

EDİTÖRLER

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

**GASTRONOMİ TURİZMİNDE
GÜNCEL ARAŞTIRMALAR**



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, izin 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

Nevşehir 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

YİRMİ 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

YİRMİ BEŞİNCİ BÖLÜM

Metaforlarla İçmek: Alkollü İçeceklerin Metaforik Anlamları 327

Hilmi Rafet YÜNCÜ, Orçun ATILLA

ON İKİNCİ BÖLÜM

TURİST REHBERLERİNİN GASTRONOMİ REHBERLİĞİNE BAKIŞ AÇISI: KAPADOKYA ÖRNEĞİ

Filiz DALKILIÇ YILMAZ¹

Zeynep ÇOKAL²

Aybüke ÖZSOY³

GİRİŞ

Turist rehberleri ülkeyi ziyaret eden turistlerin tatillerinden memnun bir şekilde ayrılmasında, bölgeleri tekrar tercih etmesinde ve müşteri sadakati konusunda oldukça etkili olmaktadır. Bunun yanı sıra turistler, tatilleri süresince güvenliği, gezecekleri bölgeler hakkında detaylı bilgiler edinebilmeyi, belirli bir zamanı kapsayan ve belirlenmiş bir bütçe ile tatillerini geçirdikleri yerlerde gezilebilecek bütün turistik ziyaret noktalarına ulaşabilmeyi ve en iyi hizmeti talep etmektedirler (MEB, 2013). Dünya Turist Rehberleri Federasyonları Birliği'nin tanımına göre, turist rehberi gezginlere tercih ettikleri dilde eşlik eden ve belli bir yörenin doğal ve kültürel mirasını anlatan ve genellikle uzmanlığı uygun bir otorite tarafından tanınan ve yetkilendirilen kişidir (WFTGA, 2019). Turist rehberlerinin mesleğini yerine getirirken birçok rolü ve görevleri bulunmaktadır. En temel görevi de turiste destinasyonu en iyi şekilde tanıtmak ve destinasyondan memnun ayrılmasını sağlamaktır (Çokal, 2015). Bu da ancak alanında uzman turist rehberleri ile mümkün olmaktadır.

Turizmin zaman içinde deniz kum güneş üçlüsünden ayrı bir anlayış çerçevesinde gelişmesi, turistlerin değişik turistik faaliyetlere ilgi duyması ve çeşitlilik araması düzenlenen turların da farklılık göstermesine sebep olmuştur (Çetin ve Kızılırmak, 2012). 21. yüzyıl başlarında, turizmde yaşanan değişimlerle birlikte tüketici taleplerinde de farklı turistik ürünler sunma yönünde eğilimler olmuş ve yöreselliğin ön planda olduğu gastronomi turları da ilgi çeken turistik ürünlerden biri haline gelmiştir (Kızılırmak vd., 2016: 259). Bu da turist rehberlerini turlarda yemek kültürünü kullanmaya ve bu konuda yetkinlik kazanmaya yönlendirmiştir. Bu amaçla turist rehberleri gastronomi alanında uzmanlaşma

¹ Arş. Gör., Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm Rehberliği Bölümü, filiz.dalkilic@nevsehir.edu.tr

² Arş. Gör. Dr., Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm Rehberliği Bölümü, zeynepkabaoglu@nevsehir.edu.tr

³ Arş. Gör., Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm Rehberliği Bölümü, aybuke.ozsoy@nevsehir.edu.tr

kazanmaya çalışmakta ve buna yönelik eğitimlere katılmaktadır. Tüm bu gelişmeler de turist rehberliğinde gastronomi rehberliği kavramını ortaya çıkarmıştır. Bu çalışma ile Türkiye'nin en önemli destinasyonlarından biri olan Kapadokya'da hizmet veren turist rehberlerinin gastronomi rehberliğine bakış açısını tespit etmek amaçlanmaktadır. Bunun yanı sıra turist rehberlerinin bölgenin gastronomi turları potansiyeline yönelik görüşlerinin alınması amaçlanmıştır.

GASTRONOMİ REHBERLİĞİ

Turizmin faaliyet gösterdiği birçok farklı alandan biri de şüphesiz gastronomidir. Değişen turizm talepleriyle birlikte çeşitlenen turistik etkinlikler içerisinde gastronomi turizmi de yerini almıştır. Bölgelerin yemek kültürlerinin ve zengin mutfağının tanıtılmasının turizm kapsamında gerçekleştirilmesi destinasyona daha fazla talebin oluşmasına yardımcı olabilmektedir. Turistler gidilen bölgenin tarihi, kültürel ve doğal yapısının yanı sıra yöredeki yaşama ait kültürel izleri de yakından tanımak istemektedir ve gastronomi alanında yapılacak turistik faaliyetler buna imkân tanımaktadır. Turistlere yiyecek ve içecekler ile ilgili kültür ve gastronomi deneyimi yaşatmak, şenlik ve benzeri yiyecek organizasyonlarıyla, etnik, bölgeye özel yiyeceklerin varlığıyla mümkün olabilmektedir. Gastronomi turizmi ve ilgili aktiviteler, gezginleri seyahate güdüleyerek bir yeri gidip görmesine neden olacak başlıca aktiviteler arasında yer almaktadır (Quan ve Wang, 2004). Özgün coğrafi kökene sahip yemek kültürleri, destinasyonun imajını güçlendirerek yerel kalkınmayı sağlar bunun yanında bölgede istihdam yaratarak sadece yeme içme işletmelerinin değil aynı zamanda konaklama işletmeleri, seyahat acenteleri ve kırsal pazarların da bölge içerisinde barınmasını sağlamaktadır (Arslantürk ve Gül, 2019). Gastronomi turizmi kültürel değerlerin korunmasında ve geliştirilmesinde de farkındalık yaratmak açısından önem arz etmektedir.

Son zamanlarda gastronomi turları kapsamında birçok gezi etkinliği seyahat acenteleri tarafından organize edilmektedir. Genellikle paket tur olarak gerçekleştirilen bu turlar, bölgelerin yerel mutfağını yansıtan ürünlerin ön plana çıkarıldığı turistik ürünlerin sunumunun yapıldığı etkinliklerdir. Gastronomi turlarının rotaları, ülkemizde birçok bölgeye yayılmıştır. Bu rotaları yoğun olarak Akdeniz Bölgesi'nin doğusunda yer alan Adana, Hatay, Kahramanmaraş ve Gaziantep oluşturmaktadır (Kızılırmak, Ofluoğlu ve Şişik, 2016). Bunun yanı sıra Kermaliye, Safranbolu, Mardin - Midyat, Diyarbakır, Kars ve Frig Vadisi gibi alanlara da turlar düzenlenmektedir. Gelenekselleşmiş gastronomi turları da ülkemizde mevcuttur bunlara örnek olarak Alaçatı Ot Festivali, Urla Enginar Festivali, Manisa Mesir Macunu etkinlikleri gösterilebilir. Yurt dışına yapılan gastronomi rotalarına örnek ise İtalya - Toskana, Fransa - Burgonya, İngiltere gibi ülkeler ve şehirlere yapılan etkinlikler verilebilir (Arslantürk ve Gül, 2019).

Gastronomi turizminin gelişmesiyle birlikte ‐Gastronomi Rehberliği‐ kavramı ortaya çıkmıştır. Ziyaret edilen bölgenin gastronomi kültürü, sosyolojisi, tarımsal üretimi ve bununla ilişkili olarak şekillenen mutfak tarifleri hakkında bilgiye sahip olan, bu bilgileri gruplarına aktaran, tadım yaptıran, yiyecek ve içeceklerin yapımını gösteren ve ilgili lezzetlere turistlerin ulaşmasını sağlayan uzmanlık rehberliğine Gastronomi Rehberliği denilmektedir (Arslantürk ve Gül, 2019). Gastronomi uzmanlığı edinen turist rehberleri, belirli bir bölgenin etnik mutfak kültürü, gelenekleri ve mutfak uygulamaları hakkında derinlemesine bilgi ve deneyim sahibi olmakta ayrıca geleneksel olarak gerçekleşen, yaygın bilinmeyen fakat korunması gereken, yiyecek içecekleri turistlere tanıtan kişiler olarak görülmektedir (Irigüler ve Güler, 2017). İlaveten, gastronomi uzmanı rehberleri, bir bölgenin tarımı, ziraatı yapılan temel besin maddeleri, yöresel lezzetleri ve bu lezzetlerin nerede, ne şekilde, ne zaman ve ne ile yenileceği gibi konuklarda bilgi veren, söz konusu bölgenin yerel mutfağını yansıtan mekânları gezdirerek lezzetlerin deneyimlenmesini sağlayan rehberlerdir. Genel bir ifadeyle (Başoda, vd., 2018); ‐Gastronomi Rehberliği, turistleri belirli bir destinasyonda o destinasyonun yerel mutfak kültürü ile tanıştıarak/buluşturarak söz konusu kültüre özgü tüm değerlere yönelik derinlemesine bilgilendirme ve turistlere deneyim kazandırma amacıyla gastronomi alanında uzman turist rehberleri tarafından verilen rehberlik hizmetlerinin tümü‐ şeklinde tanımlanabilir.

Ülkemizde bu güne kadar, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Turist Rehberleri Birliği ve bazı rehber odalarıyla iş birliği içerisinde gastronomi uzmanlığına yönelik sertifikasyon programları düzenlenmiştir. Rehberlik mesleğinde diğer uzmanlık alanlarında olduğu gibi gastronomi alanında uzmanlaşma da turizmi çeşitlendirerek bütün bir yıla yayılmasını sağlamaktadır. Buna ilave olarak turist profilinin zenginleşmesi, turizmde tüketici talebinin değişmesine ve farklı alanlarda şekillenmesine yanıt verilebilmesi, buna bağlı olarak turistlerin memnuniyetinin artması rehberlikte uzmanlaşmanın yararlarındanır.

ARAşTIRMA YÖNTEMİ

Turist Rehberlerinin gastronomi rehberliğine bakış açısının tespit edilmesini amaçlayan bu çalışmada, nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Görüşme insanların bakış açılarını, deneyimlerini, duygularını ve algılarını ortaya koymada kullanılan, oldukça güçlü bir yöntemdir (Yıldırım ve Şimşek, 2011: 40). Bu yöntemin tercih edilme sebebi bu konuda yapılmış nitel çalışmaların az olması ve turist rehberlerinin konu ile ilgili görüşlerine ve bakış açılarına ulaşmaktır. Ayrıca, bu konu ile ilgili ileride yapılacak olan nicel araştırma çalışmalarına katkı sağlaması hedeflenmiştir.

Veri Toplama Aracı

Araştırma konusu ile ilgili literatür taranmış ve araştırmacılar tarafından görüşme soruları belirlenmiştir. Verilerin toplanabilmesi için iki adet ölçüm aracı geliştirilmiştir. İlk kısım katılımcıların demografik bilgileri ve ikinci kısım ise yarı yapılandırılmış görüşme sorularından oluşmaktadır. Bu sorular gastronomi alanı ile ilgili iki uzman akademisyenin görüşüne sunulmuştur. Araştırma sorularının geçerliliği sağlandıktan sonra sorular katılımcılara yöneltilmiştir.

Araştırmanın amacı çerçevesinde, "Turist Rehberlerinin gastronomi rehberliğine bakış açısı nasıldır?" sorusuna cevap aranmıştır. Bu sorunun yanıtını daha derinlemesine inceleyebilmek amacıyla ilgili alanyazın taramasının ve akademisyen görüşlerinin irdelenmesiyle şu alt sorular ortaya çıkmıştır

- Gastronomi uzmanlığı konusunda ne düşünüyorsunuz?
- Nevşehir'in gastronomi konusunda iyi bir destinasyon olduğunu düşünüyor musunuz?
- Nevşehir'in Gastronomi turizmi potansiyelini değerlendirebilir misiniz? Sizce yeterli mi?
- Nevşehir'de Gastronomi Turu yapılabilir mi? Evetse hayırsa neden?
- Hiç Gastronomi turu talebi oldu mu, bu turu gerçekleştirdiniz mi? Evetse hayırsa neden?
- Turistlerden yerel yemekleri hazırlama deneyimi yaşamak isteyen oluyor mu? Böyle bir talep geldiğinde ne yapıyorsunuz?
- Nevşehir'deki Rehberlerin Gastronomi yetkinliği olduğunu düşünüyor musunuz? Bölge rehberlerini bu açıdan değerlendirebilir misiniz?

Evren ve Örneklem

Çalışmanın evrenini Nevşehir'de çalışan Turist Rehberleri oluşturmaktadır. Nitel araştırmada örneklemin geniş olması mümkün değildir. Gerek araştırma kaynaklarının sınırlılığı, gerekse kullanılan bilgi toplama ve analiz yöntemlerinin özelliği nedeniyle çok sayıda bireyi araştırma örneklemine dahil etmek gerçekçi olmamaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2011: 87). Nitel araştırmacıların birincil kaygısı, nicel araştırmalarda olduğu gibi belirli bir evrene sağlam genellemeler yapmak değil, bir evrende olması gereken çeşitlilik, zenginlik, farklılık ve aykırılıkları çalışmalarına dahil ederek bütüncül bir resim elde etmektir (Goetz ve LeCompte, 1984; Yıldırım ve Şimşek, 2011: 107).

Bu araştırmada örneklem belirlenmesinde kuramsal örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Kuramsal örneklemede araştırma sorusunun yanıtı olabilecek kavramların ve süreçlerin tekrar etmeye başladığı aşamaya (doyum noktası) kadar veri toplamaya devam edilmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2011: 115). Veri toplamaya

başlamadan örneklem sayısı belirlenmemiş, Turist rehberleriyle görüşmeye başlanmış ve araştırma sorularına aynı cevaplar alınmaya başlandığında veri toplama işlemine son verilmiştir. Araştırmanın örneklemini oluşturan, görüşme yapılan Turist Rehberi sayısı 9'dur.

Verilerin Toplanması ve Analizi

Verilerin toplanması 2019 yılı Haziran ayında gerçekleştirilmiştir. Katılımcılarla görüşme yapabilmek için kendilerinden randevu alınmış, kişilerin konu ile ilgili mevcut farkındalık düzeylerini etkilememek ve konu ile ilgili hazırlık yapabilmelerini engellemek adına konu ile ilgili katılımcılara bilgi verilmemiştir. Katılımcılardan görüşme esnasında ses kayıt yapılabilmesi için izin alınmıştır. Görüşmeler 15-30 dakika arası sürmüştür ve kayda alınan sesler araştırmacı tarafından yazıya aktarılarak metin elde edilmiş ve Excel tablosu oluşturulmuştur. Kimlik bilgilerinin gizli tutulması sebebiyle rehberler R1, R2, R3 şeklinde isimlendirilmişlerdir ve her satırda bir rehberle ait fikirler yer almaktadır. Araştırmacılar tarafından elde edilen temalar ise sütunlara ayrılmıştır. Böylece ilgili temaların altındaki satırlarda her rehberin fikri görülebilmektedir.

Wolcott (1994)'a göre nitel veri analizinde üç yol bulunmaktadır. Birinci yol toplanan verinin özgün formuna mümkün olduğunca sadık kalınarak ve gerektiğinde araştırmaya katılan bireylerin söylediklerinden alıntı yaparak betimsel bir yaklaşımla verileri okuyucuya sunmaktır. İkinci yol ise birinci yaklaşımı da içeren bir biçimde, bazı nedensel ve açıklayıcı sorulara ulaşmak amacıyla "sistematisik analiz" yapmaktır. Yani veriler betimsel bir yaklaşımla sunulur ve buna ek olarak belirlenen bazı temalar ve temalar arası ilişkiler belirlenir. Üçüncü yaklaşımda ise araştırmacı, birinci veya ikinci yaklaşımı temel alır ve buna ek olarak veri analizi sürecine kendi yorumlarını da dahil eder (Yıldırım ve Şimşek, 2011, s. 221). Bu çalışmada ikinci yol benimsenmiş olup hem içerik analizi hem de betimsel analizden yararlanılmıştır.

İçerik analizinde temelde yapılan işlem, birbirine benzeyen verileri belirli kavramlar ve temalar çerçevesinde bir araya getirmek ve bunları okuyucunun anlayabileceği bir biçimde organize ederek yorumlamaktır (Yıldırım, Şimşek, 2011: 227). Betimsel analizde ise görüşmelerde yer alan sorular dikkate alınarak katılımcıların görüşleri doğrudan alıntılar verilerek sınıflandırılmış ve aktarılmıştır. Verilerin sunumunda, alıntı seçimi içi çarpıcılık (farklı görüş), açıklayıcılık (temaya uygunluk), çeşitlilik ve uç örnekler ölçütleri dikkate alınmıştır (Ünver, Bümen ve Başbay, 2010: 66).

Araştırmanın belirli bir zaman diliminde yapılmış olması ve görüşme için seçilen rehberlerin konuyla ilgili daha iyi bilgi sahibi olma açısından bölgede en azından 5 yıldır çalışıyor olma mecburiyeti çalışmanın kısıtlılıklarını oluşturmaktadır.

Geçerlik ve Güvenirlik

Araştırmada geçerlik ve güvenilirliğin sağlanması için yapılan işlemler şu şekildedir: Araştırmanın iç geçerliliğini artırmak için görüşme soruları hazırlanırken ilgili alanyazın incelemesi ve akademisyen görüşleri sonucunda konu ile ilgili kavramsal bir çerçeve oluşturulmuştur. Bu kavramsal çerçeve ile yapılan görüşmeler sonrası turist rehberlerinin görüşleri yazılı hale dönüştürülmüş ve bu metin, ilgili turist rehberlerine tekrar gönderilerek kontrol etmeleri istenmiştir. Ayrıca yapılan içerik analizinde temaların belirlenmesinde, hem konuya uygunluk hem de ilgili kavramları kapsayacak şekilde olmasına dikkat edilmiştir. Araştırmanın iç güvenilirliğini artırmak için bulguların tamamı yorum yapılmadan doğrudan vermiştir. Araştırmanın dış güvenilirliğini artırmak için araştırma süreci ve bu süreçte yapılanlar ayrıntılı bir şekilde açıklanmaya çalışılmıştır. Araştırmanın dış güvenilirliğini artırmak için araştırmacı, süreçte yapılanları ayrıntılı bir biçimde tanımlamıştır. Ayrıca elde edilen ham veriler ve kodlamalar başkaları tarafından incelenebilecek şekilde araştırmacı tarafından saklanmaktadır.

BULGULAR

Bu bölümde araştırmaya katılan 9 turist rehberinin demografik özelliklerine ve görüşme sorularına vermiş oldukları cevaplara ilişkin bulgular yer almaktadır. Araştırma kapsamında ilk olarak turist rehberlerinin demografik durumları ile ilgili veriler frekans ve yüzde dağılımları ile analiz edilmiştir. Turist rehberlerine ilişkin demografik veriler Tablo 1’de verilmektedir.

Tablo 1: Turist Rehberlerinin Demografik Özellikleri

Görüşülen Turist Rehberi	Yaş	Cinsiyet	Memleket	Kaç Yıldır Kokart Sahibi Olduğu	Kaç Yıldır Nevşehir’de Çalıştığı
R1	52	Erkek	Nevşehir	29	14
R2	33	Kadın	İstanbul	12	10
R3	34	Erkek	Sivas	9	8
R4	47	Erkek	Nevşehir	25	19
R5	34	Erkek	İzmir	12	12
R6	33	Kadın	Hatay	12	10
R7	34	Kadın	Bursa	12	7
R8	38	Kadın	Mersin	15	10
R9	29	Kadın	Samsun	6	5

Tablo 1’e göre görüşmeye katılan 9 Turist Rehberinin yaşları 29 ile 52 arasında değişmektedir. Katılımcıların 5’i kadın, 4’ü erkektir. Bütün katılımcıların memleketi farklı olmakla birlikte bir katılımcı Nevşehir’lidir. Katılımcıların kaç yıldır kokart sahibi olduğuna bakıldığında en düşük olanın 6 en yüksek olanın 29 yıl olduğu görülmektedir. Bölgeyi ve yemekleri daha iyi bilmeleri açısından asgari şart olarak bölgede en azından 5 yıldır çalışıyor olan rehberlerle görüşme yapıldığından kaç yıldır Nevşehir’de yaşıyor olduklarına bakıldığında da en az 5 en

fazla 19 yıl olduğu görülmektedir. Dolayısıyla görüşülen turist rehberlerinin alanında deneyimli olduğunu söylemek yanlış olmayacaktır. Bu veriler ışığında araştırmaya katılan turist rehberlerinin orta yaş gurubunda oldukları ve uzun yıllardır turist rehberliği mesleği yapan kişiler oldukları söylenebilir.

Turist Rehberlerinin Gastronomi Rehberliğine Bakış Açısının Tespitine Yönelik Bulgular ve Yorumlar

Araştırmada ilk olarak katılımcılara gastronomi uzmanlığı konusunda ne düşündükleri sorulmuştur. Katılımcıların ifadelerine bakıldığında gastronomi uzmanlığının rehberler için önemli bir uzmanlaşma alanı olduğu ve rehberleri öne çıkarabilecek bir uzmanlık olduğu;

R4. Uzmanlık alanları arasında benim ilk 3'te sayacağım bir uzmanlık konusudur.

R5. Özellikle ülkemizde rehberlerin mesleklerinde öne çıkmalarını sağlayabilecekleri bir dal.

R6. Kesinlikle önemli bir uzmanlık alanı olarak görüyorum.

Fakat çok üzerine düşülmediği ve bu alanda uzmanlaşmış rehber sayısının çok fazla olmadığı gibi ifadeler öne çıkmaktadır. Örneğin;

R1. Gastronomi uzmanlığı aslında ayrı bir olay yani bu son dönemlerde de ne yazık ki fazla üzerine düşülmedi, birkaç tane uzman rehberlik babında güneydoğu gibi yerlerdeki yemeklerin tanıtımı yapıldı ama Türkiye'nin genelinde böyle bir çalışma yok, olması gerekir bence.

R2. Biz rehberler olarak her konuda bilgi sahibi olmak durumundayız zaten, gastronomi de bunlardan biri. Ama bazı rehber arkadaşlarımız gastronomi turları da yapabilmek için kendilerini bu konuda daha çok geliştiriyorlar. Bence güzel ve zevkli bir alan. Piyasada çok sayıda rehber var zaten, bu tarz konularda aranan kişi olmak iyi oluyor.

R3. Özellikle İstanbul'da acenteler gastronomi turları düzenliyorlar, bu konuda ilgili olan rehberler gereken eğitimleri alarak farklı rotalarda turlarını tamamlıyorlar ancak turistik olsa bile çoğu şehirde böyle bir talep olsa da bu talebi karşılayabilecek rehber bulmak çok güç.

Bir katılımcı ise güzel bir alan olduğunu fakat çalıştığı bölgenin Kapadokya olması itibarıyla daha çok kültür turlarına ağırlık verildiği için bu alanda uzmanlaşmak istemeyeceğini belirtmiştir.

R8. Güzel bir alan, zevklidir de herhalde işin içinde yemek yemek de var neticede. Amam açıkçası bu alanda uzmanlaşır mısın desen yok istemem. Çalıştığım bölge daha çok kültür turlarını kaldırıyor çünkü.

Araştırmanın ikinci sorusu rehberlerin Nevşehir'in Gastronomi konusunda iyi bir destinasyon olduğunu düşünüp düşünmedikleridir. Katılımcılardan 4'ü olumsuz yanıt vererek Kapadokya'nın Gastronomi konusunda iyi bir destinasyon olmadığını belirtmişlerdir. Örneğin;

R2. Düşünmüyorum. Çıkıp güzel bir şeyler yiyecek yer sayısı bile bir elin parmağını geçmez. Yöresel yemekleri varsa da bilinmiyor.

R3. Kesinlikle düşünmüyorum. Ben hiçbir zaman bir kişinin Nevşehir'e gidelim de yemek yiyelim dediğini görmedim. Bunu kendim bile söylemiyorum.

Bununla birlikte konuya daha olumlu bakan ve bazı gelişmeler sağlandığında Nevşehir'in gastronomi konusunda iyi bir yere gelebileceğini düşünen katılımcılar da mevcuttur. Örneğin;

R1. Yani bunda tabi ki spesifik olan Nevşehir yemekleri ön plana çıkartılır bunun yapımı yaygınlaştırılırsa devlet destekli ya da belediye destekli ya da kooperatif bındaki desteklerle neden olmasın?

R4. Türkiye geneline bakarsak çok da iyi değil ama özellikle kurutulmuş sebze meyve konusunda gerçekten iyi bir destinasyon, onları da satıyorlar turistlere ama bu biraz daha geliştirilebilir.

R7. Üzümleri, şarapları ve yemekleri açısından iyi bir gastronomi durağı olabileceğini düşünüyorum. Yine de İskenderun gibi Gaziantep gibi insanların sadece yemek tadımı için uçağa atlayıp gideceği bir nokta olması için daha fazla tanıtıma ihtiyacı olabilir.

Araştırmada üçüncü olarak katılımcılardan Nevşehir'in gastronomi turizmi potansiyelini değerlendirmeleri ve yeterli bulup bulmadıklarını belirtmeleri istenmiştir. Bu soruya katılımcıların tümü yeterli olmadığı cevabını vermiştir. Örneğin;

R2. Yeterli değil. Ben turist olsam yerli veya yabancı fark etmez sırf gastronomi anlamında Nevşehir'i tercih etmezdim. Dediğim gibi gidip adam akıllı yemek yiyecek yer bile yok.

R3. Bence yeterli değil. Turistlerin ilgisini çekebilecek bir yemek olmadığını düşünüyorum.

R7. Nevşehir muhteşem bir destinasyon olmakla birlikte, ilk anıldığı şeyin yemekleri olduğunu zannetmiyorum. Günümüzde hiç Antep'e gitmemiş birisi bile Antep mutfağına ait birkaç yemek ismi sayabilecekken, Nevşehir'e gelmemiş birinin yöreye ait yemekler hakkında fikri olacağını pek sanmıyorum. Bu durumda yeterli değildir diyebilirim.

R8. Yeterli değil. Turisti nereye götürürsen götür kebab filan yiyecek. Yöresel bir yemek yok. Yemek dışında şarap için belki turist gelebilir ama o konuda da çok yeterli olduğunu düşünmüyorum. Bağbozumu festivali var kaç kişi biliyor, kaç kişi gidiyor mesela.

Katılımcılardan üçü ise Nevşehir'de gastronomi turizmi olmadığını fakat şehrin potansiyelinin olduğunu, birtakım tanıtım çabalarıyla bu potansiyelin ortaya çıkarılabileceğini düşünmektedirler.

R4. Bu konu da şu şekilde değerlendirilebilir. Potansiyeli var, ki Türkiye'de her yerin potansiyeli var bu açıdan.

R6. Yeterli ve etkili tanıtım çalışmalarıyla daha popüler bir destinasyon olabileceğini düşünüyorum.

Katılımcıların biri ise Gastronomi turu konusunda sadece Nevşehir'de değil ülke genelinde de yeterli olunmadığını, atılacak adımların öncelikle ülke genelinde başlaması gerekliliğini savunmaktadır.

R1. Yani şu anda zaten Türkiye'nin geneline baktığımız vakit gastronomi turu zaten yok denecek kadar az. Bundan dolayı bu durumu da bir Nevşehir ile değerlendirmek doğru değil çünkü ülkenin genelinde böyle bir gastronomi turu başlarsa Nevşehir de biz destinasyon haline gelebilir, dediğimiz gibi orda da özel yemeklerin ön plana çıkarılması gerekir.

Araştırmanın dördüncü sorusu ise Nevşehir'de Gastronomi turu yapılıp yapılamayacağı üzerinedir. Katılımcılardan 8'i Nevşehir'de Gastronomi turu yapılabilirliğini savunmuş ve birtakım argümanlar sunmuşlardır. Örneğin;

R1. Ülkenin genelinde böyle bir gastronomi turu başlarsa Nevşehir de bir destinasyon haline gelebilir, dediğimiz gibi orda da özel yemeklerin ön plana çıkarılması gerekir.

R5. Evet, çünkü üzüm, kabak çiçeği, kabak çekirdeği, patates, pancar, mısır, fasulye ve nohut gibi bir çok ürün yetişiyor bölgede... özellikle hasat zamanlarında yerel festivaller ile insanlar alıştırılabilir.

R7. Yapılabilir. Özellikle üzümleri, bağları ön plana çıkabilir. Bugün, Trakya bile pek fazla turistik çekiciliği olmadığı halde üzüm bağlarını şarap tadımı, gün batımında üzüm toplama deneyimi gibi çekiciliklerle birleştirip hafta sonu iki gün için bile olsa yerli turisti bölgesine çekmeyi başarıyor. İnsanların peşinde olduğu şey şarap içmek, üzüm toplamak değil aslında bir deneyim yaşamak, anı biriktirmek.

Nevşehir'de Gastronomi turu yapılabilir diyen katılımcılardan ikisi ise daha çok geliştirilmesi ve tanıtımı yapılması şartıyla yapılabileceğini öne sürmektedirler.

R4. Her ne kadar yemek çeşidi az olsa da yapılabilir. Hatta Kapadokya'da gastronomi turları yapanlar var. Bu doğal olarak evet yapılabilir ama geliştirilmeli.

R9. Evet yapılabilir. Aslında zengin bir mutfağa sahip ama tanıtım yok.

Katılımcılardan biri ise Nevşehir'de Gastronomi turu yapılabileceğini fakat turistler tarafından bir talep olmayacağını öne sürmüştür.

R3. Yapılabilir ancak ülkemizin diğer şehirlerine oranla daha farklı yemekler olmadığı için talep olacağını düşünmüyorum. Gelen müşterinin zaten sınırlı zamanını bu tur ile geçireceğini pek sanmıyorum.

Katılımcılardan ikisi ise Nevşehir'de gastronomi turu yapılamayacağı fikrini savunmaktadırlar.

Araştırmanın beşinci sorusu hiç gastronomi turu talebi oldu mu, bu talebi gerçekleştirdiniz mi şeklindedir. Katılımcıların 3'ü hiç böyle bir taleple karşılaşmadıklarını belirtmişlerdir. Katılımcıların 4'ü ise böyle bir talep geldiğini ve bu turu aile evleri ve restoranları gibi yerlerde yaptıklarını belirtmişlerdir. Örneğin;

R3. Evet böyle talepler geldi. Gelen kişiler özellikle turistik yerler ve müzeler görmek istemeyen sadece yemek turlarına katılan insanlardı. Bu turu gerçekleştirmek için ufak aile restoranlarını kullandık.

R4. Evet, bana oldu mesela geçen sene böyle bir tur yaptım ama sadece Kapadokya değil Kapadokya'nın da dahil olduğu, Türkiye'nin batısını kapsayan bir tur oldu. Kapadokya'da maalesef gidecek bir yer bulamadım, bu açıdan belki benim de eksikliğim var, belki iyi bir yer de var ama duymayınca bilemedim. Mesela benim gelen turistler genelde şunu soruyordu, bizim merak ettiğimiz yerel halin ne yediği ve nasıl yediği. Turistik yerler değil de. Ben de evime götürmedim de ailecek gittiğimiz bir yere götürdüm, tabi ki beğendiler. Daha güzel bir yer de olabilirdi ama.

R5. İnternette pazarladığımız gastronomi turu kapsamına giren yemek kursu turlarımız var. Misafirlerimizi alışverişe çıkarıp, aşçının verdiği siparişleri alıp eve gidip birlikte hazırlayıp yediğimiz turlar bunlar ve beklediğimizin altında olsa da talep var.

R6. Birçok kez yaptım. Özellikle yabancı misafirler için oldukça eğlenceli ve eğitici oluyor.

Katılımcılardan ikisi ise gastronomi turundan ziyade turistlerin tur içerisinde yemek yapımlarını görmek istemeleriyle bu taleplerini karşıladıklarını belirtmişlerdir.

R1. Yani dolaylı olarak gastronomi turuna benzer bir tur yaptım, nasıl yaptım turun içerisinde anlatımlarımız sonucunda misafirlerimizin yemeği yapma talebi oldu biz de onu değerlendirdik. Bir yer bulup yemeği yaptırдық.

R2. Bizzat gastronomi turu talebi hiç almadım ama bazen bazı insanlar yerel yemeklere meraklı oluyor ve yemek yapımlarını görmek istiyorlar. Hatta yemek yapmayı denemek isteyenler de oluyor.

Araştırmanın beşinci sorusu ile paralel olarak altıncı soruda katılımcılara turistlerden yerel yemekleri hazırlama deneyimi yaşamak isteyen olup olmadığı ve böyle bir talep geldiğinde ne yaptıkları sorulmuştur. Katılımcılardan ikisi kendilerine böyle bir talep gelmediğini belirtirken katılımcılardan 7'si nadir de olsa böyle talepler geldiğini ve bu talebi karşıladıklarını, turistlere bölgedeki bazı restoranlarda ya da köy evlerinde yemek yapma deneyimi yaşattıklarını belirtmişlerdir. Bu tarz taleplerin özel turlarda geldiğini, grup turlarda bu talebin değerlendirilemeyeceğini de belirtmişlerdir. Örneğin;

R2. Genelde özel turlarda bu talepler oluyor, değerlendirirken de bölgedeki bazı restoranlardan veya tanıdıklar vasıtasıyla irtibata geçtiğimiz köylerde yaşayan teyzelerden destek alabiliyoruz

R3. Evet oluyor hatta burada bunu bir üst seviyeye taşıyıp müşterinin kendi pişirdiği yemeği ona yediriyoruz. Böyle bir talep gelince önceden anlaşmalı olduğumuz yerler ile irtibata geçip gün ve saat ayarlıyoruz. Genellikle turistik olmayan ufak bir restoran ya da bir aile evinde bu süreci tamamlıyoruz

R8. Bir kere oldu böyle bir şey, kadın gittiğimiz restoranda sarma yiyince nasıl yapıldığını sordu, ben de anlattım. Ben de yapabilir miyim diye sordu ve ertesi gün için tanıdıklar vasıtasıyla köyde bir yer bulup kadını sarma ve mantı yapmaya götürdük. Çok hoşuna gitti. Turistler böyle deneyimler yaşamayı çok seviyorlar. Tabii grup turlarda böyle bir talep gelse de değerlendiremeyiz, bu ancak özel turlar için geçerli.

Araştırmanın yedinci ve en son sorusunda ise katılımcılardan Nevşehir'deki turist rehberlerinin gastronomi yetkinliği olup olmadığını belirtmeleri istenmiştir. Katılımcılar bu konunun uzmanlık gerektiren bir alan olması sebebiyle özellikle çalışılması gereken bir durum olduğundan, turist rehberlerinin yemekler hakkında genel bilgi sahibi olup özeldir çok bilgili olmadıklarını belirtmişlerdir. Bir başka vurgulanan ifade ise Nevşehir'li olan, Nevşehir'de uzun yıllar yaşamış olan rehberlerle diğer rehberlerin görüşleri arasında da bu konuda farklılıklar olabileceğidir. Örneğin;

R1. Yani yemeği seven, yemek yapmayı seven artı bir de yerel rehberler bölgeden yetişmiş olan rehberler artı bir de üst kuşak dediğimiz bu 45 yaş üzerindeki rehberler bu yemeklerin çoğunu biliyor.

R2. Açıkçası çok yetkin olduklarını düşünmüyorum. Bizzat gastronomi turu diye gelse bunu yapabilecek üç beş kişi ya vardır ya yoktur. Genel anlamda bütün rehberler yemekleri bilir gerekirse anlatır ama gastronomi uzmanı olacak kadar bilen azdır.

R3. İlgi meselesi olduğu için gördüğüm kadarıyla buradaki rehberlerin gastronomi yetkinliği olduğunu düşünmüyorum.

R5. Maalesef hem yöresel hem de ülkesel mutfağımız konusunda bir çok rehber arkadaşımız çok kısıtlı bilgiye sahip

R7. Gastronomi ayrı bir dal bence. Herkes yediği içtiği şeyin içeriği konusunda belli bir bilgiye sahip ancak her rehber gastronomi yetkinliğine sahip diye genelleyemem.

R8. Gastronomi yetkinliği derken rehberler yemekleri bilir ama kendisine yetecek kadar. Yani turiste yemeği açıklayabiliyorsa yeterlidir. Onun dışındaki kısım ilgi meselesi, bütün rehberler bu kadar ilgili diyemem.

SONUÇ

Turizm çeşitliliğinin birçok farklı alana yayılması ve bölgelerin farklı çekicilik unsurları sunması, rehberlikte uzmanlaşma fikrini ortaya çıkarmıştır. Turistlerin beklentilerine ve katıldıkları turizm aktivitelerine göre turist rehberlerinin uzmanlaşması kaçınılmaz bir hale gelmiştir. Bu amaçla Kültür ve Turizm Bakanlığı turizmde çeşitliliği dikkate alarak, bölgelerine göre uzman turist rehberi yetiştirilmesi ve turist rehberlerinin çeşitli konularda eğitilmesini sağlamak amacıyla rehber odalarına bağlı olarak uzmanlaşma programları düzenlemektedir. Uzmanlaşma alanları ziyaretçilerin yaygın olarak ilgi gösterdiği alanlarda yoğunlaşmıştır. Bu alanlardan biri de gastronomi turizminde gastronomi rehberliği olmuştur. Turist rehberliği mesleğinde diğer uzmanlık alanlarında olduğu gibi gastronomi alanında uzmanlaşma da turizmi çeşitlendirerek bütün bir yıla yayılmasını sağlamaktadır. Buna ilave olarak turist profilinin zenginleşmesi, turizmde tüketici talebinin değişmesine ve farklı alanlarda şekillenmesine yanıt verilebilmesi, buna bağlı olarak turistlerin memnuniyetinin artması rehberlikte uzmanlaşmanın yararlarındanıdır. Türkiye'deki en önemli turistik destinasyonlardan biri olan ve Çekirdek Kapadokya'yı oluşturan Nevşehir ilinin de çok sayıda turist rehberi hizmet vermekte ve bölgenin ihtiyacına göre farklı alanlarda uzmanlaşmaya gitmektedir. Bu amaçla bu çalışma ile Türkiye'nin en önemli destinasyonlarından biri olan Kapadokya Bölgesi'nde hizmet veren turist rehberlerinin gastronomi rehberliğine bakış açısı ve bölgede gastronomi rehberliği yapılıp yapılamayacağına ilişkin görüşleri ortaya koyulmaya çalışılmıştır.

Araştırmada bölgeyi daha iyi bilmesi açısından en az 5 yıldır bölgede hizmet veren 9 turist rehberi ile görüşme gerçekleştirilmiştir. Yapılan görüşme sonucunda ilk olarak turist rehberliği mesleğinde gastronomi uzmanlığını oldukça önemli gördükleri ve bu alanda uzmanlığı olan rehberlerin bir adım öne çıkabileceklerini düşündükleri görülmektedir. Katılımcıların yarısı bölgenin gastronomi konusunda iyi bir yere gelebileceğini düşünürken diğer yarısı bu konuda olumsuz düşünmekte ve bölgenin kültür turları için daha uygun olduğunu gastronomi konusunda yetersiz olduğunu düşünmektedir. Katılımcıların üçte biri bölgede gast-

ronomi turizmi yapılmadığını fakat potansiyelin olduğunu, birtakım tanıtım çabalarıyla bunun ortaya çıkarılabileceğini düşünmektedirler. Bölgede gastronomi turizmi olmadığını belirtmelerine karşın katılımcıların büyük çoğunluğu bölgede Gastronomi turu yapılabileceğini savunmuş ve birtakım argümanlar sunmuşlardır. Bunlara karşın araştırmaya katılan turist rehberlerinin bir kısmı bölgede gastronomi turu talebi geldiğini ve kendilerinin bunu aile evleri ve restoranları gibi yerlerde yaptıklarını belirtmişlerdir. Bununla birlikte 2 turist rehberi de turistlerin tur içerisinde yemek yapımlarını görmek istemeleriyle bu taleplerini karşıladıklarını belirtmişlerdir. Ayrıca katılımcıların çoğu nadir de olsa turistlerden yerel yemekleri hazırlama deneyimi yaşamak isteyenler olduğunu belirtmiştir. bu talebin de turistlere bölgedeki bazı restoranlarda ya da köy evlerinde yemek yapma deneyimi yaşatarak karşıladıklarını belirtmişlerdir. Araştırmanın son kısmında ise turist rehberleri gastronomi rehberliğinin uzmanlık gerektiren bir alan olması sebebiyle özellikle çalışılması gereken bir durum olduğundan, turist rehberlerinin yemekler hakkında genel bilgi sahi olup özelde çok bilgili olmadıklarını belirtmişlerdir. Bölgenin yerlisi olan turist rehberlerinin yerel yemekleri daha fazla bilmesi sebebiyle gastronomi rehberliğine daha yatkın olduğu ortaya çıkan bir diğer sonuçtur.

Tüm bunlar sonucunda Kapadokya bölgesinde hizmet veren turist rehberlerinin bölgede gastronomi rehberliği fikrini olumlu bulduğu ancak bu konuda hem bölgenin hem de turist rehberlerinin yetersiz olduğunu düşündüğü görülmektedir. Bölgede gastronomi rehberliği yapılabilmesi için öncelikle bölge yemeklerinin yeterince tanıtılması gerekmektedir. Turist tarafından yöresel yemeklere talep arttıkça bölge rehberleri de bu konuda uzmanlık kazanmaya başlayacaktır. Bu doğrultuda öncelikle Kapadokya Bölgesi'nde hizmet veren mevcut turist rehberlerine yönelik yöresel yemekleri tanıtan eğitimler verilmesi ve gastronomi rehberliği uzmanlığı sertifika programları düzenlenmesi gerekmektedir. Yöresel yemeklere yönelik hazırlanan bu kurslarda turist rehberlerinin yalnızca yemeğin ismini öğrenmesi değil tadını ve yapılışını da öğrenmesi gerekmektedir. Bu da turist rehberlerinin yalnızca yöresel lezzetlere yönelik turlarda hizmet vermesini kolaylaştıracak ve yöre yemeklerine yönelik uzmanlık kazanmasını sağlayacaktır. Bunun yanı sıra paket tur düzenleyen acentaların yöresel yemeklere yönelik turlar hazırlaması turiste seçenek sunması yöre mutfağının tanıtılması için oldukça önemli olacaktır. Yiyecek içecek işletmelerinin ise menülerinde daha fazla yöresel yemek sunmasının turist rehberinin de turisti bu yemeklere yönlendirmesi açısından önemli olduğu düşünülmektedir.

Araştırma sadece Kapadokya Bölgesi'ni kapsamaktadır. Nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği kullanıldığı için 9 turist rehberi ile görüşme yapılmıştır. Bundan sonraki araştırmalarda diğer bölgelerde ve farklı destinasyonlarda

uygulanarak daha fazla turist rehberi ile görüşme yapılarak bu konuda genelleme yapılabilir. Farklı sonuçlar elde edildiğinde ise bölgelerdeki turist rehberlerinin gastronomi rehberliğine bakış açısını karşılaştırma imkanı olabilir. Literatür incelendiğinde gastronomi rehberliğine ilişkin çalışma sayısının oldukça sınırlı olduğu görülmektedir. Bu çalışma ile turist rehberinin gastronomi rehberliğine bakış açısı ortaya konulmaya çalışılmıştır. Bundan sonraki çalışmalarda ise turist rehberinin farklı uzmanlık alanlarıyla ilgili görüşleri ele alınabilir, turizmin diğer paydaşlarının hem gastronomi rehberliğine hem de diğer uzmanlık alanlarına bakış açıları gibi konular ele alınabilir.

KAYNAKÇA

- Arslantürk, Y. ve Gül, T. (2019). Turist rehberliğinde yeni eğilimler ve turist rehberliğinin geleceği. B. Zengin, G. Erkol Bayram, O. Batman (Ed.), *Turist Rehberliği Mesleği (Dünü-Bugünü-Yarını)* (s. 287-331) içinde. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Başoda, A., Aylan, S., Kılıçhan, R. ve Acar, Y. (2018). A conceptual framework for gastronomy expertise, gastronomic tours and gastronomic guidance. *Hitit University Journal of Social Sciences Institute*, 11(3), 1809-1826.
- Çetin, G. ve Kızıllırmak, İ. (2012). Türk turizminde kokartlı turist rehberlerin mevcut durumunun analizi. *Afyon Kocatepe Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 14(2), 307-318.
- Çokal, Z. (2015). *Bir kültür elçisi olarak profesyonel turist rehberinin turistlere aktarılan kültürel değerlere katkısına yönelik turist algılamaları: Kapadokya örneği* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi), Nevşehir Hacı Bektaş Veli, Nevşehir.
- Goetz, J. P. ve LeCompte, M. D. (1984). *Ethnography and qualitative designs in ethnographic research*. New York: Academic Press.
- İrügüler, F. ve Güler, M. E. (2017). Tourist guides' perceptions on gastronomic tourism in Turkey keywords gastronomic tourism Turkish cuisine tourist. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(1), 3-19.
- Kızıllırmak, İ., Ofluoğlu, M. ve Şişik, L. (2016). Türkiye'de uygulanan gastronomi turları rotalarının web tabanlı analizi ve değerlendirmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 258-269.
- Milli Eğitim Bakanlığı, (2013). *Konaklama ve seyahat hizmetleri, turizm ve rehberlik*, Ankara: MEB Yayınları
- Quan, S. ve Wang, N. (2004). Towards a structural model of the tourist experience: An illustration food experience in tourism. *Tourism Management*, 25(3), 297-305.
- Ünver, G., Bümen, N. T. ve Başbay, M. (2010). Ortaöğretim alan öğretmenliği tezsiz yüksek lisans derslerine öğretim elemanı bakışı: Ege Üniversitesi örneği. *Eğitim ve Bilim*, 35(155), 63-77.
- Wolcott, H. F. (1994). *Transforming qualitative data: Description, analysis, and interpretation*. Kaliforniya: Sage Publications.
- World Federation of Tourist Guide Associations (2019). *Turist rehberi tanımı*. 18 Haziran 2019 tarihinde <http://www.wftga.org/tourist-guiding/what-tourist-guide> adresinden erişilmiştir.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2011). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayınevi.