



Düzce ilinin gastronomi turizm potansiyeli üzerine bir araştırma

A study on the gastronomy tourism potential of Düzce province

Atıf Akkil^{a*}, Zeynep Mesci^b, Aylin Yıldırım^c, Öznur Durcan^d

^{a*} Düzce Üniversitesi, Akçakoca Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, atif_akkil@hotmail.com, ORCID: 0000-0002-6705-4965

^b Düzce Üniversitesi, Akçakoca Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, zeynepmesci@duzce.edu.tr, ORCID: 0000-0003-0697-9005

^c Düzce Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, yildirimaylin547@gmail.com, ORCID: 0009-0007-3206-2598

^d Düzce Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, oznurdurcan87@gmail.com, ORCID: 0009-0004-8087-3094

Öz

Son yıllarda, insanların seyahat tercihleri önemli ölçüde değişim göstermeye başlamıştır. Dolayısıyla deniz, kum, güneş üçlüsünü tercih edenlerin yanı sıra kültürel ve gastronomik unsurlara olan ilgi de gün geçtikçe artış göstermeye başlamış ve farklı lezzetler deneyimlemeye olan ilginin artmasıyla birlikte gastronomi turizm faaliyetleri hızla gelişmiştir. Türkiye, farklı mutfak kültürlerini, yeme içme alışkanlıklarını yiyecek içecek türlerini deneyimlemek; özellikle farklı medeniyetlere ev sahipliği yapan ülkeler için vazgeçilmez bir unsur haline gelmektedir. Bu kültürel çeşitlilik, farklı bölgelerde çeşitli geleneklerin ve yemek kültürlerinin oluşmasına katkı sağlamıştır. Bu bağlamda çalışmada farklı milletlerden birçok toplumun bir arada yaşadığı Düzce ilinin gastronomi turizmi potansiyelini belirlemek amaçlanmaktadır. Bu çalışma, nitel araştırma yöntemleri içerisinde yer alan görüşme tekniği ile gerçekleştirilmiştir. Bu amaç doğrultusunda Düzce ilinin yiyecek ve içecekleri hakkında bilgili 8 katılımcı ile görüşme gerçekleştirilmiştir. Düzce ili demografik yapısı açısından, çeşitli kültürel grupların bir arada yaşadığı bir coğrafyada bulunması, bölgenin kendine özgü bir gastronomik kimliğe sahip olmasını sağlamaktadır. Çalışma, bölgede yaşayan farklı etnik grupların, göç tarihi ve ticaret yollarının, Düzce'nin yemek kültürünü nasıl etkilediğini incelemiştir. Yerel malzemelerin kullanımı, pişirme teknikleri ve yeme alışkanlıkları, Düzce'nin gastronomi mirasının diğer bölgelerden ayrışmasında belirleyici olmuştur. Sonuç olarak, Düzce ilinde kendine özgü bir lezzet haritasının bulunduğu ve bu durumun bölgenin kültürel çeşitliliği ve tarihi geçmişiyle sıkı bir bağlantısı olduğu tespit edilmiştir. Düzce'ye ait yöresel yiyeceklerin tanıtımı için öneriler sunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi Turizmi, Yöresel Yemekler, Coğrafi İşaret, Düzce

ABSTRACT

In recent years, people's travel preferences have undergone significant changes. As a result, interest in cultural and gastronomic elements has been growing alongside the traditional appeal of sun, sea, and sand. With the increasing fascination for trying new flavors, gastronomic tourism activities have rapidly developed. Turkey has become an indispensable destination for experiencing different culinary cultures, eating and drinking habits, and food and beverage varieties, especially for countries hosting diverse civilizations. This cultural diversity has contributed to the formation of various traditions and culinary cultures in different regions. In this context, the study aims to determine the gastronomic tourism potential of Düzce province, where many communities from different nations live together. This research was conducted using the interview technique, a qualitative research method. To achieve this goal, interviews were conducted with 8 participants knowledgeable about the food and beverages of Düzce. The demographic structure of Düzce, with its diverse cultural groups coexisting, contributes to the region's unique gastronomic identity. The study examines how the different ethnic groups living in the region, migration history, and trade routes have influenced Düzce's culinary culture. The use of local ingredients, cooking techniques, and eating habits have been decisive in differentiating Düzce's gastronomic heritage from other regions. As a result, it was found that Düzce has a unique flavor map closely connected to the region's cultural diversity and historical background. Recommendations have been provided for the promotion of local foods from Düzce.

Keywords: Gastronomy Tourism, Local Food, Geographical Indication, Düzce.

GİRİŞ

Günümüzde turizm algısındaki değişiklikler, alternatif turizm türlerinin çeşitlenmesi, bireyleri seyahat etmeye yönlendiren yeni faktörlerin ortaya çıkmasını ve beklentilerin değişmesini de sağlamıştır. Alternatif turizm çeşitleri arasında yer alan seçeneklerden bir tanesi de yöresel yiyecek ve içeceklerin ön planda olduğu "gastronomi turizmi" kavramıdır (Oğuz, 2016: 43). Bir bölgede, yöresel yiyecek ve içecekler, turistik ürünlerin bir parçası olarak öne çıkabileceği gibi tek başına destinasyon için çekici bir unsur olabilmektedir. Yiyecek ve içeceklerin odak noktası olan gastronomi turizmi, birçok ülkede yaygın olarak kullanılmaktadır (Eren, 2016: 1). Gastronomi sözcüğünün tarihi incelendiğinde, ilk defa Antik Yunan döneminde kullanıldığı görülmektedir. "Gastronomi" kelimesi, Yunanca kökenli olup, gaster (mide) ve nomas (kurallar) sözcüklerinden türetilmiştir (Santich, 2004: 16). Bu iki kelimenin birleştirilmesiyle ortaya çıkan "Gastronomie" terimi, kısaca yeme ve içme bilimi anlamını taşımaktadır (Akbaba ve Kendirci, 2016: 115). Gastronomi, dünya ülkeleri ve bölgelerinin mutfaklarını birbirlerinden ayıran özellikleri, yemeklerin yapılış aşamalarını, yeme-içme alışkanlıklarını ve yiyecek-içecek kültürlerini tanımlayan bir kavramdır (Cömert ve Özkaya, 2014: 63). Gastronomi terimi, yiyecek-içecek çeşitlerinin kullanılabilir duruma geldiği maddi ve manevi süreçleri içermektedir (Scarpato, 2003: 52).

Gastronomi turizmi kavramı, farklı yiyecek ve içecekleri deneyimlemek amacıyla seyahat etme düşüncesini teşvik eden bir alternatif turizm türüdür (Çalışkan, 2013: 40). Gastronomi faaliyetlerinin turizm sektörüne, ziyaretçi sayısında artışa, bölgede kalış sürelerinin uzamasına, turistlerin harcadıkları para miktarının artmasına ve turizm türlerinin gelişmesine önemli katkıları bulunmaktadır (Yılmaz, 2017: 181). Yöresel yiyecek ve içecekler, destinasyonun kültürel mirasının diğer kültürlerle etkileşim içinde olmasında etkili bir faktör olarak kabul edilmekte ve bölge halkının yaşadığı coğrafyayı ve yaşam tarzını en iyi şekilde temsil eden unsurlar arasında yer almaktadır. Yöresel yiyecek ve içecekler; turizm bölgesinin pazarlamasında ve destinasyon imajının oluşturulmasında rol oynamakta, aynı zamanda buldukları bölgeye ait özellikleri taşıması ve gelenekleri yansımasıyla gastronomi kavramı, turizm sektörü için önemli bir cazibe merkezi haline gelmektedir (Durlu Özkaya, Sünnetçioğlu ve Can, 2013: 18). Destinasyona ait yöresel yiyecek ve içecekleri deneyimlemek amacıyla düzenlenen seyahatlerin turizm sektörü içindeki önemi artmaktadır. Bu seyahatler, bölge halkının ekonomik gelir elde etmesine, etkinliğin düzenlendiği bölgede kalkınmayı sağlamasına ve gastronomi turizmi açısından destinasyon imajına önemli ölçüde katkıda bulunmaktadır (Bucak ve Aracı, 2013: 203).

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Turizm bölgesinin kültürel kimliğini temsil eden yöresel tatları içinde barındıran turistik ürünlerin çeşitlilik kazanması gerekmektedir (Okech, 2014: 13). Alternatif turizm çeşitleri arasında yer alan gastronomi turizmine verilen önemin artmasıyla birlikte çeşitli yaklaşımlar ve birçok yeni kavram ortaya çıkmıştır. Bir bölgeye ait olan kültürel özellikleri ve kimliğini ötekilerinden ayrılmasını sağlayan büyük önem taşıyan kavramlardan bir tanesi de yöreye ait mutfaktır. Yemekler için "Bir toplumun yaşam biçiminin ifadesi" olarak tanım yapan yazarlar geçmişte ve günümüzde mutfağın kültür açısından büyük önem arz ettiği sonucunu ortaya çıkarmışlardır (Göker, 2011: 43). Gastronomi turizmi, "Ana motivasyon kaynağı özel bir yemeğin tadımı veya bir yemeğin üretim aşamalarını görmek amacıyla, yöresel veya kırsal alanları, yiyecek üreticilerini, restoranları, yemek festivallerini ve özel alanları ziyaret etmektir" olarak ifade edilmektedir (Yüncü, 2010: 29).

Turizm bölgesine gelen ziyaretçilerin yeni deneyimler kazanmasında bölgeye ait yöresel gıda ürünleri, ziyaretçilerle bölgenin kültürel mirası, gelenek-göreneklere ve yerel halk arasında duygusal bağ kurulmasını sağlamaktadır (Alliance ve Present, 2015: 24). Gastro turistler, Dünya ülkelerindeki ve kültürlerindeki insanların farklı yerleri ve bölgeleri ziyaret ederek oradaki yiyecek ve içecek çeşitlerini deneyimlemek, destinasyonun yeme-içme kültürü hakkında bilgi edinmek amacıyla diğer ülkeleri veya destinasyonları ziyaret eden kişilerdir (Haliloğlu, 2019: 18). Bu tanımdan yola çıkarak gastro turistler, yöresel gıda ürünlerinin hazırlanma aşamasını, lezzetini, sunumunu, destinasyona ait yemek öykülerini ve bulunduğu bölgenin kültürlerini merak ederek deneyimsel turizm faaliyetlerinden bir tanesi olan gastronomi turlarına katılım göstermektedir (Haliloğlu, 2019: 18).

Gastronomi turizmi bağlamında önem arz eden destinasyonun gastronomik kimliği gelen ziyaretçilerin ilgisini çekmekte ve seçimlerinin büyük bir kısmını etkilemektedir. Bir destinasyonun kültüründe var olan; yeme-içme alışkanlıklarını ve kültürel mirasını yansıtarak, o destinasyona ait yemek olgusu ile farklı rakiplere karşı rekabet üstünlüğü sağlayan etkili faktörlerden bir tanesidir (Henderson, 2009: 320). Bu gerekçe ile bölgeye ait mutfaklar, yerel halkın ekonomisine önemli ölçüde gelir kaynağı sağlamaktadır. Yerel mutfaklar yalnızca yiyecek-içeceklerle sınırlı kalmayıp, destinasyona ait ürünlerin yerel halka özel pişirme tekniğiyle pişirilmesi ve sunulmasını da içine alarak yerel halkın kültürünü göstermektedir. Yöreye ait kültürlerin öne çıkan yönlerini gösteren en önemli etkenlerin başında yerel mutfaklar bulunmaktadır (Deniz ve Atışman, 2017: 59).

Tarih boyunca yaşanan göçlerle birlikte gelen insanlar ve onların nesilleri Düzce ilinin kültürel kimliğinin ve yemek kültürünün oluşmasına önemli katkılar sağlamıştır. Bölgenin yemek kültüründeki çeşitlilik ve zenginlik, doğrudan toplumsal yapısından kaynaklanmaktadır. İlk önce komşulukla başlayan ilişkiler devamında ise yemek ziyafetleri ile birbirlerine uyum sağlayarak ortak bir yemek kültürü altında birleşmiştir. Aynı şekilde göçmenler, sahip oldukları mutfak kültürü ve kiler düzenini Düzce ilinde de yaygınlaştırmışlardır. Örneğin, yaşadıkları bölgelerdeki mutfaklar için hazırladıkları; tarhana, erişte, turşu, salça, peynir, böreklik yufka, hoşaf, manda ve inek tereyağı vb. ürünler kış ayları için hep beraber üretilerek, kilerde ve erzak ambarında saklanmaktadır. Bu doğrultuda yemek paylaşımı ile başlayan ilişkiler üzerine kurdukları kültür günümüzde de devamlılığını sürdürmektedir (Düzce Belediyesi, 2023).

Tarım, gıda maddelerinin üretim aşamasının gerçekleştirildiği, sosyal, ekonomik, kültürel ve stratejik nedenlerle hizmet veren kapsamlı bir sektördür. Yalnızca üretici konumundakileri değil, tüketici konumundakileri de doğrudan etkilemektedir. Bu durum, stratejik planlama yapılmasını zorunlu hale getirmiştir. Düzce ili, coğrafi konumu ve bitki örtüsü çeşitliliği sayesinde tarımsal üretimde önemli bir potansiyele sahiptir. Bölgede, şeker kamışı, balkabağı ve fındık üretimi önemli tarım faaliyetlerindedir (Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2023). Tarımsal faaliyetlerin geniş

olması, bölgede gastronomi kaynaklarının da genişliğine ev sahipliği yapmaktadır. Farklı ürünlerin bir araya gelmesi farklı kültürlerle de buluşunca Düzce ili mutfak kültürünün oluşmasına büyük katkılar sağlamıştır.

Düzce ilinde gastronomi turizminin gelişmesinin en önemli sebeplerinden bir tanesi, bölgedeki coğrafi işaretli ürünlerin sürdürülebilirliğinin sağlanmasıdır. Coğrafi işaretli ürünler, günümüzde gastronomi turizmi kapsamında ön plana çıkmaktadır. Aynı zamanda destinasyonun gastronomi kimliğinin oluşmasına, kültürel mirasının korunmasına ve tarımı destekleyerek yöresel ürünlerin üretimine katkı sağlamaktadır. Yerel yemeklerin coğrafi işaret alması, turistlerin ilgisini çekerek bölgenin ekonomisini olumlu yönde etkilemektedir (Baran ve Karaca, 2021: 254). Coğrafi işaret, "belirgin bir nitelikte olan, ünü veya diğer özellikleri bakımından kökenin bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işarettir" şeklinde tanımlanmaktadır (Türkpatent, 2023). Coğrafi işaret yalnızca bölgedeki tarım ürünleriyle sınırlı değildir. Yerel halkın el emeğiyle yaptıkları ürünler de coğrafi işaretli ürünler olarak değerlendirilmektedir (Oraman, 2015: 76).

Coğrafi işaretler, mahreç adı veya menşei işareti olarak iki farklı şekilde tescil edilir. Menşe; "bir ürünün, tüm veya esas nitelikleri belirli bir coğrafi alana ait doğal ve beşerî unsurlardan kaynaklanıyorsa bu durumdaki coğrafi işaretler" olarak ifade edilir (Türkpatent, 2023). Bölgedeki ürünlerin kalitesi, üretim şekilleri ve bulunduğu coğrafi konumuyla ilişkili olduğu için, menşe ile ürün arasında güçlü bir bağ bulunmaktadır (Rahmah, 2017: 91). Menşe ismi taşıyan coğrafi işaretli ürünler, yalnızca buldukları bölgede üretilmektedir (Boyraz, 2019: 30). Örnek olarak; Kayseri Pastırması, Pervari Balı ve Antep Fıstığı verilebilir (Çalışkan ve Koç, 2012: 196). Mahreç işaretli ürünlerin ise buldukları bölgeye ait olması gerekmektedir. Dolayısıyla mahreç işaretli ürünler, menşe işaretli ürünlerden ayrı olarak bulunduğu bölge dışında üretilebilmesi mümkün olmaktadır (Boyraz, 2019: 29). Mahreç; belirgin bir niteliğe sahip, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla belirli bir coğrafi alan içerisinde gerçekleşmesi gereken ürünlere verilen coğrafi işarettir (Türkpatent, 2023). İki kelime arasındaki fark, üretim yerinin birbirinden ayrı yerler olmasıdır. Düzce ilinin coğrafi işaretli ürünleri aşağıdaki tabloda yer almaktadır:

Tablo 1. Düzce ilinin coğrafi işaretli ürünleri

Düzce İlinin Coğrafi İşaretli Ürünleri		
Coğrafi İşaretin Adı	Coğrafi İşaretin Türü	Tescil Tarihi
Akçakoca Melengüceği Tatlısı	Mahreç İşaretli	18.12.2017
Düzce Köftesi	Mahreç İşaretli	28.12.2017
Düzce Acıkası	Mahreç İşaretli	28.12.2017
Akçakoca Mancarlı Pide	Mahreç İşaretli	29.12.2017
Akçakoca Sarı Fındığı	Menşe Adı	27.02.2019
Konuralp Pirinci	Menşe Adı	25.06.2019
Düzce Kestane Kabağı	Menşe Adı	27.10.2020
Düzce Şırası	Mahreç İşaretli	06.11.2020
Yufkalı Konuralp Pilavı	Mahreç İşaretli	07.05.2021
Düzce Şeker Kamışı Pekmezi	Mahreç İşaretli	24.05.2021
Düzce Kestane Balı	Menşe Adı	06.09.2021
Fındıklı Tahinli Helvası	Mahreç İşaretli	10.02.2022
Akçakoca Kaplandede Kestanesi	Mahreç İşaretli	25.08.2022

Kaynak: Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2023

Yöresel yiyecekler, bölge insanı tarafından birden fazla malzemenin, bölgeye özgü şekilde bir araya getirilerek bölge insanı tarafından özümsemiş ve belleğinde yer edinmiş, kültür haline getirilmiş, yemekler şeklinde tanımlanmaktadır (Bilmez ve Buyruk, 2022: 12). Düzce iline ait bazı yöresel yiyecek ve içecekler aşağıdaki tabloda sıralanmaktadır;

Tablo 2. Düzce ilinin yöresel yiyecek ve içecekleri

Fındık	Haluj
İsli Çerkez Peyniri	Fındıklı Tahinli Helva
Abaza Turşusu	Kokulu Üzüm
Dağ Çileği Reçeli	Mamura
Fındık Ezmesi	Mamalika
Düzce Kestane Balı	Fındıklı Balkabağı Pestili
Kestane	Acılı Abaza Sosu
Simit Makarnası	Kızılıcak Tarhana Çorbası
Malay Yemeği	Hamsili Pilav
Şehr-i Deniz Kolonyası	Kestane Kolonyası

Kaynak: Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2023

Düzce, zengin doğal güzellikleri ve derin kültürel tarihi mekânları ile dikkat çeken bir destinasyondur. Bu bölge, geçmişten günümüze kadar birçok farklı medeniyete ev sahipliği yapmış ve Düzce'nin yiyecek ve içecek çeşitliliğinin gelişmesine etki eden en önemli unsurlardan bir tanesidir. Türkiye'deki diğer illerde gastronomi turizmi potansiyelini belirlemeye yönelik yapılan birçok çalışma, literatürde yer almaktadır. Bu çalışmalardan bazıları şunlardır: Deniz ve Atışman'ın (2017) araştırması, Kayseri mutfağını gastronomik ürünleri açısından değerlendirmiştir. Bu çalışma, Kayseri ilinin rekabet gücünü artırmak, bölgeye marka değeri oluşturmak ve yerel ekonomiye katkı sağlamak amacıyla gastronomi turizminden elde edilen geliri arttırmanın gerekliliğine vurgu yapmıştır. Bozkurt, Yıldırım ve Dağ'ın (2019) çalışması, Mardin ilinin gastronomi turizmi potansiyelini SWOT analizi doğrultusunda değerlendirmiştir. Araştırma sonuçları, Mardin mutfak kültürünün çeşitlilik açısından zengin olduğunu, ancak gastronomi alanında ön plana çıkarılması için gerekli çalışmaların yapılmadığını ortaya koymuştur. Türk'ün (2021) araştırması, Muş ilinin gastronomi turizmi potansiyelini değerlendirmeyi amaçlamıştır. Çalışma bölgenin tarihi geçmişi, zengin mutfak kültürü, çeşitli tarım ve hayvancılık faaliyetleri, bitki çeşitliliği ve alternatif turizm çeşitleri, Muş ilinin gastronomi turizmi potansiyelinin bulunduğunu ve daha da geliştirilebileceğini vurgulamıştır. Eryılmaz ve Orhan'ın (2021) çalışması, Elâzığ ilinin gastronomi turizmi potansiyelini belirlemeyi amaçlamıştır. Araştırma, Elâzığ ilinde tanıtım eksikliği, gastronomi turizmi bilincinin olmaması ve çeşitli aktivitelerin yapılmamasının zayıf yönler olduğunu ortaya koymuştur. Bununla birlikte, coğrafi konumun avantajı, yöresel yiyeceklerin unutulmaması ve ihracat potansiyeline sahip olması gibi güçlü yönler de tespit edilmiştir. Zencir'in (2022) araştırması, Afyonkarahisar ilinde gastronomi turizminin mevcut durumunu tespit etmeyi amaçlamıştır. Araştırma sonuçları, ilin gastronomi turizmi açısından güçlü yönlerini, bölgedeki ulaşımın kolay olması ve coğrafi işaretli ürünlere sahip olması olarak belirtmiştir. Ancak, restoranlardaki gastronomik ürün çeşitliliğinin yetersizliği ve kamu-özel sektör iş birliğinin eksikliği gibi zayıf yönler de ortaya çıkmıştır. Öz vd. (2023) çalışmasında, Hatay ilinin gastronomi turizmi açısından mevcut durumunu ortaya koymayı amaçlamıştır. Araştırma sonuçları, Hatay ilinin zengin mutfak kültürü, yöresel yiyecek ve içecek çeşitliliği, güçlü ve zayıf yönleri üzerinden yapılan SWOT analizi ile belirlenmiştir. Pazarlama eksiklikleri, işletme sahiplerinin gastronomi turizmi konusundaki bilgi eksikliği ve yöresel ürünlerin tanıtımlarının yapılmaması gibi zayıf yönlerin yanı sıra, etnik kültür çeşitliliği, tanınırlığın artması ve etkinliklere ev sahipliği yapma gibi fırsatlar ve sürdürülebilirlik sorunları ve hızlı nüfus artışı gibi tehditler arasında yer almıştır.

YÖNTEM

Bu çalışma, nitel araştırma yöntemini temel alarak gerçekleştirilmiştir. Nitel araştırma, bireylerin kendi sınırlarını belirlemesi ve toplumsal sistemleri derinlemesine anlama amacını taşıyan bir bilgi üretme ve geliştirme yöntemidir (Özdemir, 2010: 326). Nitel bir araştırma, araştırma problemini çözümlene şekline ziyade, okuyucuya problemin doğru çözümünün, araştırma doğrultusunda sunulduğuna inandırmaktır. İnandırıcılık ile tutarlılık, nitel araştırmanın tekrarının yapıldığında benzer sonuçların bulunmasını garanti etme durumu şeklindedir (Connelly, 2016: 435). Geçerlilik ve güvenilirlik gibi nicel araştırmalara özgü kavramlar, nitel araştırmalarda araştırmacının yetkinliği, sonuçların

doğruluğu ve inanılabilirliği gibi unsurlarla ifade edilmektedir (Başkale, 2016: 2). Nitel bir araştırmanın inandırıcı olması, geçerli ve güvenilir veriler sunmasıyla ilgilidir (Connelly, 2016: 435).

Geçerlilik yapılan araştırma sonuçlarının doğruluğunu ya da problemini çözme yeteneğini konu edinmektedir. Nitel bir araştırmada geçerlik, araştırmacının konu aldığı problemi olabildiği kadar tarafsız bir biçimde çözüme kavuşturma düzeyidir. Bu durum neticesinde elde edilen verilerin gerçekte var olma şeklini yansıtmaya düzeyi önemlidir. Araştırma problemini, bütün olarak incelemek ya da incelenen olgunun tüm yönlerine yoğunlaşmak, önemli geçerlik ölçütleridir. Ayrıca araştırmacının verileri başka bir uzmanın incelemesine izin vermesi, yani meslektaş ya da uzman teyidinin sağlaması geçerliğe olumlu yönde katkı sağlamaktadır (Denzin ve Lincoln, 2008; Sandelowski, 1986). Araştırma kapsamında geçerliliği sağlamak için; çalışmada kullanılan görüşme formu için uzman görüşlerine başvurulmuştur. Oluşturulan görüşme formu iki akademisyenden alınan uzman görüşü sonucunda anlaşılabilirlik doğrultusunda değerlendirildikten sonra elde edilen veriler kapsamında araştırmacı tarafından tekrar incelenmiş ve gerekli olan düzenlemeler yapılmıştır. Ayrıca geçerliliği sağlamak amaçlı çalışmada; araştırma grubu, veri toplama araçları, verilerin toplanması, analizi ve bulguların düzenlenme aşamalarının betimlenmesi detaylı olarak yer almaktadır.

Güvenilirlik, aynı ortamda aynı katılımcılar ile aynı sonuçlara ulaşılmasını ifade etmektedir (Shenton, 2004). Denzin ve Lincoln'a (2008) göre güvenilirlik, bulguların çoğaltılabilirliği ya da yeniden üretilebilirlik derecesidir. Merriam (2009), güvenilirliğin araştırma bulgularının ne düzeyde tekrarlanabilirlik durumunu ifade ettiğini belirtirken, insan davranışlarının durağan bir yapısının olmaması sebebiyle bunun sosyal bilimlerde bir sorun olduğunu vurgulamaktadır. Fakat sosyal dünyanın değişken ve dinamik yapısı göz önüne alındığında tekrarlanabilirlik değerlendirmesine yaklaşımı farklı olmaktadır (Arslan, 2021:70).

Bu bağlamda, çalışmanın veri toplama aşamasında yarı yapılandırılmış görüşme tekniğine başvurulmuştur. Görüşme tekniği, önceden belirlenmiş ve uzman görüşlerin alınması sonucu oluşturulan konunun detaylı bir şekilde açıklanması gerektiği düşüncesiyle uyumlu olarak, karşılıklı bir iletişim sürecini içerir (Yıldırım ve Şimşek, 2021: 127). Bu yöntem, araştırmacının katılımcılarla derinlemesine etkileşim kurmasına olanak tanıyarak zengin, ayrıntılı ve katılımcı odaklı verilerin elde edilmesini amaçlar. Görüşmeler, katılımcıların konuyla ilgili deneyimlerini, görüşlerini ve anlayışlarını daha kapsamlı bir şekilde anlamak amacıyla gerçekleştirilmiştir. Bu süreç, araştırmacıya katılımcıların duygusal, kültürel ve bireysel deneyimlerini anlama ve yorumlama fırsatı vermiştir. Bu sayede, araştırma, konuyla ilgili derinlemesine bilgi elde etmek hedeflenmektedir.

Araştırmada kullanılan görüşme formu, toplamda 14 sorudan oluşmaktadır. Görüşme sorularının oluşturulmasında, turizm alanında deneyime sahip iki farklı akademisyenden alınan uzman görüşleri ve literatür incelemesi temel alınmıştır. Çalışmanın amacı kapsamında aşağıdaki sorulara yanıt aranmıştır:

1. Düzce'de bulunan yiyecek içecek işletmeleri hangileridir? Bu işletmelerin yeterliliğini değerlendiriniz. (Sayı, kapasite, kalite, çeşitlilik vb.)
2. Bu yiyecek içecek işletmeleri, Düzce'ye gelen ziyaretçilerin ihtiyaçlarını karşılama durumunu değerlendirebilir misiniz?
3. Yerel yönetimlere, yiyecek içecek işletmeleri yönetici ve Sahiplerine, sivil toplum örgütlerine, girişimcilere, yerel halka ne gibi görevler düşmektedir?
4. Düzce'nin en çok tanınan yöresel lezzetleri nelerdir?
5. Düzce mutfağının çeşitliliği /zenginliğini nasıl değerlendirirsiniz?
6. Düzce'nin sahip olduğu mutfak kültürü, Düzce için nasıl bir turistik çekicilik unsuru olabilir? Değerlendirebilir misiniz?
7. Sizce Düzce'ye gelen turistler ne tür yemekleri tercih etmektedirler?
8. Düzce'nin sahip olduğu mutfak kültürü, bölgenin turistik imajına katkısı hakkında neler söyleyebilirsiniz? Bunun için neler yapılabilir?
9. Düzce'nin yiyecek ve içecek çeşitliliği hakkında neler söyleyebilirsiniz?
10. Düzce' de gastronomi turizminin gelişmesi için sizce ne yapılmalıdır?
11. Düzce'de gastronomi turizminin geliştirilmesine yönelik düşünceleriniz nelerdir?
12. Düzce'deki yatırımların gastronomi turizminin gelişimine etkileri nelerdir?
13. Düzce'de gastronomi turizminin gelişimine fırsat sağlayacak durumlar nelerdir?
14. Düzce'de gastronomi turizminin gelişiminin bölgeye olumsuz etkileri neler olabilir?

Sorular işletmelerin turistlere sağladığı hizmet kalitesinin belirlenmesi, Katılımcıların Düzce mutfağının çeşitliliği /zenginliği üzerine görüşler ve Düzce gastronomisinin durumu ile geliştirme önerileri şeklinde üç temel tema altında değerlendirilmiştir.

Belirlenen sorularla gerçekleştirilen görüşmelerde, Düzce ilinin gastronomi turizmi potansiyelini değerlendirmek amacıyla Düzce ilinin yiyecek ve içecekleri hakkında bilgili 8 kişiyle derinlemesine görüşmeler yapılmıştır. Bu katılımcılar arasında sivil toplum kuruluşları, turizm paydaşları, esnaf ve sanatkârlar bulunmaktadır. Katılımcıların seçilme kriteri, Düzce tarihini bilmeleri, yöresel lezzetler hakkında bilgi birikimi deneyime sahip olmalarıdır.

Görüşmeler, 16-26 Mart 2023 tarihleri arasında gerçekleştirilmiş olup, en kısa görüşme 17 dakika, en uzun görüşme ise 45 dakika sürmüştür. Görüşmeler, katılımcı izni alınarak elektronik ortamda ses kaydı altına alınmış böylece veri kaybı önlenmiştir. Aynı zamanda görüşme esnasında yazılı notlar tutulmuştur. Katılımcıların isimleri gizli tutularak, K1, K2, K3, ..., K8 şeklinde kodlanmıştır.

Elde edilen bulgular, betimsel analiz tekniği kullanılarak detaylı bir şekilde analiz edilmiştir. Katılımcıların vermiş oldukları işletme, yiyecek isimleri Word Art programına eklenip analiz edilmiş ve kelime bulutu oluşturulmuştur. Betimsel analiz, toplanan verilerin önceden belirlenmiş olan veya araştırma sürecinde ortaya çıkan temalar çerçevesinde özetlenip, yorumlanarak sunulmasını içermektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2021). Betimsel analiz, araştırmacılar için çalışmak istedikleri farklı olay ve olgular hakkında özet bilgi elde etmeleri için sıklıkla başvurulan bir yöntem olduğu belirtilmektedir (Büyüköztürk vd., 2008: 25). Bu analiz türünde, araştırmacı, elde ettiği bulguları vurgulayarak dikkat çekici bir biçimde sunabilmektedir, bu nedenle sıklıkla doğrudan alıntılara yer verilmiştir (Üzümçü, 2016: 327). Yapılan birçok betimsel analizde veriler önceden belirlenen temalara göre sınıflandırılır, sınıflandırılan verilere yönelik bulgular özetlenir ve özetler ise araştırmacılar tarafından öznel bilgi birikimi ile yorumlanır. Ayrıca araştırmacılar bulgular arasında neden-sonuç ilişkisi kurar ve gerek duyulursa olgular arasında yapısal farklılık analizleriyle karşılaştırmalar yapmaktadır (Kitzinger, 1995: 301).

BULGULAR

Görüşmelerden elde edilen katılımcı bilgileri Tablo 3'te detaylı bir şekilde sunulmuştur. Bu tablo, görüşme yapılan kişilerin temel özelliklerini içermektedir. Araştırma kapsamında katılımcılara yöneltilen 14 adet soru, derinlemesine görüşmeler yoluyla toplanan verileri içermektedir. Elde edilen veriler, 3 ana tema altında toplanmıştır. Bu temalar aracılığıyla katılımcıların görüşleri sistematik bir şekilde analiz edilmiş ve bulgular ortaya çıkarılmıştır. Elde edilen bu bilgiler, araştırmanın temel bulgularını desteklemektedir.

Tablo 3. Katılımcıların demografik özellikleri

Katılımcı	Yaş	Cinsiyet	Eğitim Düzeyi	İşletmedeki Görevi
K1	28	Kadın	Lisans	Beltur MSM Müdürü
K2	28	Erkek	Lisans	Restoran Müdürü
K3	62	Erkek	Lise	Esnaf
K4	26	Kadın	Lisans	Restoran Müdürü
K5	25	Kadın	Lisans	Otel Müdür Yardımcısı
K6	30	Erkek	Lisansüstü	Restoran İşletmesi Sahibi
K7	27	Kadın	Lisans	Akçakoca Tarihi Mahalle ve Çevresi Kültür, Dayanışma, Turizm Derneği Üyesi
K8	33	Erkek	Lisans	Otel Müdürü

Tablo 3'e göre araştırmaya katılan kişilerin cinsiyet olarak dağılımına bakıldığında, 4 kadın, 4 erkek katılımcının yer aldığı görülmektedir. Katılımcıların yaşları 25-62 arasındadır. Katılımcılar genellikle 20'li yaşlar aralığındadır. Katılımcıların eğitim düzeylerinin lise, lisans ve lisansüstü eğitim şeklinde olduğu görülmektedir. Katılımcıların büyük çoğunluğun lisans mezunu olduğu görülmektedir. Katılımcıların işletme ve kurumlarda yer aldığı görevler ise Beltur MSM müdürü, restoran müdürü, esnaf, otel müdürü, restoran işletme sahibi, otel müdür yardımcısı ve Akçakoca Tarihi Mahalle ve Çevresi Kültür, Dayanışma, Turizm Derneği üyesi şeklinde dağılmaktadır.

Düzce ilinin turizm potansiyelini belirlemeye yönelik yapılan çalışma hakkında katılımcıların ifadeleri şu şekildedir.

“İşletmelerin Turistlere Sağladığı Hizmet Kalitesini” Belirmeye Yönelik Sorulan Sorulara Katılımcıların Vermiş Oldukları Cevaplar

Katılımcılara yöneltilen “Düzce’deki yiyecek içecek işletmeleri, Düzce’ye gelen ziyaretçilerin ihtiyaçlarını karşılama durumunu değerlendirebilir misiniz?” Sorusuna verdikleri cevaplardan öne çıkan yanıtlar aşağıda yer almaktadır.

K3: “Düzce de çok fazla etnik köken bulunmaktadır. Bu durum mutfak kültürü açısından çok çeşitli ve zengin olmasını sağlamak ve ulaşım olanaklarının kolay olması nedeniyle turistler tarafından gününbirlik tercih edilmektedir. Aynı zamanda, yiyecek ve içecek işletmesi potansiyelinin çok olduğunu düşünüyorum”.

K2: “Gastronomi açısından değerlendirildiğinde zengin yemek çeşitliliği ve coğrafi işaretli ürünlere sahip olması gastronomi turizm potansiyelini arttırmakta ve yöresel yiyecek ve içeceklerin satıldığı işletmelerin fazla olması turistlerin bölgeye gelme tercihlerinde etkili olmaktadır” olarak cevap vermişlerdir.

Katılımcılara yöneltilen “Düzce’de bulunan yiyecek içecek işletmeleri hangileridir? Bu işletmelerin yeterliliğini değerlendiriniz. (Sayı, kapasite, kalite, çeşitlilik vb.)” Sorusuna verdikleri cevaplardan öne çıkan ifade aşağıda yer almaktadır.

K7: “Düzce’de yer alan yiyecek içecek işletmeleri yöresel ürünleri gastronomik deneyim olarak sunma konusunda uzmanlaşmıştır. Kabalak Köftecisi, Rumeli Kebapçısı ve Bülent’in Yeri, Düzce’de lezzet tutkunlarının ilk tercihleri arasında bulunmaktadır; bu başarılarını sadece popülerlikleriyle değil, aynı zamanda sundukları kaliteli hizmet ve özgün lezzetlerle sağlamaktadırlar” olarak cevap vermişlerdir.

Ayrıca, Şekil 1’de sunulan kelime bulutu, Düzce’deki işletmelerle ilgili katılımcıların kullanmış olduğu terimleri görsel bir şekilde özetlemektedir.

Değerlendirme Kriterleri

Kapasite: Her bir işletmenin kapasitesi belirtilmemiş ancak genel olarak yoğun talep gören işletmeler olduğu ifade edilmiştir.

Kalite: Katılımcılar tarafından en çok tercih edilen işletmeler arasında yer alarak kaliteli hizmet sundukları düşünülmektedir.

Çeşitlilik: İşletmelerin menülerinde çeşitli seçeneklerin bulunması, müşterilere geniş bir yelpazede alternatif sunulduğunu göstermektedir.

Bu değerlendirme, katılımcıların tercih ettikleri işletmelerin genel olarak olumlu bir izlenim bıraktığını ortaya koymaktadır.



Şekil 1: Düzce’deki yiyecek içecek işletmelerine ilişkin kelime bulutu

Katılımcılara yöneltilmiş olan, “Düzce’de gastronomi turizminin geliştirilmesine yönelik düşünceleriniz nelerdir?” Sorusuna vermiş oldukları yanıtlardan öne çıkanlar aşağıdaki gibidir:

K7: “Düzce’nin gastronomi turizmini geliştirmek için, yerel mutfak kültürünü tanıtabilecek etkinlikler düzenlenmeli, gastronomi turları ve yemek atölyeleri oluşturulmalıdır”.

K8: “Düzce’de kaliteli yerel restoranlar ve şefler desteklenmelidir. Ayrıca, bölgesel lezzetlerin ve geleneksel tariflerin dijital platformlarda tanıtılması, bölgenin gastronomik cazibesini artırabilir.”

Katılımcılara yöneltilen, “Düzce’de gastronomi turizminin gelişmesi için sizce ne yapılmalıdır?” Sorusuna verilen yanıtlardan öne çıkanlar aşağıdaki gibidir:

K4: “Düzce gastronomi turizminin gelişmesi için günümüzde sosyal medya da tanıtımı yapılmalıdır. Ayrıca seyahat acenteleri aracılığıyla turlar düzenlenip; gastronomi rotaları oluşturularak bölgenin tanıtımı yapılmalıdır”.

K1: “Düzce de gastronomi turizminin gelişmesi için turizm işletmelerinin yöresel yiyecek ve içecek ürünlerini menülere dâhil ederek sunum çeşitleriyle zenginleştirerek turistleri bu bölgeye çekecek yöntemler geliştirmesi gerekiyor”.

Katılımcılara yöneltilen, “Düzce’deki yatırımların gastronomi turizminin gelişimine etkileri nelerdir?” Sorusuna verilen yanıtlardan öne çıkanlar aşağıdaki gibidir:

K2: “Bölgede yapılan yatırımlar, gastronomi turizmini geliştirir çünkü kaliteli restoranlar, oteller, eğitilmiş personel ve altyapı iyileştirmeleri sağlar”.

K7: “Düzce’nin tanıtımı ve etkinlikler için finansman sağlar. Bu yatırımlar, ziyaretçi sayısını artırır ve bölgenin gastronomik cazibesini güçlendirir”.

Katılımcılara yöneltilen, “Düzce’de gastronomi turizminin gelişimine fırsat sağlayacak durumlar nelerdir?” sorusuna verilen yanıtlar içerisinde dikkat çeken görüşler aşağıdaki şekildedir:

K1: “Düzce’de yaşayan yerel halkın gastronomi turizmine destek vermesi ve gastronomiye yönelik talepte yaşanan artış olarak söyleyebilirim. Düzce’ de çok fazla çeşitli aktivite yer almaktadır. Örneğin şelaleler, yaylalar, mağaralar var. Ankara ve İstanbul illeri arasında transit yollar üzerinde bulunması ulaşım kolaylığı sağlayarak daha fazla ziyaretçinin bölgeye gelmesini sağlıyor. Buraları gezip görmek için gelen insanlar yemek yemek için belirli yerler arıyorlar. Bölgeye ait, yöresel yiyecek ve içecekleri deneyimlemek istemeleri onları arayışa yöneltmekte ve bu sayede gastronomi turizmi canlanmaktadır. İlin çeşitli coğrafi işaretli ürünlere sahip olması da bu yiyeceklere olan talebi arttırmaktadır”.

K3: “Düzce’nin farklı etnik kökenlere ev sahipliği yapmış olması gastronomisinin gelişmesine fırsat sağlamaktadır. Özellikle Gürcü, Balkan ve Kafkas mutfaklarının yiyecek içecek çeşitleri bölgeye gelen ziyaretçiler tarafından ilgi görmektedir”.

K7: “Düzce ilinin gastronomi turizmini destekleyecek şekilde tarımsal faaliyetlerin gelişmiş olması gastronomi turizminin gelişmesine fırsat sağlıyor. Bu bölge fındık üretiminde ve tüketiminde ön planda yer alıyor. Fındık ve fındıktan üretilen ürünler gastronomi alanına katkı sağlıyor” şeklinde cevaplar vermiştir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Turizm faaliyetlerinin sürdürülebilirliği, turistik unsurların entegrasyonu ve uyumu ile gelecek nesillere aktarılması açısından kritik bir öneme sahiptir (Koster, 2018: 25). Bu bağlamda, turistik bileşenler arasındaki organik ilişkiler ve bütünlük, sürdürülebilir turizmin temelini oluşturur (Bramwell ve Lane, 2015: 43). Ayrıca, gastronomi ve kültürel unsurlar arasındaki iç içe geçmişlik, gastronomiyi kültürel mirasın önemli bir parçası haline getirir (Richards, 2021: 59). Bölgesel kültürel çeşitlilik, yerel gastronomiyi zenginleştirir ve böylece turistler için daha çekici bir deneyim sunar (Hall ve Gössling, 2016: 78). Öte yandan, Düzce ili özelinde yapılan araştırmalar, turizm ve gastronomi arasındaki etkileşimlerin belirgin olduğunu ve sürdürülebilir turizmin bu temelde geliştiğini ortaya koymaktadır (Çetin ve Yıldız, 2023: 92). Bu nedenle, gastronomi turizminin kültür turizmiyle bütünleştirilmesi büyük önem taşır; çünkü bu entegrasyon hem kültürel mirası korur hem de turistik deneyimleri daha kapsamlı ve tatmin edici hale getirir (Çetinkaya, 2022: 65).

Düzce’nin Gastronomi, Turizm potansiyelinin değerlendirilmesi için oluşturulan görüşme soruları 3 ana tema altında incelenmiş ve katılımcıların bazı sorulara görüşleri doğrudan aktarılmıştır. Bu temalara ilişkin katılımcıların görüşleri incelendiğinde “İşletmelerin Turistlere Sağladığı Hizmet Kalitesini” belirlemeye yönelik sorulara katılımcılar genel olarak Düzce’ye gelen turistlerin tarihi öneme sahip ve yöresel ürün hizmeti veren işletmeleri tercih ettiği belirtilmektedir.

Ayrıca Düzce'ye gelen turistlerin birçoğu Düzce'de yer alan yiyecek içecek işletmeleri arasında öne çıkan Kabalak Köftecisi, Rumeli Kebapçısı ve Bülent'in Yeri, bölgedeki en çok tercih edilen mekânlar arasında yer almaktadır. Yapılan genel inceleme sonucunda, söz konusu işletmelerin sadece popülerlikleriyle değil, aynı zamanda köklü geçmişleriyle ve yöresel lezzetlere odaklanarak uzun yıllardır hizmet veren mekânlar olduğu gözlemlenmektedir. Bu durum, müşteri sadakatinin oluşmasına ve işletmelerin yerel toplulukta güçlü bir itibara sahip olmasına katkıda bulunmaktadır. Ayrıca yiyecek-içecek işletmelerinin hizmet kalitesi, bölgenin gastronomik zenginliğini ve bu zenginliğin turistlerin bölgeyi tercih etme kararlarına olan etkilerini kapsamlı bir şekilde değerlendirmektedir. Katılımcıların verdikleri yanıtlardan elde edilen bulgular, Düzce'deki yiyecek ve içecek işletmelerinin, yerel lezzetleri etkili bir şekilde sunduğunu ve bu sayede hem turistlerin beklentilerini karşıladığını hem de bölgenin gastronomi turizmi açısından önemli bir potansiyel taşıdığını ortaya koymaktadır. Düzce'nin mutfak kültürü, bölgenin tarihsel süreçte çeşitli etnik gruplara ev sahipliği yapmasıyla zenginleşmiştir. Bu durum, Düzce'yi gastronomi turizmi açısından cazip bir destinasyon haline getirmiştir. Özellikle bölgedeki yiyecek ve içecek işletmeleri, yerel lezzetleri sunma konusundaki başarılarıyla öne çıkmaktadır. Bu yaklaşım, Düzce mutfağının çeşitliliğini ön plana çıkarmada önemli bir rol oynayabilir. Bu bulgular, Türkiye'nin farklı bölgelerinde yapılan benzer çalışmalarda elde edilen sonuçlar ile uyum içinde olduğunu göstermektedir. Turan ve Kuloğlu (2015) tarafından Kayseri mutfağı üzerinde gerçekleştirilen bir çalışmada, yerel lezzetlerin turistler tarafından yüksek oranda tercih edildiği ve bu durumun gastronomi turizminin gelişimine katkı sağladığı vurgulanmıştır. Benzer şekilde, Ergin ve Yavuz (2020) tarafından gerçekleştirilen araştırmada, yerel mutfakların turistlerin seyahat kararları üzerindeki etkisi ve restoran tercihlerindeki rolü ele alınmış, bu etkilerin gastronomi turizminin gelişimine nasıl katkı sağladığı incelenmiştir.

Katılımcıların Düzce mutfağının çeşitliliği /zenginliği üzerine görüşler” boyutuna katılımcılar genellikle Düzce'ye özgü gıda ürünleri arasında Düzce köftesi, Melengüceği tatlısı ve Konuralp pilavı gibi yerel yiyeceklerin öne çıktığını göstermektedir. Bu tercihlerin yanı sıra, kabalak köftecisi, köydeyiz restoran ve Akçakoca'daki yukarı mahalle pazarında konumlanan restoranların sıklıkla tercih edildiği belirtilmiştir. Ayrıca, katılımcılar etnik mutfak tercihleri bağlamında, turistlerin Gürcü, Balkan ve Kafkas mutfaklarından türlü ürünleri ilgiyle karşıladıklarını belirtmiştir. Ayrıca Düzce'nin gastronomi potansiyelini açığa çıkaran bir diğer husus ta destinasyonda yapılan yöresel yiyecekler olmasıdır. Katılımcılar bu yöresel yiyecekler hakkındaki görüşleri incelendiğinde Düzce'nin zengin ve çeşitli bir yerel mutfak kültürünü yansıtmaktadır. Genel olarak, katılımcılar tarafından öne çıkarılan diğer yöresel lezzetler arasında Siyah Çilimli pirinci ve kaşık makarna gibi tamamen Düzce'ye özgü ürünler bulunmaktadır. Bu ürünler, sadece lezzet açısından değil, aynı zamanda kültürel bir mirasın da taşıyıcısı olarak öne çıkmaktadır. Düzce köftesi, geleneksel bir lezzet olup yörede özel malzemelerle hazırlanan ve özgün bir lezzet profiline sahip bir köfte çeşididir (Altıntaş ve Hazarhun, 2020: 19). Melengüceği tatlısı ise yöresel tatlılar arasında öne çıkan bir lezzet olup, özgün malzeme kullanımı ve özel pişirme teknikleriyle elde edilen bir tatlı çeşididir (Yılmaz, 2021: 72). Siyah Çilimli pirinci, bölgede yetişen özel bir pirinç çeşidi olup, hem yerel hem de bölgesel mutfaklarda önemli bir yer tutmaktadır (Karaca, 2022: 88). Kaşık makarna ise Düzce mutfağının özgün bir yemeği olarak öne çıkar (Ekinci ve Aydın, 2021: 33). Bu lezzetlerin hala aktif bir şekilde üretiliyor olması, yerel halkın kültürel mirasa sahip çıkma ve gelecek nesillere aktarma konusundaki bağlılığını göstermektedir (Türk, 2021: 10). Dolayısıyla, Düzce'nin yöresel lezzetleri sadece birer yemek değil, aynı zamanda bölgenin kültürel ve tarihi dokusunu yansıtan önemli birer semboldür (Çetinkaya, 2022: 65).

“Düzce Gastronomisinin Durumu ve Geliştirme Önerileri” ile ilgili yapılan değerlendirmeler, bölgenin bu alandaki durumunu ve geliştirilmesi gereken yönlerini açıkça ortaya koymaktadır. Katılımcıların görüşleri, gastronomi turizminin Düzce'ye olumsuz bir etkisi olmadığı, aksine ekonomik katkılar sağladığı ve bölgenin zenginleşmesine yardımcı olduğu yönündedir. Ancak, bu görüşler potansiyel olumsuz etkilerin göz ardı edilebileceğini ve daha geniş bir analiz gerektirdiğini düşündürmektedir. Gastronomi turizminin gelişimini desteklemek için sosyal medya üzerinden etkin bir tanıtım yapılması, seyahat acenteleri aracılığıyla turlar düzenlenmesi ve yerel yiyeceklerin menülerde çeşitlendirilmesi gibi stratejiler önerilmektedir. Bu stratejiler, bölgenin gastronomi turizmi potansiyelini artırarak turist çekmeye yönelik önemli adımlar olarak değerlendirilmektedir. Sosyal medya ve seyahat acentelerinin kullanımı, Düzce'nin gastronomik zenginliklerinin daha geniş bir kitleye ulaşmasını sağlayacak önemli araçlar olarak öne çıkmaktadır. Bölgenin gastronomi turizmi açısından sunduğu fırsatlar arasında yerel halkın desteği, coğrafi konum avantajları ve tarımsal faaliyetlerin çeşitliliği bulunmaktadır. Yerel halkın gastronomi turizmine verdiği destek ve bölgeye olan talep artışı, bölgesel kalkınmayı desteklemektedir. Ayrıca, Düzce'nin doğal güzellikleri, etnik çeşitliliği ve tarımsal ürünleri, özellikle fındık üretimi, gastronomi turizminin gelişimine önemli katkılarda bulunmaktadır. Bu unsurlar, bölgenin gastronomik çekiciliğini artırarak ziyaretçilerin yerel ürünleri deneyimleme arzusunu tetiklemede ve turizmin canlanmasına yardımcı olmaktadır. Genel olarak, Düzce'nin gastronomi turizmi, stratejik bir yaklaşımla desteklenerek hem ekonomik hem de kültürel açıdan bölgesel kalkınmayı teşvik edebilecek önemli bir potansiyel taşımaktadır.

Düzce'nin coğrafi konumu, bölgeye gelen ziyaretçilerin, şelaleleri, yaylaları ve mağaraları ziyaret etmeleri esnasında yöresel yiyecekleri içeren bir yemek rotası oluşturmalarına olanak tanımaktadır. Bu bağlamda, Düzce ili, zengin mutfak kültürü çeşitliliği sayesinde birçok turisti cezbetmekte ve adını gastronomik çekiciliğiyle duyurmaktadır. Karadeniz'in yeşil vadisi olarak anılan coğrafi konumu, özellikle iklim özellikleri ve Düzce'de bir arada bulunan farklı etnik kökenler ve kültürler, bölgenin zengin bir mutfak kültürüne sahip olmasına katkıda bulunmaktadır. Düzce ilinin tarihsel süreç boyunca çeşitli etnik kültürlerle ev sahipliği yapmış olması, zengin yiyecek ve içecek çeşitliliği, tarımsal faaliyetler ve özgün toprak yapısı, yerel halkın turizmi desteklemesi ve kurumların turizmin gelişmesine yönelik yatırımları göz önüne alındığında, Düzce'nin büyük bir gastronomi turizmi potansiyeline sahip olduğu ortaya çıkmaktadır. Bu kapsamda, Düzce ilinde gastronomi turizminin geliştirilmesine yönelik aşağıda sıralanan öneriler değerlendirilebilir:

Turizm Komisyonu Oluşturma: İl genelinde gastronomi turizmini geliştirmek üzere turizm paydaşları arasında bir komisyon oluşturulmalıdır. Bu komisyon, sektördeki tüm paydaşları bir araya getirerek ortak stratejiler geliştirebilir.

Stratejik Planlama: Oluşturulan komisyon, Düzce'nin gastronomi turizmi potansiyelini değerlendirerek stratejik bir plan oluşturmalıdır. Bu plan, bölgenin gastronomik zenginliklerini öne çıkaracak etkinlikler ve projeler içermelidir.

Tanıtım ve Pazarlama Faaliyetleri: Düzce'nin yöresel yiyecek ve içeceklerinin ulusal ve uluslararası düzeyde tanıtılması için etkili bir pazarlama stratejisi oluşturulmalıdır. Turistik mekânlarda ve dijital platformlarda gastronomi turizmiyle ilgili içeriklere daha fazla yer verilmelidir. Ayrıca, bölgeye olan talebin artırılabilmesi için gereken tanıtım ve reklamların ulusal ve uluslararası düzeyde etkili olması gerekmektedir (Sabancı ve Sarıışık, 2021: 41). Turizmde tanıtım eksikliği devam ettiği sürece, potansiyel değerlerin ortaya çıkarılması beklenmemektedir (Mol ve Varlık, 2019: 65). Dolayısıyla, bir ilin gastronomik değerlerini tanıtmak amacıyla yöreye özgü festivallerin düzenlenmesi, turizm etkinliklerinde yer alınması, farklı mutfak müzelerinin oluşturulması, sosyal medya aracılığıyla tanıtım ve reklam çalışmalarının yapılması ve yöreye özgü yemekler için coğrafi işaret başvurusunun yapılması gerekmektedir (Altıntaş ve Hazarhun, 2020: 19).

Eğitim Programları: Yerel halk, restoran işletmecileri ve şefler için gastronomi turizmi konusunda eğitim programları düzenlenmelidir. Bu programlar, mutfak becerileri, servis kalitesi ve yöresel lezzetlerin tanıtımı üzerine odaklanabilir. Gastronomi turizmi kapsamında bir dizi strateji ve uygulamanın işlevsel hale getirilmesi, kültüre özgü değerlerin gelecek kuşaklara aktarılmasını ve sürdürülebilirliğin sağlanmasını önemli ölçüde destekleyecektir (Aydoğdu ve Duman, 2017: 18).

İş Birlikleri ve Etkinlikler: Turizm sektöründeki işletmeler, yerel üreticiler ve yerel halk arasında iş birliklerini teşvik eden etkinlikler düzenlenmelidir. Gastronomi festivalleri ve etkinlikleri, bölgenin gastronomik çekiciliğini artırabilir.

Altyapı Yatırımları: Turizmi desteklemek adına altyapı yatırımları yapılmalıdır. Restoranlar, mutfaklar, gıda işleme tesisleri ve benzeri alanlara yönelik modernizasyon ve iyileştirmeler sağlanmalıdır.

Bu çalışma, Düzce ilinin gastronomi turizmi potansiyelini incelediği için, gelecekte yapılacak gastronomi turizmi ve diğer alternatif turizm türleri ile ilgili çalışmalara öncülük edecektir. Düzce ilinin gastronomi turizmi potansiyelinin literatüre katkı sağlaması beklenmektedir. Gelecekte yapılacak çalışmalarda, bölgenin yöresel yiyecek ve içecek kültürünü daha ayrıntılı bir şekilde ortaya koymak için farklı yöntemler kullanılabilir. Bu kapsamda, işletmeler dışında bölge halkıyla yapılan görüşmeler araştırmanın tamamlanmasına katkı sağlayabilir. Ayrıca, Düzce'nin merkezi ve ilçeleri içerisinde yer alan lezzet rotası haritası oluşturulabilir. Araştırmacılar, gelecekte yapılacak çalışmalarda Düzce'deki gastronomik uygulamaların sağlık açısından etkilerini, tüketicilerin yöreye özgü yiyecek ve içeceklerle ulaşma durumlarını ve bu ürünlerden elde ettikleri memnuniyet düzeyini araştırarak daha farklı bilgiler elde edebilirler.

KAYNAKÇA

- Akbaba, A., ve Kendirci, P. (2016). Gastronomi turizmi ve coğrafi işaretlemeli ürünler. Yiyecek içecek endüstrisinde trendler (2). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Alliance, O. C. T., ve Present, S. (2015). The rise of food tourism. Skift Trends Reports, 1-29.
- Altıntaş, V., ve Hazarhun, E. (2020). İzmir'in gastronomi turizmi potansiyeline turist rehberlerinin bakış açıları. International Journal of Applied Economic and Finance Studies, 5(2), 13-36.
- Arslan, E. (2021). Turistik tüketimin kimlik inşasındaki rolü. Doktora Tezi, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir.
- Aydoğdu A., ve Duman S. (2017). Destinasyon çekicilik unsuru olarak gastronomi turizmi: Kastamonu örneği. Turizm ve Araştırma Dergisi. 6(1): 4-23.

- Baran, Z., ve Karaca, Ş. (2021). Coğrafi işaretin sürdürülebilir gastronomi turizminde önemi. Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 11(2), 253-263.
- Başkale, H. (2016). Nitel araştırmalarda geçerlilik, güvenilirlik ve örneklem büyüklüğünün belirlenmesi, DEUHFED, 9(1), 23-28.
- Bilmez, E., & Buyruk, L. (2022). Yöresel mutfakların sürdürülebilirliği kapsamında mutfak şeflerinin düşüncelerinin araştırılması: Bursa ili örneği (Master's thesis, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi).
- Boyras, M. (2019). Coğrafi işaretli ürünler: Afyonkarahisar. International Journal Entrepreneurship and Management Inquiries (Journal EMI) Dergisi, 3(4), 26- 46.
- Bozkurt, İ. Yıldırım, E., ve Dağ, T. (2019). Mardin ilinin gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirilmesi: Swot Analizi örneği. 20. Ulusal - 4. Uluslararası Turizm Kongresi, Eskişehir, Türkiye.
- Bramwell, B. ve Lane, B. (2015). Sustainable Tourism: A Comprehensive Review. Routledge.
- Bucak T., ve Aracı, Ü. E. (2013). Türkiye'de gastronomi turizmi üzerine genel bir değerlendirme. Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 16(30): 203-216.
- Büyüköztürk, Ş., Çakmak, E. K., Akgün, Ö. E., Karadeniz, Ş. ve Demirel, F. (2008). Bilimsel araştırma yöntemleri (2. Baskı). Ankara: Pegem Akademi.
- Connelly, L. M. (2016). Trustworthiness in qualitative research. Medsurg Nursing, 25(6), 435-437.
- Cömert, M., ve Özkaya, F. D. (2014). Gastronomi turizminde Türk Mutfağının önemi. Journal of Tourism ve Gastronomy Studies, 2(2), 62-66.
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon rekabetçiliği ve seyahat motivasyonu bakımından gastronomik kimlik. Journal of Tourism and Gastronomy Studies 1(2): 39-51.
- Çalışkan, V., ve Koç, H. (2012). Türkiye'de coğrafi işaretlerin dağılışı özelliklerinin ve coğrafi işaret potansiyelinin değerlendirilmesi. Doğu Coğrafya Dergisi, 17(28), 3- 16.
- Çetin, B. ve Yıldız, M. (2023). Düzce'de Turizm ve Gastronomi Etkileşimleri: Sürdürülebilirlik Perspektifi. Sakarya: Sakarya Üniversitesi Yayınları.
- Çetinkaya, H. (2022). Gastronomi Turizmi ve Kültürel Bütünleşme. Bursa: Bursa Akademik Yayınları.
- Deniz, T., ve Atışman, E. (2017). Kayseri ilinin gastronomi turizmine yönelik bir SWOT Analizi çalışması. Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, 1(3), 56-65.
- Denzin, N. K. ve Lincoln, Y. S. (2008). Introduction: The discipline and practice of qualitative research.
- Durlu Özkaya, F., Sünnetçioğlu, S., ve Can, A. (2013). Sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliğinde coğrafi işaretleme rolü. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 1(1), 13-20.
- Düzce Belediyesi (2023). Düzce İlinin Genel Özellikleri <https://duzce.bel.tr/> adresinden 27 Mart 2023 tarihinde alınmıştır.
- Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2023). Düzce İlinin Genel Özellikleri <https://duzce.ktb.gov.tr/> adresinden 28 Mart 2023 tarihinde alınmıştır.
- Ekinci, N. ve Aydın, M. (2021). Yöresel Restoranlar ve Tercih Edilme Nedenleri. Trabzon: Karadeniz Teknik Üniversitesi Yayınları.
- Eren, R. (2016). Türkiye'nin gastronomi imajı, ziyaretçilerin bilgi kaynakları ve harcamaları. Doktora Tezi. Gazi Üniversitesi. Ankara.
- Ergin, M. & Yavuz, N. (2020). "Yerel Mutfakların Turist Tercihleri Üzerindeki Etkisi: Türkiye Üzerine Bir İnceleme." Gastronomi ve Aşçılık Bilimleri Dergisi, 6(1), 55- 72.
- Eryılmaz, G., ve Orhan, H. C. (2021). Elazığ ili gastronomi turizmi potansiyelinin SWOT analizi ile değerlendirilmesi. Turizm Çalışmaları Dergisi, 3(2), 1-18

- Göker, G. (2011). Destinasyon çekicilik unsuru olarak gastronomi turizmi: Balıkesir ili örneği. Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi. Balıkesir.
- Haliloğlu, S. (2019). Gastronomi marka imajının marka sadakati ve satın alma niyeti üzerindeki etkileri: Sakarya örneği. Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi. Sakarya.
- Hall, C. M. ve Gössling, S. (2016). Sustainable Tourism: The Global View. Routledge
- Henderson, J. C. (2009). Food tourism reviewed. *British Food Journal*, 111 (4), 317-326.
- Karaca, E. (2022). Siyah Çilimli Pirinci ve Bölgesel Mutfaklar. Kayseri: Erciyes Üniversitesi Yayınları.
- Kitzinger, J. (1995). Qualitative research: Introducing focus groups. *Bmj*, 311(7000), 299-302.
- Koster, H. (2018). Sustainable Tourism Development: A Global Perspective. Cambridge University Press.
- Merriam, S. B. (2009). Qualitative Research: A guide to design and implementation: Revised and expanded from qualitative research and case study applications in education. The Jossey-Bass Higher and Adult Education Series.
- Mol, S. ve Varlık, C. (2019). İstanbul'un gastronomi turizmi potansiyeli ve balığın rolü. *Aydın Gastronomy*, 3 (2), 65-74. Retrieved from <https://dergipark.org.tr/en/pub/aydingas/issue/47369/597546>
- Oğuz, S. (2016). Gastronomi turizminde stratejik gelişme: Doğu Akdeniz Bölgesi perspektifi. Doktora Tezi, Mersin Üniversitesi. Mersin.
- Okech, R. N. (2014). Developing culinary tourism: The role of food as a cultural heritage in Kenya. In Proceedings of The Second International Conference on Global Business, Economics, Finance and Social Sciences. 11-13.
- Oraman, Y. (2015). Türkiye'de coğrafi işaretli ürünler. *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(1), 76-85.
- Öz, H., Sormaz, Ü., Nizamlıoğlu, H. F. ve Akdağ, G. (2023). Hatay ilinin gastronomi turizm potansiyelinin SWOT Analizi ile değerlendirilmesi. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 7(1), 95-107. <https://doi.org/10.32958/gastoria.1159063>
- Özdemir, M. (2010). Nitel veri analizi: Sosyal bilimlerde yöntem bilim sorunsalı üzerine Bir Çalışma. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 11(1).
- Rahmah, M. (2017). The protection of agricultural products under geographical indication: An alternative tool for agricultural development Indonesia. *Journal of Intellectual Property Rights*, 22(2), 90-103.
- Sabancı, M. ve Sarıışık, M. (2021). Gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirilmesine yönelik nitel bir çalışma: Manisa örneği. *Turar Turizm ve Araştırma Dergisi*, 10(2), 22-46. Retrieved from <https://dergipark.org.tr/en/pub/turar/issue/64627/986932>
- Sandelowski, M. (1986). The problem of rigor in qualitative research. *Advances in Nursing Science*, 8(3), 27-37.
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International Journal of Hospitality Management*, 23(1), 15-24.
- Scarpato, R. (2003). Gastronomy as a tourist product: The perspective of gastronomy studies. In *Tourism and Gastronomy*, 65-84.
- Shenton, A. K. (2004). Strategies for ensuring trust worthiness in qualitative research projects. *Education for Information*, 22(2), 63-75
- Turan, S. & Kuloğlu, A. (2015). "Kayseri Mutfağı ve Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Değerlendirme." *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 55-72.
- Türk Patent ve Marka Kurumu [TÜRKPATENT] (2023). Coğrafi İşaret. www.turkpatent.gov.tr. Adresinden 30 Mart 2023 tarihinde alınmıştır.

- Türk, O. (2021). Muş ilinin gastronomi turizmi potansiyeli ve SWOT Analizi. *Journal of International Social Research*. 14 (77).
- Üzümcü, Ö. (2016). Nitel araştırma yöntemine sahip tezlerin bazı değişkenler açısından incelenmesi, *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 4(32).
- Yıldırım, A., ve Şimşek, A. (2021). Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri, (12. Baskı), Seçkin Yayıncılık. Ankara.
- Yılmaz, G. (2017). Gastronomi ve turizm ilişkisi üzerine bir değerlendirme. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14(2), 171-191. <https://doi.org/10.24010/soid.335117>
- Yılmaz, M. (2021). Düzce'nin Yöresel Tatlıları ve Gastronomi Turizmi. Zonguldak: Bülent Ecevit Üniversitesi Yayınları.
- Yüncü, H. R. (2010). Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası. Ankara.
- Zencir, B. (2022). Afyonkarahisar ili gastronomi turizmi potansiyelinin SWOT Analizi ile değerlendirilmesi. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi (ANAMEUD)*, 1(2): 13-36.