




KAYSERİ MUTFAĞINA ÖZGÜ YÖRESEL ÜRÜNLERİN YEME-İÇME İŞLETMELERİNDE SUNULMA DÜZEYLERİNİN BELİRLENMESİ

DETERMINATION OF THE LEVEL OF PRESENTATION OF LOCAL PRODUCTS SPECIFIC TO KAYSERİ CUISINE IN FOOD AND BEVERAGE ESTABLISHMENTS

Dilek Gökçen SABUR*

Ordu Üniversitesi


gokcensabur@gmail.com

0000-0002-2938-8589 

Şafak ÜNÜVAR

Selçuk Üniversitesi

safakunuvar@gmail.com

0000-0001-9177-8704 

Araştırma Makalesi

Özet

Mutfağa özgü yöresel ürünler, bir toplumun kültürel unsurlarını bünyesinde barındıran, yöreye ait olan ürünlerden elde edilen yine yöresel araç-gereç, pişirme tarzları kullanılarak üretilen yiyecek-içeceklerdir ve aynı zamanda yöre halkının beslenme şekillerini de ortaya koymaktadır. Gastronomik mirasın kültürel çekicilikteki önemi artarken, önemli gastronomi destinasyonlarında yöre mutfağının tanıtımında yiyecek- içecek işletmeleri kritik bir araç olarak değerlendirilmektedir. Araştırmanın ana amacı Kayseri'nin mutfak kültüründe yer alan yöresel ürünlerin yiyecek-içecek işletmelerinde sunulma düzeylerinin belirlenmesidir. Yöresel yemeklerin yiyecek- içecek işletmelerinde sunulma veya yeterince sunulmama durumunun altındaki nedenlerin ortaya çıkartılması da çalışmanın alt amaçları arasında yer almaktadır.

Nitel araştırma deseninde yapılan çalışmada nitel araştırma modeli olan fenomenolojik (olgu bilim) yöntem kullanılmıştır. Araştırma kapsamında çalışmanın örneklem grubu Kayseri'de faaliyet gösteren yiyecek- içecek işletmelerinin yöneticilerinden oluşmaktadır. Çalışma grubunu oluşturan yöneticilerin hizmet sundukları işletmeler; Tripadvisor sitesinde müşterilerin en fazla ziyaret ettikleri 10 yöresel yiyecek- içecek işletmesidir. Yarı-yapılandırılmış mülakatlardan elde edilen verilere göre, müşterilerin en çok mantıya talep gösterdiği belirlenmiştir. Özgün reçetelere sadık kalan yiyecek- içecek işletmelerinin sayısı oldukça düşük olup, şehrin zengin mutfağının turizme olumlu katkısı olduğu görülmüştür. Ancak yöresel yemeklerin turistler tarafından yeterince tanınmaması, menülerdeki çeşitliliği sınırladığı da keşfedilmiştir. Ayrıca, gastronomi turizminin gelişiminde işletmelerin kritik bir rol oynadığı ancak mevcut işletme sayısının bu potansiyeli desteklemek için yetersiz kaldığı da araştırma bulguları arasında yer almaktadır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomik Miras, Gastronomi Turizmi, Yöresel Mutfak Kültürü, Kayseri Mutfağı

Gönderme Tarihi/
Received Date:
08.11.2024

Kabul Tarihi/
Accepted Date:
06.12.2024

*Sorumlu Yazar/
Corresponding Author


KAYSERİ MUTFAĞINA ÖZGÜ YÖRESEL ÜRÜNLERİN YEME-İÇME İŞLETMELERİNDE SUNULMA DÜZEYLERİNİN BELİRLENMESİ

DETERMINATION OF THE LEVEL OF PRESENTATION OF LOCAL PRODUCTS SPECIFIC TO KAYSERİ CUISINE IN FOOD AND BEVERAGE ESTABLISHMENTS

Dilek Gökçen SABUR*

Ordu Üniversitesi


gokcensabur@gmail.com

0000-0002-2938-8589 

Şafak ÜNÜVAR

Selçuk Üniversitesi

safakunuvar@gmail.com

0000-0001-9177-8704 

Araştırma Makalesi

Abstract

Gönderme Tarihi/
Received Date:
08.11.2024

Kabul Tarihi/
Accepted Date:
06.12.2024

*Sorumlu Yazar/
Corresponding Author

Cuisine-specific local products are food and beverages that embody the cultural elements of a society, obtained from local products, produced using local tools and cooking styles, and also reveal the dietary patterns of the local people. As the importance of gastronomic heritage in cultural attractiveness increases, food and beverage establishments are considered as a critical tool in the promotion of local cuisine in important gastronomy destinations. This study was conducted to explore the place and importance of local dishes in the culinary culture of Kayseri, one of the important gastronomy cities of Turkey, from the perspective of the managers of food and beverage establishments and to determine the level of presentation of unique local products in food and beverage establishments. It is also among the objectives of the study to reveal the reasons underlying the presentation or insufficient presentation of local dishes in food and beverage establishments. Phenomenological (phenomenological) method, which is a qualitative research model, was used in the study conducted in qualitative research design. Within the scope of the research, the sample group of the study consists of managers of food and beverage establishments operating in Kayseri. The businesses that the managers of the study group serve are the 10 local food and beverage businesses that customers visit the most on Tripadvisor. The data obtained through semi-structured interviews were subjected to content analysis and as a result, it was determined that customers demand ravioli the most, the number of food and beverage establishments that stick to original recipes is low, the rich cuisine of the city has a positive impact on tourism, but the variety of local dishes on the menus is limited due to the fact that tourists are not sufficiently known by tourists, businesses play a critical role in the development of gastronomy tourism, but the number of existing food and beverage establishments is insufficient to support this potential.

Önerilen atıf

Sabur, D. G. ve Ünüvar, Ş. (2024). Kayseri mutfağına özgü yöresel ürünlerin yeme-içme işletmelerinde sunulma düzeylerinin belirlenmesi. *Journal of Management, Tourism and Foresight*, 1(1), 90-109.

GİRİŞ

Gastronomi turizmi, sadece bir destinasyonun coğrafi güzellikleriyle değil, aynı zamanda mutfak kültürü ve yöresel lezzetleriyle de ziyaretçileri cezbetmektedir. Yöresel yemeklerin, bir bölgenin tarihinden ve kültürel mirasından beslenerek sunduğu benzersiz lezzetler, gastronomi turizminin önemli bir unsuru haline gelmektedir. Farklı ülkelerin, bölgelerin özgün mutfak kültürünü merak eden gastro-turistler, lezzetleri yerinde deneyimlemek için bölgelere seyahatler gerçekleştirmektedirler (Güllü ve Atasoy, 2020). Her bölgenin özgü olan yöresel yemekleri gastronomi turizmi açısından çekicilik unsuru olarak değerlendirilmektedir (Mil ve Denk, 2015). Bu yemekler özellikle düğün, bayram ve özel günlerde sofralarda daha çok yer almaktadır. Her bölgenin yöresel yemeği o bölgenin geçmişte yaşamış olduğu bir olaya dayandığından diğer yemeklerden üstün tutulmuştur. Barındırdığı bu nitelikler sebebiyle yöresel yemekler, gastronomi turizmi içerisinde özel bir yere ve öneme sahiptir. Türkiye’de birçok ilin ve yöresel mutfak kültürüyle ön plana çıkan destinasyonların, yöresel yemeklerinin incelendiği birçok çalışma mevcut literatürde yer almaktadır. Büyüksalvarcı, Sapçılar ve Yılmaz (2016), Konya’da faaliyet gösteren turizm işletmelerinde, Konya yöresel yemeklerine yer verme durumlarına dair yaptıkları çalışmada anket yöntemini tercih etmişlerdir. Bu çalışmanın sonucunda ise yemekleri yapabilecek deneyimli usta, zahmetli yemek yapım aşamaları ve diğer çalışmalarda olduğu gibi yöresel yemeklerin bekletilememesi gibi problemlerden ötürü yöresel yemeklere yer verilme sayısının kısıtlı olduğu ve belediyenin kendi işletmelerinde yöresel lezzetleri sürdürmesi gerektiği sonucuna ulaşmışlardır. Aylan, İş ve Yeşilçimen (2017), yöresel yemeklerin Karaman’da pazarlama açısından kullanımını değerlendirmişlerdir. Anket yöntemi kullanılarak yapılan çalışmada yöresel yemeklerin restoranlar tarafından istenilen miktarda kullanılmadığını tespit etmişlerdir. Yöresel yemeklerin sunumunda ve servisinde yöreye özgü dekorasyon olmadığı düşünülmekte ayrıca çalışanların Karaman yöresine ait yemeklerde bilgisiz olduğu neticesi elde edilmiştir. Üstelik birçok çalışmanın aksine Karaman mutfağına ait yemekler restoranlarda kolayca yapılabilir. En önemli neden olarak ise tanıtım eksikliği görülmektedir. Cesur (2017), Doğu Karadeniz mutfağını yerli turistlerin görüşleri açısından incelemiştir. Yapılan çalışma sonucunda turistler, Karadeniz yöresel lezzetlerini genel olarak çok beğendiklerini ve merak edip tatmak istedikleri çeşitli lezzetler olduğunu ancak restoran işletmelerinin bu lezzetlere yeterince yer vermediklerini ifade etmişlerdir. Talep varken ulaşamama problemiyle karşı karşıya kalmaktadırlar. Yılmaz (2019), Bayburt’taki yerel restoranlarda yöresel yemeklerin sunulmasına ilişkin yaptığı çalışmada görüşme formundan yararlanmıştır. Çalışmasının neticesi

olarak coğrafi işaretli ürünlerin bile menüde kendine yer bulamadığını belirtmiş ve Bayburt yöresel mutfağının işletmelerde oldukça düşük oranda kendine yer bulabildiği sonucuna varmıştır. Yılmaz (2020), yöresel lezzetlerinin tanıtımını oldukça başarılı yapan Trabzon ilinde, restoranların menülerde bu lezzetlere yer verme düzeylerini incelemiştir. Görüşme yöntemiyle yapılan çalışmanın sonucunda, Trabzon mutfağına dair tanıtımı iyi yapılan yemeklerin restoran menülerinde büyük çoğunlukla kendine yer bulduğunu ancak yöre halkının evde bile yapmadığı Tomara tavası, Gongoş sarması ve Pepeçura vs. gibi yöresel lezzetlerinde yok olma tehlikesiyle karşı karşıya olduğunu ifade etmişlerdir. İflazoğlu ve Yaman (2020), yöresel mutfakların gastronomi turizminde yer alma durumu: Mardin yerel restoran menülerinin incelenmesi isimli çalışmalarında, yazılı doküman inceleme yöntemini kullanmışlardır. Mardin gibi Türk mutfak kültürünün mihenk taşı olan şehrimizde çalışmanın çıktısı olarak yerel restoranların büyük çoğunluğunun olması gereken düzeyde Mardin'in yöresel lezzetlerine yer vermediği görülmüştür. Mil ve Denk (2015), Erzurum Mutfağı Yöresel Ürünlerin Otel Restoran Menülerinde Kullanım Düzeyi: Palandöken Örneği başlıklı araştırmalarında; kış turizmiyle öne çıkan Palandöken destinasyonunda yer alan otellerin menüleri üzerine bir çalışma gerçekleştirmişlerdir. Araştırma kapsamında Erzurum, Palandöken ilçesinde yer alan 4 konaklama işletmesinin temsilcileriyle yarı yapılandırılmış görüşme tekniğini kullanarak mülakat gerçekleştirmişlerdir. Çalışma sonucunda kış turizmiyle öne çıkan Palandöken'de turizmin tüm yıla yayılım gösterebilmesinde, otel restoranlarının menülerinde yöresel yemeklerin ve içeceklerin yer almasının önemli olduğu vurgulanmıştır. Kurnaz ve İşlek (2018), tarafından gerçekleştirilen Yöresel Yemeklerin Restoranlar Tarafından Kullanımının Değerlendirilmesi: Marmaris Örneği başlıklı araştırmada ise Marmaris'in yöresel yemeklerinin bölgedeki restoranlarda kullanım düzeyini araştırmışlardır. Araştırma da Marmaris'te yer alan 87 restoranın menülerine web siteleri aracılığıyla erişilmiştir. Belirlenen restoranların menüleri analiz edilmiştir. Analiz neticesinde yazarlar, Marmaris'e ait özgün yemek ve yiyeceklerin restoranlarda az kullanıldığını tespit etmişlerdir. Bu sebeple yazarlar gerçekleştirdikleri araştırma sonucunda Marmaris'in yıl boyunca fazla turist ağırladığını ve restoranlarda yöresel yemeklerin daha fazla yer almasının önemli olduğunu belirtmişlerdir. Kılınç ve Kılınç (2018), Yöresel Gastronomik Değerlerin Ürüne Dönüşme Düzeyi: Antalya İl Merkezi Restoran Menüleri Üzerine Bir İnceleme isimli araştırmalarında, Antalya il merkezinde yer alan 50 restoranın menüsünü analiz etmişlerdir. Çalışmada gastronomik değerleri oluşturan yöresel yiyecek ve içeceklerin restoran menülerinde kullanılmasının gastronomi turizmi ve destinasyon çekiciliği

açısından önemli olduğunu bildirmişlerdir. Erdem, Mızrak ve Kemer (2018), Yöresel Yemeklerin Bölge Restoranlarında Kullanılma Durumu: Mengen Örneği başlıklı makalelerinde Mengen destinasyonunda yer alan 8 adet restoran ile yüz yüze görüşme tekniğini kullanmışlardır. Makale kapsamında araştırmacılar, Mengen gibi aşçılarıyla meşhur bir destinasyonun mutfak mirasını merak eden konukların, destinasyonun yöresel yemeklerini deneyimlemeleri için restoranların önemli bir aracı olduğunu belirtmişlerdir. Literatürde yer alan çalışmaların incelenmesi neticesinde Türkiye’de genel olarak yöresel lezzetlerin restoran işletmeleri menülerinde kendilerine yeterince yer bulamadığı görülmektedir. Bu durumun başlıca nedenleri olarak; yöresel yemeklerin maliyetli olması, malzeme tedarikinin zor olması, uzun süre bekletilememesi, yemeklerin tanınmaması sebebiyle talep görmüyor oluşu ve yerel restoran sahipleri ile şeflerinin bilinçsiz olmaları sayılabilir. Yöresel lezzetlerin bölgenin kalkınması ve reklamının yapılmasında büyük payı olduğu yapılan literatür taraması sonucunda tespit edilmiştir.

Mevcut literatür incelendiğinde, kış turizmi ile ön plana çıkan ve UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı’na gastronomi alanında başvurusu bulunan Kayseri’nin yöresel mutfak kültürü üzerine gerçekleştirilmiş az sayıda çalışmaya rastlanılmıştır. Ayrıca mevcut çalışmalar Kayseri mutfağına dair yöresel yemekleri sunan restoran yöneticilerinin bakış açılarından; yöresel yemekler, gastronomi turizmi ve aralarındaki ilişkiyi derin bir şekilde ele almaması dikkat çekmektedir. Dolayısıyla 2021 yılında Gastronomi Şehirleri Ulusal Listesinde yer almaya hak kazanan Kayseri mutfağı ve gastronomisi üzerinde daha fazla bilimsel çalışmanın yapılması gerektiği düşünülmektedir. Bu bilgilerden yola çıkarak Kayseri mutfağına özgün yöresel yemeklerin restoranlarda kullanılma durumu araştırılmıştır. Bu bağlamda araştırmanın amacı Kayseri’nin gastronomi turizmi potansiyelinde yöresel yemeklerin yeri ve önemini restoran yöneticileri perspektifi ile keşfetmektir. Gerçekleştirilen çalışmada nitel araştırma yöntemi ve veri toplama tekniklerinden ise yarı yapılandırılmış görüşme tekniği tercih edilmiştir. Bu bağlamda çalışmanın amacı doğrultusunda gerçekleştirilen görüşmelerde ve doküman analizi tekniğiyle elde edilen veriler aracılığıyla mevcut durumun analizi yapılmıştır. Araştırmanın başta restoran yöneticilerine, akademisyenlere ve diğer paydaşlara yol gösterici olacağı düşünülmektedir. Ayrıca çalışmanın ilgili literatüre de katkı sağlayacağı varsayılmaktadır.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Gastronomi Turizminde Yöresel Mutfak Kültürünün Yeri ve Önemi

Gastronomi turizmi hakkında literatürde birçok tanım yer almaktadır. Gastronomi turizmi genel bir tanımla; gastro-turistlerin farklı bir destinasyonun mutfağını merak etmesiyle veya özel bir yemeğin üretim aşamalarını görmek, tanımak amacıyla gerçekleştirdikleri seyahatleri kapsamaktadır (Hall, Mitchell ve Sharples, 2003). Gastronomi turizmi kapsamında gerçekleştirilen aktivitelerde turistler; restoranları, bağları, çiftlikleri, üreticileri, yiyecek-içecek festivallerini ziyaret etmektedirler. Bu ziyaretlerde bölge halkının kültürünü ve yemeklerin hikâyelerini öğrenmektedirler ve yöresel yemeklerin sunumuna kadar geçen süreçte yaşadığı değişime tanık olmaktadır. Ayrıca gastro-turistler dilerse deneyimsel ve yaşayan mutfak uygulamaları adı altında şefler ile birlikte yemeklerin hazırlanışına da dâhil olmaktadır (Mckercher, Okumuş ve Okumuş, 2008).

Gastronomi turizmine son yıllarda katılım artmaya başlamıştır. Ayrıca diğer turizm türlerine göre nispeten sürdürülebilir bir alt yapıya sahip olması yerel yönetimlerin gastronomi turizmine olan ilgisini arttırmıştır. Ayrıca gastronomi turizmi, sektörde yaşanan rekabet ortamında, destinasyon çekiciliğini arttırması, bölgelerin tanıtımı, pazarlanması ve yerel kalkınmaya katkısı bulunmaktadır. Literatürde de gastronomi turizmine olan ilginin arttığı ve zengin mutfak kültürüne sahip destinasyonların turistik cazibe merkezi haline geldiği yer almaktadır (Küçükkömürler, Şirvan ve Sezgin, 2018). Son yıllarda turist kitlesinin değişimi ve sürdürülebilirlik kavramının daha fazla önem kazanmasıyla birlikte, destinasyon mutfaklarının turizm ürünü olarak pazarlanması önem kazanmıştır (Selwood, 2003). Gastronomi turizmi açısından özgün mutfak kültürünü koruyabilmiş ve başarılı bir şekilde tanıtabilmiş destinasyonlar, turistler tarafından sıklıkla tercih edilmektedir. Gerçekleştirilen araştırmalarda da turistlerin tatilde gidecekleri destinasyonların mutfak kültürünü ön planda tuttuğu ve tercihlerini etkilediği yer almaktadır. Zagrallı ve Akbaba (2015) gerçekleştirdikleri araştırmalarında İzmir'i ziyaret eden 430 yerli ve yabancı turistten 164'ü İzmir'i tercih etmelerinde İzmir mutfağının etkili olduğunu belirtmişlerdir. Gerçekleştirilen araştırmada İzmir'in tercih edilme sebepleri arasında 4. sırada yöresel mutfak kültürü yer almıştır. Araştırma sonucunda da yer aldığı üzere destinasyon seçiminde mutfak kültürü, ilk faktör olmasa da destinasyon seçiminde önemli bir yere sahip olduğunu söylemek mümkündür. Hjalager ve Richards (2002), turistlerin ziyaretleri esnasında yöresel ürün sunan restoranları ziyaret ettiklerini

ve beslenmenin temel bir ihtiyaç olması sebebiyle restoranların önemli olduğunu savunmaktadırlar.

Gastronomi turizminin bir destinasyonda gelişebilmesi ve sağlanan faydaların sürdürülebilmesi, bölge mutfağının gastronomik mirasının mümkün olduğunca korunmasına, yeni istihdam olanaklarına, tanıtımına ve pazarlanabilmesine bağlıdır. Başka bir deyişle yöresel mutfak kültürü çevresinde oluşmuş bir devinim ve canlılık ile gastronomi turizminden sağlanan kar artmaktadır. Yöresel mutfaklar, ait oldukları bölgenin temsilcileridir. Mutfak kültüründe yer alan yiyecek içeceklerin hazırlanması, pişirilme teknikleri, kullanılan malzemeler bir bütün olarak bölgenin gastronomik mirasıdır (Halıcı, 2009). Turistlerin ilgi duydukları destinasyonlarda mutfak kültürüne dair edinecekleri deneyimlerin büyük bir kısmı ise konaklama işletmeleri ve restoranlarda gerçekleşmektedir. Birdir ve Akgöl (2015), Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi başlıklı araştırmalarına 293 yabancı turist katılım göstermiştir. Araştırma sonucunda Türkiye'yi ziyaret eden turistlerin %49,8'i Türk mutfağını yakınlarının tavsiyesi üzerine merak ettiklerini ve deneyimlediklerini bildirmişlerdir. Araştırmada edinilen bir diğer bulgu ise turistlerin %72,2'sinin yalnızca yöresel yemek sunan restoranları tercih etmesidir. Bu bilgilerden hareketle turistlerin birbirlerinin tercihlerini etkilediği bu sebeple de Türk mutfağının tavsiye edilmesinde yöresel yemekleri sunan kaliteli yeme-içme işletmelerinin önemli olduğu görülmektedir.

Gastronomik Miras

Bölgesel kültürün sembolik özelliklerini yansıtan yöresel ürünler, destinasyonun çekiciliğini arttırarak turistleri yerel kültüre yakınlaştıran ürünler olarak bilinmektedir (Sormaz ve Kaya, 2019). Gastronomik miras sadece neyi, neden yediğimizi değil aynı zamanda nasıl yediğimizi ve pişirdiğimizi, yiyeceklerle, pişirme ve yeme alışkanlıklarıyla ilgili inançlarımızı ve değerlerimizi de kapsayan bir terimdir (Santich, 2012). Gastronomik miras, alanlar ve anıtlar gibi diğer somut miras unsurlarından farklılık göstermektedir. Gastronomi sürekli devinim halindedir, etrafındaki yaşayan kültür değiştiği için evrimleşir ve gelişir. Bu nedenle gastronomik mirasın sürdürülebilirliğinin sadece geçmişi korumaktan ibaret olmadığını, aynı zamanda geleceği şekillendirmekle de ilgili olduğunun farkına varılması önem arz etmektedir (Richards, 2002). Gastronominin yerel, bölgesel ve ulusal kimlikler arasındaki yakın ilişkisi belirgin bir biçimde küreselleşme sürecinden dolayı tehdit altındadır. Hızla değişen bir gastronomik zeminde küreselleşme ve yerelleşme güçleri yeme-içme alışkanlıklarımıza baskı uygulamaktadır. Somut

mirasın birçok türünde olduğu gibi, bazı insanlar küreselleşmenin ve özellikle fast food akımının etkisiyle yok olmadan önce gastronomik miraslarının kurtarılması gerektiğini düşünmektedirler (Richards, 2002).

Kayseri Mutfağı

Kayseri, İç Anadolu'nun güney bölümü ile Toros Dağları'nın birbirine yaklaştığı yerde Orta Kızılırmak bölümünde yer alan, İç Anadolu'nun üçüncü büyük kenti ve önemli bir sanayi merkezidir. Yapılan araştırmalarda, 6000 yıllık bir tarihe sahip olduğu düşünülmekte (Yüzer, 2022), Kızılırmak'ın güneyinde bulunan şehir, tarihi İpek Yolu üzerinde yer almaktadır. Bu nedenle her çağda tüm ulusların ilgisini çekmiş ve Roma, Bizans, Selçuklu, Osmanlı gibi pek çok medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Kayseri'nin tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapması; etnik zenginliğe ve mimari, iktisadi, kültürel, sosyal açıdan varlıklı bir mirasa sahip olmasına neden olmuştur (Erdem, 2017).

Kayseri mutfağı, geleneksel Anadolu mutfağını yansıtmaktadır. Etnik zenginliği ve köklü tarihi nedeniyle mutfak mirası oldukça özgün ve zengindir. Kayseri'nin mutfak kültürünün zenginliğinde coğrafi özelliklerinin de etkisi büyüktür. Kayseri mutfağı, ağırlıklı olarak unlu ve etli besinlerden oluşmaktadır. Börek, mantı, katmer, yağlama, gözleme ve çörek gibi besinlerin temel malzemesini oluşturan buğday unu Kayseri yemeklerinin ana bileşenidir. (Budak, vd., 2004). Bugün, sarımsaklı yoğurt ve sumak ile servis edilen Kayseri mantısının ünü tüm Anadolu'ya yayılmıştır. Kayseri'de fırında pişirilen yemekler arasında pehli ve fırın ağzı yer almaktadır. Pastırmada Kayseri'ye özgü lezzetlerden bir tanesidir. Pastırma, sığır etinin belirli işlemlerden geçirildikten sonra çemen ile kaplanması ile oluşan özel kurutma ve renk aldırma işlemlerinden geçirilen bir et ürünüdür (Şahinbaş, 2018). Kayseri'nin ikliminde, rüzgârın etkisiyle kurutularak tüketime hazır hale gelmektedir. Kayseri'ye özgü tatlıların başında gül baklavası, nevzine ve aside gelmektedir. Kayseri'ye özgü sağlığa faydaları kanıtlanmış bir içecek olan gilaburu suyu coğrafi işaret tesciline sahip bir içecektir (Sabur ve Güneş, 2023a). Sonuç olarak Kayseri; Anadolu'da farklı bir yeri olan zengin ve yöresel bir mutfağı ile gastronomi turizmi açısından yüksek bir potansiyele sahip bir destinasyondur.

YÖNTEM

Kayseri mutfağına özgün yöresel yemeklerin yiyecek-içecek işletmelerinin menülerinde kullanılma durumunun araştırıldığı çalışmada Kayseri'nin gastronomi turizmi potansiyelinde yöresel yemeklerin yeri ve önemini restoran yöneticileri perspektifi ile keşfetmek

amaçlanmaktadır. Kayseri'nin gastronomi turizmi potansiyelinde önemli bir yere sahip olan yöresel yemeklerin yiyecek- içecek işletmelerinde sunulma veya yeterince sunulmama durumunun altındaki nedenlerin ortaya çıkartılması da çalışmanın ikincil amacıdır. Bu sebeple gerçekleştirilen çalışmanın amaçları doğrultusunda nitel araştırma yöntemlerinden fenomenolojik (olgu bilim) deseni tercih edilmiştir.

Araştırmanın evreni Kayseri'de yöresel yemek sunan yiyecek- içecek işletmeleri yöneticilerinden oluşmaktadır. Çalışma grubunu oluşturan yöneticilerin hizmet sundukları işletmeler; Tripadvisor sitesinde 12.01. 2024-20.01.2024 tarihleri arasında müşterilerin en fazla ziyaret ettikleri 10 yöresel işletme arasından seçilmiştir. Araştırma kapsamında veriler, doküman analizi, gözlem, ön saha çalışması ve yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile toplanmıştır. Mülakat esnasında katılımcılara yönlendirilecek sorular için literatürden faydalanılmıştır (Büyüksalvarcı, Şapcılar ve Yılmaz, 2016; Erdem, Mızrak ve Kemer, 2018; Kurnaz ve İşlek, 2018). Katılımcılara yöneltilmek üzere 5 adet soru belirlenmiştir. Görüşme formunda yer alan sorular aşağıdaki gibidir:

- Menüde en çok talep edilen yöresel ürünler, yemekler hangileridir?
- Kayseri'de genel olarak yöresel yemek yapan restoranları sayıca yeterli buluyor musunuz?
- Yerli ve yabancı misafirleriniz yöresel yemeklere ilgi duyuyor mu?
- Menüünüzde yer alan yöresel yemek sayısı sizce yeterli mi?
- Yöresel yemekleri aslına uygun mu yapıyorsunuz (örneğin mantının elle doldurulması, minik olması gibi) yoksa zaman içerisinde şartlar dahilinde değişime uğradı mı?

Görüşmeler gerçekleştirilmeden önce belirlenen araştırma grubunda yer alan katılımcılardan randevu istenmiştir. Belirlenen gün ve tarihte, görüşmeler katılımcılarla yüz-yüze gerçekleştirilmiştir. Katılımcılara, araştırma hakkında ön bilgi verilmiş ve görüşmenin ses kaydına alınması için izinleri istenmiştir. Görüşmeler sonlandıktan sonra ses kaydı ve notlar aracılığıyla toplanan verilerin, bilgisayar ortamında transkripsiyonu gerçekleştirilmiştir. Yazılı hale getirilen araştırma verileri içerik analizi ve betimsel teknikleri ile analiz edilmiştir. Betimsel ve içerik analiz teknikleri ile sınıflandırılan veriler MAXQDA programı aracılığıyla kodlanarak temaları oluşturmuştur.

BULGULAR

Tablo 1’de katılımcılara ait demografik bilgiler yer almaktadır. Demografik özelliklere bakıldığında, 4 kadın katılımcı, 6 erkek katılımcı ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların eğitim statüleri incelendiğinde ağırlıklı olarak lise mezunlarından oluştuğu görülmektedir. Katılımcıların 6 tanesi 25-35 yaş aralığındadır, 4 katılımcı ise 35 yaş üzerindedir. Katılımcıların tamamı yiyecek-içecek işletmelerinde yönetici konumunda görevlidir.

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Bilgileri

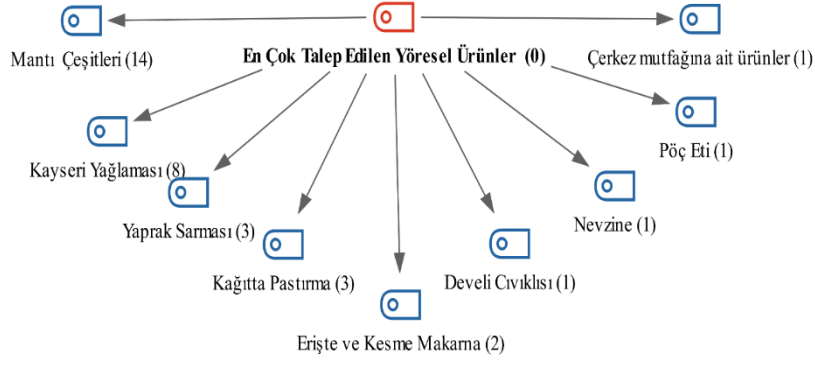
Rumuz	Cinsiyet	Statü	Yaş	Eğitim
K1	Erkek	Restoran Yöneticisi	29	Ön Lisans
K2	Erkek	Restoran Yöneticisi	43	Lise
K3	Erkek	Restoran Personel Yöneticisi	32	Lise
K4	Erkek	Restoran Yöneticisi	30	Lisans
K5	Kadın	Restoran Yöneticisi	26	Lisans
K6	Kadın	Restoran Yöneticisi	30	Lise
K7	Erkek	Restoran Yöneticisi	52	İlkokul
K8	Erkek	Restoran Yöneticisi	53	Lise
K9	Kadın	Restoran Yöneticisi	31	Yüksek Lisans
K10	Kadın	Restoran Yöneticisi	46	Lisans

Program aracılığıyla katılımcıların sorulara verdikleri yanıtlar baz alınarak 5 adet ana tema belirlenmiştir. Bu temalar; (1) en çok talep edilen yöresel ürünler, (2) restoran sayısı, (3) turistlerin yöresel ürünlere ilgisi, (4) yöresel ürün sayısı, (5) yöresel ürünlerin üretimi şeklinde isimlendirilmiştir.

1.Soru: Menüde en çok talep edilen yöresel ürünler, yemekler hangileridir?

Katılımcılara yöneltilen, restoranınızda turistler tarafından en çok talep edilen ürünleriniz nedir? sorusuna verilen cevaplar şekil 1’deki gibidir.

Şekil 1: Katılımcıların Restoranlarda Talep Edilen Ürünlere İlişkin Görüşleri



1. soruya ilişkin katılımcılar, mantı çeşitlerinin (Kayseri mantısı, yağ mantısı, patatesli mantı, tepsi mantısı) tercih edilmesine ilişkin cevap 14 kez tekrarlanmıştır. Kayseri'ye özgü bir yemek olan Kayseri yağlaması ise katılımcılar tarafından 8 kez cevap olarak verilmiştir. Yaprak sarması ve pastırma 3 kez tekrarlanmıştır. Yöresel yemek sayısının oldukça fazla olmasına rağmen menülerde yer alan sayının bu zenginliğe oranla az olmasını katılımcılar diğer yemeklerin yeterince turistler tarafından bilinmemesine bağlamışlardır. Katılımcılar tarafından verilen cevaplardan ilgi çekici ve mevcut duruma ilişkin görüşler şu şekildedir:

Katılımcı 1: "Nezine gibi başka yöresel yemekler menüde yer almıyor. Genelde misafirlerimiz soruyorlar ama menüde yer vereceğimiz kadar büyük bir talebi ve potansiyeli görmüyoruz. Genelde bu tarz lezzetleri daha orta yaşlı geçmiş bireylerden alıyoruz. Eskiye ait unutulmuş bir lezzettir nezine. Kayseriliyim ve geçmişte su böreğinin yapımı daha zahmetliydi günümüzde de birçok yerde de biz de de bulunuyor fakat hakkıyla yapılmıyor. Geliri gideri, talebine göre bizde hazır olarak büyük işletmelerden temin ediyoruz." Katılımcı 1'in verdiği bu yanıtın menülerde yer alan yöresel yemeklerin, ziyaretçilerin taleplerine, işletmede üretilebilme olanaklarına ve ekonomik unsurlara göre şekillendiği anlaşılmaktadır.

Katılımcı 4: "Yöresel yemeklerimizden en çok yağlama mantı talep ediliyor. Yaprak sarmamız da etli diğer işletmelerin geneli saklama şartları vs. gibi nedenlerden dolayı zeytinyağlı tercih ederler. Ama biz yıllardır zaten 50 yıllı aşkın bir süredir hizmet veriyoruz etli yaprak sarmasını tercih ediyoruz. Kayseri'de eskiden beri hazırlandığı gibi."

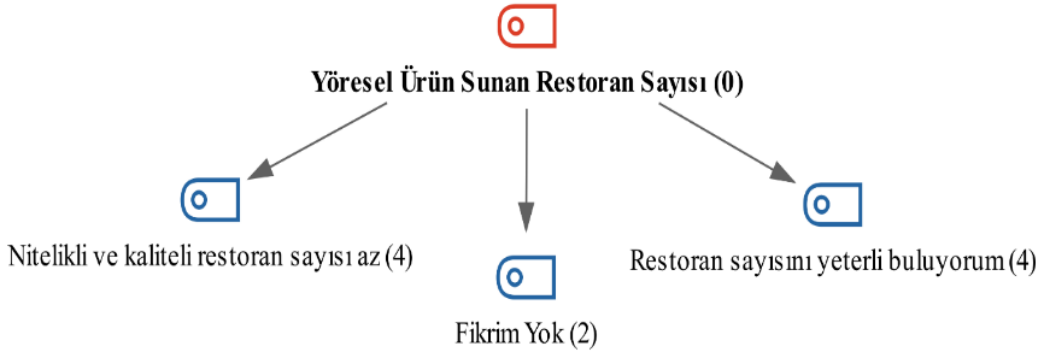
Katılımcı 4 ve **Katılımcı 5** tarafından verilen yaprak sarmasının etli yapılması cevabı, Kayseri mutfağına has bir ürün olan etli yaprak sarması geleneğinin restoranlar aracılığıyla yaşatılmasına bir örnektir. Genellikle Kayseri'de evlerde yapılan bir ürün olan etli yaprak sarmasını, bilmeyen ve deneyimlemek isteyen ziyaretçilere sunulması, geleneksel reçetelerin yaşatılarak tanıtımına ve gelecek nesillere aktarımına olanak sağlamaktadır.

Katılımcı 9: “Çerkes mutfağına ait ürünler yer almakta fakat elbette Kayseri yöresellerini de barındırıyoruz talep çok fazlaydı çünkü” Katılımcı 9 tarafından vurgulanan Çerkes mutfağına ait ürünlerin menüde yer alması ve talep edilmesi, Kayseri’de yaşayan Çerkes halkın mutfak kültürünün yaşatılmasına ve Kayseri mutfağının zenginliğine bir örnektir.

2. Soru: Kayseri’de genel olarak yöresel yemek yapan restoranları sayıca yeterli buluyor musunuz?

Katılımcılara yöneltilen, Kayseri’de genel olarak yöresel yemek yapan restoranları sayıca yeterli buluyor musunuz? sorusuna verilen cevaplar şekil 2’deki gibidir.

Şekil 2: Katılımcıların Yöresel Yemek Yapan Restoranları Sayısına İlişkin Görüşleri



Katılımcılardan 4’ü, Kayseri’de faaliyet gösteren restoran sayısının yeterli olduğunu düşünmektedirler. Katılımcılardan 4’ü ise Kayseri’de nitelikli restoran sayısının ve yöresel ürünleri aslına uygun bir şekilde sunan restoran sayısının yetersiz olduğunu belirtmiştir. 2 katılımcı ise konu hakkında bir fikir belirtmemişlerdir. Nitelikli işletme sayısının az olmasını, halkta yöresel yemeklerin en iyisinin evde yapılır algısının yaygın olmasına bağlamışlar bu sorunun çözümünde girişimcilerin ve yerel yönetimlerin gerçekleştireceği projelerin fayda sağlayacağını belirtmişlerdir. Erciyes Kayak Merkezi’nde yöresel yemek sunan yeme-içme işletmesinin bulunmayışının gastronomi turizminin gelişimini engellediği, Kayseri’nin büyük bir gastronomi turizmi potansiyelinin olduğunu ancak bu alanda yapılan yatırımların diğer gastronomi şehirlerine göre daha geç bir zamanda başladığını bildirmişlerdir. Ayrıca gastronomi turizminin şehirde gelişiminde restoranların önemli rol oynadığı ancak mevcut durumda bu sayısının yetersiz olması bulguları dikkat çekmektedir. Katılımcılar tarafından verilen cevaplardan ilgi çekici ve mevcut duruma ilişkin görüşler şu şekildedir:

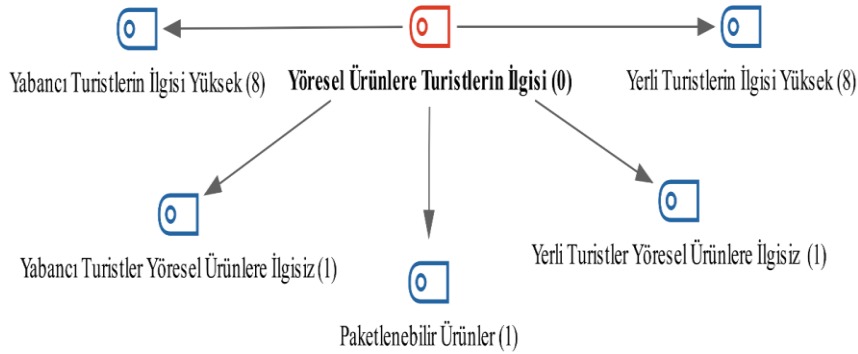
Katılımcı 2: “Aslında bakarsan restoran sayısı azımsanmayacak kadar çoğaldı. Fakat hakkıyla yapan restoran sayısının az olduğunu düşünüyorum. Gerek hijyen gerek kalite ve reçeteleri uygulama biçimleri olsun. Bu açıdan bakarsak kaliteli restoran sayısı bence çok az”.

Katılımcı 8: “Kesinlikle yetersiz, gastronomi şehri potansiyeli de yüksek fakat insanımız bu tarz restoranlara karşı en iyisi evde yapılır mantığıyla yaklaşıyor”.

3. Soru: Yerli ve yabancı misafirleriniz yöresel yemeklere ilgi duyuyor mu?

Katılımcılara yöneltilen, Yerli ve yabancı misafirleriniz yöresel yemeklere ilgi duyuyor mu sorusuna verilen cevaplar şekil 3’teki gibidir.

Şekil 3: Katılımcıların Yerli Ve Yabancı Misafirlerin Yöresel Yemeklere İlgi Duymasına İlişkin Görüşleri



Katılımcılar kendilerine yönlendirilen 3. soruda, restoran menülerinde yer alan yöresel ürünlere ziyaretçilerin ilgisini değerlendirmişlerdir. Katılımcıların verdikleri yanıtlara göre; yerli ve yabancı turistlerin yöresel ürünlere ilgisi bulunduğu dair 8’er defa kodlama yapılmıştır. Yabancı turistlerin ilgisinin nispeten az olduğunu bir katılımcı belirtirken, başka bir katılımcı ise yerli turistlerin nispeten yöresel ürünlere ilgisinin az olduğunu belirtmiştir. Yiyecek- içecek işletmelerinin kış turizmi vasıtasıyla özellikle kayak sezonunda daha fazla yerli ve yabancı turist ağırladıklarını bildirmişlerdir ancak Kayseri mutfağını oluşturan ürünlerin Kayseri halkı tarafından dahi yeterince bilinmediği belirtilmiştir. Katılımcılar tarafından verilen cevaplardan ilgi çekici ve mevcut duruma ilişkin görüşler şu şekildedir:

Katılımcı 1: “Havaalanı yolu üzerinde bulunan bir restoran olduğumuz için genelde şehir dışından misafirlerimizi ağırlamaktayız. Gezi turlarına katılan ve havaalanında vakit geçirmesi gereken turistler potansiyel müşterilerimizdir. Özellikle kayak sezonunda olduğumuz vakitlerde Rusya, Ukrayna gibi ülkelerden ziyaretçilerimiz fazla olmakta. Yazın da genellikle Nevşehir’i ziyarete gelen turlar Erkilet Havalimanı’nı kullandıkları için bizi tercih ederler. Gözlemediğim kadarıyla Ruslarda sanırım bir

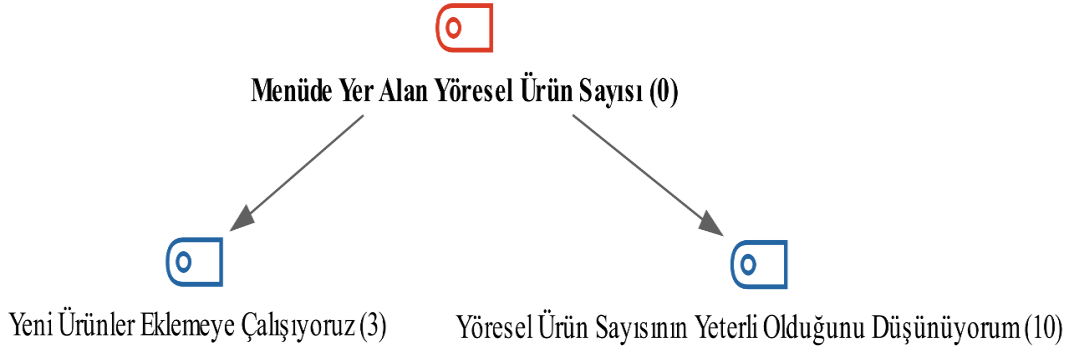
pastırma kültürü var onlar pastırmayı fazlaca talep ediyorlar ve vakumlu paketlerde de ülkelerine götürmek içinde ayrıca alıyorlar. Avrupalılar pastırmamıza uzaklar.” Katılımcı 1’in cevabında, ziyaretçilerin beğendikleri ürünleri ürünlerden saklanma koşulları uygun olanlarını vakumlu paketleme yöntemiyle satın alarak evlerine götürmeleri ilgi çeken önemli bir noktadır.

Katılımcı 2: “Pöç çok bilinen bir yemek değil. Kayseri’de eski bir lezzet olmasına rağmen gerek yurt içinden gerekse de yurt dışından çok misafirimiz oluyor. Kayak sezonu açıldığı zaman özellikle kırık çıkık sakatlık gibi rahatsızlıklara kemik suyu birebir olduğu için yabancılarda yerli müşterilerde fazla ilgi gösteriyorlar. Yabancı misafirlerden en çok Iraklı misafirlerimiz pöçü çok beğeniyorlar. İngilizlerden de olumlu geri dönüşler alıyoruz bize bile şaşırtıcı geliyor uzak ve farklı bir kültür olmasına rağmen beğeniyorlar”. Katılımcı 2’nin turistlerin yöresel ürünlere duydukları ilgiye dair cevabında pöç yemeğinin faydası sebebiyle, özellikle kış turizmine katılan ve sakatlanan ziyaretçiler tarafından tercih edilmesi öne çıkan bir noktadır.

4. Soru: Menüünüzde yer alan yöresel yemek sayısı sizce yeterli mi?

Katılımcılara yöneltilen, menünüzde yer alan yöresel yemek sayısı sizce yeterli mi? sorusuna verilen cevaplar şekil 4’teki gibidir.

Şekil 4: Katılımcıların yerli ve yabancı misafirlerin yöresel yemeklere ilgisine yönelik görüşleri



Katılımcılar, yönlendirilen 4. soru ile restoran menülerinde yer alan ürün sayısını değerlendirmişlerdir. Katılımcıların tamamının ürün sayısını yeterli bulduğu cevabı alınmıştır. Katılımcılardan 3’ü sayının yeterli olduğunu fakat yeni ürünler eklemeye açık olduklarını ve bu konuyla ilgili çalışmalar yaptıklarını belirtmişlerdir. Katılımcılar tarafından verilen cevaplardan ilgi çekici ve mevcut duruma ilişkin görüşler şu şekildedir:

Katılımcı 8: “Talep doğrultusunda arttırıyoruz. Bir de kendimiz araştırıyoruz elbette ne eklenebilir halk geçmişten neyi özledi neleri severek tüketirler. İlk önce kendimiz deniyoruz sonra tutundurmaya

çalışıyoruz. Öncelikle eski reçetelere ulaşmaya çalışıyoruz elbette. Zaman içerisinde arttırılabilir fakat şu an hali hazırda sadece Kayseri'ye ait 35 adet ürün bulunmakta menümüzde ki bu sayısı diğer restoranların menüleriyle kıyaslanacak olursa oldukça iddialı..."

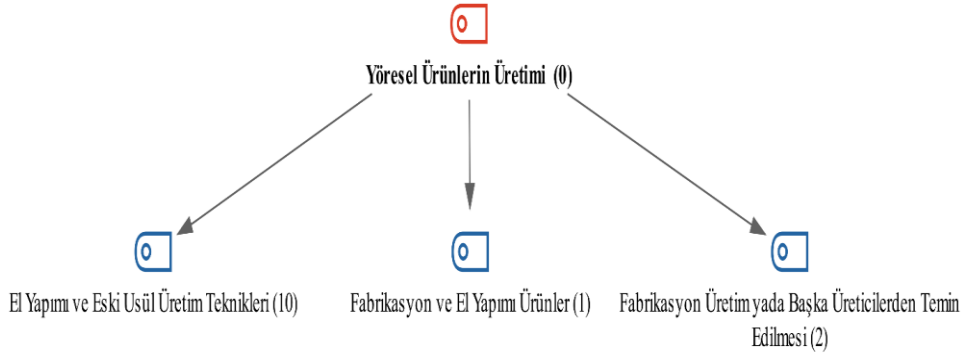
Katılımcı 9: *"Menü ile uyumu bozmayacak şekilde talepler doğrultusunda kendimizi geliştirmeye çalışıyoruz. Leps çorbası bağışıklık sistemini güçlendiren ve besleyici bir çorba. Burada eski tarifleri yorumlayarak menümüze ekliyoruz."*

Katılımcı 8 ve Katılımcı 9 tarafından, menülerinde yer alan ürün sayısına yönelik sorulan sorunun yanıtında yer alan eski reçeteleri yaşatma, araştırma ve bu ürünlerin geliştirilerek menülerine ekleme düşüncesi önemli bir değerlendirmedir.

5. Soru: Yöresel yemekleri aslına uygun mu yapıyorsunuz (örneğin mantının elle doldurulması, minik olması gibi) yoksa zaman içerisinde şartlar dahilinde değişime uğradı mı?

Katılımcılara yöneltilen 5. soruya verilen cevaplar şekil 5'teki gibidir.

Şekil 5: Katılımcıların Yöresel Yemeklerin Üretim Şekline İlişkin Yönelik Görüşleri



Katılımcılara yönlendirilen 5. soruda, yöresel ürünlerin üretiminde tercih ettikleri yöntemler araştırılmıştır. Katılımcıların tamamı işletmelerinde ürünlerin önemli bir kısmının el yapımı ve reçetelerine uygun eski üretim tekniklerini kullanarak ürettiklerini belirtmişlerdir. Katılımcılardan 2'si ürünleri üretirken farklı işletmelerden satın aldıkları veya fabrikasyon ürünleri de satışa sunduklarını bildirmişlerdir. Katılımcılardan bir tanesi ise hem fabrikasyon hem de el emeği ürünleri restoranda tüketiciye sunulduğunu belirtmiştir. Katılımcılar tarafından verilen cevaplardan ilgi çekici ve mevcut duruma ilişkin görüşler şu şekildedir:

Katılımcı 1: *"Aslına uygun yapmaya çalışmaktayız. Zaten restoranımızın ilk şubesi hamur işleri üzerine açılmıştı. Sonrasında konsepti geliştirdik. Su böreği gibi bazı ürünleri başka firmalardan edindiğimiz oluyor. Fakat mantı ve şebit gibi ürünleri el yapımı üretmekteyiz, aslına uygun bir şekilde. Örneğin*

bu konuya yaklaşımlarını ele almaktadır. Ayrıca söz konusu çalışmalarda genellikle nicel araştırma yönteminin tercih edildiği görülmektedir (Bakkaloğlu ve Koçoğlu, 2022; Elmacıoğlu ve Seçme, 2019; Çeşmeci, Çulfacı ve Kılıçhan, 2023). Bu sebeple nicel araştırma yöntemlerinde kullanılan anket veri toplama tekniğiyle toplanan verilerin altında yatan nedenlerin keşfedilmesi açısından nitel yöntemle tasarlanmış çalışmalar oldukça önemlidir. Kayseri'nin daha çok kış turizmi ile ön planda olması, turizm alanında gerçekleştirilen akademik çalışmaların ağırlıklı olarak bu konuya odaklanmalarına neden olmuş olabilir. Kaya (2018), 2000'li senelerin başından itibaren daha yoğun bir biçimde Türkiye'de kış turizmi master planlarının oluşturulması ve bu konu üzerine ciddi yatırım ve yeniliklerin uygulanmasının ülkede kış turizmi potansiyeli taşıyan şehirleri turizm paydasında desteklediğini belirtmiştir. Kayseri'de yer şekilleri, şehir imkânları ve Erciyes Kayak Merkezi'nin turizm açısından uygunluğunun kış turizminin yerel kalkınmaya fayda sağlamıştır (Sabur ve Güneş, 2023b).

Yeme-içmenin bir gereksinim olması dolayısıyla gastronomi turizmi diğer turizm alternatiflerine kolay uyum sağlayan bir yapıdadır. Çalışmada yer alan katılımcıların beyanları da bu durumu doğrular niteliktedir. Kayseri'de yerel yönetimlerin ve turizm paydaşlarının vasıtasıyla gastronomi turizmi üzerine son yıllarda atılımların gerçekleştirilmesiyle beraber gastronomi turizmi alanında da akademik çalışma sayısı artmaya başladığı belirtilmiştir. Bu bağlamda yapılan çalışma sonucunda şu öneriler sunulabilir:

Kayseri mutfağını oluşturan ürünlerin Kayseri halkı tarafından dahi yeterince bilinmemesinden dolayı, yerel yönetimlerin ve paydaşların kamu spotları, reklamlar, il ve ilçelerde düzenlenecek tanıtım etkinlikleri ile daha fazla kitleye yöresel ürünlerin tanıtılması gerekmektedir. Kayseri ilinde ve ilçelerinde düzenlenecek workshoplar, tadım etkinlikleri ve çalıştaylar gibi faaliyetlerin daha fazla düzenlenmesi hem yerel halkın bilincini arttıracaktır hem de tanıtıma katkı sağlayacaktır. Yiyecek- içecek işletmelerinin, şehrin mutfağının markalaşmasında ve tanıtımında önemli bir rol üstlenmesine bağlı nitelikli işletme sayısının artmasının sağlanması gerekmektedir. Tanıtımı destekleyecek bir diğer nokta ise Kayseri'ye ait yöresel mutfak ürünlerini hazırlayan ve sunan nitelikli işletme sayısının artmasıdır. Bu konuda girişimcilerin yapacağı yatırımlar ve yerel yönetimin desteklerinin etkisi büyük olacaktır. Yapılan saha araştırmasında Kayseri ilinde butik restoran sayısı oldukça azdır. Kayseri'de faaliyet gösteren işletme yöneticileri açılacak butik restoranların pazarda tutunma olasılığının yüksek olacağını belirtmişlerdir. Tanıtım konusundaki bir diğer eksiklik ise Kayseri gastronomisini tanıtan sosyal medya ve internet sitelerinin azlığıdır. İnternet bağlantısı aracılığıyla Google, Yandex gibi arama motorlarının veri

tabanları incelendiğinde Kayseri mutfak kültürünün tanıtımına dair resmî web sitelerinin, gastronomi açısından büyük üne sahip yerli-yabancı şehirlere göre kapsamının ve sayısının yetersiz olduğu gözlemlenmiştir. Ayrıca bu sitelerde yabancı dil konusundaki eksikliklerin giderilmesinin yabancı turistlere, Kayseri mutfağının tanıtılmasında önemli katkısı olacaktır. Kış turizmi için Kayseri'ye gelen turistlere yeme-içme aktiviteleri için il merkezinde daha fazla alternatif olduğu açıktır. Erciyes Dağı ve kayak pisti çevresinde faaliyet gösteren ve yöresel ürün sunan restoran sayısı il merkezine göre daha azdır. Kış turizmi için ağırlanan turistlere de Kayseri mutfağını etkin bir şekilde tanıtmak, gastronomi turizmine katkı sağlayacaktır. Ayrıca kış turizminin belirli aylar ile kısıtlı kalması Kayseri'de turizmden sağlanan faydanın sürdürülebilmesi açısından olumsuz bir etkiye sahiptir. Bu açıdan gastronomi turizminin yıl boyunca sürdürülebilmesi ve diğer turizm alternatifleriyle iç içe uygulanabilir olması bir avantajdır.

Kayseri bilindiği üzere Kapadokya Bölgesi sınırlarındadır. Kapadokya bölgesine düzenlenen paket turlarda ulaşım büyük ölçüde Kayseri Erkilet Havalimanı aracılığıyla sağlanmaktadır. Bu açıdan yeme-içme işletmelerinin yöneticileri gelen turistlerin Kayseri ili içerisinde daha fazla vakit geçirmelerinin ve tur programında Kayseri içerisinde gerçekleştirilebilecek faaliyetlerin yer almasının kendilerine fayda sağlayacağını belirtmişlerdir. Bu kapsamda gastronomi turizmde önemli bir yere sahip olan yerel lezzet turlarının programlarında Kayseri ve çevresinin de yer alması turistler için ilgi çekici olabilir. Bu programlarda yer alacak yaşayan mutfak uygulamaları ve deneyimsel turizmin ön planda tutulması da Kayseri'nin destinasyon çekiciliğini arttıracaktır. Çünkü yaşayan mutfak akımı her şey dahil otel konseptinin sınırlılığında sınırlan ve turistleri yerel mutfak kültürüne daha fazla yakınlaştıran bir akımdır. Bu akım ile turistler yerel pazarları gezebilir, şefler ile mutfak uygulamalarına katılabilirler, yemeğin hazırlanış aşamalarını yakından takip edebilmektedirler. Örneğin Kayseri mutfağının ünlü bir yemeği olan coğrafi işaret tesciline sahip Kayseri mantısının hazırlanış aşamalarına gastro-turistlerin dahil edilmesi turistlere eşsiz bir deneyim yaşatacaktır. Kayseri mantısının hikayesi, özellikleri kendine has hamurunun bükülme şeklinin aktarılması, gastronomi turizmi açısından Kayseri'ye katkı sağlayacaktır.

Kayseri mutfağının sahip olduğu özgün lezzetlerin, pişirme tekniklerinin, yerel mutfak kültürünün yaşatılması ve korunarak gelecek nesillere aktarımında coğrafi işaret tescili önemli bir yere sahiptir. Bu açıdan Kayseri'ye ait özgün mutfak ürünlerinin coğrafi işaret tescili ile koruma altına alınması için yerel bilincin oluşturulması ve daha fazla ürünün coğrafi işaret

tesciline sahip olması önemlidir. Coğrafi işaret portalında yer alan verilere göre Kayseri'ye ait ürünlerden yalnızca 26 tanesi tescillenmiştir. 26 adet üründen 23 tanesi gıda ürünüdür (Türkpapatent, 2023). Bu sayı Kayseri mutfağının sahip olduğu ürün sayısı ve potansiyeli göz önüne alındığında azdır. Araştırma kapsamında işletme yöneticilerinin verdikleri cevaplardan yola çıkarak Kayseri mutfağına ait yöresel ürünlerin üretiminde eski reçetelerin uygulanması ve aslına sadık kalınması, müşteri memnuniyeti ve Kayseri mutfak kültürü açısından önemlidir. Coğrafi işaret tesciline sahip ürünlerin reçetelerine uygun üretim tekniklerine sadık kalınması ve belirli standartların korunması gerekliliğinin bulunması gastronomi turizminin sürdürülebilirliğine de fayda sağlayacaktır. Bu kapsamda coğrafi işaret tesciline sahip ürünleri üreten restoran işletmelerinin göstereceği hassasiyet ve ilgili kurumların gerçekleştireceği denetimlerle korunması gerekmektedir.

KAYNAKÇA

- Aylan, S., İş, M., Yeşilçimen, P. (2017). Turizm Açısından Yöresel Yemeklerin Pazarlama Aracı Olarak Kullanılması: Karaman İli Örneği. *Kesit Akademi Dergisi*, 3(10), 446-462.
- Bakkaloğlu, F., Koçoğlu, C. M. (2022). Gastronomi İmaj Algısının Destinasyona Yönelik Davranışsal Niyetler Üzerindeki. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(3), 1769-1787.
- Birdir, K. ve Akgöl, Y. (2015). Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Şikayetlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi. *İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi*, 3(2), 57-68
- Budak, N., Şahin, H., Çiçek, B., Yılmaz, M. (2004). Kayseri İlinin Yemek Alışkanlıkları ve Kayseri Yemekleri. Erciyes Üniversitesi Atatürk Sağlık Yüksekokulu, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Kayseri.
- Büyükşalvarcı, A., Şapcılar, M. C., Yılmaz, G. (2016). Yöresel Yemeklerin Turizm İşletmelerinde Kullanılma Durumu: Konya Örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 4(4), 165-181.
- Cesur, E. (2017). *Yerli turistlerin Doğu Karadeniz Mutfağına İlişkin Görüşleri*. Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir.
- Çeşmeci, N., Çulfacı, G., Kılıçhan, R. (2023). Turistlerin Yerel Mutfak Yeme Eğilimleri ile Unutulmaz Turizm Deneyimleri Arasındaki İlişki: Kayseri Örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1).
- Elmacıoğlu, N., Seçme, G. (2023). Gastronomi ve Kent Pazarlamasının Kayseri Örneğinde İncelenmesi. *Uluslararası Anadolu Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(2), 432-449. <https://doi.org/10.47525/ulasbid.1249552>
- Erdem, A. (2017). Turizm Faaliyetlerinin Yerel Halk Tarafından Nasıl Algılandığının Tespitine Yönelik Bir Çalışma: Kayseri Örneği. Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Kayseri.
- Erdem, Ö., Mızrak, M., Kemer, A. K. (2018). Yöresel Yemeklerin Bölge Restoranlarında Kullanılma Durumu: Mengen Örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 44-61.
- Güllü, K., Atasoy, B. (2020). Gastro-Turistlerin Seyahat Özellikleri Üzerine Bir Araştırma. *Uluslararası Türk Dünyası Araştırmaları Dergisi*, 3(3), 1-12.
- Halıcı, N. (2009). *Türk Mutfağı*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

- Hall, M. C., Mitchell, R., Sharples, L. (2003). Consuming Places: the Role of Food, Wine And Tourism in Regional Development, in Food Tourism Around the World: Development, Management and Markets. Butterworth-Heinemann: Elsevier.
- Hjalager, A-M., Richards, G. (ed.) (2002). Tourism and Gastronomy. London: Routledge.
- İflazoğlu, N., Yaman, M. (2020). Yöresel Mutfakların Gastronomi Turizminde Yer Alma Durumu: Mardin Yerel. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(3), 1943-1957.
- Kaya, G. (2018). Kayseri'nin Kış Turizm Potansiyeli ve Tercih Edilmesindeki Sebepler: Erciyes Örneği. Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Kılınç, O., Kılınç, U. (2018). Yöresel Gastronomik Değerlerin Ürüne Dönüşme Düzeyi: Antalya İl Merkezi Restoran Menüleri Üzerine Bir İnceleme. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(Special Issue 3), 394-410.
- Kurnaz, A., İşlek, E. (2018). Yöresel Yemeklerin Restoranlar Tarafından Kullanımının Değerlendirilmesi: Marmaris Örneği. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 8(1), 50-59.
- Küçükkömürler, S., Şirvan, N. B., Sezgin, A. C. (2018). Dünyada ve Türkiye'de Gastronomi Turizmi. *Uluslararası Turizm Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 2(2), 78-85.
- Mckercher, B., Okumuş, F. Okumuş, B.. (2008). Food Tourism as A Viable Market Segment: it's All How You Cook the Numbers. *Journal Of Travel & Tourism Marketing*, 25(2): 137- 148.
- Mil, B. Denk, E. (2015). Erzurum Mutfağı Yöresel Ürünlerin Otel Restoran Menülerinde Kullanım Düzeyi: Palandöken Örneği. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 5(2), 01-07.
- Richards, G. (2002). Gastronomy: An Essential Ingredient in Tourism Production and Consumption. *Tourism and Gastronomy*, 11, 2-20.
- Sabur, D. G., Güneş, S. G. (2023a). Kayseri Bünyan ve Akkışla Gilaburusu Örneğinde Coğrafi İşaret Tescili ve Gastronomi Turizmi. [Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research](#), 7(1), 141-156.
- Sabur, D. G., Güneş, S. G. (2023b). Kayseri Örneğinde Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi ve Coğrafi İşaretli Ürünler. *Tourism and Recreation*, 5(2), 138-152.
- Santich, B. (2012). *Bold Palates: Australia's Gastronomic Heritage*. Wakefield Press.
- Selwood, J. (2003) The Lure of Food: Food As an Attraction in Destination Marketing in Manitoba, Canada, Michael Hall (Ed), *Food Tourism Around the World: Management of Development and Markets* (s.178-180) Great Britain: Elseiver.
- Sormaz, Ü., Kaya, Ş. (2019). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yöresel Mutfak Uygulamaları: Gaziantep Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(2), 304-323.
- Şahinbaş, K. (2018). Kayseri'de Geçiş Dönemlerine ve Belirli Günlere Özgü Mutfak Kültürü. *Uluslararası Beşerî Bilimler ve Eğitim Dergisi*, 4(8), 100-112.
- Türkpatent (2023). Coğrafi İşaretler. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisiaretler/liste?il=38>. [Erişim: 10 Mayıs 2023].
- Yılmaz, Ö. (2019). Yöresel Yemeklerin Yerel Restoranlarda Sunulma Düzeyi: Bayburt Örneği. *Bayburt Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 2(2), 225-230.
- Yılmaz, Ö. (2020). Trabzon Yöresel Yemeklerinin Yerel Restoran Menülerinde Yer Alma Düzeyleri. *Bayburt Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 3(2), 122-130.
- Yüzer, S. (2022). Kayseri İlinin UNESCO Gastronomi Yaratıcı Şehirler Ağına Katılmasına İlişkin Yerel Yönetim ve Sivil Toplum Kuruluşlarının Bakış Açısı Üzerine Bir Araştırma. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Nevşehir.

Zagralı, E., Akbaba, A. (2015). Turistlerin Destinasyon Seçiminde Yöresel Yemeklerin Rolü: İzmir Yarımadası'nı Ziyaret Eden Turistlerin Görüşleri Üzerine Bir Araştırma. *Yaşar Üniversitesi E-Dergisi*, 10(40), 6633-6644.