GASTRONOMİ KONGRESİ

ÖZET BİLDİRİ KİTABI

22 - 25 Mart 2018

ATO CONGRESIUM

ORGANİZASYON ORTAKLARI

T.C.
KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI

ANKARA İLİ
1923

GAZİ ÜNİVERSİTESİ
1926

TUADER

ANKARA
KALKINMA AJANSI

TAŞPAKON

WORLD'S LARGEST BAKLAVA

RECORD GUINNESS WORLD RECORDS HOLDER

ANKARA - 2018

ÖNSÖZ

(Gastronomi Kongresi Düzenleme Kurulu Adına)

Uygarlıkların mutfak kültürüne tarihsel olarak bakıldığında; toplumların gelenek ve görenekleri, sosyo-kültürel boyutları, refah durumları, etkileşimde bulunduğu toplumlar, yaşanan bölgenin coğrafi koşulları gibi etmenlere bağlı olarak birbirinden farklı gelişimle karşımıza çıktığı görülmektedir. "Gastronomi" ise mutfak kültürünün gelişimi ile eş zamanlı olmakla birlikte kavramsal olarak ilk defa Fransa'da 1801'de bir şiir adı olarak kullanılmıştır. Gastronomi kavramı; tüketilebilir tüm yiyecek ve içecek maddeleriyle kültür arasındaki ilişkiyi ve iyi yemek yeme ve içme sanatını inceleyen bir disiplin olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu nedenle gastronomi tarihinin geçmişi insanlığın doğuşuna kadar uzanmaktadır.

Turizm endüstrisine bakıldığında "deniz, kum ve güneş" turizmi yaygın olmakla birlikte alternatif turizm kaynaklarının oluşturulması ile gelen turist sayısının arttırılması bu sayede turizm ile birlikte bölgesel kalkınmayı desteklemesi ile ülke ekonomisine olumlu katkıların sağlanması amaçlanmaktadır. Günümüzde alternatif turizm çeşitlerinden biri olan Gastronomi turizmi; seyahat ve yiyecek-içecek endüstrisinin kesişiminde yer alan, uzun süredir iç içe olmasına rağmen yeni yeni tanımlanan bir turizm çeşididir. Gastronomi turizmi birçok ülke ve bölge için yeni bir turizm pazarını temsil etmekle birlikte girişimciler için benzersiz bir rekabet avantajı sağlamaktadır. Turistler gittikleri ülkelerin mutfak kültürlerini ve yemeklerini merak etmekte, bu merak sonucunda da gastronomi ve mutfak kültürü turistler için destinasyon tercihinde çekicilik unsuru olmaktadır.

Türk mutfağı, Türklerin tarihsel gelişim süreçlerindeki zenginlikle paralel bir gelişime sahiptir. Bu nedenle gastronomi turizmi açısından da büyük avantaja sahiptir. Bu avantajın ön plana çıkarılması suretiyle turizm potansiyelinin arttırılmasını sağlamak imkanlar dahilindedir.

Bu bağlamda Ankara Valiliği himayelerinde, Gazi Üniversitesi, Turizm Akademisyenleri Derneği (TUADER) ve Türkiye Aşçılar, Pastacılar Konfederasyonu (TAŞPAKON) işbirliği ile Ankara'da düzenlenen Gastronomi Zirvesi kapsamında gerçekleştirilen Gastronomi Kongresi, turizm ve gastronomi alanında çalışan akademisyenleri bir araya getirmiştir. Kongre süresince çeşitli akademisyenlerin hazırlamış oldukları çalışmalarla alana yaptıkları bilimsel katkı son derece verimli ve etkin olmuştur. Kongre süresince gastronomiyi çeşitli yönleriyle irdeleyen 122 adet sözlü bildiri sunulmuş ve yaklaşık 40 farklı üniversiteden 300

bilim insanı katılım göstermiştir. Kongre düzenleme kurulu olarak, gerçekleştirilen kongrenin Türkiye genelinde böylesi geniş bir katılımla neticelenmesi bizleri bir hayli mutlu etmiştir. Bu bağlamda, Gastronomi Kongresine gerek bilimsel çalışmaları ile gerekse de katılımları ile destek veren tüm bilim insanlarına ve katılımcılara, kongrenin gerçekleştirilmesinde emeği geçenlere ve katkı sağlayanlara teşekkürü bir borç biliriz.

Saygılarımızla,



Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA
Gastronomi Kongresi Yürütme Kurulu Başkanı

SİLLE YÖRESİNDEN GELENEKSEL BİR LEZZET: KAKIRDAK VE KAKIRDAK İLE YAPILAN BÖREKLER

Adeviye BAYKAL

Diyetisyen / Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimlerf Enstitüsü

Nermin IŞIK

Dr. Öğr. Üy. / Selçuk Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi

Özet

Sille mutfağı, özellikle Roma, Selçuklu ve Osmanlı kültüründen izler taşıyan ve özgün yöresel yemek kültürüne sahip bir beldedir. Bu çalışmada; Sille mutfağının unutulmaya yüz tutmuş lezzetlerinden olan kakırdağı ve kakırdak ile yapılan börekleri derleyerek kayıt altına alınması ve gelecek kuşaklara aktarılması amaçlanmıştır. Nitel araştırma yönteminin kullanıldığı çalışmanın verileri, Sille'de yaşayan, kaynak kişi olma özelliklerine sahip ev kadınları ile (n=5) yüz yüze görüşülerek elde edilmiştir.

Kakırdak, kuyruk ya da iç yağının doğranarak kavrulması sonucu yüzeyde kalan katı kısımdır. Kakırdak; kuyruğun kavrulması sunucu oluşan *kuyruk* kakırdağı ve hayvanın iç yağının kavrulması sonucu oluşan *don yağ* kakırdağı olmak üzere iki çeşittir. Kakırdak ile saç böreği ve tandır böreği yapılmakta, öğle veya ikindi öğünlerinde, karpuz ya da ayranla tüketildiği belirlenmiştir. Kakırdak besin öğesi bakımından incelendiğinde büyük oranda yağ içirmesinin yanı sıra az miktarda da protein ve E vitamini içermektedir. Unutulmaya yüz tutmuş yöresel bir lezzeti gelecek nesillere aktarmak mutfak kültürünün sürdürülmesi açısından oldukça önemlidir.

Anahtar Kelimeler: Kakırdak, Kakırdak Böreği, Sille Mutfak Kültürü, Konya Yemek Kültürü, Yöresel Lezzetler

AKSARAY İLİ ESKİL İLÇESİ GELENEKSEL BİR BUĞDAY ÜRÜNÜ: CÜĞCÜK

Adeviye FİLİKCİ

Diyetisyen / Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü

Nermin IŞIK

Dr. Öğr. Üy. / Selçuk Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi

Özet

Geleneksel yiyecek, bir bölgede yetiştirilen ürünler ve bölge halkının kültürüyle bir araya getirilerek oluşturulan, bölgede gelenek haline gelmiş yiyeceklerdir. Cüğcük, Eskil ilçesi mutfağının geleneksel yiyeceklerindendir. Araştırmanın amacı, Aksaray'ın Eskil ilçesinde yapılan cüğcüğün yapım aşamaları ve tüketim şeklinin derlenerek kayıt altına alınması ve gelecek kuşaklara aktarılmasıdır. Nitel araştırma yönteminin kullanıldığı çalışmanın verileri, Eskil'de yaşayan, kaynak kişi olma özelliklerine sahip, ev kadınlarından (n=5), yarı-yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak elde edilmiştir.

Cüğcük yaparken buğday temizlenir, yıkanır ve kaynatılarak kurutulur. Yapılacak çeşidine göre eklenmesi gereken besinler (kenevir, kavun-karpuz çekirdeği, menengiç, zeyrek(keten tohumu) eklenerek öğütülür. Genellikle sütün içine katılarak içine kuru üzüm eklenir ve cips şeklindeki tarhanayla (maraş tarhanası gibi) nadir olarak da pekmezle karıştırılarak ya da kuru şekilde, yat geberlik olarak tüketildiği belirlenmiştir. Buğdayın hasat edilmesinden sonra yapılan cüğcük bir sonraki hasada kadar ilçede sevilerek tüketilen bir besindir. Bu çalışmayla unutulmaya yüz tutmuş bir besin olan cüğcüğün kayıt altına alınması, tanıtılması mutfak kültürü açısından da önemlidir.

Anahtar Kelimeler: Cüğcük, Eskil, Mutfak Kültürü, Aksaray, Geleneksel Gıda

GASTRONOMİ TURİZMİ STRATEJİ VE EYLEM PLANI: NİTEL BİR YAKLAŞIM

Ahmet YARIŞ

Arş. Gör. / Dicle Üniversitesi, İ.İ.B.F

Kadir ÇAKAR

Dr. Öğr. Üy. / Mardin Artuklu Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu

Şehmus AYKOL

Arş. Gör. / Mardin Artuklu Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu

Özet

Kitle turizmi destinasyonlarının rekabetçi stratejilerini konumlandırdıkları bir turizm türü haline gelen Gastronomi Turizmine ilgi artmaktadır. Gastronomi Turizmi özelde turistik destinasyonlara ve genelde de ülke ekonomilerine sağlamış olduğu katkılardan dolayı destinasyon yönetim örgütleri ve destinasyon yöneticileri tarafından kalkınma planlarında yer almaktadır. Bu çalışma ilgili alan yazında daha önce çok az vurgulanan bir tema olan Gastronomi Strateji ve Eylem Planı konusunu ele almayı amaçlamıştır. Çalışmada nitel veri analizi yöntemi kullanılmış olup verilerin analizi için içerik analizinden faydalanılmıştır. Elde edilen verilerden, ana tema altında 4 farklı alt tema (vizyon, misyon, amaç-hedefler ve eylem planı) ve söz konusu bu alt temalar da kendi içinde farklı kategorilere ayrılmıştır. Çalışmadan elde edilen bulgular farklı destinasyonların benimsedikleri strateji ve eylem planlarının ortak birtakım niteliklere sahip olduklarını ve benzer yaklaşımlar sergilediklerini göstermektedir. Ayrıca alan yazında karşılaşılan eylem planları ile benzerlik gösterdiklerini ortaya çıkarmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi Turizmi, Turizm Stratejisi, Planlama

GASTRONOMİ UZMANLIĞI, TURLARI VE REHBERLİĞİ: KAVRAMSAL BİR ÇERÇEVE

Alaattin BAŞODA

Dr. Öğr. Üy. / Selçuk Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Serkan AYLAN

Öğr. Gör. Dr. / Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu

Reha KILIÇHAN

Dr. Öğr. Üy. / Erciyes Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Yusuf ACAR

Dr. Öğr. Üy. / Aksaray Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Özet

Bu çalışmanın temel amacı, turist rehberliği açısından gastronomi uzmanlığının, gastronomi turlarının ve gastronomi rehberliğinin kavramsal çerçevesini oluşturmaktır. Araştırmanın yöntemi, teorik bir model önerisine dayanmaktadır. Araştırmada süreç odaklı bir yaklaşım tercih edilmiş olup öncelikle, ilgili alanyazın ışığında, turizmde rehber ve rehberlik (çatı; turizm rehberliği, turist rehberliği, kaynak; gereç, kurum/kuruluş ve insan, kaynakların rolleri; amaç, hedef kitle ve özne) ve turist rehberliği açısından gastronomi (gastronomi uzmanlığı, turları ve turist rehberliği) temel referans profili belirlenmiştir. Bu çerçevede, gastronomi uzmanlığının, gastronomi turlarının ve gastronomi rehberliğinin kapsamı belirlenmiştir. Sonuç olarak belirli bir destinasyonun yerel mutfak kültürüne özgü gastronomi uzmanlığının; konu, etkinlik ve mekân uzmanlığı, gastronomi turlarının; deneyim, keşif, katılım, gezi-ziyaret-uğrama ve son olarak gastronomi rehberliğinin; bilgilendirme ve deneyim kazandırma bileşenleri ile açıklanabileceği ileri sürülmüştür.

Anahtar Kelimeler: Rehberlik Anatomisi, Turist Rehberliği, Gastronomi Turizmi, Gastronomi Uzmanlığı, Gastronomi Turları, Gastronomi Rehberliği

TÜRK MUTFAĞINDA GELENEKSEL EKMEK PİŞİRME YÖNTEM, ARAÇ VE GEREÇLERİNİN YAŞATILMASINA YÖNELİK ÖNERİLER: PİLEKİ ÖRNEĞİ

Alev DÜNDAR ARIKAN

Dr. Öğr. Üy. / Anadolu Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Maksut ÖZKEŞKEK

Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü

Özet

Türk toplumunun temel besin maddeleri arasında yer alan ekmek, Orta Asya döneminden günümüze kadar uzanan süreçte gerek Beylikler dönemi ve Selçuklu mutfaklarında, gerek Osmanlı mutfağında gerekse Cumhuriyet döneminin başlangıcından günümüze mutfak kültürümüzün vazgeçilmez besin öğelerinden biri olmuştur. Türk mutfak kültüründe ekmeğin öneminde beslenmedeki yeri kadar içerik ve pişirme yöntemine bağlı olarak farklılaşan ekmek çeşitliliğinin de büyük rolü vardır. Fakat insanların yaşam tarzında ve ikamet ettikleri yaşam alanlarında gerçekleşen değişim, beslenme alışkanlıkları ve mutfak kültürü üzerinde de etkili olmaktadır. Çoğu zaman hayatı kolaylaştıran yenilikler, mutfak kültürü içerisinde geçmişte var olan bazı pişirme yöntemlerinin, araç ve gereçlerin ve bu araç-gereç-yöntemlerle pişirilen yiyeceklerin yavaş yavaş yok olmasına da sebep olmaktadır. Bu çalışmanın amacı, Türkiye'de özellikle Karadeniz bölgesinde geçmişte yaygın olarak, günümüzde ise nadiren kullanılmakta olan pileki ile pişirme yöntemine dikkat çekerek pilekinin günümüz koşullarında kullanımı için önerilerde bulunmaktır. Çalışma temel olarak ikincil kaynaklar kullanılarak gerçekleştirilen literatür taramasına dayalı olup, iki pileki ustası ile yapılan yüz yüze görüşme ile elde edilen bilgilere de çalışma içerisinde yer verilmiştir. Sonuçlar gerek pileki üretiminin gerekse pileki ile yapılan ekmeklerin yavaş yavaş yok olmakta olduğunu göstermiş, bu sebeple gerek geleneksel yöntemin sürdürülebilirliği gerekse yeni yaklaşımlarla pileki kullanımının yaşatılmasına yönelik öneriler oluşturulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Türk Mutfak Kültürü, Geleneksel Ekmek Pişirme Yöntemleri, Ekmek, Pileki

BALIK RESTORAN İŞLETMECİLERİNİN GASTROFİZİK KAVRAMI VE UNSURLARI İLE İLGİLİ GÖRÜŞLERİ ÜZERİNE NİTEL BİR ARAŞTIRMA: NARLIKUYU ÖRNEĞİ

Ali ŞEN

Öğr. Gör. / Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu

Nazan AKTAŞ

Doç. Dr. / Selçuk Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi

Özet

Yeme içme davranışı fizyolojik gereksinimlerin karşılanmasının yanında duyusal doyum gibi çeşitli boyutları olan bir eylemdir. Bireylerin yiyecek ve içeceklere ilişkin lezzet algıları üzerinde çeşitli etmenlerin rol oynadığı bildirilmekte, alan yazında bu etmenlerle ilgili yeni terim ve kavramlar yer almaktadır. Bunlardan biri de "yemenin yeni bilimi" olarak da ifade edilen "Gastrofizik" dir. Gastrofizik, Gastronomi ve Psikofizik terimlerine dayalı olarak ortaya çıkan yeni bir kavram olmakla birlikte insanın yemek yeme deneyimlerini anlamak ve şekillendirmek için deneysel psikoloji, bilişsel sinirbilim, duyu bilimleri, nörogastronomi, davranışsal ekonomi, pazarlama ve tasarım gibi birçok disiplini kapsamaktadır. Bu çalışmada birinci sınıf balık restoran işletmelerindeki işletmecilerin Gastrofizik kavramı ve unsurlarına ilişkin görüşlerinin incelenmesi amaçlanmaktadır.

Nitel araştırma yöntemi kullanılarak yürütülen bu araştırma ülkemizin balık restoranları açısından önemli gastronomi ve turizm merkezleri arasında yer alan Mersin Narlıkuyu'da yürütülmüştür. Araştırmanın verileri Narlıkuyu'da balık restoranı işleten 3 kadın 7 erkek toplam 10 işletmeci ile yarı yapılandırılmış görüşmelerden elde edilmiştir. Katılımcıların, Gastrofizik kavramı, unsurları ve gastrofiziğin yiyecek içecek sektöründe uygulanabilirliği hakkındaki görüş ve düşünceleri bütüncül yaklaşım ile incelenmiş ve betimsel analizlerle değerlendirilmiştir.

Araştırmanın katılımcılarının neredeyse tamamı (n=9) Gastrofizik terimini daha önce hiç duymadıklarını ifade etmekle birlikte işletmelerin misafirlerin memnuniyeti için Gastrofizik unsurlardan yararlandığı, misafirlerin yemek lezzet algısını etkileyen müzik, hijyen, manzara, tasarım, servis kalitesi gibi çeşitli gastrofizik unsurların olduğunu ve bu unsurları deneyimleyen misafirlerin alınan hizmetten memnun kaldığı ve restoran tercihinde önemli bir unsur olduğunu belirtmişlerdir.

Yiyecek-içecek sektöründe gastrofizik kavramı ve unsurları konusunda farkındalığın oluşturulması restoran seçimi, besin tüketimi ve hizmet kalitesi açısından oldukça önemli olduğu sonucuna ulaşılmıştır. İlgili paydaşlarda bu konuda farkındalık oluşturulmasında farklı disiplinlerle çalışmanın etkili olabileceği düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Gastrofizik, Gastronomi, Balık Restoran, Narlıkuyu

YÖRESEL YEMEKLERİN GASTRONOMİK ÜRÜN OLARAK KULLANILMASI: BOZDOĞAN PİDELERİ ÖRNEĞİ

Kadir BAYSAL

Öğr. Gör. / Muğla Sıtkı Kocman Üniversitesi, Marmaris Turizm Meslek Yüksekokulu

Alper KURNAZ

Öğr. Gör. Dr. / Muğla Sıtkı Kocman Üniversitesi, Marmaris Turizm Meslek Yüksekokulu

Erhan İŞLEK

Öğr. Gör. / Muğla Sıtkı Kocman Üniversitesi, Marmaris Turizm Meslek Yüksekokulu

Özet

Dünyada hızla artan turizm hareketlerine paralel olarak turistlerin de tercihleri farklılaşmaya başlamıştır. Bu farklılaşma birçok yeni turizm türünün doğmasına sebep olmuştur. Bu yeni turizm türlerinden birisi de gastronomi turizmidir. Bu turizm türünün giderek daha fazla talep edilmesi ile birlikte yeni gastronomik ürünler ortaya çıkmaya başlamıştır. Öte yandan her bir bölgenin var olan gastronomik değerlerini oluşturan yöresel yemekleri bu amaçla kullanılmaktadır. Bu çalışma nitel araştırma yöntemlerinden faydalanılarak kurgulanmıştır. Yarı yapılandırılmış soru formu ile veriler elde edilmiş olup, bu veriler gözlem yöntemi ile desteklenmeye çalışılmıştır. Bu çalışmanın amacı, yörede bu pideleri yapan işletme yöneticileri ile yüz yüze görüşmelere ve gözleme dayanılarak, Aydın ili Bozdoğan yöresi pidelerinin hazırlanışı, servisi ve yöreye katkıları hakkında bilgi vermektir. Bozdoğan pidelerinde kullanılan unun kalitesi, servisinde kaymak kullanılması, taş fırında pişirme gibi sonuçlar, su olarak madran suyunun kullanılması elde edilmiştir. İşletmelere Bozdoğan pidelerinin tanıtılması amacıyla birtakım önerilerde bulunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Yöresel Yemekler, Gastronomik Ürün, Bozdoğan

AŞÇILIK KÜLTÜRÜNÜN FESTİVAL TURİZMİ KAPSAMINDA KULLANILMASI: MENGEN ULUSLARARASI AŞÇILIK VE TURİZM FESTİVALİ

Alper KURNAZ

Öğr. Gör. Dr. / Muğla Sıtkı Kocman Üniversitesi, Marmaris Turizm Meslek Yüksekokulu

Erhan İŞLEK

Öğr. Gör. / Muğla Sıtkı Kocman Üniversitesi, Marmaris Turizm Meslek Yüksekokulu

Özet

Ulusal ve uluslararası turizm hareketlerinin değişmesiyle, turizme katılan bireyler arasında yeni ve farklı özellikleri ön plana çıkmış yörelere olan ilgi de artmıştır. Bu yörelerin ortak özelliği ürün çeşitliliği göstermeleri ve bu çeşitlilik doğrultusunda özel ilgiye sahip turistler tarafından talep edilmeleridir. Bu çalışma kapsamında aşçılık kültürü açısından önemli bir etkinlik olan Mengen Uluslararası Aşçılık ve Turizm Festivali'nin içeriği incelenmiştir. Çalışmanın yapıldığı yörenin sahip olduğu aşçılık kültürü, aşçılık mesleği ile ilgili tarihi ve yörede doğmuş, yetişmiş ünlü aşçıları konu alan festival çalışmanın çatısını oluşturmaktadır. Çalışmanın amacı, yapısı ve içeriği itibariyle farklı yemek kültürlerini sunan, uluslararası festivaller açısından önemli bir yeri olan, bu konuda örnek olabilecek Mengen Uluslararası Aşçılık ve Turizm Festivalini nitel araştırma yöntemlerinden biri olan örnek olay metodu ile incelemektir.

Anahtar Kelimeler: Aşçılık Kültürü, Festival Turizmi, Mengen

GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE ISPARTA MUTFAK KÜLTÜRÜ: NİTEL BİR ARAŞTIRMA

Murat ÇUHADAR

Doç. Dr. / Süleyman Demirel Üniversitesi, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi

M. Anıl KÜÇÜKYAMAN

Süleyman Demirel Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü

M. Ayberk ŞAŞMAZ

Süleyman Demirel Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü

Özet

Bir bölgede yaşayan insanların en temel kültürel özelliklerinden birisi yemek kültürü, diğer bir ifadeyle mutfağıdır. Bölgenin iklimi, coğrafi yapısı ve bölgede yetişen tarımsal ürünler, o bölgenin mutfak kültürünü ve yemeklerin çeşit zenginliğini şekillendirmektedir. Bu durum, yöresel mutfak kavramının gelişmesine olanak sağlamıştır. Doğal, tarihi ve kültürel çekicilikleri yönünden zengin bir şehir olan Isparta, kendine özgü bir mutfağa sahiptir. Bu çalışmada, Akdeniz kültürünün zenginliğini yansıtan yönü ile Isparta mutfağının ve ilin yöresel yemek kültürünün araştırılması amaçlanmıştır. Çalışmada, yöntem olarak nitel araştırma yöntemlerinden yüz yüze görüşme tekniği tercih edilmiştir. Nitel yöntemin tercih edilmesinde, araştırmacının katılımcı olabilmesi, konunun kendi çevresinde incelenmesi ve veri toplamada esneklik sağlaması gibi özellikler etkili olmuştur. Araştırmada örneklem olarak, Isparta ilinde geçmişten günümüze faaliyet gösteren yöresel yiyecek ve içecek hizmeti veren işletmelerdeki usta aşçılar seçilmiştir. Çalışma, 2017 yılı Aralık ayı içerisinde gerçekleştirilmiştir. Katılımcılara yöneltilen sorular, ilgili literatür incelemesi ve alanında uzman kişilerin bilgisine başvurularak oluşturulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Yöresel Mutfak, Isparta Mutfağı, Mutfak Kültürü

MUTFAK ŞEFLERİNİN YÖRESEL ÜRÜNLERE İLGİSİ: ISPARTA ÖRNEĞİ

Mehmet Anıl KÜÇÜKYAMAN

Doç. Dr. / Süleyman Demirel Üniversitesi, İİBF

Şirvan ŞEN DEMİR

Dr. Öğr. Üy. / Süleyman Demirel Üniversitesi, İİBF

Gülay BULGAN

Süleyman Demirel Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü

Özet

Bir bölgedeki yeme içme kültürü ile bölgede yetişen, üretilen bölgeye özgü yöntemlerle sunulan yöresel ürünler yörenin kimliğini oluşturmaktadır. Yöresel ürünlerin kaybolmaması ve oldukları gibi korunmaları, gelecek nesillere aktarılması önemlidir. Bir yörede yetiştirilen tarım ürünlerinin de o yörenin mutfağının oluşumunda önemli bir yeri vardır. Çalışmanın amacı da Isparta yöresinde yetişen yöresel tarım ürünlerinin neler olduğu ve bu ürünlere yörede çalışan mutfak şeflerinin ilgisini değerlendirmektir. Veriler, 2017 yılı Aralık ayında Isparta merkezde yer alan yöresel ürün kullanarak hizmet veren işletmelerde çalışan 11 mutfak şefine mülakat yöntemi uygulanarak toplanmıştır. Literatür taramasına dayandırılarak hazırlanan 17 soru katılımcılara yöneltilmiş ve görüşleri kayıt altına alınmıştır. Görüşmede yöreye özgü en önemli tarım ürünlerinin, gül, elma, kiraz, mantar, bal kabağı, üzüm ve kayısı olduğu belirtilmiştir. Bu ürünlerin özellikle tatlı, şerbet ve reçel yapımında kullanıldığı belirtilmiştir. Isparta'yı ziyaret eden yabancılarında özellikle yöresel yiyecek içecekleri tercih ettikleri ancak gençlerin yöresel yiyecek ve içecekleri çok tercih etmedikleri belirtilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Yöresel Ürün, Mutfak Şefleri, Isparta

OTEL İŞLETMELERİNDE VEJETARYEN GIDALARA YÖNELİK TUTUM VE UYGULAMALAR

Aylin NALÇACI İKİZ

Dr. Öğr. Üy. / Kırıkkale Üniversitesi, Fatma Şenses Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu

Ali SOLUNOĞLU

Öğr. Gör. Dr. / Kırıkkale Üniversitesi, Fatma Şenses Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu

Özet

Araştırmada 4 ve 5 yıldızlı otel işletmelerinde görev yapan yiyecek içecek bölümlerinden sorumlu personellerin vejetaryen gıdalara yönelik tutum ve uygulamalarının incelemesi amaçlanmaktadır. Araştırmanın alanı Ankara ili olarak belirlenmiştir. Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden yararlanılarak, yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Görüşmeler sonunda, 23 katılımcı örneklemi oluşturmuştur. Görüşmelerden elde edilen verilerin analizinde içerik analizi tekniği kullanılmıştır. Araştırma sonucunda, otel işletmelerinde vejetaryenliğe ve vejetaryen gıdalara yönelik olumlu bir tutumun olduğu ve vejetaryen gıdaların hazırlık aşamalarında titizlikle çalışıldığı ortaya çıkmaktadır. Öte yandan, otel işletmelerinin büyük çoğunluğunda ayrı vejetaryen menüleri bulunmamakta ve vejetaryen yiyecekler konusunda uzman personel çalıştırılmamaktadır. Ayrıca, vejetaryen gıdalar hazırlanırken bir takım zorlukların yaşandığı, bazı katılımcıların vejetaryenlik konusunda eksik veya yanlış bilgilere sahip olduğu tespit edilmiştir. Araştırmadan elde edilen sonuçların vejetaryenlik üzerine literatüre olumlu katkılar sağlayacağı ve geliştirilen önerilerin yiyecek içecek işletmelerinin uygulamalarında fayda sağlayacağı düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Vejetaryen Beslenme, Gastronomi, Otel İşletmeleri

UZAYDA BESLENME VE GELİŞİM SÜRECİ ÜZERİNE TEORİK BİR DEĞERLENDİRME

Bilal DEVECİ

Dr. Öğr. Üy. / Kırklareli Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Bahar DEVECİ

Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü

Özet

Bu çalışmanın amacı geçmişten günümüze kadar gerçekleşen uzay uçuşlarındaki beslenme şekli ve zaman içindeki gelişimini incelemektir. Konu ile ilgili literatür taraması yapılarak ulaşılabilen veri tabanları, NASA kaynakları, makaleler ve kitaplar incelenmiştir. İnceleme sonucunda sekiz uzay uçuşu programı belirlenmiştir. Bu programlar ile ilgili yapılan tespitler şunlardır: Mercury programındaki uçuşlarda astronotlar yemek yeme ile ilgili ilk testleri yaparak yiyecek ve içeceklerin geliştirilmesine katkı sağlamışlardır. Gemini programında uçuş süreleri daha uzun olduğu için beslenmenin önemi ilk kez vurgulanmıştır. Apollo programındaki astronotlar sıcak suya sahip ilk astronotlardır. Skylab programında, ilk kez yiyecekleri ısıtabilmek için ısıtma tepsisi kullanılmıştır. Apollo-Soyuz test projesi Amerika ve Rusya'nın ilk ortak uzay projesidir ve astronotlar ilk defa yemeklerini birbirleriyle paylaşmışlardır. Space Shuttle programında yemek hazırlamak için ilk defa modüler bir mutfak kullanılmıştır. Shuttle-Mir programında gerçekleştirilen uzun süreli uzay uçuşları nedeniyle raf ömrü uzun olan gıdaların gerekliliği ortaya çıkmıştır. International Space Station programında yiyecek ve içeceklerin uluslararası nitelikte olduğu tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Beslenme, Uzayda Beslenme, Astronot Yiyecekleri, NASA, Yiyecek-İçecek

ANKARA'DA GASTRONOMİ TURİZMİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ: NİTEL BİR ARAŞTIRMA

Muharrem TUNA

Prof. Dr. / Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Başak ÖZYURT

Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü

Özet

Bu araştırmanın temel amacı, Ankara iline ait yöresel yemeklerin Ankara' nın tanıtılmasında ve pazarlanmasındaki rolünü araştırmaktır. Araştırmada nitel araştırma modeli kullanılmıştır. Araştırma, gastronomi ile ilgili özel sektör çalışanları, Kültür ve Turizm Bakanlığı çalışanları, akademisyenler ve gurme yazarlarından oluşan 17 katılımcı üzerinden yürütülmüştür. Bu araştırmada katılımcıların görüşleri mail yoluyla, telefon görüşmesiyle ve yüz yüze görüşmeler ile yarı-yapılandırılmış maddelerden oluşan görüşme formları aracılığıyla toplanmıştır. Çalışmada, katılımcıların Ankara gastronomi turizmine bakış açılarını belirlemeye yönelik görüşme sorularından elde edilen bulgular çerçevesinde öneriler sunulmuştur. Araştırma sonunda katılımcılar düşüncelerini, Ankara' nın yöresel yemeklerinin tanıtımında eksiklikler olduğu, Ankara köylerinde bugün kullanılmayan yemek çeşitlerinin envanterinin çıkarılarak bugünkü piyasayla özleştirilmesi gerektiği, gastronomi eğitiminin verildiği kuruluşlarda Ankara yemeklerini içeren projeler konu alınarak yöresel yemeklerin ağırlığının artmasının gerekliliği, Ankara' nın yerel yemekleri konusunda çalıştayın olması, sektör-akademisyen işbirliği ile üniversitelerin ilgili ders müfredatında gerekli değişiklikleri ve ilçe belediyelerin bu konuda iletişim içinde olup halka Ankara' nın yöresel yemeklerini öğreten kurslar açıp eğitim vermelerinin gerekliliği yönünde açıklamıştır.

Anahtar Kelimeler: Ankara Yöresel Yemekleri, Destinasyon Pazarlaması, Gastronomi, Gastronomi Turizmi

TURİST REHBERLERİNİN TURLARDA GASTRONOMİYİ KULLANMALARI ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

Bayram AKAY

Doc. Öğr. Üy. / Kırklareli Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Berkant ÖZÖĞÜTÇÜ

Kırklareli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü

Özet

Ülkeler ya da bölgeler kendi lezzetlerini ve kültürlerini tanıtmaya önem vermektedir. Yerinde tanıtım yapabilecek nitelikli personel olarak turist rehberleri öne çıkmaktadır. Bu çalışmanın amacı turist rehberlerinin gastronomi bilgi düzeyleri, gastronomi turizmini algılamaları, tutum ve tavsiye niyetlerini tespit etmektir. Araştırmada nicel araştırma yöntemlerinden anket tekniği kullanılmıştır. Bu kapsamda Şubat-Haziran 2017 tarihleri arasında toplam 107 turist rehberi ile anket gerçekleştirilmiştir. Bu çalışmada turist rehberlerinin turlarda gastronomiyi kullanmalarının belirlenmesi için dört farklı ölçek kullanılarak yapısal bir model oluşturulmuştur. Bu model Smart PLS 3 paket programıyla test edilmiştir. Araştırma sonucunda, gastronomi bilgi düzeyi ve gastronomi turizm algısı tavsiye niyeti üzerinde etkisi tespit edilmiştir. Yine, tavsiye niyetinin de turist rehberinde gerçekleşen davranış üzerinde etkisi bulunmuştur.

Anahtar Kelimeler: Turizm, Gastronomi, Turist Rehberliği, Gerçekleşen Davranış

MOLEKÜLER PROBİYOTİK DONDURMA

Berrin ONURLAR

Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü

Fügen DURLU ÖZKAYA

Prof. Dr. / Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Özet

Moleküler gastronomi uygulamaları, dünya çapında birçok üç Michelin yıldızlı restoranda uygulanmakta olan yenilikçi bir yaklaşım olarak nitelendirilmektedir. Araştırmada, moleküler mutfak tekniği kullanılarak sağlıklı bir ürünün ilgi çekici bir yöntemle sunulması amaçlanmıştır. Moleküler sunum tekniğinin Türk mutfağına kazandırılmasının yanı sıra, sağlık yönünden kıymetli bir ürün olan kefirin, çocukların ilgisini çekecek dondurmaya dönüştürülmesi ve böylece hem çocuklar hem de yetişkinler tarafından tüketiminin arttırılması bir diğer amacı oluşturmaktadır. Çalışma kapsamında kefir kullanılarak probiyotik dondurma miksi üretilmiştir. Hazırlanan miks kesikli dondurma makinesi ve sıvı nitrojen kullanılarak dondurma işlemine tabi tutulmuş, iki aşamalı üç deneme yapılmıştır. Üretilen dondurmaların görünüş, koku, doku ve lezzet profilleri eğitimli panelist grup tarafından duyusal analiz tekniği ile değerlendirilmiştir. Ayrıca moleküler probiyotik dondurmanın genel beğeni düzeyi de belirlenmiştir. Moleküler probiyotik dondurma doku kriterinde kremsi ve homojen yapısı ile en başarılı ürün olarak nitelendirilmiş, ancak kefir tadı ve aroması çok yoğun bir şekilde hissedilmiştir. Geleneksel yöntemle elde edilen dondurma % 74,6 genel beğeni düzeyine sahipken, moleküler yöntemle üretilen dondurma % 89,3 ile daha çok beğeni görmüştür. Tüketici beğeni testi sonuçlarına göre katılımcıların cinsiyeti ve eğitim gördükleri bölüm beğeni üzerinde etkili olmazken yaş ve sınıf faktörü beğeniyi etkilemiştir.

Anahtar Kelimeler: Moleküler Gastronomi, Kefir Dondurması, Duyusal Değerlendirme, Sıvı Nitrojen

VANİLYA VE VANİLİN İLE İLGİLİ BİLGİ DÜZEYİNİN BELİRLENMESİ: GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ÖĞRENCİLERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

Bilal DEVECİ

Dr. Öğr. Üy. / Kırklareli Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Bahar DEVECİ

Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü

Özet

Araştırmada gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin vanilya ve vanilin ile ilgili bilgi düzeylerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Ayrıca bu araştırmada katılımcıların vanilya ve vanilin kullanım düzeyleri, vanilya ve vanilin arasındaki farklılıklar irdelenmektedir. Bu amaç doğrultusunda gelecekte yiyecek-içecek endüstrisinde görev alacak gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri üzerine bir araştırma yapılmıştır. Araştırmada anket tekniği kullanılmış ve elde edilen veriler istatistiki analizlere tabi tutulmuştur. Anket sonucundan elde edilen verileri yorumlayabilmek için her bir ifadenin frekans ve yüzde dağılımları alınarak değerlendirilmiştir. Araştırma sonuçlarına göre; katılımcıların genel olarak vanilya ve vanilin konusunda yeterli derecede bilgi sahibi oldukları ortaya çıkarılmıştır. Ayrıca katılımcıların vanilya kullanım düzeylerinin düşük, vanilin kullanım düzeylerinin oldukça yüksek seviyede olduğu tespit edilmiştir. Vanilinin kimyasal içeriği hakkında bilgi sahibi oldukları, ancak kimyasal atık sülfat ve hayvan dışkısından vanilin üretilmesi konusundaki bilgi düzeylerinin düşük seviyede olduğu ortaya çıkarılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Vanilya**,** Vanilin, Vanilya Çeşitleri**,** Gastronomi, Turizm

SAĞLIKLI BESLENMEDE GELENEKSEL İÇECEĞİMİZ KEFİRİN ÖNEMİ

Birsen BULUT SOLAK

Dr. Öğr. Üy. / Selçuk Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Özet

Günümüzde sağlıklı beslenme bilincinin artmasıyla probiyotik gıdaların tüketimi hızla artış göstermektedir. Bu derlemede probiyotik bir gıda olan kefirin sağlıklı beslenmedeki önemi vurgulanmıştır. Kefirin besleyici değerine sadece sütün önemli besin öğelerinin varlığı katkıda bulunmazken, bu öğelerin fermantasyon etkisiyle dönüşüme uğraması da sütün besleyici değerine katkıda bulunmaktadır. Kefir üretiminde gerçekleşen laktik asit ve alkol fermantasyonu esnasında ise sütteki bileşenler, mikroorganizmalarca parçalanarak daha yararlı hale gelirler. Ayrıca kefirin oluşumu esnasında üretilen çeşitli metabolitler ve bazı vitaminler bağırsak florasını olumlu etkiler. Bağırsak florası ise, kefirin canlı mikroflorası tarafından zenginleştirilmektedir. Kefir mikroflorası, sütün çoğu besin öğelerinin biyolojik olarak hazır bulunmasında ve bunların sindirilebilirliğinde etkilidir ve bağışıklık sistemini teşvik etmektedir. Kefirdeki yararlı bakteriler ve mayaların yararlarına ilaveten kefir amino asitler, vitaminler (B_2 ve B_{12} vitamini, K vitamini, A vitamini ve D vitamini) enzimler ve mineraller özellikle kalsiyum, fosfor, magnezyumca zengindir. Kefir ayrıca birçok antioksidana ve tedavi edici özelliklere sahiptir. Sonuçta kefir, vücut direncini kuvvetlendirerek sağlıklı bir şekilde insan ömrünü uzatan bir gıda olarak kabul edilmektedir.

Anahtar Kelimeler*:* Beslenme, Kefir, Probiyotik, Sağlık.

SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ TURİZMİ BAĞLAMINDA YEREL YEMEKLERİN MİKRO ÖLÇEKTE HAZIRLANIŞ FARKLILIKLARI: BATIRIK ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

Burçin Cevdet ÇETİNSÖZ

Doç. Dr. / Mersin Üniversitesi, Anamur Uygulamalı Teknoloji ve İşletmecilik Yüksekokulu

Aylin Sinem POLAT

Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü

Özet

Araştırmada yöresel bir yiyecek olan batırığın, sürdürülebilir gastronomi turizmi bağlamında farkındalığını arttırmak, mikro ölçekte hazırlanış farklılıklarını ve nedenlerini tespit etmek amaçlanmaktadır. Araştırmanın yöntemi olarak nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Araştırma Kasım-Aralık 2017 aylarında Mersin İlinde 16 kişi ile görüşülerek gerçekleştirilmiştir. Araştırmada İç Anadolu bölgesinin güneyi ve Akdeniz bölgesinde Toros dağlarına yakın bölgelerde tüketilen batırık yemeğinin, farklı bölgelerde bölgenin iklimi, sosyo-kültürel ve sosyo-ekonomik yapıları gibi bazı nedenlerden dolayı hazırlanışlarında farklılıklar görülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi, Yerel Yemekler, Batırık

DAĞCILIK TURİZMİNDE MOLEKÜLER GASTRONOMİ KULLANILABİLİR Mİ?

Kardelen ALPASLAN

Kastamonu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü

Burcu TÜTÜNCÜ

Kastamonu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü

Canan TANRISEVER

Dr. Öğr. Üy. / Kastamonu Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Özet

Küreselleşmenin etkisi ve gelişen teknoloji ile birlikte gastronomi alanında birçok yenilik yapılmıştır. Bu yeniliklerden biri olan fizik ve kimyanın gastronomi ile birleşimi sonucu moleküler gastronomi ortaya çıkmıştır. Moleküler gastronomi; gıdaların birçok yöntem kullanılarak şekil ve tatları değiştirilip farklı sunum teknikleriyle yeni bir mutfak akımı olma yolunda ilerlemektedir. Moleküler gastronomi gıda sektörü içinde yer alsa da birçok alanda kullanılmaktadır. Bu alanlardan biri de dağcılık turizmidir. Dağcılık sadece tırmanış ya da yürüyüş olarak algılansa da kamp kurma, zor hava şartlarıyla mücadele etme, beslenme gibi birçok olguyu da içinde barındırmaktadır. Enerjinin dağcılıkta dengeli kullanılması sebebiyle sarf edilen eforun beslenme ile kazanılması gerekmektedir. Dağcının beslenme yeri de dağlardır. Bu sebeple yiyeceklerini kendi taşır ve taşıyabileceği kadar yiyecek alır. Genellikle çok yer kaplamayan, belirli işlevlerden geçerek çabuk bozulmayacak; toz içecekler, toz halindeki soslar ve hafif gıdalar tercih edilmektedir. Bu çalışmada; moleküler gastronominin dağcılık turizmi etkinlikleri çerçevesinde nasıl katkı sağlayabileceği, ne ölçüde kullanıldığı ve ne derece önemli olduğunun incelenmesi amaçlanmıştır. Araştırma kapsamında görüşme tekniği uygulanmıştır. Türkiye Dağcılık Federasyonundan 7 antrenör ile görüşülüp 18 soru sorularak temel gıda ihtiyaçları belirlenmiştir. Sonrasında Türkiye'ye ilk defa moleküler gastronomi akımını getirmiş olan şef ile görüşülüp Sous-Vide Tekniği'nin dağcılık turizmine gıda başlığında katkı sağlayacağı belirtilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Moleküler Gastronomi, Dağcılık Turizmi, Gastroturizm, Turizm

ADÖLESAN DÖNEM OKUL ÇOCUKLARINDA BESLENME ALIŞKANLIKLARI VE BESLENME DURUMUNUN DEĞERLENDİRİLMESİ

Cansev MEŞE

Ankara Üniversitesi, Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi

Başak KOCA ÖZER

Prof. Dr. / Ankara Üniversitesi, Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi

Özet

Yaşamın tüm dönemlerinde etkisi olan beslenmenin büyüme ve gelişme süreci üzerinde ayrı bir önemi vardır. Büyüme ve gelişme döneminin sağlıklı bir şekilde tamamlanması ve bir aksamanın olmaması için diyetin yeterli ve dengeli olması önem taşımaktadır. Araştırma Ankara İlinde ilk ve orta öğretim kurumlarında öğrenim gören 10-16 yaş arası 933 adölesan (449 erkek, 484 kız) üzerinde gerçekleştirilmiştir. Adölesanların genel beslenme alışkanlıkları ve beslenme durumu değerlendirilmiş, düşük kiloluluk, fazla kiloluluk ve obezite prevelansı belirlenmiştir. Örneklem genelinin %0.7'sinin çok düşük kilolu, %2.8'inin düşük kilolu, %19.3'ünün fazla kilolu, %10.5'inin obez, %1.2'sinin ise morbid obez olduğu saptanmıştır. Ayrıca adölesanların öğün atladığı ve riskli beslenme alışkanlıklarına sahip oldukları belirlenmiştir. Araştırma sonuçları günümüzde artan fazla kiloluluk ve obeziteye yönelik önlemlerin alınması gerekliliğini ve adölesanların sağlıklı beslenme bilincine sahip olabilmelerini sağlamak amacıyla etkin eğitim programlarının planlanması gerekliliğini ortaya koymaktadır.

Anahtar Kelimeler: Obezite, Beslenme Alışkanlıkları, Beslenme Durumu, Adölesan

TURİSTİK DESTİNASYONLARIN TANITILMASINDA YEREL MUTFAKLAR: ORDU VEJETARYEN MUTFAĞI

Cavit YAVUZ

Doç. Dr. / Ordu Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi

Özet

Turizm endüstrisinde alternatif turizm olanaklarından faydalanmak gitgide önem kazanmaya başlamıştır. Turistik destinasyonların turistlerin değişen talep ve ihtiyaçlarına göre turistik ürünlerini çeşitlendirmeye gitmesi kaçınılmaz hale gelmiştir. İşte bu alternatif turizm ürünlerinden bir tanesi de yerel mutfak kültürlerinin bir turizm ürünü olarak ortaya çıkarılması ve değerlendirilmesi olmuştur. Günümüzde bir çok turistik destinasyon, kendi yörelerine ait otantik mutfak kültürlerinin ifadesi olan yiyecek ve içecekleri turistlerin ihtiyacına sunarak kendilerine bir ayrıcalık kazandırmanın yanında destinasyonlarının tanınmasına ve pazarlanmasına katkı sağlamıştır. Çalışmamızda Ordu ili destinasyonunun yerel mutfak kültürünü özellikle de vejetaryen mutfak kültürünün oluşturduğu yiyecekler incelenmiş olup, Ordu mutfağının vejetaryen yemekleri ön plana çıkarılarak yörenin farklı bir özelliği ile tanınmasına, pazarlanmasına ve turizminin gelişmesine katkı sağlayacağı düşünülmüştür. Çalışma nitel bir çalışma olup, kuramsal bilgilerin derlenmesinde alan yazından faydalanılmış, yemek tariflerinde ve hazırlanışında Ordu ilinde yöresel ürünlerin satışını gerçekleştiren Kayabaşı Ekoturizm Köyünde bulunan Kayabaşı Restoran sahibesi Ayşegül Toksoy ile yapılan görüşmeler sonucunda vejetaryen yiyeceklerin hazırlanışı ile ilgili bilgiler ve görüntüler elde edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Turistik Destinasyon, Tanıtım, Vejetaryen Mutfak, Yerel Mutfak, Ordu İli

GASTRONOMİNİN SANATSAL YÜZÜ: OPERA VE GASTRONOMİ İLİŞKİSİ

Cevdet SÖKMEN

Öğr. Gör. / Başkent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu

Özet

Opera ile gastronomi arasında bir ilişkinin var olup olmadığını araştıran bu çalışmada *"Rick Stein's Taste of Italian Opera"* adlı belgeselin içerik analizi yapılmıştır. İtalyan yemek kültüründen ve operanın ünlü isimlerinden Rossini'nin yaşamından kesitler sunan bu belgesel ile literatürde opera-gastronomi ilişkine dair var olan boşluğu doldurmak amaçlanmıştır. Rossini'nin sadece müzik konusunda değil yemek konusunda da ünlü olduğu, hatta bir gurme olduğu anlaşılmıştır. Bu belgeselden yola çıkarak opera ve gastronomi ilişkisinin gelecek çalışmalar için önemli ve yaratıcı bir çalışma alanı olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Opera, Rossini

DESTİNASYONLARIN SAHİP OLDUĞU GASTRONOMİ KİMLİĞİNE BİR BAKIŞ; MANİSA ÖRNEĞİ

Ceyhun AKYOL

Öğr. Gör. / Artvin Çoruh Üniversitesi, Arhavi Meslek Yüksekokulu

Özet

Ege Bölgesinin ülke turizmindeki payının fazla olmasıyla birlikte, bu paydan bölgenin iç kesimleri yeteri kadar yararlanamamaktadır. Kıyı turizmi ağırlıklı olan bölgenin iç kesimlerinde farklı turizm potansiyeline sahip destinasyonlar ve bu destinasyonların sahip olduğu turistik değerler mevcuttur. Manisa destinasyonu, alternatif turizm değerleri ve farklı turizm türleri kapsamında değerlendirilebilecek birçok gastronomi değerine sahiptir. İl sınırları içerisinde yer alan ilçe, belediye ve köylerin kendi coğrafyalarına özgü gastronomi unsurları bulunmaktadır. Bu yöre ve bölgelerde bulunan çiftlik, bağ, bahçe, köy, yayla gibi alanlarda; kırsal ve kültürel yaşam, yöresel köy mutfakları, yerel etkinlikler, geleneksel tarım gibi miras ve değerler, çiftlik turizmi, köy turizmi, yayla turizmi gibi turizm çeşitleri kapsamında değerlendirilebilecek gastronomik faaliyetler bulunmaktadır. Bu çalışmanın amacı, yapılan çeşitli çalışmaları irdeleyerek, Manisa'nın sahip olduğu gastronomi unsurlarına ve gastronomi turizm değerlerine yönelik dikkat çekmek ve bu konuda bir bakış açısı oluşturabilmektir. Ege Bölgesi genelinde ve Manisa özelinde yapılan gastronomi turizmi çalışmalarına katkı sağlamak, konu ile ilgili oluşturulan literatüre eklemelerde bulunabilmek ve öneriler getirebilmek çalışmanın önem arz eden konu başlıklarıdır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Manisa, Gastronomi Turizmi

BOYABAT MUTFAK KÜLTÜRÜNDE SIRIK KEBABININ GASTRONOMİ AÇISINDAN ÖNEMİ

Ceyhun AKYOL

Öğr. Gör./ Artvin Çoruh Üniversitesi, Arhavi Meslek Yüksekokulu

Özet

Köklü tarihi ile farklı medeniyetlere ev sahipliği yapan Boyabat ilçesi, Sinop iline bağlı, Batı Karadeniz Bölgesi'nin zengin kültürel ve tarihi eserlere sahip destinasyonlarından birisidir. Coğrafi konumu sebebiyle kıyı turizminden pay alamayan ilçe, sahip olduğu doğal, tarihi, kültürel ve turistik değerler neticesinde alternatif turizm çeşitlerini bünyesinde barındırmaktadır. Boyabat ve çevresi için mutfak kültürü önemli bir turistik değerdir. Bu mutfak kültürünün en önemli unsurlarından birisi olan sırık kebabı, yöreye özgü bir lezzet olmakla birlikte, destinasyon adına potansiyel bir gastronomi turizmi unsurudur. Bu potansiyelin, yerli ve yabancı misafirlerin destinasyonu tercih etme sebeplerinden biri olması adına bilinirliğinin, yapılan tanıtımların etkinliğinin ve verimliliğinin artırılması gerekmektedir. Bu çalışmada, yöreye özgü bir tat olan sırık kebabı ile ilgili detaylı bilgiler verilmektedir. Sırık kebabının üretiminden hazırlanmasına, pişirilmesinden sunum aşamasına kadar geçen süredeki uygulama basamakları, yöre mutfağına katkıları ve tüketim unsurları ön plana çıkartılarak gastronomi açısından destinasyona sağlayabileceği katkılar değerlendirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Mutfak Kültürü, Boyabat, Gastronomi, Sırık Kebabı

EKŞİ MAYA İLE HAZIRLANAN EKMEKLER ÜZERİNE BİR İNCELEME

Ceyhun UÇUK

Öğr. Gör. / Gaziantep Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi

Enis ALAÇAM

Öğr. Gör. / Gaziantep Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi

Özet

Ekmek insan beslenmesinde oldukça önemli bir yere sahip temel besin kaynaklarından bir tanesidir. Gıda harcamaları içerisinde de önemli bir yere sahip olan ekmeğin hazırlanması aşamasında kullanılan mayanın da önemli olduğu bilinmektedir. Ülkemizde her ne kadar ticari mayaya ulaşılamayan bölgelerde daha sık yapılsa da, dünyada birçok ülkede çok sık kullanılan ekşi maya hamuru günümüzde daha fazla tercih edilir hale gelmiştir. Ekşi maya hamuru kullanılarak yapılan ekmeklerin incelendiği çalışmada ekmeğin tarihsel sürecine, çeşitlerine göre ekşi maya hamurları, ekşi maya hamurunun insan sağlığı açısından önemi ve ekşi maya tarifleri ile ilgili yapılan çalışmalar gastronomik bir bakış açısı ile irdelenmiş ve bir araya getirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Ekşi Maya, Ekmek, Ekşi Maya Hamuru

BESLENME ARKEOLOJİSİ: GÜNÜMÜZ ANKARA YEMEKLERİNDE GEÇMİŞİN İZLERİ

Funda ŞENSOY

Dr. Öğr. Üy. / Okan Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi

Sena TİRİTOĞLU

Diyetisyen

Özet

Yemek, insanoğlunun binlerce yıllık serüveninde daima en temel gereksinimi olmuştur. İlkel topluluklar, yaşamlarını sürdürmek, aç karınlarını doyurmak ve en temel ihtiyaçlarını sağlayabilmek için çevrelerinde yenebilir ne buldularsa onunla beslenmek zorunda kalmışlardır. Yüzyıllardan beri süregelen, gelenekler sonucu oluşan, temelleri binlerce yıl öncesine dayanan yemek kültürünü arkeolojik kazılardan elde edilen verilerle ve yapılan akademik çalışmalarla anlamak mümkündür. Anadolu'dan geçen tüm uygarlıklar kendilerine özgü yeme-içme kültürünü ve yemek çeşitlerini bu topraklarda kendilerinden önce yaşayan kültürlerin bıraktıkları izlerle harmanlamışlardır. Bu kültürel birikimin daha sonra gelen kültürlere aktarımı ile pek çok yemeğin bugüne ulaştığı yönünde çıkarım yapılabilir.

Bu çalışmada, Anadolu mutfak kültürünün kökenlerinden yola çıkarak, günümüze kadar olan dönemler kronolojik olarak incelenmiş ve Orta Anadolu'da yaşamış olan neolitik insandan başlayarak toplumların yeme-içme kültürü ve beslenme biçimleri üzerine saptamalar yapılarak Ankara mutfağı üzerine etkileri gözlemlenmeye çalışılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Beslenme Arkeolojisi, Ankara Yemekleri, Yiyecek Kültürü

ANADOLU' DA ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞLI YEMEKLER ROTASI

Fügen DURLU ÖZKAYA

Prof. Dr. / Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Mücahit Taha ÖZKAYA

Doç. Dr. / Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi

Renan TUNALIOĞLU

Doç. Dr. / Adnan Menderes Üniversitesi, Ziraat Fakültesi

Rüya BAYAR

Öğr. Gör. Dr. / Ankara Üniversitesi, Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi

Esra TUNALIOĞLU

Ankara Üniversitesi, Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi

Özet

Dünyada bitkisel yağ üretimi yaklaşık 195 milyon ton olup bunun sadece 3 milyon tonunu zeytinyağı oluşturmaktadır. Zeytinyağı, uzun yıllık bir ağacın meyvesinden elde edildiği ve bu ağacın bazı özel iklim istekleri ve genetik özellikleri olması nedeniyle çok az üretilmektedir. Bir başka ifade ile bu miktar, kişi başına yıllık tüketimin ortalama 10 litre olması durumunda dünyada yaşayan 300 milyon kişiye ancak yeterli olacaktır. Türkiye, Akdeniz kıyı şeridinde yer aldığı, zeytin gen kaynakları açısından zengin olduğu ve dünyanın önemli zeytin ve zeytinyağı üreticisi ülkelerinden biri olduğu için şanslıdır. Özellikle sağlık bileşenleri üstün özelliklere sahip olan Türk zeytin çeşitlerinin hem ulusal hem uluslararası alanlarda tanıtılması gerekmektedir. Bu tanıtımda, turizm sektöründen destek alınması ve araç olarak "zeytinyağlı yemekler rotası"nın çizilmesi önemlidir. İşte bu çalışmada, yörelere adapte olmuş tescilli Türk zeytin çeşitlerinin Marmara Bölgesi'nden başlayan yolculuğu Güneydoğu Bölgesi'nde sona ermiştir. Bu yolculukta zeytin çeşitlerine yöresel zeytinyağlı yemekler eşlik ederek, tanınırlık ve bilinirliğin sağlanması amaçlanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Zeytincilik, Zeytinyağlı Yemekler, Gastronomi, Turizm

ANADOLU'NUN GİZEMLİ İMPARATORLUĞU HİTİTLERDE BESLENME VE MUTFAK KÜLTÜRÜ

Galip AKIN

Prof. Dr. / Bozok Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Esra BALIKÇI

Dr. Öğr. Üy. / Bozok Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Özet

Sağlıklı ve dinç kalarak mutlu ve uzun yaşamanın en önemli kuralı düzenli ve dengeli beslenmedir. Bunun için insan yeryüzünde görüldüğü andan itibaren yaşadığı ortam koşulları ve canlılarıyla daima bir mücadele içinde olmuştur. İnsan başlangıçtan M.Ö. 10 bin yıl öncesinde başlayan Neolitik Çağ'a kadar zor ve çetin doğa koşullarında avcı ve toplayıcı bir kültüre sahip olarak yaşamıştır. Neolitikten itibaren yerleşik düzene geçerek buğday, arpa, çavdar, mercimek gibi bitkiler ile hayvanlardan domuz, keçi, koyun ve tavuğu evcilleştirerek ilk kez besin üreticisi olmuştur. Daha sonraki süreçte bilgi birikimi, yeteneği, deneyimi ve teknolojik düzeyi oranında alet, araç, gereç üreterek daha iyi koşullarda yaşayabilmek için yaşam mücadelesi vermeye devam etmiştir.

Sümerler'in Mezopotamya'da M.Ö. 3200 yıllarında yazıyı icat etmesiyle başlayan uygarlık tarihi, Anadolu'da ise Hititler'in M.Ö. 17. yüzyılın ortalarında güçlü bir krallık kurmalarıyla başlamıştır. Hititler M.Ö. 1400 yıllarında imparatorluk ve M.Ö.1200 yıllarında parçalanarak, beylikler halinde M.Ö.700 yılına kadar varlıklarını sürdürmüşlerdir. Başlangıçta Kızılırmak kavsi içinde yaşayan Hititler, Anadolu'nun batı, güney, güneydoğusuna, oradan Suriye, Kıbrıs ve Mezopotamya'nın kuzey bölgelerinde genelde tarıma dayalı ekonomik bir yaşam sürmüşlerdir. Hititlerle ilgili yapılan arkeolojik çalışmalarda günümüze kadar 20 binden fazla çivi yazılı tablet bulunmuş, bunların okunmasıyla Hititlerin gizemli tarihi, dolayısıyla tarıma dayalı ekonomileri ve mutfak kültürleri hakkında önemli bilgiler elde edilmiştir.

Bu çalışmada beslenme ve beslenmenin önemi verildikten sonra Hititlerin beslenme ve mutfak kültürleri açıklanacaktır.

Anahtar kelimeler: Beslenme, Beslenme Kültürü, Hititler, Mutfak

KÜLTÜREL MİRAS BAĞLAMINDA SAKARYA İLİNDE YAŞAYAN ETNİK GRUPLARIN TÜRK MUTFAĞINA KATKILARI

Kübra ERBİL

Öğr. Gör. / İstanbul Arel Üniversitesi, Meslek Yüksekokulu

Gül YILMAZ

Dr. Öğr. Üy. / İstanbul Arel Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu

Özet

Yeme içme kültürü insanların yaşam amacını oluşturmaktadır. İnsanların yeme içme ihtiyacını karşılaması, yaşadıkları yörenin, bölgenin, ülkenin coğrafi koşullarından etkilenmektedir. Böylelikle her yörede yaşayan insanlar, o yörede yetişen toprağın, iklimin, suyun yiyeceklere de etki yapması sonucu yöresel yemeklerin oluşmasına katkı sağlamaktadır. Yöresel yemekler de, bir ülkede bir şehir de ya da yörede insanların uzun yıllar birlikte yaşayarak ve bir olay sonucunda gelenek haline getirip herkes tarafından benimsenmesi sonucunda ortaya çıkan yöre yemekleridir. Bu çalışmada Sakarya ilinde yaşayıp; göç neticesinde ülkemize gelen etnik grupların yemek kültürleri araştırılmıştır. Sakarya da yaşayan bu etnik grupların yemek kültürleri ve özel günlerdeki yemek merasimleri aktarılacaktır. Bu bağlamda nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği kullanılarak hangi yemeklerin nasıl yapıldığı ve sunulduğu çalışmamızın ana konusunu oluşturmaktadır.

Anahtar Sözcükler: Etnik Gruplar, Kültürel Miras, Yöresel Yemekler

TURİZMDE GIDA GÜVENLİĞİNİN BİR İNSAN HAKKI OLAN SAĞLIK HAKKI AÇISINDAN TAŞIDIĞI ÖNEM

Nilgün DOLMACI

Öğr. Gör. / Süleyman Demirel Üniversitesi, Isparta Meslek Yüksekokulu

Gülay BULGAN

Dr. Öğr. Üy. / Süleyman Demirel Üniversitesi, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi

Özet

Turizm sektörü, konaklama, yiyecek içecek, ulaştırma ve seyahat işletmeleri temelinde turistlerin beklentileri doğrultusunda mal ve hizmet üreten çok boyutlu bir sektördür. Turizm sektöründe sunulan mal ve hizmetler çeşitlilik göstermektedir. Turizm işletmelerinin, kaliteli ve güvenli mal ve hizmet sunumu, müşteri memnuniyetinin sağlanması açısından önem taşımaktadır. Turizm sektöründe, konaklama hizmetlerinin kalite standardı kadar, yiyecek içecek hizmetlerinin sunmunda gıda güvenliği ve kalitesi de, özellikle turist sağlığı açısından büyük önem taşımaktadır. Bu bağlamda, sektörde faaliyet gösteren turizm işletmelerinin, bir insan hakkı olan sağlıklı yaşam hakkı ekseninde, gıda ürünlerinin alımı, depolanması, hazırlanması ve sunumu süreçlerinde sağlık, hijyen ve sanitasyon standartlarını mutlak olarak yerine getirmesi zorunludur.

Yapılan çalışmada, içerik analizi yöntemi uygulanmıştır. Detaylı bir literatür taraması yapılarak, turizmde gıda güvenliğinin bir insan hakkı olan sağlık hakkı açısından taşıdığı önem irdelenmiştir. Elde edilen bulgulara göre, sağlık bilincine sahip turistin, turistik destinasyon tercihinde sağlıklı ve kaliteli satın alma ön plandadır. Turizm işletmeleri, sundukları turistik ürünün tekrar talep edilmesini sağlamak için, gıda güvenliğine ilişkin sistemlerin işleyişini uygun prosedür ve standartlar çerçevesinde sağlamakla yükümlüdür.

Anahtar Kelimeler: Turizm, Yiyecek İçecek, Gıda Güvenliği, Sağlık Hakkı

GASTRONOMİK BİR DEĞER OLARAK LAVANTA

Şirvan ŞEN DEMİR

Doç. Dr. / Süleyman Demirel Üniversitesi, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi

Gülay BULGAN

Dr. Öğr. Üy. / Süleyman Demirel Üniversitesi, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi

Yasin AKŞAP

Süleyman Demirel Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü

Özet

Isparta'da doğal olarak yetişen lavanta bitkisinin, şehrin tanıtımını ve eksik olan turizm faaliyetlerini biraz da olsa yükselttiği gözlemlenmektedir. Bu kapsamda Isparta'da fayda sağlanan lavanta bitkisi, şehirde eksik olan gastronomi ve mutfak kültürünü de beraberinde getirdiği düşünülmektedir. Çalışmanın amacını, Isparta'nın Keçiborlu İlçesi'ne bağlı olan Kuyucak Köyünde yetiştirilen lavantanın hangi yiyecek ve içeceklerde kullanıldığı, lavantalı yiyecek ve içecekleri tadan turistlerin tepkisi ve lavantanın Isparta gastronomisine ne ölçekte yararlar sağlayacağını ortaya çıkarmak oluşturmaktadır. Çalışmada veri toplama aracı olarak, nitel araştırma yöntemlerinden biri olan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği uygulanmıştır. Isparta'nın Keçiborlu ilçesine bağlı Kuyucak Köyü'nde gerçekleştirilen görüşmeler neticesinde elde edilen bulgulara göre, lavantanın birçok yiyecek ve içecekte kullanıldığı, Kuyucak Köyü'ne gelen turistlerin bu yiyecek ve içecekleri tattıklarında ilk tepkilerinin olumlu olduğu ve lavanta içerikli yiyecek ve içeceklerin Isparta'da gastronomi turizminin gelişimine yarar sağlayacağı tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Lavanta, Gastronomi, Isparta, Kuyucak Köyü

AFYONKARAHİSAR MUTFAK KÜLTÜRÜNDE YÖRESEL BİR YİYECEK: SUCUK DÖNER KEBAP

Gülçin ALGAN ÖZKÖK

Dr. Öğr. Üy. / Selçuk Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Seda YALÇIN

Arş. Gör. Dr. / Afyon Kocatepe Üniversitesi, Afyon Meslek Yüksekokulu

Besim MADEN

Öğr. Gör. / Afyon Kocatepe Üniversitesi, Afyon Meslek Yüksekokulu

Özet

Gelenek ve göreneklerimizi bozulmadan günümüze taşıyabilen Afyonkarahisar, mutfak kültüründe et ve et ürünleri özel bir yere sahiptir. Afyonkarahisar'a özgü yöresel yiyecekler arasında yer alan sucuk döner kebabın korunması ve gelecek nesillere aktarılması önemlidir. Bu çalışmada, Afyonkarahisar'da yapılmakta olan yöresel bir yiyecek olan sucuk döner kebabın reçetesi, servisi ve tercih nedenlerinin araştırılması amaçlanmıştır. Çalışmada, nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Araştırmanın verileri araştırmacılar tarafından hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak, sucuk döner kebap yapan bireylerle yapılan görüşmelerden, yazılı ve elektronik kaynaklardan elde edilmiştir. Araştırmadan elde edilen verilere göre, katılımcıların sucuk döner kebabının reçetesini bildikleri ve sucuk döner kebabın yapımında standart bir reçete kullandıkları yargısına ulaşılmıştır. Sucuk döner kebabın ana malzemeleri kırmızı et ve yağ olup kıyma haline getirilen etin sucuk baharatları ile soslanması ile imal edilen bir döner kebap türüdür. Sucuk döner kebabı lezzet, doyuruculuk, hızlı ve kolay hazırlanabilme, merak ve yerel ürün olma gibi özellikler nedeniyle tüketilmektedir. Lavaş, ekmek arası ve porsiyon olarak servis edilmektedir. Soğuk içecekler ile birlikte servis edilmemektedir. Servis edilirken ısısına dikkat edilmeyen sucuk döner kebap tercih edilmemektedir. Hijyen ve sanitasyon konusunda endişelerin olduğu tespit edilmiştir. Afyonkarahisar'a özgü yöresel yiyecekler arasında yer alan sucuk döner kebabın korunması, gelecek nesillere aktarılması ve gastronomi turizminin bir parçası olabilmesinde ilgili paydaşların işbirliği önemlidir.

Anahtar Kelimeler: Döner, Sucuk Döner Kebap, Yöresel Yiyecekler, Mutfak kültürü, Afyonkarahisar

YİYECEK-İÇECEK İŞLETMELERİNDE PAZARLAMA KARMASI BİLEŞENİ OLARAK MENÜ VE SOSYAL MEDYADA MENÜ TANITIM ANALİZİ: TRİPADVİSOR ÖRNEĞİ

Gülçin ÖZBAY

Dr. Öğr. Üy. / Sakarya Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Mehmet SARIIŞIK

Prof. Dr. / Sakarya Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Özet

Günümüz teknoloji imkânlarıyla birlikte yiyecek içecek işletmeleri, pazarlama çalışmalarına katkıda bulunan ve tüketici satın alma karar sürecinde önemli bir bilgi kaynağı olan sosyal medya aracılığıyla menülerini tanıtıcı ifadeler kullanmaktadır. Bu çalışmada işletmelerin kullandıkları ifadelerin içerik analizinin yapılması ve işletmelerin menülerinde özellikle hangi ifadelere odaklandığının bulunulması amaçlanmıştır. Bu noktadan hareketle TripAdvisor isimli katılımcı sosyal medya kanalında yer alan İstanbul'daki 1.sınıf restoranların menü ifadeleri incelenmiştir. Türk, Avrupa ve Akdeniz mutfaklarının işletme menülerinde öncelikli olduğu, 'deniz mahsulleri' ve 'biftek' ifadelerinin sıklıkla kullanıldığı tespit edilmiştir. Menü seçenekleri içinde vejateryen, vegan, glutensiz seçenekler ile helal ifadesinin tek başına yada birlikte birçok menüde kullanımının tercih edildiği saptanmıştır. Ayrıca işletme isimlerinde kullanılan diller incelenmiş olup işletmelerin %52'sinin Türkçe isim kullandığı saptanmıştır. Son olarak, yabancı dildeki işletme isimlerinin sırasıyla İngilizce, İtalyanca ve Fransızca olduğu belirlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Sosyal Medya, Yiyecek-İçecek İşletmesi, Menü, Pazarlama, Tripadvisor

GASTRONOMİDE YENİ TREND: SİYAH YİYECEKLER

Düriye BOZOK

Prof. Dr. / Balıkesir Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Gülhan YALIN

Arş. Gör. / Balıkesir Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Özet

İçinde yaşanılan toplumun kültürel değerleri, inançları yanı sıra insanların bireyselliklerini içselleştiren tercihlerine ve beğenilerine bağlı olarak yeme-içme davranışlarında ve/veya beklentilerinde de farklılıklar ortaya çıkmaktadır. İnsanların yaşamlarını idame ettirebilmeleri için fizyolojik bir ihtiyaç olmanın ötesine taşınan yeme-içme faaliyetleri, günümüzde küreselleşmenin de etkisiyle farklı lezzet, tat ve görünümdeki yiyeceklerin deneyimlenmesi isteğini de beraberinde getirmiş, bireyler için unutulmaz hatıralar arasına dahil edilmesi sürecine gelinmiştir. Böylelikle sıradanlıktan uzaklaşılarak yeme-içme faaliyetlerinin bir eğlenceye dönüşmesi, bir statünün göstergesi olması, bireyin kendisini ifade etmede bir araç olması ile farklı akımların ortaya çıktığı, görsellikleri ve tüketim şekilleriyle bir moda haline geldikleri görülmektedir. Bu çalışmanın amacı da, gastronomide yeni bir trend olarak gündeme gelen siyah yiyeceklerin çeşitleri, üretimi ve tüketimdeki yeri hakkında bir derleme yapmak ve literatürde ele alınmadığı görülen bu akıma dikkat çekerek siyah yiyeceklere dair farklı çalışmaların yapılabilmesi düşüncesine katkı sağlamaktır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Trendler, Siyah Yiyecekler

MOLEKÜLER MUTFAKTA STANDART REÇETELERİN GELİŞTİRİLMESİ

Mustafa AKSOY

Dr. Öğr. Üy. / Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Gülistan SEZGİ

Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü

Özet

Yemek pişirmede meydana gelen değişimler bilimsel olarak ifade edilebilirken, Nouvelle mutfak akımıyla önem kazanan standart reçetelerin moleküler mutfakta yer almadığını gözlemlemiştir. Özellikle moleküler mutfakta ürünleri tutturabilmek ve standarttı yakalamak için ölçülü ve püf noktalara dikkat ederek çalışmak gerekmektedir. Bu yüzden moleküler mutfakta da standart reçetelere ihtiyaç duyulmaktadır. Bu araştırma ile moleküler gastronomide kullanılmakta olan "köpükleştirme" tekniğinin duyusal analiz yöntemiyle incelenmesi ve bu tekniğe dair standart reçetenin oluşturulması amaçlanmıştır. Soya köpüğü reçetesi ön çalışmalardan sonra iki kez duyusal testten geçirilmiştir. Tadım 1 değerleri yorumlandıktan sonra gereken reçete düzenlemeleri yapılarak tadım 2 testi uygulanmıştır. Her iki tadımın duyusal özelliklerinin ortalaması 3,2 olduğu görülmüş ve ürünün kabul edilebilir nitelik taşıdığı tespit edilmiştir. Deneysel araştırma yönteminin kullanıldığı araştırma sonucunda moleküler mutfakta standart reçete geliştirilmesine dair bir yöntem ortaya konularak standart reçete geliştirmenin mümkün olduğu tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Moleküler Gastronomi, Moleküler Mutfak, Standart Reçete

NAHÇIVAN ÖZERK CUMHURİYETİ'NDE GIDA SANAYİ, NAHÇIVAN MUTFAĞI VE GASTRONOMİ

Haluk TANRIVERDİ

Prof. Dr. / İstanbul Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Mehriban İMANOVA

Doç. Dr. / Nahçıvan Devlet Üniversitesi, İktisat Fakültesi

Hüseyin BAĞIRSOYLU

Dr. Öğr. Üy. / Nahçıvan Üniversitesi, İşletme Fakültesi

Özet

Bu çalışmanın amacı Nahçıvan'daki gıda sanayisi, mutfağı ve gastronomik değerleri incelenerek turizmin gelişimindeki rolü incelenmektedir.

Araştırmada gıda sektörünün faaliyet alanları incelenmiş, gıda ile turizm arasındaki ilişkiler belirlenerek milli mutfağın faydaları araştırılmıştır. Çalışmada, ayrıca, Nahçıvan'ın gastronomik açıdan turizmin gelişimini etkileyen faktörler tespit edilmiştir.

Nahçıvan'da gastronomik turizmin gelişmesi gıda üretimine talebi artırmakla gıda endüstrisi ve turizm endüstrisi arasında ilişkileri kuvvetlendirmekte, yeni ürün ve markaların daha benzersiz bir şekilde ortaya çıkmasına neden olmaktadır. Satış imkanlarını arttırmakla katma değer meydana getirmektedir. Bu sayede kaliteli restoranlar ağını gelişecek, bölgesel turizmde farklılık meydana getirmekle turist cazibesini artıracaktır.

Azerbaycan'ın farklı ve zengin mutfakları arasında yer alan Nahçıvan mutfağının oluşturulacak çekici bir imajla, oluşturulacak destinasyonlara büyük katkılar sağlayacağı değerlendirilmektedir.

Anahtar Kelimeler: Nahçıvan Özerk Cumhuriyeti, Gıda Sanayii, Nahçıvan Mutfağı, Gastronomi

UNUTULMAYA YÜZ TUTMUŞ MUTFAK KÜLTÜRLERİ: ÇAKIRÖZÜ KÖYÜ ÖRNEĞİ

Hasan Hüseyin ÇAKICI

Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü

Ebru ZENCİR

Dr. Öğr. Üy. / Anadolu Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Özet

Türk mutfak kültürü önemli bir zenginliğe sahip olmakla birlikte her geçen gün bazı öğeleri unutulmaktadır. Gerek küreselleşen yeme alışkanlıkları gerekse modern hayatın koşulları bazı geleneksel alışkanlıkların kaybolmasına neden olmaktadır. Bu nedenle yerel öğelerin korunmasına ve gelecek kuşaklara aktarılmasına yönelik çeşitli çalışmalar yürütülmektedir. Bu çalışmanın amacı, Çakırözü Köyü mutfak kültürünün kaybolmaya yüz tutmuş değerlerinin ortaya çıkarılmasıdır. Çalışmada öncelikli olarak benzer çalışmalar incelenmiştir. Daha sonra Çakırözü Köyü'nde nitel bir çalışma yürütülmüştür. Köyün yerlisi olan 10 kişi ile yarı yapılandırılmış görüşme gerçekleştirilerek ses kayıt cihazı ile kayıt altına alınmıştır. Toplanan veriler betimsel analiz yöntemiyle çözümlenmiştir. Elde edilen sonuçlara göre Çakırözü Köyü'nün yemek kültürü gündelik yaşamda yemek yeme alışkanlıkları, kültürel etkinliklerde yemek yeme alışkanlıkları ve saklama yöntemleri olmak üzere üç tema altında toplanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Mutfak Kültürü, Afyonkarahisar Mutfağı, Çakırözü Köyü Mutfağı

OSMANLI ÇİLEĞİNİN GASTRONOMİK KİMLİK UNSURU OLARAK DEĞERLENDİRİLMESİ

Hasan KÖŞKER

Dr. Öğr. Üy. / Bülent Ecevit Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Fatih ERCAN

Dr. Öğr. Üy. / Bülent Ecevit Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Nalan ALBUZ

Dr. Öğr. Üy. / Bülent Ecevit Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Özet

Sadece bir yörede yetişen ya da o yöreye özgü usullerle sunulan ürünler gastronomik kimliğin temel bileşenlerini oluşturmaktadır. Bu araştırmada Osmanlı Çileği'nin gastronomik bir kimlik olarak değerlendirilmesine yönelik durum tespitinin yapılması amaçlanmaktadır. Araştırmada nitel araştırma yöntemine başvurulmuştur. Nitel veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. 22 katılımcıdan elde edilen verilerin betimsel analizleri yapılmıştır. Analiz sonucunda, Karadeniz Ereğli'ye özgü olan Osmanlı Çileği'nin yörede 100 yıldır yetiştirildiği, nazik yapısı, küçük ve orta büyüklükteki meyvesi, basık küre şeklindeki görüntüsü, aknelerinin içe gömüklüğü, aroması, keskin kokusu, açık pembemsi rengi ve lezzeti ile diğer çilek türlerinden farklı olduğu tespit edilmiştir. Araştırmadan elde edilen veriler ışığında, Osmanlı Çileği'nin Karadeniz Ereğli'nin gastronomik kimliğini oluşturabilecek bir ürün olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Karadeniz Ereğli ile özdeşleşen Osmanlı Çileği'nin isminin tescil edilmesi ve coğrafi işaret ile yasal koruma altına alınması gerektiği düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomik Kimlik, Gastronomi Turizmi, Osmanlı Çileği, Karadeniz Ereğli

Y KUŞAĞININ YİYECEK-İÇECEK İŞLETMESİ TERCİHİ VE SOSYAL MEDYA

Hulisi BİNBAŞIOĞLU

Dr. Öğr. Üy. / İnönü Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Mevlüt TÜRK

Doç. Dr. / İnönü Üniversitesi, İktisadi ve İdari Birimler Fakültesi

Özet

İnsanların kafe veya restoran tercihlerinde etkili olan faktörlerin neler olduğunu anlamak özellikle işletmeler açısından çok önemlidir ve bu doğrultuda da birçok araştırma yapılmıştır. Bu çalışmada ise önceki çalışmalardan farklı olarak, Y kuşağı olarak tabir edilen gençlerin kafe ve restoran gibi yiyecek-içecek işletmesi tercihinde sosyal medyanın ne kadar etkili olduğu araştırılmaktadır. Araştırma sonuçlarına göre, gençlerin yaklaşık %80'i sosyal medyada, haftada ortalama olarak 30 saate kadar zaman geçirmektedirler. Gençler için en çok, gittikleri işletmenin ücretsiz internet hizmeti (Wi-Fi) vermesi önemli bir unsur olarak ön plana çıkmaktadır. Ayrıca, sosyal medya ile ilgili olarak geliştirilmiş olan yargılara katılma durumu, verilerin dağılımı normal dağılım özelliği göstermediği için, katılımcıların cinsiyetine göre farklılık olup olmadığı Mann-Whitney testinden ve sosyal paylaşım sitelerinde harcadıkları zamana göre farklılık olup olmadığı ise Kruskal Wallis testinden yararlanılarak gerçekleştirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Y Kuşağı, Yiyecek-İçecek İşletmeleri, Sosyal Medya

İŞ STRESİ VE YARATICILIK SÜRECİ İLİŞKİSİ: KÜTAHYA'DAKİ MUTFAK ÇALIŞANLARI ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

İbrahim AKÇA

Arş. Gör. / Dumlupınar Üniversitesi/ Turizm Fakültesi

Elif Tuba BEYDİLLİ

Dr. Öğr. Üy. / Dumlupınar Üniversitesi/ Turizm Fakültesi

Özet

Bu araştırma kapsamında, Kütahya'da faaliyet gösteren Turizm Yatırım ve İşletme Belgeli otel işletmelerinde çalışan mutfak personelinin iş stresi ve yaratıcılık düzeyleri arasındaki ilişki ortaya konulmaya çalışılmıştır. Araştırma nicel bir araştırmadır. Çalışma kapsamında 47 aşçıdan anket formu yardımıyla veri elde edilmiştir. Elde edilen verilerin analizinde korelasyon analizi, regresyon analizi, bağımsız örneklem t testi, Mann Whitney U ve Kruskal Wallis testlerinden yararlanılmıştır. Araştırma çerçevesinde, mutfak çalışanlarının iş stresi düzeyleri ile yaratıcılık süreçleri arasındaki ilişki test edilmiş ve elde edilen kanıtlar doğrultusunda iki değişken arasında orta düzeyde pozitif yönlü ilişki tespit edilmiştir. Katılımcılar en çok işin yapısından kaynaklanan stres faktörlerine yönelik olumsuz algıya sahiptir. Bununla birlikte katılımcılar arasında en düşük olumsuz algı ise kişiler arası stres faktörlerine yönelik gözlenmiştir. Bütün bunlara ek olarak, araştırma kapsamında iş stresi faktörlerinin yaratıcılık sürecini etkilediği sonucuna ulaşılmıştır.

Anahtar Kelimeler: İş Stresi, Yaratıcılık Süreci, Aşçılık

MODERN MÜZECİLİK VE GASTRONOMİ MÜZECİLİĞİ ÜZERİNE BİR İNCELEME

İbrahim İLHAN

Doç. Dr. / Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi

İbrahim ÇEKİÇ

Öğrt. / Milli Eğitim Bakanlığı

Fatih YILDIZ

Öğr. Gör. / Kilis 7 Aralık Üniversitesi, Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu

Özet

Klasik müzecilik anlayışı, eski eserleri teşhir raflarında sergileme ve korunaklı depolarda muhafaza esasına dayanmaktadır. Bu anlayış günümüzde yerini insanı merkeze alan, duyuları ön plana çıkaran, eğitim öğretim ve eğlence eklentilerini bünyesinde barındıran modern müzecilik anlayışına bırakmaktadır. Modern müzecilik anlayışla oluşturulan müzeler, kuruldukları yerleri birer cazibe merkezi haline getirmekte ve şehir kimliklerinin oluşumuna katkıda bulunmaktadır. Günümüzde modern müzeciliğin söz konusu olumlu etkilerinden faydalanmak isteyen bölgeler, müzecilik anlayışlarında değişikliğe gitmekte; mevcut müzelerini bu yönde oluşturmaktadır. Bu çalışmada geleneksel müzecilik anlayışıyla oluşturulan ve etnografya müzesi mantığıyla yönetilen mutfak müzelerinin, gelecekte nasıl bir yapıya ve işleve sahip olması gerektiği sorusuna cevap aranmakta ve mutfak müzelerinin işlevselliği değerlendirilmektedir. Ayrıca çalışmada elde edilen verilerden yola çıkılarak uygulama tabanlı modern gastronomi müzeciliğine geçiş aşamasına yönelik öneriler sunulmaktadır.

Anahtar kelimeler: Gastronomi Müzeciliği, Turizm, Modern Müzecilik

SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ TURİZMİ BAĞLAMINDA ALTERNATİF BİR YÖNTEM: "GASTRO-REHBER"

İsa Serhan CİHANGİR

Öğr. Gör. / Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Ürgüp Sebahat ve Erol TOKSÖZ Meslek Yüksekokulu

Bülent YORGANCI

Özet

Her geçen gün kendini yenileyen turizm sektörü talep eğrisi bağlamında çeşitlenmekte ve şekillenmektedir. Turizm olayının baş aktörü olan turistler ekonomik kazanımlarındaki artış ve merak duygusuyla farklı arayışlar içerisine girmekte ve yöresel zenginlikleri yerinde keşfedebilme dürtüsüyle hareket etmektedirler. Bu hareketlilik ise yöresel gatronomik kimliği temel alan mutfak kültürüne yönelimi tetiklemekte, lezzetlerin ve lezzetleri ortaya çıkaran unsurların tercih edilebilirliğini artırmaktadır. Böyle bir tercih edilebilirlik güdüsü ile hareket eden turistler, gastronomi turizmi odaklı turlara adapte olmakta ve esrarengiz lezzetleri tadabilme imkânı yakalamaktadırlar. Söz konusu yerel ürün ve hizmetlerin sürdürülebilirliği ve turistlere sunulması da oldukça önem arz etmektedir. Nitekim eşsiz lezzetler değer bulduğu ölçüde kıymetlidir. Bu kıymetin bilinirliği de ancak alanında uzmanlaşmış, deneyim sahibi ve damak tadına güvenen rehberlik hizmetiyle mümkün kılına bilinecektir.

Bu bağlamda çalışmanın konusu yöresel lezzetlerin kıymetini bilen kişilerce ve hak ettiği oranda sunumunun gerçekleştirilebileceği ve sürdürülebilirliğinin sağlanabileceği alternatif bir yöntem uygulaması geliştirebilmektir. Ön görülen yöntem uygulaması ise "Gastro-rehber" kavramı olarak belirlenmeye çalışılmıştır. Dolaysıyla "gastro-rehberler" aracılığı ile ekonomik değer kazandırılan yöresel yemeklerin gelecek nesillere unutulmadan aktarılmasının da mümkün olabileceği düşünülmektedir. Bu doğrultuda alan yazın taranarak, ilgili kavramlar üzerinde incelemelerde bulunulmuş, elde edilen verilerden faydalanarak "GASTRO-REHBER" kavramı alan yazına dâhil edilerek alternatif bir yöntemle sürdürülebilir gastronomi turizmime katkı sağlanmaya çalışılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Yöresel Lezzetler, Gastronomi, Gastronomik Kimlik, Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi ve Gastro-Rehber

DEHALARIN YEMEK SIRLARI

İsmail Hakkı TEKİNER

Dr. Öğr. Üy. / İstanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi

Tolgahan TABAK

İstanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi

İbrahim Levent DEMİRÇAKMAK

Öğr. Gör. / İstanbul Gelişim Üniversitesi, İstanbul Gelişim Meslek Yüksekokulu

Gizem HÜLAĞA

Arş. Gör. / İstanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi

Sümeyye TEPE

İstanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi

Özet

İnsan beyninin günümüzde ulaştığı fiziki büyüklüğü ve zekâ seviyesinin, et yemek ve eti pişirmek için ateşi kullanmakla ilgili olduğu ileri sürülür. İnsanoğlu gelişmiş beyni sayesinde planlama yapmış, işbirliği kurmuş, geliştirmiş, sosyalleşmiş, bilim ve sanat dallarında yaratıcı becerilerini ortaya koyabilmiştir. Et yemek ve zekâ gelişimi arasında yakın ilişki olduğunu düşünen antropoloji, deha sözkonusu olduğunda ise bir yorum yapamamaktadır. Dehalar, bilim, sanat ve diğer alanlarda olağanüstü etkileyici ve farklı eserler ortaya koymuş kişilerdir. Bu çalışmada dehaların yemek sırları hakkında kapsamlı bir literatür taraması yapılmış ve aşağıdaki sonuçlara ulaşılmıştır; dehaların kırmızı et ve et ürünlerini kısıtlı miktarlarda tükettikleri ya da pek tercih etmedikleri, yumurta ve peynir çeşitlerini sevdikleri, deniz ürünleri ve bitkisel kaynaklı besinleri diyetlerinde bulundurdukları, nikotin, kahve ve kakao gibi uyarıcı maddeleri sık ve fazla miktarlarda aldıkları ve özellikle aşırı yemek yemekten uzak durdukları görülmüştür.

Anahtar Kelimeler: Besin, Beyin, Deha, Diyet, Gastronomi

ESKİ ANADOLU TOPLUMLARINDA BESLENME ALIŞKANLIKLARI

Ece EREN

Arş. Gör. / Ankara Üniversitesi, Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi

İsmail ÖZER

Prof. Dr. / Ankara Üniversitesi, Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi

Özet

İnsanın evrimsel süreci boyunca beslenme alışkanlıklarında dört önemli aşama gerçekleşmiştir. Bunlar, Geç Miyosen-Erken Pleistosen dönem, Paleolitik dönem, Neolitik dönem ve Endüstri devrimini içeren dönemlerdir. Anadolu üç kıtanın kesiştiği konumu nedeniyle tarih boyunca insan göçlerine ve medeniyetlere ev sahipliği yapmıştır. Bu çeşitlilik, Anadolu'da tarih öncesi dönemden günümüze kadar geçen süreçte farklı beslenme koşullarının oluşmasına sebep olmuştur. Bu çalışmanın amacı, Anadolu'da Paleolitik dönemden günümüze beslenme alışkanlıklarındaki değişimler hakkında bilgi vermek ve bu değişimlerin toplumların sağlık yapısı, yaşam uzunluğu ve insanda boy uzunluğu üzerindeki etkilerini değerlendirmektir.

Anahtar Kelimeler: Beslenme; Anadolu, Sağlık, Yaşam Uzunluğu

YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE MOBBİNG UYGULAMALARININ ÖRGÜTSEL BAĞLILIĞA ETKİSİ: ANKARA ÖRNEĞİ

Kardelen ALPASLAN

Kastamonu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü

Aydoğan AYDOĞDU

Dr. Öğr. Üy. / Kastamonu Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Özet

Küreselleşmenin beraberinde getirmiş olduğu rekabet, iş yaşamında da olumsuz davranışlara sebep olmaktadır. Çalışma yaşamında sıkça rastlanan bedensel ve zihinsel sorunların araştırmacılar tarafından incelenmesiyle birlikte, ortak bir nokta olan "Mobbing" konusu üzerinde çalışmalar yapılmaktadır. Çünkü, mobbinge maruz kalan çalışanlar, ortak davranışlar sergilemekte ve bu davranışlar çalışma hayatını negatif şekilde etkilemektedir. Bireyin sağlığını etkileyen bir olgunun, ileri seviyeye ulaştığında etrafındaki bireylere de zarar vermektedir. Dolayısıyla, çalışmakta olduğu işletmenin yönetim fonksiyonlarının özellikle de koordinasyonun bozulmasına ve örgütün sürdürülebilirliğini tehlikeye atmaktadır. İşletmelerin temel amaçlarından birisi maksimum verim sağlayabilmektir. Bu verimi örgüte bağlı işgörenler ortaya çıkarmaktadır. Böylelikle hem çalışanın hem de örgütün verim alabilmesi için işgörenin örgütsel bağlılığı son derece önemlidir. Çalışanın örgüte bağlı olabilmesi için, çalıştığı ortamda mutlu olması gerekmektedir. Çalışanın aşağılanması, azarlanması, kişiliğine yönelik tehdit ve saldırılara uğraması gibi kendini rahatsız eden tavırlarla karşılaşması çalışanı psikolojik olarak etkileyecek ve bu durum örgütü de olumsuz etkileyecektir. Sonuç olarak, mobbing'in olduğu örgütte örgütsel bağlılık görülmemektedir. Yapılan bu çalışmanın amacı, yiyecek içecek işletmelerinde mobbing uygulamalarının örgütsel bağlılığa etkisini incelemektedir. Çalışma, Ankara ilinin Çankaya ilçesinde uygulanmıştır. Araştırmada, veri toplama aracı olarak anket tekniğinden yararlanılmıştır. Anketler, basit tesadüfî örneklem yöntemi ile seçilen 400 çalışana uygulanmıştır. Verilerin analizi sonucunda mobbing davranışları ile örgütsel bağlılık arasında bir ilişki bulunmamıştır.

Anahtar Kelimeler: Yiyecek İçecek İşletmeleri, Mobbing, Örgütsel Bağlılık

TARSUS'UN YEREL DEĞERLERİ İLE GASTRONOMİ TURİZMİ AÇISINDAN POTANSİYELİNİN BELİRLENMESİNE İLİŞKİN MEVCUT DURUM ARAŞTIRMASI

Ece KONAKLIOĞLU

Dr. Öğr. Üy. / Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Fügen DURLU ÖZKAYA

Prof. Dr. / Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Yasmina LOKMANOĞLU

Kemal ENES

Öğr. Gör. / Mersin Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Özet

Bu çalışmanın amacı Tarsus'un sahip olduğu yiyecek-içecek kültürünü, turizm ürünü olarak geliştirmek ve turistik çekicilik unsuru olarak kullanılabilmesini sağlamak için öneriler sunmaktır. Bu nicel çalışmada kullanılan veriler "Birinci Uluslararası Tarsus Gastronomi Günleri" hazırlık çalışmaları döneminde toplanan iki aşamalı anket ile sağlanmıştır. Birinci aşamanın katılımcıları işletme yönetici ve çalışanları, ikinci aşamanın katılımcıları ziyaretçilerdir. Sonuç olarak Tarsus'a yönelik pazarlama ve tanıtım faaliyetlerinin yetersiz olduğu ve ilçenin tanıtımında Gastronomi ürünlerine daha çok yer verilmesi gerektiği tespit edilmiştir. Bölgenin diğer destinasyonlardan farklı olduğu algısının oluşturulmasında, mevcut yiyecek çeşitliliğinin "slow food" akımı ile birlikte tamamlayıcı ürünlerle desteklenmesi önerilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Yerel Mutfak, Slow Food, Tarsus

MOLEKÜLER MUTFAK TEKNİKLERİNDEN KAPSÜLLEŞTİRME: STANDART REÇETE ÖRNEKLERİ

Fügen DURLU ÖZKAYA

Prof. Dr. / Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Kübra ÖZEL

Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü

Özet

Bilim, sanat ve yaratıcılığın buluştuğu, tüketiciye tam anlamıyla görsel şölen sunan moleküler mutfağa bu deneyimi yaşamak adına maliyetine katlanabilen, gelir düzeyi yüksek bir kitlenin ilgi duyduğu düşünüldüğünde moleküler mutfak çalışmalarının gerekliliği ortaya konulmaktadır. Türk mutfağının bu trendi takip edebilmesi çalışmanın gereğini ve önemini ortaya çıkarmaktadır. Bunun yanı sıra örnek standart reçetelerin oluşturulması, bu alana ilgi duyan ve alanla ilgili çalışma yapan araştırmacı ve uygulayıcılara yol gösterecek nitelikte olması çalışmanın diğer bir önemli boyutudur. Moleküler gastronomi ve moleküler mutfak akımlarının Türkiye'deki tanıtımına katkıda bulunabilmek ve tanınmasını sağlamak ile bu alanda çalışma yapan veya yapacak olan araştırmacılara ve uygulayıcılara kapsülleştirme tekniği kapsamında örnek standart reçeteler sunabilmek bu araştırmanın amacını oluşturmaktadır. Araştırmada deneysel araştırma yöntemi kullanarak reçeteler ön çalışmaların ardından iki kez duyusal analiz testinden geçirilmiştir. Deneysel araştırmanın yapıldığı kısım kapsülleştirme tekniği ile sınırlıdır. Kapsülleştirme tekniği kapsamında yer verilen reçetelerin standart reçeteleri geliştirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Moleküler Gastronomi, Moleküler Mutfak, Kapsülleştirme, Standart Reçete

ÖĞRENCİLERİN UYGULAMALI MUTFAK WORKSHOPLARINA YÖNELİK TUTUMLARININ FAKTÖR ANALİZİ İLE İNCELENMESİ

Mehmet BOYRAZ

Arş. Gör. / Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Özet

Türkiye'de yükseköğretim düzeyinde mutfak eğitimi üniversitelerin başta turizm fakülteleri olmak üzere çeşitli fakülte ya da yüksekokullarının bünyesinde aşçılık, yiyecek içecek işletmeciliği, gastronomi ya da gastronomi ve mutfak sanatları gibi programlarda verilmektedir. Gastronomi alanında hizmet vermek, uzmanlaşmak ve profesyonelleşmek isteyen öğrencilerin bu konuda akademik eğitim almaları zorunluluk haline gelmiştir. Bunun yanı sıra, edinilen bilgilerin uygulamalara yönelik mutfak üzerine düzenlenen workshop etkinlikleri ile pekiştirilmesi ve beceri kazanılması büyük önem teşkil etmektedir. Bu araştırmada, lisans düzeyindeki gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin uygulamalı mutfak workshop etkinliklerine yönelik tutumlarının incelenmesi için bir ölçek geliştirme çalışması yapılmıştır. Araştırmanın evrenini Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi bünyesinde yer alan Gastronomi ve Mutfak Sanatlı Bölümü'nde aktif olarak kaydı devam eden 401 öğrenci oluşturmakta olup, herhangi bir örnekleme alınmadan tam sayım yapılmıştır. Tanımlayıcı nitelik taşıyan bu araştırmada nicel araştırma yöntemi benimsenmiş ve veri toplama yöntemi olarak anket tekniği kullanılmıştır. 2017 Aralık ayında uygulanan anketler neticesinde, 276 adet tam dolu anket dikkate alınarak elde edilen verilere ilişkin frekans analizi ile faktör analizi yapılmış ve verilerin analizinde SPSS 18.00 istatistik paket programı kullanılmıştır. Çalışmada uygulanan açıklayıcı faktör analizi sonucunda ortaya çıkan, 3 faktör ve 19 maddeden oluşan ölçeğin istatistiksel açıdan geçerli ve güvenilir olduğu, öğrencilerin eğitim programı dışında özel olarak düzenlenen mutfak workshoplarına yönelik tutumlarını belirli bir düzeyde ölçtüğü tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Turizm Eğitimi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Workshop, Faktör Analizi

GASTRONOMİ TURİZMİ VE GÖKÇEADA LEZZET ROTASI

Mehmet ÇAVUŞOĞLU

Dr. Öğr. Üy / Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu

Olena ÇAVUŞOĞLU

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu

Özet

Türkiye'nin en büyük adası Gökçeada'da M.Ö 6500 yıllarından günümüzebağımsız gelişen yerel bir kültür mevcuttur. 8500 yıllık bir insan yerleşimi geçmişi ile son yılların gözde tatil cenneti Gökçeada, sahip olduğu zengin mutfak kültür mirası ile günümüzde oldukça popüler alternatif turizm çeşidi olan gastronomi turizmi ve agroturizm ile de ön plana çıkmayı hedeflemektedir. Bu çalışma, Gökçeada'nın sahip olduğu mevcut gastronomik potansiyeli harekete geçirmek, bu konuda adayı bir cazibe merkezi haline getirmek ve adayı gastronomi turizmi amaçlı ziyaret edecek Gastro Turistlere yol gösteren bir referans kaynak oluşturarak Gökçeada'nın hangi bölgesinde ne tadılmalı konusunda bilgiler vermeyi amaçlamaktadır.

Anahtar Kelimeler: Gökçeada, Gastronomi, Turizm, Lezzet Rotası

GASTRONOMİ TURİZMİ VE KIBRIS SOKAK LEZZETLERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

Mehmet ÇAVUŞOĞLU

Dr. Öğr. Üy / Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu

Olena ÇAVUŞOĞLU

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Gökçeada Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu

Özet

Bu çalışma, Kıbrıs gastronomi kültüründe yüzyıllardan beri üretilip sokakta satılmakta olan yiyeceklerin üretim ve satış yöntemlerini kayıt altına almayı ve elektronik ortamda tanıtmayı hedeflemektedir. Çalışmamız, ayrıca Kıbrıs kültürüne ait somut olmayan kültürel mirası korumak ve kayıt altına alarak gelecek nesillere aktarmayı da amaçlamaktadır. Çalışmanın ilk bölümünde Gastronomi, Gastronomi Turizmi, Elektronik Tanıtım ve Sokak Lezzeti kavramları açıklanmıştır. İkinci bölümde, Kıbrıs genelinde üretilip sokakta satılan yiyecekler bu yiyeceklerin yapımı, satış yöntemi ve satışta kullanılan aletler hakkında bilgiler içermektedir. Üçüncü bölümde Kıbrıs'ta yaygın olarak üretilip sokakta satılan ürünlerin elektronik ortamda tanıtımı konusunda hazırlanacak web site uygulaması yer almaktadır. Sonuç bölümünde ise Kıbrıs gastronomi kültüründe sokakta satılan yiyecek ve içecek kültürünün korunması ve gelecek nesillere aktarılması ile alakalı olarak yapılması gerekenler hakkında öneriler yer almaktadır.

Anahtar Kelimeler: Kıbrıs, Gastronomi, Turizm, E-Tanıtım

TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNDE ÇORBA: GAZİANTEP ÇORBALARI ÖRNEĞİ

Ceyhun UÇUK

Öğr. Gör. / Gaziantep Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi

Mehmet Fatih KAYRAN

Öğr. Gör. / Toros Üniversitesi, Meslek Yüksekokulu

Özet

Türk mutfak kültürü yüzlerce yıllık bir geçmişin birikimi ile günümüze kadar ulaşmıştır. Yüzlerce yıldır farklı bölgelerde yaşamını sürdüren Türk toplumunun yeme içme alışkanlıkları göçebe yaşam biçiminin ve yerleşik hayatın izlerini taşımaktadır. Türk mutfak kültürü birçok toplumu etkilediği gibi birçok toplumdan da etkilenmiştir. Yemeklerin hazırlanış biçimlerinin coğrafya, iklim, inanç gibi unsurlardan etkilendiği düşünüldüğünde içerik, hazırlanış ve sunuluş biçimlerinin de farklı etkenler ile şekillendiğini söylemek mümkündür. Günümüzde ekonomik, kültürel ve sosyal farklılıkların yemeklerin sunuluş biçimlerine de yansıdığı göz önünde bulundurulduğunda Türk mutfağı gibi köklü geçmişe sahip bir mutfak kültürünün yemek sunum biçimlerinin; tarihsel dönemlere, ekonomik koşullara, siyasi ilişkilere, farklı inançlara, geleneklere, bölgelere, yaşam biçimlerine, fetihlere ve birçok farklı ulusu içerisinde barındırmasına bağlı olarak gelişerek günümüze ulaşması oldukça normal bir durumdur. Çalışma ile Türk mutfak kültüründe önemli bir yere sahip Gaziantep mutfağında yer alan çorbalar incelenmiştir. Gaziantep mutfağı üzerine yazılmış yemek kitaplarında yer alan çorba tariflerindeki farklılıklar ve benzerlikler irdelenerek Gaziantep'te hazırlanan çorbaların içerik ve sunumları ortaya konulmaya çalışılmıştır. Bu bağlamda çalışmada içerisindeki malzemeler ve servis şekilleri yemek kitaplarından derlenen, Gaziantep mutfağında en fazla yapıldığı gözlemlenen on iki çorba çeşidi incelenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Türk Mutfağı, Gaziantep Mutfağı, Çorba, Gaziantep Yemekleri

GÜNEY AFRİKA ÜLKELERİNİN GASTRONOMİ UNSURLARI AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ

Fügen DURLU ÖZKAYA

Prof. Dr. / Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Cihan CANBOLAT

Arş. Gör. / Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi

İbrahim ÇEKİÇ

Öğrt. / Milli Eğitim Bakanlığı

Özet

Ucuz işgücü, sınırsız kaynakları ve verimli toprakları bulunsa da Afrika kıtası ancak on dokuzuncu yüzyılda sömürgeci milletlerin dikkatini çekebilmiştir. İngiltere başta olmak üzere Fransa, Hollanda, Belçika ve Almanya gibi Avrupa ülkelerinin siyasi, ekonomik ya da sosyal hayata müdahaleleri sömürgecilik döneminin temellerini oluşturmaktadır. Fransız İhtilali'ne kadar süren klasik sömürgecilik milliyetçi akımın etkisi ve yerel direnişler sayesinde 1884 yılında yapılan Berlin Konferansı ile Avrupa devletlerince politik bir boyuta taşınmıştır.

Afrika kıtası günümüzde, Batı Afrika, Doğu Afrika, Kuzey Afrika, Güney Afrika ve Orta Afrika olmak üzere beş bölgeye ayrılmıştır. Bu bölgelerde toplam 54 ülke yer almakta olup toplam nüfusu bir milyarı aşkındır. Günümüzde Afrika'da 2000 civarında etnik topluluk yaşar. Bu toplulukların mutfak kültürü, beslenmesi ve tarımsal faaliyetleri de bölgenin siyasi hareketliliğinden etkilenmiştir.

Bu çalışmada Güney Afrika bölgesinde bulunan ülkelerin gastronomi kültüründeki farklılıklar, kültürel özellikler, mutfağa ait ritüeller ve kullanılan malzemelerin yeri ve önemi konu alınmış ve bölge gastronomi turizmine uygunluğu açısından değerlendirilmiştir. Araştırmanın amacı Güney Afrika bölge mutfağının genel bir bakış açısı ile ülkeleri karşılaştırarak araştırılması ve bölge mutfağının özelliklerinin ortaya konması olup yöntem olarak literatür taraması yapılmış ve nedensel karşılaştırma yöntemi kullanılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Güney Afrika, Mutfak, Yiyecek-İçecek, Turizm

HÜSEYİN HÜSNÜ EFENDİ'NİN "ETSİZ YAĞSIZ TECRÜBELİ YEMEKLER" ADLI ESERİ ÜZERİNE BİR İNCELEME

İbrahim ÇEKİÇ

Öğrt. / Milli Eğitim Bakanlığı

Cihan CANBOLAT

Arş. Gör. / Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Özet

Tarihsel süreçte insanlar yasadıkları bölgelerin fiziki, sosyal ve ekonomik özellikleri doğrultusunda çeşitli beslenme tarz ve şekilleri ortaya koymuşlar; dolayısıyla bir yeme içme kültürü oluşturmuşlardır. Bu bağlamda toplumların sosyal kodlarının çözümlenmesinde mutfak kültürünün apayrı bir yeri olduğu söylenebilir. Bu çalışmada, Birinci Dünya Savaşının ilk yılında Mütekaid lakaplı Hüseyin Hüsnü adlı bir yazarın telif ettiği " Etsiz Yağsız Tecrubeli Yemekler" adlı Osmanlıca eserdeki yemek reçetelerinden yola çıkılarak; döneme ve dönemin şekillendirdiği vegan – vejeteryan beslenme şekline ışık tutulacak; dolayısıyla beslenme stratejileri ile sosyal ve ekonomik unsurlar arasındaki ilişkinin yönü ve boyutu somut olarak ortaya koyulacaktır. Ayrıca söz konusu reçetelerde kullanılan ikame ürünler, önerilen pratikler ve aktarılan dağınık bilgilerden yola çıkılarak dönemin gastronomik eğilimleri ile ilgili bir değerlendirme yapılacaktır.

Anahtar Kelimeler: Yemek, Kıtlık, İhtiyaç, Savaş, Gastronomi

YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNİN DİJİTAL PAZARLAMA AÇISINDAN İNCELENMESİ: ANKARA İLİ ÖRNEĞİ

Selma MEYDAN UYGUR

Prof. Dr. / Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Çağrı SÜRÜCÜ

Ögr. Gör. / Bartın Üniversitesi, Meslek Yüksekokulu

Yasemin SERGEN

Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü

Özet

İletişimin doğasının farklılaştığı ve bilgiye ulaşmanın çok daha hızlandığı günümüzde; dijital ortamlar, işletmeler ve müşteriler arasındaki iletişimi daha ileri bir boyuta getirmiştir. Dolayısıyla dijital pazarlama uygulamaları işletmeler açısından önem arz etmektedir. Bu çalışma, yiyecek içecek işletmelerinin dijital pazarlama uygulamalarını kullanarak, müşteriler ile etkileşimi arttırma, arama motorlarında bulunabilme oranlarını yükseltmek ve işletmelerinin web sitelerinin daha etkin kullanılması amaçlarına katkı sağlaması açısından önemlidir.

Bu çalışmanın amacı, Ankara ilinde faaliyet gösteren yöresel yiyecek içecek hizmeti veren işletmelerin dijital pazarlama kapsamında web sitelerinin ve sosyal medya hesaplarının incelenmesidir. Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden birisi olan içerik analizi ve araştırma amaçlarına uygun olarak tarama modeli kullanılmıştır. Araştırmanın evrenini 2018 yılı Ocak ayı içerisinde TripAdvisor sitesinde Ankara ilinde yer alan restoranlar oluşturmaktadır. Araştırmanın örneklemi ise "Yerel Mutfak" kategorisinde bulunan 21 adet restorandan oluşmaktadır. Elde edilen bulgular doğrultusunda; incelenen yiyecek içecek işletmelerinin tamamının web sitesinde haritalı adres, telefon, e-posta bilgisi, menüsü yer aldığı ve çoğunluğunun web sitesinde sosyal medya hesaplarının bilgisinin yer aldığı saptanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Dijital Pazarlama, Yerel Yiyecek İçecek İşletmeleri, Sosyal Medya

THE IMPACT OF TABLET MENU USAGE ON REVISIT INTENTION IN RESTAURANTS

Çağrı SÜRÜCÜ

Lec. / Bartın University, Vocational School

Mustafa ÜLKER

Res. Asist. / Erciyes University, Faculty of Tourism

Azize HASSAN

Prof. Dr. / Gazi University, Faculty of Tourism

Abstract

The purpose of this study is to demonstrate that the revised Technology Acceptance Model (TAM) can be used as a theoretical model to examine the intentions of customers to revisit restaurants that use tablet menus. After the review of related literature, the scales of perceived ease of use, perceived usefulness, perceived fun and revisit intention were used in this study. Quantitative method was used in this research. Population of the study consisted of people who once have been the customers of two restaurants located in Kayseri using tablet menus. In the study, purposive and convenience sampling methods were used together and the sample consisted of 369 restaurant customers. Correlation and regression analyzes were performed after the validity and reliability of the scales were demonstrated. The results of the analysis indicate that perception of usefulness and perceived entertainment has significant effect on the revisit intention of restaurant customers who prefer restaurants with tablet menus. However, it was also found that perceived ease of use does not have a significant effect on revisit intention. The study ended with recommendations for practitioners and further researches.

Keywords: Restaurant, Restaurant Management, Revisit Intention, Technology Acceptance Model

BEYŞEHİR'E ÖZGÜ BİR LEZZET: BALIK KAPAMA

Didem Tuçe KONYALIOĞLU

Dyt. / Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü

Nermin IŞIK

Dr. Öğr. Üy. /Selçuk Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi

Özet

Mutfak kültürü; insanların yemekle ilgili davranışsal, sözel ve simgesel üretimlerinin zamanla süreklilik kazanarak alışkanlıklara, kuşaktan kuşağa aktarılarak göreneklere ve kurallara bağlanarak geleneklere dönüşmesi ile ortaya çıkan bir olgudur. Bu çalışmadaki amaç; sazan balığı ile yapılan balık kapama yemeğinin yapımı, tüketim şekli, kültürel özelliklerinin tanıtılması ve gelecek nesillere aktarılmasını sağlamaktır. Nitel araştırma yönteminin kullanıldığı çalışma verileri Beyşehir'de yaşayan kaynak kişi olma özelliğine sahip kişiler ile (n=5) yüz yüze görüşülerek elde edilmiştir. Beyşehir'de en bol bulunan balık türü sazan balığıdır. Bu nedenle yörede sazan balığı çeşitli tekniklerle pişirilip sık tüketilen yiyeceklerden biridir. Genellikle sonbahar sazan balığının en çok tüketildiği mevsimdir. Beyşehir'in Hordu köyünde balık pişirme yöntemlerinden kızartma ve ızgara yöntemleri kullanılırken, çokça yapılan balıklı (sazan balığı) yemekler; balık kapama, balık yahnisi, balık ızgara, balık kızartma, balık köftesi ve balık dolmasıdır. Balık kapama yemeği; Beyşehir'in Hordu köyüne özgü bir yemek olmakla birlikte, Beyşehir'in merkezi de dahil başka yörelerde bu yemeğin bilinmediği ve tüketilmediği bilinmektedir. Sazan balığı, kaymak, süt, yumurta gibi ana malzemelerle yapılan Beyşehir'e özgü balık kapama yemeği besin değerleri açısından önemlidir. Tarihi çok eskilere dayanan balık kapama, yörede yavaş yavaş unutulmakta yerini ızgara, tava gibi çeşitli pişirme yöntemlerine bırakmaktadır. Bu çalışma göstermiştir ki; yörelere özgü yemeklerin unutulmaması için bu tip nitel araştırma çalışmalarına ihtiyaç vardır.

Anahtar Kelimeler: Balık, Balık Kapama, Yemek Kültürü, Beyşehir, Sazan Balığı.

GASTRONOMİ İLE İLGİLİ LİSANSÜSTÜ TEZLERİNİN GENEL PROFİLİNE YÖNELİK BİR DEĞERLENDİRME

Osman GÜLDEMİR

Öğr. Gör. / Anadolu Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Dilek ACAR

Doç. Dr. /Anadolu Üniversitesi, Eskişehir Meslek Yüksek Okulu

Emre Ozan AKSÖZ

Doç. Dr. / Anadolu Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Özet

Gastronomi sosyal hayat ve akademik alanda giderek daha çok ilgi görürken, bu alanda tamamlanan tez çalışmalarının sayısı da artmaktadır. Bu çalışmada, bir disiplin olarak kurumsallaşmaya başlayan gastronomi ile ilgili lisansüstü tezlerinin genel bir profilini ortaya koymak amaçlanmaktadır. Bu şekilde, çok disiplinli bir alan olarak gastronominin beslendiği alanlarla birlikte, gastronomi alanında geçmiş eğilimlerin saptanması, gelecekteki çalışmalara fikir oluşturması beklenmektedir. Önceki çalışmalardan farklı olarak, gastronomiyle ilgili konuların önemli bir ağırlığı oluşturduğu tüm çalışmalara ulaşmanın hedeflendiği bu araştırmada 189 lisansüstü tez incelemeye alınmış ve betimsel analiz ile değerlendirilmiştir. Araştırmanın önemli sonuçları arasında, doktora tezlerinin yaklaşık son 7 yılda artış gösterdiği, kurumsal açıdan en fazla tez çalışmasının Gazi Üniversitesi'nde, anabilim dalı olarak Turizm ve Otel İşletmeciliği, en çok çalışılan konuların ise belirli bir yöre/bölge mutfağı, yiyecek-içecek, mutfak kültürü ve mutfak bilimi olduğu saptanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Lisansüstü Eğitim, Yüksek Lisans, Doktora

GELENEKSEL BİR LEZZET: HORÇ PEYNİRİ

Dürdane UÇGUN

Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü

Nermin IŞIK

Dr. Öğr. Üy. /Selçuk Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi

Özet

Türkler gerek Orta Asya'da gerekse Anadolu'ya geldikten sonra geçim kaynaklarını tarım ve hayvancılığa dayamış bir millet olarak görülmektedir. Türk sofrasında süt yalnız başına bir besin olduğu kadar, sütten yapılan peynir, yoğurt, ayran, tereyağı ve sütlü-yoğurtlu yemeklerin çeşitliliği insanı şaşırtan bir zenginlik göstermektedir. Peynir en fazla çeşidi olan besinlerden biridir. Bu durumun en önemli nedenleri, peynirin sütteki besin öğelerinin önemli bir kısmını içermesi, dayanma süresinin uzun olması ve süt üretiminin bol olduğu mevsim ve yörelerde geleneksel tekniklerle sütün peynire işlenerek değerlendirilebilmesidir. Peynir altı suyu 3000 yıl önce keşfedilmiştir. 17. ve 18.yüzyıllarda tedavi amaçlı kullanılmıştır. Peynir suyu veya peynir altı suyu (PAS) süt teknolojisinin en önemli artıklarından biridir. Peynir üretimi sırasında pıhtının ayrılması sonucu arta kalan sarımtırak yeşil renkli sıvıdır. Bu çalışmada, Horç peynirinin geleneksel üretim yönteminin tespit edilmesi, tüketim şeklinin belirlenmesi, tanıtılması ve kayıt altına alınması amaçlanmıştır. Nitel araştırma yönteminin kullanıldığı çalışmanın verileri, İçel ili Erdemli ilçesinin Harfilli köyünde yaşayan, kaynak kişi olma özelliklerine sahip, hayvancılık ile uğraşan kişilerden (n=8) gözlem ve yüz yüze görüşme tekniği ile elde edilmiştir. Horç peyniri, İçel Erdemli ilçesinde özellikle hayvancılıkla uğraşan yerli halk tarafından üretilen koyun, keçi ve inek sütlerinden yapılan beyaz peynirlerin peynir altı sularının uzun süre kaynatılıp, soğutulup bez torbalardan süzdürülmesiyle elde edilen koyu veya açık kahverengi renkte bir üründür. Yöresel bir ürün olan Horç, küçük ölçekli aile işletmelerinde üretilmektedir. Sabah kahvaltısında ve ara öğünlerinde genellikle sıkma yapılarak tüketilir. Peynir altı suyunun peynir çeşidi olarak değerlendirilmesi, ekonomik olarak fayda sağlaması ve çevre kirliliğinin önlenmesi açısından önem arz etmektedir.

Anahtar Kelimeler: Peynir Altı Suyu, Horç Peyniri, Geleneksel Gıda.

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALLARINDA YAYINLANAN TEZLERİN BİBLİYOMETRİK ANALİZİ

Elanur ŞAHİN

Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü

Gürkan AKDAĞ

Dr. Öğr. Üy./ Mersin Üniversitesi, Turizm Fakültesi

A. Celil ÇAKICI

Prof. Dr. /Mersin Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Neslihan ONUR

Dr. Öğr. Üy. /Akdeniz Üniversitesi, Manavgat Turizm Fakültesi

Özet

Çalışmanın amacı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dallarında yayınlanmış lisansüstü tezleri bibliyometri bakış açısıyla irdelemektir. Bu nedenle Sosyal Bilimler Enstitüleri bünyelerinde faaliyet gösteren Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalları ve daha önceden faaliyet göstermiş Gastronomi Turizmi Bilim Dalı'nda yayınlanmış YÖK Ulusal Tez Merkezinde kayıtlı toplam 23 lisansüstü tez çalışması incelenmiştir. Tezler; Turan (2014) ile Sünnetçioğlu ve diğerlerinin (2017) çalışmalarında kullandığı "tezlerin yıllara göre dağılımı", "danışman unvanı", "yayınlandığı üniversite", "yayınlandığı enstitü", "ilgili anabilim dalı", "tezin temel çalışma alanı", "tezin uygulama bölgesi", "tezin sayfa sayısı", "anahtar kelimeler", "örneklem grubu", "örnekleme yöntemi" ve "veri toplama yöntemi" kriterlerine göre incelenmiştir. Bulgular, hazırlanan tezlerin sayısının her geçen yıl hızla arttığı ve daha çok Yardımcı Doçent Doktor unvanındaki akademisyenlerin danışmanlığında hazırlandığını ortaya koymaktadır. Ayrıca çalışma konularının ağırlıklı olarak "turizm" ve "beslenme" ile ilişkilendirildiği de elde edilen bulgular arasındadır. Turizm ile alakalı konuların kültür ve yerel yemek kültürleri ile ilişkilendirildiği, beslenme ile ilgili konuların ise daha çok yiyeceklerin bileşimlerine odaklandığı çalışma neticesinde tespit edilmiştir. Diğer yandan sayıca en fazla yüksek lisans tezinin Gaziantep Üniversitesi bünyesinde hazırlandığı, tezlerde kullanılan araştırma yöntemleri konusunda tam bir bilimsel bütünlük sağlanmadığı ancak çok farklı veri toplama ve analiz yöntemlerinin kullanıldığını söylemek mümkündür.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Bibliyometri, Lisansüstü Tez Çalışmaları

TESCİLDEN UYGULAMAYA COĞRAFİ İŞARETLER: ADANA KEBABI ÜZERİNE BİR İNCELEME

Serpil YALIM KAYA

Dr. Öğr. Üy. /Mersin Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Elanur ŞAHİN

Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü

Özet

Bu çalışmanın amacı coğrafi işaret ile koruma altına alınmış ürünlerin tescil belgesinde belirtilen standartlara uygun üretilip üretilmediğini tespit etmek ve ürünlerin satış sürecinde kamu otoriteleri tarafından gerçekleştirilen denetlemelerin varlığını bulgulamaktır. Bu perspektiften hareketle çalışmada coğrafi işaret tescili almış ürünlerden biri olan Adana kebabı incelenmiştir. Çalışmanın örneklem grubu basit tesadüfi örnekleme yöntemi kullanılarak belirlenen, Adana'da faaliyet gösteren 15 restoranın işletme sahipleri/yöneticileri/ustabaşılarından oluşmaktadır. Veri toplama aracı olarak 8 sorudan oluşan yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Veri analiz yöntemi olarak betimsel analiz yöntemi tercih edilmiştir. Görüşmeler Aralık 2017 ile Ocak 2018 tarihlerinde iki aşamalı olarak gerçekleştirilmiştir. Yapılan görüşmeler neticesinde işletme sahipleri/yöneticileri/ustabaşılarının altısının Adana kebabın coğrafi işaretleme ile koruma altına alındığını bilmedikleri belirlenmiştir. Adana kebap üretim süreçlerinin incelendiği sorulara verilen cevaplar incelendiğinde; işletmelerin büyük bir çoğunluğunun tescil belgesi ile paralel üretim gerçekleştirdikleri ve Adana kebap servisinde her işletmenin kendine özel destekleyici garnitürleri ikram ettikleri de katılımcılar tarafından beyan edilmiştir. Adana kebap denetim süreçleri ile ilgili sorulara verilen cevaplar incelendiğinde, işletmelerin standartlara uygun üretim yapıp yapmadıklarının otoritelerce denetlenmediği sonucuna ulaşılmıştır. Diğer yandan, işletmelerin büyük bir kısmı coğrafi işaretleme tescilinin, tanıtım ve koruma konusunda Adana'ya ve yerel ürünlere faydaları olduğunu öne sürmüştür.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Coğrafi İşaretler, Tescil, Adana Kebap

OTEL YÖNETİCİLERİNİN GASTRONOMİ TURİZMİ ALGILARININ DEĞERLENDİRİLMESİ

Elif DEMİRBİLEK

Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü

Serkan ŞENGÜL

Dr. Öğr. Üy./Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Bolu Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu

Aylin AKOĞLU

Dr. Öğr. Üy./ Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Bolu Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu

Özet

Gastronomi faaliyetlerinin popüler hale gelmesi, otel işletmeleri içinde gastronomi turizmi etkinliklerinin önemli bir rekabet avantajı unsuru haline dönüşmesine neden olmuştur. Otellerde gastronomi adı altında etkinlikler düzenlenmekte ve bu kapsamda menülerde değişiklikler gerçekleştirilmektedir. Bu çalışmanın amacı otel yöneticilerinin gastronomi turizmi algılarını değerlendirmek ve gastronomi turizmi hakkında düşüncelerinin tespit etmeye çalışmaktır. Çalışmanın gastronomi turizmi ile otel işletmeciliği ilişkisini ortaya koyması bakımından yazına katkılar sağlayacağı düşünülmektedir. Araştırma kapsamında uluslararası toplantılar, fuarlar, organizasyonların yanı sıra doğal, tarihi ve kültürel nedenlerle ziyaret edilen Ankara ilinde faaliyet gösteren beş yıldızlı yabancı bir zincir otel işletmesinde, otel yöneticilerinin gastronomi turizmiyle ile ilgili görüşleri alınmıştır. Nitel araştırma modelinin kullanıldığı çalışmada veriler görüşme tekniği ile toplanmıştır. Araştırmada otel yöneticilerinin gastronomi turizminin otel işletmeleri için pazarlamada rekabet aracı olduğu, otel departmanlarının eşgüdümü sayesinde gastronomide başarılı olunacağı ve menülerinde yöresel ürünlere yer vermenin önemli olduğu sonuçlarına ulaşılmıştır. Elde edilen sonuçlar doğrultusunda gastronomi turizmi konusunda otel işletmelerine öneriler sunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Gastronomi Turizmi, Otel işletmeleri

GASTRONOMİNİN REKREATİF FAALİYETLERE ETKİSİ: GLÜTENSİZ BESLENEN KİŞİLER ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

Elif Zeynep ÖZER

Öğr. Gör. / İstanbul Gelişim Üniversitesi, İstanbul Gelişim Meslek Yüksekokulu

Fügen DURLU ÖZKAYA

Prof. Dr. / Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Özet

Gastronomi kavramı, boş zaman etkinliklerinde tercih edilen bir turizm çeşidi olmakla birlikte rekreatif faaliyetlerde bulunan kişilerce tercih edilen bölgenin yiyecek içecek çeşitliliği de bu kapsamda dikkate alınmaktadır. Rekreasyonel turistlerin tercihlerini bölgedeki yiyecek içecek işletmeleri doğrudan etkilemektedir. Son yıllarda artış göstermekte olan glütensiz beslenmenin, kişilerin rekreatif faaliyetlerde bulunurken tercihlerini belirlemede etkili olduğu görülmektedir. Çalışmanın amacı, glütensiz beslenen rekreasyonel turistlerin tercihlerinde özel beslenme şekillerinin etkisini ortaya koymaya çalışmaktır. Çalışma neticesinde, glütensiz beslenen kişilerin rekreatif faaliyetlere katılmada ihtiyatlı olma gerekliliği, rekreatif faaliyet alanlarında glütensiz gıdaya ulaşamamaları rekreatif faaliyetlere katılımlarını azaltmakta olduğu sonucuna varılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Rekreasyon, Turizm, Glüten, Yiyecek İçecek İşletmeleri

KORKU ÇEKİCİLİĞİNİN GIDA KORKUSU ÜZERİNE ETKİSİ

Elif Zeynep ÖZER

Öğr. Gör. / İstanbul Gelişim Üniversitesi, İstanbul Gelişim Meslek Yüksekokulu

Mustafa AKSOY

Dr. Öğr. Üy. / Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Özet

Gıda korkusu; insanların sağlık, din, gelenek-görenek öğretileri veya korku çekiciliği gibi gerekçelerle belirli bir gıdayı tehdit olarak görüp o gıdadan uzak durması, gıdayı tüketmemesi olarak tanımlanabilmektedir. İnsanların belirli bir durum karşısında tedirgin hale getirilip pazarlanması amaçlanan ürüne karşı korku oluşturulan duruma çözüm olarak yönlendirilmesine de korku çekiciliği denilmektedir. Bu çalışmada, korku çekiciliği kullanılarak oluşturulan gıda korkusu üzerinde durulmaktadır.

Çalışmanın amacı korku çekiciliği uygulanarak oluşturulan gıda korkusuna yönelik farkındalık oluşturarak literatüre katkı sağlamaktır. Çalışmada, korku çekiciliğinin etkisi ile oluşturulan gıda korkusu neticesinde tüketici yönelmeleri incelenmektedir. Bu çerçevede, korku çekiciliğinin gıda korkusuna etkisi literatür taraması yoluyla ortaya konulmaya çalışılmıştır. Bu çalışma, konu üzerinde toplumsal farkındalık oluşturulması açısından önem taşımaktadır. Ayrıca gıda korkusu, korku çekiciliği, korku kültürü alanlarında yapılacak diğer çalışmalar için de bir kaynak oluşturacağı düşünülmektedir. Çalışmanın neticesinde, korku çekiciliğini pazarlama unsuru olarak kullanan işletmelerin, oluşturulmuş veya oluşturdukları gıda korkusunu satılan ürün miktarını ve kar marjını artırmak için kullandıkları yargısına ulaşılmaktadır. Korku çekiciliğinin, insan sağlığının korunması ve devamı için elzem olan gıda üzerinde daha etkili sonuçlar verdiği tespit edilmiştir. Zaman içerisinde oluşturulan gıda korkusuna yönelik, sunulan önerinin toplum tarafından dikkate alındığı ortaya çıkmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Gıda Korkusu, Korku Çekiciliği, Korku Kültürü, Gastronomi

AVUSTRALYA YEMEK KÜLTÜRÜNÜN TARİHSEL GELİŞİMİ VE ULUSLARARASI KÜLTÜREL ETKİLEŞİMLER

Emir Hilmi ÜNER

Öğr. Gör. / Ankara Üniversitesi, Beypazarı Yüksekokulu

Fügen DURLU ÖZKAYA

Prof. Dr. / Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Özet

Bu çalışmada Avustralya mutfak kültürünün tarihsel gelişimi ve zaman içerisinde diğer mutfak kültürleriyle gerçekleşen etkileşimler, kıtanın ilk yerleşimcileri olan aborjinlerin beslenme ve mutfak kültüründen başlayarak günümüze kadar devam eden süreç içerisinde incelenmeye çalışılmıştır. Kıtada meydana gelen önemli siyasi, sosyal ve ekonomik değişimler ve sık sık yaşanan büyük göç hareketleri beslenme ve yemek kültürünü de önemli ölçüde etkilemiş ve şekillendirmiştir. Kıtanın yerli halkı olan Aborjinler on binlerce yıl teknolojiyi hemen hemen hiç kullanmadan ve doğaya en az seviyede müdahale ederek beslenme ihtiyacını karşılarken kıtanın Avrupalılar tarafından işgal edilmesinden sonra teknolojinin de sağladığı imkanlarla kıtadaki beslenme kültürü tamamı ile değişmiştir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Avustralya Mutfak Kültürü, Avustralya

OTEL AŞÇILARININ MOLEKÜLER GASTRONOMİ ÜZERİNE DÜŞÜNCELERİ: NEVŞEHİR ÖRNEĞİ

Günay EROL

Dr. Öğr. Üy. / Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Ürgüp Sebahat ve Erol Toksöz MYO

Emrah KESKİN

Dr. Öğr. Üy. / Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Ürgüp Sebahat ve Erol Toksöz MYO

Emrah ÖRGÜN

Öğr. Gör. Dr. / Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Ürgüp Sebahat ve Erol Toksöz MYO

Özet

Çalışmada moleküler gastronomi kavramı ve gelişim süreci ele alınmış, moleküler mutfaklarda kullanılan bazı katkı maddelerine değinilmiştir. Çalışmanın amacı Kapadokya bölgesinde yer alan Nevşehir'deki otel aşçılarının moleküler gastronomiye yönelik düşüncelerini belirlemektir. Veriler yarı yapılandırılmış görüşme formu aracılığıyla elde edilmiştir. Çalışmadan elde edilen sonuçlara göre; moleküler gastronominin kısmen bilindiği, bölgede moleküler gastronominin gelişmediği, yeterli malzeme ve ekipmanın olmadığı, moleküler gastronominin sağlık açısından olumsuz değerlendirildiği ve destinasyona yönelik özelliklerden dolayı geleneksel mutfak anlayışının devam ettirilmesi gerektiği tespit edilmiştir.

Anahtar kelimeler: Moleküler Gastronomi, Yiyecek-İçecek, Aşçı, Otel, Turizm

BALIK RESTORANINA GELEN TÜKETİCİLERİN KABUKLU GIDA ALGILARININ İNCELENMESİ

Emre YAVUZER

Dr. Öğr. Üy. / Ahi Evran Üniversitesi, Kaman Meslek Yüksekokulu

Mebrure Nuket YAVUZER

Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü

Esra BALIKÇI

Dr. Öğr. Üy. / Bozok Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Özet

Midye insan sağlığına yararlı maddeler içerdiği için tüketilmesi önerilen gıdalar arasında yer almaktadır. Söz konusu bu maddelerin başında omega3, omega6, gamma-linolenic acid, dokosahekzanoik asid (DHA) ve eikosapentaenoik asid (EPA) gibi doymamış yağ asitleri gelirken potasyum, demir, vitamin C, vitamin A ve B12 vitaminlerini bünyesinde barındırıyor olması özellikle çocukluk dönemlerinde tüketilmesi önerilen önemli bir gıda olmasını sağlamıştır. Birçok hayvansal ve bitkisel kaynaklı gıdaya göre içerdiği maddelerin daha üstün olmasından dolayı kabuklu gıdalar "fonksiyonel gıda" grubunda yer almaktadır. Ülkemizde son yıllarda midye tüketiminin arttığı, satıcı ve alıcıların bilinçlerinin yükseldiği bilinmesine rağmen çoğu tüketicinin halen kabuklu ürünlere olumsuz baktıkları bilinmektedir. Bu çalışmada İç Anadolu Bölgesindeki bir balık restoranına gelen farklı yaş ortalamalarına sahip, 160 bayan ve 190 erkek tüketici üzerinde kabuklu ürün tüketimine bakış açılarının ölçülmesi için bir anket çalışması yapılmıştır. Tüketicilerin siparişlerini getirmeden önce masalarına pişirilmiş midye bırakılmış ve anket tekniği ile kabuklu ürünlere olan algıları ölçülmüştür.

Anahtar Kelimeler: Kabuklu Tüketimi, Kabuklu Algısı, Midye Denemesi

YÜKSEKÖĞRETİM KURUMLARINDAKİ EĞİTİM MUTFAKLARINDA KARŞILAŞILAN SORUNLAR VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ

Ersin ARIKAN

Dr. Öğr. Üy. / Sinop Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu

Özlem ALTUNÖZ SÜRÜCÜ

Dr. Öğr. Üy. / Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Adem ARMAN

Öğr. Gör. / Akdeniz Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Özet

Bu araştırmanın amacı üniversitelerin aşçılık, gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin uygulama dersleri amacıyla kullandıkları eğitim mutfaklarında yaşanan sorunlar ve bu sorunlara ilişkin çözüm önerilerini belirlemektir. Araştırmanın çalışma grubunu üniversite bünyesinde eğitim mutfağı olan aşçılık, gastronomi ve mutfak sanatlarında görevli öğretim elemanları oluşturmaktadır. Çalışma grubunu, amaçlı örnekleme yöntemlerinden olan ölçüt örnekleme ile belirlenen 15 öğretim elemanı oluşturmaktadır. Araştırmada veriler yarı yapılandırılmış görüşme yöntemi ile elde edilmiştir. Araştırma sonucunda öğretim elemanları görüşlerine göre, fiziki mekan yetersizliği, ekipman yetersizliği, malzeme eksikliği ve bütçe yetersizliği en önemli sorunlar olarak belirtilmiştir. Sorunların çözümünde bütçenin arttırılması, fiziki durum iyileştirmeleri ve öğrenci kontenjanlarına yönelik öneriler geliştirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Mutfak Eğitimi, Mutfak Sanatları

GASTRONOMİDE BAZI BİTKİ VE BAHARATLARIN EKSTRAKTELERİNİN BALIK KÖFTELERİ KALİTESİ ÜZERİNE ETKİLERİ

Esra BALIKÇI

Dr. Öğr. Üy. /Bozok Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Galip AKIN

Prof. Dr. / Bozok Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Emre YAVUZER

Dr. Öğr. Üy. / Ahi Evran Üniversitesi, Kaman Meslek Yüksekokulu

Özet

Sağlıklı beslenmede balık, hayvansal protein kaynağı olarak önemli yer almaktadır. Balık eti, besleyici değeri yüksek bir besin olmasına karşın bozulmaya karşı oldukça duyarlıdır. Balık ve balık ürünlerinin işlenmesi ve depolanması süresince meydana gelen en önemli değişim lipit oksidasyonudur. Lipit oksidasyonundan dolayı balıkların kalitesindeki düşüşleri azaltmak için çeşitli antioksidanlar kullanılmaktadır. Sentetik antioksidanların insan sağlığı açısından potansiyel toksik olabileceğinin öne sürülmesi, özellikle günümüzde tüketici tercihlerini doğal tarımsal ürünlere yöneltmiş ve işlenmiş gıdalarda da sağlık, kalite ve güvenlik arayışlarını ön plana çıkarmıştır. Kendilerine özgü lezzet ve aromaları, antimikrobiyal ve antioksidan özellikleri nedeniyle, daha geniş bioaktivite profiline sahip olan bazı bitki ve baharatlar, gıda sektöründe alternatif olarak kullanılabilecek doğal antioksidan maddelerdir. Bu derlemede, doğal antioksidan özelliğine sahip bazı bitki, baharat ve ekstraktların, farklı balık türleri ile yapılan balık köftelerinin kaliteleri üzerine etkileri incelenmiştir.

Anahtar kelimeler: Balık Köfte, Bitki Ekstrakt, Baharat, Doğal Antioksidan

TELEVİZYONDA YAYINLANAN GIDA REKLAMLARINDA GIDA GÜVENLİĞİNE YAPILAN VURGUNUN TESPİT EDİLMESİ

Esra ŞAHİN

Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü

Fügen DURLU ÖZKAYA

Prof. Dr. / Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Özet

Gıda sanayiinde ürünlerin pazarlanmasında başlıca tercih edilen yol televizyon reklamlarıdır. Günümüz tüketicisi giderek bilinçlenmekte ve tükettiği gıdaları sorgulamaktadır. Bu araştırmada, çeşitli televizyon kanallarında yer alan gıda reklamlarında gıda güvenliğine ne derece vurgu yapıldığının saptanması amaçlanmıştır. Araştırma 12.03.2016 ile 10.04.2016 tarihleri arasında, her gün rastgele bir kanal izlenmek üzere, yedi adet televizyon kanalının 09:00- 23:59 saatleri arasında yayınları kaydedilerek reklamların incelenmesi suretiyle yapılmıştır. Reklamlar marka, lezzet, yenilik, gıda güvenliği, besin ögelerince zenginleştirilmesi ve fiyat/kampanya ögelerine yaptıkları vurguya göre değerlendirilmiştir. İnceleme sonucunda gıda güvenliğine vurgunun dördüncü sırada yer aldığı belirlenmiştir. İlk sırada markaya vurgunun yapıldığı bunu sırasıyla lezzet, yenilik, gıda güvenliği, fiyat/kampanya ve besin ögelerince zenginleştirmenin takip ettiği görülmüştür. Gıda güvenliğine yapılan vurgunun yetersiz olduğu düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Gıda Güvenliği, Reklam

ULUBEY (UŞAK) YÖRESEL YEMEKLERİNİN GASTRONOMİ TURİZMİ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ

Ozan ÇATIR

Dr. Öğr. Üy. / Uşak Üniversitesi, Ulubey Meslek Yüksekokulu

Eşref AY

Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü

Özet

Kültürel değerlerin içinde önemli yeri olan ve insanları bir yeri ziyaret etmeye yönelten etkenlerden birisi de gastronomik unsurlardır. Dünyanın en zengin mutfaklarından olan Türk mutfağının da önemli bir çekicilik unsuru olduğu bilinmektedir. Son yıllarda yeni tatlar keşfetmek amacıyla gerçekleştirilen gastronomi turizmi ile bölgelerin yöresel mutfakları ön plana çıkartılıp bölgelerin tanıtımı yapılmakta ve ekonomik olarak da kalkınması sağlanmaktadır. Bu kapsamda çalışmanın amacı, Kanyonları, Cam Terası ve doğal güzellikleri ile önemli turizm hareketliliğine sahip Uşak İli Ulubey İlçesi'nin yöresel mutfağının gastronomi turizmi açısından önemini ortaya koymak ve Ulubey yöresel yemeklerinin turistik tanıtımı açısından paydaşlara öneriler getirmektir. Bu çalışma, Ulubey'in turizm gelirinin arttırılması ve ilçe turizminin on iki aya yayılması için turizm faaliyetlerinin çeşitlendirilmesi amacıyla Bakanlık, yerel yönetim ve sektör kuruluşlarına çıkarımlar sağlaması açısından önem arz etmektedir.

Anahtar Kelimeler: Uşak, Ulubey, Gastronomi, Yöresel Mutfak

LAKTİK ASİT BAKTERİLERİNİN ANTİMİKROBİYAL AKTİVİTELERİ VE LAKTİK ASİT ÜRETİM DÜZEYLERİ

Özüm ÖZOĞLU

Ankara Üniversitesi, Biyoteknoloji Enstitüsü

Mehmet GÜMÜŞTAŞ

Uzm. Dr. /Ankara Üniversitesi Eczacılık Fakültesi

Sibel A. ÖZKAN

Prof. Dr. / Ankara Üniversitesi, Eczacılık Fakültesi

Evrim GÜNEŞ ALTUNTAŞ

Doç. Dr. / Ankara Üniversitesi, Biyoteknoloji Enstitüsü

Özet

Laktik asit bakterileri pek çok fermente ve probiyotik gıdanın bünyesinde yer alan faydalı bakterilerdir. Bu bakterileri önemli kılan özellikleri arasında GRAS (Generally Recognized As Safe) statüde olmaları ve ürettikleri antimikrobiyal metabolitler bulunmaktadır. Laktik asit bakterilerinin ürettiği en önemli metabolit, bu gruba adını veren laktik asit olup, bunun yanısıra hidrojen peroksit, asetik asit, diasetil, bakteriyosin vb. metabolitler ile de antagonistik etkiye neden olurlar. Son yılların popüler konuları arasında dikkat çeken iki önemli başlık; probiyotik ağırlıklı beslenme ve fonksiyonel gıdalardır. Bu iki dikkat çeken konunun ortak noktası olarak karşımıza antagonistik özelliklerinin yanısıra bulundukları gıdanın organoleptik özelliklerini iyileştiren LAB çıkmaktadır. Bu çalışmada çeşitli peynir, sucuk ve kefir örneklerinden izole edilen 23 adet laktik asit bakterisinin Salmonella, Streptococcus mutans, Escherichia coli, Bacillus subtilis ve Staphylococcus aureus (metisilin ve oksasilin dirençli) patojenleri üzerindeki inhibisyon etkisi Agar Spot yöntemi ile araştırılmıştır. Test sonucunda pozitif etki gösteren izolatlar ile Kuyu Difüzyon denemesi gerçekleştirilmiştir. Son olarak izolatların ürettiği laktik asit miktarları HPLC yöntemi ile Synergi Polar RP (250 mm x 4.6mm, 5 µm) kolonu kullanılarak belirlenmiştir. Agar Spot testine göre izolatların neredeyse tamamı tüm patojenler üzerinde etkinlik gösterirken, patojenler üzerindeki inhibisyon etkiyi gösteren zon çaplarının 8-25 mm aralığında değiştiği tespit edilmiştir. Çalışmada Agar Spot testinin ardından özellikle bakteriyosin üretimi için önemli bir gösterge olan Kuyu Difüzyon testi kullanılarak bakteri süpernatantlarının antimikrobiyal etkisi de araştırılmıştır. Fakat Kuyu Difüzyon testinde pozitif sonuç elde edilemeyişi bu bakterilerin antagonistik etkilerinin daha çok laktik asit üretiminden kaynaklandığını düşündürmüştür. Yapılan kromatografik çalışma ile laktik asit bakterilerinin ürettiği laktik asit miktarının 0.13-5.52 mmol aralığında olduğu gözlenmiştir. Çalışmadan elde edilen sonuçlar laktik asit bakterilerinin bakteriyosin gibi önemli protein bazlı inhibitörleri üretmese bile, ürettiği temel metabolit olan laktik asit ile etkin bir antimikrobiyal aktivite kapasitesine sahip olduğunu göstermektedir.

Anahtar Kelimeler: Antimikrobiyal Aktivite, Laktik Asit, Laktik Asit Bakterisi, HPLC

TÜRKİYE'DE VE DÜNYA ÜLKELERİNDE LİSANS DÜZEYİNDE GASTRONOMİ ÖĞRETİMİ

Mehmet SARIIŞIK

Prof. Dr. / Sakarya Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Evrim KARACA

Öğr. Gör. / Kırklareli Üniversitesi, Pınarhisar Meslek Yüksekokulu

Özet

Bu araştırmanın temel amacı lisans düzeyinde gastronomi eğitimi veren diğer ülkelerdeki programlar ile Türkiye'deki programların farklılıklarını ortaya çıkarmaktır. Bunun için hazırlanan anket formu aracılığı ile veri toplama yoluna gidilmiş ve Gastronomi programlarında görev yapan toplamda 300'e yakın öğretim elemanına ulaşılmış, ancak bunlardan Türkiye'den 109, diğer ülkelerinden ise 22 öğretim elemanı çalışmaya katkı sağlamıştır.

Anketlerden elde edilen veriler bilgisayar ortamında SPSS istatistik programı aracılığı ile analize tabi tutulmuştur. Verilerin değerlendirilmesinde tanımlayıcı istatistik metotlarının (frekans, yüzde, ortalama ve standart sapma) yanında, bu programlarda çalışan akademisyenlerin görüş farklılıklarının karşılaştırılmasında t-testi ve ki-kare analizlerine başvurulmuştur.

Araştırma sonuçlarına göre diğer ülkelerde görevli öğretim elemanları ile Türkiye'deki öğretim elemanları arasında gastronomi eğitiminde verilen mesleki ve genel derslere ilişkin görüş farklılıkları tespit edilmiştir. Alan ve uygulama derslerine bakıldığında Türkiye'deki öğretim elemanları ekmek ve pasta yapımı, Türk mutfağı, pastacılık teknikleri ve mutfak uygulamaları derslerini daha önemli bulurken diğer ülkelerinde görev yapan öğretim elemanlarına göre gastronomide yeni eğilimler, ziyafet ve organizasyon yönetimi ile geleneksel mutfak teknik becerilerinin bölgesel uygulamaları derslerinin daha önemli görüldüğü anlaşılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Gastronomi Eğitimi, Mutfak Sanatları

GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE FARKLI BİR LEZZET: CEVİZ REÇELİ (TATLISI)

Fikret GÖKÇE

Öğr. Gör. / İskenderun Teknik Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksek Okulu,

Duygu BABAT

Öğr. Gör. / Mustafa Kemal Üniversitesi, Antakya Meslek Yüksekokulu,

Hasan GÖKÇE

Öğr. Gör. / Giresun üniversitesi, Tirebolu Mehmet Bayrak Meslek Yüksekokulu

Halil SUNAR

Özet

Her toplumun kendine özgü mutfak kültürü bulunmaktadır. Mutfak kültürünün oluşmasında doğal çevre ve geçmiş medeniyetler ile etkileşim etkili olmaktadır. Tarihi ve kültürel zenginliğinin yanı sıra, doğal güzellikleriyle de ön plana çıkan Hatay'da, tarihi gibi mutfak kültürü de oldukça zengindir. Hatay 2017 yılında yaklaşık olarak 600 farklı lezzet ile "UNESCO Gastronomi Şehri" olarak seçilmiştir. Bu lezzetlerden biri olan ceviz reçeli (tatlısı) bu çalışmanın konusunu oluşturmaktadır. Çalışmanın amacı, günümüzde yaşayan bu kültürel ve geleneksel lezzetin bilimsel olarak kayıt altına alınıp gelecek nesillere doğru bir şekilde aktarılmasını sağlamaktır. Araştırma yöntemi olarak; katılımcı gözlem ve mülakat kullanılmıştır. Gerçeğe ulaşmayı, nesneler arasındaki ilişkiler yoluyla amaçlayan bir yaklaşımla, bu lezzetin yapılışında uygulanan farklı metotlar analiz edilmiştir. Bu amaçla, ceviz reçelinin (tatlısı) üretiminin yapıldığı köylerdeki bayanlar, üretim sırasında gözlemlenerek yapım süreçleri kayıt altına alınmıştır. Diğer taraftan bu ürünlerin köylerde satışını yapan kişilerle mülakatlar gerçekleştirilmiştir. Sonuç olarak; lezzeti, yapılışı esnasındaki bağıntıları, lezzetin kökeni, gelişimi, etkileşimi ve üretim süreçleri gibi üretimde etkili olan etkenler dikkate alındığında yöreye has orijinal bir lezzet olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca Hatay'da ceviz reçelinin (tatlısı) sürdürülebilirliğinin sağlanması ve turizm amaçlı kullanımı ile ilgili öneriler geliştirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Ceviz Reçeli (tatlısı), Gastronomi, Hatay Mutfağı

GASTRONOMİ ALANINDA TRANSGLUTAMİNAZ ENZİMİ KULLANIM OLANAKLARI

Aybuke Elif CEYHUN SEZGİN

Dr. Öğr. Üy. / Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Firdevs YÖNET EREN

Arş. Gör. / Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Özet

Transglutaminaz gıdalarda protein yapısını değiştirebilen bir enzimdir. Bu enzim proteinlerin yapısında bulunan glutamin ve lisin arasında molekül içi ve moleküller arası kovalent çapraz bağlar oluşturarak yüksek molekül ağırlıklı polimerlerin oluşmasını sağlamaktadır. Bu özelliklerinden dolayı başta et, süt ve tahıl ürünleri olmak üzere geniş bir kullanım alanına sahiptir. Transglutaminaz enzimi işlenmiş gıdalarda başta tekstür olmak üzere çeşitli kalite özelliklerinde olumlu etkiler sağlanmakta ve jel yapı oluşturma, mekanik dayanımı artırma, tekstürel deformasyonu ve gıda katkı maddeleri kullanımını azaltma gibi etkiler göstermektedir.

Bu çalışmada; transglutaminaz enziminin özellikleri detaylandırılarak gastronomi alanında kullanımına ilişkin yapılan çalışmalara yer verilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Enzim, Transglutaminaz, Enzimatik Modifikasyon

GELENEKLERİN AKTARIM SÜRECİNDE MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN ROLÜ: KİLİS ÖRNEĞİ

Fatih YILDIZ

Öğr. Gör. / Kilis 7 Aralık Üniversitesi, Turizm ve Otelcilik MYO

Melda AKBABA

Öğr. Gör. Dr. / Kilis 7 Aralık Üniversitesi, Turizm ve Otelcilik MYO

Gamze ÖZEL

Öğr. Gör. / Kilis 7 Aralık Üniversitesi, Turizm ve Otelcilik MYO

Melih AYDIN

Öğr. Gör. / Kilis 7 Aralık Üniversitesi, Turizm ve Otelcilik MYO

Özet

Toplumda var olan inançlar, değerler, gelenek ve görenekler o toplumun kültürünü oluşturur. Kültürün bütünleyici parçalarından olan yemek, insanlık tarihi boyunca birçok gelişim göstermiştir. Bu gelişim ile fizyolojik olan beslenme ihtiyacı zamanla tüketim davranışlarını geliştirmiş ve bu davranışlar beslenmeyi biyolojik bir eylemden kültürel bir olgu haline dönüştürmüştür. Bireysel ve toplumsal yönüyle insan hayatı için vazgeçilmez olan yemek, birçok geleneğin içinde kendine yer bulmuştur. Geleneklerde mutluluk ve hüznün paylaşımında ilk sıralarda yer alan yemek, nesilden nesile aktarılırken bir bütün oluşturmuş ve günümüze kadar gelmiştir. İnsanlığın ilk yerleşik hayata geçtiği topraklar olan Mezopotamya içinde yer alan Kilis ili geçmişten getirdiği kültür ve inançların izlerini taşımakta aynı zamanda farklı kültür ve inançların yaşandığı bir il konumundadır. Bu çalışmada ilin geleneklerinde yer alan mutfak kültürünü araştırmak üzere nitel araştırma tekniği olan görüşme tekniği kullanılarak 13 kişi ile yüz yüze görüşülerek bilgiler elde edilmiştir. Yapılan çalışmaya göre doğum, evlilik, ölüm, dini bayramlar, adak, ziyaretler, özel günler ve bu günlerde yapılan yemekler ile ilgili bilgi toplanarak, geleneklerin içinde yer alan mutfak kültürü envanteri çıkarılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Kilis İli, Mutfak Kültürü, Özel Gün Yemekleri, Gelenek, Beslenme, Törenler

KISMİ PİŞİRİLMİŞ BUĞDAYIN KULLANIM OLANAKLARI

Özlem YATKIN

Öğr. Gör. / İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Melike SAKİN YILMAZER

Doç. Dr. / İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Özet

Buğday, aşure ve keşkek gibi geleneksel yiyeceklerimizin üretiminde temel hammadde olarak kullanılan bir tahıldır. Keşkek, genellikle düğün ve bayramlarda yapılan, Anadolu'da yörelere göre farklılıklar göstermekle birlikte genel olarak yarma buğday ve etten oluşan geleneksel bir yiyecektir. Aşure, Müslüman Türklerin halk inançları geleneğinde önemli bir yer tutmuş, özel merasimlerle pişirilip dağıtılan, buğdaydan üretilen tatlıya verilen isimdir. Keşkek ve aşure, yöresel olarak sevilen, sağlıklı, doyurucu gıda ürünleridir.

Keşkek ya da aşure üretiminde, buğdayın önceden ıslatılıp pişirilmesi gerekmektedir. Günümüzde, bu tür yiyeceklerin pişirilmesi, yoğun şehir yaşamının getirdiği zaman kısıtlılığı ile birlikte geri plana atılmaktadır. Öte yandan, kısmi pişirme işlemi uygulanan buğdayın son ürüne işlenme süresi kısa ve pişirilmesi kolaydır. Bu işlem yarma buğdayın ıslatılması, kaynatılması ve kurutulmasını içermektedir. Deneysel çalışmamızda, bu işlemlerin süre ve sıcaklık kombinasyonu ön denemelerle belirlenmiştir. Kurutulmuş ara üründen keşkek yapımı sırasında pişirme koşulları yine ön denemelerle tespit edilmiştir.

Bu çalışma ile yarma buğday, pişirme süresini kısaltacak şekilde ön işlenmiş bir ara ürüne dönüştürülmüş; bu ara ürünün kullanımıyla geleneksel yiyeceklerimizden keşkeğin pişirilmesi işleminin koşulları belirlenmiştir. Buğdaydan, geleneksel ürünlerimizin yaygın üretimini ve tüketimini artıracak şekilde, pazarlama olasılığı ve katma değeri yüksek bir ürün elde edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Buğday, Keşkek, Kısmi Pişirme

ULUSLARARASI ÖĞRENCİLERİN BESLENME DURUMU ve KAYSERİ BESLENME KÜLTÜRÜNE ORYANTASYONU

Meltem SOYLU

Dr. Öğr. Üy. / Nuh Naci Yazgan Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi

Özet

Farklı coğrafyalardan gelen öğrenciler, kendi beslenme alışkanlıklarını sürdürmeye çalışırken yeni şehrin beslenme kültürüne uyum sağlamakta güçlükler yaşayabilmektedir. TÜBİTAK 2209-A tarafından desteklen bu çalışma, Kayseri'de öğrenim gören uluslararası üniversite öğrencilerinin beslenme durumlarının saptanması, Türk yemek kültürüne uyumunun değerlendirilmesi ve oryantasyonlarının sağlanması amacıyla yürütülmüştür.

Mart-Mayıs 2016 tarihleri arasında yürütülen çalışma kapsamına, Kayseri iline en az bir yıl önce gelmiş olan 166 yabancı uyruklu üniversite öğrencisi alınmıştır. Öğrencilerin ülkemize geldikten sonra değişen beslenme alışkanlıkları ve genel beslenme durumları yüz yüze yapılan anket formu ile değerlendirilmiştir. Ayrıca gönüllü olan 30 öğrenciye, üniversitemiz Beslenme İlkeleri Laboratuvarında deneysel olarak hazırlanan yöresel yemekler ve Kayseri iline özgü besinler tanıtılmış ve besinsel özellikleri konusunda bilgi verilmiştir. Öğrenciler bu besin ve yemekleri duyusal olarak değerlendirmiş ve puanlandırmışlardır. Puanlama 1 ile 10 arasında yapılmış, en beğenilen yemeğe 10, en az beğenilen yemeğe 0 puan verilmiştir. Elde edilen sonuçlar SPSS bilgisayar programı ile değerlendirilmiştir.

Yabancı uyruklu öğrencilerin %55'i düzenli olarak ana öğünlerini tüketirken %42'si sıklıkla öğün atlamaktadır. Ülkemize geldikten sonra öğrencilerin %22.5'i ağırlık kazanmış, %12.4'ü ise kaybetmiştir. Öğrencilerin %24.7'si ülkelerindeki benzer besinlere Kayseri'de de ulaşabildiklerini ifade ederken, %75.9'u beslenme kültürlerini paylaşabilecekleri ortamı bulamadıklarını söylemiştir. Öğrencilerin sadece %18.3'ü sağlıklı beslenebildiğini düşünmektedir. Duyusal değerlendirmede sütlaç (9.6±0.7), ayran (9.5±0.9) ve tam buğday unundan yapılan ekmek (9.3±1.3) en beğenilen yemekler arasında yer alırken, gilaburu (4.3±3.7) ve tarhana çorba (6.7±2.2) en az beğeni puanı almıştır. Kayseri ilinde severek tüketilen mantıya (8.4±1.9) puan verilmiştir. Öğrencilerin tamamı daha önce böyle bir programa katılmadıklarını; Türk beslenme kültürünü kendileri gibi üniversiteli gençlerden öğrenmelerinin beslenme durumlarına ve sosyal yaşama uyum sağlama konusunda önemli katkı sağlayacağını belirtmişlerdir.

Anahtar Kelimeler: Beslenme, Uluslararası Öğrenciler, Yemek Kültürü

YÖNETİM FONKSİYONLARI ÇERÇEVESİNDE MENÜ YÖNETİMİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ

Menekşe CÖMERT

Öğr. Gör. Dr. / Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Gizem KELEŞ

Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü

Özet

Yiyecek içecek işletmeleri açısından menü kavramının son derece önemli olduğu bilinmektedir. Menü aynı zamanda yiyecek içecek işletmelerinin pazarlama planlarını gerçekleştirdiği bir araç olarak da düşünülmektedir. İşletmeye gelen misafirlerin istekleri ile kullanılan menülerin birbiriyle uyumlu olması durumunda, işletmenin amaçlarına ulaşması ve devamlılığını sağlaması kolay olacaktır. Bu kapsamda menünün işletme açısından önemi nedeniyle menü yönetimi konusunu titizlikle ele alınması gerekmektedir. Daha önce yapılan çalışmalarda menü yönetimi kavramının yönetim fonksiyonları çerçevesinde ele alınmadığı görülmektedir. Buradan yola çıkarak yapılan bu çalışmada; "menü yönetimi" kavramının, işletme yönetimi ile bir arada ele alınarak "yönetimin fonksiyonları" çerçevesinde bir süreç olarak düzenlenmesi ve değerlendirilmesi amaçlanmaktadır. Bu doğrultuda kapsamlı bir alan araştırması gerçekleştirilmiş ve menü yönetimi; planlama, örgütleme, koordinasyon, yöneltme ve denetleme olmak üzere, yönetimin beş fonksiyonu üzerinden, "menü-işletme" çerçevesinde kavramsal olarak değerlendirilmeye çalışılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Menü, Yönetim Fonksiyonları, Menü Yönetimi

ORTAÖĞRETİM TURİZM EĞİTİMİ KAPSAMINDA YİYECEK VE İÇECEK BECERİ EĞİTİMİ SÜRECİNDE KOORDİNATÖR ÖĞRETMENİN SORUNLARI

Füsun İSTANBULLU DİNÇER

Prof. Dr. / İstanbul Üniversitesi, İktisat Fakültesi

Merve AYDOĞAN ÇİFÇİ

Arş. Gör. / İstanbul Üniversitesi, İktisat Fakültesi

Osman ÇİFÇİ

İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü

Özet

Yiyecek içecek eğitimi turizm eğitiminde çok önemli bir yer tutmaktadır. Son yıllarda bu alana artan öğrenci ilgisi ve sektörün genişlemesi yiyecek içecek eğitimlerinin etkinliğini ve yeterliliğini sorgulamaya neden olmuştur. Bu kapsamda beceri eğitimi ile ilgili uygulamalar ve süreçler de hem devlet hem de akademik çevre tarafından geliştirilmeye çalışılmaktadır. Meslek liselerinde beceri eğitimi alan öğrencilerin sorunları son zamanlarda çokça tartışılmış fakat bu uygulamaya yönelik olarak sürecin içindeki aşamalar ayrıntılı olarak incelenmemiştir. Yiyecek içecek sektörü öğrenciler ile güçlü bağlar kurabilmişse de aynı işbirliğini öğretmenlerle yürütmekte zorlanmaktadır. Uygulama eğitiminin teorik eğitime eşit hatta daha fazla olması gerekliliği buna karşılık yaşanan bir takım sorunlar araştırmacıları öğrenci, eğitici ve sektör işbirliği içerisinde farklı eğitim öğretim modellerinin geliştirilmesine doğru itmektedir. Bu çalışma, yiyecek ve içecek beceri eğitiminde koordinatörlük görevi yürüten öğretmenlerin bu konudaki sorunlarını incelemek ve yiyecek içecek beceri eğitiminde kullanılan eğitim öğretim yöntemlerini destekleyici bir öneri ortaya koymak amacıyla yapılmıştır. Çalışmada nitel araştırma yöntemi kullanılmış ve veri toplamak için yarı yapılandırılmış derinlemesine mülakat tekniği seçilmiştir. Çalışma kapsamında bulgular koordinatör öğretmenlerin yaşadığı; (1) *işletmelerin işleyişi ve olanakları ile ilgili sorunlar, (2) işletmedeki usta öğretici ile ilgili sorunlar, (3) yasal prosedürler ve okul yönetimi ile ilgili sorunlar, (4) öğrencilerle ilgili sorunlar* olarak 4 ana başlık altında analiz edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Turizm Eğitimi, Yiyecek İçecek, Beceri Eğitimi, Koordinatör Öğretmen

İŞ YAŞAMINDA CİNSİYET AYRIMCILIĞI: KADIN AŞÇILAR ÖRNEĞİ

Muhabbet ÇELİK

Arş. Gör. / Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Semra AKAR ŞAHİNGÖZ

Doç. Dr. / Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Özet

Cinsiyet ayrımcılığı ve basmakalıp önyargılar kadınların iş yaşamından uzaklaşmasına neden olmakta kadınları terfi ve atamalarda erkeklerin gerisine itmektedir. Birçok sektörde olduğu gibi turizm sektöründe de kadınlar kalıplaşmış önyargılarla sektörden uzaklaştırılmışlardır. Planlanan bu çalışma ile kadınların çalışma hayatında yaşadıkları ayrımcılıklar ele alınmıştır. Bu çalışmanın amacı, turizm işletmelerinde çalışan kadın aşçıların yaşadığı temel sorunların belirlenmesi ve çözüm önerilerinin getirilmesidir. Bu amaç doğrultusunda Ankara'da çeşitli işletmelerde çalışan Türkiye Aşçılar Federasyonuna (TAFED) üye olan kadın aşçılara anket uygulanmıştır. Elde edilen veriler SPSS istatistik programında frekans, ortalama ve yüzde dağılımları hesaplanmış, demografik özellikleri ile yaşamış oldukları sorunların belirlenmesi amacıyla X^2 analizi yapılmıştır. Araştırmadan elde edilen bulgular, sektörde kadın aşçılara yönelik önyargıların olduğunu göstermiştir. Kadın aşçıların çoğu işe alımlarda ayrımcılık yapıldığını, yeteneklerine göre daha düşük işlerde çalıştırıldıklarını ifade etmişlerdir.

Anahtar Kelimeler: Cinsiyet Ayrımcılığı, Turizm Sektöründe Ayrımcılık, Kadın Aşçılar

TURİZM EĞİTİMİ ALAN ÜNİVERSİTE ÖĞRENCİLERİNİN YİYECEK İÇECEK İŞLETMESİ TERCİHİNDE SOSYAL MEDYANIN ETKİSİ: SÜLEYMAN DEMİREL ÜNİVERSİTESİ ÖRNEĞİ

Murat ÇUHADAR

Doç. Dr. / Süleyman Demirel Üniversitesi, Ekonomi ve İdari Bilimler Fakültesi

Ayberk ŞAŞMAZ

Süleyman Demirel Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü

M. Anıl KÜÇÜKYAMAN

Süleyman Demirel Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü

Özet

Son yıllarda, yiyecek içecek işletmesi seçiminde tüketicilerin hizmetleri satın alma öncesinde deneme şansı olmadığından, sosyal medyada işletmeler hakkında yapılan yorum ve değerlendirmeler, tüketici tercihlerinde giderek önem kazanmaktadır. Bu çalışmada, lisans ve ön lisans düzeyinde turizm eğitimi alan üniversite öğrencilerinin yiyecek içecek işletmesi tercihlerinde sosyal medya paylaşımlarının etkileri araştırılmıştır. Çalışmanın ana kütlesini, Süleyman Demirel Üniversitesi bünyesinde yer alan fakülte ve yüksekokullarda lisans ve ön lisans düzeyinde turizm eğitimi alan üniversite öğrencileri oluşturmaktadır. Çalışmada veri toplama tekniği olarak anket yöntemi kullanılmıştır. Araştırma kapsamında, Süleyman Demirel Üniversitesi bünyesindeki Turizm ve Otel İşletmeciliği, Konaklama İşletmeciliği, Turizm İşletmeciliği ve Aşçılık programlarında 2017-2018 akademik yılında öğrenim gören 400 öğrenciye anket uygulaması gerçekleştirilmiştir. Veriler, frekans analizi, Mann Whitney-U ve Kruskal Wallis testleri ile analiz edilmiştir. Uygulanan testlerden elde edilen bulgulara göre, ankete katılan öğrencilerin aylık gelir, eğitim durumu ve sosyal medyayı kullanım süreleri ile yiyecek içecek işletmesi tercihinde sosyal medya paylaşımlarından etkilenme düzeylerine ilişkin ifadelere katılım düzeyleri arasında istatistiksel olarak anlamlı farklılık olduğu, buna karşılık cinsiyet değişkenine göre anlamlı bir farklılık olmadığı tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Sosyal Medya, Yiyecek İçecek İşletmeleri, Üniversite Öğrencileri

COĞRAFİ İŞARETE SAHİP OLAN YÖRESEL ÜRÜN VE YEMEKLERİN MANİSANIN GASTRONOMİ TURİZMİNİN GELİŞİMİNE KATKISI

Eda HAZARHUN

Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü

Mustafa TEPECİ

Prof. Dr. / Manisa Celal Bayar Üniversitesi, İşletme Fakültesi

Özet

Dünyada küreselleşme eğiliminin artmasına rağmen, ülkeler kendi yöresel ürün yemeklerine sahip çıkmakta ve bu değerleri turizm ürünü haline dönüştürmektedir. Yerel ve geleneksel gıdalar gastronomi turizminde, önemli ürünler arasında yer almaktadır. Son yıllarda turistler yöresel değerlerini koruyan ve ön plana çıkartan destinasyonlara daha fazla seyahat gerçekleştirmektedirler. Bundan dolayı destinasyonlar turist çekmek ve turizm gelirlerini artırmak için yöresel ürünleri korumaya önem vermeye başlamışlardır. Yöresel ürünlerin korunması ve gelecek nesillere aktarılması, yerelliğin dünya ile buluşması olarak ön plana çıkartılan coğrafi işaretleme uygulaması ile gerçekleştirilmektedir. Türkiye, çok eski çağlardan beri sayısız medeniyete ev sahipliği yapması, coğrafi konumunun uygunluğu ve verimli toprak yapısından dolayı çok çeşitli coğrafi işaretli yöresel ürünlere sahiptir. Bu yöresel ürünlerin kalite standartlarının korunması ve taklitlerinden kaçınılmasının sağlanması için coğrafi işaretleme ile tescillenmesi gerekmektedir. Coğrafi işarete sahip ürünler, destinasyonlara gastronomi turizmi kapsamında turist çekmektedir. Turistler coğrafi işarete sahip yöresel ürün ve yemekleri deneyimlemek için destinasyonlara seyahat gerçekleştirmektedirler. Manisa, Akhisar Domat Zeytin, Akhisar Uslu Zeytin, Akhisar Köfte, Salihli Kiraz, Salihli Odun Köfte ve Kırkağaç kavunu olmak üzere toplamda 6 coğrafi işaretli ürüne sahiptir. Bu çalışmada, Manisa ilinde coğrafi işaret tescili alan yöresel ürün ve yemekler tanıtılarak, coğrafi işarete sahip ürün ve yemeklerin gastronomi turizmine katkısı literatür taraması ile belirlenmeye çalışılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Coğrafi İşaretleme, Manisa, Gastronomi Turizmi, Manisa'nın Coğrafi İşarete Sahip Ürünleri

YÖRESEL GASTRONOMİK ÜRÜNLERİN ÜRETİMİNDE VE PAZARLANMASINDA KOOPERATİFÇİLİK ÜZERİNE BİR MODEL ÖNERİSİ

Nail HOŞCAN

Öğr. Gör. Dr. / Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Mudurnu Yüksek Öğrenim Meslek Yüksekokulu

Özet

Bu çalışmada coğrafi işaretli yöresel gastronomik ürünlerin üretimi ve pazarlanmasıyla ilgili nitel araştırma yapılmış ve söz konusu üretim ve pazarlama faaliyetlerinin kooperatif modeliyle yapılabilirliği incelenmiştir. Türk Patent ve Marka Kurumu'na Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı tescili için başvuruların büyük çoğunluğu il ve ilçe ticaret ve sanayi odaları valilikler, kaymakamlıklar gibi kamu kuruluşları tarafından yapılmıştır. Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı tescili almış ürünlerin standartlara uygun biçimde üretimini sağladıktan sonra, etkin bir biçimde pazarlaması için sürdürülebilir bir sistem oluşturulması gerekmektedir. Coğrafi işaretli yöresel gastronomik ürünleri olan yörelerde; klasik kooperatif anlayışından farklı olarak kamu kuruluşlarının, derneklerin, odaların, yerel ekonomik aktörlerin ve işletmelerin karışık kompozisyonda yer aldığı Yöresel Ürünler Üretim ve Pazarlama Kooperatifleri kurulabilir. Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı tescillerinin değerlendirilmesinde tescil sahibi kamu kuruluşlarının içinde olabileceği ya da yetkilendirebileceği bir yapı olarak kooperatifçilik, bir model olabilecektir. Bu organizasyonun kırsal kalkınma projeleriyle ve bazı yerlerde kurulmuş olan kültürel miras alanlarının yönetimleriyle etkin ve koordineli biçimde yürütülmesinde başarıya ulaşma şansı çok daha yüksek olacaktır. Bu çalışma, yalnızca coğrafi işaretli yöresel gastronomik ürünlerin değil tüm coğrafi işaretli ürünlerin kooperatif modeliyle üretilip pazarlanmasında da bir örnek olarak kullanılabileceği gibi ve aynı zamanda literatüre de önemli bir katkı yapabilecektir.

Anahtar Kelimeler: Yöresel Ürünler, Gastronomi, Coğrafi İşaretler, Kırsal Kalkınma, Üretim ve Pazarlama Kooperatifi

GASTRONOMİ TURİZMİ KAPSAMINDA ERZİNCAN İLİ YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE SUNULAN YÖRESEL YEMEKLER ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

Necibe ŞEN

Dr. Öğr. Üy. / Erzincan Üniversitesi, Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu

Yener SİLAHŞÖR

Öğr. Gör. / Erzincan Üniversitesi, Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu

Özet

Anadolu, tarihi ve kültürel zenginlikleri ile her dönem turistlerin ilgi odağı olmuştur. Destinasyonlarda turistlerin gezilecek yerleri ziyaret etmenin yanında yörenin mutfak kültürünü de deneyimlemek istemektedir. Bu talebin dikkate alınması ile birlikte gastronomi turizmi ortaya çıkmış ve gelişmektedir. Seyahatlerde yemek içeriğinin yöresel lezzetlerden oluşturulmasına dikkat edilmektedir. Bunun yanında sadece yöresel yemek turları (gastronomi turları) talebi de gözlemlenmektedir. Bu araştırmada yerel mutfağın tanınmasında önemli bir yere sahip olan yiyecek içecek işletmeleri ele alınmıştır. Bu işletmelerde yöresel yemeklerin ve ürünlerin menülere yansımaları incelenmiştir. Araştırma Erzincan ilindeki yiyecek içecek işletmelerini kapsamaktadır. Araştırma verileri işletme yöneticilerine yöneltilen yapılandırılmış anket sorularından elde edilmiştir. Araştıma sonucunda işletme yöneticilerinin yöresel yemeklere yönelik görüşlerine yer verilmiştir. Ayrıca, Erzincan ilinde öne çıkan yöresel yemekler ortaya konmuştur.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi Turizmi, Yerel Mutfak, Yerel Restoran, Erzincan

SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS UNSURU ERZURUM LAVAŞ (ACEM) EKMEĞİNİN TURİSTİK ÜRÜNE DÖNÜŞTÜRÜLMESİNE YÖNELİK BİR ÇALIŞMA

Neslihan ÇETİNKAYA

Dr. Öğr. Üy. / Atatürk Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Salih YILDIZ

Dr. Öğr. Üy. / Atatürk Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Özet

İnsanoğlunun yaşadığı, biriktirdiği, zenginleştirdiği ve gelecek nesillere aktardığı somut ve somut olmayan unsurlar, kültürel miras olarak nitelendirilmektedir. Kültürel mirasın gelecek nesillere aktarılmasında ve henüz farkında olmayanlara tanıtılmasında turizm faaliyetlerinin rolü büyüktür. Ancak sahip olunan kültürel değerlerin turistik ürüne dönüştürülmesi için önce o kültürün doğup geliştiği yerde yaşayan insanların kültürlerini tanımaları ve sahiplenmeleri gerekmektedir. Bunun yanında turistlerin de böyle bir turistik ürünü talep etmesi gerekmektedir. Bu doğrultuda Erzurum ilinde yaşatılan bir kültür olan lavaş (acem) ekmeğinin yerel halk tarafından bilindiği ve günümüz turist profilinin alternatif turizm türlerine olan merakı göz önünde bulundurulduğunda UNESCO'nun somut olmayan kültürel miras listesine dâhil olan ince ekmeğin (lavaş) bir turistik ürüne dönüştürülebileceği ifade edilebilir. Lavaş ekmeğin, bahsi geçen listeye henüz dâhil olan bir kültürel miras unsuru olması konunun önemini artırmaktadır. Bu noktadan hareketle bu çalışmada önemli bir kültürel miras unsuru olan lavaş ekmeğin üretimi ve tüketiminde sürekliliği sağlamak, bu mirası koruyarak hem gelecek nesillere aktarmak hem de turistlerin bu kültürel mirasa olan talebini artırabilmek için bir takım alternatif önerilerde bulunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Somut Olmayan Kültürel Miras, Lavaş (Acem) Ekmeği, Turistik Ürün

“COMFORT FOOD”: RAHATLATAN YA DA FAVORİ GIDALAR ÜZERİNE BİR DERLEME

Neslihan ŞİMŞEK

Arş. Gör. / Mersin Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Serpil YALIM KAYA

Dr. Öğr. Üy. / Mersin Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Özet

Ruhun gıdası, moral veren, rahatlatan ya da favori gıdalar diyebileceğimiz “comfort food”; ya stres, üzüntü, sıkıntı, yalnızlık, depresyon gibi negatif duygu durumunda rahatlamak ve iyi hissetmek ya da mutluluk, başarı gibi pozitif duygu durumunda bireylerin kendilerini ödüllendirmek için tükettikleri ve bireyler için özel anlam ifade eden gıdalar olarak tanımlanabilir. Yapılan çalışmalarda “comfort food” kavramı için ortak bir tanım bulunamamıştır. “Comfort food”un, tüketilmesi sonucu kişinin ruh halinde yükselmeye neden olan, nostalji özelliği taşıyan, kimi bireyler tarafından anne yemeği olarak nitelendirilen, tüketilme nedeni bireyden bireye değişkenlik gösteren yiyecek ya da içecekler olduğu bilinmektedir. Negatif ve pozitif psikolojik durumların yeme davranışı ve gıda seçimine nasıl etki ettiğine dair bilginin, bireyler tarafından talep gören sağlıklı yeni ürün geliştirilmesinde ilgi alanı gıda işleme ve beslenme olan uzmanlara yardımcı olacağı düşünülmektedir. Bu derlemenin amacı, dünyada birçok çalışma olmasına rağmen, Türkiye’de çalışmaya ulaşılamamış olan “comfort food” ile ilgili yapılan çalışmalar hakkında bilgi vermektir. Alan yazın taraması şeklinde tasarlanan bu çalışmanın, gelecekte “comfort food” ile ilgili yapılacak olan çalışmalara zemin hazırlayacağı söylenebilir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Favori Gıda, Ruhun Gıdası, “Comfort Food” Tüketim Sebepleri, “Comfort Food” Tercihleri

YEMEK YEMENİN ÖTESİ: GASTROFİZİK KAVRAMINA GENEL BAKIŞ

Neslihan ŞİMŞEK

Arş. Gör. / Mersin Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Özet

Gastrofizik kavramı ile ilgili olarak, gıdaların duyusal özelliklerini dikkate alan, sunulan yiyeceklerin her açıdan kalitesini artırmaya yönelik disiplinler arası bir alan olduğu söylenebilir. Gastrofizik kavramı, hem gastronomi-fen bilimleri hem de gastronomi-psikofizik bilimlerinin birleşmesi sonucu iki farklı şekilde araştırılmış ve tanımlanmıştır. Gastrofizik kavramına ilişkin yapılan tanımlar ve araştırmalarda, duyulara ortak paydada yer verilmiştir.

Bu çalışmanın amacı gastrofizik ile ilgili yapılan çalışmaları derleyerek kavramı tanıtmaktır. Gastrofizik kavramını, gastronomi ve fen bilimleri kapsamında ayrıntılı bir şekilde açıklayan kavramsal bilgi bulunamamıştır. Bu nedenle bu çalışma gastronomi ile psikofizik bütünleşmesinden doğan gastrofizik kavramını daha kapsamlı araştırmakta ve açıklamaya çalışmaktadır. Yapılan tarama sonucu, gastrofizik ile ilgili Türkiye'de henüz bir çalışmaya rastlanılmamış olmasının çalışmayı özgün kıldığı ve çalışmanın alana katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Gastrofizik, Duyular

GASTRONOMİK AKIMLAR ÇERÇEVESİNDE TURİSTLERİN YİYECEK-İÇECEK TÜKETME EĞİLİMLERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

Nuray TÜRKER

Doç. Dr. / Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi

Özkan SÜZER

Arş. Gör. / Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi

Kübra KAYA

Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi

Kader İME

Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi

Sinan KILIÇ

Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi

Özet

Değişen tüketim alışkanlıklarına, hızla gelişen teknolojilere, globalleşmeye, tüketicilerin yenilik arayışlarına paralel olarak giderek günümüz turistlerinin yiyecek içecek tüketim alışkanlıkları da değişmektedir. Değişen turist anlayışlarına paralel olarak son yıllarda füzyon mutfak, moleküler mutfak gibi yeni mutfak akımlarının hızlı bir gelişme gösterdiği görülmektedir. Bununla birlikte bir çok turist seyahatleri sırasında yerel mutfak ürünlerini tüketmeyi tercih etmekte, etnik yiyecek ve içecekler gastronomi turistlerinin en önemli seyahat motivasyonlarından birini oluşturmaktadır. Bu açıdan değerlendirildiğinde turistlerin yeni mutfak akımlarına ve gelenekselci yiyecek içecek tüketim anlayışına yönelik algılarını belirlemek turizm sektörü açısından önem taşımaktadır. Bu bağlamda bu araştırmada Safranbolu'yu ziyaret eden kültür turistlerinin füzyon, moleküler ve yerel mutfaklara yönelik algılarının belirlenmesi amaçlanmıştır. 271 yerli turist ile Karamustafa ve diğerleri (2016) tarafından geliştirilen anket formu kullanılarak yapılan araştırmada Safranbolu'yu ziyaret eden kültür turistlerinin moleküler ve füzyon mutfak ürünlerine tüketmeye istekli olmadıkları, yöre kültürünü temsil eden yöresel yiyecekleri tüketme eğiliminde oldukları ortaya çıkmıştır. Bunun yanı sıra ziyaretçilerin cinsiyet, medeni durum, eğitim durumu, yaş, meslek grubu, gelir düzeyi gibi demografik değişkenlere göre moleküler ve füzyon mutfağa yönelik algıları arasında anlamlı farklılık bulunmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Tüketici Eğilimleri, Moleküler Mutfak, Füzyon Mutfak, Yerel Mutfak, Safranbolu.

GASTRODİPLOMASİ TÜRK MUTFAĞININ TANITIMINDA BİR ARAÇ OLABİLİR Mİ?

Nuray TÜRKER

Doç. Dr. / Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi

Özet

Ülkelerin sahip oldukları mutfak kültürleri aracılığıyla kültürlerarası etkileşim sağlamayı ve böylece olumlu ülke imajı yaratmayı ve ticari ilişkileri geliştirmeyi amaçlayan gastrodiplomasi kavramı son yıllarda ortaya çıkan ve yemek kültürü ve diplomasinin birleşiminden oluşan bir kavramdır. Gastrodiplomasinin ilk örnekleri Antik Yunan'a kadar uzansa da kavramın ülkeler arasındaki diplomatik ilişkileri, ticaret ve turizm hareketlerini güçlendirmesi üzerine odaklanan bugünkü anlamda kullanılması 15 yıl öncesine dayanmaktadır. İlk kez Asya ülkeleri özellikle de Tayland tarafından başlatılan gastrodiplomasi atağı sonrasında Peru gibi ülkelere de yayılmıştır. Gastronominin önemli bir diplomasi aracı olarak son yıllarda önem kazanmasından hareketle bu çalışmada gastrodiplomasi kavramı incelenmiş ve Türkiye'nin mutfak kültürünün tanıtımında gastrodiplomasinin nasıl kullanılabileceği ortaya konulmaya çalışılmıştır.

Anahtar kelimeler: Gastrodiplomasi, Kuliner Diplomasi, Mutfak Kültürü, İmaj, Türkiye

KASTAMONU PASTIRMASI

Nuray TÜRKER

Doç. Dr. / Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi

Büşra Meltem TÜRKMEN

Karabük Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü

Esra CAYMAZ

Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi

Özet

Mutfak kültürü turizm çekicilikleri arasında önemli bir yer tutmaktadır. Günümüzde ulusal (Gaziantep, Antakya, Konya, İstanbul gibi) ve uluslararası (Örneğin, Toscana, şarap rotaları olarak Niagara, Stellensbosch, Napa Vadileri) pek çok destinasyon mutfak kültürleri ile ön plana çıkmaktadır. Bu bağlamda bu çalışmada Batı Karadeniz Bölümünde bulunan ve tarihi geçmişi yanı sıra lezzetli pastırması ile de dikkat çeken Kastamonu ilinde pastırma üretimi, pastırmanın tarihi, pastırma ile yapılan yemekler incelenmiştir. Çalışmada, nitel araştırma yöntemi kullanılarak Kastamonu'da pastırmacılık üretimini sürdüren dört işletmeci ile yapılan yüz yüze görüşmelerden elde edilen bulgular sunulmuştur. Sonuçlar, Kastamonu pastırmasının bilinen tarihinin 19. yüzyıl sonuna kadar dayandığını, pastırma üretiminin halen geleneksel yöntemler kullanılarak atölyelerde devam ettiğini, içeriğinde kullanılan malzemeler nedeniyle farklı bir aroma ve tada sahip olduğunu ve hediyelik eşya olarak ziyaretçiler tarafından önemli miktarda satın alındığını göstermektedir.

Anahtar Kelimeler: Kastamonu Pastırması, Mutfak Kültürü, Yöresel Ürün, Kastamonu

HATAY'IN UNESCO GASTRONOMİ ŞEHRİ OLMASI İLE İLGİLİ YEREL RESTORAN İŞLETMELERİNİN FARKINDALIĞININ DEĞERLENDİRİLMESİ

Hülya TAŞTAN

Dr. Öğr. Üy. / Mersin Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Nurhayat İFLAZOĞLU

Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü

Özet

Zengin yemek kültürü ve çeşitliliğiyle çok sayıda geleneksel restoranı bünyesinde barındıran Hatay'da yerel restoran işletmeleri önemli paydaşlar arasındadır. Gastronomi Şehri unvanın alınmasıyla birlikte yaşanan gelişmelerin bu paydaşlar tarafından farkındalığı önem arz etmektedir. UNESCO-Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamında araştırmanın amacı, Hatay'ın Unesco Gastronomi Şehri unvanını alması konusunda yerel restoran işletmecilerinin farkındalığını değerlendirmektir. Bu bağlamda 40 yerel yiyecek ve içecek işletmesiyle yarı yapılandırılmış görüşme formu ile mülakatlar gerçekleştirilmiştir. Elde edilen sonuçlar değerlendirildiğinde öncelikle, Unesco, Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı ve Gastronomi şehri kavramlarının pek bilinmediği ve bu konuda tanıtım, bilgilendirme çalışmalarının eksik kalındığı görülmüştür. Ayrıca, 40 işletmeden 37' si yetkili kuruluşlar tarafından düzenlenen herhangi bir eğitim ya da tanıtım etkinliğine davet edilmediklerini ifade etmişlerdir. Bu da şehirde daha geniş katılımlı ve daha sık gerçekleştirilecek tanıtım etkinliklerin eksikliğini açık bir şekilde ortaya koymaktadır. İlgili kurumların yerel esnafı ve halkı belirli aralıklar ile gerçekleştirilecek bilgilendirme toplantıları ve eğitimleri bir an önce başlatması ve hızlandırması gerekmektedir. Bir diğer önemli nokta ise sürece yerel halkın, yerel işletmelerin ve sivil toplum kuruluşlarının karar alma ve strateji geliştirme sürecine dahil edilmelerinin sağlanmasıdır.

Anahtar kelimeler: UNESCO, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı, Gastronomi Şehri, Hatay

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ÖĞRENCİLERİNİN TEMALI RESTORANLARA İLİŞKİN TUTUM VE DAVRANIŞLARI

Nurten ÇEKAL

Prof. Dr. / Pamukkale Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Bahar ASLAN

Pamukkale Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Özet

Yiyecek ve içecek işletmeleri hizmet sektöründe önemli bir yere sahiptir. Bu işletmelerden biri olan temalı restoranların temel amacı müşterilerinin temel ihtiyaçlarını karşılarken başka şekilde deneyimleyemeyecekleri duyguları yaşatıp kendilerini özel hissetmelerini sağlamaktır. Temalı restoranlar, dünyanın çeşitli ülkelerinde bulunmaktadır. Temalı restoranlar, tema olarak uzay, tuvalet, hastane, hapishane, film karakterleri gibi unsurları kullanmaktadırlar. Türkiye'de de temalı restoran bulunmasına rağmen sayıları oldukça azdır ve temayı uygun bir şekilde kullanamamaktadırlar. Bu konuda literatür taraması yapıldığında ulusal ve uluslararası kaynak sayısının oldukça az olduğu görülmektedir.

Bu çalışma, literatüre katkı sağlaması ve aynı zamanda gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin temalı restoranlara ilişkin tutum ve davranışlarını ortaya koyması açısından önemli olduğu düşünülmektedir.

Anahtar kelimeler: Yiyecek ve İçecek İşletmeleri, Temalı Restoran, Türkiye' Temalı Restoran, Tutum ve Davranışlar, Gastronomi

YÖRESEL GASTRONOMİK DEĞERLERİN ÜRÜNE DÖNÜŞME DÜZEYİ: ANTALYA İL MERKEZİ RESTORAN MENÜLERİ ÜZERİNE BİR İNCELEME

Olcay KILINÇ

Dr. Öğr. Üy. / Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu

Uğur KILINÇ

Dr. Öğr. Üy. / Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu

Özet

Gastronomik değerler turizm açısından önemli bir potansiyele sahiptir. Ancak gastronomik değerlerden bir çekicilik olarak faydalanabilmek için değerlerin yiyecek-içecek işletmelerinde ulaşılabilir ürünlere dönüşmüş olması gerekir. Restoran menüleri sundukları bilgiler aracılığıyla gastronomik değerlerin ürüne dönüşme düzeyinin başlıca göstergesidir. Çalışmada Türk Mutfağı kapsamında öncelikli olarak Batı Akdeniz Mutfağı olmak üzere yöresel yemek ve içeceklerin restoran menülerinde yer alıp almadıkları ve restoran menülerinde yer alan gastronomik ürünlerin içerisinde ne düzeyde yer aldığının ortaya konması amaçlanmaktadır. Araştırmada Antalya il merkezinde faaliyet gösteren 50 restoran işletmesi menüsü içerik analizi yöntemi ile incelenerek sonuçlara ulaşılmaya çalışılmıştır. Sonuç olarak Batı Akdeniz'e ait yöresel gastronomik değerlerin çok düşük (% 1,58), Türk Mutfağı'na ait gastronomik değerlerin düşük (% 19,62) düzeyde ürüne dönüştüğü görülmüştür. Türk Mutfağı'nın Dünyanın en iyi üç mutfağı arasında gösterilmesi bilgisi ile araştırma bulguları bir arada değerlendirildiğinde gastronomi turizminden daha fazla yararlanabilmek için Türk Mutfak ürünlerine restoran menülerinde daha fazla yer verilmesi gastronomik değerlerin tanıtımı ve turizm açısından önemlidir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Menü, Türk Mutfağı

TÜRKİYE'DEKİ GURMELERİN INSTAGRAM HESAPLARININ İÇERİK ANALİZİ YÖNTEMİYLE İNCELENMESİ (EXAMINING THE CONTENT ANALYSIS OF GOURMETS' INSTAGRAM ACCOUNTS IN TURKEY)

Onur ÇELEN

Öğr. Gör. / Uludağ Üniversitesi, Harmancık Meslek Yüksekokulu

Muharrem TUNA

Prof. Dr. / Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Özet

Sosyal medya, günümüzde insanların aktif olarak kullanmaya başladığı bir platform haline gelmiştir. İnsanlar, tanıdıkları ve tanımadıkları insanlarla, sosyal medya ile iletişim kurabildiği gibi ilgi alanlarına göre de kişi ve sayfaları takip edebilmektedir. Bu bağlamda, Instagram sayılan unsurlara yönelik güçlü bir alanı oluşturmaktadır. Gastronominin öneminin her geçen gün dikkat çekici şekilde artmasıyla birlikte insanlar, bu alanda yetkin olduğunu düşündükleri kişileri Instagram'da takip etmekte, sözü edilen gurmelerin Instagram hesaplarındaki paylaşımları da kişi ve kurumlar üzerinde etkili olabilmektedir. Bu çalışmanın konusu; Türkiye'deki gurmelerin Instagram paylaşımlarının incelenmesidir. Çalışmanın önemi, gurmelerin paylaşımları ile takipçisi ve takipçisi olmayan kişiler üzerindeki olası etkilerinin belirlenmesi, gastronomide trend ve tercihlerin oluşturulmasında, gurmelerin etkisine dikkat çekmektir. Çalışmanın amacı ise gurmelerin takipçi ve takip ettiği kişi sayılarının, paylaşımların içeriklerinin, paylaşımlarda kullanılan hashtag ve kişi etiketlemelerinin (mentionların), paylaşımlara gelen beğeni, izlenme, yer bildirimleri ve yorum sayılarının içerik analizi yöntemiyle incelenmesidir. Bu bağlamda belirlenen gurmelerin, bir aylık (05.12.2017-05.01.2018) paylaşım içerikleri, paylaşımlarına gelen beğeni ve izlenme sayıları, yer bildirimi, hashtag, kişi etiketleme kullanımı, gelen yorumların içerikleri değerlendirilmiştir. Takipçi sayısı konusunda her bir kişi farklı bireyler olarak değerlendirilmiştir. 11 gurmenin toplam takipçi sayısı, 2.777.959 kişi iken gurmelerin yiyecek-içecek ve yiyecek-içecek işletmelerine yönelik yükledikleri videolar, 8.942.684 kez izlenmiştir. Çalışma sonucunda, gurmelerin gastronomi alanında etkili olabildikleri tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Instagram, Gastronomi, Gurme, Sosyal Medya, Turizm, Türkiye

RESTORAN ŞEFLERİNİN MENÜ GELİŞTİRME VE ÜRÜN TEDARİK SÜREÇLERİ HAKKINDAKİ GÖRÜŞLERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ: THE WORLD 50 BEST RESTAURANTS LİST ÖRNEĞİ

Osman ÇAVUŞ

Öğr. Gör. / Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Bolu Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu

Serkan ŞENGÜL

Dr. Öğr. Üy. / Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Bolu Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu

Fügen DURLU ÖZKAYA

Prof. Dr. / Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Özet

Bu çalışmada dünyanın 50 en iyi restoran listesine giren restoran şeflerinin menü oluşturma ve ürün belirleme stratejilerinin tespit edilmesi amaçlanmıştır. Araştırmanın Dünyada restoran değerlendirme organizasyonlarının en önemlilerinden biri olan 'The Worlds 50 Best Restaurants List' giren restoran şeflerinin görüşlerini yansıtması açısından önemli olduğu düşünülmektedir. Nitel araştırma yöntemi altında gerçekleştirilen çalışmada verilerin elde edilmesinde yarı yapılandırmış mülakat formu kullanılmıştır. Araştırmada örneklem olarak İstanbul'da gerçekleştirilen bir gastronomi konferansına katılan ve Dünyanın 50 en iyi restoran listesine giren şeflerin konu ile ilgili görüşleri alınmıştır. Araştırmada yöresel ürünlerin ve yerel tedarikçilerin kullanılmasının oldukça önemli olduğu, ürün geliştirme süreçlerinde yöresel ürünlerin modernize edilerek kullanılması gerektiği, tedarik edilen ürünlerde çevresel sürdürülebilirlik anlayışı ve emek istismarı konularına dikkat edilmesi gerektiği sonuçlarına ulaşılmıştır. Elde edilen sonuçlar doğrultusunda restoran şeflerine ve yöneticilerine öneriler sunulmuştur.

Anahtar kelimeler: Gastronomi, Yöresel Ürün, Michelin Yıldızlı Restoranlar, Dünya'nın 50 En İyi Restoranları

5S TEKNİĞİ: RESTORAN İŞLETMELERİ İÇİN BİR MODEL ÖNERİSİ

Kenan SAKALLI

Öğr. Gör. / 7 Uşak Üniversitesi, Ulubey Meslek Yüksekokulu

Ozan ÇATIR

Dr. Öğr. Üy. / Uşak Üniversitesi, Ulubey Meslek Yüksekokulu

Özet

5S süreci Japon üretimi sisteminde doğan yönetim sistematiklerinden biridir. 5S'nin geliştiricisi Ohno, imalat israfının ortadan kaldırıldığında işletme maliyetlerinin düştüğünü ve karlılığın arttığını tespit etmiştir. Üretim işletmelerinde olduğu gibi restoranlarında maliyetlerini kontrol ederek rekabet gücü kazanmaları gerekmektedir. Yalın yönetim süreci içerisinde ortaya çıkan 5S tekniği, israfın yönetilmesi ile rekabet gücü kazanmayı sağlayabilecek yönetim tekniklerinden birisidir. Bu çalışmanın amacı, 5S tekniğinin aşamalarını inceleyerek, restoranlar için bir model önerisi sunmaktır. Restoran sahipleri ve restoran yöneticilerine uygulamaya yönelik öneriler sunması bakımından çalışma büyük önem arz etmektedir.

Anahtar Kelimeler: Restoran İşletmeleri, Yalın Yönetim, 5S tekniği, Model Önerisi

GELENEKSEL BİR EKMEK ÇEŞİDİ; YUFKA EKMEĞİ

Ömür ALYAKUT

Öğr. Gör. / Kocaeli Üniversitesi, Kartepe Turizm MYO

Saime KÜÇÜKKÖMÜRLER

Doç. Dr. / Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Özet

Ekmek, Türk yemek kültüründe yiyeceklerin başında gelen temel bir gıda maddesidir. Yöresel farklılıkların olduğu ekmek pişirme metotları, Anadolu'da çok zengin bir ekmek kültürünün doğmasına yol açmıştır. Ekmek, yapılış biçimlerine göre farklı isimler almaktadır. Bu ekmek çeşitleri içinde en yaygın olanı yufka ekmeğidir.

Orta Asya Türkçesindeki *yuwka*'dan gelen yufka, ince ve daire biçiminde oklavayla açılan, saçta pişirilen ekmek çeşidi veya hamur yaprağı olarak tanımlanmaktadır. Yapımında genellikle buğday unu, su ve tuz kullanılmaktadır. Yufka, mayanın henüz icat edilmediği dönemlerde yuvarlak, metal eğimli plakaların üzerinde akıtma hamur ve açma hamur ürünlerinin pişirilmesiyle ortaya çıkmıştır. Türk'lerde genelde ekmek, yerleşik düzene geçmeden önceki göçebe dönemde mayasız ekmek olarak yapılmakta ve buna yufka veya lavaş denilmektedir. Bunlar uzun süre dayanan ekmeklerdir. Hazırlanan bu yufkalar, çorbalarda, hamur işi yiyeceklerde ve tatlılarda kullanılmaktadır.

UNESCO tarafından Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne Türkiye adına dahil edilen yufka ekmeği, özellikle kırsal bölgelerde, kış aylarında birçok ailenin sofralarında yer almaktadır. Yufka haftalar sonra bile ıslatarak yemeye hazır hale getirilebilen bir ekmek çeşididir. Bu çalışmada; somut olmayan kültürel miras listesi 'ne alınan yufka ekmeğinin, geleneksel bir ekmek çeşidi olarak Türk mutfak kültüründeki yeri ve önemi açıklanmaya çalışılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Türk Mutfak Kültürü, Ekmek, Yufka Ekmeği

YİYECEK-İÇECEK DEPARTMAN PERFORMANSININ MÜŞTERİ MEMNUNİYETİNE VE SADAKATİNE ETKİLERİ: 5 YILDIZLI BİR OTEL İŞLETMESİNDE UYGULAMA

Özgür DAVRAS

Dr. Öğr. Üy. / Süleyman Demirel Üniversitesi, İ.İ.B.F.

Gonca Manap DAVRAS

Dr. Öğr. Üy. / Süleyman Demirel Üniversitesi, Isparta MYO.

Özet

Turistlerin otel işletmesi tercihlerine birçok faktör etki etmektedir. Özellikle otel işletmelerinde sunulan yiyecek-içecek hizmetleri, turistlerin otel tercihlerinde önemli bir rol oynamaktadır. Bu çerçevede çalışmada, bir otel işletmesinin yiyecek içecek departmanı bünyesine bulunan mutfak, restoran ve barlarda verilen hizmetlerin misafir memnuniyeti ve sadakati üzerindeki etkilerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Çalışma Kuşadası'nda faaliyet göstermekte olan 5 yıldızlı otel işletmesinde konaklayan müşterileri üzerinde uygulanmıştır. Araştırma verilerinin toplanmasında anket tekniği kullanılmış olup, toplamda 325 anket elde edilmiştir. Elde edilen veriler SPSS 22.0 paket programı kullanılarak analiz edilmiştir. Analiz sonucunda, mutfak ve bar birimlerinin performansı müşteri memnuniyeti ve sadakati üzerinde etkili olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca müşteri memnuniyetinin müşteri sadakati üzerinde büyük bir etkisinin olduğu da ortaya konulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Yiyecek ve İçecek Departmanı, Müşteri Memnuniyeti, Müşteri Sadakati

MUTFAK ŞEFLERİNİN YÖRESEL MANTARLARI TANIMA VE KULLANIM DURUMLARINA İLİŞKİN KEŞİFSEL BİR ARAŞTIRMA

Özkan ERDEM

Öğr. Gör. / Akdeniz Üniversitesi, Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu

Fuat BAYRAM

Öğr. Gör. / Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Mengen Meslek Yüksekokulu

Berker ÇİFTÇİ

Öğr. Gör. / Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Mengen Meslek Yüksekokulu

Ali Kemal KEMER

Öğr. Gör. / Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Mengen Meslek Yüksekokulu

Özet

Eski çağlardan bu yana gıda ve tıbbi amaçla doğadan toplanılıp kullanılan yabani mantarlar bugün de kozmetik ve endüstri gibi alanlarda da sıklıkla kullanılmaya başlamıştır. Özellikle son yıllarda dünya genelinde sağlıklı ve güvenilir gıdaya olan talebin artmasıyla birlikte mantar yetiştiriciliği de önemli bir sanayi kolu haline gelmeye başlamıştır. Aynı zamanda ekoturizm ve kırsal turizm uygulayan bölgelerde doğadan mantar toplama eğlenceli ve para kazandıran bir aktivite olmaya başlamıştır. Bunun yanı sıra kırsal kesimde fazla işgücü gerektirmeden ve düşük masraflı üretim ve doğadan toplama bazı ailelerin geçim kaynağı da olabilmektedir. Yapılan literatür taraması sonucunda genellikle envanter çıkarmaya yönelik çalışmalar yapıldığı tespit edilmiş olup, mantarları kullanan ve tüketenlere ilişkin çalışmalara rastlanmamıştır. Bu nedenle bu çalışmada da turizm sektörü içerisinde mantarları kullanan mutfak şeflerinin yöresel mantarları tanıma ve kullanma durumlarının tespit edilmesi amaçlanmıştır. Söz konusu çalışmada nitel görüşme yöntemlerinden yüz yüze görüşme tekniği kullanılarak elde edilen veriler içerik analizine tabi tutularak yorumlanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Mantar, Mutfak, Yöresel Mantar, Yöresel Ürün, Mutfak Şefi

GASTRONOMİDE ZEYTİNYAĞININ DUYUSAL YOLCULUĞU

Burcu KESER

Öğr. Gör. / Adnan Menderes Üniversitesi, Koçarlı Meslek Yüksek Okulu

Renan TUNALIOĞLU

Doç. Dr. / Adnan Menderes Üniversitesi, Ziraat Fakültesi

Cihan Devrim AVUNDUK

Ankara Üniversitesi, Dil Tarih Coğrafya Fakültesi

Özet

Dünya nüfusunun hızla artması, bir yandan açlık ve yoksulluğun diğer yandan ise dengeli ve doğru beslenmenin tartışılmasına neden olmaktadır. İnsanoğlu var olduğu günden bu yana yemek önemli bir haz duygusudur. Bu duygu, her zaman farklı kültürlerde 'özel' olarak tanımlanmaktadır. İnsanlığın tarih yolculuğunda bu 'özel' durum "özel mutfaklar" ile adlandırılmaktadır. Çünkü insanlar kültürlerini' mutfakları (ülke, bölge, yöre, kültür, din vb.) ile ifade etmenin ayrıcalık olduğuna inanmaktadırlar. İste gastronomi bilimi bu ayrıcalıkların belirginleştirilmesi için önemli bir araçtır. Kaliteli zeytinyağının gastronomideki yolculuğu ise iste bu noktada başlamaktadır. Zira kaliteli zeytinyağı lezzetin bileşenleri içerisinde yer alan en önemli unsurlardan biridir. Bu çalışmada, kaliteli zeytinyağının tanımı, kalite tespitinde standartlar ve standartların uygulanmasında duyusal panellerin önemi mevcut ve uygulamada yer alan örneklerle ileriye dönük izleme yönteminden yararlanılarak kavramsal çerçevede incelenmiştir

Anahtar Kelimeler: Zeytinyağı, Gastronomi, Kalite, Duyusal Analiz Paneli

KÜLTÜR VE MUTFAK SANATININ ETKİLEŞİMİ: MARDİN MUTFAĞI

Gülseren ÖZALTAŞ SERÇEK

Dr. Öğr. Üy. / Mardin Artuklu Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu

Lokman TOPRAK

Dr. Öğr. Üy. / Mardin Artuklu Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu

Sadık SERÇEK

Arş. Gör. Dr. / Dicle Üniversitesi, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi

Özet

Gastronomi Turizmi son yıllarda dünyada gittikçe çeşitlenen "kültür turizmi" kapsamında hatırı sayılır bir pay almaya başlamış ve turizmde yeni bir trend olarak kitlesel turizmin bir parçası haline gelmiştir. Mardin mutfak kültürünün, turistik bir değer olarak ele alınması bu çalışmanın ana temasını oluşturmaktadır. Bir bölgenin coğrafi konumu, iklimi, yer şekilleri, tarihsel süreç içinde ilişki kurulan uygarlıklar, yeme-içme geleneğinin getirdiği yeni açılımlar mutfak kültüründeki çeşitliliğin belirleyicileri arasında yer alırlar. Bu çalışmada kültür ve yemek ilişkisi açıklanmaya çalışılmaktadır. Öncelikle kültür kavramı ele alınmış, kültürün yemek ve beslenme ile ilişkisi açıklanmaya çalışılmıştır. Ayın kapsamda çok kültürlü bir şehir olarak Mardin mutfak kültürü ele alınmıştır. Mardin'in bir gastronomi kenti olarak turistik destinasyon olabilme potansiyeli değerlendirilmiştir. Bir birinden farklı kültürleri bünyesinde barındıran Mardin'in bu özelliğini yemek kültürüne de yansıttığı görülmektedir. Çok kültürlülüğün turizm potansiyeli olarak değerlendirilmesi kente turizm açısından rekabet üstünlüğü sağlayabilecektir.

Anahtar Kelimeler: Kültür, Mutfak Sanatı, Mardin

ADÖLESANLARDA KAFEİN TÜKETİMİ

Saime KÜÇÜKKÖMÜRLER

Doç. Dr. / Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Nurcan KURT

Öğrt. / Yalvaç Antik Kent Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi

Özet

Kafein son yıllarda özellikle içeceklerde ve bazı yiyeceklerde yaygın olarak kullanılan önemli alkaloitlerdendir. Kafeinin sağlık üzerindeki etkilerine yönelik çok sayıda araştırma olmasına rağmen, özellikle adölesanların kafein tüketimine yönelik yapılan araştırma sayısı oldukça azdır. Bu nedenle bu araştırmada adölesanların kafein tüketimi ve kafein tüketimini etkileyen etmenlerin incelenmesi amaçlanmıştır. Araştırma önemli bir sağlık sorunu olmayan 14-19 yaş arası gönüllü olarak araştırmaya katılan 500 adölesan ile gerçekleştirilmiştir. Tanita cihazı ve anket formu ile veriler elde edilmiştir. Anket formunda adölesanların demografik bilgileri, tükettikleri kafein içeren içecek ve yiyecekler ile bu ürünlerin miktarları ve bu ürünlerin tüketim zamanları gibi sorulara yer verilmiştir. Kafeine yönelik tutum likert tipi sorularla saptanmaya çalışılmıştır. Adölesanlara anket uygulamasından önce kafein ile ilgili, bilgi verilmiş ve 3 gün boyunca tükettikleri kafeinli ürünleri yazmaları istenmiştir. Daha sonra bu ürünlerdeki kafein miktarları hesaplanmıştır. Adölesanlar kafeini sırasıyla en fazla çay, kola, neskafe ve kafeinli yiyeceklerden almaktadırlar. Enerji içeceklerinden alınan kafein miktarı ise oldukça azdır. Çay en fazla kahvaltıda, kola ara öğünlerde, neskafe ise daha çok ders çalışırken tüketilmektedir. Kızlara göre erkekler daha fazla kafein tüketmektedirler. Adölesanlar kafein tükettiklerinde daha kolay işe odaklandıklarını ve kafeinin zihinsel yeteneklerini arttırdığını düşünmektedirler. Adölesanlar kafeininin yararları ve zararları konusunda bilinçlendirilmelidir.

Anahtar kelimeler: Adölesan, Kafein, Tüketim, Kafeinli İçecekler, Kafeinli Yiyecekler

ERZURUM'UN YENİLEBİLİR OTLARI VE YEMEKLERDE KULLANIM ŞEKİLLERİNE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA

Neslihan ÇETİNKAYA

Dr. Öğr. Üy. / Atatürk Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Salih YILDIZ

Dr. Öğr. Üy. / Atatürk Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Özet

İnsanoğlu avcılık ve toplayıcılıkla başlayan, tarımın bulunmasıyla, hayvancılığın yapılmasıyla süregelen dönemlerde her zaman yeme-içme ihtiyacıyla ve yiyecek sıkıntısıyla karşı karşıya kalmıştır. Bazen otlarla, bazen etlerle beslenerek yeme-içme ihtiyacını karşılamaya çalışmıştır. Ancak özellikle "toplayıcılık" döneminde yabani otlarla yetinmeye mecbur kalmıştır. Bu durumda yabani otlarla *karın doyurma*, insanoğlunun yeryüzünde yaşamaya başladığı dönemlerden itibaren vardır. Yabani otlardan yapılan yemekler günümüzde ot yemekleri olarak adlandırılmaktadır. Özellikle bu otların zehirli ve zararlı olmayanlarından hem yemekler yapılmakta hem de her biri birer şifa kaynağı olarak görülerek tedavi amaçlı tüketilmektedir. Bu bağlamda bu çalışmada ülkemizin yenilebilir ot zenginliği göz önünde bulundurularak yenilebilir otların bolca bulunduğu Erzurum'da yapılan yemekler hakkında bilgi verilmiştir. Sonuç olarak Erzurum'un yenilebilir otlar açısından zengin bir bölge olduğu ve Erzurum mutfağında yenilebilir otlarla yapılan birçok yemek olduğu görülmüştür.

Anahtar Kelimeler: Yenilebilir Otlar, Erzurum

COĞRAFİ İŞARETLİ ÜRÜN SUNAN İŞLETMELERİN COĞRAFİ İŞARET TESCİL SİSTEMİNE BAKIŞ AÇILARI

Songül Seda KAMBER TAŞ

Arş. Gör. / Gümüşhane Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Sedat TAŞ

Öğr. Gör. / Gümüşhane Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Özet

Bu araştırmayla birlikte, coğrafi işaretli ürün üretimi (sunumunu) gerçekleştiren işletmecilerin coğrafi işaret tesciline ve tescil belgesi edinmeye yönelik bakış açılarının incelenmesi amaçlanmaktadır. Bu kapsamda araştırma; Gümüşhane ili coğrafi tescilli gastronomik ürünlerinden olan, Dut Pestili ve Köme üretimi gerçekleştiren sekiz farklı işletme yöneticisinin katılımıyla gerçekleştirilmiştir. Araştırma verileri bir kalitatif araştırma yöntemi olan görüşme tekniği ile elde edilmiştir. Gerçekleştirilen görüşmeler sonrasında, katılımcılardan yalnızca bir tanesinin işletmeleri adına coğrafi işaret tescil belgesi edindikleri sonucuna varılmıştır. Katılımcıların bir kısmı haksız rekabetin önüne geçmek, ürün kalitesini korumak, rekabet üstünlüğü sağlamak ve tüketiciye güven sunmak açısından tescil belgesinin faydalı olacağı görüşüne olumlu bakarken diğer katılımcıların aksi yönde görüşlere sahip oldukları sonucuna ulaşılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Coğrafi İşaret, Coğrafi İşaret Tescili, Gümüşhane Pestili, Gümüşhane Kömesi

ŞIRNAK İLİNİN BİLİNMEYEN YÖNÜ: GASTRONOMİ TURİZMİ

Sedat ÇELİK

Dr. Öğr. Üy. / Şırnak Üniversitesi, Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu

Özet

Son yıllarda insanların seyahat deneyimlerindeki tercihleri farklılaşmaktadır. Deniz, kum güneşi tercih edenlerin yanında kültürel unsurlara olan ilgi gün geçtikçe artmaktadır. Kültürün bir parçası olan yeme-içmeye olan ilgilinin artması ile gastronomi turizminin gelişim gösterdiği görülmektedir. Önceden sadece destinasyonun bir bileşeni olarak ele alınan yeme-içme faaliyetleri artık seyahatin ana motivasyonu haline gelmiştir. Bu bağlamda araştırmanın amacı Şırnak ilinin gastronomi turizmi açısından potansiyelini ortaya koymaktır. Araştırmada veriler, nitel araştırma kapsamında literatür taraması ile ikincil verilerden elde edilmiştir. Araştırma sonucunda Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin sahip olduğu gastronomi zenginliğinin Şırnak'ta da var olduğu, ayrıca kendine özgü yeme-içme çeşitlerinin olması nedeniyle gastronomi turizmi için önemli bir potansiyele sahip olduğu tespit edilmiştir. Araştırma sonucunda sektör ve araştırmacılara çeşitli öneriler sunulmuştur.

Anahtar kelimeler: Gastronomi Turizmi, Şırnak, Güneydoğu, Yeme-içme

5 YILDIZLI OTELLERİN SUNDUĞU YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİNİN DEĞERLENMESİNDE KUŞAKLARARASI FARKLARIN BELİRLENMESİ: LARA-KUNDU OTELLERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

Seden DOĞAN

Dr. Öğr. Üy. / Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Mehtap YÜCEL GÜNGÖR

Öğr. Gör. / Adnan Menderes Üniversitesi, Davutlar Meslek Yüksekokulu

Ozan GÜNGÖR

Öğr. Gör. / Adnan Menderes Üniversitesi, Davutlar Meslek Yüksekokulu

Özet

Farklı kuşaklara mensup kişilerin otellerin sundukları yiyecek-içecek hizmetlerinden beklentileri farklılık göstermektedir. Tüketicileri temsil ettikleri kuşaklar üzerinden keşfetmeye çalışmak, ihtiyaç ve beklentilerini tam olarak anlamak, onlara sunulacak ürün ve hizmetlerin geliştirilmesi için önemlidir. Öte yandan internet ve dijital teknolojilerinin gelişmesiyle birlikte tüketicilerin oluşturduğu içerik ve elektronik ağızdan ağıza iletişim ile birbirini hiç tanımayan kişiler seyahat öncesi, esnası ve sonrasını kapsayan süreç ile ilgili bütün deneyim ve değerlendirmelerini birbirleri ile paylaşmaktadırlar. Bu amaçla hizmet veren ve ağırlıklı olarak Almanca dilini konuşan turistlerin kullandığı web sitesi HolidayCheck.de'dir. Bu araştırmada 2017 yılında Antalya'nın Lara-Kundu Turizm Bölgesinde faaliyet gösteren 5 yıldızlı otellerde konaklamış ve HolidayCheck.de web sitesinde, otellerin sundukları yiyecek-içecek hizmetleriyle ilgili değerlendirme yapmış Baby Boomer, X ve Y kuşağına dahil turistlerin yaptıkları değerlendirmeler arasında anlamlı bir farklılık olup olmadığını belirlemektir. Yapılan istatistiki analizler sonucunda Baby Boomer Kuşağına dâhil turistlerin, otellerin sunduğu yiyecek ve içeceklerin çeşitliliği ile yiyecek-içeceklerin lezzeti, kalitesi ve sunulan hizmet konusunda diğer iki kuşağa mensup turistlere göre daha memnun oldukları tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Restoran Deneyimi, Yiyecek-İçecek Kalitesi, Antalya

TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ÖĞRENCİLERİNİN MUTFAK DEPARTMANINA YÖNELİK ALGILARI: ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ ÖRNEĞİ

Seden DOĞAN

Dr. Öğr. Üy. / Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Melike ÇAKIR KELEŞ

Öğr. Gör. / Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Bafra Turizm Meslek Yüksekokulu

Özet

Turizm eğitimi almış bireylerin mutfak departmanlarında istihdam edilmesi hizmet ve ürün kalitesini doğrudan etkileyeceği gibi müşteri memnuniyetini sağlamada önemli bir etkendir. Ancak yapılan araştırmalarda mutfak departmanında çalışan işgörenlerin turizm eğitimi almadıkları ve eğitimli işgörenlerin ise uzun vadede mutfak departmanında çalışmak istemedikleri görülmektedir. Araştırmada Turizm İşletmeciliği Bölümü'nde lisans eğitimi alan öğrencilerin mezun olduktan sonra mutfak departmanında çalışmak istememelerinin nedenleri belirlenmeye çalışılmıştır. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Bölümü'nde öğrenim gören 117 öğrenciden elde edilen verilere yapılan analizler sonucunda departmana yönelik ilginin ve yeteneğin olmaması, departman hakkında yeterli bilgiye sahip olunmamasına bağlı önyargılar, departmanın çalışma koşullarının zorluğu gibi nedenler tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Mutfak Departmanı, Turizm İşletmeciliği, Turizm Eğitimi

BOLU İLİNDE ÜRETİLEN ARI ÜRÜNLERİNİN GASTRONOMİ TURİZMİ KAPSAMINDA DEĞERLENDİRİLMESİ

Semra AKAR ŞAHİNGÖZ

Doç. Dr. / Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Fatma İNCİ

Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü

Özet

Arıcılık, Anadolu insanının bir geleneği olarak ülkemizde çok eski dönemlerden beri yapılmaktadır. Belli amaçlar doğrultusunda "bal arılarını kullanabilme ve yönetebilme sanatı" olarak tanımlanmaktadır. Planlanan bu çalışma ile Bolu ilinde gerçekleştirilen arıcılık faaliyetlerinin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi ile ilgili arıcıların görüşlerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Veriler Bolu İli Arıcılar Birliğine üye 25 kişi ile yüz yüze görüşülerek ve ses kaydı alınarak toplanmıştır. Daha sonra bu kayıtlar yazılı hale getirilmiştir. Elde edilen bulgulara göre arıcıların ailelerinde bu mesleği sürdüren son kişiler olduğu, gençlerin bu alana ilgi duymadığı belirlenmiştir. Arıcıların büyük bir kısmının gastronomi ve gastronomi turizmi kelimelerini duymadıkları saptanmıştır. Bu kelimenin anlamı araştırmacı tarafından kısaca belirtildikten sonra bal üretiminin sürdürülebilirliğinde ve bölgenin kalkınmasında gastronomi turizminin önemli etkilerinin olabileceğini söylemişlerdir. Bolu ili genelinde arıcılık ve Gastronomi Turizmi ile ilgili bir çalışmaya rastlanmamıştır. Bu nedenle elde edilen bulgular gelecekte yapılacak diğer çalışmalara kaynak oluşturabilir.

Anahtar Kelimeler: Arı, Arı Ürünleri, Arıcılık, Gastronomi Turizmi

EKOLOJİK RESTORANLAR VE PERMA-KÜLTÜR UYGULAMALARI; EKBİÇYEİÇ RESTORANI ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

Serdar EREN

Dr. / Bağımsız Araştırmacı

Özet

Geçtiğimiz yüzyılın ikinci yarısından itibaren başlayan tüketim alışkanlıklarındaki değişim, üretimde artışı sağlamasına rağmen çevresel ve ekolojik bazda bir takım sorunları da beraberinde getirmiştir. Bu sorunların tüketici üzerinde yarattığı kaygılar ve yeni eğilimler yiyecek ve içecek hizmeti veren işletmelerde ürün tedariği konusunda sıkıntılara yol açmaktadır. Bu çalışma yiyecek ve içecek sektöründe kullanılan mal ve hizmetlerin yerinde üretilmesine olanak sağlayan ve gastronominin çevresel sürdürülebilirliğini amaç edinen perma-kültür uygulamalarının örnek bir restoran üzerinde etkinliğini araştırmak için yapılmıştır. Çalışmaya konu olan EKBİÇYEİÇ restoranı operasyon ve tedarik yönleriyle incelenmiştir. Çalışmada Nitel araştırma yöntemleri, gözlem ve mülakat teknikleri kullanılmıştır. Çalışmanın sonucunda bir restoran işletmesinin hayata geçirdiği yerinde ekoloji-dostu perma-kültür uygulamalarının, yaşanan ekolojik sorunları çözmede, organik ürünlerin tedariğinde ve tüketicilerin yeni eğilimlerini karşılama derecesinde etkili olduğu ortaya çıkmıştır. Çalışma bu alanda araştırma yapan akademisyenlere, bu alana yatırım yapmak isteyen girişimcilere ve bu alanda becerilerini geliştirmek isteyen insanlara faydalı olacağı düşüncesiyle yapılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Ekolojik Restoranlar, Organik Ürünler, Perma-Kültür Uygulamaları

GASTRONOMİ ŞEHİRLERİNDEKİ RESTORAN İŞLETMELERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ

Serap ALKAYA

Dr. Öğr. Üy. / Pamukkale Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Serkan BERTAN

Doç. Dr. / Pamukkale Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Özet

Bu çalışmada, Unesco tarafından başlatılan Yaratıcı Şehirler Ağı programının bir alt kategorisi olan Gastronomi Şehirlerinde bulunan restoranların yorumları incelenmiştir. Restoran yorumlarında en sık kullanılan kelimeler değerlendirilmiş ve memnuniyet, ürün, değer, hizmet, mutfak, tavsiye ve işletme olarak temalar oluşturulmuştur. Daha sonra gastronomi şehirlerinin her birinde en sık kullanılan kelimeler ortaya konmuştur.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi Şehirleri, Gastronomi Turizmi, Yorumlar

TOPLU YEMEK (HAZIR YEMEK) SEKTÖRÜNDE YAŞANAN PROBLEMLER VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ

Serpil YALIM KAYA

Dr. Öğr. Üy. / Mersin Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Sevcan İLHAN

Mersin Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Özet

Son yıllarda hızlı bir gelişim gösteren ve sürekli yenilenen yeme içme endüstrisinin kilit noktalarından olan toplu yemek sektörü tüm dünyada olduğu gibi Türkiye'de de pek çok alanda hizmet vermektedir. Toplu yemek üretimi yapan firmalar üretimden pazarlamaya birçok alanda sorunlar yaşamaktadır. Bu çalışma, ülkemizde toplu yemek hizmeti veren firmalara yönelik yapılan araştırmaları derleyerek sektör yöneticilerine yol göstermesi amacıyla hazırlanmıştır.

Sonuçta, sektörde yaşanan en önemli problemin kayıt dışı üretim ve bununla birlikte oluşan haksız rekabetin oluşturduğu, diğer problemleri ise modern tesis kurulamaması, nitelikli personel sayısının azlığı, devlet denetimlerinin yetersizliği, tam kapasite çalışılamaması, üretimlerin standart yapılamaması ve sektöre ait devlet desteklerinin sınırlı olması şeklinde sıralamak mümkündür.

Anahtar Kelimeler: Toplu Yemek Sektörü, Hazır Yemek, Toplu Beslenme, Yemekçilik

EVRİMSEL GASTRONOMİ

Yavuz KAPLAN

Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü

Seyhun YURDUGÜL

Prof. Dr. / Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi

Özet

İnsanoğlu yaşamının gerektirdiği besinleri sağlamak için uzun bir evrim süreci geçirmiştir. İlkel toplumlarda, bireyler yaşamını sürdürmek için içgüdüsel olarak çevresinde bulunan bitkileri toplamış ve hayvanları avlamıştır. Ateşin keşfiyle birlikte sindirimi zor gıda maddelerini kolayca sindirmeye başlamış ve böylece beyin gelişimine olumlu katkısı olmuştur. Çeşitli yiyeceklerle beslenme onları daha sağlıklı ve uzun boylu yapmıştır. Avcı toplayıcılıktan tarıma geçişte bazı hayvan ve bitki türleri evcilleştirilmiş, zamanla, insan kendi zekâsı, emeği ve deneyimiyle topladığı bitkilerin ve avladığı hayvanların kendisine yararlı olanlarını seçerek üretmeye başlamıştır, hatta üretimin olmadığı kıtlık zamanlarda yeterli besin bulabilmek, ürettiklerinin yenebilir niteliklerini arttırmak için besin hazırlama, saklama ve depolama tekniklerini öğrenmiştir. Tarım sayesinde ölüm oranlarında azalma olsa da toplu yaşama salgın hastalıkları beraberinde getirmiş ve çeşit sayısının azalması ve besi hayvanlarını bilinçsiz tüketme ciddi sağlık problemlerine neden olmuştur.

Anahtar Kelimeler: Avcı-toplayıcı, Ateş, Beslenme

DOĞU AFRİKA ÜLKELERİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Sibel AYYILDIZ

Öğr. Gör. / Karabük Üniversitesi, Eflani Meslek Yüksekokulu

Fügen DURLU ÖZKAYA

Prof. Dr. / Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Özet

Nesilden nesile aktarılan örf, adet, gelenek ve görenekler, inanışlar, yaşam şekilleri, beslenme alışkanlıkları ve kültürel farklılıklar ülkeden ülkeye, hatta bölgeden bölgeye bile değişiklikler gösterebilmektedir. Kültürel farklılıkların en önemli konularından biri olan mutfak kültürü, bulunduğu coğrafyanın özelliklerini taşımaktadır. Coğrafi şartların en zorlayıcı olduğu ülkelerin başında gelen Afrika, geçmişten günümüze kadar en yoksul kıta olarak bilinmektedir. Bu özelliği mutfak kültürüne de yansımıştır. Gastronomi turizmi olgusunun ön plana çıkmasıyla yavaş yavaş diğer mutfaklar arasında yerini almaya başlayan Afrika mutfağının coğrafi bölgelerinden biri olan Doğu Afrika mutfağı çalışmamızın konusunu oluşturmaktadır. Be derlemenin amacı Doğu Afrika Bölgesi ülkelerinin; tarihini, coğrafyasını, mutfak kültürüne özgü kavramları, mutfaklarında kullandıkları terimleri, mutfağındaki özellikli ürünleri, mutfaklarında kullandıkları araç-gereçleri, mutfağına özgü özel yemek pişirme yöntemlerini, yiyecek-içecek ritüellerini, öğünlerini, yiyecek- içeceklerinin özelliklerini, yiyecek-içeceklerinin servis şekilleri hakkında bilgi edinmek ve dolayısıyla Doğu Afrika Bölgesi ülkelerinin mutfak kültürünü detaylı bir şekilde yansıtmaktır.

Doğu Afrika mutfağında genellikle et ürünleri daha az tüketilirken, et ihtiyacı av hayvanlarının etiyle ya da göl ve nehirlerden tutulan balıklarla sağlanmaktadır. En önemli tahılı darı olan Doğu Afrika mutfağı, şeker pancarı, pirinç, patates, muz/plantain, mısırdan ve bunlardan yapılan karbonhidratlı yemeklerden oluşmaktadır. Çay ve bira, özellikle kahve gibi ürünler diğer ülkelere ihraç edilmektedir. Doğu Afrika Kahvesi, ülkeyi kolonileştirme girişiminde başarısız olan önemli bir miras niteliği taşımaktadır. Etiyopya ve Ruanda dünyanın saygın kahve üreticileri arasında yer almaktadır. Doğu Afrika mutfağında yemekler hemen hemen her zaman ellerle(daima sağ el) yenir. Mutfak kültürü Osmanlı ve Arap kültüründen de etkilenmiş, özellikle sarımsak, soğan, kırmızı biber ve diğer baharatlar Osmanlı mutfağından gelmiştir. Uganda gibi sulak alanlarda tilapia balığı tüketilirken, Zambia da çekirgeler, tırtıllar, sinekler ve uçan karıncalar gibi böcekler de tüketilebilmektedir. Çalışmamızda Doğu Afrika mutfak kültürünü etkileyen çeşitli pişirme yöntemleri, ritüeller, Öğünler hakkında bilgiler de yer almaktadır.

Anahtar Kelimeler: Mutfak Kültürü, Doğu Afrika, Doğu Afrika Mutfak Kültürü

SOKAK LEZZETLERİNİN GASTRONOMİK DEĞERİ: İSTANBUL SOKAK LEZZETLERİ

Şule DEMİR

Mersin Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Gürkan AKDAĞ

Dr. Öğr. Üy. / Mersin Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Ümit SORMAZ

Dr. Öğr. Üy. / Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Esat ÖZATA

Öğr. Gör. / Beykent Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu

Özet

Bu çalışmanın amacı, gastronomik bir değer olarak kabul edilen sokak lezzetleri kavramını Türkiye'nin en büyük ve en kozmopolit şehri İstanbul özelinde incelemektir. 2017 yılı içerisinde gerçekleştirilen araştırmalar ve bire bir deneyimlemeler yolu ile elde edilen sonuçlar incelendiğinde İstanbul sokak lezzetleri; deniz ürünleri, hayvansal kaynaklı ürünler, hamur işleri, içecekler, tatlılar, meyveler ve diğer gastronomik değerler olmak üzere 7 farklı başlık altında sınıflandırılmıştır. İstanbul'un farklı coğrafi bölgelerinde farklı özelliklerde tüketilen sokak lezzetlerine yönelik talebin her dönem yüksek olduğu ve sokak lezzetleri servis eden işletmelerin genel olarak oldukça amatör düzeyde hizmet verdikleri gerçekleştirilen gözlemler neticesinde saptanmıştır. Ayrıca, İstanbul sokak lezzetleri olarak betimlenen yemeklerin pek çoğunun Anadolu'dan İstanbul'a olan göçler neticesinde İstanbul sokak hayatına dahil olduğu da çalışma sırasında elde edilen sonuçlar arasındadır. Diğer yandan Osmanlı İmparatorluğu döneminden kalma "şerbet" ve farklı yemek alışkanlıklarına da günümüz İsanbul sokak lezzetlerinde de rastlamak mümkündür. Ayrıca İstanbul sosyal hayatında uzun yıllardır var olan gayrimüslim unsurlardan da "topik" ve "lakerda" gibi çok özellikli besinlerin miras kaldığını söylemek mümkündür.

Anahtar Kelimeler: Sokak Yiyecekleri, Sokak Lezzetleri, İstanbul

RESTORAN İŞLETMELERİNDE MÜŞTERİ ŞİKÂYET DAVRANIŞLARININ ANALİZİ: ANKARA İLİNDE BİR ARAŞTIRMA

Cenk Murat KOÇOĞLU

Dr. Öğr. Üy. / Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi

Şule KIYCI

Öğr. Gör. / Bülent Ecevit Üniversitesi, Devrek Meslek Yüksekokulu

Özet

Günümüzde yiyecek-içecek işletmelerinde rekabetin yoğunlaşmasıyla birlikte restoranlar mevcut müşterilerini en üst düzeyde memnun etmeye çabalamaktadırlar. Müşteri memnuniyeti oluşturmada müşteriyi anlamak ve istek ve ihtiyaçlarını önceden tahmin edebilmek önem arz etmektedir. Bu sebeple müşteri dinlenmeli, şikayetleri bilinmeli ve en kısa sürede çözüme kavuşturularak müşteri memnuniyeti sağlanması gerekmektedir.

Bu çalışmada restoran işletmeleri üzerinde müşteri şikayet davranışı analiz edilmektedir. Çalışmada müşteri şikayet davranışı ile cinsiyet, yaş, medeni durum, eğitim düzeyi ve gelir durumları gibi demografik özelliklerin ilişkisi bu değişkenler arasındaki farklılıklar verilerek tespit edilmektedir. Araştırma 604 restoran müşterisi üzerinde yapılmıştır. Elde edilen veriler SPSS 22.0 paket programında analiz edilerek ki-kare testi yapılmıştır. Araştırma sonucunda; müşterilerin büyük bir kısmının herhangi bir şikayet durumunda ilk olarak restoran yönetimine bildirdikleri, şikayetleri neticesinde işletmenin geri bildirimde bulunmasından memnuniyet duydukları ve şikâyetlerinin çözüme kavuşmaması durumundaysa restoran tercihlerini değiştirmeyi düşündükleri belirlenmiştir. Ayrıca müşterilerin cinsiyet, yaş, medeni durum, eğitim düzeyi ve gelir durumları bağlı olarak şikayet davranışlarının değiştiği tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Müşteri Şikayetleri, Şikayet Davranışları, Turizm İşletme Belgeli Restoranlar, Ankara

MÜŞTERİ SADAKATİ OLUŞTURMADA ALGILANAN DEĞERİN ETKİSİ: CAĞ KEBAP RESTORANI ÖRNEĞİ

Tuba TÜRKMENDAĞ

Arş. Gör. / Atatürk Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Azize HASSAN

Prof. Dr. / Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Özet

Yiyecek içecek işletmelerinde rekabetin en önemli unsurları arasında müşteriler için bir değer oluşturmak ve bu değer aracılığıyla da işletmeye yönelik için müşteri sadakati oluşturmak yer almaktadır. Bu bağlamda çalışmada algılanan değerin müşteri sadakatine etkisini belirlemek amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda veri toplamak için Erzurum'da cağ kebap restoranının müşterilerine yönelik anket formu oluşturularak basit tesadüfi örnekleme yöntemi ile seçilen 384 katılımcı ile araştırma gerçekleştirilmiştir. Araştırma kapsamında belirlenen hipotezleri test etmek amacıyla frekans analizi, açıklayıcı faktör analizi, fark analizleri ve ilişki analizi kullanılmıştır. Yapılan analizler sonucunda algılanan değere ilişkin boyutların marka sadakati üzerinde yüksek bir etkiye sahip olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca hem algılanan değer hem de müşteri sadakati değişkenleri için katılımcıların cinsiyetleri ve eğitimleri açısından anlamlı bir farklılık bulunmazken, yaşları ve gelirleri açısından anlamlı farklılıklar tespit edilmiştir. Son olarak, araştırmanın bulguları ışığında öneriler geliştirilmeye çalışılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Müşteri Sadakati, Algılanan Değer, Cağ Kebap, Yiyecek İçecek İşletmesi

EV DIŞI ET TÜKETİMİ

Tufan SÜREN

Arş. Gör. Dr. / Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Saime KÜÇÜKKÖMÜRLER

Doç. Dr. / Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Özet

Son yıllarda ev dışı gıda tüketimi hızla artmakta, et tüketimi de ev dışı gıda tüketiminin önemli bir bölümünü oluşturmaktadır. Bu çalışmanın amacı ev dışı et tüketimi ve ev dışı et tüketimini etkileyen etmenlerin araştırılmasıdır. Araştırma Ankara'da bulunan Turizm İşletme Belgesi (TİB) olan 1. ve 2. sınıf lokantalar içinden menüsünde Türk mutfağına yönelik et yemekleri bulunan 30 işletmede yapılmıştır. Ev dışı et tüketimini saptamak amacıyla bu tür işletmelerden hizmet alan, 90 müşteri ve 90 işletme çalışanına anket uygulanarak veriler toplanmaya çalışılmıştır. Elde edilen verilerin frekans/yüzde analizleri ve Kruskal-Wallis H testi istatistiksel analizleri yapılmıştır. Müşterilerin gelir durumlarına göre tükettikleri et çeşidi ile et yemeği ve dışarıda yemek yeme sıklığı arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark olmadığı bulunmuştur ($p>0,05$). Araştırmaya katılan müşterilerin büyük bir kısmının erkek ve evlidir. Müşterilerin %21,1'i haftada bir gün dışarıda et yemeği yediklerini belirtmişlerdir. Dışarıda et yemeği tüketen müşterilerin %41,0'i ilk tercih olarak dana etini, %48,9'u ikinci tercih olarak en çok kuzu-koyun etini, %61,1'i en çok tercih ettikleri et yemeği olarak kebap çeşitlerini tükettiklerini belirtmişlerdir. Müşterilerin %73,3'ünün akşam öğününde ve %47,8'inin yaz mevsiminde dışarıda et yemeği tükettikleri saptanmıştır. TİB sahibi olmayan lokantalarda yapılacak benzer çalışmaların, müşterin beklentilerinin daha iyi karşılanabilmesine ve işletmecilerin de kendilerini daha objektif değerlendirebilmeleri bakımından yararlı katkıları olacaktır.

Anahtar Kelimeler: Et, Tüketimi, Ev Dışı, Gıda Tercihi

TURİZM TANITIMINDA GASTRONOMİK DEĞER VURGUSUNUN WEB SİTELERİ BAĞLAMINDA DEĞERLENDİRİLMESİ

Uğur AKDU

Dr. Öğr. Üy. / Gümüşhane Üniversitesi, Turizm Fakültesi,

Serap AKDU

Dr. Öğr. Üy. / Gümüşhane Üniversitesi, Turizm Fakültesi,

Özet

Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamında dünya genelinde 26 şehir 'Gastronomi Şehri' unvanı almıştır. Bu unvan özellikle gastronomi turizmi ve turistleri için tercih sebebi olabilecek önemli bir unvandır. Bu araştırma gastronomi şehri unvanı alan şehirlerin resmi web sitelerinde tanıtım ve pazarlama aracı olarak kullanıp kullanmadıklarına odaklanmaktadır. Bu kapsamda ilgili şehirlerin web siteleri içerik analizi yöntemiyle analiz edilmiştir. Sonuçlar incelendiğinde, şehirlerinin çoğunluğunun web sitelerinin ana sayfasında Unesco vurgusu yapmadığı, konuyla ilgili Unesco resmi logosu ve gastronomi şehri logosu gibi temaları kullanmadığı ayrıca gastronomi turizmi ve ziyaretçilerine yönelik bilgilendirme yapmadığı, incelenen 23 şehrin resmi web sitesinden sadece 1 tanesinde gastronomi rotası ve haritasının bulunduğu görülmüştür.

Anahtar Kelimeler: Unesco, Gastronomi Şehri, E-Pazarlama, Web Siteleri

YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNİN MENÜ PLANLAMASINDA KÜTAHYA'NIN YÖRESEL YEMEKLERİNİN YERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

Uğur CEYLAN

Öğr. Gör. Dr. / Dumlupınar Üniversitesi, Tavşanlı Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu

Ömer Zafer GÜVEN

Dr. Öğr. Üy. / Dumlupınar Üniversitesi, Kütahya Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu

Özet

Bu araştırmada Kütahya iline özgü yöresel yemeklerin Kütahya ilinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yer alıp almadığı, işletme sahipleri ve aşçıları tarafından yöresel yemeklerin bilinirliği ve il açısından önem dereceleri incelenmiştir. Araştırmada 53 adet yerel yiyecek içecek işletmesine anket uygulanmıştır. Araştırma sonuçlarına göre yiyecek içecek işletmeleri yöresel yemeklerin büyük bölümünü bilmekte ancak menülerinde bu yemeklere sürekli yer vermemektedir. Yöresel yemeklerden en çok bilinirliği olanlar göveç, cimcik ve kızılcık tarhanasıdır. Yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde en çok yer alan yemekler ise göveç, cimcik ve sıkıcık çorbasıdır. Yöresel yemeklerden menülerde en çok yer alan ve en çok bilinirliği olan ürünlerin büyük bölümünün çorbalar olması araştırmanın bir diğer önemli sonucudur.

Anahtar Kelimeler: Menü Planlama, Yöresel Yiyecekler, Kütahya

YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE YAĞ KULLANIMI; Artvin, Arhavi Örneği

Yener OĞAN

Öğr. Gör. / Artvin Çoruh Üniversitesi, Arhavi Meslek Yüksekokulu

Saime KÜÇÜKKÖMÜRLER

Doç. Dr. / Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Özet

Son yıllarda özelikle günlük diyetimizde önemli bir yer tutan yağların yemeklerin hazırlanmasında birçok işlevi ve kullanımı bulunmaktadır. Yağların yiyecek içecek işletmelerinde kullanımı konusunda alanyazında çalışmalara pek rastlanılmamaktadır. Bu nedenle yiyecek içecek işletmelerinin yağ kullanımı ve yağ kullanımını etkileyen etmenlerin incelenmesi amaçlanmıştır. Araştırmanın örneklemini, Artvin ilinin Arhavi ilçesinde bulunan Arhavi Esnaf ve Sanatkarlar Odasına kayıtlı toplam 60 yiyecek içecek işletmesi oluşturmaktadır. Çalışmada veriler *Yağ Kullanımı Ölçeği* anket formu ile elde edilmiştir. Anket formunda yiyecek içecek işletmelerinin demografik bilgileri incelendiğinde; büyük bir bölümünü kafe ve lokantalar oluşturmakta, faaliyet sürelerinin 0-10 yıl arasında, yağları marketten satın aldıkları, yağların kalitesine önem verdikleri, en fazla kullandıkları yağlar ise Ayçiçek yağı ve Tereyağı, yağ tercihini etkileyen en önemli özellik yemeğe aroma katması bilgilerine ulaşılmıştır. Yiyecek içecek işletmelerinde yağlarla ilgili görüşler ise anket formunda Likert tipi sorularla saptanmaya çalışılmıştır. Sonuçlara göre; genellikle sıvı yağları oda ısısı, katı yağları ise buzdolabında muhafaza ettikleri, Ayçiçek yağının fiyatının diğer sıvı yağlara göre ekonomik, Margarin fiyatının tereyağına göre ekonomik olması başlıca tercih sebebidir ve hamur işi ürünlerinde (pasta, börek, çörek vb.) margarin sıklıkla kullanılmaktadır. Bu tip kurumlarda görev yapan personele kullandıkları ham maddeler ve özellikleri hakkında eğitimler verilebilir. Bu çalışma sadece üreticiler açısından ele alınmış olup aynı çalışma bu tür restoran vb. yiyecek içecek hizmeti yapan kuruluşlarda yiyecek hizmeti alanlar açısından da yapılarak görüşler değerlendirilebilir.

Anahtar Kelimeler: Yağ Kullanımı, Yiyecek İçecek İşletmeleri, Yemeklik Yağ

DOLAZ PEYNİRİ ÜZERİNE NİTEL BİR ARAŞTIRMA: YALVAÇ ÖRNEĞİ

Yusuf YERLİ

Öğr. Gör. / Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu

Ali ŞEN

Öğr. Gör. / Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu

Merve ÖZBAY

Öğr. Gör. / Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu

Özet

Peynir, besin değeri yüksek ve damak tadıyla günümüzde sevilerek tüketilen dayanıklı bir süt ürünüdür. Protein vitamin ve mineral yönünden zengin oluşu ile beslenmemizde çok önemli bir yer tutmaktadır. Dünya genelinde binden fazla çeşidi olduğu bilinen peynirin Türkiye'de de yöresel ve bölgesel birçok çeşidi ve farklı üretim metodu bulunmaktadır. Geleneksel bir ürün olan Dolaz peyniri, Isparta ilinde kırsal bölgelerde yaşayan Yörükler tarafından geleneksel yöntemlerle peyniraltı suyundan üretilmektedir.

Bu çalışmada, koyun, keçi ve inek sütünden üretilmiş beyaz peynir çeşitlerinden elde edilen peyniraltı suyu ile geleneksel yöntemlerle üretilen dolaz peynirinin yapım aşamalarının ve kullanım alanlarının incelenerek kayıt altına alınması amaçlanmıştır. Dolaz Peyniri yapımı ve kullanımına yönelik araştırma, Yalvaç' da yaşayan ve geçimini hayvancılıkla karşılayan toplam 10 kişi ile görüşülerek elde edilmiştir. Araştırma alanında yapılan çalışmalarda; Dolaz peynir yapımı yerinde gözlemlenmiş, peynir yapım aşamaları fotoğraflanarak kayıt altına alınmıştır. Araştırmada ayrıca yarı-yapılandırılmış görüşme formu da kullanılmıştır.

Araştırmaya katılan kaynak kişilerden elde edilen bilgilere göre, peynir yapımında izledikleri sürecin mayalandırılarak yapılmış peynirden süzülerek elde edilmiş peyniraltı suyunun yağı alınıp süzülen yoğurt ile elde edilen karışımını kaynatma, süzme, keselere doldurma, tekrar süzme-dinlendirme, parçalama, havalandırma, deriye doldurma olduğu belirlenmiştir. Araştırmaya katılan kişiler, geleneksel olarak ürettikleri dolaz peynirini doğal ve sağlıklı olduğu amacıyla tüketmektedirler. Dolaz peyniri üretim aşamalarında katılımcılar arasında benzerlikler olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Anahtar Sözcükler: Dolaz, Peynir, Geleneksel Üretim

GASTRONOMİ ALANINDA TAŞPAKON'UN ROLÜ

Özge TOLGA

Arş. Gör. / İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Özlem YATKIN

Öğr. Gör. / İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Zeynep Ceren KÖSE

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü

Özet

Sivil toplum kuruluşları temsil ettikleri kitlelerin seslerini çok yönlü duyurabilmek için alternatif bir seçenek olmaktadır. Bu kuruluşlar, doğru bir şekilde çalıştıkları takdirde bulundukları sektörün gelişimi için büyük adımlar atarlar. Farklı konularda toplumsal olaylara duyarlılık gösteren bu kuruluşlar toplumda destekledikleri kitleleri farklı platformlarda temsil etmektedir. Alanında başarılı bir örnek teşkil eden Dünya'da ve Türkiye'de konusunda en büyük mesleki sivil toplum kuruluşu ve de Konfederasyon olan TAŞPAKON (Tüm Aşçılar ve Pastacılar Konfederasyonu) gastronomi alanında önemli başarılara imza atmaktadır. Alanyazında sivil toplum kuruluşlarının temsil ettikleri alana katkılarının detaylı bir şekilde incelenmediği tespit edilmiş ve bu amaç doğrultusunda bu çalışmada bir süredir gelişmekte olan gastronomi alanının sektörel ayağında önemli bir rol oynayan TAŞPAKON değerlendirilmiştir. TAŞPAKON'un gastronomi alanına çeşitli açılardan yaptığı katkılar ele alınmıştır. TAŞPAKON'un başkanı ile görüşme yapılmış ve bu görüşmenin neticesinde çok yeni kurulmuş (2015) olan TAŞPAKON'un bu yeni yapılanmasına rağmen sektörel anlamda gerçekleşen başarısı ortaya konmuştur.

Anahtar Kelimeler: TAŞPAKON, Gastronomi, Sivil Toplum Kuruluşu