pazarlama eksikliklerine bağlamıştır. Gastronomi turizminde tanıtım ve pazarlama stratejileri ile destinasyonun sahip olduğu potansiyel kullanılarak, turizm destinasyonu imajı yaratılması önemlidir. Gastronomi turizmini ana unsurları destinasyonun yerel lezzetleri, mutfak kültürü ve turist deneyimleridir. Pazarlama ve tanıtım faaliyetlerinde bu potansiyel kullanılarak, hedef kitlenin dikkatini çekmek amaçlanmaktadır. Bulgulardan hareketle gastronomi turizmi ile öne çıkan destinasyonların başarıları incelendiğinde, tanıtım ve pazarlama faaliyetlerinin etkin bir şekilde



Şekil 8. Menüde Yer Alan Coğrafi İşaretli Ürünler



Şekil 9. Coğrafi İşaretleli Ürünlerin Restoran İşletmelerine Katkısı

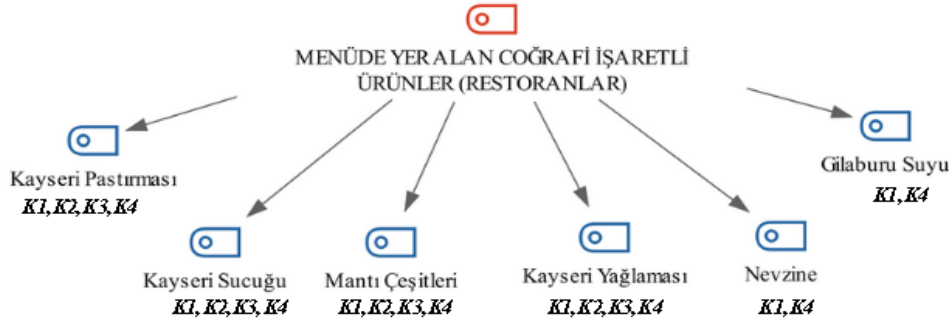
uygulandığı görülmektedir. Bu destinasyonlara Fransa, İtalya, İspanya örnek gösterilmektedir (Erbay & Sabur, 2022).

Katılımcılara yöneltilen soru 3, “Kayseri’nin Gaziantep ve Hatay gibi önemli bir gastronomi destinasyonu olması için neler yapılmalıdır?” şeklindedir. Bu sorunun temel amacı Kayseri’nin gastronomi turizminde öne çıkan bir destinasyon olması konusunda katılımcıların düşüncelerini keşfetmektir. 1 katılımcı tarafından ise Kayseri’nin gastronomi turizminde öne çıkan bir destinasyon olması için deneysel turizm, gastronomi rotaları ve yaşayan mutfak uygulamalarının etkin bir şekilde uygulanması önerisi sunulmuştur. Bu öneriyi destekleyen araştırmalar mevcuttur. Gastronomi rotaları ve yaşayan mutfak uygulamaları değişen turist kitlesinin ilgisini çeken faaliyetlerdir. Ayrıca literatürde yer alan çalışmalarda; gastronomi turizmi açısından gelişmekte olan destinasyonların sahip olduğu mimari, kültürel ve tarihi zenginliklerin mutfak kültürü ile sentezlenerek pazarlanmasının, rekabet açısından destinasyona fayda sağladığı yer almaktadır (Çalışkan, 2013; Aslan vd., 2014; Güneş & Sabur, 2023b). Böylece turistlerin bölgeye gerçekleştirdikleri ziyaretlerde artış yaşanırken, ziyaretçiler destinasyonun mutfak kültürünü de deneyimleme fırsatı bulmaktadırlar. Çeşmeci (2023), “Kayseri İlinin Kültür Destinasyonu Olarak Tanıtımına Yönelik Bir Tur Programı Önerisi” başlıklı çalışmada Kayseri’de 2012 senesinde oluşturulan Kültür Yolu Projesi’nin kapsamı ve Kayseri’ye olan katkıları incelenmiştir. Kayseri İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü tarafından başlatılan Kültür Yolu Gezisi isimli projede; rehberler aracılığıyla ücretsiz bir şekilde Kayseri’nin kültürel ve tarihi mekanları ziyaret edilmektedir. Söz konusu çalışmada ise Kayseri’de uygulanan Kültür Yolu Projesi gibi çalışmalara rağmen Kayseri’nin Kapadokya kadar öne çıkan bir destinasyon olamaması önündeki engeller araştırılmıştır. Bu kapsamda araştırmacı Kayseri’nin tarihi ve kültürel zenginliklerini kapsayan bir kültür rotası önerisi sunmuştur. Bahsi geçen çalışmada da yer aldığı üzere bir şehrin sahip olduğu zenginlikler öncelikle koruma altına alınmalı sonrasında ise başarılı bir şekilde pazarlanarak destinasyon çekiciliğinde kullanılmalıdır. Ayrıca K7 ve K9 tarafından verilen yanıtlarda, Kayseri’de alkol tüketen turistlere yönelik restoranların bulunmayışının gastronomi turizmi açısından olumsuz bir durum olması yanıtı dikkat çekmektedir. Işkın (2020), “Bir Destinasyonun Gastronomi Turizmine Uygunluğunun Belirlenmesi Üzerine Keşifsel Bir Araştırma” başlıklı tez çalışmasında Türkiye’nin gastronomi turizmi arz kaynaklarını değerlendirmiştir. Özellikle Anadolu şehirlerinin gastronomi turizmi ile

öne çıkan destinasyonlar olamamasında alkollü içecek servisi yapan nitelikli restoranların bulunmaması durumunun etkili olduğu sonucuna varmıştır (Işkın, 2020). Kayseri, muhafazakar bir yapıya sahip Anadolu şehirlerinden birisidir. Ancak Kayseri’nin gastronomi turizmi ile öne çıkan bir destinasyon olabilmesinde turistlerin tercih ettiği ürünlerin restoran işletmelerinde sunulması önemli bir rol oynayacaktır.

Katılımcılara yöneltilen soru 4, “Kayseri’nin UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına gastronomi alanından girmesine yönelik çalışmalarınız bulunmakta mıdır? Bu konuda neler yapılabılır?” şeklindedir. Katılımcıların 10’u bu konuda çalışmaları bulunduğunu ifade etmiştir. “Neler yapılabilir?” sorusu için ise 10 katılımcı bu konuda kurum, kuruluş ve turizm paydaşları arasında gerçekleştirilecek iş birliği ve projelerin önemli olduğunu belirtmiştir. 3 katılımcı ise festivaller, şenlikler vb. etkinlikler vasıtasıyla halka yöresel ürünlerin ve coğrafi işaretleli ürünlerin tanıtılması gerekliliği beyan edilmiştir. Katılımcılar böylece halkta coğrafi işaret tesciline ve gastronomiye yönelik bir bilinç oluşabileceğini vurgulamıştır. Uygurtürk & Güner (2021), gerçekleştirilen çalışmada katılımcıların bu önerilerine paralel sonuçlara ulaşılmıştır. Araştırma sonucunda; coğrafi işaretleli ürünlere yönelik tüketici bilincin yaratılması, ürünlerin talebini etkileyerek üreticileri teşvik etmektedir. Ayrıca çalışmada coğrafi işaret bilincinin yaratılmasında farklı yaş gruplarına hitap edecek şekilde uygulamaların düzenlenmesi de önemli bir rol oynamaktadır. Örneğin gençlere ve okul çağı çocuklarına yönelik eğitimlerin geliştirilmesi gerekmektedir.

Restoran temsilcileri haricindeki 10 katılımcıya yöneltilen soru 5 “Coğrafi işaretleli ürünler Kayseri’nin sürdürülebilir gastronomi turizminin sağlanabilmesi için kullanılabilir mi? Kayseri’nin coğrafi işaretleli gıda ürünleri için sürdürülebilir gastronomi turizmi gelişimi açısından nasıl bir etkiye sahiptir? (Coğrafi işaretleli ürünler Kayseri’nin sürdürülebilir gastronomi turizminin sağlanabilmesi için kullanılabilir mi?)” şeklindedir. Katılımcılardan 8’i coğrafi işaret tescili ve sürdürülebilir gastronomi turizmi arasındaki güçlü bağa dikkat çekmiştir. Ayrıca K7 ve K9 tarafından verilen yanıtlar incelendiğinde Kayseri’de coğrafi işaret tescilini gerçekleştiren resmi bir kurumun kurulması önerisi geliştirilmiştir. Katılımcılardan 1 tanesi coğrafi işaretleli ürünlerin uluslararası tanınırlığı ve korunabilmesi için Avrupa Birliği Komisyonuna gerçekleştirilen başvuruların önemli olduğunu belirtmiştir. Türk Patent ve Marka Kurumu’nun Coğrafi İşaret Portalı sitesinde (2023),



Şekil 10. Coğrafi İşaretli Ürünler ve Gastronomi Turizmi

yer alan verilere göre Türkiye'nin toplamda 1182 adet coğrafi işaret tesciline sahip gıda ürünü bulunmaktadır. 1182 adet üründen yalnızca 12 tanesi Avrupa Birliği Komisyonu tarafından tescil hakkı kazanmıştır. Sabur & Güneş (2022), "Avrupa Birliği'nde Coğrafi İşaretleme ve Türkiye'nin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi" başlıklı bildiri; Türkiye'nin sahip olduğu coğrafi işaretli ürünlerin uluslararası tanınırlığını sağlamak, ülkeler arasındaki haksız rekabeti önlemek ve gastronomi turizminin sürdürülebilirliği için Avrupa Birliği Komisyonu'na gerçekleştirilecek başvuruların önemine değinmişlerdir. Türkiye'de coğrafi işaret tesciline sahip ürün sayısı ve Avrupa Birliği tarafından tescillenen ürün sayısı karşılaştırıldığında, tescilli ürün sayısının artması gerekliliği açıktır.

Katılımcılara yöneltilen soru 6 "Kayseri'nin coğrafi işaretli ürünlerin bilinirliğini artırmak ve bölgesel gastronomi turizm gelişimine katkı sağlamak için bölgedeki paydaşlar vasıtasıyla ne gibi çalışmalar yapılabilir?" şeklindedir. Bu soruda, Kayseri'de coğrafi işaretli ürünlerin bilinirliği ve gastronomi turizminin gelişimi hakkında paydaşların düşüncelerini keşfetmek amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda soru akademisyen, kooperatif temsilcisi ve Kayseri'nin coğrafi işaretli ürünlerinin tescil işlemini gerçekleştiren kurum temsilcilerine yöneltilmiştir. Katılımcıların tamamı "yerel yönetimlerin ve paydaşların daha etkin ve verimli çalışması" yanıtını vermiştir. 2 katılımcı, üniversitelerin bu konuda etkin çalışabilecek kurumlardan birisi olduğu ve Kayseri'de yer alan üniversitelerde, gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün bulunması gerekliliği beyan edilmiştir. K9'un yanıtında bu durum şu şekilde ifade edilmiştir: "Mesela bir bölgede gastronominin gelişebilmesi için o şehirde gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün yer alması gerekli. Önce eğitim anlamında gelişmeli. Çünkü bir şeyin önce bilimi sonra uygulaması gelişir. Rektörümüz Kurtuluş Hoca'nın böyle bir sözü vardı. Kayseri'de yöresel yemek çok fakat uygulayan ve sunan restoran sayısı az. Şimdi bir pehli yiyecek desek gidebileceğimiz bir restoran yok maalesef. Evde yapılması mantığından çıkılmalı. Nitelikli ve yöresel ürün sunan restoran sayısının artırılması etkili olacaktır..." Literatürde K9'un sunduğu yöresel ürün sunan restoran sayısının artması önerisini destekleyen çalışmalar mevcuttur (Mil & Denk, 2015; Kılınc & Kılınc, 2018). Ayrıca Çeşmecı vd., (2023), "Turistlerin Yerel Mutfak Yeme Eğilimleri ile Unutulmaz Turizm Deneyimleri Arasındaki İlişki: Kayseri Örneği" başlıklı çalışmada yöresel mutfak ürünleri ve unutulmaz deneyimler arasındaki ilişki incelenmiştir. Araştırma bulguları arasında yöresel mutfak ürünlerini

deneyimleyen turistlerin memnuniyet düzeylerinin yüksek olduğu ayrıca bu deneyimin unutulmaz turizm deneyimleri arasında yer aldığı geçmektedir. Söz konusu çalışmada; restoran yöneticilerinin bu durumu göz önüne alarak ürün ve strateji geliştirmeleri önerisi dikkat çekmektedir.

Restoran temsilcilerine yönlendirilen bir diğer soru "Coğrafi işaretli ürünler hakkında ne düşünüyorsunuz?" şeklindedir. Bu sorunun temel amacı restoran yöneticilerinin coğrafi işaret tescili hakkındaki genel bilgi düzeylerini keşfetmektir. Verilen yanıtlar incelendiğinde; 4 restoran temsilcisinden 2'sinin coğrafi işaret tescili hakkında bilgisinin bulunmadığı, 2'sinin ise tescil uygulamasını ve amaçlarını bildiği sonucuna varılmıştır.

Restoran temsilcilerine yönlendirilen "İşletmenizde coğrafi işaretli gıda ürünleri kullanıyor musunuz? Cevabınız "Evetse" hangi ürünler menünüzde yer almaktadır?" şeklindedir. Bu sorunun temel amacı restoran menülerinde yer alan yöresel ürün yelpazesi hakkında bilgi sahibi olmaktır. Yanıtlar incelendiğinde çalışma kapsamında görüşülen ve ziyaret edilen 4 restoran menüsünde de Kayseri'ye ait en fazla bilinen ve tüketilen coğrafi işaretli ürünlerin yer aldığı tespit edilmiştir. Ayrıca 2 restoranda ise nadiren ev mutfakları haricinde hazırlanan ve henüz yaygın olarak ticarileştirilmemiş yöresel ürünlerin de menülerde yer aldığı tespit edilmiştir.

Restoran temsilcilerine yönlendirilen "Coğrafi işaretli ürünlerin kullanımının işletmenize katkı sağlaması için neler yapılabilir?" sorusuna, restoran temsilcilerinin tamamı tarafından, yöresel ürünlerin menülerinde yer almasının zaten bir katkısı olduğu yanıtı verilmiştir. Ayrıca 2 katılımcı, yöresel ürünleri başarılı bir şekilde hazırlayıp, sunan ve tanıtılabilen restoranların, tekrar ziyaret edildikleri yönünde bir bilgi paylaşmıştır. Katılımcıların bu beyanını literatürde de doğrulayan çalışmalar yer almaktadır. Restoran işletmeleri ve tüketici sadakati arasındaki güçlü bağ tekrar ziyaret etme niyetini olumlu yönde etkilemektedir. Bu bağlamda bir destinasyonun gastronomik çekiciliğini oluşturan coğrafi işaret tesciline sahip gıda ürünlerinin restoran menülerinde yer alması ve başarılı sunumu turistlerin restoran tercihlerinde önemli bir rol oynamaktadır (Mil & Denk, 2015; Cömert & Özata, 2016).

Restoran temsilcilerine yönlendirilen son soru, "Coğrafi işaretli ürünlerin işletmelerde kullanımının gastronomi turizmi açısından ne gibi faydaları olabilir?" şeklindedir.

Katılımcılardan 1 tanesi, coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizmi açısından faydası olmayacağı düşüncesinde olduğunu belirtmiştir. Katılımcılardan 3'ü coğrafi işaretli ürünlerin tanıtımına ve bilinirliğine katkı sağlayacağını belirterek dolayısıyla da gastronomi turizmine faydası olacağını ilave etmişlerdir. 2 katılımcı tarafından, coğrafi işaretli ürünlerin özgün nitelikli ürünler olması sebebiyle destinasyon çekiciliğine faydası olduğu cevabı verilmiştir. Mevcut literatürde de katılımcıların bu beyanını doğrular nitelikte birçok çalışma yer almaktadır. Coğrafi işaretli gıda ürünleri, gastronomi turizmi açısından destinasyon çekiciliğine önemli bir katkı sağlar (Işkın, 2020). Yerel kültürü yansıtmaya, benzersiz tatlar sunması, bölgesel kalkınmaya destek olması ve turist sayısını artırması gibi etkileriyle, bir destinasyonun mutfak zenginliğini avantaja dönüştürür. Bu nedenle, destinasyonların coğrafi işaretli gıda ürünlerini ön plana çıkarmaları, gastronomi turizmiyle ilgilenen konukları çekmek ve sürdürülebilir gastronomi turizmini sağlamak için önemlidir (Sabur & Güneş, 2022).

Araştırma sonucunda, Kayseri'nin zengin bir mutfak kültürüne sahip olması sebebiyle gastronomi turizmi açısından yüksek bir potansiyele sahip olduğu ortaya çıkartılmıştır. Kayseri mutfağını oluşturan yöresel lezzetler, gelenekler ve şehrin köklü tarihi bu potansiyelin temelini oluşturmaktadır. Aynı zamanda, Kayseri ilinin sahip olduğu coğrafi işaret tesciline sahip gıda ürünlerinin gastronomi turizmi açısından şehrin çekiciliğini artırmakta önemli bir rol oynadığı sonucuna varılmıştır. Kayseri'nin sahip olduğu yöresel gıda ürünlerinin, coğrafi işaret tescili ile korunması durumunun üretici ve tüketici açısından güven duyulan ürünler olduğu keşfedilmiştir. Bu bağlamda katılımcılar tarafından verilen yanıtlarda da yer aldığı üzere ilde coğrafi işaret tescili ve sürdürülebilir gastronomi turizmi konusunda, toplum bilincinin oluşturulması gerekliliği ortaya çıkmaktadır. Dolayısıyla turistler açısından son yıllarda oldukça rağbet gören coğrafi işaretli gıda ürünlerinin yaygınlaştırılması, ilde sürdürülebilir gastronomi turizminin gelişimine fayda sağlayacaktır. Ayrıca katılımcıların verdikleri yanıtlardan yola çıkarak, katılımcıların sürdürülebilir gastronomi turizmini daha çok ekonomik sürdürülebilirlik perspektifi ile değerlendirdikleri keşfedilmiştir. Nitekim gastronomi turizminde sürdürülebilirlik; ekonomik boyutunun yanında sosyo-kültürel ve çevre boyutlarıyla bir bütün olarak değerlendirilmelidir. Çünkü yerel mutfak kültürünü oluşturan unsurların ve mutfak mirasının sosyo-kültürel ve çevresel sürdürülebilirliği de oldukça önemli bir konudur. Elde edilen bulguların analizi ve yorumlanması neticesinde; Kayseri'de sürdürülebilir gastronomi turizminin gelişimine ve coğrafi işaret tescilinin önemine dair şu öneriler geliştirilmiştir:

Gastronomi Turizmi İçin Tanıtım ve Pazarlama Çalışmaları

Kayseri'de, gastronomi turizminden sağlanacak faydaların artırılması amacıyla tanıtım ve pazarlama stratejilerinin oluşturulması gerekmektedir. Tanıtım ve pazarlama faaliyetleri başarılı bir şekilde uygulanabilirse, gastronomi turizmi ve bileşenleri geniş kitlelerce tanınacaktır.

Bu konuda yerel yönetimlerin, turistik tanıtım amaçlı geliştirdikleri projelerde gastronomi turizmine özel vurgu yaparak, Kayseri'nin sahip olduğu yerel lezzetleri ve mutfak kültürünü tanıtmaya çalışmaları gerekmektedir. İletişim kanallarının doğru ve etkin kullanımı bu konuda öne çıkmaktadır. Kamu spotları, yerel televizyon kanalları, gazeteler, billboardlar, broşürler, kitaplar, internet sayfaları, sosyal medya araçlarının etkin kullanılması, Kayseri'de gastronomi turizmi imajının yaratılmasına olanak sağlayacaktır.

Gastronomi Etkinlikleri ve Festivaller

Kayseri'de gastronomi etkinliklerinin ve yerel gıda festivallerinin daha fazla düzenlenmesi sürdürülebilir gastronomi turizmini destekleyecektir. Gerçekleştirilecek festival ve etkinliklerde yerel lezzetlerin tanıtımı, yemek yarışmaları, Kayserili şeflerin gösterileri ve mutfak atölyeleri gibi faaliyetlerin yer alması, tanıtım açısından da fayda sağlayacaktır. Örneğin "Kayseri Lezzet Festivali" gibi etkinliklerin ulusal ve uluslararası çapta yankı uyandırması, Kayseri lezzetlerinin geniş kitlelerce keşfedilmesine de olanak sağlayacaktır. Ayrıca bu tür etkinlikler; ekonomik açıdan yerel üreticileri ve işletmeleri de desteklemektedir.

Sürdürülebilir Tarım ve Yerel Üretim

Kayseri'de yerel yönetimler tarafından sürdürülebilir tarım uygulamalarının teşvik edilmesi, yerel üretimi destekleyerek kırsalın kalkınmasına katkı sağlayacaktır. Sürdürülebilir tarım uygulamaları, doğal kaynakları korumakta ve çiftçilere rehberlik etmektedir. Kayseri'de sürdürülebilir gastronomi turizminin etkin bir biçimde uygulanması için tarım arazilerinde doğal ve organik yerel ürünlerin üretimi yapılmalıdır. Restoran işletmeleri ve çiftçiler arasında kurulacak iş birlikleri de sürdürülebilirliğin sağlanması açısından önemlidir. Bu durum Kayseri mutfağını oluşturan yöresel yiyecek ve içeceklerin daha sağlıklı olmasına da katkı sağlayacaktır.

Ekoturizm ve Tarım Turizmi

Sürdürülebilir gastronomi turizmi, ekoturizm ve tarım turizmi faaliyetleriyle de ilişkilidir. Turistlere, organik çiftlikleri ziyaret etme, yerel ürün hasadına katılma, geleneksel tarım yöntemlerini öğrenme gibi deneyimler sunulabilir. Kayseri'de uygulanacak Ekoturizm uygulamaları doğal ve kırsal alanların korunmasına olanak sağlayarak yerel tarımın sürdürülebilirliğine de katkı sağlayacaktır.

Turistlere Yönelik Deneyimler

Kayseri mutfağının ilgi çekici bir şekilde pazarlanabilmesi için turistlere yönelik faaliyetlerin düzenlenmesi gerekmektedir. Çünkü Kayseri'nin sahip olduğu kültürel ve gastronomik zenginlikleri başarılı şekilde bir şekilde pazarlanabilirse turistlerin Kayseri'ye gerçekleştireceği ziyaretler de artacaktır. Kayseri'nin turistlere unutulmaz deneyimler sunabilmesi için çeşitli turist faaliyetlerine ev sahipliği yapması gerekmektedir. Tadım turları, şeflerin rehberlik edeceği mutfak atölyeleri,

gastronomi turları, yerel lezzet rotaları, yerel çiftlik ve bağların ziyareti, kültürel etkinlikler, şenlikler, festivaller, gastronomi müzelerini ziyaret gibi gastro-turistlere yönelik faaliyetlerin Kayseri'de yaygınlaştırılması önemlidir. Son olarak Kayseri'de yiyecek ve içecek temalı müze bulunmamaktadır. Bu konuda yönetimlerin gerçekleştireceği girişimler de ilde gastronomi turizminin gelişimine fayda sağlayacaktır.

Kayseri'de oluşturulacak yerel lezzet rotaları ile turistlere, Kayseri'nin sahip olduğu gastronomik çeşitliliği yakından tanıma ve keşfetme fırsatı sunacaktır. Bu rotalar; yerel üreticiler, restoranlar, pazarlar ve diğer gastronomi noktalarını bir araya getirmelidir. Yerel lezzet rotaları ile sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında yerel ürünlerin tüketim talebi artacaktır ve doğrudan yerel üreticiler kazanç sağlayacaktır. Oluşturulan rotalarda elektrikli scooter, bisiklet istasyonları gibi çevre dostu ulaşım araçlarının entegre edilmesi de sürdürülebilirlik açısından önemlidir. Ayrıca Kayseri'de oluşturulacak gastronomi rotalarına uluslararası çapta turist katılımını sağlamak amacıyla Eatwith, Slow Food International gibi uluslararası güvenilir platformlara katılım fayda sağlayacaktır. Eatwith gibi siteler eko-gastronomi ve yerel mutfak kültürü hakkında güvenilir bilgi sunarak rehberlik hizmeti vermektedirler. Diğer yandan Eatwith kapsamında Kayseri'den de ağa katılacak olan restoran ve ev sahipleri vasıtasıyla yerel mutfak kültürünün tanıtımı desteklenecektir.

Kayseri'de düzenlenecek gastronomi turları ile turistlere şehirdeki önemli gastronomik noktaları gezme ve farklı restoranlarda yerel yemekleri deneme fırsatı sağlanması gastronomi turizminin ildeki gelişimine fayda sağlayacaktır. Rehberler, Kayseri'de düzenlenecek gastronomi turlarında turistlere yerel yemeklerin hazırlanışı hakkında bilgi vererek ve Kayseri'nin gastronomik mirasını aktararak, turistleri yerel kültüre yakınlaştırmalıdır. Bu turlar, turistlere unutulmaz bir gastronomi deneyimi yaşatırken şehrin kültürel ve tarihi özelliklerini de keşfetmelerine olanak sağlayacaktır.

Kayseri'nin çevresi, tarım ve bağcılık açısından zengindir. Turistler, yerel çiftlik ve bağları ziyaret ederek organik ürünlerin üretim sürecini gözlemleyebilir ve yerel ürünlerin tazeliğini deneyimleyebilir. Ayrıca, bağ bozumu ve üzüm pekmezi üretimi gibi faaliyetlere katılma fırsatı da yakalayabilirler.

İş birliği Ağlarının Oluşturulması ve Paydaş Katılımı

Kayseri'de sürdürülebilir gastronomi turizminin etkili bir biçimde uygulanabilmesi iş birliği ve paydaş katılımına bağlıdır. Turizm sektöründeki çevreler, yerel halk, belediyeler, sivil toplum danışmanları ve akademik kurumlar arasında aktif bir iş birliğinin sağlanması gerekmektedir. Paydaşlar arasında ortak projeler geliştirilmeli, bilgi ve deneyim paylaşımı teşvik edilmeli ve sürdürülebilirlik konusunda birlikte çalışılmalıdır.

Altyapı ve Hizmet Kalitesi

Kayseri'de gastronomi turizminin gelişimi için altyapı ve hizmet kalitesi önemlidir. Yerel ağlar, kafe ve diğer yeme-içme

mekânları, hijyen kurallarına uygun olarak çalıştırılmalı ve müşteri memnuniyetine odaklanılmalıdır. Turistlerin iyi bir deneyim yaşamasını sağlamak için kaliteli hizmet sunumu ve profesyonel personel önemlidir. Ayrıca, mevcut ulaşım alt yapısının gelişmiş olması Kayseri'ye turizm açısından avantaj sağlamaktadır.

Yerel Kültür ve Tarihle Bütünleşme

Kayseri'de gastronomi turizmi, sadece lezzetlerle sınırlı kalmamalı, aynı zamanda şehrin zengin kültürü ve tarihiyle de bütünleşmelidir. Turistler, Kayseri'deki tarihi ve kültürel mekânları ziyaret ederken, yerel lezzetleri deneyimleyebilmelidir. Yerel mutfak kültürünün tarihi ve kültürel bağlantısını anlatan rehberli turların ve etkinliklerin düzenlenmesi, Kayseri'de gastronomi turizmi imajının yaratılması hedefine fayda sağlayacaktır.

Yerel İşletmelerin Desteklenmesi:

Restoranlar, çiftlikler, pazarlar ve gıda üreticileri sürdürülebilir gastronomi turizminin önemli bileşenleridir. Bu işletmelere yönelik teşvik ve yönetim destekleri oluşturulabilir. Örneğin, yerel işletmelerin sürdürülebilirlik sertifikalarını almaları için teşvikler sağlama veya pazarlama ve tanıtım faaliyetlerine destek sağlanması Kayseri'de sürdürülebilir gastronomi turizminin gelişimi açısından önemlidir.

Uluslararası Başarılı İyi Uygulama Örneklerinin Paylaşımı

Sürdürülebilir gastronomi turizmi alanında başarılı olan destinasyonların uygulamaları ve faaliyetleri, paydaşlar ile paylaşılmalıdır. Bu paylaşım diğer bölgeler ve işletmelere sürdürülebilirlik konusunda fikir verecektir. Başarılı uygulama örneklerinin paylaşılması, sektör genelinde sürdürülebilirlik konusunda daha hızlı ilerleme sağlayacaktır.

Geri Dönüşüm ve Atık Yönetimi

Sürdürülebilir gastronomi turizmi, atık yönetimi ve geri dönüşüm konusunda öncü olmalıdır. İşletmeler, geri dönüşüm programlarına katılarak atık tüketimini azaltan uygulamalara yönelmelidir. Ayrıca Kayseri ili genelinde faaliyet gösteren işletmelerde sürdürülebilir politikaları benimsemeli ve uygulamalıdır. Geri dönüştürülebilir malzemelerin kullanımını teşvik eden projeler yürütülmelidir. Yiyecek atıklarının kompostlanması, enerji üretimi için kullanımı gibi atık yönetimi yöntemleri, su tasarrufu, yerel ve organik ürün kullanımı gibi sürdürülebilir uygulamalar işletmelerde yaygınlaştırılmalıdır. Ayrıca, tedarik zincirinde sürdürülebilir ürünleri tercih etme ve iş birliği yapma konusunda çaba sarf edilmelidir.

Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Eğitimi

Gastronomi turizmi açısından sürdürülebilirliğin önemi açıktır. Bu önemi destekleyen Birleşmiş Milletler, 2016 senesinde 18 Haziran tarihini Dünya Sürdürülebilir

Gastronomi Günü ilan etmiştir (United Nations, t.y). Sürdürülebilir gastronomi turizminin yaygınlaşması ve bilincinin oluşturulması amacıyla eğitim programlarının oluşturulması önemlidir. Bu programlar, turizm sektöründe çalışan personellerin ve yerel kullanıcıların sürdürülebilirlik ilkeleri hakkında bilgi sahibi olmalarını sağlamalıdır. Eğitim programları ve denetimler aracılığıyla işletmelerin sürdürülebilir uygulamaları benimsemeleri sağlanabilir. Ayrıca bu konuda sertifikasyon programları da düzenlenebilir.

Sürdürülebilir Turizm Sertifikasyonları

Kayseri’de sürdürülebilir gastronomi turizminin gelişimi için sürdürülebilir turizm sertifikasyonları ve akreditasyonlarının uygulanması gerekmektedir. Eğitim ve sertifika programları, üreticilerin yanında tüketicilere de yönelik olmalıdır. Çünkü tüketicilerin güvenilir ve sürdürülebilir seçenekleri tanımaları tercih etmeleri açısından önemlidir. Sertifikasyon aynı zamanda yerel işletmelere rekabet avantajı sağlar ve sürdürülebilirlik bilincini artırır.

Çevresel Etkilerin İzlenmesi, Denetlenmesi ve Değerlendirilmesi

Sürdürülebilir gastronomi turizmi projelerinin uygulanması sürecinin titizlikle denetlenmesi ve sonuçlarının değerlendirilmesi önemlidir. Bu denetimler ve değerlendirmeler ile su tüketimi, atık yönetimi, karbon ayak izi gibi konuların takip edilmesini ve minimum enerjinin belirlenmesi amaçlanmalıdır.

Yerel Toplumun Katılımı ve Kültürel Mirasın Korunması

Sürdürülebilir gastronomi turizmi, yerel halkın aktif gelişimini teşvik eder ve yerel kültürel yapının korunmasına önem verir. Yerel katılımıyla projeler geliştirilmelidir. Böylece, halkın turizm faaliyetlerinden adil bir şekilde faydalanması ve toplumun sürdürülebilirlik bilincini kavrayışı daha etkin bir şekilde sağlanacaktır.

Araştırma ve İnovasyon

Sürdürülebilir gastronomi turizmi, sürekli araştırma ve inovasyonu teşvik etmektedir. Yeni sürdürülebilir tarım yöntemleri, gıda işleme yöntemleri, enerji tüketimi çözümleri ve atık yönetimini azaltma alanları gibi konular sürekli güncellenmektedir. Ayrıca, gastronomi turizmi ve sürdürülebilirlik arasındaki ilişkinin daha iyi anlaşılması için akademik çalışmaların desteklenmesi önemlidir.

Sonuç olarak Kayseri’nin sahip olduğu gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirilmesi için yerel halkın ve turizm paydaşlarının iş birliği içerisinde olması, tanıtım faaliyetlerinin başarılı bir şekilde yürütülebilmesi gerekmektedir. Ayrıca coğrafi işaret tesciline sahip yöresel gıda ürünlerinin artırılması, tescil süreçlerinin ve denetimlerinin titizlikle yürütülmesi, sürdürülebilir gastronomi turizmi açısından önemlidir. Bu kapsamda Kayseri’ye ait coğrafi işaret tesciline sahip ürünlerin Avrupa Birliği Komisyonu tarafından

tescillenerek korunma altına alınması; Kayseri mutfağının uluslararası tanınırlığını destekleyecektir. Çalışma kapsamında geliştirilen öneriler ile Kayseri’nin UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına, Gastronomi teması ile katılması, bölgenin gastronomi turizmi ile ekonomik paydada kalkınması ve mutfak kültürünün korunmasına katkı sağlanması hedeflenmektedir.

Etik Beyan: Bu çalışmada kullanılan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile verileri toplayabilmek için Selçuk Üniversitesi, Turizm Fakültesi Etik Kurulu’ndan 07.12.2022 tarihli toplantısında 428697 evrak numarası ile Etik Kurul İzni alınmıştır. Aksi bir durumun tespiti halinde TO&RE Dergisinin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk çalışmanın yazarlarına aittir.

Yazar Katkı Beyanı: Yazarların çalışmaya verdikleri katkı eşit olmakla birlikte; 1. Yazarın katkı oranı %50, 2. Yazarın katkı oranı %50’dir.

Çıkar Beyanı: Yazarlar arasında çıkar çatışması yoktur.

Kaynakça

- Altun, D. (2016). *Tüketicilerin Marka Şehir Algılamaları: Kayseri Örneği*. Yüksek Lisans Tezi, Nuh Naci Yazgan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kayseri.
- Apak, Ö. C. (2016). *Kış Turizmine Katılan Yerli Turistlerin Tüketici Davranışları Üzerine Bir Araştırma: Kayseri Örneği*. Yüksek Lisans Tezi, Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Karabük.
- Aslan, Z., Güneren, E. & Çoban, G. (2014). Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfak Rolü: Nevşehir Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 3-13.
- Cömert, M., & Özata, E. (2016). Tüketicilerin Yöresel Restoranları Tercih Etme Nedenleri ve Karadeniz Mutfak Örneği. *Journal of International Social Research*, 9(42).
- Çalık, M., & Sözbilir, M. (2014). İçerik Analizinin Parametreleri. *Eğitim ve Bilim Dergisi*, 39(174).
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 1(2), 39-51.
- Çekal, N., & Doğan, E. (2022). Sürdürülebilir gastronomide standart reçete ve coğrafi işaretlerin önemi. *Turizm Çalışmaları Dergisi*, 4(1), 49-60.
- Çeşmeci, N. (2023). Kayseri İlinin Kültür Destinasyonu Olarak Tanıtımına Yönelik Bir Tur Programı Önerisi. *3rd International Anatolian Congress on Scientific Research Proceedings Book*, 401.
- Çeşmeci, N., Çulfacı, G., & Kılıçhan, R. (2023). Turistlerin Yerel Mutfak Yeme Eğilimleri ile Unutulmaz Turizm Deneyimleri Arasındaki İlişki: Kayseri Örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1).
- Deniz, T., & Atışman, E. (2017). Kayseri ilinin gastronomi turizmine yönelik bir SWOT analizi çalışması. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 56-65.
- Elmacıoğlu, N. (2019). *Kentlerin Pazarlanmasında Yeni Bir Araç Olarak Gastronomi: Kayseri Örneği*. Yüksek Lisans Tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Nevşehir.
- Erbaş, N. (2011). *Yiyecek İçecek İşletmelerinde Çalışan Personelin Etik Davranışlarının Tespiti: Kayseri Örneği*. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Erbay, M., & Sabur, D. G. (2022). Gastronomi Turizmi Kapsamında

- Pazarlama Stratejileri: Türkiye ve Avrupa Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(1), 649-670.
- Ertan, A. (2010). Prestijli Tarım Ürünlerinin Pazarlanmasında Kalite ve Coğrafi İşaret Kavramlarının Tutundurulması ve Bu Bağlamda Tarım Satış Kooperatiflerinin Önemi. *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(2), 157-170.
- European Commission (2022). Traditional Terms. <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/tdt>, Erişim Tarihi: 19 Ağustos 2023.
- European Commission. (2023). *The EU Geographical Indications Register*. <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/>, Erişim Tarihi: 02 Temmuz 2023.
- Gönen, S., & Ergun, Ü. (2008). Otel İşletmelerinin Yiyecek İçecek Bölümünde İç Kontrol Sisteminin Etkinliğinin Değerlendirilmesine Yönelik Bir Uygulama. *Ege Akademik Bakış, Ege Academic Review*, 8(1), (183-204).
- Gülsoy, M. (2018). *Marka Kimliği ve Şehir Markalaşması: Kayseri Örneği*. Yüksek Lisans Tezi, Erciyes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kayseri.
- Güneş, S. G., & Sabur, D. G. (2023b). Lezzet Turları ve Slow Food Hareketi. *Toros University Journal of Food Nutrition and Gastronomy*, 2(1), 105-123.
- Işık, D. (2010). *Erciyes Dağı'nın Turizm ve Rekreasyon Bakımından Kayseri Kenti İçin Önemi*. Yüksek Lisans Tezi, Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Işkın, M. (2020). *Bir Destinasyonun Gastronomi Turizmine Uygunluğunun Belirlenmesi Üzerine Keşifsel Bir Araştırma*. Doktora Tezi, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Sakarya.
- Işkın, M. (2020). Coğrafi işaret. M. Işkın (Ed.), *İçinde, Türk Mutfağında Coğrafi İşaretli Lezzetler* (1-16), Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Kalekahyası, S. (2022). *Bayburt İlindeki Coğrafi İşaret Almış Yöresel Ürünlerin Bilinirlik Düzeyi ve Tüketici Tutumlarına Etkisi*. Yüksek Lisans Tezi, Bayburt Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Bayburt.
- Karataş, Z. (2015). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. *Manevi Temelli Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 62-80.
- Kaya, G. (2018). *Kayseri'nin Kış Turizm Potansiyeli ve Tercih Edilmesindeki Sebepler: Erciyes Örneği*. Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Kayran, M. F. (2021). *Şanlıurfa İlinin Coğrafi İşaretli Ürünlerinin Gastronomi Turizmi Potansiyeli Açısından Değerlendirilmesi*. Doktora Tezi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.
- Kılınç, O., & Kılınç, U. (2018). Yöresel Gastronomik Değerlerin Ürüne Dönüşme Düzeyi: Antalya İl Merkezi Restoran Menüleri Üzerine Bir İnceleme. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(Special Issue 3), 394-410.
- Mil, B. & Denk, E. (2015). Erzurum Mutfağı Yöresel Ürünlerin Otel Restoran Menülerinde Kullanım Düzeyi: Palandöken Örneği. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 5(2), 01-07.
- Nelson, V. (2015). Place Reputation: Representing Houston, Texas as A Creative Destination Through Culinary Culture. *Tourism Geographies*, 17(2), 192-207.
- Özdemir, M. (2010). Nitel Veri Analizi: Sosyal Bilimlerde Yöntembilim Sorunsalı Üzerine Bir Çalışma. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 11(1), 323- 343.
- Özer, O. (2021). Kayseri Hürmetçi Sazlığı'nın Coğrafi İşaretli Ürün Potansiyeli ve Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism Research Institute*, 2(2), 107-125.
- Patton, Q. M. (2014). *Nitel Araştırma ve Değerlendirme Yöntemleri* (Çev.: Bütün, M. & Demir, S. B.), Pegem Akademi, Ankara.
- Sabur, D. G. & Güneş, G. (2022). Avrupa Birliği'nde Coğrafi İşaretleme ve Türkiye'nin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi. *Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi 2. Uluslararası Sosyal Bilimler Lisansüstü Öğrenci Sempozyumu Bildiri Kitabı*, 162-178.
- Sabur, D. G., & Güneş, S. G. (2023a). Kayseri Bünyan ve Akkışla Gilaburusu Örneğinde Coğrafi İşaret Tescili ve Gastronomi Turizmi. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 7(1), 141-156.
- Şahinbaş, K. (2018). Kayseri'de Geçiş Dönemlerine ve Belirli Günlere Özgü Mutfak Kültürü. *Uluslararası Beşeri Bilimler ve Eğitim Dergisi*, 4(8), 100-112.
- Şanlıoğlu, Ö. (2017). *Kayseri Örneğinde Yerel Halkın Turizm Faaliyetlerini Nasıl Algıladığının Tespitine Yönelik Bir Araştırma*. Yüksek Lisans Tezi, Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kayseri.
- Temiz, T. (2019). *Konya Örneğinde Coğrafi İşaretli Ürünlerin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi*. Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- TÜRKPATENT (Türk Patent ve Marka Kurumu). (Ağustos, 2023). Coğrafi İşaretli Ürünler: Tescil ve Başvuru Sayısı. <https://ci.turkpatent.gov.tr/Statistics/RegistrationAndApplication>, Erişim Tarihi: 19 Ağustos 2023.
- UNESCO (Ağustos, 2023). UNESCO Creative Cities Network: Creativity for Sustainable Development. https://en.unesco.org/creativecities/sites/creativecities/files/unesco_uccn_en_2018.pdf, [Erişim: 06 Ağustos 2023].
- UNESCO Türkiye Milli Komisyonu, (t.y.). UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı. <https://unesco.org.tr/Pages/88/129/UNESCO-Yarat%C4%B1c%C4%B1-%C5%9Eehirler-A%C4%9F%C4%B1>. Erişim Tarihi: 13 Haziran 2023.
- United Nations, (t.y). *Sustainable Gastronomy Day*, <https://www.un.org/en/observances/sustainable-gastronomy-day>. Erişim Tarihi: 04 Ağustos 2023.
- UNWTO (2019). Definition of Sustainable Tourism. <http://sdt.unwto.org/content/about-us-5>, Erişim Tarihi: 04 Ağustos 2023.
- Uyğurtürk, H., & Güner, Ş. N. (2021). Coğrafi İşaretli Ürünlerin Markalaşma Algısı Üzerine Bir Araştırma. *İstanbul Ticaret Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 20(40), 377-394.
- Yönet-Eren, F. & Ceyhun-Sezgin, A. (2022). Kapadokya Bölgesine Gelen Ziyaretçilerin Coğrafi İşaretli Ürünleri Bilmem Durumlarının Gastronomik Destinasyon Algısı Üzerindeki Etkisi. *Aydın Gastronomi*, 6(2), 201-217.
- Yönet-Eren, F. (2018). *Coğrafi İşaret ile Tescilli Ürünlerin Gastronomik Destinasyonlara Etkisi: Kapadokya Bölgesi'nde Bir Araştırma*. Yüksek Lisans Tezi, Nevşehir Hacıbektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Nevşehir.