

Gastronomi Turizminin Sürdürülebilirliğinde Turist Rehberlerinin Rolü

The Role of Tourist Guides in the Sustainability of Gastronomic Tourism

İrfan YURT^a, Beril BAYRAKLI^b ve Mehmet ÖZENİ^c

^a Dr. Öğr. Üyesi, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü, Karabük, Türkiye.

^b Yüksek Lisans Öğrencisi, Karabük Üniversitesi, Karabük, Türkiye.

^c Kurum Müdürü, Amasra İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü, Bartın, Türkiye.

Özet

Bu çalışmanın amacı, gastronomi turizminde sürdürülebilirliğin sağlanmasında turist rehberlerinin kritik rolünü vurgulamaktır. Çalışma, nitel araştırma teknikleri kullanılarak gerçekleştirilecek olup, yarı yapılandırılmış derinlemesine mülakatlar ve odak grup görüşmeleri gibi yöntemlerle veri toplanacaktır. Araştırmanın evrenini Batı Karadeniz bölgesindeki turizmin yoğun olarak yaşandığı Bartın ve Karabük illerinde faaliyet gösteren turist rehberleri oluştururken, örneklem bu evrenden amaçlı örnekleme yöntemiyle seçilecek 20 turist rehberinden oluşmaktadır. Ziyaret edilen destinasyonlardaki gastronomik unsurlar, yöresel ürünler, yemek kültürü, doğal güzellikler, kültürel değerler ve turistik özellikler turistlerin ilgisini çekmektedir. Turist rehberleri, ziyaretçilere bu unsurları tanıtarak gastronomik deneyimlerine başından sonuna kadar rehberlik etmektedir. Ancak, turizmin olumsuz çevresel etkileri göz önüne alındığında, sürdürülebilirlik hedefleri doğrultusunda bilinçli bir turizm anlayışı benimsemek gerekmektedir. Turist rehberleri, doğal kaynakların etkili bir şekilde kullanılmasını teşvik etmeli, yerel lezzetleri tanıtarak yerel ekonomiyi desteklemeli ve organik gıda tüketim bilincini artırmalıdır. Bu bağlamda, araştırmanın öne çıkan bulguları, turist rehberlerinin gastronomi turizmindeki rolünü vurgulamaktadır. Yöreye gelen turistlerin tercihlerinde yerel restoranların, yöresel lezzetlerin ve yerel işletmelerin ön plana çıkmasında turist rehberlerinin etkisi büyük olmuştur. Bu sonuçlar, turist rehberlerinin sürdürülebilir gastronomi turizminin başarısı için kilit bir role sahip olduğunu göstermektedir. Çalışma, turist rehberlerinin sorumluluklarını vurgulayarak gastronomi turizminde sürdürülebilirliği desteklemek amacıyla bir rehberlik çerçevesi sunmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Gastronomi Turizmi, Turist Rehberleri, Sürdürülebilirlik

Abstract

The aim of this study is to highlight the critical role of tourist guides in ensuring sustainability in gastronomy tourism. The study will be conducted using qualitative research techniques, with data collected through methods such as semi-structured in-depth interviews and focus group discussions. The research population comprises tourist guides operating in Bartın and Karabük, provinces in the Western Black Sea region where tourism is prominent, while the sample consists of 20 tourist guides selected from this population using purposive sampling. The gastronomic elements, local products, culinary culture, natural beauty, cultural values, and tourist attractions at the visited destinations attract tourists' interest. Tourist guides lead visitors through these elements, guiding their gastronomic experiences from beginning to end. However, considering the negative environmental impacts of tourism, it is essential to adopt a conscious tourism approach in line with sustainability goals. Tourist guides should promote the effective use of natural resources, support the local economy by introducing local flavors, and raise awareness about the consumption of organic food. In this context, the study's prominent findings emphasize the role of tourist guides in gastronomy tourism. The influence of tourist guides has been significant in prioritizing local restaurants, regional flavors, and local businesses in the preferences of visiting tourists. These results indicate that tourist guides play a key role in the success of sustainable gastronomy tourism. The study presents a guidance framework to support sustainability in gastronomy tourism by emphasizing the responsibilities of tourist guides.

Keywords: Gastronomy, Gastronomy Tourism, Tourist Guides, Sustainability

Makale Bilgisi

Geliş Tarihi 15.01.2024
Kabul Tarihi 29.05.2024

Sayı Editörü

Sağbetullah MERİÇ

Sorumlu Yazar

İrfan YURT
yurtirfan@gmail.com

Önerilen Atf:

Yurt, İ., Bayraklı, B. ve Özen, M. (2024). Gastronomi Turizminin Sürdürülebilirliğinde Turist Rehberlerinin Rolü. *Journal of Academic Tourism Studies*, 5(1): 61-78.

1. GİRİŞ

Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisinin temel basamağında bulunan yeme içme eylemi, yaşamsal faaliyetlerin vazgeçilmez bir parçasıdır. Ancak günümüzde, yeme içme ihtiyacı sadece fizyolojik bir gereklilik olmanın ötesine geçerek, zevk almak amacıyla öne çıkmıştır. Bireyler, günlük yaşamın hızlı tempolarından uzaklaşmak, yeni yerler keşfetmek, farklı kültürleri tanımak ve gastronomik deneyimler yaşamak için turizm faaliyetlerini tercih etmektedirler.

Yeme içme eylemi, insanlık tarihindeki gelişmelerle birlikte sanatsal bir anlam kazanmış, yaşamsal faaliyetlerin toplumsal uyum ve alışkanlıklarla şekillendiği bir süreç haline almıştır (Sevimli, Tatlı ve Kızıldemir, 2021). Günümüzde gelir düzeyinin artışı, teknolojik gelişmeler ve yiyecek içecek sektöründeki ilerlemeler, beslenme alışkanlıklarında ve gastronomik deneyimlerde önemli değişikliklere yol açmıştır (Alpaslan, Tanrısever ve Tütüncü, 2018). Bu bağlamda, beslenmenin hazır gıda tüketimine kayması, genetik olarak değiştirilmiş gıdaların yaygınlaşması ve uygun olmayan beslenme biçimlerinden kaynaklanan sağlık sorunları gibi faktörler, tüketicileri daha bilinçli bir şekilde beslenmeye yönlendirmiştir. Son yıllarda, bu bilinçlenme süreci yerel ürünlerin önemini artırmış, doğal, taze ve geleneksel ürünlerin tercih edilmesine yönelik bir eğilim ortaya çıkmıştır. Bu eğilimle birlikte, turizmde gastronomi turizmi adını alan bir trend oluşmuştur.

Gastronomi turizmi, turistlerin destinasyonlarda özgün lezzetleri deneyimlemek amacıyla gerçekleştirdikleri turizm faaliyetidir. Bu faaliyet, yerel lezzetlerin tanıtılması, yerel ekonomiyi destekleme ve kültürler arası etkileşimi teşvik etme potansiyeli taşır. Ancak, turizm faaliyetleri sürdürülebilirliği tehlikeye atabilir ve doğal kaynaklara zarar verebilir. Bu noktada, sürdürülebilir turizmin önemi daha da artmaktadır. Sürdürülebilir turizm, çevresel, ekonomik ve sosyo-kültürel sürdürülebilirlik ilkelerine dayanmaktadır ve turist rehberleri bu süreçte kritik bir rol oynamaktadır. Turist rehberleri, turistlerin yerel kültür ve gastronomi hakkında bilinçlenmesini sağlarken, aynı zamanda çevresel farkındalığı artırarak doğal kaynakların korunmasına katkıda bulunabilirler. Turist rehberleri, sürdürülebilir turizmi teşvik etmek için yerel ürünlerin ve geleneksel yemeklerin tanıtımını yaparken, yerel ekonomiyi destekleyen etkinlikler düzenlemekte ve turistlere çevre dostu davranışlar konusunda rehberlik etmektedir.

Bu çalışma, gastronomi turizminde sürdürülebilirliğin sağlanmasında turist rehberlerinin önemini vurgulamaktadır. Gastronomi turizmi, yerel lezzetlerin ve mutfak kültürünün turistlere sunulmasıyla yerel ekonomiyi canlandırmakta ve kültürler arası etkileşimi teşvik etmektedir. Ancak, bu turizm faaliyetleri doğal ve kültürel kaynakların sürdürülebilirliğini tehdit edebilir. Bu nedenle, turist rehberlerinin sürdürülebilir turizm ilkelerini benimseyerek çevresel farkındalığı artırması ve yerel ekonomiyi desteklemesi önemlidir. Bu çalışmanın önemi, turist rehberlerinin rolünü vurgulayarak gastronomi turizminde sürdürülebilirliği desteklemeye yönelik bir rehberlik çerçevesi sunmasıdır. Turist rehberlerinin bilinçli ve sorumlu bir şekilde hareket etmesi, gastronomi turizminin doğal ve kültürel kaynakları korumasına, yerel ekonomiyi güçlendirmesine ve turistlerin memnuniyetini artırmasına yardımcı olabilir. Bu çalışma, turizm sektöründeki paydaşların turist rehberlerinin rolünü anlamalarına ve sürdürülebilir turizmi teşvik etmelerine katkıda bulunabilir.

Bu çalışmanın amacı, turist rehberlerinin gastronomi turizminde sürdürülebilirliği nasıl destekleyebileceğini incelemektir. Çalışmanın devamında, turist rehberlerinin rolü, gastronomi turizminin ekonomik ve sosyal etkileri, sürdürülebilir turizmin önemi ve bu bağlamda turist rehberlerinin oynayabileceği rol detaylı bir şekilde ele alınacaktır.

1.1. Gastronomi

Gastronomi kavramı, ilk kez 1801 yılında Joseph Bercholux tarafından yazılmış olan "Gastronomie ou L'Homme des Champs a Table" isimli eseriyle beraber literatüre girmiştir (Gungor ve Kök, 2021). Kavramsal olarak ilk kez 17.yy'da Lavoisier tarafından kullanılmıştır (Alpaslan, Tanrısever ve Tütüncü, 2018). Gastronomi kavramı Brillant Savarin'in yiyecek ve içeceklerin duyuyla olan ilişkilerini açıkladığı "Lezzetin Fizyolojisi" isimli kitabıyla gelişmeye başlamıştır.

1835 yılında Fransız akademi sözlüğünde “iyi yeme içme bilimi ve sanatı” şeklinde yer alan gastronominin, yapılan teknik ve deneysel çalışmalarla beraber bir bilim dalı haline gelmeye başladığı ifade edilebilmektedir (Eren, 2020).

Savarin’in bakış açısıyla gastronomi kavramı, mümkün olan en iyi beslenmeyle insanın korunmasını hedefleyen bir bilimdir. Bu hedef bağlamında gastronomi, yiyeceğe dönüştürülebilen maddeleri temin etme ve hazırlama arayışı içerisinde bulunan herkese rehberlik eden bir kılavuz niteliğindedir (Çavuş, Işık ve Yalçın, 2018). Buna ek olarak gastronomi; yiyecek içecek türleri, besinlerin üretilmesi, sunulması, tüketilmesi, besin fizyolojisi, gıda mikrobiyolojisi, beslenme, yeme içme eğilimleri ve restoran yönetimi konularıyla ilgilenmektedir (Gungor ve Kök, 2021).

Gastronomi kavramı kelime olarak Yunanca kökenlidir ve “Gastro-Namos” sözcüklerinin birleştirilmesi sonucunda oluşmuştur (Dalahmetoğlu ve Avcı, 2021). Gastro sözcüğü mide ve onun uzantısı olan ağızdan başlayarak tüm sindirimi içerisinde barındıran bir kavram şeklinde tanımlanırken, nomos kural ve düzenlemeleri kapsayan bir kavram şeklinde tanımlanmaktadır (Yılmaz, 2017). Bu bilgiye ek olarak gastronomi kavramının aynı zamanda; mutfak anlamına gelen eski Roma’ya ait “culinary” ve Fransızca “cuisine” kelimelerinden türetildiği ifade edilmektedir (Yıldız ve Yılmaz, 2019). Gastronomiye tarihsel açıdan bakıldığında köklü dönüşümlere sahip ve sürekli bir gelişim içerisinde olan bir bilim dalı olarak ifade etmek mümkündür.

1.1.1. Gastronomi Turizmi

Turizm, değişim ve gelişimlerden etkilenen bir olgudur. Pek çok disiplinle ilişkili olmasının yanı sıra bu alanlarda ortaya çıkan yeniliklerin yansımaları da göz önündedir. Tüketiciler, ulaşımın kolaylaşması ve gelir seviyelerinin artmasıyla beraber farklı deneyimler yaşayabilmek için yaşadıkları konumdan daha uzak destinasyonlara rahat bir şekilde seyahat edebilmektedir. Tüketicilerin seyahat planlarını organize edebilmesi için ulaşım, konaklama ve yiyecek hizmetlerinden yararlanmaktadır. Bu hizmetlerden yararlanırken yöresel yemekleri deneyim edinme imkanını önemli bir etken olarak göz önünde bulundururlar. Seyahat edilecek kültürün bir yansıması olan yöre yemekleri merak unsuru oluşturmaktadır (Gülen, 2017). Tarihsel olarak bakıldığında ilk turizm faaliyetinin eski Yunan Dönemi’nde gerçekleştiği belirtilmektedir. M.Ö. 700’lü yıllarda yapılan olimpiyat oyunlarına aktif şekilde katılmak ya da izlemek amacıyla sportif turizm faaliyetleri gerçekleşmiştir (Yıldız, 2009).

Yemek, yalnızca merak unsuru olarak değil, turist deneyiminin ayrılmaz bir parçası olduğu ve turistlerin genel memnuniyet düzeyi üzerinde belirleyici bir rol oynadığı için turizm pazarlamasında önemli bir öge olarak değerlendirilir (Zağralı ve Akbaba, 2015). Literatürde yer alan çalışmalarda; turistlerin, destinasyonlarda tanınan ve bilinen yiyecekleri tatmak, üretim yerlerini ve aşamalarını gözlemlemek amacıyla o bölgeleri tercih etmeye başladıkları ifade edilmektedir (Şen ve Silahşör, 2018). Toplumlara ait olan kültürel değerler, ekonomik faaliyetler ve sürekli değişim içinde olan küreselleşen dünya gibi etmenler yaşam biçimleri üzerinde etkiye sahiptir. Bu etkilerle beraber, besinlerin yetiştirilmesi, hazırlanıp pişirilmesi, servis edilmesi ve sunulması gibi yiyecek içecek kültürünün her aşaması değişime gitmektedir (Gülen, 2017). Yemeklerde kullanılan malzemelerin hazırlanışından, sunulmasına ve yemek yenilen mekâna kadar olan her şey gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmektedir (Yılmaz, 2019). Mutfağın kültürel değerler kapsamında önemli bir yere sahip olması sebebiyle mutfak kültürünün yaşatılması için gastronomi kavramı ön plana çıkmaktadır (Ceyhun Sezgin ve Akbıyık, 2021). Yiyecek içecek hizmetleri, turizm sektörünün vazgeçilmez unsurları arasında yer almaktadır. Yiyecek içecek, turistik anlamda belirli bir yörenin, bölgenin ve hatta ulusun ana çekim unsuru olabilmektedir (Çavuş, Işık ve Yalçın, 2018). Gastronomi turizmi için iyi, kaliteli ve yerel olan ürünler önemli bir yere sahiptir. Gastronomik değere sahip olan yemeklerin hikayelerini ve geçmişlerini dair bilgileri merak etmek seyahat etme motivasyonunu arttırmaktadır (Küçükkömürler, Şirvan ve Sezgin, 2018).

Gastronomi turizmi gün geçtikçe daha önemli bir hale gelmektedir (Koç Apuhan ve Beyazkaya, 2019). İnsanların seyahatlerinde seçecekleri destinasyonları tercih etmelerinde dahi

önemli bir rol oynamaktadır (Şimşek ve Aytuğar, 2021). Artık insanlar yalnızca deniz, kum, güneş konseptli seyahatler dışında sağlık turizmi, inanç turizmi, kış turizmi ve gastronomi turizmi gibi alternatif turizm seçeneklerini tercih etmeye başladılar. Gastronomi turizmine olan merak ve ilgi faktörleri farklı destinasyonların yeme-içme kültürünü tanımak isteyen insanların o ülkelere, kentlere ya da merkezlere olan seyahatleriyle başlamıştır (Küçükkömürler, Şirvan ve Sezgin, 2018). Farklı destinasyonlara seyahat eden insanlar pek çok farklı beklentiler taşımakta, yeni kültürleri tanıma, farklı mekanları ziyaret etme ve farklı deneyimler yaşama beklentisiyle farklı lezzetlere ulaşabilmek için planlar yapmaktadırlar (Sabancı ve Saruışık, 2021). Aynı zamanda yemekleri denemek amacıyla yapılan ziyaretler sayesinde destinasyonlara rekabet olanağı fırsatı sunar, bölgeye özgü kimlik oluşturur, yerel kültürel değerlerin sürdürülebilirliğini sağlar ve ekonomiye katkı sağlar (Başoda, Aylan, Kılıçhan ve Acar, 2018). Önceki dönemlerde turistler için yalnızca destinasyonun alt bileşeni olan yeme-içme faaliyetleri artık seyahatin temel motivasyonunu oluşturmaktadır. Turistler genel olarak yaptıkları harcamaların büyük bir kısmını yeme-içme faaliyetlerine ayırmaktadır (Çelik, 2018). Gastronomi, turizm trendleri arasında seyahat etmede başlı başına bir sebep olarak gösterilmektedir. Bu nedenle gastronomi turizminin ana unsurlarından bir tanesi yiyeceklerdir (Yazıcıoğlu, Işın ve Yalçın, 2019). Turistlerin seyahatleri arttıkça, yemek yeme ihtiyaçları da artmaktadır (Işkın ve Merve, 2021). Yemek ve seyahat arasında bir ilişki bulunmaktadır. Seyahat esnasında gerçekleşen olumlu yemek deneyimleri, seyahatin de olumlu bir şekilde hafızaya kazınmasını sağlar. Bu olumlu deneyimler bağlantı olarak gelecek dönemlerde tekrardan aynı bölgelere seyahat etme isteğini ortaya çıkartmaktadır. Yeni dönemde yiyecekler sadece seyahat esnasında insanların tüketmiş oldukları ürünler olmaktan çıkarak, seyahat deneyimlerini doğrudan etkileyen ve seyahati hatırlanabilir yapan bir etmen haline gelmiştir (Yıldız ve Yılmaz, 2019).

Gastronomi turizmi terimi, ilk defa 1998 yılında, turistlerin diğer kültürleri gıda aracılığıyla deneyimleyebilecekleri bir kavram olarak öne sürülmüş ve alternatif turizm arayışının bir ürünü olarak ortaya çıkmıştır (Emekli, 2006; Savaşkan, 2021). Gastronomi turizmi, bir bilim dalı olarak kabul edilmektedir (Saruışık ve Özbay, 2015). Bu turizm türü, bir destinasyona ait ürünleri tanıma, lezzetleri tatma ve özgün yemek kültürünü deneyimleme amacıyla gerçekleştirilen gezileri ifade etmektedir (Kendir ve Arslan, 2020). Diğer bir deyişle, özel bir yemeği tatma, yemek hazırlık sürecini izleme gibi hedeflerle birlikte; gıda üreticilerini, festivalleri, yiyecek içecek işletmelerini ve özel bölgeleri ziyaret etmek, gastronomi turizmi olarak tanımlanmaktadır. Bu turizm türü, literatürde yemek turizmi, beslenme turizmi, mutfak turizmi, gurme turizmi ve yiyecek turizmi gibi farklı başlıklar altında da anılmaktadır (Gungor ve Kök, 2021). Günlük beslenme ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla bir yiyecek içecek işletmesinde tüketim yapmak, gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmemektedir (Gökdeniz, Erdem, Dinç ve Çelik Uğuz, 2015). Özel niteliklere sahip bir yiyeceği deneyimlemek, belirli bir bölgeye özgü ürünü tatmak için seyahat etmek, belirli bir aşçının sunduğu yemeği deneyimlemek için farklı lokasyonları ziyaret etmek gibi etmenler, gastronomi turizmi çerçevesinde değerlendirilmektedir (Akgöl, 2012). Gastronomi turizmi yalnızca yemek ve restoranlarla sınırlı kalmayıp, aynı zamanda aşçılık okulları, tur operatörleri, yemek programları, şarap üreticileri ve bağları, bira fabrikaları gibi çeşitli oluşumları da içermektedir (Özdemir ve Dülger Altner, 2019). Ayrıca, gastronomi turizmi kapsamında, yiyecek tüketicilerinin üretim sürecini görmek amacıyla yemek festivallerini, restoranları ve özel alanları ziyaret etmeleri de değerlendirilmektedir (Çavuşoğlu ve Çavuşoğlu, 2018).

Gastronomi turizmi, temel olarak yeme içme eylemlerine dayanmaktadır. Bu eylemler, fizyolojik ve sosyal ihtiyaçları karşılamakla birlikte, aynı zamanda yöresel yiyecek ve içecekleri keşfetme ve yerinde deneyimleme imkanı sunar (Onur, 2021). Otantik, geleneksel veya yenilikçi mutfak unsurlarıyla şekillenen temel seyahat motivasyonu, turistlere yeni yiyecek ve içecek deneyimleri kazandırarak gastronomi turizmini ortaya çıkarır. Bu turizm türü, destinasyonu ziyaret eden turistlere bölgenin tarihsel ve kültürel unsurlarını deneyimleme fırsatı sunar. Gastronomi turizminin temelini tarım, kültür ve turizm unsurları oluşturur. Tarım, yerel gıda ürünlerini sunma fırsatı yaratırken; kültür, destinasyona özgü gastronomi kültür mirasını oluşturur. Turizm ise tarım

ve kültür unsurlarının bölgeye gelen ziyaretçilere hizmet sunmasını sağlayan altyapıyı oluşturur (Arıcı ve Bayram, 2021; Cömert ve Durlu Özkaya, 2014).

Gastronomi turizmi, yılın 12 ayında aktif bir şekilde turist çekiciliği sağlamaktadır (Şen, 2022). Bu etkinliğin tüm sezon boyunca yayılması, diğer turistik faaliyetlerle iç içe olması, gelirin artması, istihdamın yükselmesi ve hizmet sunumunun genişlemesi gibi faktörler üzerinde olumlu bir etki yaratmaktadır (Şeker ve Hastaoğlu, 2020). Gastronomi turizmi, büyük ölçüde yerel yiyecek ve içeceklerin bulunduğu yerlere yönelik iç ve dış turizm seyahatlerini kapsamaktadır (Cömert ve Sökmen, 2017). Mutfak kültürü olarak tanımlanan gastronomi, iç ve dış turizmin vazgeçilmez bir unsuru olarak öne çıkmaktadır. Yapılan araştırmalara göre, turistlerin %88,2'si destinasyon seçiminde gastronominin önemli bir rol oynadığını belirtmektedir (Sevimli, Tatlı ve Kızıldemir, 2021). Türkiye, zengin mutfak kültürü ve eşsiz doğal güzellikleri sayesinde tercih edilen bir turistik destinasyon olmuştur (Özbay ve Semint, 2020). Ayrıca Türkiye'nin gastronomi turizmi potansiyeli oldukça yüksektir (Güllü ve Atasoy, 2019). Türkiye turizmine en büyük katkıyı sağlayan turist rehberleri, Türk ekonomisinin güçlenmesine de katkıda bulunmaktadır. Kültürel, tarihsel ve doğal zenginliklerimiz, turist rehberleri tarafından ülkemize gelen turistlere etkili bir şekilde aktarılacak şekilde ülke turizminin gelişmesine yardımcı olmaktadır (Arat ve Bulut, 2019). Gastronomi turizmi, sadece ülkelerin mutfak ve beslenme kaynaklarını tanıtmakla kalmaz, aynı zamanda bir destinasyonun turistik kaynaklarının çeşitlenmesine, bölgenin kalkınmasına ve sürdürülebilirlik prensiplerinin uygulanmasına da katkıda bulunur (İnce, Gök, Samatova, Turganbayeva ve İsakova, 2020).

Gastronomi turizmi, tarih boyunca insanların beslenme ve su ihtiyaçlarını gidermek amacıyla farklı yerlere seyahat etmelerinden ortaya çıkmıştır. İnsanlık, üretim yöntemlerinin gelişmesiyle birlikte kendi besinlerini üretebilme noktasına gelmiş ve yerleşik hayata geçmiştir. Ancak zaman içinde yeme içme eylemi, sadece fizyolojik bir ihtiyaç olmaktan çıkarak zevk amacıyla yapılan bir etkinlik haline gelmiştir. Günümüzde insanlar, ünlü yiyecek ve içecek işletmelerinin sunduğu lezzetleri deneyimlemek, destinasyonların yeme içme kültürlerini keşfetmek veya gastronomik deneyimler kazanmak için seyahat etmektedir (Yücel Güngör, Şenel ve Doğan, 2021). Beslenme eylemi, yaşamsal faaliyetlerin devamlılığı için vazgeçilmez bir gerekliliktir. Ancak açlık ve susuzluğun giderilmesinin ötesinde, bu eylemlerin nerede, ne zaman ve nasıl gerçekleştirildiği, duygu, düşünce ve davranış kalıplarının oluşmasıyla mutfak kültürlerinde değişikliklere neden olmuştur (Savaşkan, 2021). Bu değişimlere bireylerin katkıları, toplumların kendilerine özgü mutfak kültürlerini oluşturmalarını etkilemektedir (Uçuk ve Kayran, 2020). Günümüzde beslenme alışkanlıkları çeşitlenmiş ve değişmiştir. Yeni bir tat deneyimi yaşamak veya yemeğin nasıl yapıldığını görmek amacıyla seyahat etme ihtiyacı, doyumun yeni bir şeklini ifade etmektedir. Bu durum, gastronomi turizminin ortaya çıkmasına ve bu yeni turizm şeklinin popüler hale gelmesine yol açmıştır (Bahtiyar Sarı ve Tetik, 2019). Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisinin en alt basamağında yer alan yeme içme ihtiyacı, sadece açlık duygusunu giderme amacının ötesine geçerek ev dışında tüketimi beraberinde getirmiştir (Bucak ve Ateş, 2014). Günümüzde gastronomi turizmi, yeme içme faaliyetlerini turizm aktivitelerinin vazgeçilmez bir parçası haline getirmiştir (Aslan ve Akay, 201; Aksoy ve Sezgi, 2015). Bu kavram, yemek yeme eylemini aşan geniş bir anlam taşımaktadır ve yemek yeme eylemi, sadece bir ihtiyaç olmanın ötesinde bir zevk olarak değerlendirilmektedir (Erciyas ve Yılmaz, 2021).

1.1.2. Gastronomi Turizmi ve Sürdürülebilirlik

Ülkelerin sahip oldukları turizm potansiyelinin tanıtılmasında bölgeye özgü olan gastronomik unsurların kullanılması çok etkili bir yöntemdir. Yeme içme eyleminin bilim ve sanat dallarına dönüşmesi şeklinde ifade edilen gastronomi, turizmle iç içedir ve ülkelerin tanıtılmasında aktif bir şekilde rol oynamaktadır (Durlu Özkaya, Sünnetçioğlu ve Can, 2013). Tüm turizm deneyiminin önemli bir bileşeni haline gelen gastronomi turizmi, sektörün en dinamik segmentlerinden biridir (Egeli, Kızıldemir ve Hülagâ Kaderoğlu, 2022). Turizmle bağlantılı olarak gelişim gösteren bu turizm çeşidi, bölgeye yeme-içme motivasyonu olan turistlerin gelmesinde etkili olmaktadır. Yapılan araştırmalar sonucunda turistlerin ziyaretleri boyunca harcadıkları miktarın büyük bir

kısmını yemek içme eylemi oluşturmaktadır (Durlu Özkaya, Sünnetçioğlu ve Can, 2013). Ancak turistlerin ülkelere sağladığı ekonomik kazançların yanında olumsuz durumlar da ortaya çıkabilmektedir. Bu noktada yalnızca turistlerin değil toplumların da etkisi vardır. Geçmişten günümüze toplumların tüketim alışkanlıklarının aşırıya kaçması, hızlı kentleşme ve artan nüfus sonucunda doğanın yoğun bir şekilde kirlenmesi doğal kaynakların bilinçsiz bir biçimde kullanılmasına sebep olmuştur. Bir noktada doğal kaynakların tükenebileceği düşüncesiyle insanlar bilinçlenmeye ve doğaya verdikleri zararlara dikkatli bir şekilde yaklaşmaya başlamışlardır. Bunlarla beraber ortaya çıkan çözüm arayışları sürdürülebilirlik kavramının gündeme gelmesini sağlamıştır (Kızıldemir ve Kanderoğlu, 2021). Yiyecek ve içecek ürünlerinin üretim ve tüketim aşamalarına dikkat edildiğinde çevreye önemli miktarda etkisi olduğu açıktır. Doğal kaynak ve enerji kullanımının büyük oranda yiyecek ve içeceklerin tedarik edilmesi ile bu sistemin sürdürülebilir şekilde ilerletilmesi çok önemlidir. Bu bakımdan yiyecek ve içeceklerin üretim aşamasından nihai ürün elde edilmesine kadar hatta sonrasında ortaya çıkabilecek her türlü husus gastronomi ve sürdürülebilirlik kapsamında değerlendirilmektedir (Gün ve Kılıç, 2022).

Gastronomi turizmi, fiziksel, kültürel, sosyal ve prestij olmak üzere dört farklı motivasyon türünden oluşmaktadır. Fiziksel motivasyonda, yiyeceğin yaşamın devamlılığı için temel bir gereklilik olduğu düşüncesiyle turist, yaşamak veya seyahat etmek amacıyla yemek yeme isteği duyar. Kültürel motivasyon bağlamında ise turist, belirli bir kültürü anlamak ve keşfetmek amacıyla yemek yemeyi arzular. Bu noktada, yerel ve basit ürünler, turisti motive etmede önemli bir rol oynar. Turist, bu motivasyonu gerçekleştirmek için birincil üretim yerlerini ziyaret eder, yöresel yemekler sunan restoranları tercih eder ve gastronomi festivallerine katılır. Sosyal motivasyon açısından, turistin gastronomi etkinliklerine aktif olarak katılması beklenir. Son olarak, prestij motivasyonu, turistin elde ettiği yöresel deneyimleri paylaşarak kendisine prestij kazanma amacını içerir (Küçükkömürler, Şırvan ve Sezgin, 2018).

Gastronomi turizmi, yeme içme kültürünün nesilden nesile aktarılması üzerine şekillenen bir konsept olarak değerlendirilmektedir. Yerel mutfak kültürü, bir destinasyonda yaşayan toplumun ihtiyaç ve alışkanlıklarını karşılayan yiyecek ve içecekleri içerir. Turizm faaliyetlerinin destinasyonlardaki doğal, tarihi ve kültürel değerleri deneyimleme amacına dayandığı göz önüne alındığında, yerel mutfak kültürünün bu değerler içinde önemli bir rol oynadığı ifade edilebilir (Şenel, Kalyoncu ve Demiral, 2022). Yerel mutfak kültürü, sürdürülebilir turizme önemli katkılarda bulunabilir. Turist rehberlerinin bu bağlamdaki rolü büyük sorumluluklar içermektedir. Rehberler, yerel halkın ürünlerini tanıtmak, geliştirmek ve turistlerin bu ürünleri satın almalarını teşvik etmek konusunda önemli bir araçtır. Bu faaliyetler, yerel ekonomiye katkı sağlayarak yöresel mutfak kültürünün, doğanın ve lezzetlerin korunmasına, geliştirilmesine ve sürdürülebilirliğine yardımcı olabilir (Çapar ve Yenipınar, 2017). Turist rehberlerinin anlatımları ve yönlendirmeleri, turistlerin destinasyonu nasıl deneyimledikleri, yerel lezzetleri ve doğayı nasıl algıladıkları üzerinde büyük bir etkiye sahiptir. Bu nedenle, rehberlerin turistlere sürdürülebilir turizm bilincini aşılama, doğal kaynakların dengeli kullanımını vurgulamaları ve yerel ekonomiyi desteklemeleri önemlidir (Karacaoğlu ve Yolal, 2019). Gastronomi turizminin yaygınlaşmasıyla birlikte, turist rehberlerinin rolü daha da önem kazanmaktadır. Turistlerin çevresel ve bölgesel değerlere zarar verme olasılığını en aza indirmek için rehberlerin bilinçli adımlar atması gerekmektedir. Doğal, tarihi ve kültürel potansiyeli yüksek olan bölgelerde sürdürülebilir turizmin gelişmesi için turist rehberlerinin önemli görevleri bulunmaktadır. Rehberler, turistik faaliyetler sırasında yerel halk ve turistler arasında bir köprü kurarak doğal unsurların korunmasına, sürdürülmesine ve gelecek nesillere aktarılmasına katkıda bulunabilir (Koroğlu, Koroğlu ve Alper, 2012). Turist rehberleri, sadece geleneksel görevlerinin ötesine geçip çevresel sorumluluklar olarak, sürdürülebilir turizmin teşvik edilmesinde kilit bir rol oynayabilirler. Bu, doğru yönlendirmeler ve bilinçlendirme çalışmalarıyla mümkün olacaktır (Koroğlu, 2013). Yamada'nın Japonya'daki çalışması, turist rehberlerinin çevresel rollerine vurgu yaparak, sürdürülebilirlik konusunda aracı bir görev üstlendiklerini ortaya koymaktadır (Karacaoğlu ve Yolal, 2019). Bu bağlamda, turist rehberlerinin turizm faaliyetlerini çevreye zarar vermeden sürdürülebilir bir şekilde yönlendirmeleri ve gastronomi turizminde bilinçli adımlar atmaları, sektörün uzun vadeli başarısı ve çevresel koruma açısından kritik öneme sahiptir.

Sürdürülebilirlik, çevresel sürdürülebilirliği temel alan bir etkinlik olarak tanımlanabilir ve toplumun sağlığını, sosyo-kültürel ve çevresel kalitesini koruyan ve geliştiren bir amaca hizmet eder (İbiş, 2021). Dünya Çevre ve Kalkınma Örgütü'nün Brundtland raporuna göre, sürdürülebilirlik, gelecek nesillerin ihtiyaçlarını karşılama fırsatını tehlikeye atmadan dengeli bir şekilde ihtiyaçları karşılama anlamına gelir. Sürdürülebilirlik, ekonomik, çevresel ve sosyal olmak üzere üç boyutu kapsar. Ekonomik boyut, çevresel ve sosyal unsurları içeren ekonomik planlamayı içerir. Çevresel boyut, doğal kaynakların aşırı kullanımından kaçınmayı ve gelecek nesillere aktarımını içerir. Sosyal boyut, eğitim, dağıtım eşitliği, sağlık ve cinsiyet eşitliği, siyasi hesap verebilirlik ve sosyal hizmetlerin toplumun tüm kesimleri için yeterli olmasını sağlamayı içerir (Gün ve Kılıç, 2022).

Sürdürülebilirlik ve gastronomi kavramları, çevresel ve sosyokültürel nedenlere bağlı olarak yerel ürünlerin kullanımını teşvik eden bir mutfak etkinliği ile ilişkilendirilebilir. Sürdürülebilir gastronomi, toplumlar ile çevresel sürdürülebilirlik arasında bağlantı kurarak toplum içerisinde yaşayan bireylerin optimal sağlığına eko-beslenme yoluyla ulaşılabileceğini savunur ve bu sayede hem sosyal hem ekonomik açıdan gelişim gösterebileceklerini ifade eder (Gün ve Kılıç, 2022). Gastronomi bilimi, sürdürülebilir kalkınmanın geleneksel ilkelerini birleştiren disiplinler arası bir yaklaşımı benimseyerek sürdürülebilir bir gastronomi anlayışı geliştirmeyi amaçlar. Bu anlayış, toplumun sağlığını korumanın yanı sıra sosyal ve ekonomik gelişmelerin çevre ve insan sağlığına zarar vermeden yürütülmesini gerektirir. İyi tarım ve organik tarım uygulamaları, sürdürülebilirliğin bu özellikleri ile uyumlu olarak görülmektedir ve gastronominin tarımsal faaliyetlerden ayrılmayacağı bir bağlamda değerlendirilir (İbiş, 2021).

Sürdürülebilir turizm, tüm turizm çeşitlerinin planlanması ve geliştirilmesine fayda sağlayan bir kavram olup, 1986'da İtalya'da ortaya çıkmıştır (Ak, 2022). Bu kapsamda, turizm faaliyetlerinin doğa ve toplum üzerindeki olumsuz etkilerini en aza indirerek, ekonomik katkı sağlanması, doğal-kültürel mirasın korunması ve yerel halkın yaşam şartlarının yükseltilmesi amaçlanır. Sürdürülebilirliğin temelinde yer alan konular arasında; yerel kalkınma, istihdam, sosyal katılım, toplumsal refah, kültürel zenginlik, doğal ve çevresel kaynakların korunarak kullanılması, insan sağlığının önemszenmesi bulunmaktadır (İbiş, 2021). Sürdürülebilir gastronomi turizmi ise, yerel gastronomik mirasın korunması, yerel halkın desteklenmesi ve böylece yerel ekonominin kalkınmasının sağlanmasına odaklanır (Çetin, Çirisoğlu ve Albayrak, 2021). Bu bağlamda, turizm uygulamalarında yöresel yemek kavramı, somut olmayan kültürel miras, kültür turizmi, kırsal turizm ve gastronomi turizmi ile ilişkilendirilerek ele alınmaktadır. Yerel mutfak, yerel gıda üreticileri, şefler ve turistlerle bağlantı kurarak sürdürülebilir turizme katkıda bulunan unsurlar arasında yer almaktadır (Çavuş ve Eker Şenay, 2022). Sürdürülebilir gastronomi turizmi, destinasyonlarda çevresel ve sosyokültürel ihtiyaçları karşılamak amacıyla turistlere rekabetçi ve standart dışı hizmetler sunar (Yılmaz, M., Madenci, A.B. ve Sormaz, Ü. 2020). Turistlerin yerel gıda üreticilerini ziyaret etmeleri, organik tarıma ve ürünlere ilgi göstermeleri, yerel yaşam kültürüne duydukları ilgi, sürdürülebilir gastronomi turizminin başarılı olmasını sağlar. Bu turizm türü, destinasyonların çevresel ve sosyo-kültürel sürdürülebilirliğine olumlu etkilerde bulunabilir, örneğin tarım ve gıda üretimini destekleyerek, çekiciliği artırarak, yerel toplumu güçlendirerek, gıda deneyimine dayalı marka ve kimlik oluşturarak (Egeli, Kızıldemir ve Hülaga Kaderoğlu, 2022). Turistik ürün olarak nitelendirilen yerel mutfak kültürleri, turist deneyimine sunulurken, sürdürülebilir gastronomi turizmi, organik tarım, doğal alışveriş yerleri, yemek festivalleri ve yerel restoranları içeren unsurlarıyla desteklenir. Bu tür turizm, destinasyonlara ekonomik olanaklar sunmak, doğal ve kültürel mirası korumak, yaşam koşullarını iyileştirmek amacıyla katkıda bulunabilir (Arıcı ve Bayram, 2021). Yerel yönetimler ve turizm paydaşları, turizmi sadece ekonomik bir fayda olarak değil, çevresel ve kültürel yönünü koruyup geliştiren bir yaklaşım olarak ele almalıdır (Ak, 2022). Sürdürülebilir gastronomi turizmi, destinasyonların çevresel ve sosyo-kültürel ihtiyaçlarına yanıt verirken, turistlerin yerel gıdaların üretildiği yerlere ziyaret etmeleri, turizm destinasyonlarının tanıtımında ve tercih edilmesinde önemli bir rol oynar. Bu turizm türü, yöresel ve tarım ürünlerinin desteklenmesi, doğal ve kültürel mirasın korunması, bölge halkının kültürel değerlerine sahip çıkabilmeleri ve yaşam standartlarının artırılması için eğitimler verilmesi gibi faktörlere odaklanmalıdır (Çavuş ve Eker Şenay, 2022). Sürdürülebilir gastronomi turizmi,

gastronominin devamlılığına olumlu etki eden yöresel yemekleri ön plana çıkarırken, turistlerin destinasyonları tercih etmelerini sağlamak için yöresel ve tarım ürünlerini destekler. Yerel mutfak kültürlerinin turistik çekicilik unsuru olarak değerlendirilmesi, çevresel ve sosyo-kültürel sürdürülebilirliğin sağlanması açısından önemlidir (Çavuş ve Eker Şenay, 2022). Bu nedenle, sürdürülebilir gastronomi turizmi, destinasyonlara ekonomik katkı sağlayabilir ve turizmin çevresel ve kültürel değerlere uygun olarak sürdürülebilirliğine katkıda bulunabilir.

1.1.3. Turist Rehberleri

Turizm sektörü, dünya ekonomisinin önemli bir gelir kaynağını oluşturur ve bu sektörün temelini turistler oluşturur. Turistler, yaşamlarını sürdürdükleri ortamın dışına çıkarak kendi ülkelerinde farklı bir bölgeye veya başka bir ülkeye seyahat ederler. Yabancı bir ortama girdiklerinde, çeşitli konularda bilgiye ihtiyaç duyarlar ve bu ihtiyaçlarını gidermek için öncelikle turist rehberlerine başvururlar. Turistlerin hangi yerlere gidecekleri, neler görecekleri veya yerel kültürle nasıl etkileşimde bulunacakları gibi konularda en etkili faktör turist rehberleridir. Turizm sektörünün insanlar, çevre, toplum ve kültürel gereksinimlerle en yakın ilişkisi rehberler tarafından temsil edilir. Rehberlerin turistlerle kurduğu iletişim, turistlerin yerel halkla olan iletişimini ve memnuniyetini doğrudan etkiler. Ayrıca, çevre ve kaynak kullanımı konusundaki özenleriyle uzun vadeli kaynak kullanımını desteklerler ve turist davranışlarını yönlendirmede önemli bir rol oynarlar. Sürdürülebilir turizm anlayışının benimsenmesinde etkili bir rol üstlenirler (Köroğlu, 2013). Turist rehberlerine, sürdürülebilir turizm bilincinin oluşturulması ve uygulanması konusunda büyük sorumluluklar düşmektedir. Turist rehberlerinin etkileyici anlatımları ve yorumlama yetenekleri sayesinde, turistlerin davranışlarını yönlendirmek, doğal çevrenin korunması, doğal mirasın devamlılığının sağlanması ve turistlerin çevre bilincinin artırılması mümkün olmaktadır. Turizm faaliyetlerinin sürdürülebilirliğinin sağlanmasında, turist rehberlerinin liderlik, arabuluculuk ve kaynak yönetimi gibi önemli rolleri bulunmaktadır (Solmaz, 2012).

Tablo 1. Bölgesel turist rehberlerinin bölgelere göre sayıları

Bölge	Sayı
Marmara	2741
Ege	2221
İç Anadolu	2163
Akdeniz	1589
Karadeniz	834
Güneydoğu Anadolu	525
Doğu Anadolu	271

Kaynak: <https://www.tureb.org.tr/>

Turist rehberlerinin çeşitli rolleri, turizm faaliyetlerinin başarıyla gerçekleşmesine katkı sağlamaktadır. Bu roller, turizmin destinasyonlara olan olumlu etkilerini artırarak yerel kalkınmaya, ülke ekonomisine katkıya ve sürdürülebilir kültür alışverişinin geliştirilmesine yönelik önemli bir rol oynamaktadır (Şenel, Kalyoncu ve Demiral, 2022). Özellikle gastronomi turizminin sürdürülebilirliği bağlamında, turist rehberlerinin rolünün vurgulanması gereklidir. Bu bağlamda, rehberlerin sürdürülebilir turizm bilinciyle hareket etmeleri ve gastronomi turizminin ekonomik, çevresel ve sosyal boyutlarını etkili bir şekilde yönlendirmeleri gerekmektedir. Bu, yerel kültürün korunması, ekonomik kalkınmanın desteklenmesi ve turistlerin sürdürülebilir pratiklere olan katılımının artırılması açısından önemli bir adımdır.

Tarihsel olarak, Türkiye'de turist rehberliği mesleğinin temelleri Osmanlı Devleti'nin son dönemlerinde atılmıştır (Yenipınar ve Zorkirişçi, 2013). Turist rehberliği, kişilere bilgi sahibi olmadıkları bir yerin, bölgenin veya işletmenin tanıtılması ve coğrafi, kültürel, arkeolojik bilgilerin sunulması gibi geniş bir yelpazede hizmet veren bir meslek olarak tanımlanabilir (Tetik, 2006). Uluslararası alanda kabul görmüş bir tanıma göre, turist rehberleri, ziyaretçileri kendi seçtikleri

dilde yönlendiren ve belli bir bölgenin kültürel ve doğal mirasını yorumlayan kişilerdir (Gökdemir, Korkmaz, Bozdoğan ve Kahraman, 2021). Turist rehberliği, Türkiye'de Turizm Bakanlığı tarafından belirlenen politikalar doğrultusunda ülkenin turistik zenginliklerini tanıtmak ve değerlendirmek adına önemli bir rol oynar (Tetik, 2006).

Türkiye'de turizmin sürekli büyüdüğü ve geliştiği göz önüne alındığında, turist rehberlerinin görevleri ve sorumlulukları da artmaktadır. 2019'da Türkiye'yi ziyaret eden turist sayısı, Türkiye Seyahat Acentaları Birliği'ne göre 45.058.286'dır, bu da turist rehberlerinin önemini vurgular (Gökdemir, Korkmaz, Bozdoğan ve Kahraman, 2021). Turist rehberleri, turistlerin seyahatlerinde genellikle ilk iletişim kurdukları kişilerdir. Bu nedenle, turist rehberleri sadece rehberlik yapmakla kalmaz, aynı zamanda bir dizi beceriye sahip olmalıdır. Bu beceriler arasında psikolog, diplomat, animatör, haber sunucusu, öykü anlatıcısı ve çevirmen gibi roller bulunabilir (Yenipınar ve Zorkirişçi, 2013). Turist rehberleri, sürekli olarak turistlerle etkileşimde bulduklarından, aktif, güler yüzlü, sorumluluk sahibi, konuşkan, çözüm odaklı ve liderlik yeteneklerine sahip olmalıdır (Kabakulak ve Pelit, 2022). Turist rehberliği, turizmin gelişmesine ve bir bölgenin olumlu bir imajını sergilemesine katkıda bulunan önemli bir meslek olarak değerlendirilir (Demir ve Türkmen, 2022). Turistlerin seyahat süreleri boyunca rehberlerin sunduğu katkılar, misafir memnuniyetini artırır ve turistlerin seyahatleri hakkındaki olumlu izlenimlerini pekiştirir. Turist rehberlerinin rolü, turistlerin aynı destinasyonları tekrar ziyaret etme isteğini oluşturmada büyük önem taşır (Ateş ve Pelit, 2022). Genel olarak, turist rehberliği profesyonellik gerektiren bir meslek olarak kabul edilir. Rehberler, birçok konuda geniş bilgi birikimine sahip oldukları için "ayaklı kütüphane" olarak nitelendirilebilirler (Topsakal, 2021).

2. YÖNTEM

2.1. Araştırma Amacı ve Önemi

Bu çalışmanın amacı, gastronomi turizminde sürdürülebilirliğin sağlanmasında turist rehberlerinin kritik rolünü incelemektir. Özellikle Batı Karadeniz Bölgesi'nde faaliyet gösteren turist rehberlerinin, yerel gastronomik unsurları tanıtarak turistlerin deneyimlerini nasıl şekillendirdiklerini ve sürdürülebilir turizm uygulamalarını nasıl teşvik ettiklerini araştırmayı hedeflemektedir. Bu doğrultuda, turist rehberlerinin yerel ekonomi ve kültür üzerindeki etkileri de değerlendirilmiştir.

Gastronomi turizmi, destinasyonların kültürel ve ekonomik kalkınmasına önemli katkılar sunan bir turizm çeşididir. Ancak, turizmin çevresel ve sosyal etkileri dikkate alındığında, sürdürülebilir turizm uygulamalarının benimsenmesi gerekmektedir. Turist rehberleri, turistlerin destinasyonlardaki deneyimlerini doğrudan etkileyen ve yönlendiren önemli aktörlerdir. Bu nedenle, onların sürdürülebilir turizm uygulamalarındaki rolleri kritik öneme sahiptir. Bu araştırma, turist rehberlerinin sürdürülebilir gastronomi turizmindeki rollerini ve katkılarını derinlemesine inceleyerek hem akademik literatüre hem de pratik uygulamalara önemli katkılar sunmayı amaçlaması açısından önemlidir. Çalışmanın bulguları, turist rehberlerinin sürdürülebilirlik bilincini artırmada ve yerel ekonomiyi desteklemede oynadıkları rolü daha iyi anlamamıza yardımcı olacaktır. Ayrıca, sürdürülebilir gastronomi turizmi konusunda rehberler için eğitim ve strateji geliştirilmesine yönelik öneriler sunarak, sektörün genel sürdürülebilirlik hedeflerine ulaşmasına katkı sağlamayı hedeflemektedir.

2.2. Evren ve Örneklem

Bu araştırmanın evrenini, Türkiye'nin Batı Karadeniz Bölgesi'nde turizmin yoğun olarak yaşandığı Bartın ve Karabük illerinde faaliyet gösteren turist rehberleri oluşturmaktadır. Bu iller, zengin gastronomik çeşitlilikleri, doğal güzellikleri ve kültürel değerleriyle gastronomi turizmi açısından önemli destinasyonlardır. Dolayısıyla, bu bölgelerde görev yapan turist rehberlerinin deneyimleri ve uygulamaları, çalışmanın odak noktasını oluşturur.

Araştırmanın örnekleme, Batı Karadeniz Bölgesi'nde bulunan Bartın ve Karabük illerinde faaliyet gösteren turist rehberlerinden amaçlı örnekleme yöntemiyle seçilecek 20 rehberden oluşmaktadır. Amaçlı örnekleme yöntemi, belirli kriterlere göre seçilen katılımcılar sayesinde araştırma konusunun derinlemesine incelenmesini sağlar. Bu çalışmada, örnekleme dahil edilecek rehberler, gastronomi turizmi alanında deneyim sahibi ve sürdürülebilirlik uygulamaları hakkında bilgi sahibi olan rehberler arasından seçilecektir. Bu kriterler, araştırmanın amacına uygun verilerin toplanmasını ve analiz edilmesini mümkün kılacaktır. Seçilen rehberlerle yarı yapılandırılmış mülakatlar yapılmış olup, bu mülakatlar rehberlerin gastronomi turizmi konusundaki uygulamaları, turistlere sundukları deneyimler ve sürdürülebilirlik konusundaki çabaları hakkında bilgi sağlamayı amaçlamaktadır. Bu sayede, turist rehberlerinin gastronomi turizmüne olan katkıları ve sürdürülebilirlik hedeflerine ulaşmadaki rollerine dair kapsamlı bir değerlendirme yapılabilecektir.

2.3. Veri toplama Aracı ve Verilerin Toplanması

Bu çalışmada veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış derinlemesine mülakatlar ve odak grup görüşmeleri kullanılacaktır. Yarı yapılandırılmış mülakatlar, rehberlerin gastronomi turizmi ve sürdürülebilirlik konusundaki deneyimlerini, görüşlerini ve uygulamalarını detaylı bir şekilde anlamak amacıyla hazırlanmıştır. Mülakat soruları, literatür taraması ve uzman görüşleri doğrultusunda oluşturulmuştur. Araştırma soruları aşağıda sıralanmıştır:

1. Gastronomi turizmi ile ilgili deneyimleriniz nelerdir?
2. Turistlere yerel lezzetleri tanıtırken hangi yöntemleri kullanıyorsunuz?
3. Yerel yemek kültürünü tanıtırken hangi zorluklarla karşılaşıyorsunuz?
4. Yerel restoranların ve işletmelerin tercih edilmesini nasıl sağlıyorsunuz?
5. Turistlerin yerel gastronomi ve kültürel unsurlara ilgisi hakkında gözlemleriniz nelerdir?
6. Sürdürülebilir gastronomi turizmi konusunda başarılı bulduğunuz uygulamalar nelerdir?

Veri toplama süreci, belirlenen örneklemedeki turist rehberleri ile yüz yüze gerçekleştirilecek yarı yapılandırılmış mülakatlar ve odak grup görüşmeleri ile yürütülmüştür. Her bir mülakat ve odak grup görüşmesi, yaklaşık 25-60 dakika sürecek şekilde planlanmıştır. Mülakat ve görüşmelerin ses kayıtları alınarak yazılı dökümü yapılmıştır. Katılımcıların izni doğrultusunda yapılan ses kayıtları, verilerin doğruluğunu ve güvenilirliğini sağlamak amacıyla kullanılacaktır. Mülakat ve görüşmeler, katılımcıların rahat ve açık bir şekilde görüşlerini paylaşabileceği, sessiz ve uygun ortamlarda gerçekleştirilmiştir. Toplanan veriler, nitel veri analiz yöntemleri kullanılarak analiz edilmiştir. Verilerin analizi, tematik analiz yöntemi ile gerçekleştirilecek olup, mülakat ve görüşmelerde ortaya çıkan ana temalar ve alt temalar belirlenerek, turist rehberlerinin gastronomi turizmindeki rolü ve sürdürülebilirlik uygulamaları detaylı bir şekilde incelenmiştir.

3. BULGULAR

Araştırma Bartın ve Karabük ilinde kokartlı rehberlik yapan 20 kişinin katılımıyla gerçekleştirilmiştir. Katılımcılara ait demografik özellikler (Yaş, Cinsiyeti, Eğitim Düzeyi, Deneyim Süresi) aşağıda verilmektedir.

Tablo 2. Katılımcılara ilişkin demografik özellikler

Katılımcı Kodu	Yaş	Cinsiyeti	Eğitim Düzeyi	Deneyim Süresi
K1	27	Erkek	Lisans	2
K2	32	Erkek	Önlisans	4
K3	33	Erkek	Lisans	3

K4	34	Erkek	Lisans	5
K5	50	Erkek	Önlisans	10
K6	33	Erkek	Lisans	2
K7	32	Erkek	Lisans Üstü	1
K8	31	Bayan	Lisans	3
K9	46	Bayan	Lisans	8
K10	25	Erkek	Lisans	9
K11	28	Erkek	Lisans	2
K12	44	Erkek	Önlisans	13
K13	52	Erkek	Önlisans	10
K14	40	Erkek	Önlisans	8
K15	37	Erkek	Lisans	6
K16	40	Bayan	Lisans Üstü	9
K17	37	Bayan	Lisans	3
K18	45	Bayan	Lisans	11
K19	41	Bayan	Lisans	5
K20	34	Erkek	Lisans Üstü	5

Tabloya göre bazı önemli bulgular şu şekildedir:

Katılımcıların yaşları 25 ile 52 arasında değişmektedir. En genç katılımcı 25 yaşında (K10), en yaşlı katılımcı ise 52 yaşında (K13). Yaş dağılımı incelendiğinde, katılımcıların çoğunluğunun 30-40 yaş aralığında olduğu görülmektedir. Bu durum, genç ve orta yaş grubundaki rehberlerin gastronomi turizminde aktif olarak görev aldığını göstermektedir.

Katılımcıların çoğunluğunu erkekler oluşturmaktadır (15 erkek, 5 bayan).

Katılımcıların büyük bir kısmı lisans mezunudur (11 kişi). Önlisans mezunu rehberler 6 kişi ile ikinci sıradadır. Lisans üstü eğitime sahip 3 rehber bulunmaktadır. Eğitim düzeyinin yüksek olması, turist rehberlerinin mesleki bilgi ve yetkinlik açısından iyi donanıma sahip olduğunu göstermektedir.

Katılımcıların deneyim süreleri 1 ile 13 yıl arasında değişmektedir. En az deneyim süresi 1 yıl (K7), en fazla deneyim süresi ise 13 yıl (K12) olarak belirlenmiştir. Rehberlerin deneyim süresi dağılımı, genellikle 2-10 yıl arasında yoğunlaşmaktadır, bu da sektörün dinamik ve tecrübeli rehberler tarafından temsil edildiğini göstermektedir.

Tablo, Batı Karadeniz Bölgesi'ndeki turist rehberlerinin çoğunlukla genç ve orta yaş gruplarından olduğunu, erkek rehberlerin sayıca fazla olduğunu, yüksek eğitim düzeyine sahip olduklarını ve deneyim açısından çeşitli yıllar boyunca sektörde görev yaptıklarını ortaya koymaktadır. Bu veriler, araştırmanın amacına uygun olarak rehberlerin gastronomi turizmi ve sürdürülebilirlik konusundaki rol ve katkılarını derinlemesine incelemek için uygun bir örneklem sunmaktadır. Genel olarak tablo, bölgedeki turist rehberlerinin demografik çeşitliliğini ve mesleki özelliklerini net bir şekilde ortaya koyarak, araştırmanın sağlam bir veri tabanına dayandığını göstermektedir.

3.1. Kokartlı Tur Rehberlerinin Gastronomi Turizmi ile İlgili Deneyimleri

K1, K3, K5, K6, K8, K9, K10, K12, K15, K17, K19, K20 katılımcıları yerel yemeklerin ve ürünlerin tanıtılmasında aktif rol oynadıklarını belirtmiştir. Bu deneyimler, turistlerin bölgenin kültürel ve gastronomik zenginliklerini keşfetmelerine yardımcı olmaktadır.

K6, K8, K9, K10, K12, K15, K17 gastronomi turizmi kapsamında düzenlenen turlar ve etkinliklerin kısmen de olsa yapıldığını belirtmiştir. Fakat K2, K4, K7, K11, K13, K14, K16 özellikle gastronomi alanında turların düzenlenmediğini belirtmiştir. Bunun nedeni olarak gelen tur

kafilelerinin vakitlerinin sınırlı olması bu nedenle asıl amaçları olan Safranbolu yöresel evlerini gezmek ya da Amasra sokaklarında vakit geçirmek olduğunu talep etmelerinden kaynaklandığını belirtmişlerdir.

K1, K3, K5, K7, K10, K13, K15 özellikle yerel festivaller, yemek yarışmaları ve pazar ziyaretleri gibi etkinliklerde rehberlik yapmanın turistler üzerinde büyük bir etki yarattığını belirtilmiştir.

Tüm katılımcılar, her ne kadar bu bölgenin gastronomi konusunda ön planda olmasada sürdürülebilir gastronomi turizmi uygulamaları konusunda bilinçli olduklarını ve bu uygulamaları rehberlik faaliyetlerine entegre ettiklerini ifade etmişlerdir.

Sonuç olarak, katılımcıların gastronomi turizmi ile ilgili deneyimleri oldukça çeşitlidir ve bu deneyimler, gastronomi turizminin sürdürülebilirliğine önemli katkılar sağlamaktadır. Rehberlerin yerel gastronomik unsurları tanıtmaya, sürdürülebilir uygulamaları teşvik etme ve turist memnuniyetini artırma konusundaki deneyimleri, bu alandaki başarının temel taşlarıdır.

3.2. Kokartlı Tur Rehberlerinin Turistlere Yerel Lezzetleri Tanıtırken Kullandığı Yöntemler

Kokartlı tur rehberlerinin turistlere yerel lezzetleri tanıtırken kullandıkları yöntemler çeşitlilik göstermektedir. K5, K9, K12, K13 ve K19 numaralı rehberler, yöresel restoranlarda yemek tadım etkinlikleri organize ettiklerini ve her yemek hakkında ayrıntılı bilgi verdiklerini belirtmişlerdir. K2, K3, K5, K7, K10 ve K13 numaralı rehberler, yerel yemeklerin sunumunda estetik ve sunum kurallarına dikkat edilmesi gerektiğini vurgulayarak turistleri bilgilendirdiklerini ifade etmişlerdir. Ayrıca, katılımcıların tamamına yakını, yerel restoranların şefleriyle işbirliği yaparak özel menüler oluşturduklarını ve şeflerin bu menüler hakkında turistlere bilgi vermesini sağladıklarını belirtmişlerdir. Bu yaklaşımlar, rehberlerin turistlere daha zengin ve bilgilendirici bir gastronomi deneyimi sunmayı amaçladıklarını göstermektedir.

3.3. Kokartlı Tur Rehberlerinin Yerel Yemek Kültürünü Tanıtırken Karşılaştığı Zorluklar

Tur rehberleri olarak yerel yemek kültürünü tanıtırken karşılaşılan zorluklar çeşitli şekillerde ifade edilmiştir. Birçok rehber, turistlerin zaman sınırlamaları nedeniyle yemek tanıtımlarına yeterince vakit ayıramadıklarını belirtmiştir. Özellikle K2, K4, K7, K11, K13 ve K14 numaralı katılımcılar, turistlerin genellikle önceden belirlenmiş yoğun programları nedeniyle gastronomi etkinliklerine yeterince ilgi gösteremediklerini ve çoğunlukla kültürel veya tarihi mekanlara daha fazla vakit ayırmak istediklerini ifade etmişlerdir. Ayrıca, K5, K9, K12, K15 ve K19 numaralı rehberler, yerel malzemelerin temininde yaşanan zorlukları dile getirmiştir. Bu rehberler, özellikle kırsal bölgelerde belirli yerel ürünlerin her zaman bulunamaması nedeniyle, turistlere sunulan deneyimin bazı zamanlarda sınırlı kaldığını belirtmiştir. K1, K3, K5, K7 ve K10 numaralı katılımcılar ise, yerel yemeklerin turistler tarafından her zaman beğenilmediğini ve bazı turistlerin damak zevkine hitap etmediğini ifade etmişlerdir. Bu durum, rehberlerin turistlerin beklentilerini yönetmelerini zorlaştırmakta ve bazı durumlarda hayal kırıklığına yol açabilmektedir. Ek olarak, K6, K8, K9, K10 ve K12 numaralı rehberler, yerel restoranlarla işbirliği yaparken karşılaşılan iletişim sorunlarını vurgulamışlardır. Özellikle küçük işletmelerin sınırlı kaynakları ve kapasitesi nedeniyle, büyük turist gruplarına hizmet vermede zorlandıkları belirtilmiştir. Ayrıca, K1, K4, K7, K12 ve K17 numaralı rehberler, gastronomi turizmi kapsamında sürdürülebilirlik uygulamalarını entegre etmenin zor olduğunu, çünkü birçok yerel işletmenin bu konuda yeterli bilgiye ve kaynağa sahip olmadığını ifade etmişlerdir. Sonuç olarak, tur rehberlerinin yerel yemek kültürünü tanıtırken karşılaştıkları zorluklar, zaman kısıtlamaları, yerel malzemelerin temini, turistlerin damak zevkine uygun yemeklerin bulunması ve yerel işletmelerle işbirliğinde yaşanan sorunlar gibi çeşitli faktörlerden kaynaklanmaktadır. Bu zorluklar, rehberlerin turistlere özgün ve tatmin edici bir gastronomi deneyimi sunma çabalarını zaman zaman engellemektedir.

3.4. Kokartlı Tur Rehberlerinin Yerel Restoranların ve İşletmelerin Tercih Edilmesini Sağlama Yöntemleri

Tur rehberleri, yerel restoranların ve işletmelerin tercih edilmesini sağlamak için çeşitli stratejiler uyguladıklarını belirtmişlerdir. K1, K3, K5, K7, K9 ve K17 numaralı rehberler, turistlere yerel restoranların sunduğu otantik ve benzersiz lezzetleri vurgulamanın yanı sıra, bu işletmelerin kültürel ve tarihi önemini de anlattıklarını ifade etmişlerdir. K2, K4, K8, K10 ve K12 numaralı rehberler, turistleri yerel işletmelere yönlendirmek için genellikle restoran sahipleri ve şeflerle önceden işbirliği yaparak özel menüler ve deneyimler hazırlattıklarını belirtmişlerdir. K2, K6, K11, K14, K16 ve K18 numaralı rehberler, tur programlarına yerel yemek tadım etkinlikleri ve atölyeler ekleyerek turistlerin bu mekanlarda daha fazla zaman geçirmesini sağladıklarını ifade etmişlerdir. Ayrıca, K13, K15, K17, K19 ve K20 numaralı rehberler, turistlere yerel ekonomiyi desteklemenin ve sürdürülebilir turizme katkıda bulunmanın önemini vurgulayarak yerel restoranların tercih edilmesini teşvik ettiklerini dile getirmişlerdir. Bu yaklaşımlar, turistlerin yerel gastronomi kültürünü daha yakından tanımalarına ve deneyimlemelerine olanak sağlarken, aynı zamanda yerel işletmelerin ekonomik olarak desteklenmesine katkıda bulunmaktadır.

3.5. Kokartlı Tur Rehberlerinin Turistlerin Yerel Gastronomi ve Kültürel Unsurlara İlgisi Hakkındaki Gözlemleri

Tur rehberleri, turistlerin yerel gastronomi ve kültürel unsurlara olan ilgisi hakkında çeşitli gözlemlerini paylaşmışlardır. K1, K4, K7, K10 ve K14 numaralı rehberler, turistlerin genellikle yeni ve otantik lezzetleri keşfetmeye oldukça istekli olduklarını ve yerel yemeklere büyük ilgi gösterdiklerini belirtmişlerdir. K2, K5, K9, K11 ve K15 numaralı rehberler, özellikle genç turistlerin ve gurme turistlerin yerel mutfak kültürüne olan merakının daha yüksek olduğunu gözlemlemişlerdir. K3, K6, K8, K12 ve K17 numaralı rehberler, turistlerin sadece yemekleri tatmakla kalmayıp, aynı zamanda bu yemeklerin hazırlanış süreçlerini ve tarihçelerini de öğrenmek istediklerini dile getirmişlerdir. Ayrıca, K13, K16, K18, K19 ve K20 numaralı rehberler, turistlerin yerel pazarları, çiftlikleri ve yemek festivallerini ziyaret etmekten büyük keyif aldıklarını ve bu tür etkinliklerin turistlerin yerel kültürü daha derinlemesine anlamalarına yardımcı olduğunu ifade etmişlerdir. Genel olarak rehberler, turistlerin yerel gastronomi ve kültürel unsurlara olan ilgisinin artarak devam ettiğini ve bu ilginin yerel turizmi desteklemede önemli bir rol oynadığını gözlemlemişlerdir.

3.6. Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Konusunda Başarılı Bulduğunuz Uygulamalar Nelerdir?

Tur rehberleri, sürdürülebilir gastronomi turizmi konusunda başarılı buldukları çeşitli uygulamalardan bahsetmişlerdir. K1, K5, K9, K12 ve K18 numaralı rehberler, yerel çiftliklerden temin edilen organik ürünlerin kullanıldığı restoranların ve bu ürünlerin tanıtımının turistler üzerinde olumlu bir etki yarattığını belirtmişlerdir. K3, K6, K10, K13 ve K17 numaralı rehberler, yerel yemek festivallerinin ve pazarların sürdürülebilir turizmi teşvik ettiğini, bu etkinliklerin turistlere hem yerel lezzetleri tatma hem de yerel üreticileri destekleme fırsatı sunduğunu ifade etmişlerdir. K2, K7, K11, K15 ve K19 numaralı rehberler, restoranlarda atık azaltma ve geri dönüşüm uygulamalarının yaygınlaşmasının, hem çevresel sürdürülebilirlik açısından hem de turistlerin bilinçlenmesi açısından önemli olduğunu vurgulamışlardır. Ayrıca, K4, K8, K14, K16 ve K20 numaralı rehberler, sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında, yerel halkla işbirliği yaparak gerçekleştirilen yemek atölyelerinin ve eğitim programlarının turistler tarafından büyük ilgi gördüğünü ve yerel ekonomiye olumlu katkı sağladığını dile getirmişlerdir. Genel olarak rehberler, sürdürülebilir gastronomi turizmi uygulamalarının hem çevresel hem de ekonomik açıdan faydalı olduğunu ve bu tür uygulamaların turistlerin yerel kültürü daha derinlemesine anlamalarına yardımcı olduğunu gözlemlemişlerdir.

4. SONUÇ VE ÖNERİLER

Yerel mutfak ürünleri, yöresel lezzetler ve mutfak kültürü, turistik ürün olarak bölgeye gelen turistlerin tercih etmelerini teşvik ederek gastronomi turizminin sürdürülebilirliğine katkı sağlamaktadır. Turist rehberlerinin bu süreçte üstlendiği roller, turizm faaliyetlerinin başından sonuna kadar önemli bir etkileşim içinde olmalarını gerektirmektedir. Turist rehberleri, yöreye gelen turistlerin yerel restoranları tercih etmelerini sağlamak, yöresel lezzetleri turistik ürün olarak kullanmak, yerel işletmeleri desteklemek, gastronomi turizmine vurgu yapmak, çevre bilincini oluşturmak gibi görevlerle sorumludur. Bu sorumluluklar, sürdürülebilir turizmin temel unsurları olan doğal kaynakların korunması, yerel ekonominin güçlenmesi ve turizm faaliyetlerinden elde edilen memnuniyetin artırılması üzerinde etkili olmaktadır.

Araştırmanın bulguları, tur rehberlerinin yerel gastronomi kültürünü tanıtırken çeşitli yöntemler kullanarak turistlerin ilgisini çekmeye çalıştıklarını göstermektedir. Katılımcıların büyük bir kısmı, yerel restoranlarda yemek tadım etkinlikleri düzenleyerek ve yerel şeflerle iş birliği yaparak turistlere özgün gastronomi deneyimleri sunmaktadır. Ayrıca, rehberlerin yerel ekonomiyi destekleme ve sürdürülebilir turizm uygulamalarını entegre etme konusunda bilinçli oldukları gözlemlenmiştir. Turistlerin yerel gastronomi ve kültürel unsurlara olan ilgisinin yüksek olması, bölgedeki gastronomi turizminin potansiyelini göstermektedir. Ancak, rehberler zaman kısıtlamaları, turistlerin tat tercihleri ve bazı işletmelerin hijyen standartlarına uymaması gibi zorluklarla karşılaştıklarını belirtmişlerdir. Buna rağmen, başarılı bulunan uygulamalar arasında yerel çiftliklerden temin edilen organik ürünlerin kullanımı, atık azaltma ve geri dönüşüm uygulamaları, yerel yemek festivalleri ve pazarların düzenlenmesi gibi sürdürülebilir turizm pratikleri yer almaktadır.

Bu araştırma, turist rehberlerinin perspektifinden gastronomi turizminin sürdürülebilirliğinde turist rehberlerinin rolünü incelemiştir. Gelecekte yapılacak araştırmalarda, turistlerle doğrudan görüşmeler yapılarak, turistlerin gastronomi tercihleri hakkında doğrudan bilgi toplanmasının daha verimli sonuçlar sağlayabileceği düşünülmektedir. Ayrıca, bu çalışma nitel veri toplama yöntemleri kullanılarak gerçekleştirilmiştir. İlerideki araştırmalarda nitel yöntemlerden odak grup görüşmelerinin kullanılması, turistlerin daha fazla ve çeşitli cevaplar vermesine olanak tanıyarak, daha geniş ve derinlemesine bulgular elde edilmesine katkıda bulunabilir.

Etik Beyan

"Gastronomi Turizminin Sürdürülebilirliğinde Turist Rehberlerinin Rolü" başlıklı çalışmanın yazım sürecinde bilimsel kurallara, etik ve alıntı kurallarına uyulmuş; toplanan veriler üzerinde herhangi bir tahrifat yapılmamış ve bu çalışma herhangi başka bir akademik yayın ortamına değerlendirme için gönderilmemiştir.

Kaynakça

- Ak, S. (2022). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Bağlamında Yerel Mutfağın Önemi: Mustafapaşa Örneği. (*Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi*). T.C. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Nevşehir.
- Akgöl, Y. (2012). Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi (*Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi*), Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.
- Aksoy, M. ve Sezgi, G. (2015). Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Alpaslan, K., Tanrısever, C. ve Tütüncü, B. (2018). Dağcılık Turizminde Moleküler Gastronomi Kullanılabilir mi?. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1, 104-122.

- Ar, H. (2015). Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunmasında Turist Rehberlerinin Rolü. (*Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*). T.C. Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı, Balıkesir.
- Arıcı, S. ve Bayram, Ü. (2021). *Gastronomi Turizmi Kavramlar, İlkeler ve Uygulamalar*. S. Şengül ve A. Kurnaz (Eds.), Gastronomi turizmi ve ilişkili kavramlar (ss. 25-38). Ankara: Detay Yayıncılık
- Arat, T. ve Bulut, H. Ç. (2019). Turist Memnuniyetinde Turist Rehberinin Rolü: Konya’da Bir Araştırma. *Turist Rehberliği Dergisi*, 2 (1), 31-43.
- Aslan, Z. ve Akay, N. S. (2017). Ege Bölgesi Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. *Eurasian Academy of Sciences Social Science Journal*, UKTM, 446-464.
- Ateş, M. ve Pelit, E. (2022). Turist Rehberlerinin Mesleki Canlılıklarının Mesleki Bağlılıkları Üzerindeki Etkisi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6 (1), 9-27.
- Bahtiyar Sarı, D., Tetik, G.N. (2019). Gastronomi Turizmi Kapsamında Bulgaristan Göçmenlerinin Yemek Kültürü. *ANASAY*, 3 (8), 73-89.
- Baran, Z. ve Karaca, Ş. (2021), Coğrafi İşaretin Sürdürülebilir Gastronomi Turizminde Önemi. *Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 11 (2), 253-263.
- Başoda, A., Aylan, S., Kılıçhan, R. ve Acar, Y. (2018). Gastronomi Uzmanlığı, Turları Ve Rehberliği: Kavramsal Bir Çerçeve. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 11(3), 1809-1826.
- Bucak, T. ve Ateş, U. (2014). Gastronomi Turizminin İl Turizmine Etkisi: Çanakkale örneği, *The Journal of Academic Social Science Studies*, 28, 315-328.
- Ceyhun Sezgin, A. ve Akbıyık, T. (2021). Dünyadaki Gastronomi Müzelerinin Tematik Analizi. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 9 (1), 153-184.
- Cömert, M. ve Durlu Özkaya, F. (2014). Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2), 62-66.
- Cömert, M. ve Sökmen, A. (2017). Türkiye’de Gastronomi Turizmi: Antalya’da Konaklayan Turistler Üzerine Bir Araştırma, *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14 (3), 6-26.
- Çapar, G. ve Yenipınar, U. (2017). Kültürel ve Doğal Mirasın Sürdürülebilirliğinde Turist Rehberlerinin Rolüne İlişkin Turist Algısı. *Balıkesir University The Journal of Social Sciences Institute*, 20 (38), 397-423.
- Çavuş, O., & Eker, Şenay. (2022). Coğrafi İşaretle Ürünlerin Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi: Bolu Kanlıca Mantarı, Mengen örneği, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6 (1), 303-320.
- Çavuş, A., Işık, M.F. ve Yalçın, C. (2018). Gastronomi Turizmi Çekiciliği Açısından Zigana Yöresi, *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 22, 3043-3057.
- Çavuşoğlu, M. ve Çavuşoğlu, O. (2018). Gastronomi Turizmi Ve Gökçeada Lezzet Rotası, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2 (1), 347-359.
- Çelik, S. (2018). Şırnak İlinin Gastronomi Turizmi Potansiyeli. *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 2 (2), 41-51.
- Çetin, A. S., Çirişoğlu, E., ve Albayrak, A. (2021). Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Slow Food ve Yaşayan Mutfak Uygulamalarına Eleştirel Bir Bakış. 2. Uluslararası Turizmde Yeni Jenerasyonlar ve Yeni Trendler Kongresi. Sakarya: Sakarya Üniversitesi.
- Dalahmetoğlu, K. B. ve Avcı, M. (2021). Covid-19 Salgınının Gastronomi Turizm Üzerine Etkisi: Kastamonu Örneği. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 11 (4), 645-668.
- Demir, B., ve Türkmen, S. (2022). Turist Rehberlerinin Algılanan Marka Kişiliği, Turist Duyguları, Turist Memnuniyeti ve Turist Sadakati Arasındaki Yapısal İlişkilerin İncelenmesi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6 (3), 645-664.
- Durlu Özkaya, F., Sünnetçioğlu, S. ve Can, A. (2013). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretlemenin Rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1 (1), 13-20.
- Egeli, S., Kızıldemir, Ö. ve Hülaga Kaderoğlu, G. (2022). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Kapsamında Yenilebilir Böcekler, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10 (3), 2638-2664.

- Emekli, G. (2005). Avrupa Birliği'nde Turizm Politikaları ve Türkiye'de Kültürel Turizm, *Ege Coğrafya Dergisi*, 14, 99-107.
- Erciyas, N. ve Yılmaz, İ. (2021). Gastronomi Turizminin Gelişiminde Gastronomi Festivalleri ve Türkiye'deki Mevcut Durum. *ART/icle: Sanat ve Tasarım Dergisi*, 1 (1), 91-108.
- Eren, S. (2020). Gastronomi ve Turizmde Sağlıklı Yiyecek Üretimi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3 (2), 228-241.
- Gökdemir, S., Korkmaz, H., Bozdoğan, S. ve Kahraman, D. (2021). Turist Rehberliği Eğitimi Alan Öğrencilerin Kariyer Algıları: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Turizm Fakültesi Örneği, *Journal of Travel and Tourism Research*, 18, 102-130.
- Gökdeniz, A., Erdem, B., Dinç, Y. ve Çelik Uğuz, S. (2015). Gastronomi Turizmi: Ayvalık'ta Yerli Turistler Üzerinde Görgül Bir Araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 14-29.
- Gungor, A. & Kök, A. (2021). Coğrafi İşaretli Ürünlerin Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Açısından Önemi: Akçakoca-Melengüceği Tatlısı Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 5 (1), 61-74.
- Gülen, M. (2017). Gastronomi Turizm Potansiyeli ve Geliştirilmesi Kapsamında Afyonkarahisar İlinin Değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1 (1), 31-42.
- Güllü, K. ve Atasoy, B. (2019). Gastronomi Turistlerinin Motivasyon Faktörlerinin İncelenmesi. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 19 (4), 269-280.
- Gün, S. ve Kılıç, G.D. (2022). Eko Gastronomi ve Sürdürülebilir Gastronomi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10 (2), 999-1015.
- Kabakulak, A. ve Pelit, E. (2022). Turist Rehberlerinin Kişilik Özelliklerinin Liderlik Davranışlarına Etkisi. *Turist Rehberliği Dergisi (TURED)*, 5 (1), 46-66.
- Karacaoğlu, S. ve Yolal, M. (2019). Kültürel Mirasın Korunması ve Sürdürülmesinde Turist Rehberlerinin Rolü, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3 (4), 833-847.
- Kendir, H. ve Arslan, E. (2020). Gastronomi Turizmi Açısından Yöresel Lezzetlerin Duygusal Değer Boyutunda İncelenmesi Tokat İli Örneği. *Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi, (Sonbahar Özel Sayı 1/1)*, 130-138.
- Kızıldemir, Ö. ve Kaderoğlu, G.H. (2021). Yiyecek İçecek İşletmelerindeki Menü Tasarımlarının Sürdürülebilirlik Kapsamında Değerlendirilmesi, *Journal of Tourism Intelligence And Smartness*, 4 (2), 296-322.
- Koç Apuhan, A. & Beyazkaya, T. (2019). Bingöl'ün Yenilebilir Yabani Bitkilerinin Gastronomi Turizmine Etkisi Üzerine Bir Araştırma. *Tourism and Recreation*, 1 (1), 31-37.
- Koroğlu, Ö., Koroğlu, A. ve Alper, B. (2012). Doğaya Dayalı Gerçekleştirilen Turizm Faaliyetleri İçerisinde Turist Rehberlerinin Rollerini Üzerine Bir İnceleme, *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, (1), 131-139.
- Koroğlu, Ö. (2013). Turist Rehberlerinin İş Yaşamındaki Rollerini Üzerine Kavramsal Bir Değerlendirme, *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16, 91-112.
- Küçükkömürler, Ş., Şirvan, U.N.B. ve Sezgin, A.C. (2018). Dünyada ve Türkiye'de Gastronomi Turizmi, *Uluslararası Turizm, Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 2 (2), 78-85.
- Onur, N. (2021). Gastronomi Turizmi ve Hatay Lezzet Rotası. *Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3 (2), 150-162.
- Özbay, G. ve Semint, S. (2020). Gastronomi Temalı Festivallerde Katılımcı Deneyimi Üzerine Bir Araştırma: Uluslararası Pızmanıye Festivali Örneği, *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (38), 315-341.
- Özdemir, G. ve Dülger Altın, D. (2019). Gastronomi Kavramları ve Gastronomi Turizmi Üzerine Bir İnceleme. *ESBDER*, 12 (1), 1-14.
- Sabancı, M. ve Saruışık, M. (2021). Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesine Yönelik Nitel Bir Çalışma: Manisa Örneği. *Turizm ve Araştırma Dergisi*, 10 (2), 22-46.

- Sarışık, M. ve Özbay, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26 (2), 264-278.
- Savaşkan, Y. (2021). Türkiye'deki Gastronomi Müzelerine Genel Bakış, *Turizm Çalışmaları Dergisi*, 3(2), 61-78.
- Sevimli, Y., Tatlı, M. ve Kızıldemir, Ö. (2021). Göbeklitepe'nin Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5 (2), 263-286.
- Solmaz, C. (2012). Turizm Politikalarının Oluşturulmasında Turist Rehberlerinin Rolü. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Ana Bilim Dalı, Antalya.
- Şeker, İ. T. ve Hastaoğlu, E. (2020). Gastronomi Turizmi Kapsamında Sivas Yöresel Yemeklerinin Mikro Ve Makro Besin Öğelerinin İncelenmesi. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24 (4), 1879-1894.
- Şen, M. A. (2022). Trabzon Su Değirmenlerinin Gastronomi Turizmi Bakımından Değerlendirilmesi. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 6 (2), 323-338.
- Şen, N. ve Silahşör, Y. (2018). Gastronomi Turizmi Kapsamında Erzincan İli Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sunulan Yöresel Yemekler Üzerine Bir Araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, Ek Sayı 1, 414-429.
- Şenel, P., Kalyoncu, M. ve Demiral, G. N. (2022). Turist Rehberleri Rollerinin Yerel Mutfak Kültürü Bağlamında İncelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10 (2), 918-943.
- Şimşek, A. ve Aytuğar, S. (2021). Bolu İlinin Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Belirlenmesi, *Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 110-124.
- Tetik, N. (2006). Türkiye'de Profesyonel Turist Rehberliği Ve Müşterilerin Turist Rehberlerinden Beklentilerinin Analizi (Kuşadası örneği). (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi). Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Topsakal, Y. (2021). Lisansüstü Düzeyde Turist/Turizm Rehberliği Eğitimi Veren Programların Müfredatlarının İncelenmesi ve Öneriler. *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 24 (1), 99-115.
- Uçuk, C. ve Kayran, M. F. (2020). Gaziantep Mutfağının Tarihsel Gelişimi: Milli Mücadele Döneminde Gaziantep'te Yeme İçme Faaliyetleri. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 258-272.
- Işkın, Merve. (2021) Gastronomi Turizmi Tesisleri Üzerine Kavramsal Bir İnceleme, *Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 1(2), 57-74.
- İbiş, S. (2021). Sürdürülebilir Gastronomide Organik Tarım İle İyi Tarım Uygulamalarının Yeri ve Önemi, *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 4 (5), 487-498.
- İnce, C., Gök, T., Samatova, G., Turganbayeva, N. ve İsakova, D. (2020). Kırgızistan Gastronomi Haritası, *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3 (3), 360-382.
- Yazıcıoğlu, İ., Işın, A. ve Yalçın, E. (2019). Coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi: Akdeniz bölgesi örneği, *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, (IV. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu Özel Sayı), 861-871.
- Yenipınar, U. & Zorkirişçi, A. (2013). Türkiye ve Avrupa Birliği Ülkelerinde Turist Rehberliği Eğitimi, *Çağ Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 10 (2), 111-136.
- Yücel Güngör, M., Şenel, P. ve Doğan, S. (2021). Türkiye ve İtalya'da Gastronomi Turu Düzenleyen Seyahat İşletmelerinin Tur İçeriklerinin Karşılaştırılması, *Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 1 (2), 75-84.
- Yıldız, S. (2019). Turist Rehberliği Mesleğinde Robot Rehberlerin Yükselişi, *Süleyman Demirel Üniversitesi Vizyoner Dergisi*, 10 (23), 164-177.
- Yıldız, M. ve Yılmaz, M. (2019). [Türkiye'de Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi](#). *Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4, 51-60.
- Yılmaz, G. (2017). [Gastronomi ve Turizm İlişkisi Üzerine Bir Değerlendirme](#). *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14 (2), 171 - 191.

- Yılmaz, M., Madenci, A.B., Sormaz, Ü. (2020). Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Konya İli Gastronomi Turizminin SWOT Analizi ve Geliştirilmesine Yönelik Öneriler, *International Social Sciences Studies Journal*, 6 (58),1101-1108
- Yılmaz, I. (2019). Bingöl Mutfak Kültürü ve Gastronomi Turizmi. *Bingöl Araştırmaları Dergisi*, 6 (1), 111-144.
- Zağralı, E. ve Akbaba, A. (2015). Turistlerin Destinasyon Seçiminde Yöresel Yemeklerin Rolü: İzmir Yarımadası'nı Ziyaret Eden Turistlerin Görüşleri Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Yasar University*, 10 (40), 6633-6644.
- Zengin, B., Eker, N. ve Erkol Bayram, G. (2017). Turist Rehberliği Meslek Kanununun Profesyonel Turist Rehberlerince Değerlendirilmesi. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14 (2), 142-156.
- Zengin, B. ve Gürkan, A.S. (2019). Afyonkarahisar Mutfağının Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2 (2), 225-240.