

**EDİTÖRLER**

**Prof. Dr. Şule AYDIN | Doç. Dr. Ömer ÇOBAN,  
Arş. Gör. Dr. Yusuf KARAKUŞ | Arş. Gör. Dr. Nurgül ÇALIŞKAN**

---

**GASTRONOMİ TURİZMİNDE  
GÜNCEL ARAŞTIRMALAR**

---

**DETAY  
YAYINCILIK**

Ankara, 2020

**DETAY YAYINLARI** : 1205  
1. Baskı : Haziran 2020  
**ISBN** : 978-605-254-265-1  
Yayıncı Sertifika No : 46573  
Matbaa Sertifika No : 26649

*Kitapta yer alan her bölüm/makalenin yasal/akademik sorumluluğu yazarına aittir.*

© Detay Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd. Şti.

*Her hakkı saklıdır. Yazarından ve yayınevinden yazılı izin alınmaksızın bu kitabın fotokopi veya diğer yollarla kısmen veya tamamen çoğaltılması, basılması ve yayınlanması yasaktır. Aksine davranış, 5846 sayılı Fikir ve Sanat Eserleri Kanunu gereğince, 5 yıla kadar hapis ve adli para cezaları ile fotokopi ve basım aletlerine el konulmasını gerektirir.*

Dizgi : Detay Yayıncılık  
Kapak Tasarım : Detay Yayıncılık  
Baskı ve Cilt : Bizim Büro Matbaacılık ve Basımevi  
1. Sanayi Caddesi Sedef Sokak No: 6/1 İskitler-Ankara

---

**Kütüphane Bilgi Kartı**

Editörler: Şule Aydın, Ömer Çoban, Yusuf Karakuş ve Nurgül Çalışkan  
Gastronomi Turizminde Güncel Araştırmalar, 1. Baskı  
ISBN: 978-605-254-265-1, viii + 334 sayfa, kaynakça var, dizin yok

---



**GENEL DAĞITIM ve İSTEME ADRESİ**  
**DETAY ANATOLIA AKADEMİK YAYINCILIK LTD. ŞTİ.**

Adakale Sokak No: 14/4 Kızılay/ANKARA

Tel : (0.312) 434 09 49 • Faks: (0.312) 434 31 42

Web: www.detayyayin.com.tr • e-posta: detayyay@gmail.com

## İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ ..... iii

### BİRİNCİ BÖLÜM

Yöresel Ürünlerin Yerel Otel İşletmeleri Tarafından Değerlendirilme  
Düzeyine İlişkin Bir Araştırma..... 1

*Muzaffer ÇAKMAK, Mehmet SARIŞIK*

### İKİNCİ BÖLÜM

Hardaliye İçeceğine İlişkin Algıların Metafor Analizi Yoluyla İncelenmesi ..... 21

*Bilal DEVECİ, Uğur CEYLAN, Seda ADIGÜZEL*

### ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Anadolu Yemek Kültürü: Hitit, Selçuklu ve Osmanlı Mutfağı Örneği..... 35

*Şule AYDIN, Emrah KESKİN, Emrah ÖRGÜN, Günay EROL*

### DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Türk Mutfağında Ramazan Gelenekleri ve İftar Sofralarında  
Yaşanan Değişimler..... 49

*Özkan DEMİR, Göksel Kemal GİRGİN*

### BEŞİNCİ BÖLÜM

Somut Olmayan Kültürel Miras Tanıtım Günleri'nin Sunulan  
Gastronomik Ürünler Açısından Değerlendirilmesi ..... 61

*Düriye BOZOK, Elif DEMİRBİLEK*

### ALTINCI BÖLÜM

Bireylerin Gastronomi Faaliyetlerine Yönelik Tutumları ve  
Bu Faaliyetlere Katılım Amaçlarının Belirlenmesi ..... 77

*Merve ONUR, Semra AKAR ŞAHİNGÖZ*

### YEDİNCİ BÖLÜM

Neşehir Gastronomi Turizminin Gelişmişlik Düzeyinin Belirlenmesi ..... 87

*Duygu EREN, Sevinç ALKAN*

**SEKİZİNCİ BÖLÜM**

Sokak Satıcılarının Karşılaştıkları Zorluklar..... 101

*Eren ALTUNBAĞ, Hakan YILMAZ***DOKUZUNCU BÖLÜM**Gastronominin Turist Rehberliği Eğitimindeki Yeri: Türkiye’de Lisans  
Düzeyinde Eğitim Veren Kurumların Müfredatlarının Değerlendirilmesi..... 115*Nihat ÇEŞMECİ, İbrahim YILMAZ***ONUNCU BÖLÜM**Rekreatif Amaçlı Spor Yapan Bireylerin Beslenme Farkındalıklarının  
Belirlenmesi ..... 125*Sevim KÜL AVAN, Suat KARAKÜÇÜK***ON BİRİNCİ BÖLÜM**

Manisa’da Turizm İşletme Belgeli Otellerde Yiyecek-İçecek Hizmetleri ..... 137

*Ceren İŞÇİ, Mustafa TEPECİ, Eda HAZARHUN***ON İKİNCİ BÖLÜM**

Turist Rehberlerinin Gastronomi Rehberliğine Bakış Açısı: Kapadokya Örneği.. 151

*Filiz DALKILIÇ YILMAZ, Zeynep ÇOKAL, Aybüke ÖZSOY***ON ÜÇÜNCÜ BÖLÜM**Restoran Çalışanlarının Bilgi ve Bilinç Düzeylerinin  
Vegan/Vejetaryenler Tarafından Değerlendirilmesi ..... 167*Özge ERYÜCEL, Tarık YALÇINKAYA, Derman KÜÇÜKALTAN***ON DÖRDÜNCÜ BÖLÜM**TR21 Bölgesindeki Yiyecek İçecek İşletmelerinde HACCP ve  
Hijyen Uygulamalarına Genel Bakış..... 181*Kaplan UĞURLU***ON BEŞİNCİ BÖLÜM**

Yeni Bir Akım Olarak Freegan Kavramının İncelenmesi ..... 193

*Turgay BUCAK, Gamzegül SUHER, Çinuçen OKAT*

**ON ALTINCI BÖLÜM**

Gastronomide Tüketici Tipleri Olarak Gurme ve Gurmanların İncelenmesi:  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanında Eğitim Alan Öğrenciler  
Üzerine Bir Uygulama ..... 201

*Murat DOĞDUBAY, Hilal KESKİN*

**ON YEDİNCİ BÖLÜM**

Turistik İşletmelerde Özel Beslenme veya Tercih Zorunluluğu Olan  
Turistlere Yönelik Gıda Arz Durumu: Nevşehir Örneği ..... 215

*Burcu Gülsevil BELBER, Gökhan GÜMÜŞ, Fatma DEMİR*

**ON SEKİZİNCİ BÖLÜM**

Gastronomi Turizmi Kongrelerinde Yer Alan Bildirilerin Değerlendirilmesi  
Üzerine Bir İçerik Analizi ..... 233

*Emre UYGUN, Selen LEVENT, Emrah ÖZKUL*

**ON DOKUZUNCU BÖLÜM**

Kapadokya’da Türk Gecesi Etkinliği Sunan Yeraltı Restoran  
İşletmelerinin Menülerindeki Geçmişten Günümüze Değişiklikler  
Hakkında Bir Araştırma ..... 247

*Lütfi BUYRUK, İbrahim Akın ÖZEN, Durmuş Ali AYDEMİR*

**YİRMİNCİ BÖLÜM**

Gastronomi Öğrencilerinin Paketli Gıda Tüketimine Yaklaşımları ..... 257

*Fügen DURLU ÖZKAYA, Esra ZIVALI*

**YİRMİ BİRİNCİ BÖLÜM**

Hizmet Aksaklıklarına Yönelik E-Şikâyetlerin Değerlendirilmesi:  
Kaz Restoranları Üzerine Nitel Bir Araştırma ..... 267

*Nilgün DEMİREL, Meral BÜYÜKKURU*

**YİRMİ İKİNCİ BÖLÜM**

Gaziantep’in Gastronomi Alanında Unesco Yaratıcı Şehirler Ağına  
Katılmasına İlişkin Yerel Halkın Bakış Açısı Üzerine Bir Araştırma ..... 279

*Mehmet Sedat İPAR, Burhan AKYILMAZ, Evrim YALDIZ, İbrahim GİRİTLİOĞLU*

**YİRMİ ÜÇÜNCÜ BÖLÜM**

Yiyecek İçecek Endüstrisinde Paylaşım Ekonomisi: Eatwith Örneği ..... 297

*Osman Nuri ÖZDOĞAN, Kağan KARAOSMANOĞLU, Tuğrul AYYILDIZ*

**YIRMİ DÖRDÜNCÜ BÖLÜM**

Etnik Restoranların Tercih Nedeni Olan Faktörler Açısından  
Değerlendirilmesi: Nevşehir'deki Etnik Restoran Tüketicileri Üzerine  
Bir Araştırma ..... 315

*Büşra DÖNMEZ, Meral DURSUN, Eda ÖZGÜL KATLAV*

**YIRMİ BEŞİNCİ BÖLÜM**

Metaforlarla İçmek: Alkollü İçeceklerin Metaforik Anlamları ..... 327

*Hilmi Rafet YÜNCÜ, Orçun ATILLA*

## ON DOKUZUNCU BÖLÜM

### KAPADOKYA'DA TÜRK GECESİ ETKİNLİĞİ SUNAN YERALTI RESTORAN İŞLETMELERİNİN MENÜLERİNDEKİ GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE DEĞİŞİKLİKLER HAKKINDA BİR ARAŞTIRMA

Lütfi BUYRUK<sup>1</sup>

İbrahim Akın ÖZEN<sup>2</sup>

Durmuş Ali AYDEMİR<sup>3</sup>

#### GİRİŞ

Çeşitli amaçlarla sürekli yaşadıkları yerden uzaklaşıp yeni yerler görmek, dinlenmek, eğlenmek, yemek-içmek gibi etkinliklere katılan turistlerin en büyük beklentilerinden birisi, gittikleri destinasyonlarda geçirecekleri sınırlı zamanı etkin ve tatmin edici biçimde değerlendirmektir. Kapadokya destinasyonuna gelen turistlerin gündüzleri bölgede yapabilecekleri aktiviteler ve gününbirlik turlar sayıca epey fazladır. Ancak, turistlerin akşam yemeği ile uykuya varacakları gece yarısı zaman dilimi içerisinde yapabilecekleri etkinlikler sınırlı sayıdadır. Mehtap Yürüyüş turu, ay ışığında at turu, bar veya diskoda eğlenme gibi etkinliklerin içinde en eskisi ve popüleritesini kaybetmeyen etkinliklerin başında geleni “Kapadokya Türk Gecesi”dir.

Ülkemizdeki turistik işletmeler tarafından düzenlenen Türk gecesi etkinliklerinin tarihi oldukça eskiye dayanmaktadır. Akdeniz ve Ege bölgelerindeki konaklama işletmeleri tarafından 1980’li yıllardan itibaren, konukların işletmede hoşça vakit geçirmeleri adına özellikle halk oyunlarından oluşan kısa etkinlikler düzenlenir olmuştur. Günümüzde sahillerdeki 4 ve 5 yıldızlı otellerin hemen hepsinde animasyon faaliyetleri adı altında gündüz ve gece etkinlikleri düzenlenmektedir. (Türker ve Çelik, 2012; Güzel vd., 2014). Güneydoğu Anadolu’da turistlere yönelik sıra gecesi organizasyonları yaygındır (Barakazı ve Önçel, 2017). Ancak, Kapadokya bölgesindeki otellerde animasyon etkinliklerine pek rastlanmamaktadır. Bölgede, turistlerin gece animasyon etkinliği ihtiyacını gideren en önemli işletmeler Türk gecesi etkinliği düzenleyen yer altı/kaya restoranlardır.

<sup>1</sup> Doç. Dr., Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, buyruk@nevsehir.edu.tr

<sup>2</sup> Dr. Öğr. Üyesi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm Rehberliği Bölümü, akin@nevsehir.edu.tr

<sup>3</sup> Öğr. Gör., Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Ürgüp Sebhat ve Erol Toksöz Meslek Yüksekokulu, Seyahat, Turizm ve Eğlence Hizmetleri Bölümü, durmusaliaydemir@nevsehir.edu.tr