

Gastronomi Turizmine İnovatif Bir Model Önerisi: Yavaş Şehir Gökçeada'da Akıllı Yöresel Restoranlar

<https://doi.org/10.31006/gipad.1370773>

Mehmet ÇAVUŞOĞLU*

Öz

Bilgi ve iletişim çağı olarak adlandırılan günümüz dünyasında, mobil iletişim destekli akıllı uygulamalar ve buna bağlı yaşanan dijital dönüşüm, turizm sektörü ile yiyecek içecek endüstrisinde de bilgi teknolojileri kullanımını artırmaktadır. Bu çalışmada, gastronomi dijitalleşme ilişkisi ve bu konuda meydana gelen gelişmelere dikkat çekmek amaçlanmıştır. Çalışmada, Cittaslow Gökçeada'da gastronomi turizmi kapsamında faaliyet gösteren yöresel restoranlarda QR Kod Menü ve Online Restoran Rezervasyon sisteminin kullanımını yaygınlaştırmak için hazırlanmış olan bir model önerisi yer almaktadır. Geliştirilen bu model ile özellikle gastronomi turizmi sektörü paydaşları açısından bilişim teknoloji kullanılmasının önemine ve sektörde sağladığı avantajlara dikkat çekmek amaçlanmıştır. Çalışma kapsamında yapılmış olan araştırmada nitel bir veri toplama yöntemi olan doküman analizinden yararlanılmıştır. Elde edilmiş olan araştırma sonuçları, Cittaslow Gökçeada'da faaliyet gösteren yöresel temalı restoran işletmeleri için geliştirilmiş olan akıllı yöresel restoranlar modelinin, adadaki gastronomi turizmi paydaşlarına fayda sağlayabilecek nitelikte bir çalışma olduğunu doğrulamaktadır.

Anahtar Kelimeler: Gökçeada, Cittaslow, gastronomi, QR kod menü, restoran, turizm.

An Innovative Model Proposal for Gastronomy Tourism: Smart Local Restaurants in the Cittaslow Gökçeada

Abstract

In the information and communication age, smart applications supported by mobile communication and the digital transformation experienced due to this increase the use of information technologies in the tourism sector and the food and beverage industry. In this study, it is aimed to draw attention to the relationship between gastronomy digitalization and the developments in this regard. In the study, there is a model proposal prepared to popularize the use of QR Code Menu and Online Restaurant Reservation system in local restaurants operating within the scope of gastronomic tourism in Cittaslow Gökçeada. With this model developed, it is aimed to draw attention to the importance of using information technology, especially for the stakeholders of the gastronomy tourism sector, and the advantages it provides in the sector. In the research conducted within the scope of the study, document analysis, which is a qualitative data collection method, was used. The research results obtained confirm that the smart local restaurants model developed for local themed restaurant enterprises operating in Cittaslow Gökçeada is a study that can benefit gastronomic tourism stakeholders on the island.

Keywords: Gökçeada, Cittaslow, gastronomy, QR code menu, restaurant, tourism.

*ORCID Dr. Öğr. Üyesi Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Turizm İşletmeciliği Bölümü, mcavusoglu@comu.edu.tr

Extended Abstract

Background:

This study includes a model proposal prepared to popularize the use of QR code menu and online restaurant reservation system in local restaurants operating within the scope of gastronomy tourism in Cittaslow Gökçeada. With this developed model proposal, it is also aimed to draw attention to the importance of using information technology and the advantages it provides in the sector, especially for the stakeholders of the gastronomy tourism sector.

Research Purpose:

In the study, it was aimed to popularize the use of QR code menu and online restaurant reservation system in local restaurants and to draw attention to the importance of using information technology in Cittaslow Gökçeada gastronomy tourism studies.

Methodology:

In this study, the document review method, which is a qualitative research technique based on publicly accessible literature review, was used. For this purpose, the necessary scanning was carried out on national and international academic article publishing sites regarding research topics with the keywords gastronomy tourism, QR code menu and online reservation.

Findings:

In the scientific studies examined in the existing literature in this study; The use of QR Code menu in food and beverage businesses contains many written, visual and video information that will facilitate customers' product selection, allows customers to make online reservations, includes kitchen-personnel management systems, has a customer request, complaint and satisfaction sharing system, and provides convenience with online payment application. It is seen that it also provides services such as computer games that entertain the customers until the food order is prepared.

Finally, these findings in the studies in the literature confirm that the model proposal in this study, developed for regional themed restaurant businesses operating in Gökçeada, is a study that can benefit the sector.

Conclusions:

As a result of the research, Cittaslow themed local restaurants operating in Gökçeada; It seems that they need to develop innovative ways of doing business, increase their productivity by using business methods suitable for the technological age, and attach importance to the use of information technology in order to get a larger share of the gastronomy tourism market. It is anticipated that the information technology-based business model developed within the scope of the study will contribute to local restaurants operating in Gökçeada. The findings in the studies in the literature show that the model proposal in this study confirms that it is a study that can benefit the sector. In addition, since the number of studies on the use of QR Code menus and online reservation systems in the food and beverage industry is quite limited in the comprehensive research conducted in the literature, this study is expected to contribute to the literature.

1. Giriş

Bir Kuzey Ege adası olan Gökçeada, binlerce yıllık insanlık tarihi geçmiş, geleneksel tarım ve hayvancılık uygulamaları ile üretimini destekleyen, yöresel yiyecek içecek kültürünü koruyan ve yöresel mimariyi muhafaza ederek gelişmeyi teşvik eden Cittaslow hareketine üyeliği ile son on yılda dünya turizm pazarlarındaki çekiciliğini artırmış bir turistik destinasyondur. Coğrafi konumu nedeni ile tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmış Gökçeada, bozulmamış doğası, tertemiz plajları, birçok deniz sporuna müsait denizleri, zengin temiz su kaynakları ve rafine mutfak kültürü ile günümüzde gözde bir alternatif turizm merkezi olma özelliği taşımaktadır. Gökçeada sakinleri, tarih boyunca adaya yerleşmiş birçok uygarlığın adaya taşıdığı çeşitli yiyecek ve içecekler yanında, adada coğrafyasının sağladıkları ve adada yaşayanların yüzyıllar boyunca oluşturdukları mutfak kültürünün kaynaşması sonucunda günümüze kadar gelebilen özgün bir gastronomi kültürü yaratmayı başarmışlardır.

Bu çalışmada, bilişim çağı olarak da adlandırılan günümüzde, büyük bir değişim ve gelişim içerisinde olan iş dünyasına paralel olarak, gastronomi turizm sektörünün önemli bir destinasyonu olma yönünde çaba sarf eden Cittaslow Gökçeada'da faaliyet gösteren yöresel temalı restoran işletmelerinin gelişmesi, iş yapım biçimlerini değiştirmesi ve bilişim tabanlı akıllı teknolojik uygulamalara ayak uydurabilmesi için geliştirilmiş bir inovatif model önerisi yer almaktadır. Önerilen bu model ayrıca, Gökçeada yiyecek içecek sektöründe hizmet kalitesinin artmasına, fiyatların daha şeffaf olmasına, işletme maliyetlerinin azaltılmasına, sektörde üretilen ve satılan gıda içeriklerinin müşteriler tarafından rahatlıkla incelenebilmesine, işletmelerin daha zahmetsiz yönetilebilmesine ve adadaki yiyecek içecek işletmelerinin son teknolojik uygulamalar olan akıllı teknoloji kullanımı ile prestijlerinin artmasına katkı sağlayacağı da düşünülmektedir.

Dünya ekonomisi içerisinde oldukça büyük bir paya sahip olan gıda endüstrisi, insanların hayati ihtiyaçlarından biri olan yeme içme ihtiyacını karşılamak için üretildiği tarladan, çiftlikten, imalathaneden veya fabrikadan sofraya gelinceye kadar birçok teknik ve teknolojik uygulamaların kullanıldığı büyük bir sektördür (Aydın ve Çakır, 2022: 2145). Gıda endüstrisi, üretim, tanıtım ve pazarlamada bilim ve teknolojik gelişmelerden sıklıkla yararlanılmaktadır. Bilişim çağı olarak adlandırılan günümüz dünyasında, gıda üretim ve pazarlanmasında yenilikçi ve çevreci teknolojilerin kullanımı gıda işletmelerinin üretimini, verimliliğini, satışlarını ve en önemlisi ekonomik gelirlerini artırmaktadır.

2. Kavramsal Çerçeve

2.1. Artırılmış Gerçeklik Kavramı

Artırılmış gerçeklik, dijital olarak üretilen ses, görüntü, video ve hologramların, akıllı telefon, tablet bilgisayar ve akıllı gözlükler aracılığı ile fiziki dünyadaki bir nesnenin görüntüsü üzerine gerçek zamanlı olarak yerleştirilerek zenginleştirilmiş bir başka görüntü yaratılmasıdır (Bingöl, 2018: 46). Artırılmış gerçeklik, görüntü biçimindeki dijital bilgilerin gerçek fiziki dünyadaki nesnelere üzerine yerleştirilmesi ve bu sayede fiziki dünya ile sanal dünyanın kesintisiz birbiri ile entegrasyonunu sağlayan bir dijital uygulamadır (Jangale ve Awale, 2022: 76). Yiyecek içecek sektöründe uygulamaya giren ve her geçen gün yaygınlaşan QR Kod münülerde yer alan önemli uygulamalardan biri de artırılmış gerçeklik özelliğidir. Bu özellik, müşteri tarafından sipariş verilen yiyecek ve içeceklerin masaya gelmeden üç boyutlu olarak (3D) nasıl göründüğünü canlandıran bir bilişim teknoloji uygulamasıdır. Artırılmış gerçeklik uygulamasında, sipariş verilen yiyecek ve içeceğin görüntüsü dışında ekranda görüntülenen gıda ürününün içeriğindeki bileşenler, kalori, değerleri veya organik olup olmadığı gibi birçok bilgi de aynı anda görüntü ile birlikte ekrana yansımaktadır. Artırılmış gerçeklik uygulaması

içeren bir QR Kod mönünün içeriğinde yer alan bir yemeğin dijital bir kameraya sahip telefon veya tabletle çekimi yapıldıktan sonra ortaya çıkan ekran görüntüsü Şekil 1’de yer almaktadır.



Şekil 1. QR Kod Menü İçerisinde Yer Alan Yemeklerin Artırılmış Gerçeklik Uygulaması
Kaynak: (Amin vd., 2023: 27)

2.2. İnovasyon Kavramı

İnovasyon, Latince *innovatus* kelimesinden türetilmiş olan bir kelimedir. Bir sektörde yeni ürün veya pazarlama uygulamalarının geliştirilmesi, yeni iş yapış yöntem ve teknolojilerinin ortaya çıkması olarak tanımlanmaktadır. İnovasyon ayrıca, işletmelerin kullandıkları üretim süreçleri, sahip oldukları teknolojik altyapıları ve işletme yönetimi konularında yenilik yaratarak, pazarda yeni iş alanları yaratma faaliyetleri olarak da tanımlanmaktadır (Uzun, 2020: 273). Birçok sektöre ekonomik anlamda rekabet avantajı sağlayarak inovasyon, bir iş fikrinin ya da icadın, müşterilerin ilgisini çekecek, satın almalarını sağlayacak ekonomik ürünlere dönüştürülmesi olarak da tanımlanabilmektedir (Işık ve Serçeoğlu, 2015: 98).

2.3. QR Kod Kavramı

QR Kod, Türkçedeki karşılığı “hızlı cevap kodu” olan İngilizce “quick response code” kelimelerinin kısaltmasıdır. Bir barkod türü olan QR Kodlar perakende sektöründe kullanılan geleneksel barkodlardan üç yüz elli kat fazla bilgi saklayabilmektedirler (Gedik, 2021: 113). QR Kod barkodlar, beyaz bir kare zemin üzerine çizilmiş karmaşık siyah şekillerden oluşmuş olan bir barkod türüdür. Bu barkod türü ilk defa Denso firması tarafından 1994 yılında otomotiv sektöründe kullanım amacı ile geliştirilmiştir. QR Kodlar, kolay üretilmeleri, yüksek veri saklama kapasiteleri ve özellikle mobil iletişim araçları ile hızlı okunabilmeleri nedeniyle dünyada hızla yaygınlaşmış uygulamalardır (Bilir ve Özkoç, 2020: 114).

QR Kod, iki boyutlu olan bir yüzeye şifreleyerek büyük miktarda bilgiyi yazma ve daha sonra bilgiyi şifreleme imkânı sağlayan bir barkod türüdür. Bu barkodlar, QR Kod tarama programı ve kamerası olan akıllı cep telefonları veya tablet bilgisayarlar tarafından deşifre edilip okunabilmektedirler. Dijital kameralı akıllı cep telefonu veya tablet bilgisayarlar tarafından taratılarak okutulan QR Kod daha sonra taramayı yapan cihazda bulunan şifre çözme uygulaması tarafından çözülerek QR Kod barkoddaki bilgi cihazın ekranında görülebilmektedir (Bayrak ve Daşpınar, 2021: 878).

QR Kodlar, gerekli Quick Response Code okuma yazılımına sahip kameralı akıllı bir cihaz kullanıcısından onay aldıktan sonra saniyeler içerisinde bir web sitesine (URL)

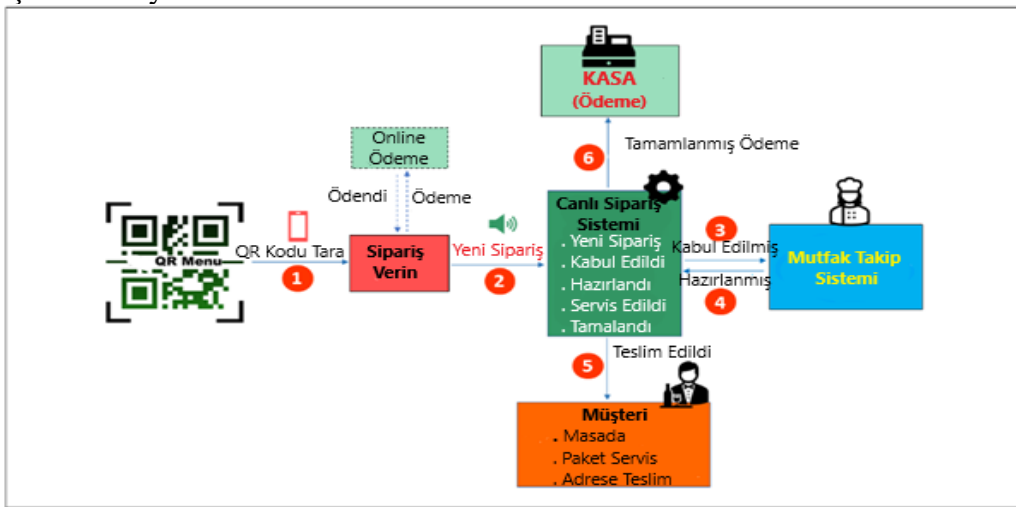
bağlanarak oradaki bilgileri akıllı cihazın ekranına yansıtılabilmektedirler (Winter, 2010: 23). Bilişim tabanlı yenilikçi uygulamalardan biri olan QR Kodlar, internet üzerinde yayınlanan bir web site içeriğindeki bilgiyi kullanıcılara verimli ve süratli bir şekilde aktarmak için geliştirilmiş önemli bir araçtır. QR Kod kullanımının teknik anlamdaki avantajlarını aşağıdaki şekilde özetlenebilir (Bayrak ve Daşpınar, 2021: 878).

- Yüksek kapasiteli veri toplama özelliğine sahip uygulamalardır.
- QR Kod oluşturmak kolay ve son derece ekonomiktir.
- Basıldığı yüzeyde çok az yer kaplamaktadır.
- QR Kodlar kolay kolay deforme olmamakta ve bozulmamaktadırlar.
- 360° okunabilme özelliğine sahiptirler.

2.4. QR Kod Mönü

QR Kod mönüler, restoranlarda satılan yiyecek ve içecekler hakkında bilgiler veren bir tür dijital mönü kartı uygulamasıdır. Bir restoran işletmesindeki masada bulunan QR Kod mönü, dijital bir kamerası olan akıllı bir cep telefonu veya tablet bilgisayar tarafından okutulduğu anda bir web sitesine yönlendirilip oradaki bilgileri cihazın ekranına getirmektedirler. QR Kod mönüler, fiziki dünya ile sanal dünya arasında bir köprü görevi görmektedirler (Avşar ve Tandoğan, 2022: 878). Yiyecek içecek sektöründe QR Kod mönü kullanımı, Koronavirüs Pandemisi döneminde hijyeni artırmak, insanların temasını azaltmak ve pandemi nedeni ile getirilmiş olağanüstü sağlık kurallarına uymak amacı ile basılı mönü kartları yerine yoğun olarak kullanılmaya başlamıştır (Oktavia vd., 2023: 3791).

Dört aşamalı olan QR Kod mönü çalışma sisteminde öncelikle işletme tarafından bir karekod oluşturulması aşaması vardır. Daha sonra, oluşturulmuş olan QR Kod mönü içeriğinde bulunması gerekli bilgilerden olan *İşletme Tanıtım Bilgileri* ile işletmede satılan yiyecek ve içecekler arasında ön seçim yapmayı sağlayan *Yiyecek İçecek Ön Seçim Mönü Ekranı* aşaması mevcuttur. Üçüncü aşamada, ön seçim ekranından seçilecek olan bölüme ulaşılarak; *İşletme Bilgileri*, işletmede satılan *Yiyecek Bilgileri* ve işletmede satışı yapılan *İçecek Bilgileri* yer alan bölüm mevcuttur. Son aşamada ise mönü kartını incelemiş ve sipariş kararını vermiş olan müşteri için bir *Sipariş Verme ve Onay Aşaması* yer almaktadır. QR kod mönü sipariş verme sistemi Şekil 2’de yer almaktadır.



Şekil 2. QR Kod Mönü Sipariş Verme Sistemi
Kaynak: (QR Menu Ordering System, 2021)

3. QR Kod Mönü Uygulamasının Avantaj ve Dezavantajları

3.1. QR Kod Mönü Kullanımının Restoran İşletmelerine Sağladığı Avantajlar

QR kod mönülerin restoran işletmelerine sağladığı imkân ve avantajları aşağıdaki şekilde özetlenebilir:

- QR Kod mönü uygulaması üzerinden restoran işletmesine ait adres konum bilgisi, telefon, e-posta, sosyal medya hesap bilgileri müşterilerle paylaşılabilir.
- Mönü içeriğinde bulunan ürün ve fiyat bilgilerini kolay bir şekilde değiştirme imkânı sunmaktadır.
- QR Kod mönüde yer alan Artırılmış Gerçeklik uygulaması ile sipariş verilmeden önce mönülerde yer alan yiyecek ve içeceklerin gerçeğe yakın üç boyutlu (3D) görüntüsü sunulabilmektedir (Amin vd., 2023: 27).
- Dijital mönüler basılı mönü kartlarından çok daha ucuza oluşturulabilmektedir.
- QR Kod menü aracılığı ile restoranların sosyal medya uygulamalarına üye olan müşterilere “belirli süre içerisinde indirimli yiyecek ve içecekler” olduğu bildirilerek müşterilerin satılmazsa kısa sürede bozulabilecek ürünleri satın almasını teşvik edebilmektedir. Bu uygulama ile QR Kod mönü kullanan restoranların, sektörde önemli bir sorunu olan gıda israfını minimize etmeye çözüm sağlamaktadır (Öztürkcan ve Kitapçı, 2023: 4).
- Çevreci bir yöntem olan QR Kod mönüler kâğıt tasarrufu sağlamaktadır (Avşar ve Tandoğan, 2022: 865).
- QR Kod mönü sistemi, müşteri veri tabanı oluşturarak müşterileri kategorilere ayırmaya olanak sağlamaktadır.
- Satışı yapılmış ürünler ve müşteriler hakkında kolay istatistik toplama olanağı sağlamaktadır.
- Sistemde kullanıcı isteğine göre değiştirilebilecek dil seçeneğinin bulunması sistemin hizmet kalitesini artırmaktadır (Tandoğan vd., 2021: 2399).
- Restoran işletmesi, müşteri gözünde daha prestijli bir konuma gelmektedir.
- Yenilikçi ve farklı bir deneyim yaşatan restoran imajı yaratmaktadır (Şahin ve Yiğitoğlu, 2022: 1748).
- Müşteri memnuniyetini artırarak rekabet üstünlüğü sağlamaktadır.
- Restoran işletmesinin daha kolay yönetilmesini sağlamaktadır (Mohammad ve Azam, 2015: 8).
- Mutfak Takip Uygulaması ile müşteri siparişi ile restoran mutfağı arasında koordinasyon sağlamaktadır.
- Gıda israfını önlemek için, restoran işletmelerinde yapılacak günlük kampanyalarla büyük porsiyonlar halinde satılan yiyecekleri yarım veya çeyrek porsiyon gibi alternatiflerle satma olanağı sunmaktadır (Tan, 2021: 32). Örneğin dilim pizza satışı.
- Kasiyer ve sipariş alan garson personel uygulamasını ortadan kaldırarak personel giderlerini azaltmaktadır.
- QR kod mönü çalışma sistemi, geleneksel restoran yönetimi yanında ek olarak da kullanılabilir.
- Sipariş ve faturalardan kaynaklanan hataları minimum seviyeye indirmektedir (Mohammad ve Azam, 2015: 8).
- Çevre dostu bir iş yapma modeli olduğu için çevre konusunda hassas müşterilerin restoran işletmesini tercih etme sebebi olmaktadır.
- QR kod mönü kullanan restoran işletmesinin, şeffaf iş yapma modelini seçtiğini ispatlamaktadır.

3.2. QR Kod Mönü Kullanımının Restoran İşletmelerinde Yarattığı Dezavantajlar

QR kod mönü kullanan restoranlar zaman zaman bazı sorunlarla karşılaşmaktadırlar. Temelde çok önemli sayılacak sorunlar olmasa da genellikle müşteri temelli bazı sorunlar yaşanmaktadır. QR kod mönü kullanan restoranlarda karşılaşılan sorunlar aşağıdaki şekilde özetlenebilmektedir:

- Klasik yani basılı mönüde ısrar eden müşterilerin QR kod mönüyü kullanmak istememesi sorunu (Avşar ve Tandoğan, 2022: 866),
- İnternette yaşanan teknik altyapı sorunları,
- Müşterilerin QR kod mönüyü okutmakta yaşadıkları sorunlar,
- Belirli bir yaş grubu müşterinin QR kodu okutacak akıllı cihaz kullanmaması sorunu (Alberlianasari vd., 2022: 14),
- Belirli bir müşteri kitlesi tarafından QR kod mönü kullanımını kâğıda basılı mönüye göre daha zor ve karmaşık bulunması sorunu (Oktavia vd., 2023: 3791),
- QR kod mönüyü okumak için kullanılan akıllı telefon ve tabletlere bilgisayar virüsü bulaşma sorunu,
- Bazı QR kod mönü uygulamalarında yazılarının küçük olması ve müşterilerin bu yazıları okumada güçlük yaşamaması sorunu olarak sıralanabilir (Hazarhun ve Yılmaz, 2021: 843).

3.3. QR Kod Mönü Kullanımının Restoran Müşterilerine Sağladığı Avantajlar

QR Kod mönülerin restoran işletmesi müşterilerine sağladığı avantajları aşağıdaki şekilde özetleyebiliriz:

- İşletmenin satışını yaptığı *Promasyonlu Ürünler* hakkında müşterilere anlık bilgilendirme yapılabilir (Öztürkcan ve Kitapçı, 2023: 5).
- Müşteriler istedikleri takdirde dijital bir pos cihazı üzerinden mobil cihazlarını kullanarak Paypal ve Venmo gibi ödeme sistemleri ile kolaylıkla hesap ödemesi yapabilmektedirler (Zurbi ve Svetec, 2023: 12).
- Restorana gelmeden önce rezervasyon yapmış müşterilerin, yiyecek ve içeceklerini seçip sipariş vermelerine ve ödeme yapmalarına olanak sağlamaktadır. QR Kod mönünün sağladığı bu olanak, özellikle turistik bölgelerdeki yüksek fiyatlardan şikayetçi olan müşterilere önemli bir avantaj sağlamaktadır.
- Müşteriler, işletme hakkında dilek, şikâyet ve önerilerini işletme yöneticilerine online olarak yazılabilmektedirler.
- Mönüdeki yiyecek ve içeceklerin müşterinin tercihi doğrultusunda kişiselleştirilebilmektedir (Şahingöz ve Yalçın, 2021: 170). Örneğin kendi pizzanı kendin yap gibi bir uygulama yapılabilir.
- Müşteri işletme personeli arasındaki teması azaltarak daha fazla hijyen sağlamaktadır.
- Müşteriler yiyecek içecek siparişi verirken, alerjisinin olduğu ya da tüketmesinde sakıncalı gıdaları (diyet, diyabetik, laktozsuz, glutensiz vd.) QR kod mönüde filtreleme olanağı bulmaktadır (Khare ve Alkonda, 2023: 4679).
- Gıda güvenliği ve gıdaların menşei konusunda hassas olan müşterilerin QR kod mönüde yer alan yiyecek ve içeceklerin yapım tarifleri, içerisinde kullanılan malzeme bileşenleri ve menşei hakkında bilgiler paylaşılabilir (Joseph, 2023: 264).

4. Cittaslow Gökçeada

4.1. Gökçeada'nın Tarihi, Arkeolojik, Doğal ve Turistik Potansiyeli

Antik çağda İmbros olarak bilinen Gökçeada'nın isminin, bölgede yaşayan uygarlıklardan biri olan Luwi dilinde ana tanrıça anlamına gelen İmaura kelimesinden geldiği tahmin edilmektedir. Gökçeada'da ilk insan yerleşiminin, adanın Batı bölgesinde yer alan Uğurlu köyünde bulunan Zeytinlik bölgesinde yapılan arkeolojik kazılarda milattan önce 6500 yıllarına kadar gittiği tespit edilmiştir (Çavuşoğlu ve Altun, 2023: 54).

Adanın tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapması nedeni ile adada birçok arkeolojik ve tarihi eser mevcuttur. Bu eserlere örnek olarak Zeytinlik ve Yeni Bademli höyükleri, kral mezarları, adanın yüksek tepelerine inşa edilmiş kalelerini gösterebiliriz. Adada ayrıca çok sayıda tarihi ibadethane, hemen hemen her yerleşim bölgesinde bulunan çamaşırhaneler, çeşmeler, yöresel taş mimari ile yapılmış köyler ve adanın kırsal bölgelerinde Dam olarak tabir edilen bağ evleri mevcuttur.

Gökçeada'nın doğal bitki ve orman örtüsü tarihin birçok döneminde çeşitli nedenlerle tahrip edilmiştir. Ada doğasında genellikle maki bitkileri ve geven olarak da bilinen kısa dikenler yaygın olarak görülmektedir. Yüksek kesimlerde karaçam ormanları, daha alçak kesimlerde kızılçam, meşe, sandal ağacı, ardıç, laden, ahlat ve kocayemiş gibi ağaç türleri yaygındır. Ada doğasında yerel ekonomiye önemli katkısı olan yağ kalitesi yüksek meyvelere sahip *Ladolia* türü zeytin ağaçları, badem ağaçları, ceviz bahçeleri, kavaklar, çok çeşitli incir ağaçları ve bağlar mevcuttur (Özdemir ve Ayhan, 2020: 89).

Gökçeada ekonomisinde önemli paya sahip sektörlerden biri de turizmdir. Adanın anakaradan izole yapısı, bozulmamış doğası, ormanları, şelaleleri, çamur banyosu, tuz gölü ve diğer tatlısu gölleri, birçok su sporunun yapılmasına uygun denizleri, muhteşem koy ve kumsalları ve özellikle adanın rafine yiyecek içecek kültürü kitle turizm yanında birçok alternatif turizm çeşidi yapmaya uygundur. Adanın Cittaslow ve Slow Food hareketlerine üye olması özellikle uluslararası tanıtıma önemli katkılar sağlamıştır. Gökçeada'da turizm sektöründe konaklama, az sayıda yıldızlı otel, butik oteller ve köylerin tamamında yer alan ev pansiyonları ile sağlanmaktadır. Gökçeada'da turizm potansiyeline katkı yapan bir başka unsur da Türkiye'nin ilk Sualtı Milli Parkının adada olmasıdır (Uçar, 2010: 16). Her türlü avcılığın yasak olduğu bu parkta birçok türde deniz canlısı yaşamaktadır. Ayrıca adadaki en sevilen plajlardan biri olan Yıldızkoy da sualtı milli parkı içerisinde yer almaktadır. Özellikle köy evlerinde ev pansiyonculuğın yapıldığı Yıldızkoy'a en yakın köy olan Yeni Bademli, adayı ziyaret eden birçok turistın konakladığı adanın önemli köy pansiyonculuğu merkezlerinden biridir.

4.2. Gökçeada Yiyecek İçecek Kültürü

Bir Kuzey Ege adası olan Gökçeada'nın sahip olduğu yiyecek içecek kültürü, bölgedeki diğer yerleşim yerlerine benzer özellikler göstermesine rağmen adanın ana karadan bağımsız yapısı özgün bir mutfak kültürüne sahip olmasına neden olmuştur. Tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmış Gökçeada'nın günümüzde de birçok etnik kökenden insana ev sahipliği yapması nedeni ile çok kültürlü ve zengin bir ada mutfak kültürü olma özelliğini günümüzde de devam ettirmektedir.

Tarih boyunca Gökçeada sakinleri kendi kendilerine yetecek hatta bunları ada dışına da satacak kadar tarımsal ve hayvansal üretim yapmayı başarmışlardır. Ada sakinleri geçimlerini tarihin her döneminde dışarıdan getirilen şeker, pirinç, kahve gibi gıda ürünleri dışında ürettikleri tarım ve hayvancılık ürünleri ile sağlamışlardır. Gökçeada yiyecek içecek kültürünün

önemli değerleri olan ve adadaki birçok yerleşim yerinde kurulmuş zeytinyağı değirmenleri, rüzgarla çalışan un değirmenleri, peynir imalathaneleri var olmuştur (Tansuę, 2013: 18). Gökçeada yöresel yiyecek içecek kùltüründe, şaraplar, çeşitli meyvelerden yapılan likörler, yabani otlardan yapılan yemekler, peynirler, sütlü tatlılar, bademli kurabiyeler, kebablar, kekik balları ve deniz mahsullü birçok özgün lezzet mevcuttur.

4.3. Cittaslow Gökçeada Gastronomi Turizmi

Cittaslow (Yavaş Şehir) hareketi, 1999 yılında İtalya’da ortaya çıkmış çevreciliğin ön planda tutulduğu, yerel sosyal ve kùltürel değerleri koruyarak şehirlerin yaşam kalitesini artırmayı hedefleyen bir harekettir. Cittaslow, insanların yerel kùltürel değerleri olan yiyecek içecek kùltürü, yöresel mimari, yerel el sanatları, geleneksel yöntemlerle yapılan çevreci tarım ve hayvancılık üretimini destekleyen bir felsefeye sahip sosyal bir harekettir. Türkiye’nin en Batı ucunda yer alan ülkenin en büyük adası Gökçeada, 2011 Haziran ayında dünyanın ilk ve tek Cittaslow adası olarak hareket üyeliğine kabul edilmiştir (Ünal, 2016: 16).

Gökçeada, yerel taş mimari ile yapılmış köyleri, köklü tarihi ve arkeolojik geçmişi, bozulmamış doğası, Türkiye’de tek olan sualtı milli parkı, özgün yiyecek içecek kùltürü, tatlı su kaynakları, serbest hayvancılık sistemi ile doğada yetiştirilen İmroz koyun ve keçileri, yöresel üzüm eřitleri ile üretilen şarapları ve meyvelerinden nefis aromalı yağlar üretilen adaya özgü zeytin ağaçları ile ünlü bir Kuzey Ege adasıdır.

Gökçeada’nın Cittaslow şehir olmasında önemli katkısı olan projeler, tarım ve orman bakanlığı tarafından desteklenen organik tarım ve hayvancılık projesi, bölgesel kalkınma ajansı tarafından desteklenen ve yürütücülüğünü Gökçeada Belediyesi ile Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu’nun yaptığı Cittaslow Gökçeada Earth Market Projesi adaya özgün değerler katan önemli uygulamalardır (Ak, 2017: 895). Son on yılda ulusal ve uluslararası turizm pazarlarında gastronomi turizmi alanında da gelişen ve tanınan Gökçeada’da, binlerce yıldan beri adayı ziyaret etmiş veya adayı kendine yurt olarak seçmiş medeniyetlerin adada yarattıkları eşsiz bir yiyecek içecek kùltürü oluşmuştur.

Adanın anakaradan izole yapısı, temiz tatlı su kaynakları, tarım ve hayvancılık yapmaya uygun arazileri ile Gökçeada, tüm bu değerleri bir araya getirerek kitle turizmi yanında bir alternatif turizm faaliyeti olan gastronomi turizminde gelişmeyi başarmış ülkenin ender yörelerinden biridir. Adada her geçen gün çoğalan yöresel ürün satışına önem veren yiyecek içecek işletmeleri, adaya ait yöresel yiyecek içecek kùltürünün gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesine önemli katkılar sağlamaktadır.

5. Yöntem

Bu araştırmada, öncelikle literatürde yer alan bilimsel yayınlardan QR Kod mönü ve akıllı restoran uygulamaların restoran işletmelerine sağladığı avantajları tespit edilmiştir. Daha sonra da araştırmadan elde edilen verileri kullanarak Gökçeada’da faaliyet gösteren Cittaslow temalı yöresel restoranların bilişim çağına uyum sağlamalarını teşvik edecek bir çalışma model önerisi hazırlamak hedeflenmiştir. Çalışmanın bu bölümünde araştırmanın amacı, evren ve örneklem, verilerin toplanması, araştırmanın geçerlik ve güvenilirliği ve bulgular başlıkları yer almaktadır.

5.1. Araştırmanın Amacı

Çalışma kapsamında yapılmış olan araştırmanın amacı öncelikle restoran işletmelerinde QR Kod Mönü kullanımının işletmelere sağladığı avantajları tespit etmektir. Daha sonra,

gastronomi turizm pazarında tercih edilen önemli destinasyonlardan biri olan Gökçeada'da faaliyet gösteren Cittaslow temalı yöresel restoranların iş yapma biçimlerine, verimliliklerine, sürdürülebilirliklerine, bilişim çağına uyum sağlamalarına ve en önemlisi ulusal ve uluslararası anlamda prestijlerinin artmasına katkı yapmayı amaçlayan "Gökçeada Akıllı Yöresel Restoranları İçin Model" önerisi hazırlamaktır.

5.2. Evren ve Örneklem

Araştırmanın evrenini, Dergipark.com, TR Dizin (ULAKBİM), YÖK Tez ve Scholar.Google.com gibi sitelerde arşivlenen "Restoranlarda QR Kod Menü Kullanımı" ile ilgili akademik yayınlar oluşturmaktadır. İnternette yayın yapan bu sitelerde, araştırma konusu ile alakalı yazılı ve görsel bilgilere ulaşmak için "QR kod menü", "karekod menü", "dijital menü" ve "e-menü" anahtar kelimeleri yazılarak tarama yapılmıştır. Araştırmada örneklem seçimine gidilmeyerek çalışma evreninin tamamına ulaşmak hedeflenmiştir.

5.3. Araştırmanın Veri Toplama Aracı

Araştırma verileri, doküman incelemesi yöntemiyle toplanmıştır. "*İncelenen olgunun detaylı biçimde betimlenebilmesi ve araştırmanın amacına yönelik çıkarımların sağlanabilmesi için doküman inceleme tekniğine başvurulmuştur*" (Akşap, 2018: 35). "*Doküman inceleme yöntemi, araştırılması hedeflenen olgu veya olgular hakkında bilgi içeren yazılı materyallerin analizini kapsamaktadır. Seçilen araştırma problemi hangi dokümanların veri kaynağı olarak kullanılabileceğini belirlemede önemlidir. Doküman analizi aşamalarından ilki, araştırmacının araştırma amacına uygun olarak dokümanlarını nereden ve nasıl ulaşacağına belirlemesiyle dokümanlara ulaşmaktır. İkinci aşama araştırmanın güvenilirliğini sağlamak için ulaşılan dokümanların orijinalliğinin kontrol edilmesi ve üçüncü aşama ise elde edilen dokümanların araştırmacı tarafından özümsemesi yani dokümanların anlaşılmasıdır*" (Gürler, 2021: 1862).

5.4. Geçerlilik ve Güvenilirlik

Restoran işletmelerinde QR kod menü kullanımının sağladığı avantajları tespit etmek amaçlı yapılmış olan bu araştırma kapsamında, ulusal literatürde mevcut olan özgün ve güncel makaleler, kitaplar ve kongre bildirileri incelenmiştir. "*Nitel araştırmalarda geçerlilik, elde edilen bulguların doğru veya makul olması*" şeklinde tanımlanmaktadır (Arslan, 2022: 398). Çalışma kapsamında yapılmış olan araştırmadan elde edilen **verilerin geçerliliğini** kontrol etmek için, ulusal literatürde tespit edilmiş olan yayınlarda, çalışma konusu ile ilgili elde edilmiş olan bulguların *gerçekte var olan durumu yansıtmaya ve temsil etme yeterlilikleri* incelenmiştir. Elde edilen bulguların **inandırıcılığını** artırmak için ulusal literatürde mevcut olan yayınların tamamına ulaşarak, araştırmanın literatür tarafından ne ölçüde desteklediğini ortaya çıkarmak için de **referans yeterliliği** tekniğinden yararlanılmıştır.

Araştırılan yayınlardan elde edilen **verilerin güvenilirliğini** kontrol etmek için ise öncelikle incelenen çalışma sonuçlarının benzer çıktılarını verme kabiliyeti kontrol edilmiştir. Daha sonra verilerin güvenilirliği ile ilgili bir başka kriter olan araştırma **sonuçlarının tutarlılığını** yani elde edilen bulguların çalışmanın kavramsal çerçevesiyle uyumlu olma derecesi ile aynı çalışma konusunda farklı araştırmacılar tarafından yapılan araştırma sonuçlarıyla desteklenme düzeyi de ayrıca kontrol edilmiştir.

5.5. Araştırma Verilerinin Analizi

Araştırma verilerinin analizi için, nitel araştırmalarda yaygın kullanılan tekniklerinden olan içerik analizi yöntemi kullanılmıştır. “İçerik analizi yöntemi, roman, makale, ders kitabı, deneme, politik konuşmalar, reklamlar, araştırma tezleri, resimler gibi yazılı içeriklerin incelenmesine olanak sağlayan bir tekniktir” (Öztürk, 2020: 16). İçerik analizi olguları veya olayları tanımlamanın ve ölçmenin objektif bir yoludur. Belgeleri analiz etme yöntemi olarak bilinmektedir (Şat, 2022: 84). Temel olarak içerik analizi, herhangi bir nitel veriyi indirgeme ve büyük miktardaki nitel veriyi anlamlı hale getirme çabasını ifade eder, temel tutarlılıkları ve anlamları tanımlamayı amaçlar (Çetin vd., 2020: 238).

Çalışma kapsamında yapılan araştırmada, öncelikle ulusal literatürde *Restoran işletmelerinde QR kod mönü kullanımı* konusu ile alakalı mevcut olan özgün ve güncel yayınlar tespit edilmiştir. Daha sonra belirlenmiş yayınlarda mevcut olan “QR kod mönü kullanımının restoran işletmelerine sağladığı avantajları” belirlemek amacıyla yapılacak olan içerik analizinde kullanılmak üzere “hızlı sipariş”, “ayrıntılı ürün tanıtımı”, “dijital ödeme”, “ekonomik ürün tanıtımı”, “müşteri memnuniyeti”, “işletme verimliliği” ve “heyecan ve eğlence” adlı temalar (kategoriler) oluşturulmuştur. Son olarak da oluşturulan bir tabloya, içerik analizinden elde edilen veriler, belirlenen temalara göre kategorize edilerek hangi temanın hangi yayında mevcut olduğu kodlanarak bir rapor hazırlanmıştır.

5.6. Bulgular

Çalışma konusuyla ilgili literatür incelendiğinde, QR kodlu mönü ve yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan dijital uygulamalar konusunda yazılmış ve bilimsel dergilerde yayınlanmış 12 makale, 3 sempozyum bildirisi ve bir de tez çalışmasına rastlanmıştır. Ulusal literatürde mevcut bilimsel yayınların tamamı olan 16 yayına ulaşılmıştır.

Akıllı QR kod mönü uygulamaları konusunda yapılan alanyazın taramasında ulaşılan bilimsel çalışmalarda, yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan akıllı mönü uygulamalarının işletmelere sağladığı avantajlar; “hızlı sipariş verme ve ayrıntılı ürün tanıtımı”, “dijital ödeme ve ekonomik ürün kampanyaları”, “müşteri memnuniyeti ve işletme verimliliği” ve “heyecan ve eğlence” konu başlıklarında özetlenmiştir.

Akıllı QR kod mönü uygulamasının “hızlı sipariş verme ve ayrıntılı ürün tanıtımı” özelliği; Türk (2022) tarafından yapılan çalışmada, QR kod mönü kullanan yiyecek ve içecek işletmelerinde, müşterilerin ayrıntılı içeriklerle tanıtılan ürünler arasından kolaylıkla seçim yapıp hızlı sipariş verebildiklerini ifade edilmektedir. Çalışmada ayrıca, dijital mönü kartlarında yer alan ürün görsellerinin daha kaliteli ve kolaylıkla revize edilebilir olmasının da müşterilerin ürün seçimini kolaylaştırdığı belirtilmiştir. Göde (2023) tarafından yapılan çalışmada, QR kod mönülerde yer alan ürün görsellerinin daha kaliteli olmasının, hızlı sipariş verebilme, görselleri yakınlaştırma seçeneği sunması, okunaklı olması, sade olması, modern olması, bireysellik sağlamasının karar vermede kolaylık sağladığı belirtilmiştir. Cankül (2019) çalışmasında, QR kod mönü uygulamasının restoran işletmelerinde ürün ve hizmet yeniliği konusunda kolaylık sağladığı vurgulanmıştır. Çalışmada, dijital mönü kartlarında yer alan ve daha ayrıntılı tanıtım imkânı sağlayan özellikler olduğu belirtilmiştir. Bu özelliklere örnek olarak ürünlerin kalori değerleri, glütensiz ve diyabetik ürün seçenekleri ve mönüde yer alan alerjen gıdalar hakkında mevcut olan bilgilerin kolaylıkla müşterilerle paylaşılabildiği ifade edilmiştir. Borovska ve Yılmaz (2021) tarafından yapılan çalışmada, akıllı restoran uygulamalarının sipariş verme ve restoran hakkında ihtiyaç duyulan bilgiye erişimleri kolaylaştırdığı, zaman kazandırdığı ve siparişlerin geliş süresini hızlandırdığı ifade edilmektedir. Bu yönüyle algılanan faydanın, algılanan kullanım kolaylığına göre müşterilerin

akıllı restoran uygulamalarını kullanmaya yönelik tutumları üzerinde daha etkili olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Şahingöz ve Yalçın (2021) tarafından yapılan çalışmada, QR kod mönülerin işletmede satışı yapılan ürünler hakkında görsel ve yazılı olarak çok detaylı bilgiler içerdiğini ve bu bilgilerin istenildiği zaman değiştirilebildiğini, kağıt mönüye göre daha zarif, şık ve hijyenik olduğunu, müşteri karar verme sürecini kısalttığını, mönüdeki yiyecek ve içeceklerin kişinin tercihi doğrultusunda kişiselleştirilebildiğini, müşterilere farklı ve keyifli deneyimler yaşattığını ve işletmelerin tüketicilerin tercihlerini belirlemesine yardımcı olduğunu tespit edilmiştir.

Akıllı QR kod mönü uygulamasının “*dijital ödeme ve ekonomik ürün kampanyaları*” özelliği; Keskin ve Sezen (2021) tarafından yapılan çalışmada, akıllı mönü kullanan restoran işletmelerinde, belirli ürünlere veya belirli günlere özel kampanyalı fiyat tanımlanabilmesini, bu bilginin internet üzerinden duyurulabilmesi özelliğinin müşterilere ekonomik ürünler satın alma şansı verdiği ifade edilmektedir. Cinnioğlu ve Demirdelen (2018) çalışmalarında, restoran işletmelerinin kullandıkları kare kod mönü uygulamasını okutan ya da bu uygulama aracılığı ile işletme ve satışı yapılan ürünler hakkında yorum yapan müşterilere farklı promosyonlar veya indirimler uygulandığı bunun da müşteri tatminini artırdığı vurgulanmıştır.

Akıllı QR kod mönü uygulamasının “*müşteri memnuniyeti ve işletme verimliliği*” özelliği; Hazarhun ve Yılmaz (2021) tarafından yapılan çalışmada, QR kod mönülerde yer alan hızlı sipariş verme imkânı ile zaman kaybının azaldığını bu durumun da müşteri memnuniyetini artırdığı vurgulanmıştır. Keşkekci ve Gencer (2023) tarafından yapılan çalışmada QR kod mönü gibi dijital uygulamalar sayesinde işletmelerin verimliliği açısından önemli olan, enerji, kaynak ve zaman tasarrufu, çalışana olan ihtiyacın azalması, gelir dengesinde olumlu artış ve rekabet avantajı gibi birçok olumlu kazanımlar elde edildiğini belirtilmiştir. Şen (2022) çalışmasında, akıllı dijital mönü gibi uygulamaların yiyecek içecek işletme gelirlerini artırdığını, müşteri memnuniyeti ile müşteri sadakati oluşturduğunu ve bu uygulama sayesinde işletmelerin hizmet kalitesinin arttığı vurgulanmıştır. Şat ve Ayazlar (2022) çalışmalarında QR kod mönü gibi dijital uygulamaların tüketicilerin yeni teknolojilerin yayılmasına yönelik algısı memnuniyetlerini etkilediğini, işletmeye duyulan güveni ve memnuniyeti artırdığını vurgulamışlardır. Şahin ve Yiğitoğlu (2022) tarafından yapılan çalışmada, dijital mönü gibi teknolojiye dayalı hizmet yenilikçiliğinin restoran imajı üzerinde anlamlı etkisi olduğunu belirtmişlerdir. Çalışmada ayrıca deneyimsel yenilikçiliğin hem restoranın hizmet kalitesine hem de restoran imajına anlamlı bir etkisi olduğu da vurgulanmıştır. Türk ve Yılmaz (2023) çalışmalarında, dijital menülerde müşterilerin gereksiz bilgi kirliliğinden korunabildiğini, servis edilecek yiyecek ve içeceklerin görsellerinin istenildiği zaman basım maliyeti olmaksızın değiştirilerek güncel kalabildiğini bunun da işletme maliyetlerinde tasarruf sağladığını belirtmişlerdir.

Akıllı QR kod mönü uygulamasının “*heyecan ve eğlence*” özelliği; Keskin ve Sezen (2021) tarafından yapılan çalışmada, akıllı mönü uygulamasının içeriğinde yer alan yemek listesi yanında çeşitli eğlenceli oyunlar olması, garsonsuz sipariş verme özelliği ve yemeklerin mutfakta hazırlanma aşamalarının izlenebilmesinin heyecanlı ve keyifli olduğu ifade edilmektedir. Karamustafa vd. (2021) çalışmalarında, dijital menülerin kullanışlı, eğlenceli olması yanında servis süresini kısaltmasının müşteri memnuniyetini artırdığı belirtilmiştir. Çirişoğlu vd. (2021) tarafından yapılan çalışmada, yeme içmenin dışında sosyalleşme, toplantılar, insanların sevdikleri ile bir araya gelmesi gibi farklı sosyal ihtiyaçları bünyesinde barındıran yiyecek içecek işletmeleri, akıllı teknolojik imkânların kullanılması ile müşterilere eğlenceli bir atmosfer ve deneyim alanı oluşturacağı belirtilmiştir. Kumlu, Özkul ve Uca (2022) çalışmalarında restoranlarda bilişim teknoloji kullanımının tüketicilerde büyük bir merak ve

heyecan uyandırdığını işletmelerin müşteri çekimine ve onları işletmeye sadakatle bağlama avantajı sunduğunu tespit etmişlerdir.

6. Gökçeada Akıllı Yöresel Restoranları İçin Model Önerisi

6.1. Web Sitesinin Oluşturulması

Çalışma kapsamında önerilen model için öncelikle www.gokceadaakilliyoreselrestoranlar.com alan adı ile bir web sitesinin kurulumu gerçekleştirilecektir. Bu web sitesi içeriğinde yer alacak bölümler aşağıdaki şekilde oluşturulacaktır:

- *Üye Kaydı* bölümü: Sisteme üye olmak isteyen restoran işletmelerin tanıtıcı bilgilerini girilebileceği bölümdür.
- *Mutfak Yönetimi* bölümü: Bu uygulama, müşteri tarafından verilecek sipariş ile restoran mutfağı çalışanları arasında gerekli koordinasyon otomatik olarak, yani arada herhangi bir personele ihtiyaç duyulmadan sağlayacaktır.
- *Mönü* bölümü: Sisteme üye olacak her işletme için oluşturulacak QR kod menü içeriğinin yer alacağı bölümdür.
- *Online Sipariş ve Online Hesap Ödeme (E-POS)* uygulaması: Oluşturulacak web sitesi içerisinden online sipariş verme ve online ödeme sistemi kurulacaktır.
- *Dilek ve Öneri Kutusu* uygulaması: Müşteri veya tedarikçilerin, restoran işletmeleri hakkında istek, dilek, şikâyet ve önerilerinin yapılabileceği bölüm oluşturulacaktır.
- *Bilgisayar Oyunları ve Sosyal Medya Uygulaması*: Müşterilerin restoranda buldukları süre içerisinde bekleme sürelerini eğlenceli bir şekilde geçirmelerine olanak sağlayacak sanal dünya uygulamaları da siteye entegre edilecektir.
- *Gökçeada Tanıtım*: Gökçeada'nın tarihi, arkeolojik, doğal, turistik ve gastronomik tanıtımı hakkında bilgilerin yer aldığı bir bölüm oluşturulacaktır.

6.2. QR Kod Menülerin Hazırlanması

Bu çalışmada önerilen model kapsamında hazırlanacak olan web sitesine üye olan restoran yöneticilerinin vereceği bilgiler doğrultusunda işletmede satışı yapılan yiyecek ve içecekler hakkında yazılı ve görsel (artırılmış gerçeklik uygulaması ile oluşturulmuş görseller) bilgiler içeren QR Kod menüleri hazırlanacaktır. Bilişim tabanlı uygulamalar olan QR Kod menülerde içeriğinde, yiyecek içecekler hakkında yazılı ve görsel bilgiler, ürünlerin fiyat bilgileri, yiyeceklerin kalori değerleri, hazırlanma süresi gibi birçok bilgi yer alabilir. Ayrıca QR Kod menüleri, restoran işletmelerinin iş yapma şekillerini kolaylaştıracak; işletme yönetimi, reklam ve pazarlama, mali ve finansal işler, halkla ilişkiler, insan kaynakları, işletmelerin sahip olduğu kalite ve standart belgelerinin tanıtımı gibi birçok uygulamayı da QR Kod sistemi bünyesinde barındıracaktır.

6.3. Gökçeada Online Yöresel Restoran Rezervasyon Sisteminin Hazırlanması

Restoran işletmelerinin çok zamanını alan, işin organizasyonunda bir sekreteryaya gerektiren hem maddi hem de manevi anlamda işletme yönetimlerini yoran konulardan biri de müşteri rezervasyon konusudur. Dünyanın her yerinde olduğu gibi Gökçeada'da faaliyet gösteren restoran işletmeleri için de rezervasyonlarla uğraşmak ve bunları organize etmek son derece zorlu ve yorucu bir süreçtir. Bu çalışma kapsamında önerilen modele üye olacak olan işletmelerin kullanabilecekleri bir müşteri rezervasyon sistemi oluşturulacak veya üyelerin

çevrimiçi restoran rezervasyon hizmeti veren www.opentable.com, www.quandoo.com.tr gibi sitelerden (üye olmak şartıyla) yararlanmaları sağlanacaktır.

7. Sonuç ve Öneriler

Yiyecek içecek endüstrisinde teknoloji kullanımı, insanların yeme ve içme deneyimlerini daha özgür, daha bilinçli, daha güvenli, daha eğlenceli ve daha çok çeşitli ürün ve kaliteli hizmetlerle zenginleştirmelerine olanak sağlamaktadır (Aydın ve Çakır, 2022: 2151). Koronavirüs Pandemisi döneminde özellikle yiyecek içecek işletmelerinin temassız alışveriş gerekliliğine ayak uydurma amaçlı kullanıma giren QR kod mönüleri, olağanüstü pandemi koşullarının ortadan kalkmasından sonra da restoran işletmelerinde kullanılmaya devam etmiştir. Mönüleri, bir restoran işletmesinin ürettiği gıda ürünleri hakkında hem görsel hem de yazılı bilgileri müşterilere aktaran son derece etkili uygulamalardır. Restoran işletmeleri, mönü içerisinde yer alan bilgilerle müşterilerini etkilemeye ve ürün seçimi konusunda onları yönlendirmeye çalışmaktadırlar.

Bu çalışma, Gökçeada'da faaliyet gösteren Cittaslow temalı yöresel restoranların; yenilikçi iş yapma biçimi geliştirmeleri, teknoloji çağına uygun iş yapma yöntemleri kullanarak verimliliklerini artırmaları, gastronomi turizmi pazarından daha büyük pay alabilmeleri için bilişim teknoloji kullanımına önem vermeleri ve en önemlisi ulusal ve uluslararası anlamda tanınırlık ve prestijlerinin artmasına katkı yapmayı amaçlayan bir model önerisi özelliği taşımaktadır. Literatürde yapılan kapsamlı araştırmada, gastronomide son teknoloji kullanılması ile alakalı olan QR kod mönü uygulamasının yiyecek içecek sektöründe kullanılması ile ilgili çalışma sayısının oldukça sınırlı olması ve bu konunun daha iyi anlaşılabilmesi için yapılan bu çalışmanın alanyazına katkı sağlaması beklenmektedir. Bu çalışmaya konu olan QR kod mönü uygulamasının ayrıca gastronomide yenilikçi teknolojilerin kullanılması konusunda gelinen en uç noktayı anlatması açısından da önem arz etmektedir. Gökçeada destinasyonu özelinde geliştirilen modelin, gastronomi turizminde bilişim teknolojileri kullanımı literatürüne önemli katkılar sağlayacağı düşünülmektedir.

Gastronomide bilişim teknolojisi kullanımı konusu, günümüzde araştırmacıların ilgisini çeken popüler bir araştırma alanı olmaya başlamıştır. Bu tespit, çalışma kapsamında literatürde yapılan araştırmada incelenen bilimsel çalışmalarda; yiyecek içecek işletmelerinde bilişim teknolojisi kullanımında geldiği son noktanın QR Kod mönü kullanımının olduğu, bu mönü çeşidinin müşterilerin ürün seçimlerini kolaylaştıracak birçok yazılı, görsel ve videolu bilgi içerdiğini, müşterilerin online rezervasyon yapmalarına olanak sağladığı, mutfak-personel yönetim sistemleri içerdiği, müşteri istek, şikayet ve memnuniyet paylaşım platformlarına sahip olduğu, online ödeme (E-Pos) sistemi ile kolaylıkla ödeme yapabilmelerine olanak sağladığı, işletmede satılan ürünleri daha canlı bir görselle sunma imkanı veren artırılmış gerçeklik uygulaması içerdiği ve yemek siparişi hazırlanana kadar geçecek sürede müşterileri eğlendiren bilgisayar oyunları gibi hizmetlerinin de olduğu görülmektedir. Alanyazındaki çalışmalarda yer alan bu tespitler, bu çalışmada yer alan ve Gökçeada'da faaliyet gösteren yöresel temalı restoran işletmeleri için geliştirilmiş olan model önerisinin, sektöre fayda sağlayabilecek bir çalışma olduğunu doğrular bir nitelik taşıdığını göstermektedir.

Çalışma kapsamında hazırlanmış olan iş modeline katılmak isteyen restoran işletmelerinin ve ada yerel yönetimlerinin bu konuda yapması gerekenler hakkında öneriler aşağıdaki gibidir.

- Önerilen model için gerekli çalışmaları yürütecek, Gökçeada yerel yönetimleri ile gerekli koordinasyonu sağlayacak bir *Koordinasyon Merkezinin* kurulması gerekmektedir.

- Oluşturulacak olan web sitesinin yapımı, yayınlanması, belirli sürelerde gerekli güncellemelerin yapılması ve sürekliliğinin sağlanması için gerekli çalışmaları yürütecek profesyonel bir *Teknik Birim* oluşturulmalıdır.
- Önerilen modele üye olarak katılacak işletmelere, işyerinde kullanmaları için *Üye İşletme Sertifikası* verilmelidir.
- Gökçeada'da üretilip satışı yapılan yöresel gıda ürünlerine ait yapım ve sunum reçeteleri, oluşturulacak web sitesinde yayınlanarak adaya ait yöresel gıdalarının korunması ve gelecek nesillere aktararak sürdürülebilirliğine katkı sağlanmalıdır.
- Çalışma kapsamında oluşturulacak olan web sitesine daha sonra konaklama işletmeleri, taksi durakları, kiralık araba işletmeleri ve turizm sektörü ile ilgili diğer işletmeler de dahil edilerek, önerilen modelin tüm Gökçeada turizm sektörünü kapsayacak bir hale getirilmesi konusunda da çalışmalar yürütülmelidir.
- Gökçeada'nın gastronomi turizmi anlamında gelişmesi, gastronomi turizm pazarlarında tanınması için, özellikle adada faaliyet gösteren yöresel restoranlarda üretim ve satışı yapılan adaya özgü lezzetlerin Coğrafi İşaret tescil sistemi ile kayıt altına alınması konusunda çalışma yürütülmelidir.
- Gökçeada'da faaliyet gösteren ve çalışmada önerilen modele üye yöresel restoranlarda satışı yapılan gıda ürünlerinin kontrolü kapsamında (taklit, sahte veya başka yerlerde üretilip adaya getirilerek satılan gıda ürünleri) gerekli tedbirler alınmalıdır.

Beyan

Bu çalışmada, kamuya açık erişimi olan alan yazın taramasına dayalı doküman inceleme yöntemi kullanılmış olan bir çalışma olduğu için Etik Kurul İzni alınmasını gerektiren çalışmalar grubunda yer almamaktadır. Bu nedenle Etik Kurul İzni beyan edilmemiştir.

Kaynaklar

- Ak, D. (2017). Yavaş Kent (Cittaslow) Hareketi ve Türkiye örnekleri üzerine bir değerlendirme. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10(52), 884-903. <http://dx.doi.org/10.17719/jisr.2017.1944>
- Akşap, Y. (2018). Gastronomik bir değer olarak lavanta. *Uluslararası Global Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 32-41. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/ijgr>
- Alberlianasari, F., Nabilah, S. ve Rahmawati, S.D. (2022). Implementation of Qr codes on Ichiban sushi restaurant's dish menu on order time efficiency and customer satisfaction level. *Current Advanced Research on Sharia Finance and Economic Worldwide (CASHFLOW)*, 1(4), 13-20. <https://doi.org/10.55047/cashflow.v1i4.224>
- Amin, S.N., Shivakumara, P., Jun, T.X., Chong, K.Y., Zan, D.L.L. ve Rahavendra, R. (2023). An augmented reality-based approach for designing interactive food menu of restaurant using android. *Artificial Intelligence and Applications*, 1(1), 26-34. <https://doi.org/10.47852/bonviewAIA2202354>
- Arslan, E. (2022). Nitel araştırmalarda geçerlilik ve güvenilirlik. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (51), 395-407. <https://doi.org/10.30794/pausbed.1116878>
- Avşar, M. ve Tandoğan, G.K. (2022). Karekod (QR kod) menü kullanan restoran işletmeleri üzerine bir araştırma: Amasya örneği. *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 5(7), 858-869. <https://doi.org/10.26677/TR1010.2022.1032>

- Aydın, ř. ve akır, M.U. (2022). Gastronomi ve dijitalleşme. *Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(4), 2143-2159. <https://doi.org/10.30783/nevsosbilen.1123324>
- Bayrak, T. ve Daşpınar, S. (2021, 12-14 April). Pandemi döneminde temassız teknolojilerin kullanılması üzerine bir araştırma: QR kod örneği. *Communication and Technology Congress* içinde (s.877-888). İstanbul, Turkey. <https://doi.org/10.17932/ctc.2021/ctc21.086>
- Bilir, M. O. ve Özkoç, E.E. (2020). QR kod güvenlik farkındalığı üzerine Ankara ilinde bir araştırma. *Journal of Internet Applications and Management*, 11 (2), 113-129. <https://doi.org/10.34231/iuyd.763399>
- Bingöl, B. (2018). Yeni bir yaşam biçimi: Artırılmış gerçeklik (AG). *Etkileşim Dergisi*, (1), 44-55. <https://doi.org/10.32739/etkilesim.2018.1.8>
- Borovska, Y ve Yılmaz, H. (2021). Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin akıllı restoran uygulamalarını kullanma niyetlerinin ölçülmesine yönelik bir araştırma. *Journal of Gastronomy, Hospitality, and Travel*, 4(1), 102-121. <https://doi.org/10.33083/joghat.2021.61>
- Cankül, D. (2019). İşletmelerde yenilik uygulamaları: Restoran işletmeleri örneği. *Gastoria: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(2), 225-240. <https://doi.org/10.32958/gastoria.536914>
- Çetin, M., Aksoy, M ve Çetin, K. (2020). Türkiye'deki yiyecek-içecek işletmelerini derecelendiren sistemlerin içerik analizi ile incelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies, Special Issue* (4), 233-245. <https://doi.org/10.21325/jotags.2020.682>
- Cinnioğlu, H. ve Demirdelen, D. (2018, 20-21 Nisan). Kare kodların (QR Code) restoran işletmelerinde kullanımının belirlenmesi: İstanbul örneği. *VII. Ulusal III. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu* içinde (s. 100-108). İskenderun, Türkiye.
- Çirişoğlu, E., Çetin, A.S. ve Albayrak, A. (2021, 27-28 May). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanılan Dijital Uygulamaların SWOT Analizi ile Değerlendirilmesi. 2nd International Congress of New Generations and New Trends in Tourism içinde (s. 127-136). Sakarya, Turkey.
- Çavuşoğlu, O. ve Altun, Ö. (2023). Cittaslow Şehir Restoranlarında Yöresel Gastronomik Ürün Kullanımı: Gökçeada (İmroz) Örneği, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1), 49-65. <https://doi.org/10.26677/TR1010.2023.1196>
- Gedik, Y. (2021). Pazarlamada Yeni Bir Dönem: Fijital Pazarlama. *Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3 (2), 99-131. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/husbdergi>
- Göde, M.Ö. (2023). Restoran Tüketicilerinin Dijital Menü Deneyimine Yönelik Görüşleri, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11(3), 2153-2170. <https://doi.org/10.21325/jotags.2023.1286>
- Gürler, A.D. (2021). Müzik öğretmenliği alanında yapılan araştırmalar üzerine bir inceleme. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 20(80), 1858-1880. <https://doi.org/10.17755/esosder.870215>
- Hazarhun, E. ve Yılmaz, Ö.D. (2021, 15-17 Ekim). Müşterilerin karekod menülere bakış açılarına yönelik bir araştırma. C. Avcıkurt, A. Köroğlu, O. İlban (ED.), 21. Ulusal Turizm Kongresi içinde (s. 836-847). Detay Yayıncılık.
- Işık, C. ve Serçeoğlu, N. (2015). İnovasyonel turizm: Çin örneği. *Bingöl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5 (9), 89-102. <http://busbed.bingol.edu.tr/tr/>
- Jangale, V. ve Awale, R.N. (2022). Exploring the use of image target based virtual controller for mobile augmented reality. *International Journal for Research in Applied Science & Engineering Technology (IJRASET)*, 10(X), 76-81. <https://doi.org/10.22214/ijraset.2022.46961>

- Joseph, G. (2023). QR code as a strategic marketing tool: Bridging offline and online media. *Marketing Dynamics in Emerging Markets*, Jose Printers.
- Karamustafa, K., Ülker, M. ve Akçay, S. (2021). Covid-19 salgınına bağlı olarak yiyecek ve içecek hizmet süreçlerindeki değişimler üzerine nitel bir araştırma, *Tüketici ve Tüketim Araştırmaları Dergisi*, 13 (1), 33-69. <https://betadergi.com/ttad/>
- Keskin, E. ve Sezen, N. (2021). Gastronomi 4.0 üzerine kavramsal bir araştırma. *Gastoria: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 5(2), 177-198. <https://doi.org/10.32958/gastoria.898063>
- Keşkekci, D. ve Gençer, K. (2023). Yiyecek içecek işletmelerinde dijital dönüşüm. *Journal of Travel and Tourism Research*, 22 (22), 116-130. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/ttr>
- Khare, A. ve Alkonda, V. (2023). The study of customer perception on contactless menus at restaurant. *European Chemical Bulletin*, 12(Special issue 8), 4676-4693. <https://doi.org/10.48047/ecb/2023.12.si8.399>
- Kumlu, S.T., Özkul, E. ve Uca, S. (2022). Restoranlarda kullanılan artırılmış gerçeklik (Ar) uygulamalarının hizmet kalitesi açısından değerlendirilmesi. *Trakya Üniversitesi Kalite ve Strateji Yönetimi Dergisi*, 2 (1), 23-38. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/ksydergi>
- Mohammad, S. ve Azam, A. (2015). A model for ordering in restaurant based on QR code without presence of a waiter at the table. *International Academic Journal of Innovative Research*, 2 (12), 1-9. <https://iaiest.com/iaj/index.php/IAJIR>
- Oktavia, T., Krisdy, S., Nathaniel, M., Adiwidjaja, J.J., Kurniawan, J.M. ve Ong, S. (2023). Digital menu transformation: Usability testing approach for the food and beverage industry's. *Journal of Theoretical and Applied Information Technology*, 101 (10), 3778-3792. <https://www.jatit.org/>
- Özdemir, E. ve Ayhan, Ç.K. (2020). Küreselleşen yüzyılda bir sürdürülebilir kalkınma ve nitelikli yaşam modeli olarak sakin şehir kavramı: Gökçeada örneği. *Journal of Awareness*, 5 (2), 85-102. <https://doi.org/10.26809/joa.5.008>
- Öztürk, H.İ. (2020). Hayat boyu öğrenme ile ilgili yapılan tezlerin içerik analizi. *International Journal of Active Learning (IJAL)*, 5(1), 12-32. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/ijal>
- Öztürkcan, S. ve Kitapcı, O. (2023). A sustainable solution for the hospitality industry: The QR code menus. *Journal of Information Technology Teaching Cases*, 0 (0), 1-6. <https://doi.org/10.1177/20438869231181599>
- QR Menu Ordering System. (2021, November 20). Innovative solutions to create self-designed QR codes menu for restaurants. <https://qrmenu.my/>
- Şahin, E. ve Yiğitoğlu, V. (2022). QR menü kullanımını kapsamında restoranlarda yenilikçi uygulamaların hizmet kalitesine ve restoran imajına etkisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10 (3), 1745-1768. <https://doi.org/10.21325/jotags.2022.1065>
- Şahingöz, S.A. ve Yalçın, E. (2021). Tüketicilerin yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan teknoloji tabanlı menüler ile ilgili görüşleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies, Special Issue 5*, 161-178. <https://doi.org/10.21325/jotags.2021.948>
- Şat, R. (2022, 13-16 Ekim). Karadeniz Bölgesi coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi Sinop ili örneği. A. Ünal ve E. Karaar (Ed.), Sinop Lezzetleri Sempozyumu içinde (s. 78-88). Sinop Üniversitesi Yayınları.
- Şat, R. ve Ayazlar, A.R. (2022). Restoranlardaki karekod uygulamalarının tüketici memnuniyeti üzerindeki etkisi. *Gaziantep University Journal of Social Sciences*, 21(4), 2544-2566. <https://doi.org/10.21547/jss.1065719>
- Şen, N. (2022). *Yiyecek içecek işletmelerinde dijital pazarlama ve teknoloji*. B. Zengin, T. Muhammed (Ed.), *Yiyecek İçecek İşletmelerinde Pazarlama (2011-243)*. Çanakkale, Paradigma Akademi Yayınevi.

- Tan, T. (2021). *Digital menu for restaurants in Finland as a SaaS web application: Definition, functionality, feasibility*. Bachelor's Thesis, Haaga-Helia University of Applied Sciences, Helsinki, Finland.
- Tandoğan, V.U., Dinçel, A.B. ve Mil, B. (2021). Restoran işletmeleri için bir mobil uygulama nerisi ve öneriye yönelik tutumların belirlenmesi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5 (4), 2380-2402. <https://doi.org/10.26677/TR1010.2021.877>
- Tansuğ, F. (2013). *İmroz rumları gökçeada zerine*. İstanbul. Heyamola Yayınları.
- Türk, A.E. (2022). *Klasik menü kartlarının ve dijital menülerin işletme için önemi ve müşteriler üzerindeki etkisinin karşılaştırılması*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Başkent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Türk, A.E. ve Yılmaz, İ. (2023). Menü kartları ile dijital menülerin karşılaştırmalı incelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11(2), 1433-1461. <https://doi.org/10.21325/jotags.2023.1251>
- Uçar, N. (2010). Turizmin kırsal alana etkisi: Gökçeada rneği. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Uzun, C. (2020). Turizm işletmelerinde inovasyon stratejileri. *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 23(2), 271-294. <https://doi.org/10.34189/tfd.23.02.003>
- nal, . (2016). Turizm coğrafyasında yeni kavramlar "yavaş şehirler ve yavaş turizm". *Doğu Coğrafya Dergisi*, 36, 13-28. <https://doi.org/10.17295/dcd.09928>
- Winter, M. (2011). *Scan me-everybody's guide to the magical world of QR codes*. Westsong Publishing.
- Zurbi, T. ve Svetec, D.G. (2023). Use of QR code in dairy sector slovenia, *SAGE Open*, 13(2), 1-15. <https://doi.org/10.1177/21582440231177028>