



Contents lists available at DergiPark

Journal of Travel and Tourism Research

ISSN: 1302-8545

journal homepage: <https://site.adu.edu.tr/jttr>



Unesco Yaratıcı Şehirler Ağına Dahil Gastronomi Şehirlerinde Yer Alan Gastronomi Tesislerindeki Coğrafi İşaret İzleri*

Traces of Geographical Indications in Gastronomy Establishments Located in Gastronomy Cities within the UNESCO Creative Cities Network

Melek Ece ÖNCÜER¹
Deniz KÜÇÜKUSTA²
Özlem ESEN³

¹Dr. Öğr. Üyesi, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Turizm Fakültesi, ORCID ID: 0000-0003-2614-5884, concuer@adu.edu.tr

²Doç. Dr, The Hong Kong Polytechnic University, School of Hotel and Tourism Management, ORCID ID: 0000-0001-8887-2177, deniz.kucukusta@gmail.com

³Doktorant, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşl.ABD, ORCID ID: 0000-0003-2539-7641, ozlem.esen@outlook.com

Gönderilme Tarihi / Submitted: 15.08.2025
Düzeltilme / Resubmitted: 29.09.2025
Düzeltilme (2) / Resubmitted (2): 27.10.2025
Kabul / Accepted: 11.11.2025

Özet

UNESCO şehirlerin kültürel, sosyal ve ekonomik kalkınmasına destek sağlayabilmek ve şehirler arasında iş birliğini teşvik edebilmek amacıyla ‘Yaratıcı Şehirler Ağı Programı’na hayata geçirmiştir. Ağda; gastronomi de dahil olmak üzere 7 (gastronomi, el sanatları ve halk sanatları, müzik, medya sanatları, edebiyat, film ve tasarım) tematik başlık bulunmaktadır. Bu çalışma, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı gastronomi alanında yer alan Gaziantep, Afyonkarahisar ve Hatay’daki gastronomi tesislerinin menülerinde coğrafi işaretli ürünlerin varlığını belirlemeyi amaçlamaktadır. Çalışmada nitel yöntem araştırmalarından doküman analizi kullanılmış, Türk Patent ve Marka Kurumu’na kayıtlı coğrafi işaretli ürünlerin tespiti yapılmıştır. Örnekleme, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı’na dahil olan şehirlerdeki 14 gastronomi tesisini kapsamaktadır. Araştırma bulgularına göre, coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi tesislerinde düşük bir düzeyde kullanıldığı saptanmıştır. Gaziantep’te 69 ürünün %26,1’i, Afyonkarahisar’da ise 27 ürünün %22,2’si yalnızca belirli tesislerde yer almıştır. Hatay’da ise belgeli gastronomi tesisi bulunmadığından bu şehir araştırma kapsamı dışında bırakılmıştır. Yerel gastronomi ürünlerinin menülerde daha fazla yer alması,

* Bu çalışma 17-20 Ekim 2024 tarihinde düzenlenen UGTAK 2024-8. Uluslararası Gastronomi Araştırmaları Kongresi’nde genişletilmiş özet olarak yayımlanmıştır.

destinasyon tanıtımı ve yerel ekonominin güçlendirilmesi açısından önemlidir. UNESCO kriterlerinin etkin şekilde uygulanması ve gastronomi tesislerinin bu yönde teşvik edilmesi önerilmektedir.

Anahtar Kelimeler: UNESCO yaratıcı şehirler ağı, gastronomi tesisi, coğrafi işaret.

Abstract

UNESCO launched the “Creative Cities Network Program” to support the cultural, social, and economic development of cities and to promote cooperation among them. The network includes seven thematic categories, including gastronomy, crafts and folk arts, music, media arts, literature, film, and design. This study aims to identify the presence of geographically indicated products on the menus of gastronomy establishments located in Gaziantep, Afyonkarahisar, and Hatay—cities included in the UNESCO Creative Cities Network under the field of gastronomy. The research employed a qualitative method, specifically document analysis, and identified geographically indicated products registered with the Turkish Patent and Trademark Office. The sample consists of 14 gastronomy establishments located in the above-mentioned UNESCO Creative Cities. According to the findings, the use of geographically indicated products in these establishments is relatively low. In Gaziantep, only 26.1% of the 69 registered products were found in selected venues, while in Afyonkarahisar, 22.2% of 27 products appeared in limited establishments. Hatay was excluded from the study due to the absence of certified gastronomy venues. The inclusion of local gastronomic products in menus is essential for destination promotion and strengthening the local economy. It is recommended that UNESCO criteria be implemented more effectively and that gastronomy establishments be encouraged to align with these standards.

Keywords: UNESCO creative cities network, gastronomy establishment, geographical indication.

GİRİŞ

Thomas Friedman’ın (2010) ‘Küreselleşmenin Geleceği’ isimli kitabında küreselleşme; giderek artan sayıda insanın aynı anda artarak çeşitlenen biçimlerde etkilendiği bir sistem olarak tanımlanmıştır (Baykal, 2012). Küreselleşme; üretim faktörleri ile ülke birikim ve değerlerinin ulusal sınırları aşarak yayılması ile ulusların ekonomik, siyasi, toplumsal ve kültürel alanlarda ortak bir paydada buluşup, yoğun uluslararası ilişkiler geliştirmesidir (Yahşi, 2007). Küreselleşmeyle birlikte az gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerin, gelişmiş ülkeleri taklit etmesi ile baskın kültürlerin egemen olduğu bir yapılanma ortaya çıkmaktadır. Bu durum, toplumların birbirlerine benzemesine neden olmakta ve yerel kültürün, küresel kültür karşısında kaybolma tehlikesini doğurmaktadır. Bu bağlamda, küresel ve yerel arasındaki karşılıklı dinamiğin sonucunda farklılaşma ve aynılaşma ortaya çıkmakta ve bu ikili etkileşim “küyerelleşme” olarak adlandırılmaktadır. Küresel ve yerel diyalektiğin sonucunda ortaya çıkan bu kavram; küreselin yerelle, yerelin de küreselle birlikteliğini ifade etmektedir (Öztürk ve Öncüer, 2018). 1960’larda kullanılmaya

başlayan küyerelleşme kavramı, küresel çapta olan ürün veya kültürel değerin, yerel kültürlere uyarlanması şeklinde de ifade edilmektedir (Küçük ve Erten Bilgiç, 2022).

Ülkeler arasında kurulan uluslararası ilişkilerin sadece ekonomik anlamda kalmayıp toplumsal, sosyo-kültürel ve politik alanlarda da etkili olarak yürütülmesiyle soğuk savaş döneminin ardından, kapitalizmin yeni bir açılımla dünya geneline yayılması söz konusu olmuştur (Çelik, 2012). Gıda üretimi ve tüketiminde de küreselleşme eğiliminin artması, fırsatları ve zorlukları da beraber getirmiştir. Bu eğilim, mutfak deneyimlerini zenginleştirip kültürel alışverişi kolaylaştırırken, aynı zamanda da geleneksel beslenme biçimleri için bir tehdit oluşturmaya başlamıştır. Küresel gıda şirketlerinin yönlendirdiği tat ve tercihlerin standartlaşması, geleneksel mutfakların ve mutfak mirasının dünya çapında korunmasını güçleştirmiştir. Yerli ürünler, yerel ırklar ve el yapımı gıda üretim yöntemleri, dolayısıyla yerel mutfak kimlikleri, giderek daha fazla kaybolma tehlikesiyle karşı karşıya kalmaktadır (Mathew, 2024).

Dünya genelinde insanlar her geçen gün daha fazla seyahat etmekte, farklı kültürleri tanımakta ve farklı mutfakları keşfetmektedir. Böylece, ülkelerin yerel unsurlarla bezenmiş geleneksel yemek tarifleri başka ülkelere yayılarak popüler hale gelmektedir. Küreselleşme ile gelişen gıda ticareti, tarım ve gıda endüstrisini de etkilemektedir. Tarım ürünlerinin dünya genelinde daha kolay ve hızlı bir şekilde taşınması, farklı ülkelerde yetişen ürünlerin diğerlerinde de tüketilmesini sağlamaktadır. Bu şekilde, bazı gıda ürünleri yaygınlaşmış ve küresel mutfakların oluşmasına zemin hazırlanmıştır. Ancak bu durum, kültürel kimliklerin kaybolma tehlikesiyle karşı karşıya kalınmasına da neden olmuştur (Silvestrini, Smith ve Sarti, 2023; Özaydın ve Yalçın 2025).

Coğrafi işaretler; “belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri ile kökeninin bulunduğu bir yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işaretlerdir” (Şahin ve Meral, 2012). Yöresel değerler, turistlerin destinasyon seçimlerini etkilemektedir. Bu değerlerin tanıtılması ve tescil edilmesi ise onların korunması adına önem taşımaktadır. Coğrafi işaretlerin tescil edilmesi ile yiyecek-içecek işletmelerinde sunulması, destinasyon imajını arttırarak ekonomik kalkınmaya katkı sağlamaktadır (Işın ve Yalçın, 2020). Sınai mülkiyet hakları kapsamında olan Türkiye’deki gıda ve tarım ürünü coğrafi işaretlerin, Avrupa Birliği nezdinde tescil edilmesi için, öncelikle Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından tescillenmesi gerekmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu).

Destinasyonların, gastronomi turizmi ile ilgili güçlü yanlarının bilinmesi, rekabet avantajı sağlamalarına öncülük edebilmektedir. Gastronomi tesisleri ise bu güçlü yanların başında gelmektedir (Işkın, 2021). Gastronomi tesisleri; yemek kültürünün turistik bir ürün olarak yapılandırılıp ziyaretçilere sunulduğu, yerel, geleneksel, ulusal veya uluslararası mutfaklara ait yiyecek içecek servisinin yapıldığı, ülke turizmine katkı sağladığı düşünülen ve bu özellikleri doğrultusunda ilgili bakanlık tarafından desteklenmesi uygun görülen yeme-içme tesisleridir. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı’nın, Türkiye’de gastronominin geliştirilmesi ve Türk Mutfağı’nı uluslararası düzeyde tanıtmak amacıyla düzenlediği ve 2019’da yürürlüğe giren,

Gastronomi Tesisi Turizm İşletmesi Belgesi'ne sahip 479 tesisten araştırmanın konusu olan 9'u Gaziantep'te, 5'i de Afyonkarahisar'da yer almaktadır. Ancak Hatay ilinde gastronomi tesisi bulunmamaktadır. Gastronomi tesislerini diğer restoranlardan ayıran en temel özellik; mutfak şefinin gastronomi alanında, ulusal veya uluslararası düzeyde örgün eğitim almış olması veya Mesleki Yeterlik Kurumu tarafından yetkilendirilmiş bir belge ya da ödüle sahip bulunması ya da yerel, ulusal veya uluslararası tanınırlığının olmasıdır. Ayrıca, başka bir ülkeye ait mutfağa yönelik hizmet sunulması durumunda da bu alanda eğitim almış mutfak şefinin istihdamı zorunludur (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı).

Şehirlere ait yerel değerlerin, kültürel kimliğin oluşmasında etkili olduğu görülmektedir. Bu nedenle, yerel unsurlar ile yaratılmış kültürel kimliklerle küreselleşme ağına katılmak, turizm destinasyonları açısından oldukça önemlidir. Yerelden küresele giden bu yolun gastronomi alanında; gastronomi şehirleri, gastronomi tesisleri ve coğrafi işaretli ürünler yer almaktadır. Bu noktadan hareketle, yapılan bu araştırmanın; gastronomik bir yerel unsur olan coğrafi işaretli ürünlerin, uluslararası düzeyde bir program olan UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'nda bulunan Gaziantep ve Afyonkarahisar illerindeki gastronomi tesislerini kapsamaması nedeniyle önemli olduğu düşünülmektedir. Literatür incelemesi tamamlandığında, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na bağlı gastronomi şehirlerinde bulunan gastronomi tesislerinin menülerinde yer alan coğrafi işaretli ürünlerle ilgili bir araştırmaya rastlanmamıştır. Bu nedenle, yapılan bu çalışmanın literatürdeki boşluğu doldurabilme konusunda katkılar sunabileceği öngörülmüştür.

Yerelden küresele giden yolda yaratılacak özgün kültürel değerlere yönelik olarak tasarlanmış bu araştırma, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na Türkiye'den dâhil olan gastronomi şehirlerindeki bakanlık belgeli gastronomi tesisleri ve onların menülerini kapsamaktadır. Araştırmanın amacı; bu tesislerin menülerinde, buldukları ile ait mahreç işaretli "yemekler ve çorbalar" grubu ile "fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar" grubunda yer alan coğrafi işaretli ürünlerin, hangi oranda yer aldıklarını belirlemektir. Küreselleşen dünyada, turizmin ülke ekonomilerine sağlayacağı gelir çok büyük miktarlarda olmaktadır. Bu bağlamda, yapılan araştırmanın gastronomi tesislerinde coğrafi işaretli ürünlerin kullanımıyla sergilenecek yerel unsurların belirlenmesi ile turizm alanında yaygın bir etki yaratacağı düşünülmektedir.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Gastronomi, bir bölgeye özgü yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, pişirilmesi, servis edilmesi ve tüketilmesi olarak tanımlanmaktadır (Akgöz, 2019). Gastronomi turizmi ise; bir yemek veya ürünün özgünlüğünün, spesifik olarak bir yer, bölge veya ülkeye has olmasını ifade etmektedir. Gastronomi turizminin kaynaklarının başında gelen gastronomi tesislerinde, seyahat ve turizmin önemli unsurlarından olan yemek, yerel unsurlar ile sunularak tüketicilerin mutfak deneyimlerini yansıtmakta ve turizm alanında özgün bir yere sahip olmaktadır (Çağlı, 2012). Böylece, gastronomi turizmiyle yerelden küresele doğru bir yol açılarak, küyerelleşme ile ilişkili bir durum ortaya çıkmaktadır.

Gastronomik kimlik ise; bir bölgenin yeme içme kültürü ile o bölgede yetişen, üretilen ve bölgeye özgü yöntemlerle sunulan gastronomik ürünlerin oluşturduğu bir kavramdır. Gastronomik kimliğin bileşenlerinden biri olan yöresel ürünlerin, orijinal haliyle korunarak gelecek nesillere aktarılmaları önemli bir konudur. Gastronomik kimlik, bir destinasyonun sahip olduğu mutfak kültürünün nasıl oluştuğu konusuna dayanmaktadır. Bu kimliğin oluşabilmesi için, kimliğin bir bileşeni olan ve bölgede üretilen yöresel ürünlerin belirlenmesi ve ürünlerdeki karakteristik özelliklerin ortaya konulması gerekmektedir. Gastronomik kimliğin taklit edilmesini önleme konusunda üreticiyi, tüketiciyi ve ürünü koruyan coğrafi işaretler, gastronomi turizminin gelişimini hızlandırmakta ve ürünlerin ayırt edilmesinde, nitelik ve üretim standartlarının korunmasında, bölgesel kalkınmada ve destinasyon için rekabet unsuru oluşturmada önemli bir yere sahip olmaktadır (Töre Başat, Sandıkçı ve Çelik, 2017). Gastronomi turizmi, toplumların ekonomik kalkınmalarına katkı sağlayabilecek, turistlerin kaliteli yemek deneyim talebine arz oluşturabilecek yerel yemek unsurlarını oluşturma konusunda olanaklar sunmaktadır (Deniz, 2024). Destinasyonların, gastronomi turizminden kazanacakları pazar payının artması için başta yerel yönetimler, kamu kurumları, özel sektör, sivil toplum örgütleri ve yerel halkın sürece dâhil edildiği, etkin ve katılımcı yönetim stratejilerinin geliştirilerek gastronomi tesislerinin kurulması önem arz etmektedir. Bu konuda yapılacak planlar, gastronomi tesislerinin sürdürülebilir geleneksel kültür, yöresellik, yerel kalkınma ve destinasyon tanıtımı gibi konulara katkı sağlayacağı düşünülmektedir (Işkın, 2021).

Şehirler, geçmişlerinden getirdikleri ve dolayısıyla sahip oldukları tarihi ve kültürel mirasları ile belirli alanlarda fark yaratarak ön plana çıkabilmektedir. Bu alanlara dikkat çeken UNESCO, ‘Yaratıcı Şehirler Ağı’ programını hayata geçirmiş ve şehirlerin karakteristik özelliklerinden yola çıkarak, bu program dâhilinde temalar belirlemiştir (Kaya ve Uyanık, 2022). Sürdürülebilir kentsel kalkınma için, yerel düzeyde yaratıcılığı ve kültürel endüstrileri, kalkınma planlarının merkezine yerleştirerek, uluslararası iş birliği amacıyla, 2004’te işlerlik kazanan UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı’na, 7 alanda 354 şehir dâhil edilmiştir. Bu alanlar; el sanatları ve halk sanatları (66 şehir), tasarım (51 şehir), film (26 şehir), gastronomi (57 şehir), edebiyat (53 şehir), medya sanatları (26 şehir) ve müzikten (75 şehir) oluşmaktadır. Gastronomi şehirleri belirlenirken; gastronomik kültürün gelişmişliği ve özgünlüğü, aktif bir gastronomi topluluğunun varlığı, yerel malzeme kullanımı, geleneksel bilgi ve gıda uygulamalarının korunması, gastronomi etkinliklerinin düzenlenmesi, çevresel sürdürülebilirlik ve yerel ürünlerin teşviki gibi kriterler değerlendirilmektedir. Gastronomi alanındaki 57 şehir arasında, Türkiye’den Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar illeri bulunmaktadır (UNESCO).

Coğrafi işaret ise; belirli sınırları bulunan bir bölgeye özgü ürünlerin, o bölgeye ait kendine has nitelikleriyle birlikte bir tür marka veya kimlik haline getirilmesini ifade etmektedir. Bu uygulama sayesinde yöresel ürünlerin tanınırlığı artırılarak hem üreticinin emeği korunmakta hem de ürünlerin kalitesi güvence altına alınmaktadır. Aynı zamanda coğrafi işaretler, milli ve kültürel değerlerin bozulmadan

gelecek kuşaklara aktarılmasını ve kırsal kalkınmanın desteklenmesini amaçlamaktadır. Bu yönüyle coğrafi işaretli ürünler, ülkeler için yalnızca ekonomik değil, kültürel açıdan da büyük önem taşımaktadır (Şahin, 2013). Coğrafi işaretler, belirli bir kalite düzeyine sahip gıda ürünlerini tanımlamakta ve bu ürünlerin coğrafi kökenleriyle güçlü bir bağ kurmaktadır. Aynı zamanda, üretildiği bölgenin sosyokültürel geçmişini yansıtan ve yerel kalkınmaya katkı potansiyeli taşıyan ürünleri de ifade etmektedir. Bunun yanı sıra coğrafi işaret; belirli bir yöreyle özdeşleşen, o bölgeyi simgeleyen, kendine özgü özellikleri bulunan ve sahibine belirli bir mülkiyet hakkı tanıyan bir işaret biçimi olarak da tanımlanabilmektedir. Dolayısıyla coğrafi işaretler, kalitesiyle öne çıkan ve bölgesel kimliğiyle tanınan ürünlerin korunmasında ve değerlendirilmesinde önemli bir araçtır (Akkaşoğlu, 2024).

Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından tescillenen coğrafi işaretli ürünlerle ilgili, “Tür” olarak geleneksel ürün adı, mahreç işareti, menşe adı; “ürün grubu” olarak alkolsüz içecekler, bal, biralar ve diğer alkollü içkiler, çikolata, şekerleme ve türevi ürünler, diğer ürünler, dokumalar, dondurmalar ve yenilebilir buzlar, fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar, halılar ve kilimler, halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri, işlenmiş işlenmemiş et ürünleri, işlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar, peynirler, peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri, tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar, tütün, yemekler ve çorbalar ile “durum” başlığı altında da tescilli ve başvuru olmak üzere gruplandırmalar yapmıştır. Mahreç işareti türündeki “yemekler ve çorbalar” grubu ile “fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar” grubunda yer alan tescil edilmiş coğrafi işaretli ürünlerin 69’u Gaziantep’e, 27’si Afyonkarahisar’a ve 16’sı da Hatay’a aittir (Türk Patent ve Marka Kurumu).

Konu ile ilgili olarak literatür taraması yapıldığında Işın ve Yalçın’ın (2020); Türkiye’nin yedi coğrafi bölgesinde yer alan illerde www.tripadvisor.com.tr’ye göre ilk on sırada bulunan yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yer alan tescilli mahreç işaretlerini inceledikleri ve araştırmaya dâhil edilen 630 işletmeden, 21’inin menüsünde tescilli mahreç işareti buldukları tespit edilmiştir. Yapılan bu çalışmada, örneklem olarak bir seyahat sitesi tarafından oluşturulan sıralamaya göre belirlenen işletmelerin menüleri kriter olarak alınmıştır.

Duran ve Meydan Uygur (2022) yaptıkları araştırmada; Smith ve Xaio’nun Mutfak Turizmi Kaynakları Tipolojisi modelinden yola çıkarak UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı’na Gastronomi Şehri olarak Türkiye’den dahil olan Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar destinasyonlarının gastronomi unsurlarını incelemişler ve bu destinasyonların Harrington’ın Gastronomi Kimliği modelinden yola çıkarak gastronomi kimliklerini belirlemeye çalışmışlardır. Araştırmanın sonucunda, Gaziantep’in gastronomi kimliğinde; tarih, etnik çeşitlilik, yeni ürünlerin yöreye uyumu ve yeteneklerin yer aldığı, deneme-yanılma ve yeniliklerin ise yer almadığı tespit edilirken, Hatay’ın gastronomi kimliğinde; tarih, iklim, etnik çeşitlilik ve inançlar yer alırken, yeni ürünlerin yöreye uyumunun olmadığı belirlenmiş, Afyonkarahisar’ın gastronomi kimliğinde ise deneme-yanılma, coğrafya, yenilikler ve yeteneklerin bulunduğu, yeni ürünlerin

yöreye uyumunun bulunmadığı saptanmıştır. Yapılan bu çalışmada, şehirlerdeki gastronomi tesisleri ve coğrafi işaretli ürünlerle ilgili herhangi bir inceleme yapılmamıştır.

Kaya ve Uyanık (2022) yaptıkları araştırmada; UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı gastronomi alanındaki Gaziantep şehrinde bulunan yerel restoranların, UNESCO kriterlerine bakış açılarını değerlendirmişlerdir. Gaziantep şehir merkezindeki 12 işletmenin yöneticisi ile yapılan görüşmelerde, UNESCO kriterleri temel alınarak hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme formları kullanılmıştır. Üründe yerellik, gastronomi etkinliklerine katılım, üretimde yerellik, eğitim faaliyetlerine katılım, tanıtım, UNESCO logosu kullanma, sosyal sorumluluk faaliyetleri düzenleme olarak belirlenen 7 tema ve işletmeye ait demografik bilgilere yönelik soruların bulunduğu formlardan elde edilen bulguların sonucunda, görüşme yapılan işletmelerin turizm işletme belgesine sahip oldukları ve UNESCO'nun belirlediği kriterlere olumlu yaklaştıkları, ancak geliştirilmesi gereken yönlerinin bulunduğu tespit edilmiştir. Yapılan bu çalışmada, Gaziantep'te yer alan bazı işletmelere yer verilmekle birlikte, işletmelerin menülerindeki coğrafi işaretli ürünlerle ilgili bir araştırma yapılmamıştır.

Karataş, Aksu ve Deniz (2023) yaptıkları araştırmada; UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'nda yer alan Gaziantep'in sahip olduğu ve gastronomi turizmi açısından çekicilik unsuru olarak ön plana çıkan yöresel yemekleri doküman analizi yöntemiyle belirlemeyi amaçlamışlardır. Çalışmanın sonucunda, Gaziantep'in özellikle et yemekleri, tencere yemekleri ve tatlıları ile ön plana çıktığı ortaya konulmuştur. Yapılan bu çalışmada, gastronomi tesisleri ve coğrafi işaretli ürünler yer almamıştır.

Dikmen Boyraz ve Sandıkçı (2023) yaptıkları araştırmada; UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı gastronomi şehri Afyonkarahisar'ın sahip olduğu coğrafi işaretli ürünler ile somut olmayan kültürel miras değerlerinin mevcut durumunu ortaya koymak ve Türk Mutfak Kültürü unsurları ile uyumluluğunu karşılaştırmalı olarak incelemeyi amaçlamışlardır. Verilerin, doküman-arşiv tekniği ile toplandığı çalışmanın sonucunda, incelenen uyum düzeyi yüksek olmasına rağmen iki değişken açısından çalışmaların aynı önem ve öncelik düzeyinde olmadığı belirlenmiştir. Yapılan bu çalışmada, gastronomi tesisleriyle ilgili bir araştırma yer almamıştır.

YÖNTEM

Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden olan doküman analizi kullanılmıştır. Doküman analizi, yazılı belgelerin içeriğini dikkatli ve düzenli bir şekilde inceleyip değerlendirmeye dayanan bir nitel araştırma yöntemidir. Bu yöntem; basılı ve dijital ortamdaki tüm belgeleri sistematik biçimde analiz etmeyi amaçlar ve toplanan verilerden anlam çıkarmayı, konuya dair derin bir kavrayış geliştirmeyi ve elde edilen bilgiler üzerinden yeni ampirik sonuçlara ulaşmayı hedefler (Kıral, 2020). Ayrıca bu belgeler, internet aracılığıyla mesaj, e-posta, web siteleri vb. ortamlardan da elde edilebilmektedir (Tavukçuoğlu ve Atay, 2021; Baş ve Akturan 2008).

Araştırmada; doküman analizi kullanılarak gastronomi şehirleri, gastronomi tesisleri ve şehirlerin kendi yörelerine ait mahreç işareti türündeki “yemekler ve çorbalar” grubu ile “fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar” grubunda yer alan coğrafi işaretli ürünlerle ilgili veriler toplanmıştır. Sadece bu gruplara ait ürünlerle ilgili veri toplanmasının nedeni; diğer gruplarda yer alan ürünlerin, gastronomi tesisi restoranlarda işlenmeden menülere konulmamasıdır. Örneğin; Nizip patlıcanı, işlenmemiş bir ürün olarak menülerde yer almazken, Afyon Patlıcan Böreği, yemekler ve çorbalar grubundaki bir ürün olarak menülerde yer almaktadır. Bu şekilde diğer ürünlerin tamamı incelenmiş ve hiçbirinin menüde bir kalem olarak yer almadığı görülmüştür. Gastronomi tesislerinin menüleri incelendiğinde, Türk Patent ve Marka Kurumu’nun bu tür ve ürün gruplarındaki coğrafi işaretli ürünlere ait veriler çalışmaya konu edilmiştir. Tespit edilen coğrafi işaretli ürünlerin, buldukları illerdeki gastronomi tesislerinin menülerinde yer alıp almadıkları, yer alıyorsa hangi oranda yer aldıkları belirlenmiştir.

Araştırmanın evreni, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı’na Türkiye’den dâhil olan Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar illerinde yer alan gastronomi tesisleri ile bu şehirlerin bulunduğu yöreye ait olan mahreç işareti türündeki “yemekler ve çorbalar” grubu ile “fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar” grubunda yer alan coğrafi işaretli ürünlerdir. Araştırmanın örneklemini ise Hatay’da gastronomi tesisi bulunmamasından dolayı, Gaziantep’te 9 ve Afyonkarahisar’da 5 olmak üzere toplam 14 gastronomi tesisi ile 69’u Gaziantep’e ve 27’si Afyonkarahisar’a ait olan mahreç işareti türündeki “yemekler ve çorbalar” grubu ile “fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar” grubunda yer alan, tescil edilmiş toplam 96 coğrafi işaretli üründür. Araştırmanın örneklemini, evrenin %100’ünü kapsamaktadır.

Araştırma, Türkiye’nin UNESCO gastronomi şehirlerinden yalnızca Gaziantep ve Afyonkarahisar illerinde yer alan gastronomi tesisleriyle sınırlıdır. Hatay ilinde gastronomi tesisi bulunmadığından bu şehir kapsam dışında bırakılmıştır. Ayrıca çalışmada yalnızca erişilebilen tesislerin mevcut menüleri doküman olarak incelenmiş, menülerin hazırlanma süreci veya işletmecilerin görüşleri araştırma kapsamına alınmamıştır.

Araştırma, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı’na Türkiye’den dâhil olan şehirlerdeki T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı belgeli gastronomi tesisleri ile sınırlıdır. Bu sınırlılıklar dâhilinde, çalışmaya UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı’nın gastronomi alanına Türkiye’den dâhil olan Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar şehirleri, bu şehirlerdeki 14 gastronomi tesisi ve mahreç işareti türündeki “yemekler ve çorbalar” grubu ile “fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar” grubunda yer alan tescil edilmiş 96 coğrafi işaretli ürün dâhil edilmiştir.

Araştırmaya, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Araştırmaları Etik Kurulu’ndan, 16.08.2024 tarih ve 16/18 no’lu karar ile alınan Etik Kurul Uygunluk onayından sonra başlanmıştır. Araştırmada, Gaziantep ve Afyonkarahisar illerinde yer alan gastronomi tesislerinin menülerinde, kendi yörelerine ait mahreç işareti türündeki “yemekler ve çorbalar” grubu ile “fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar” grubunda yer alan coğrafi işaretli ürünlerin hangi oranda

bulunduğu belirlenmiştir. Araştırma verileri; Gaziantep'teki 9 gastronomi tesisinin menüsünde, Gaziantep'e ait olan tescilli 69 coğrafi işaretli ürün ile Afyonkarahisar'daki 5 gastronomi tesisinin menüsünde, Afyonkarahisar'a ait olan tescilli 27 coğrafi işaretli ürünün baz alınması ile toplanmıştır.

Veri toplama işlemi, gastronomi tesislerinden elde edilen menülerin incelenmesi ile gerçekleştirilmiştir. Araştırma verileri; Gaziantep ve Afyonkarahisar'da, 2024 yılının ağustos ayında, bu illerdeki gastronomi tesislerinden elde edilmiştir. Tüm tesislerle bakanlığa kayıtlı telefon numaraları vasıtasıyla iletişime geçilip, e-mail veya WhatsApp yoluyla güncel menülere ulaşılmıştır. Veriler toplandıktan sonra, istatistiksel analiz için herhangi bir program kullanılmadan, tesislerin menülerinde yer alan coğrafi işaretli ürünlerin yüzdeler oranları hesaplanmıştır.

Bu araştırmada verilerin güvenilirliğini sağlamak amacıyla birden fazla önlem alınmıştır. Öncelikle, çalışma kapsamındaki gastronomi tesisleri T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın resmî internet sayfasında yer alan kayıtlı işletmeler arasından seçilmiştir. Bu durum, örneklemin doğrulanabilir ve güncel verilere dayanmasını sağlamıştır. İncelenen coğrafi işaretli ürünler ise Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından tescil edilen ve mahreç işareti taşıyan ürünler arasından belirlenmiştir. Böylece araştırmada kullanılan tüm veriler resmî ve güvenilir kaynaklara dayandırılmıştır. Ayrıca menülerden elde edilen veriler, doküman analizi yöntemi kapsamında araştırmacılar tarafından bağımsız olarak incelenmiş ve karşılaştırılmış; veriler üzerinde görüş birliği sağlanarak analitik tutarlılık güçlendirilmiştir.

BULGULAR

Araştırmadan elde edilen bulgular tablolar halinde verilerek açıklanmaktadır.

Tablo 1: Gaziantep'e Ait Mahreç İşareti Türündeki “Yemekler ve Çorbalar” Grubu ile “Fırıncılık ve Pastacılık Mamulleri, Hamur İşleri, Tatlılar” Grubunda Yer Alan Coğrafi İşaretli Ürünler

1. Antep Baklavası (2008)	24. Gaziantep/Antep Haveydi Köfte (2021)	47. Gaziantep Dolangel Tatlısı (2021)
2. Antep Beyranı (2017)	25. Gaziantep/Antep Erik Tavası (2021)	48. Gaziantep/Antep Pirpirim Aşı (2021)
3. Antep Yuvarlaması/Yuvalaması (2017)	26. Gaziantep/Antep Yenidünya Kebabı (2021)	49. Gaziantep/Antep Ekşili/ Akıtmalı Ufak Köfte (2022)
4. Antep/Gaziantep Tırnaklı Pidesi / Antep Pidesi (2017)	27. Gaziantep/Antep Alenaziği (2021)	50. Gaziantep/Antep Çağla Aşı (2022)
5. Antep/Gaziantep Lahmacunu (2017)	28. Gaziantep/Antep Süzek Yapması (2021)	51. Gaziantep/Antep Sebzeli Kebap (2022)
6. Antep Katmeri (2027)	29. Gaziantep/Antep Doğrama (2021)	52. Gaziantep/Antep Yoğurtlu Taze Fasulye (2022)
7. Antep/Gaziantep Köy Kahkesi (2017)	30. Gaziantep/Antep Lebeyiye Çorbası (2021)	53. Antep/Gaziantep Peynirli İrmik Helvası (2022)
8. Antep Şiveydizi (2017)	31. Gaziantep/Antep Yoğurtlu Patates (2021)	54. Gaziantep Damat Dolması / Kuzu İçli Kabak Dolma (2022)
9. Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği (2018)	32. Gaziantep/Antep Keme Kebabı (2021)	55. Gaziantep/Antep Buhara Pilavı (2022)
10. Antep Kurabiyesi (2019)	33. Gaziantep/Antep Kabaklama (2021)	56. Gaziantep/Antep Maş Çorbası (2022)

11. Gaziantep Sarımsak Aşı (2020)	34. Gaziantep/Antep Alaca Çorba (2021)	57. Antep Kübban Ekmeği (2022)
12. Gaziantep Sarımsak Kebabı (2020)	35. Antep Allı Yeşilli/Nakışlı Dolma / Yaz Dolması (2021)	58. Gaziantep/Antep Şöbiyeti (2022)
13. Gaziantep Sütü Zerdeşi / Astarlı Sütü (2020)	36. Gaziantep/Antep Yağlı Köfte (2021)	59. Gaziantep Bülbül Yuvası (2022)
14. Gaziantep/Antep Kuymağı (2020)	37. Gaziantep/Antep Börek Çorbası (2021)	60. Gaziantep/Antep Haylan Kabağı Dolması (2022)
15. Gaziantep/Antep Nohut Dürümü (2020)	38. Gaziantep/Antep İçli Köftesi (2021)	61. Gaziantep Sini Köftesi (2022)
16. Gaziantep/Antep Küşleme Kebabı (2021)	39. Gaziantep/Antep Sebzeli Peynirli Böreği (2021)	62. Gaziantep/Antep Yarım Tava (2022)
17. Gaziantep Malhıtalı/ Mercimekli Köftesi (2021)	40. Gaziantep/Antep Mumbar Dolması (2021)	63. Gaziantep Şirin Tarhanası (2022)
18. Gaziantep/Antep Öz Çorba (2021)	41. Gaziantep/Antep Şekerli Peynirli Böreği (2021)	64. Gaziantep/Antep Ayvalı Ekşili Taraklık (2022)
19. Gaziantep/Antep Firikli Acur Dolması (2021)	42. Gaziantep/Antep Çağırtlak/ Cartlak Kebabı (2021)	65. Gaziantep/Antep Omacı/Pisik Köftesi (2022)
20. Gaziantep/Antep Firik Pilavı (2021)	43. Gaziantep/Antep Altı Ezmeli Kuşbaşı/Kıyma Kebabı (2021)	66. Gaziantep Malhıtalı Aşı/Lapası (2022)
21. Gaziantep/Antep Simit Kebabı (2021)	44. Gaziantep/Antep Maş Piyazı (2021)	67. Gaziantep/Antep Bakla Tavası (2023)
22. Gaziantep Fasulyeli Kabak Dolması (2021)	45. Gaziantep Börk Aşı / Mıcırık Aşı (2021)	68. Gaziantep Antep Simit Aşı (2023)
23. Gaziantep/Antep Tene Katması (2021)	46. Gaziantep/Antep Arap Köftesi (2021)	69. Gaziantep Piriçli Böreği (2024)

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Tablo 1’de; Gaziantep’e ait mahreç işareti türündeki “yemekler ve çorbalar” grubu ile “fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar” grubunda yer alan ve Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından tescil tarihine göre, eskiden yeniye doğru sıralanmış, tescilli 69 coğrafi işaretli ürün görülmektedir. Bu ürünler tescil yıllarına göre sıralanmaktadır. İlk tescili 2008 yılında Antep baklavası alırken 2017 yılına kadar herhangi bir ürün tescillenmemiştir. Tescil tarihlerinin verilmesinin önemi, daha önce tescil edilen ürünlerin, menülere girme olasılığının daha fazla olduğunun göz önünde bulundurularak bir yorum yapılmasına olanak sağlamaktır.

Tablo 2: Coğrafi İşaretli Ürünlerin Gaziantep’teki Gastronomi Tesislerinin Menülerinde Yer Alma Durumları

Gastronomi Tesisleri No	Coğrafi İşaretli Ürünler	n	%
*G. Tesis – 1	–	0	0
*G. Tesis – 2	Gaziantep/Antep Altı Ezmeli Kuşbaşı/Kıyma Kebabı	1	1,4
*G. Tesis – 3	–	0	0
*G. Tesis – 4	–	0	0

*G. Tesis – 5	Antep Baklavası Antep Yuvarlaması/Yuvalaması Antep Şiveydizi Gaziantep Sarımsak Kebabı Gaziantep/Antep Küşleme Kebabı Gaziantep/Antep Öz Çorba Gaziantep/Antep Firik Pilavı Gaziantep/Antep Simit Kebabı Gaziantep/Antep Erik Tavası Gaziantep/Antep Yenidünya Kebabı Gaziantep/Antep Lebniye Çorbası Gaziantep/Antep Keme Kebabı Gaziantep/Antep Alaca Çorba Gaziantep/Antep Börek Çorbası Gaziantep/Antep Altı Ezmeli Kuşbaşı/Kıyma Kebabı Gaziantep/Antep Ekşili/Akıtmalı Ufak Köfte Gaziantep/Antep Sebzeli Kebap Gaziantep/Antep Ayvalı Ekşili Taraklık	18	26,1
*G. Tesis – 6	Antep Baklavası Antep Katmeri Gaziantep Sarımsak Kebabı Gaziantep/Antep Küşleme Kebabı Gaziantep/Antep Simit Kebabı Gaziantep/Antep Yenidünya Kebabı Gaziantep/Antep Keme Kebabı Gaziantep/Antep Sebzeli Kebap	8	11,6
*G. Tesis – 7	–	0	0
*G. Tesis – 8	–	0	0
*G. Tesis – 9	–	0	0

* G. : Gaziantep

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Tablo 2’de; Gaziantep’teki gastronomi tesislerinin menülerinde, Gaziantep’e ait mahreç işareti türündeki “yemekler ve çorbalar” grubu ile “fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar” grubundaki coğrafi işaretli ürünlerden hangilerinin yer aldıkları belirtilmiş ve toplam 69 ürün içinde yüzdesel olarak hangi oranda bulunduğu gösterilmiştir. Buna göre; 2 no’lu tesiste 1 ürün (%1,4), 5 no’lu tesiste 18 ürün (%26,1), 6 no’lu tesiste 8 ürün (%11,6) bulunmaktadır. 1, 3, 4, 7, 8, ve 9 no’lu tesislerde ise ürün yoktur. Toplam 9 tesisten; 3’ünde coğrafi işaretli ürün yer almaktadır ve toplam 69 coğrafi işaretli üründen; 11 ürün 1 tesiste, 8 ürün 2 tesiste yer almakta iken, 51 ürün hiçbir tesiste bulunmamaktadır. Giritlioğlu ve arkadaşlarının (2016) yürüttüğü bir çalışmada, Gaziantep’te faaliyet gösteren restoranlarda yöresel yemeklerin menülerdeki temsili incelenmiştir. Araştırma bulguları, bir ‘*gastro-şehir*’ olarak Gaziantep’in marka şehir imajını güçlendirmede yöresel mutfağın en önemli unsurların biri olduğunu ortaya koymaktadır.

Tablo 3: Afyonkarahisar’a Ait Mahreç İşareti Türündeki “Yemekler ve Çorbalar” Grubu ile “Fırıncılık ve Pastacılık Mamulleri, Hamur İşleri, Tatlılar” Grubunda Yer Alan Coğrafi İşaretli Ürünler

1. Şuhut Keşkeği (2018)	10. Afyon Bükmesi (2021)	19. Dinar Taptama/Taplama Köfte (2022)
2. Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı (2019)	11. Emirdağ Dolgulu Köftesi (2021)	20. Afyonkarahisar Ak Pide / Tırnak Pidesi (2022)
3. Emirdağ Güveci (2021)	12. Emirdağ Yumurtalı Pidesi (2021)	21. Bolvadin Mantısı (2022)
4. Afyon/Afyonkarahisar İlibada Sarması/Dolması (2021)	13. Afyonkarahisar/Afyon Göce Köftesi (2021)	22. Afyonkarahisar Haşhaşlı Katmer (2022)
5. Afyonkarahisar Çullama Köfte (2021)	14. Sandıklı Kapama Yemeği (2021)	23. Sandıklı Alacaşı (2023)
6. Afyon/Afyonkarahisar Velense Hamur Aşısı (2021)	15. Sandıklı Saç Eti (2022)	24. Bolvadin Fırın Eti (2023)
7. Afyon Kebabı (2021)	16. Afyonkarahisar/Afyon Mercimekli Pilav (2022)	25. Afyonkarahisar Nişan/Gelin Kurabiyesi (2023)
8. Afyon Patlıcan Böreği (2021)	17. Afyonkarahisar/Afyon Övmesi (2022)	26. İncehisar Mermer Kebabı (2023)
9. Afyon Ağzıaçığı (2021)	18. Afyonkarahisar/Afyon Hurma Baklavası (2022)	27. Sandıklı Haşhaşlı Tahinli Pidesi (2024)

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Tablo 3’te; Afyonkarahisar’a ait mahreç işareti türündeki “yemekler ve çorbalar” grubu ile “fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar” grubunda yer alan ve Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından tescil tarihine göre, eskiden yeniye doğru sıralanmış, tescilli 27 coğrafi işaretli ürün görülmektedir. Afyonkarahisar’da ilk tescilli ürün 2018 yılında onay alınmış Şuhut Keşkeği iken, 2024 yılında da Sandıklı Haşhaşlı Tahinli Pidesi ile coğrafi işaret alınmıştır.

Tablo 4: Coğrafi İşaretli Ürünlerin Afyonkarahisar’daki Gastronomi Tesislerinin Menülerinde Yer Alma Durumları

Gastronomi Tesisleri No	Coğrafi İşaretli Ürünler	n	%
*A. Tesis – 1	–	0	0
*A. Tesis – 2	Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı	1	3,7
*A. Tesis – 3	–	0	0
*A. Tesis – 4	Afyonkarahisar Çullama Köfte Afyon Kebabı Afyon Patlıcan Böreği Afyonkarahisar/Afyon Göce Köftesi Afyonkarahisar/Afyon Mercimekli Pilav Afyonkarahisar Ak Pide / Tırnak Pidesi	6	22,2
*A. Tesis – 5	–	0	0

*A. : Afyonkarahisar

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Tablo 4’te; Afyonkarahisar’daki gastronomi tesislerinin menülerinde, Afyonkarahisar’a ait mahreç işareti türündeki “yemekler ve çorbalar” grubu ile “fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar” grubundaki coğrafi işaretli ürünlerden hangilerinin yer aldıkları belirtilmiş ve toplam 27 ürün içinde

yüzdesel olarak hangi oranda bulunduğu gösterilmiştir. Buna göre; 2 no'lu tesiste 1 ürün (%3,7), 4 no'lu tesiste ise 6 ürün (%22,2) bulunmaktadır. 1, 3, ve 5 no'lu tesislerde ise ürün yoktur. Toplam 5 tesisten; 2'sinde coğrafi işaretli ürün yer almaktadır. Toplam 27 coğrafi işaretli üründen; 7'si 1 tesiste yer almakta iken, 20'si hiçbir tesiste bulunmamaktadır. Zengin ve Gürkan'ın (2019) lokanta ve 5 yıldızlı otel yöneticileri ile gerçekleştirdikleri çalışmada da, yöresel yemeklerin ziyaretçiler tarafından daha fazla tercih edildiği, ancak menülerde yeterli düzeyde yer almadığı belirlenmiştir.

TARTIŞMA VE SONUÇ

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı; şehirlerin kültürel ve yaratıcı kimliklerini ortaya çıkarma konusunda küresel ölçekte önemi olan bir programdır. Şehirler, bu ağa dâhil olduklarında, belirli bir yaratıcı alan üzerine odaklanarak kültürel miraslarını ve yaratıcı yeteneklerini uluslararası düzeyde tanıtmaya fırsatı bulmaktadırlar. Yaratıcı şehirler, kültürel mirası koruma ve yeniden yorumlama konusunda, geçmişin kültürel zenginliklerini modern bağlamlara taşıyıp hem tarihsel mirası hem de çağdaş yaratıcı fikirleri bir araya getirerek, küyere bir tasarım geliştirebilmektedir. Ağa dahil olmak, şehirlerin uluslararası tanınırlığını arttırmakta ve turist çekiciliğini güçlendirmektedir. UNESCO'nun bu prestijli ağındaki bir şehir, yaratıcı alanlarda tanınmışlık kazanmakta ve bu durum da turistlerin ilgisini çekebilmektedir. Özellikle kültürel miras açısından, UNESCO Yaratıcı Şehir ünvanı, şehirlerin uluslararası düzeyde daha fazla ziyaretçi çekmelerine yardımcı olabilmektedir. Bu programda gastronomi alanı, yerel mutfak kültürlerini ve geleneklerini tanıtmak, korumak ve sürdürülebilir gelişimi desteklemek amacıyla şehirlerin iş birliği yaptığı bir platformdur. Bu ağ; gastronominin sosyal, kültürel ve ekonomik boyutlarını derinlemesine incelemeyi ve yerel ürünlerin, tariflerin ve üretim yöntemlerinin uluslararası alanda tanınmasını sağlamayı hedeflemekte, dolayısıyla turizme de önemli katkılar sunmaktadır. Gastronomi odaklı şehirler, gastronomi turizmiyle ilgilenen ziyaretçilerin dikkatini çekmekte ve yerel mutfakları deneyimlemek isteyen turistler için cazibe merkezi haline gelmektedir. Gastronomi turizmi, yerel restoranlar, pazarlar ve çiftçiler için ekonomik fırsatlar da yaratmaktadır. Ziyaretçiler, yerel ürünleri ve yemekleri deneyimleyerek bu işletmelere destek vermekte; yerel yemek kültürleri, turistlere o bölgenin tarihini ve kültürel kimliğini tanıtarak kültürel etkileşimi artırmaktadır. Gastronomi ağı, sürdürülebilir tarım ve yerel malzemelerin kullanımını teşvik ederek çevresel etkileri azaltmaya yardımcı olur. Yerel aşçılar, restoranlar ve organizasyonlar, geleneksel yemek pişirme tekniklerini ve kültürel hikayeleri paylaşarak turistlere farklı deneyimler sunabilmektedir. Bu etkiler, yerel halkın yaşam kalitesi ile bölgenin uluslararası alandaki varlığını arttırabilir.

Gastronomi hem profesyonel şeflerin hem de yemek konusuna merak duyanların ilgilendiği ve yemeklerin sadece besin olarak değil, aynı zamanda kültürel ve sanatsal bir deneyim olarak da görüldüğü bir alandır. Bu nedenle, tüketicilerin de gastronomi alanının gelişmesine büyük katkıları olacağı düşünülmektedir. Gastronomi tesisleri, bölgenin yemek kültürünü, geleneksel tariflerini ve hazırlama

yöntemlerini tanıtarak, tüketiciler için kültürel bir deneyim sunmaktadır. Küresel ölçekte bakıldığında, yöresel mutfakların sunulduğu gastronomi tesisleri, turistlerin bölgeyi ziyaret etme kararını etkileyerek destinasyon çekiciliğini arttırabilir. Özellikle de özel ilgi turizmi alanında, yemek meraklıları için cazip destinasyonlar oluşturabilir (Çağlı, 2012). Bu açılardan değerlendirildiğinde, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından verilen Gastronomi Tesisi Turizm İşletmesi Belgesi almış gastronomi tesislerinin, turizm sektöründe büyük bir öneme sahip oldukları söylenebilir.

Coğrafi işaretli ürünler; belirli bir bölgeye özgü ve o bölgenin doğal koşulları, kültürü, gelenekleri tarafından şekillendirilmiş ürünlerdir. Bu işaretler; ürünlerin kalitesini, kökenini ve özgünlüğünü ifade eder. Coğrafi işaretli ürünler, belirli bir bölgenin kültürel kimliğini yansıttıkları için sadece gastronomi turizmini değil, kültürel turizmini de canlandırabilirler. Bu işaretler, ürünlerin otantik ve bölgenin kendine has özelliklerini barındırdığı için destinasyon çekiciliğini arttırarak, turistlerin, bölgeye özgü yiyecek içecekler veya zanaat ürünleri için destinasyonu ziyaret etmesini teşvik edebilmektedir. Ayrıca coğrafi işaretli ürünler, turistik rotaların oluşturulmasına da yardımcı olabilmektedir. Örneğin, bir bölgeye özgü yerel şarap, peynir gibi coğrafi işaretli ürünler ve bunların kullanıldığı yemekler için özel turlar düzenlenebilir. Bu tür turlar, turistlere kültürel ve gastronomik bir deneyim sunarken, bölgeye gelen turistlerin kalış süresini ve harcamalarını da arttırarak yerel ekonominin gelişmesine katkı sağlayabilir.

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı, gastronomi tesisleri ve coğrafi işaretli ürünler bağlamında gerçekleştirilmiş bu araştırmada, 2 şehir, 14 tesis, 96 ürün ele alınmıştır. Araştırmanın bulguları incelendiğinde; Gaziantep'teki ve Afyonkarahisar'daki gastronomi tesislerinin menülerinde, kendi illerine ait mahreç işareti türündeki "yemekler ve çorbalar" grubu ile "fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar" grubundaki coğrafi işaretli ürünlerin, genel olarak çok az sayıda ve çok düşük bir düzeyde yer aldıkları sonucuna varılmıştır.

Yapılan araştırmada, Gaziantep'teki gastronomi tesislerinin menülerinde, Gaziantep'e ait mahreç işareti türündeki "yemekler ve çorbalar" grubu ile "fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar" grubundaki coğrafi işaretli ürünlerin sadece iki gastronomi tesisinde %10'un üzerinde olduğu görülmüştür. Bu durum, Afyonkarahisar'da sadece bir gastronomi tesisinde görülmektedir. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na gastronomi alanında Türkiye'den dâhil olan şehirlerdeki T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından verilen Gastronomi Tesisi Turizm İşletmesi Belgesi almış gastronomi tesislerinin menülerindeki mahreç işareti türündeki "yemekler ve çorbalar" grubu ile "fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar" grubundaki coğrafi işaretli ürünlerin çok az sayıda gastronomi tesisinde ve çok düşük düzeylerde bulunması, küresel açıdan yerel unsurlarla uluslararası pazarlara açılma konusunda değerlendirildiğinde yetersiz olarak görülerek, işletmelerin menülerinde bu ürünlere daha fazla yer verilmesi önerilebilir.

Yapılan bu araştırmanın, sınırların kaybolduğu dünyada gerçekleşen turizm faaliyetlerinde destinasyonların kendilerine yer bulabilmesi konusunda, gastronomi tesislerinin önemini ortaya konulması ve bu tesislerde coğrafi işaretli ürünlerin kullanımının sağlanmasının önemli olabileceği düşünülmektedir. Yerel değerlerden yola çıkılarak yaratılacak özgün unsurlarla gerçekleştirilecek tanıtım ve pazarlama süreçleri ile uluslararası pazarlara girmek, işletmeler için yarar sağlayabilecektir. Geliştirilecek bu uygulamalar, işletmelerdeki çalışanlar ve yöre halkı için ekonomik pek çok katkı sağlayabilir. Gastronomi tesisleri, yerel üreticilerle iş birliği yaparak tarım ve gıda sektöründe istihdam yaratıp, yerel ekonomiyi canlandırabilir. Bu konuda, gastronomi tesislerinin menülerinde yer alacak coğrafi işaretli ürünlerin artması önemli bir katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Bu araştırma, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'nın gastronomi alanına Türkiye'den dâhil olan şehirler, bu şehirlerde yer alan T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından verilen Gastronomi Tesisi Turizm İşletmesi Belgesi almış gastronomi tesisleri ile bu tesislerin menülerindeki mahreç işareti türündeki "yemekler ve çorbalar" grubu ile "fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar" grubundaki coğrafi işaretli ürünler temel alınarak yapılmıştır. Bu araştırmaya benzer yapılacak sonraki araştırmalarda, araştırmanın sınırlılıkları genişletilebilir. Yine bu şehirlerdeki (Gaziantep, Hatay, Afyonkarahisar) bakanlık belgeli 1. ve 2. Sınıf tesisler ile 1, 2, 3, 4, ve 5 Yıldızlı tesisler de araştırmaya dâhil edilebilir.

KAYNAKÇA

- Akgöz, E. (2019). Küreselleşme ve Yerelleşme Ekseninde Gastronomi ve Turizm İlişkisi. İçinde C. İnce, B. Matkerimova, ve A. Kaparova (Eds.), Kırgızistan'ın Gastronomi Turizmi ve Haritası (pp.33–45). Bişkek: BYR Publishing House.
- Akkaşoğlu, S. (2024). Türkiye'de Coğrafi İşaret Tescili Almış İçecekler Üzerine Bir İnceleme. Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 65, 285-297. <https://dx.do.org/10.30794/pausbed.1509823>
- Baş, T. ve Akturan, U. (2008). *Nitel Araştırma Yöntemleri: Nvivo ile Nitel Veri Analizi*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Baykal, D. (2012). Küreselleşme Sürecinin Uluslararası Turizme ve Türkiye'ye Etkileri (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi), Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Düzce.
- Çağlı, I. B. (2012). Türkiye'de Yerel Kültürün Turizm Odaklı Kalkınmadaki Rolü: Gastronomi Turizmi Örneği. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi), İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Çelik, M. Y. (2012). Boyutları ve Farklı Algılarıyla Küreselleşme, Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 32, 56–74.
- Deniz, T. (2024). Kültürel Miras Yönetimi Kapsamında Gastronomi Turizmi, Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi, 7(1), 18–28.
- Dikmen Boyraz, H., ve Sandıkcı, M. (2023). Coğrafi İşaretli Ürünlerin Somut Olmayan Kültürel Miras Türk Mutfak Kültürü Unsurlarıyla Karşılaştırılması: UNESCO Gastronomi Şehri Afyonkarahisar İli Örneği, *Tourism and Recreation*, 5(2), 172–185. <https://doi.org/10.53601/tourismandrecreation.1349928>

- Duran, G., ve Meydan Uygur, S. (2022). UNESCO Gastronomi Şehirleri'nin Gastronomi Unsurları ve Gastronomi Kimlikleri, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(1), 627–648. <https://dx.do.org/10.21325/jotags.2022.1008>
- Giritlioğlu, İ., Karakan, H.İ., Ayverdi, B. ve Toprak, E. (2016, 27-30 Ekim). Gastronomi Alanında UNESCO Şehirler Ağında Olan Marka Şehir Gaziantep'in Yiyecek İçecek İşletmelerindeki Menülerindeki Yöresel Yemek Oranının Tespit Edilmesine Yönelik Bir Çalışma, In 3rd International Congress on Social Sciences, China to Adriatic (pp. 134-142). Antalya.
- Işın, A., ve Yalçın, E. (2020). Coğrafi İşaretli Ürünlerin Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(4), 2507–2522. <https://dx.do.org/10.21325/jotags.2020.724>
- Işkın, M. (2021). Gastronomi Turizmi Tesisleri Üzerine Kavramsal Bir İnceleme, *Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 1(2), 57–74.
- Karataş, M., Aksu, B. F., ve Deniz, G. (2023). Unesco yaratıcı şehri Gaziantep'in Gastronomi Turizmi Cazibe Unsurları, *Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 3(1), 105–125.
- Kaya, Ü. C., ve Uyanık, B. (2022). Gastronomi Şehri Gaziantep: Yerel Yiyecek-İçecek İşletmelerinin UNESCO Kriterleri Kapsamında Değerlendirilmesi, *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(1), 269–287. <https://dx.do.org/10.33083/joghat.2022.130>
- Kıral, B. (2020). Nitel Bir Veri Analizi Yöntemi Olarak Doküman Analizi. Siirt Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 8(15), 170-189.
- Küçük, E., ve Erten Bilgiç, D. (2022). Küyerelleşme Kavramı Kapsamında, Kültürün İç Mekân Tasarımına Etkisinin Zincir Otellerin Lobi Tasarımları Üzerinden İrdelenmesi, Marriott Otel Örneği, *Journal of Architectural Sciences and Applications*, 7(1), 317–345. <https://doi.org/10.30785/mbud.1079105>
- Mathew, E. (2024). Globalization and Local Flavours: The Impact of Modern Food Production on Traditional Cuisine and Culinary Heritage Preservation, *International Journal for Multidimensional Research Perspectives*, 2(7), 61–78. <https://doi.org/10.61877/ijmrp.v2i7.170>
- Özaydın, E. C., ve Yalçın, İ. (2025). Küreselleşme Teorileri Çerçevesinde Türk Mutfak Kültürünün Dönüşümü. *Journal of New Tourism Trends*, 6(1), 116-129. <https://doi.org/10.58768/joinntt.1605999>
- Öztürk, G., ve Öncüer, M. E. (2018). Küyerelleşme Kapsamında Türkiye Turizm Tanıtım Afişlerinde Somut Olmayan Kültürel Miras Öğelerinin Kullanımı: Bir Gösterge Bilim Analiz Örneği, *Journal of Travel and Tourism Research*, 13, 69–95.
- Silvestrini, M. M., Smith, N. W., ve Sarti, F. M. (2023). Evolution of global Food Trade Network and Its Effects on Population Nutritional Status. *Current Research in Food Science*, 6, 100517. <https://doi.org/10.1016/j.crfs.2023.100517>
- Şahin, A., ve Meral, Y. (2012). Türkiye'de Coğrafi İşaretleme ve Yöresel Ürünler, *Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi*, 5(2): 88–92.
- Şahin, G. (2013). “Coğrafi İşaretlerin Önemi ve Vize (Kırklareli)'nin Coğrafi İşaretleri”. Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 15, 23-37.
- Tavukçuoğlu, T. & Atay, H. (2021). Kuşadası'nda Bulunan Konaklama İşletmelerinde Animasyon Hizmetlerine Yönelik Yapılan Sosyal Medya Yorumlarının İncelenmesi. *Journal of New Tourism Trends*, 2(2), 173-191.
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Bakanlık Belgeli ve Bakanlığa Başvurusu Olan Tesisler. (Erişim tarihi: 24.09.2024), <https://ktb.gov.tr/genel/searchhotelgenel.aspx>
- Töre Başat, H., Sandıkçı, M., ve Çelik, S. (2017). Gastronomik Kimlik Oluşturmada Yöresel Ürünlerin Rolü: Ürünlerin Satış ve Pazarlanmasına Yönelik Bir Örnek Olay İncelemesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(Special Issue 2), 67–76. <https://doi.org/10.21325/jotags.2017.112>
- Türk Patent ve Marka Kurumu, (Erişim tarihi: 24.09.2024), <https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani>.

- UNESCO, *Creative cities list*, UNESCO. (Erişim tarihi: 24.09.2024), <https://www.unesco.org/en/creative-cities/grid>.
- Yahşı, F. (2007). Küreselleşme ve İstihdam. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi), Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Adana.
- Zengin, B. ve Gürkan, A.S. (2019). Afyonkarahisar Mutfağının Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(2), 225-240.