



Yöresel Gıda Ürünlerinin Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanımının Sürdürülebilir Gıda Kapsamında Değerlendirilmesi: Gaziantep Örneği

Vakıf AKKUŞ, Gülşen BAYAT

YÖRESEL GIDA ÜRÜNLERİNİN YIYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE KULLANIMININ SÜRDÜRÜLEBİLİR GIDA KAPSAMINDA DEĞERLENDİRİLMESİ: GAZİANTEP ÖRNEĞİ

Evaluation of the Use of Local Food Products in Food and Beverage Businesses in the Scope of Sustainable Food: The Case of Gaziantep

ⁱ Vakıf AKKUŞ 

ⁱⁱ Gülşen BAYAT 

ÖZET

Bu çalışmanın amacı, Gaziantep ilinde yiyecek ve içecek işletmelerinin mutfaklarında kullanılan yöresel gıdaları belirlemek ve sürdürülebilirlik açısından değerlendirerek, yerel mutfak ürünlerine verilen önemi ve bu işletmelerdeki mevcut uygulamayı değerlendirmektir. Nitel araştırma teknikleri arasında yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Amaçlı örnekleme yöntemi ile belirlenen yetkililer (restoran müdürü, işletme sahibi ve şef) yiyecek ve içecek işletmeleri (n = 33) ile görüşmeler yapılmıştır. Bu test sonucunda, yerel gıda ürünlerinin işletme menülerinde (n = 31) olduğu tespit edilmiştir. Araştırmada işletmelerin menülerinde bulunan yerel mutfak ürün çeşitlilikleri, bu yiyecek ve içecekler hazırlanırken kullanılan yöresel gıda türleri, bu gıdalara erişim sırasında yaşanan zorluklar ve yöresel organik gıdaların sürdürülebilir gıda kapsamında değerlendirilebilme hususu ucu açık soru tipleri sorularak araştırılmıştır. İlgili dokümanlar incelenerek elde edilen veriler maxqda programı aracılığıyla analiz edilmiştir. İşletmelerinin tamamının işletme menülerinde yerel mutfaka ait ürünleri bulunduranın Gaziantep ve bölge mutfağının sürdürülebilirliğine katkısı olduğuna inandıklarını belirttikleri görülmüştür. Yine aynı firmaların işletme menülerinde organik yiyecek içecek bulundurarak bu sürdürülebilirliğe katkı sağlamak amacıyla olduklarını belirttikleri görülmüştür. Yerel ürün bulundurmayan iki işletme de ise yerel mutfaka ait yiyecek içecek bulundurmama sebepleri incelenmiş bir işletmenin tamamen kırmızı et ağırlıklı çalıştığı, diğer işletmenin ise sirkülasyonun fazla olması ve tedarik etmede sorun yaşadığı için yerel mutfaka ait yiyecek ve içecek bulundurmadıkları tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Yöresel ürün, sürdürülebilir gıda, yiyecek içecek işletmeleri

ABSTRACT

The aim of this study is to determine the local foods used in the kitchens of food and beverage businesses in Gaziantep and to evaluate the importance given to local cuisine products and the current practice in these businesses by evaluating them in terms of sustainability. Among the qualitative research techniques, semi-structured interview technique was used. Interviews were conducted with the authorities (restaurant manager, business owner and chef) determined by the purposeful sampling method, and food and beverage businesses (n = 33). As a result of this test, it was determined that local food products were on the menus of the establishments (n = 31). In the research, the variety of local cuisine products in the menus of the enterprises, the types of local food used in the preparation of these foods and beverages, the difficulties experienced during access to these foods and the evaluation of local organic foods within the scope of sustainable food were investigated by asking open-ended question types. The data obtained by examining the relevant documents were analyzed through the maxqda program. It has been observed that all of their businesses stated that they believe that having local cuisine products in their business menus contributes to the sustainability of Gaziantep and the regional cuisine. Again, it has been observed that the same companies stated that they aim to contribute to this sustainability by including organic food and beverage in their business menus. On the other hand, the reasons for not having food and beverage belonging to the local cuisine were examined in two businesses that did not have local products, and it was seen that one business worked entirely with red meat, and the other business did not have food and beverages from the local cuisine because it could not grow it due to the high circulation.

Keywords: Local product, Sustainable food, Food and beverage businesses

Journal of Gastronomy and
Travel Research



GASTROIA

Received 12.09.2023

Accepted 30.12.2024



ⁱ vakifakkus@gmail.com

ⁱⁱ gulsen.bayat@igdir.edu.tr



10.32958/gastoria.1355966



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 8, Issue 1, 2024, 49-66

Yöresel Gıda Ürünlerinin Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanımının Sürdürülebilir Gıda Kapsamında Değerlendirilmesi: Gaziantep Örneği

Vakıf AKKUŞ, Gülşen BAYAT

GİRİŞ

Tüketicilerin yerel ürün/organik ürün arasında ilişki kurmaya hatta bunu bir kalite indeksi olarak görmeye başlamalarından ötürü yerel gıdalara olan ilginin gün geçtikçe artmaya devam ettiğini görmekteyiz. Yöresel/yerel ürün tanımlamasının çok az da olsa kalite (belge, kıymet, tazelik vb.) yakınlığına dayandırılmasına rağmen bu yakınlık çoğunlukla konum yakınlığı olarak tanımlanmakta ve bu yakınlıktan kastın genellikle üretici ve pazarlamacı arasındaki ikili ilişkiler yakınlığı olarak ifade edildiğine dair bazı görüşler de aktarılmaktadır (Eriksen, 2013). Görüldüğü gibi yerel/bölgesel gıda tanımının gerek coğrafi gerekse de değer boyutu vardır ve bunun tüketicilerin yerel/bölgesel ürünlerin taze, sağlıklı, doğal, lezzetli ve kaliteli olduğu algısını oluşturduğu söylenmektedir (Taşdan vd., 2014). Gıda sistemleri; gıdaların üretimi, işlenmesi, pazarlanması ve hazırlanması ile ilgili tüm unsurları ve bu faaliyetlerle ilişkili çevresel, sosyal ve ekonomik etkileri içeren bir oluşumdur. Sürdürülebilir bir gıda sistemi, sürdürülebilir kalkınma kavramı çerçevesinde gıda güvenliğini, gelecek nesillerin ihtiyaçlarını ve doğal kaynakları güvence altına alan uzun vadeli bir yapı anlamına gelmektedir. Sistemin farklı sektörlerle ilişkileri olduğu için farklı açılardan ele alınması gerekmektedir. Sürdürülebilir gıda kavramı, sağlığımız için önemli olan gıdaların üretimi ve tüketimi ile dünyanın doğal kaynaklarına olan etkileri düşünülerek doğmuştur. Ele alınan kavram, sağlıklı gıda duyarlılığı ile gıdanın hazır ve tüketim aşamalarına kadar çevrenin ve doğal kaynakların korunmasını içermektedir. Sürdürülebilir gıdanın kabul edilmiş bir tanımı olmamakla birlikte, iyi gıda kavramı, bitki, hayvan ve çevre bilinciyle yetiştirilen, işlenen, tüketicilere dağıtılan gıda ve gıdanın tüketimini ifade etmektedir (Haspolat, 2015). İnsanların hayatını sürdürebilmeleri için temel ihtiyaçlarının karşılanmasında yeme içme olgusu önemli bir rol oynamaktadır. Yiyecek ve İçecek süreci temel ihtiyaç olduğundan sürekli olarak devam etmek zorundadır denilebilir. İnsanlar sadece evlerinde yaşayan oturan canlılar olmadığından evlerinin dışında da bir hayat idame ettirmek zorundadırlar. Bu sebepten dolayı evlerinin dışında da yeme içme ihtiyacı ve sonrasında bu ihtiyacı karşılaması gerekmektedir. Bu durum ise ev dışında insanların yeme ve içme gereksinimlerini karşılayacak işletmelerin kurulması gerekliliğini oluşturmuştur (Erdek, 2011).

Ülkeleri ya da bölgeleri ziyaret eden turist ve misafirler orada ziyaretlerini gerçekleştirirken aynı zamanda o yörenin mutfak kültürünü de yakından tanımak istemektedirler. Bu aşamada o yörede faaliyet halinde olan yiyecek ve içecek işletmelerinin çok büyük sorumlulukları vardır. O yörenin daha iyi tanıtılması amacıyla konakladıkları süre zarfında gelen misafirlerin yeme içme ile ilgili gereksinimlerinin en iyi şekilde karşılanması ve ağırlanması bu yiyecek içecek işletmelerinin sorumluluğundadır. Yöreyi ziyaret eden turist ve misafirlere bölgenin mutfağının zengin yemek çeşitlerini sunmak, bölge mutfak kültürünü yeme içme çeşitliliğini en güzel şekilde aktarabilmek ve akabinde Türk mutfağını gelen misafirlere olumlu tanıtılabilmemiz açısından da ayrıca önem taşımaktadır (Sormaz ve Kaya, 2019).

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Yöresel Ürün

Bir bölgedeki belirli bir bölgeyi, çerçeveyi veya bir kesimi ifade eden yöre kelimesinden türeyen yöresel kelimesi, belirli bir bölgeye özgü, bir yöreye ait anlamında kullanılan bir kelimedir. Yöresel ürün, farklı



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 8, Issue 1, 2024, 49-66

Yöresel Gıda Ürünlerinin Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanımının Sürdürülebilir Gıda Kapsamında Değerlendirilmesi: Gaziantep Örneği

Vakıf AKKUŞ, Gülşen BAYAT

yörelde üretilen ve üretildiği yöreye özgü tat, koku, doku gibi özelliklere sahip ürünleri ifade etmektedir (Kurnaz vd., 2015). Stolzenbach vd. (2013) tarafından yapılan yerel gıda tanımlamasında ise belirli bir sınırlı alanda geleneksel yöntemler kullanılarak belirli bir koku, lezzet, tekstür ve görünüşe sahip ürünler yetiştirmek olarak tanımlanmıştır. Yöresel ürün olarak tanımlanan gıdaların üretildiği mesafe ile ilgili farklı görüşler mevcuttur. Bunlardan bazılarını incelediğimizde Lang vd. (2014) mesafeyi 400 mil olarak tanımlarken Penney and Prior (2014) ise yöresel ürün üretim mesafesini 30 mil olarak tanımlamıştır.

Bir gıdanın yetiştiği tarladan sofraya kadar olan serüvenini tamamlamak için yaklaşık olarak 1500 mil (2414 km) yol kat ettiği düşünülmektedir. Yerel gıdalar daima daha uzak mesafelerden satın alınan veya ihraç edilen ürünlerden daha lezzetli ve daha tazedir. Yerel gıdaları tercih sebebi olması, paketleme gerektirmemesi, nakliye esnasında mesafenin kısa olması ve dondurucuya ihtiyaç olmaması sebebiyle enerji sarfiyatı gerektirmemesi açısından oldukça önemlidir (Organic Food, 2022).

Yöresel/bölgesel ürün kavramını tanımlayan bu kavrama daha fazla anlam kazandıran bir diğer kavram da coğrafi işaretlerdir. Türkiye'nin biyolojik çeşitliliğin yanı sıra zengin bir kültürel yapıya sahip olması, coğrafi işaretli ürünler açısından avantaj sağlamaktadır. Coğrafya ile insanı birbirine bağlayan bu sistem aynı zamanda bir kalite göstergesi olarak da kabul edilmektedir (Kan vd., 2016). Ülkemizdeki coğrafi işaretli ürünlere bakıldığında Avrupa Birliği'ne toplam 25 adet başvurunun yapıldığı ve 7 adet başvurunun tescillenmiş olduğu görülmektedir. Kalan 18 adet başvuru ise henüz sonuçlanmamış olsa da bu durum bize Türkiye'de coğrafi işaretli ürünlere olan ilginin giderek arttığını kanıtlamaktadır (Şeker, 2021).

Yöresel ürün kullanımı ile ilgili pek çok çalışma mevcuttur bu çalışmalardan birinde konaklama mutfaklarında çalışan şeflerin yemek üretiminde yöresel ürünleri kullanma niyetlerini belirlemek ve bu niyetleri hangi faktörlerin etkilediğini planlı davranış teorisi çerçevesinde anlamaya çalışılmıştır. Araştırma sonuçlarına göre, yiyecek imalatında yöresel gıda kullanan şeflerin bu tutumlarının yerel malzemeleri kullanma niyetleri; olumlu tutumlar, özel normlar, aşinalık ve olumsuz tutumlar olarak belirlenmiştir (Ülker ve Karamustafa, 2017).

Bir başka çalışmada Çin'de 1353 yerel turiste uygulanan anket ile Çin'deki yerli turistlerin etkinliklere katılımları, gıdalar ile ilgili motivasyonları, tepkisel amaçlarını incelemek kaydıyla hem yerel gıda bölgelerinin çekiciliğini artırmak hem de bu bölgelerin gelişimine fayda sağlamak amaçlanmıştır. Araştırma neticesinde yerli turistlerin deneyimlerinin artırılmasında yöresel gıdaların önemli bir role sahip oldukları görülmüştür. Coğrafi bölge özellikleri incelendiğinde değişken olarak sadece cinsiyetin önemli bir etken olduğu ve yolculukları süresince erkeklere oranla kadınların yöresel gıda tüketimine daha çok önem verdikleri tespit edilmiştir. Yöresel gıdalara olan ilgi düzeyinin ve yerel gıda aktivitelerine katılım sebepleri incelendiğinde ise turistlerin eğitim ve yaş durumlarının bu konuda etkili olmadığı sonucuna varılmıştır (Chen ve Huang, 2018).

Rousta ve Jamshidi (2020) tarafından yapılan çalışmada ise turistlerin yerel gıda tüketim değerlerinin gelecekteki davranışları üzerindeki etkisi yerel gıdalara yönelik tutumlarına odaklanarak araştırılmıştır. Yapılandırılmış anketler kullanılarak İran'ın Şiraz kentindeki 891 turistten veriler toplanmıştır.



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 8, Issue 1, 2024, 49-66

Yöresel Gıda Ürünlerinin Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanımının Sürdürülebilir Gıda Kapsamında Değerlendirilmesi: Gaziantep Örneği

Vakıf AKKUŞ, Gülşen BAYAT

Araştırma sonuçlarına göre, lezzet/kalite değeri, sağlık değeri, fiyat değeri, duygusal değer ve prestij değerinin turistlerin yerel yemeklere yönelik tutumu üzerinde olumlu bir etki bıraktığını göstermiştir. Destinasyon yemek imajı, destinasyonu yemek turizmi için ziyaret etme niyetini etkilemezken, yerel yemek önerme niyetini olumlu yönde etkilemiştir.

Sürdürülebilirlik Kavramı ve Sürdürülebilir Gıda

Genel olarak sürdürülebilirlik ifadesi 1970'lerden sonra kullanılmıştır. Bunun nedeni, nüfusun, üretimin ve insan faaliyetinin hızlı artışı; ilaveten insanın doğa üzerindeki tahakkümünü (baskı/zorbalık) ve doğal çevre üzerindeki etkileri kaynaklıdır. Sürdürülebilirlik kavramı, özünde, doğal kaynakları sonsuz ve bedava üretimin bir unsuru olarak görme, artan nüfus ve israf, azalan doğal kaynaklar gibi gelişmeler sonucu ve doğal afetlere tepki olarak oluşan, çevre hareketinin adıdır. Doğal alanlar için doğan konsept hala yaygın olarak doğa merkezli olarak kabul edilse de, kapsamı çok daha genişledi (Yıldız, 2015).

1970'li yıllarda, ekolojik sorunları çözmek için tek başına bu soruna odaklanmanın çözüm olmayacağı anlaşılmıştır. Etkin bir çözüm stratejisi geliştirmek için, dünyanın az gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerinde nüfus artışı sorunuyla mücadele yollarını, uluslararası düzeyde yoksulluğu ve fırsat eşitsizliğini azaltmak, sınırsız kaynak tüketimi ve kaynakların paylaşımı gibi faktörlerin yeni bir yaklaşımla ele alınması gerekli hale gelmiştir. Bu süre zarfında, insanlığın yok olmasının tek yolunun, ekolojik çevrenin korunması ile ekonomik kalkınma arasında hem ekolojik ve sosyal gelişmeleri hem de ekonomik kalkınmaya destek olacak şekilde hassas bir denge kurmak olduğu anlaşıldı (Akgül, 2010)

Gıda sistemleri; gıda zincirinin sistematığı içerisinde bulunduğu en küçük yapı taşından küresel gıda sistemine kadar hepsini kapsamaktadır, sürdürülebilir gıda sistemlerinin öncelik durumları her bir ülkenin koşullarına ya da alt sistemlerine göre o ülkeye özgü olarak belirlenmektedir. Sürdürülebilir gıda sistemleri, çiftlikten sofraya uzanan zincirin hemen her aşamasında ekonomik etkileri, sosyal etkileri ve çevresel etkileri de göz önünde bulundurularak kaynakların etkin ve verimli bir şekilde kullanılmasını gerektirmektedir. 2013 yılı öncesinde UNEP ve FAO öncülüğünde çok paydaşlı bir "Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Programı" oluşturulmuştur. Programın amacı, gıda sistemlerinde yüksek kaynak, yoğun gıda üretimi ve tüketimine yönelik sürdürülebilir uygulamalar yaratmak ve farklı paydaşların ortak hareket etmesini sağlamaktır. Bu çerçevede, program amaçları doğrultusunda, belirli konularda seminerler ve etkinlikler düzenlenmiştir. Bilgi platformlarının oluşturulması, pazar bazlı gıda zincirleri, gıda zincirlerinde iletişimin sağlanması, ayrıca sürdürülebilir beslenme sistemlerinin geliştirilmesi ve gıda israfının önlenmesine yönelik araştırmalarla işbirliği gibi programın faaliyet alanları belirlenmiştir (Haspolat, 2015).

Sürdürülebilir gıda değer zincirleri, gıdaya erişimi artıran, gıda fiyatlarını düşüren, böylece hanelerin daha fazla gıda satın almasını sağlayan etkili iyileştirmelere odaklanmalı ve bunları taahhüt etmelidir. Bununla birlikte, hane halklarının geliri arttıkça, tükettikleri gıda miktarını artırmak yerine değeri daha yüksek gıdalara (örneğin daha yüksek besin değeri, kullanılabilirlik, sağlık konusunda faydalı veya daha imajı daha iyi gıdalar) daha fazla harcama yapma eğiliminde oldukları görülmüştür. Tüketici talebindeki



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 8, Issue 1, 2024, 49-66

Yöresel Gıda Ürünlerinin Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanımının Sürdürülebilir Gıda Kapsamında Değerlendirilmesi: Gaziantep Örneği

Vakıf AKKUŞ, Gülşen BAYAT

bu evrim, gıda tedarikinde sürekli iyileştirmeye ve tüketici için faydanın artmasına yol açmış, gıda zincirinin tüm seviyelerinde yenilik ve değer yaratacak temel itici gücü haline gelmesine neden olmuştur (Adanacioğlu vd., 2018).

Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yerel Gıda Ürünlerinin Kullanımı

Yiyecek içecek işletmelerinde organik gıda ürünlerinin kullanımı ile ilgili çeşitli çalışmalar yapılmıştır. Kapucuoğlu ve Nergiz (2018) tarafından yapılan araştırmanın amacı, Türk mutfağı alanında çalışan şeflerin Türk mutfağının korunmasında yerel yemeklerin kullanımına Türk mutfağından örnekler uygulayarak algılarını araştırmaktır. Bu amaçla Tüm Aşçılar ve Pastacılar Konfederasyonuna (TAŞPAKON) bağlı tüm şefler ile nitel bir çalışma yapılmıştır. Araştırma verileri ülkenin her bölgesinde faaliyet gösteren TAŞPAKON yönetici ve üyelerinden elde edilmiştir. Araştırma sonucunda yöresel ürünlerin yöresel yemeklerde kullanılmasının Türk mutfağının korunması için elzem olduğu tespit edilmiştir.

Yöresel yemekler ile ilgili yapılan başka bir araştırmada; Geleneksel yapısını koruyan Gaziantep mutfağı şehrin sanayi şehri olması sebebiyle hem geleneksel hem de tüketim mutfak kültürüne sahip bir il olduğu ifade edilmiştir. Bu sebeple Gaziantep mutfağının tüketim mutfağı karşısındaki durumunu incelemek ve yorumlamak için nitel anket yöntemiyle Gaziantep mutfağına ait gelişmeler incelenmiştir. Bu ankete katılan katılımcıların %28'i yöresel yemekleri maliyetli olduğu için, %36'sı hazırlanması zor olması sebebiyle, %20'si bu tür yöresel yemeklerin stoklanma problemi olması nedeniyle ve %16'sı da mevsimsel sebeplerden dolayı işletme menülerinde yer almadığını belirtmişlerdir (Yıldız, 2018).

Ohio'da yeşil restoranlar ile ilgili yapılan bir araştırmada; "yeşil" uygulamalarla meşgul olan restoranlara yönelik tüketici tutumları ve bunlar için daha fazla ödeme istekliliği hakkında fikir edinmek için beş sıradan yemek restoranındaki 455 restoran müşterisinden toplanan veriler analiz edilmiştir. Bulgular, müşterilerin çevreyi koruyan restoranları önemseydiği ve "yeşil" uygulamalarla ilişkili ek maliyetleri dengelemek için daha fazla ödemeye istekli olduklarını göstermiştir (Schubert vd., 2010).

Çevre dostu gıdaya yönelik tüketici talebi son yıllarda hızla artmıştır. Yeni çevre kuralları ve düzenlemeleri, bireylerin çevre bilincini artırmış ve bu nedenle tüketiciler, çevre dostu ürünlere karşı giderek daha fazla istek duymaktadır. Ayrıca, "yeşil AB gıda politikası", gıda üreticilerinin tüketicilere bir ürünün menşei hakkında gerekli ve ilgili bilgileri sağlamasını talep eder, bu uygulama tüketicilerin sağlıklı beslenme tercihlerini teşvik etmektedir. 1990'ların sonlarından bu yana, ABD organik gıda üretimi iki kattan fazla artmış ve bununla birlikte tüketici pazarı daha da hızlı büyümüştür. Sektör araştırmasına göre, ABD'li tüketicilerin %69'u 2008'de organik ürünler satın almıştır. Harris Interactive tarafından yakın zamanda yapılan bir araştırma, tüketicilerin %63'ünün organik gıdalara veya yerel kaynaklı gıdalara daha fazla harcama yapacaklarını iddia ettiğini göstermektedir (Jang vd., 2011).

Çevre dostu gıdalara artan tüketici ilgisi, restoran endüstrisinde bir dizi değişikliği beraberinde getirdi. Ulusal Restoran Derneği'nin ülke (ABD) genelinde 1600'den fazla profesyonel şefle yaptığı 2008 yılı anketine göre, yerel olarak yetiştirilen ve organik ürünler, önümüzdeki yıllarda popüler menü trendi olacaktır. Organik ve sürdürülebilir gıda ve yerel ürünler, restoran endüstrisinde "yeşil gıda" olarak kabul edilmektedir (Jang vd., 2011).



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 8, Issue 1, 2024, 49-66

Yöresel Gıda Ürünlerinin Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanımının Sürdürülebilir Gıda Kapsamında Değerlendirilmesi: Gaziantep Örneği

Vakıf AKKUŞ, Gülşen BAYAT

Yeşil restoranlar menülerinde yerel olarak yetiştirilmiş ve yerel üreticilerden alınan; organik sertifikalı ürünlerden yemek servisi yapan, enerji ve su kaynaklarının verimli kullanımı, geri dönüşüm ve atık azaltma programları, katı atık yönetimi gibi faaliyetlere değer veren şirketler olarak tanımlanmaktadır (İpar vd.; 2020).

Araştırma Yöntemi

Bu çalışmada, yerel mutfağa özgü yöresel gıda ürünlerinin yiyecek içecek işletmelerinde kullanımının sürdürülebilir gıda kapsamında değerlendirilmek amacıyla nitel araştırma yöntemi ile yarı yapılandırılmış mülakat formu kullanılmıştır. Bu görüşme türünde verinin kalitesi araştırmacı ile katılımcının arasındaki ilişki kalitesi ile doğrudan bağlantılıdır. Bu sebeple Gaziantep ilindeki katılımcı esnaflarla kurulan yakın ilişkiler sayesinde kaliteli veri toplanabilmektedir. Aksi halde kaliteli ve sağlıklı veriye ulaşma noktasında sıkıntılar olabileceği düşüncesi hâkim olmuştur. Görüşme, insanları ve onlarla ilişkili durumları anlamaya çalışan bir veri toplama tekniği olarak sözlü iletişim yoluyla gerçekleştirilir (Gürbüz ve Şahin, 2014). Nitel araştırmalarda, araştırılacak konunun katılımcılar üzerinden anlaşılmasını sağlamak amacıyla sorular amaca uygun bir şekilde hazırlanır (Haradhan, 2018). Bu araştırma yöntemi, gözlem ve görüşmelere dayanarak durum çalışma desenlerini kullanarak sürecin, olayın ve eylemin analizini yapmayı amaçlar (Creswell, 2017; Merriam, 2015).

Tablo 1. Araştırmanın Deseni

Araştırmanın Türü	Araştırmanın Sorusu	Evren /Örneklem	Veri Toplama Aracı	Veri Analizi Ve Sonuç
Nitel Durum Çalışması	Yöresel Gıda Ürünlerinin Yiyecek-İçecek işletmelerinde kullanımının sürdürülebilir gıda kapsamında değerlendirilmesi: Gaziantep ili örneği	Gaziantep ili yiyecek içecek işletmeleri/ Gönüllülük esasına göre görüşmeyi kabul eden 33 işletme	Yarı yapılandırılmış görüşme formu ile yüz yüze görüşme	Gaziantep mutfağı yöresel ürünlerinin işletmelerde kullanımının sürdürülebilir gıda kapsamında değerlendirilmesi için katılımcıların görüşlerinin betimsel analizi

Araştırmada, katılımcıların belli bir sayıya ulaşması beklentisi olmamakla birlikte, cevapların belli bir doygunluğa ulaşması daha uygun olabilir (Merriam, 2015). 10 adet asıl soru, 11 adet alt soru olmak üzere toplam 21 adet soru hazırlanmıştır (Ek 1). Görüşme soruları hazırlanırken yerel ve sürdürülebilir gıda ile sürdürülebilir turizm çalışmaları incelenmiş araştırma soruları oluşturulurken benzer çalışmalardan faydalanılmıştır (Bayat, 2020; Bilgin, 2018; Çulha ve Dağkiran, 2016; Sünnetçioğlu ve Yılmaz, 2015). Katılımcılar ile yapılan görüşmeler esnasında katılımcılara yöresel (yerel) gıda ve sürdürülebilirlik kavramları açıklandıktan sonra katılımcı görüşlerinin alınması daha uygun olacağı kanaatine varılmıştır. Bu çalışma için Iğdır Üniversitesi Bilimsel Araştırma ve Yayın Etik Kurulu'na başvurularak 2022/1 numaralı uygunluk belgesi onayı alınmıştır.



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 8, Issue 1, 2024, 49-66

Yöresel Gıda Ürünlerinin Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanımının Sürdürülebilir Gıda Kapsamında Değerlendirilmesi: Gaziantep Örneği

Vakıf AKKUŞ, Gülşen BAYAT

İldeki farklı durumları göstermek ve çeşitleme açısından farklılık olması için yöresel yemek işletmeleri yanında, çeşitli restoranlar ve tatlı salonları seçilerek mümkün olduğu kadar doğru örnekleme ulaşmak açısından farklı türde işletmeler tercih edilmiştir. Tespit edilen işletmelerden çalışmaya katılmayı kabul eden 33 adet işletmenin işletmeci, ustabaşı, müdür ve kalfa pozisyonundaki çalışanları ile araştırmanın örnekleme oluşturulmuştur. İşletmelerde gönüllü katılımcılar ile Eylül 2020/Eylül 2021 tarihleri arasında 8 ile 25 dakika arasında süren görüşmeler yapılmıştır. Katılımcılar ile görev yaptıkları işletmelerde yüz yüze görüşmeler yapılmış ve kişilerin onayı alınarak ses kaydı alınmıştır. Görüşmeler neticesinde analizi yapılacak olan veriler maxqda programına girilerek kodlanmıştır.

BULGULAR

Bu bölümde görüşme yapılan 33 işletmenin tanımlayıcı bilgileri yer almaktadır. Ayrıca işletmelerin Gaziantep yerel mutfağı ve güneydoğu Anadolu'ya ait yiyecek ve içecek çeşitleri, bu gıdaların hazırlanmasında kullanılan yerel organik gıdalara yer verilmiştir. Firma çalışanların organik gıdalar ile ilgili bilgi düzeyleri ve doğru ürün seçimini doğrulamak açısından "Organik gıda olduğunu nasıl anlıyorsunuz?" sorusunun cevapları da analiz edilmiştir. Aynı zamanda firmaların menülerinde mevsimlere göre değişim olup olmadığına ve mutfak kültürü ve yerel organik gıdaların sürdürülebilirlik kavramı içerisinde işletmelerin rolünün ne olduğundan bahsedilmiştir.

Görüşülen yiyecek-içecek işletmelerinin tanımlayıcı bulgularının bulunduğu Tablo 2 incelendiğinde sadece 2 (%6,06) işletmenin yerel yiyecek-içecek bulundurmadığı geriye kalan 31 (%93,94) işletmenin menülerinde bu ürünlere yer verdiği görülmüştür. Tablo 2'de bulunan verilere göre, görüşme yapılan işletmelerin faaliyet yıllarına baktığımızda ise firmaların 0-10 yıl arasında faaliyet gösteren 10 (%30,30), 11-30 yıl arası faaliyet gösteren 14 (%42,42), 31-50 yıl arasında faaliyet gösteren 3 (%9,09) işletme görülmektedir. 51 yıl ve üzerinde faaliyet gösteren ise 6 (%18,18) işletmenin mevcut olduğu görülmektedir. Tablo 2'de bulunan işletme faaliyet alanlarına baktığımızda 4 işletmenin (%12,12) sadece ev yemekleri üzerine 3 işletmenin (%9,09) ise ev yemekleri ve restoran, 18 işletmenin (%54,55) ise sadece restoran olarak faaliyet gösterdiği görülmektedir. 1 işletmenin (%3,03) pastane ve tatlı salonu, 1 işletmenin (%3,03) ise tatlı künefe salonu olarak faaliyet gösterdiğini görmekteyiz.



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 8, Issue 1, 2024, 49-66
**Yöresel Gıda Ürünlerinin Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanımının Sürdürülebilir Gıda
Kapsamında Değerlendirilmesi: Gaziantep Örneği**

Vakıf AKKUŞ, Gülşen BAYAT

Tablo 2. Anket yapılan yiyecek-içecek işletmelerine ait tanımlayıcı bilgiler

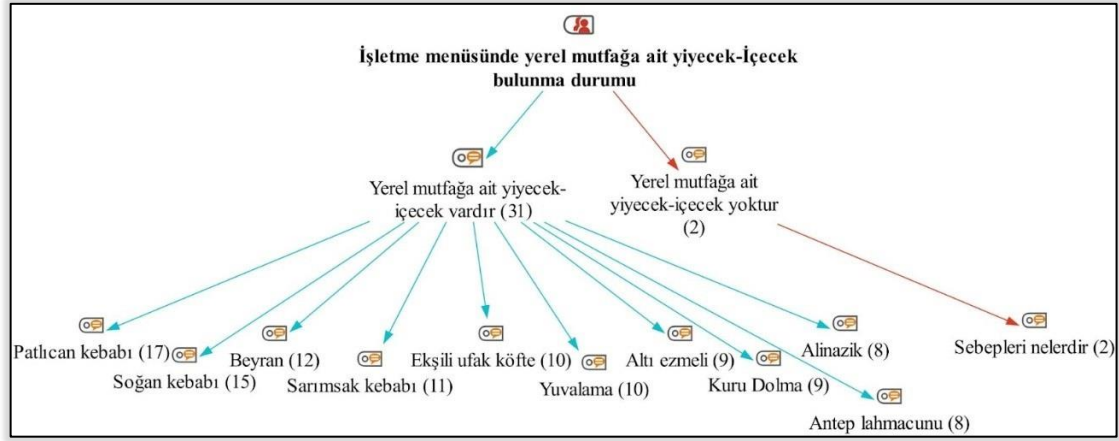
No	İşletmenin Faaliyet Alanı	Faaliyet Yılı	Yerel Yiyecek içecek Bulundurma
K1	Ev Yemekleri	77	Evet
K2	Restoran	47	Evet
K3	Restoran	25	Evet
K4	Restoran	10	Evet
K5	Restoran	23	Evet
K6	Pastane ve Tatlı Salonu	65	Evet
K7	Ev Yemekleri ve Restoran	15	Evet
K8	Restoran	18	Evet
K9	Restoran	13	Evet
K10	Restoran	13	Evet
K11	Restoran	44	Evet
K12	Restoran	26	Evet
K13	Restoran	20	Hayır
K14	Restoran	13	Evet
K15	Ev Yemekleri	22	Evet
K16	Restoran	135	Evet
K17	Restoran	3	Hayır
K18	Restoran	12	Evet
K19	Restoran	51	Evet
K20	Restoran	20	Evet
K21	Ev Yemekleri ve Restoran	2	Evet
K22	Ev Yemekleri	6	Evet
K23	Restoran	24	Evet
K24	Ev Yemekleri	10	Evet
K25	Ev Yemekleri ve Restoran	5	Evet
K26	Tatlı Künefe Salonu	36	Evet
K27	Ev Yemekleri	5	Evet
K28	Restoran	7	Evet
K29	Restoran	25	Evet
K30	Tarihi Kırcaathane ve Restoran	387	Evet (Sınırlı)
K31	Restoran	75	Evet
K32	Ev Yemekleri	6	Evet
K33	Ev Yemekleri ve Restoran	6	Evet



Yöresel Gıda Ürünlerinin Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanımının Sürdürülebilir Gıda Kapsamında Değerlendirilmesi: Gaziantep Örneği

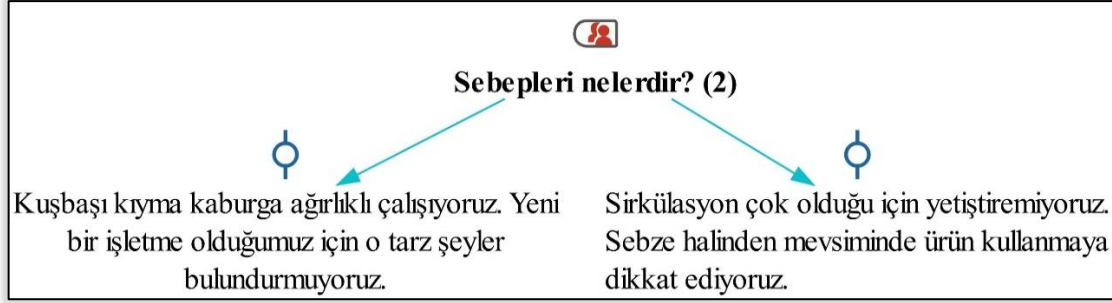
Vakıf AKKUŞ, Gülşen BAYAT

Şekil 1'e göre işletme menüsünde yerel mutfağa ait yiyecek içecek bulundurma durumları incelenmiş 31 firmanın (%93,94) yerel mutfağa ait ürünlerinin olduğu ve 2 firmanın (%6,06) yerel mutfağa ait ürünlerinin olmadığı görülmüştür. İşletmelerin yerel mutfağa ait yiyecek ve içecekleri arasında Patlıcan kebabı 17, Soğan Kebabı 15, Beyran 12, Sarımsak Kebabı 11, Ekşili ufak Köfte ve Yuvalama 10, Altı Ezmeli ve Kuru Dolma 9, Alınazik ve Antep Lahmacununun 8 defa tercih edildiği görülmüştür.



Şekil 1. Yerel Mutfağa ait yiyecek içecek bulunma durumu

Yerel mutfağa ait yiyecek ve içeceklerin işletmelerde bulunmama sebepleri Şekil 2 de gösterilmiştir. Şekil 2'e göre 2 işletmenin (%6,06) menüsünde yerel mutfağa ait yiyecek ve içeceğin bulunmadığı görülmüştür. Şekil 2'de bu işletmelerin yerel mutfağa ait yiyecek içecek bulundurmama sebepleri incelenmiş bir işletmenin tamamen kırmızı et ağırlıklı çalıştığı, diğer işletmenin ise sirkülasyonun fazla olması sebebiyle yetiştiremediği için yerel mutfağa ait yiyecek ve içecek bulundurmadıkları görülmüştür.



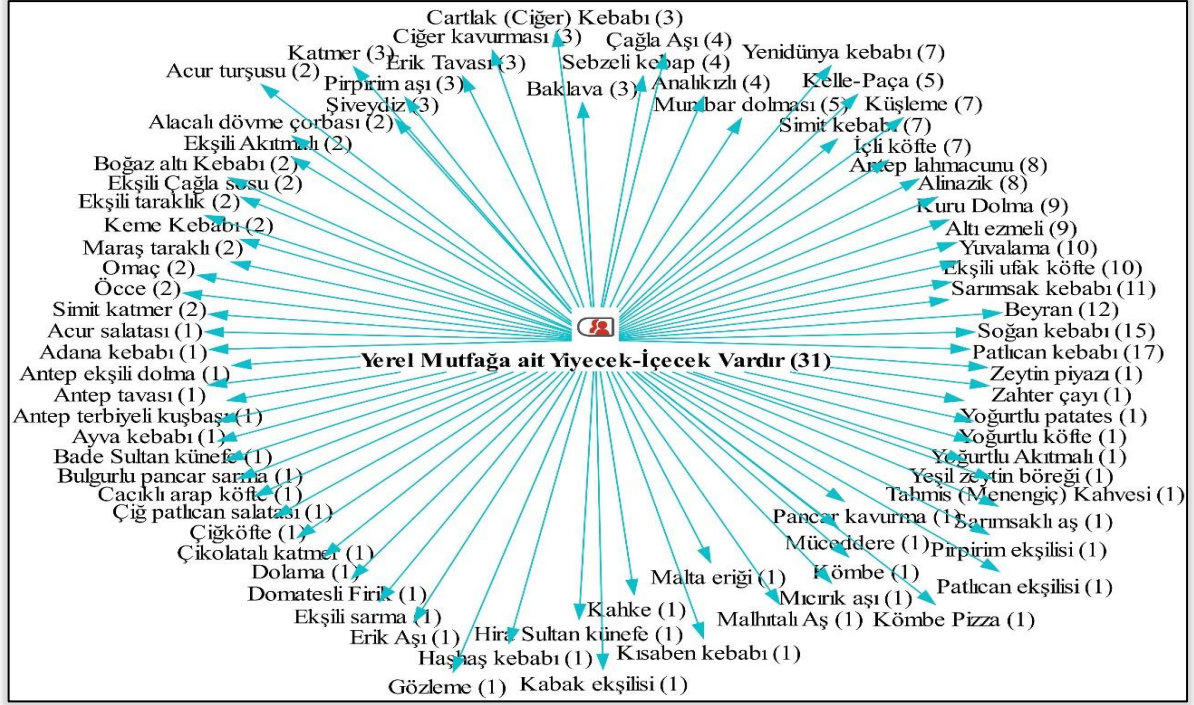
Şekil 2. Yerel Mutfağa ait yiyecek içecek bulundurmama sebepleri

Şekil 3'e göre yiyecek içecek işletme menüsünde yerel mutfağa ait ürün bulunduran 31 işletmenin, menülerinde toplam 76 adet yiyecek içecek isminin geçtiği görülmüştür. Şekil 3 incelendiğinde işletme menülerinde bulunan 76 adet yiyecek-içeceğin firmalar tarafından 272 defa tekrarlandığı tespit edilmiştir. Bu yiyecekler arasında ilk on sırayı 17 tekrar (%54,84) ile Patlıcan Kebabı, 15 tekrar (%48,39) ile Soğan Kebabı, 12 tekrar (%38,71) ile Beyran, 11 tekrar (%35,48) ile Sarımsak Kebabı ve 10 tekrar (%32,26) ile Ekşili ufak Köfte, 10 tekrar (%32,26) ile Yuvalama, 9 tekrar (%29,03) ile Altı Ezmeli, 9 tekrar (%29,03) ile Kuru Dolma, 8 tekrar (%25,81) ile Alınazik, 8 tekrar (%25,81) ile Antep Lahmacununun aldığı görülmektedir.



Yöresel Gıda Ürünlerinin Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanımının Sürdürülebilir Gıda Kapsamında Değerlendirilmesi: Gaziantep Örneği

Vakıf AKKUŞ, Gülşen BAYAT



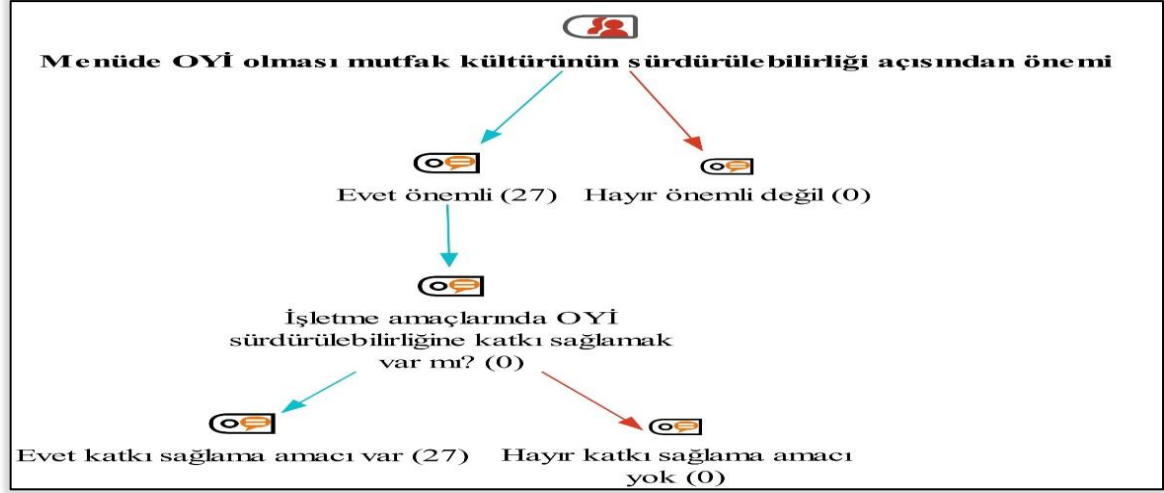
Şekil 3. İşletme menülerinde bulunan yerel mutfağa ait yiyecek içecek isimleri

Şekil 4'de ise işletme menülerinde organik yiyecek içecek bulundurmanın mutfak kültürünün sürdürülebilirliği açısından önemi incelenmiştir. Bu soru işletme mutfaklarında yerel organik gıda kullandığını belirten 27 firmaya sorulmuş ve işletmelerinin tamamının işletme menülerinde yerel mutfağa ait ürünleri bulundurmanın Gaziantep ve bölge mutfağının sürdürülebilirliğine katkısı olduğuna inandıklarını belirttikleri görülmüştür. Yine aynı firmaların işletme menülerinde organik yiyecek içecek bulundurarak bu sürdürülebilirliğe katkı sağlamak amacıyla olduklarını belirttikleri görülmüştür.



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 8, Issue 1, 2024, 49-66
Yöresel Gıda Ürünlerinin Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanımının Sürdürülebilir Gıda Kapsamında Değerlendirilmesi: Gaziantep Örneği

Vakıf AKKUŞ, Gülşen BAYAT



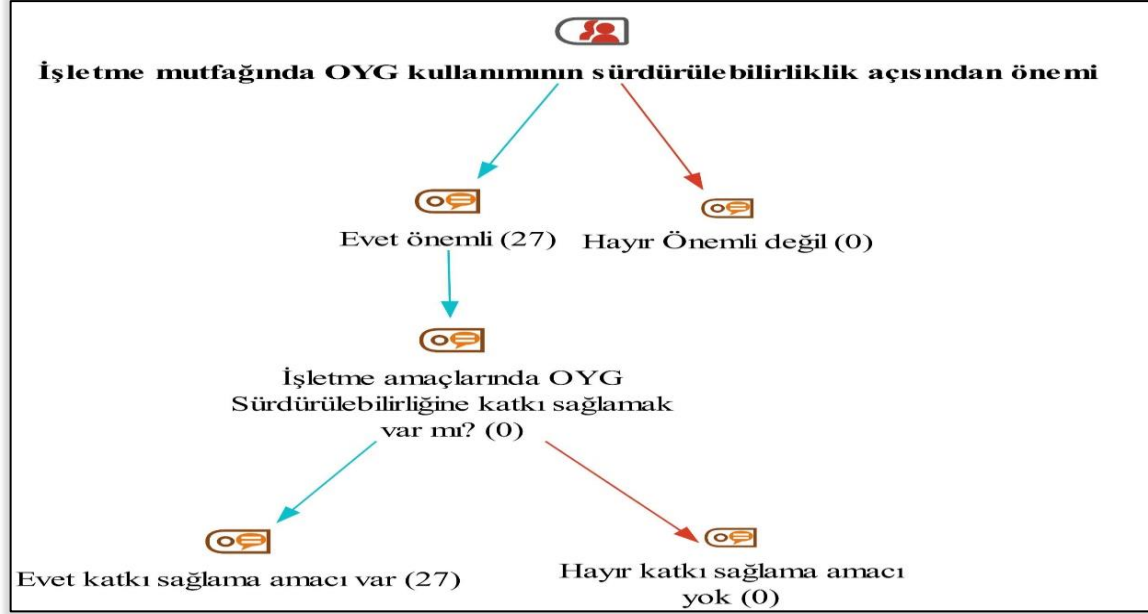
Şekil Hata! Belgede belirtilen stilde metne rastlanmadı.. İşletme menüsünde Yöresel Gıda bulunmasının sürdürülebilirliğe katkısı

Şekil 5'te işletme mutfaklarında organik yiyecek içecek hazırlarken organik yerel gıda bulundurduğunu belirten 27 firmanın cevapları incelenmiştir. "İşletmelerin mutfaklarında yerel organik gıda kullanmasının bu gıdaların sürdürülebilirliğine katkı sağladığına inanıyor musunuz?" sorusuna firmaların tamamının olumlu cevap verdiği ve bu gıdaları işletme mutfaklarında kullanmanın bu gıdaların devamlılığı açısından önemli olduğunu belirttikleri görülmüştür. Yine aynı şekilde bu 27 firmanın tamamı kendi mutfaklarında organik yerel gıda kullanarak bu gıdaların sürdürülebilirliğine katkı sağlamayı amaçladıklarını belirtmişlerdir.



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 8, Issue 1, 2024, 49-66
Yöresel Gıda Ürünlerinin Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanımının Sürdürülebilir Gıda Kapsamında Değerlendirilmesi: Gaziantep Örneği

Vakıf AKKUŞ, Gülşen BAYAT



Şekil 5. İşletme Mutfağında Organik Yerel Gıda kullanımının sürdürülebilirliğe katkısı

Yöresel gıda ürünlerinin yiyecek içecek işletmelerinde kullanımının sürdürülebilir gıda kapsamında değerlendirmek için yapılan görüşmelerden elde edilen veriler ışığında şekilsel gösterimler ve açıklamalar üstte sunulmuştur. Tüm görüşmelerin elde edilen sonuçlar ve görüşmelerdeki tespitlere göre sonuç, tartışma ve öneriler kısmı aşağı verilmiştir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

İşletme menüsünde yerel mutfağa ait yiyecek içecek bulundurma durumları incelenmiş olup 31 firmanın yerel mutfağa ait ürünlerinin olduğu ve 2 firmanın yerel mutfağa ait ürünlerinin olmadığı görülmüştür. 31 işletmenin menülerinde toplam 76 adet yiyecek içecek isminin geçtiği ve bunlar arasında en önemlileri patlıcan kebabı 17, Soğan Kebabı 15, Beyran 12, Sarımsak Kebabı 11, Ekşili ufak Köfte ve Yuvalama 10, Altı Ezmeli ve Kuru Dolma 9, Alınazik ve Antep Lahmacunu 8 defa tercih edildiği görülmüştür.

Görüşülen yiyecek-içecek işletmelerinin sadece 2 (%6,06) işletmenin yerel yiyecek-içecek bulundurmadığı geriye kalan 31 (%93,94) işletmenin menülerinde bu ürünlere yer verdiği görülmüştür. Görüşme yapılan işletmelerin faaliyet yıllarına baktığımızda ise firmaların 0-10 yıl arasında faaliyet gösteren 10 (%30,30), 11-30 yıl arası faaliyet gösteren 14 (%42,42), 31-50 yıl



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 8, Issue 1, 2024, 49-66

Yöresel Gıda Ürünlerinin Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanımının Sürdürülebilir Gıda Kapsamında Değerlendirilmesi: Gaziantep Örneği

Vakıf AKKUŞ, Gülşen BAYAT

arasında faaliyet gösteren 3 (%9,09) işletme görülmektedir. 51 yıl ve üzerinde faaliyet gösteren ise 6 (%18,18) işletmenin mevcut olduğu görülmektedir. İşletme faaliyet alanlarına baktığımızda 4 işletmenin (%12,12) sadece ev yemekleri üzerine 3 işletmenin (%9,09) ise ev yemekleri ve restoran, 18 işletmenin (%54,55) ise sadece restoran olarak faaliyet gösterdiği görülmektedir. 1 işletmenin (%3,03) pastane ve tatlı salonu, 1 işletmenin (%3,03) ise tatlı künefe salonu olarak faaliyet gösterdiğini görmekteyiz.

İşletmelerin menüsünde yerel mutfığa ait yiyecek ve içeceğin bulundurmama sebepleri incelendiğinde bir işletmenin tamamen kırmızı et ağırlıklı çalıştığı, diğer işletmenin ise sirkülasyonun fazla olması sonucu bulunmuştur.

İşletmelerin yerel mutfığa ait yiyecek ve içecek bulundurma sebepleri arasında müşteri memnuniyetini artırmak gösterilebilir. Erdem vd. (2018), Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin uluslararası mutfakları tercih etmekten ziyade yöresel mutfığa ait yemekleri denemek istediklerinin gözlemlendiğini ifade etmiştir.

İşletme menülerinde organik yiyecek içecek bulunmasının mutfak kültürünün sürdürülebilirliğine katkısını sorulduğu 27 işletmenin tamamı bu yiyecek içeceklerin menülerde bulunmasının mutfak kültürünün sürdürülebilirliği açısından önemli olduğunu ve kendilerinin de bu ürünleri işletme menülerinde bulundurarak bu sürdürülebilirliğe katkı sağlama amacıyla olduklarını belirttikleri görülmüştür. Bu sonuç yiyecek içecek işletmelerinin Gaziantep mutfak kültürlerine sahip çıktıkları, bu kültürün yaşaması ve sürdürülebilmesi adına özverili bir şekilde bu lezzetleri müşterilerine sundukları şeklinde yorumlanabilir.

Yerel mutfığa ait yiyecek içecekler hazırlanırken işletme mutfaklarında kullanılan organik yerel gıdalar kullandığını belirten işletmelere “İşletmelerin mutfaklarında yerel organik gıda kullanmasının bu gıdaların sürdürülebilirliğine katkı sağladığına inanıyor musunuz?” sorusu sorulmuştur. Firmaların tamamı yerel organik gıdaların sürdürülebilirliği açısından işletme mutfaklarında kullanımının önemli olduğunu ve kendilerinin de işletme mutfaklarında bu ürünlere yer vererek sürdürülebilirliğin bir parçası olmak istediklerini belirttikleri görülmüştür. Firmaların bu soru karşısında vermiş oldukları cevaplara baktığımızda, mutfak kültüründeki kalite ve lezzetin devamlılığı açısından yerel organik gıda kullanımının mutlaka olması gerektiği ve bu gıdaların



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 8, Issue 1, 2024, 49-66

Yöresel Gıda Ürünlerinin Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanımının Sürdürülebilir Gıda Kapsamında Değerlendirilmesi: Gaziantep Örneği

Vakıf AKKUŞ, Gülşen BAYAT

devamlılığı açısından firmaların mutlaka bu ürünleri kullanmaya devam etmeleri gerektiği konusunda fikir birliğinde oldukları sonucuna ulaşılmıştır.

KAYNAKÇA

- Adanacıoğlu, H., Saner, G., & Ağır, H. B. (2018). Sürdürülebilir gıda değer zinciri yaklaşımı. *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Tarım ve Doğa Dergisi Cilt 21 Özel Sayı, 221-226*. <https://doi.org/10.18016/ksutarimdog.vi.472847>.
- Akgül, U. (2010). Sürdürülebilir kalkınma: Uygulamalı antropolojinin eylem alanı. *Antropoloji, 0(24)*, 133-164. https://doi.org/10.1501/antro_0000000023.
- Bayat, G. (2020). Kars'ın Yerel Yemekleri ve Yerel Ürünlerin Kars'taki Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanımının Sürdürülebilir Gıda Kapsamında Değerlendirilmesi, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, 4(3)*, 2640-2654.
- Bilgin, S. (2018). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yerel Mutfak Öğelerinin Kullanımı ve Sürdürülebilirlik Açısından İncelenmesi: İzmir Örneği. Yüksek Lisans Tezi, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Chen, Q., & Huang, R. (2018). Local food in China: A viable destination attraction. *British Food Journal, 120(1)*, 146-157. <https://doi.org/10.1108/BFJ-03-2017-0135>.
- Creswell, J. W. (2017). Araştırma Deseni, Nitel, nicel ve Karma Yöntem Yaklaşımları. Research Design: Qualitative, Quantitative and Mixed Method Approaches (4rd ed.). (Çev. Selçuk Beşir Demir). Ankara: Eğiten Kitap Yayınları.
- Çulha, O& Dağkiran, S (2016). "Restoran İşletmelerinde Üst Düzey Çalışanlar Açısından Yöresel Yiyecekler: Faydalar, Engeller ve Satın Alma Ölçütleri". *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi 27(2)*: 195-212.
- Erdek, F. (2011). *Yiyecek içecek işletmelerinin pazarlama faaliyetlerinde yöresel mutfağın kullanımı*. Yüksek Lisans Tezi, Trakya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Erdem, Ö., Mızrak, M., & Kemer, A. K. (2018). Yöresel yemeklerin bölge restoranlarında kullanılma durumu: Mengen örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, 3(1)*, 44-61.



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 8, Issue 1, 2024, 49-66

Yöresel Gıda Ürünlerinin Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanımının Sürdürülebilir Gıda Kapsamında Değerlendirilmesi: Gaziantep Örneği

Vakıf AKKUŞ, Gülşen BAYAT

Eriksen, S. N. (2013). Defining local food: Constructing a new taxonomy – three domains of proximity. *Acta Agriculturae Scandinavica*, 63, 47-55.

Gürbüz, S., & Şahin, F. (2014). Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri. Seçkin Yayıncılık.
Haradhan, M. (2018). Qualitative research methodology in social sciences and related subjects. *Journal of Economic Development, Environment and People*, 7(1), 23-48.

Haspolat, N. A. (2015). *Gıda güvenliğinde sürdürülebilir gıda sistemleri*. AB Uzmanlık Tezi, TC Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Avrupa Birliği ve Dış İlişkiler Genel Müdürlüğü, Ankara.

İpar, M. S., Babaç, E., & Kök, A. (2020). Yeşil nesil restoranlara yönelik müşteri yorumlarının içerik analizi ile değerlendirilmesi (evaluation of customer reviews for green generation restaurants by content analysis). *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel (JOGHAT)*, 3(2), 260-269. <https://doi.org/10.33083/joghat.2020.48>.

Jang, Y. J., Kim, W. G., & Bonn, M. A. (2011). Generation Y consumers' selection attributes and behavioral intentions concerning green restaurants. *International Journal of Hospitality Management*, 30(4), 803-811. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2010.12.012>.

Kan, M., Kan, A., Gülçubuk, B., & Peker, K. (2016). Türkiye'de yerel ürünlerin bölgesel kalkınma dinamikleri içindeki önemi. *AE Peker, Bölgesel Kalkınma, Paradigma Akademi-Kasım*, 231-280.

Kapucuoğlu, M. İ., & Nergiz, H. G. (2018). Türk mutfağının korunmasında yerel yiyecek kullanımının şeflerin algıları kapsamında incelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 812-832. <https://doi.org/10.21325/jotags.2018.335>.

Kurnaz, A., Özgürel, G., & Kurnaz, H. A. (2015). Kırsal turizmde yöresel ürünlerin kullanımı açısından yol üstü işletmelerin değerlendirilmesi: Marmaris Osmaniye kırsalındaki kahvaltı durakları. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 5(1), 32-36.

Lang, M., Stanton, J., & Qu, Y. (2014). Consumers' evolving definition and expectations for local foods. *British Food Journal*, 116(11), 1808-1820. <https://doi.org/10.1108/BFJ-03-2014-0117>.

Merriam, S. B. (2015). Nitel Araştırma. Desen ve Uygulama için Bir Rehber. (Çev. Selahattin Turan). Ankara: Nobel Yayınları.

Organic Food. (2022). weebly.com. <http://dinegreen.weebly.com/food.html>



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 8, Issue 1, 2024, 49-66

Yöresel Gıda Ürünlerinin Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanımının Sürdürülebilir Gıda Kapsamında Değerlendirilmesi: Gaziantep Örneği

Vakıf AKKUŞ, Gülşen BAYAT

- Penney, U., & Prior, C. (2014). Exploring the urban consumer's perception of local food. *International Journal of Retail & Distribution Management*, 42(7), 580-594. <https://doi.org/10.1108/IJRDM-09-2012-0077>.
- Rızaoğlu, B., & Hançer, M. (2005). *Menü ve yönetim*. Detay Yayıncılık.
- Rousta, A., & Jamshidi, D. (2020). Food tourism value: Investigating the factors that influence tourists to revisit. *Journal of Vacation Marketing*, 26(1), 73-95. <https://doi.org/10.1177/1356766719858649>.
- Sarıışık, M. (1998). *Yiyecek-içecek işletmelerinde maliyet kontrol sistemleri ve beş yıldızlı otellerde standart yiyecek maliyet kontrol sisteminin uygulanabilirliği üzerine bir araştırma*. Doktora Tezi, Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Schubert, F., Kandampully, J., Solnet, D., & Kralj, A. (2010). Exploring consumer perceptions of green restaurants in the US. *Tourism and Hospitality Research*, 10(4), 286-300. <https://doi.org/10.1057/thr.2010.17>.
- Sormaz, Ü., & Kaya, Ş. (2019). Regional kitchen applications in food and beverage operations: sample of Gaziantep. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 3(2), 304-323. <https://doi.org/10.32958/gastoria.422707>.
- Stolzenbach, S., Bredie, W. L. P., & Byrne, D. V. (2013). Consumer concepts in new product development of local foods: Traditional versus novel honeys. *Food Research International*, 52(1), 144-152. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2013.02.030>.
- Sünnetçioğlu, S & Yılmaz, B, S. (2015). "İzmir'deki Restoran Yöneticilerinin Sürdürülebilir Restoran İşletmeciliği Üzerine Yaklaşımlarının Değerlendirilmesi". *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* 5(1): 94-114.
- Süzer, Ö. & Özkanlı, O. (2020). Bölge mutfaklarının kullanılan malzemeler bağlamında değerlendirilmesi: Gaziantep yemekleri üzerine bir inceleme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3 (2), 117-138. Retrieved from <https://dergipark.org.tr/tr/pub/saktad/issue/56662/753234>.
- Şeker, A. U. (2021, Nisan 17). Türkiye'nin AB'de tescilli coğrafi işareti 7'ye çıktı. <https://www.aa.com.tr/tr/dunya/turkiyenin-abde-tescilli-cografisi-isareti-7ye-cikti/2211895>.



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 8, Issue 1, 2024, 49-66

Yöresel Gıda Ürünlerinin Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanımının Sürdürülebilir Gıda Kapsamında Değerlendirilmesi: Gaziantep Örneği

Vakıf AKKUŞ, Gülşen BAYAT

- Taşdan, K., Albayrak, M., Gürer, B., Özer, O. O., Albayrak, K., & Güldal, H. T. (2014). Geleneksel gıdalarda tüketici algı ve tercihleri: Ankara ili örneği. 2. *Uluslararası Davraz Kongresi, Süleyman Demirel Üniversitesi, 29-31 Mayıs. Isparta.*
- Ülker, M., & Karamustafa, K. (2017). *Mutfakta çalışan şeflerin yiyecek üretiminde yerel ürün kullanımları*. Yüksek Lisans Tezi, Erciyes Üniversitesi, Sosyal Bilimleri Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı.
- Yıldız, F. (2018). *Hızla yaygınlaşan ve gelişen tüketim kültürünün geleneksel yemek kültürüne etkileri; Gaziantep mutfağı örneği*. Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimleri Enstitüsü.
- Yıldız, Ö. (2015). *Turistik çekim unsuru olarak yerel yiyecek-içecek üretiminin ekonomik sürdürülebilirliği: Kazdağı örneği*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.