

## YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE YÖRESEL MUTFAK UYGULAMALARI: GAZİANTEP ÖRNEĞİ

*Regional Kitchen Applications In Food And Beverage Operations: Sample of Gaziantep*

\* Şule Kaya

\*\*Doç. Dr. Ümit SORMAZ

### ÖZET

Yöresel mutfak uygulamaları, yaşadıkları coğrafyayı en iyi şekilde tanıtmalarına ve tarihin izlerini taşımasına rağmen bugün olması gerektiği yerde değildir. Geçmişten günümüze kadar yöresel olarak yapılan birçok yiyecek ve içeceğin unutulmasının birçok sebebi olmasına rağmen, en önemli nedenleri arasında yörede faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinde yöresel mutfak ürünlerinin hazırlanma ve sunulma durumunun yetersiz olmasıdır.

Bu araştırmanın amacı, Gaziantep'te faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerindeki yöresel mutfak uygulamalarını saptamaktır. Araştırmanın evrenini, Gaziantep' te faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmeleri oluşturmakta olup, gönüllü olarak araştırmaya katılan 125 yiyecek ve içecek işletmesi ise araştırma örneklemini oluşturmaktadır. Çalışmanın ilk iki bölümünde Gaziantep mutfağı ile ilgili teorik bilgilere yer verilmiştir. Üçüncü bölümde Güneydoğu' nun en büyük ili olan Gaziantep' te faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerindeki yöresel mutfak uygulamalarını belirlemek amacıyla yüz yüze görüşme tekniği uygulanarak, bir anket çalışması gerçekleştirilmiştir. Elde edilen anket verileri kullanılarak, frekans dağılımları incelenmiş ve chi-square testi çerçevesinde işletmelerin Gaziantep mutfağı yöresel yemeklerinden en çok et yemeklerini servis ettiği saptanmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Türk mutfağı, Yöresel mutfaklar, Gaziantep, Yöresel mutfak uygulamaları.

### ABSTRACT

Local cuisine practices are not at exactly where they need to be today in terms of significance although they function the best in introducing the geography they belong to and reflect traces of its history. There are plenty of reasons as to why many regional foods and beverages from past to today have vanished and been forgotten, but it is probably one of the most influential that there is a lack production and presentation facilities at food and beverage enterprises that are running in the region.

The purpose of this research is to discover the local cuisine practices of food and beverage enterprises running in Gaziantep, Turkey. The target universe of the study is the food and beverage enterprises in Gaziantep, and the sample of the study consists of 125 food and beverages services personnel that have volunteered to participate in the study. The study designed with this aim has been formed in three main sections. The first two sections of the study include theoretical information about Gaziantep local cuisine; and the third section includes the findings of the survey applied using the face- to-face interview technique to discover the regional/local cuisine practices at food and beverage enterprises in Gaziantep, which is the largest city in the southeast of Turkey. Using the survey data gathered, frequency distributions have been analyzed, and in the light of the chi-square test it has been detected that enterprises serve meat dishes the most of all the Gaziantep cuisine local dishes.

**Keywords:** The Turkish Cuisine, Local cuisines, Gaziantep, Local cuisine applications.



#### Yayın Bilgileri

Kabul tarihi: 10.05.2018

Yayın tarihi: 20.01.2019

#### Yazar Bilgileri

\*ORCID: 0000-0002-2263-3584

Email: sule\_colbay@hotmail.com

\*\*ORCID: 0000-0001-7514-1500

Email: usormaz@konya.edu.tr



## GİRİŞ

İnsanların diğer bütün canlı varlıklardan farklı olarak en temel ihtiyaçlarından biri olan beslenmeyi sanata dönüştürdüğü bildirilmektedir (Baysal ve Küçükaslan, 2003: 4). Gelişen teknolojinin sağlıklı beslenmeye olan olumsuz etkileri ve bundan kaynaklı toplumda kronik hastalıkların artmasının yanında geleneksel ve yöresel mutfak kültürünü de olumsuz etkilediği söylenebilir. Özellikle gençler başta olmak üzere toplumda geleneksel ve yöresel mutfak ve mutfak kültürlerinin yaşatılması ve nesilden nesile aktarımının istenilen düzeyde olmaması, sahip olunan mutfağın ve mutfak kültürünün sürdürülebilirliği açısından tehlike arz ettiği bilinen bir gerçektir.

Bir toplumun yaşayış şekli toplumun beslenme kültürünü yansıttığı gibi yemek yeme alışkanlıkları toplumdan topluma farklılık göstermektedir. Bu nedenle, ülkelerin mutfağı ve mutfak kültürlerinin temel özellikleri sahip oldukları coğrafyadan etkilenmekte ve insanlar yaşadıkları bölgenin coğrafyasına bağlı olarak elde edebildikleri yiyecekleri mutfaklarında sıkça kullanabilmektedirler (Maviş, 2003: 13). Buna bağlı olarak toplumların sahip olduğu mutfak kültürlerinde farklılıkların oluşmasına neden olmaktadır.

Kültür ve yemek; beşeri bilimlerin temel kavramlarından kabul edilmektedir. Kültürün var olduğu topluma şekil veren bir öge olduğunu göz önünde bulundurursak; yemek kültürün özelliklerini içeren ve kültürle doğrudan ilişkili olan bir kavramdır (Sağır, 2012: 2676). En renkli ve zengin mutfaklar arasında yer alan Türk Mutfağı ve Türk Mutfak kültürü, Türk toplumlarının dünyanın en eski topluluklarını meydana getirmiş olmasından kaynaklanmaktadır (Dereli, 1989:2). Türk mutfağının özelliklerinden biri olan çeşit zenginliği, Türkiye' nin coğrafi konumu ve geçirmiş olduğu tarihi süreç ile birlikte yemek yapımında kullanılan çok çeşitli baharatlarla, pişirme şekilleriyle ve zengin iklim koşullarıyla yakından ilişkilendirilebilmektedir (Baysal, 1997; Durlu, Özkaya ve Kızılkaya, 2009).

Bu çalışmada, Gaziantep ilinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin yöresel mutfak uygulamaları üzerine elde edilen veriler yorumlanmıştır.

## KAVRAMSAL ÇERÇEVE

### **Mutfak ve Mutfak Kültürü**

Evlerimizde fiziki bir alan olarak, yiyecek ve içeceklerin temizlenip hazırlandığı ve bazen tüketildiği yer olarak ifade edilebilen mutfak, yalnızca evlerimizin bir kısmını oluşturan fiziki bir alan değil, aynı zamanda kültürün bir parçası olarak karşımıza çıkmaktadır (Aktaş ve Özdemir, 2007: 3).

Mutfak terimini, "heykel sanatı ya da dans gibi kültürün ifade ediliş yöntemlerinden biridir" şeklinde tanımlayan Davis ve McBride (2008:2) ve "beslenmeyi sağlayan yemek, yiyecek, içecek türleri ve bunların hazırlanma, pişirilme, saklanma ve tüketilme sürecini; buna bağlı mekân ve araç-gereç, yeme-içme geleneği ile bu çerçevede gelişen inanış ve uygulamalardan oluşan bütünsel ve kendine özgü bir kültürel yapı" olarak tanımlayan Maviş (2003: 58) mutfak ile kültürün güçlü bağına vurgu yapmaktadır. Buradan hareketle mutfak kültürü kavramının; insanların beslenmesini sağlayan yiyecek içecek türlerinin



hazırlanma, pişirilme, tüketilme ve saklanması kapsayan bir süreci karşıladığı görülmektedir. Tüm bunlarla birlikte bu işlemlerin gerçekleştirildiği mekân, araç-gereç, yeme-içme geleneği, inanç ve uygulamalardan oluşan kendine özgü kültürel bir yapıyı da içinde barındırdığı ifade edilmektedir (Durlu, Özkaya ve Kızılkaya, 2009: 266).

Kültürün var olduğu topluma şekil veren bir öge olduğunu göz önünde bulundurursak; yemek kültürün özelliklerini içeren ve kültürle doğrudan ilişkili olan bir kavramdır (Sağır, 2012: 2676). Bu durumda kültür, toplum hakkında birçok bilgi verdiği için bazen yemeğin kendisi bazen de özelliklerinden biri olduğunu söylemek yanlış olmaz.

Bir bölgede yaşayan insanların yemek kültürüne bakıldığında; yaşadıkları coğrafya, dini inanışlar, ekonomik ve sosyal durum vb. konularda bilgi sahibi olmak mümkündür. Örneğin, tuzlu su ürünlerini sıkça tüketen bir toplumun dağlık bir coğrafyada yaşamadığı anlaşılabilir. Yine aynı şekilde, soğuk bölgelerde vücut ısısını korumak için bolca yağlı ve şekerli yiyecekler tercih edilirken, sıcak bölgelerde hafif yiyeceklerin tercih edildiği gözlemlenebilir (Güler, 2007).

### **Türk Mutfak Kültüründe Yöresel Yemeklerin Önemi**

Yöresel yemekler, yapıldığı bölgenin kültürünün kimliği konumundadır. Yöresel yemeklerin ana malzemesinin ne olduğu, o malzemenin hangi koşullarda elde edildiği, nasıl işlendiği, kullanılan pişirme teknikleri, yemeğin hangi mevsimde yendiği ve nasıl servis edildiği gibi birçok faktör bölge bölge farklılık gösterdiğinden özel olarak irdelenmesi gerekliliğini doğurmuştur (Halıcı, 2009).

Ülkemizde bugün çoğunlukla Marmara Bölgesi'nde yaşayan Kafkasya kökenli halkların yöresel mutfaklarında yoğun olarak et ve hamur işleri bulunması buldukları bölge koşulları ile açıklanabilir. Yiyecekler ve içecekler, üretildikleri bölgenin kültürel niteliğine göre simgesel bir değer taşımaktadır. Bu bağlamdan hareketle yemek, aynı zamanda hem kültürü etkilemekte hem de kültürden etkilenmektedir (Sağır, 2012: 2679).

### **Gaziantep Mutfak Kültürü**

Gaziantep, tarihi milattan binlerce yıl öncesine uzanan, antik çağlardan bu yana çeşitli uygarlıklara beşiklik eden, farklı dil, din, ırklardan insanların kültürlerinin harmanlandığı, damıtıldığı ve bugünlere taşındığı bir şehirdir (Arsunar,1962: 10). Gaziantep' in tarihsel süreçte sürekli ticaret ve üretim merkezi olması nedeniyle zengin bir mutfak kültürüne sahip olduğu belirtilmektedir (Çiftçi, 1971: 57).

Gaziantep mutfak kültürünün zenginliğini sağlayan ana kaynaklardan biri yemek türlerinin çeşitliliğidir. Gaziantep mutfağında ana yemek tek çeşittir. Ancak yemekler hazırlanırken yanında bir çeşit sulu, bir çeşit kuru yemek olmasına, uygun salata, cacık, taze soğan, sarımsak, nane, pırpırım, aşıotu, yarpuz gibi sebze ve yeşilliklerin yenilmesine, şerbet veya ayran içilmesine özen gösterilir (Tokuz, 2002: 56). Gaziantep mutfağındaki yemekler içerik ve yapılaş teknikleri bakımından şu şekilde sınıflandırılabilir (Artun, 1998: 78; Özsabuncuoğlu, 2009; Tokuz, 1995: 37):

1. Çorbalar
2. Et yemekleri



3. Dolma ve sarmalar
4. Sebze yemekleri
5. Pilavlar
6. Hamur işleri
7. Piyazlar ve salatalar
8. Tatlılar
9. İçecekler

Yaratıcılığı ekonomik, sosyal, kültürel ve çevresel sürdürülebilir kalkınmanın stratejik bir faktörü olarak belirlemiş şehirler içinde ve arasında uluslararası işbirliğini geliştirmeyi hedefleyen ve böylelikle UNESCO'nun kültürel çeşitlilik ideallerini destekleyen "UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı" na 2015 yılında mutfağıyla ünlü Gaziantep şehri dâhil olmuştur (GBB, 2016).

## **YÖNTEM**

### **Araştırma Konusu ve Problemi**

Araştırma, turizm işletmelerinin yöresel mutfak uygulamalarını tespit etmek amacıyla planlanmıştır. Son dönemlerde yoğun ilgi gören ve sağlıklı beslenme açısından tavsiye edilerek ön planda tutulan yöresel mutfak, başta yörenin önemli tanıtım unsuru olan turizm işletmeleri olmak üzere toplumun çeşitli kesimlerinde günlük hayattaki uygulamaları azalarak unutulmaya başlandığı ve yeni nesillere aktarma beklenenin altında kaldığından sürdürülebilirliği tehlikeye girmiştir. Bu nedenle, yöresel mutfak ürünlerinin yeniden mutfaklarımızda uygulamaya konularak yer alması sağlanmalıdır.

### **Araştırmanın Amacı**

Bu çalışmada, Gaziantep mutfak kültürüne dair yazılı bilgilerin tespitinin yanında, sosyal hayattaki hızlı değişim nedeniyle her gün biraz daha özelliğini kaybederek yok olma tehlikesiyle karşı karşıya kalan geleneksel yemeklerin uygulamaların belirlenmesi ve derlenmesi amaçlanmaktadır.

### **Araştırmanın Önemi**

Yerel mutfaklar bölge kültürünün içine girebilmenin ve bölge kültürü hakkında bilgi sahibi olabilmenin en önemli araçlarından biridir. Bir destinasyonu ziyaret eden turistler, söz konusu destinasyonun yerel mutfağını yakından tanımak ve yemeklerin tadına bakmak istemektedirler (Aslan vd., 2014). Böyle bir ilişki turizm için son derece önemlidir. Giderek birbirine benzeyen kültürlerle karşı yerel bir kültür ve bu kültürü yansıtan yemekler destinasyonların pazarlanmasında farklılıklar oluşturabilmek açısından önem taşımaktadır. Mutfak turizminin sezonluk özellik taşıması ve her mevsimde yapılabilir nitelikte olması destinasyonlar açısından ayrıca bir önem taşımaktadır (Zağralı ve Akbaba, 2015).

Alanyazın incelendiğinde müşterilerin mutfak tercihleri ya da müşterilerin restoran tercihlerine ilişkin pek çok çalışma olmasına rağmen restoran sahiplerinin gözünden



yöresel mutfak uygulamalarının değerlendirildiği çok az çalışma mevcuttur. Dolayısıyla bu çalışmanın sözü edilen bu eksikliğin giderilmesine sağlayabileceği katkılar son derece önemiyet arz etmektedir. Çalışmada Türk mutfak kültürü içerisinde Gaziantep mutfak kültürüne dikkat çekilmektedir.

### **Araştırma Yöntemi**

Araştırmanın temel amacı; Gaziantep ilinde yöresel yemeklerin turizm işletmeleri tarafından uygulanma durumunu ortaya koymaktır. Bu amaçla araştırmanın alt başlıklarını; (a) demografik özellikler, (b) mesleki bilgiler, (c) işletmenin özellikleri, (d) işletmelerdeki Gaziantep mutfağı uygulamaları, (e) işletmelerde servis edilen Gaziantep mutfağına ait yemekler olmak üzere yedi alt başlığa ayırmak mümkündür.

Araştırmada veri toplama aracı olarak kullanılan anket, daha önceki çalışmalarda güvenilirliği ve geçerliği kabul edilmiş (Arslan, 2010; Şanlıer vd. 2012; Sormaz, 2015) restoran yöneticilerine yönelik hazırlanmış anket sorularından yararlanılmıştır. Anket öncelikle işletmelerin yapısal özelliklerinin tespit edilmesi ve restoranların mutfak uygulamaları ve servis özelliklerinin tespit edilmesi amacıyla hazırlanan sorulardan oluşmaktadır.

### **Çalışma Takvimi**

Araştırma; Ocak 2016-Haziran 2016 tarihleri arasında yapılmıştır. Araştırma kapsamında; 1.dönem (Ocak 2016) literatür taraması, derlemenin ve veri araçlarının geliştirilmesi, 2.dönem (Şubat-Mart 2016) veri araçlarının toplanması, 3.dönem (Nisan 2016) verilerin analiz edilmesi ve yorumlanması, 4.dönem (Mayıs-Haziran 2016) tez metninin yazılması için planlanmıştır (Şekil 1).

#### **Şekil 1. Araştırmanın Çalışma Takvimi**

<b>Dönemler</b>	<b>1.Dönem</b>	<b>2.Dönem</b>	<b>3.Dönem</b>	<b>4.Dönem</b>
<b>Yapılacak işler</b>	<b>(1 ay)</b>	<b>(2 ay)</b>	<b>(1 ay)</b>	<b>(2 ay)</b>
Literatür taraması	X			
Veri toplama araçlarının geliştirilmesi	X			
Veri toplama araçlarının uygulanması		X		
Verilerin analiz edilmesi ve yorumlanması			X	
Tez metninin yazılması				X

### **Evren ve Örneklem**

Araştırmanın evrenini; Gaziantep ilinde faaliyet gösteren turizm işletmeleri oluşturmaktadır. Araştırma kapsamında; Gaziantep ilinde faaliyet gösteren turizm işletmesinde çalışan ve araştırmaya katılmaya gönüllü sorumlu işletmeci ya da yönetici personel örneklem olarak seçilmiştir.



Gaziantep ilinde faaliyet gösteren turizm işletmeleri incelendiğinde; turizm işletme belgeli otel sayısının 43, turizm yatırım belgeli otel sayısının 20, turizm işletme belgeli restoran sayısının (1.sınıf) 18 olduğu (KTB, 2016); belediye belgeli konaklama tesisi sayısının 17 (GTO, 2016), belediye belgeli restoran sayısının 42 olduğu (İKA, 2016) tespit edilmiştir. Bu kapsamda; evreni temsil edebilecek örneklem büyüklüğünün %95 güven düzeyinde ve %5 güven aralığı ile 125 turizm işletmesi olduğu hesaplanmıştır.

### **Geçerlilik ve Güvenilirlik**

Araştırmada anket soruları kullanılmadan önce geçerlilik ve güvenilirliği ölçmek üzere pilot test yapılmıştır. Sosyal bilimlerde, güvenilirlik analizi olarak Alfa yöntemi kullanılmakta ve yapılan güvenilirlik analizi sonucu elde edilen Cronbach Alfa değerinin 0.60'ın üzerinde olduğu durumlarda ölçeğin güvenilir olduğu kabul edilmektedir (Kalaycı, 2009). Pilot test sonucu, araştırmada kullanılan anketin Alfa yöntemi kullanılarak güvenilirlik analizine tabi tutulması sonucunda Cronbach Alfa değeri 0.79 olarak bulunmuştur. Bu oran, kullanılan ölçeğin yüksek derecede güvenilir olduğunu göstermektedir.

### **Veri Analizi**

Elde edilen veriler SPSS 17.0 istatistik programında değerlendirilmiştir. Verilerin değerlendirilmesinde “yüzde dağılımları ve frekans” ile “Chi-Square” testi, işletmelerin Gaziantep mutfağı uygulamalarının istatistiksel değerlendirmesi için “ANOVA” uygulanmıştır (Arbuckle, 2010; Büyüköztürk, 2004; Eymen, 2007; Li, 2008).

### **BULGULAR**

Araştırmaya; Gaziantep ilinde faaliyet gösteren turizm işletmesinde çalışan ve araştırmaya katılmaya gönüllü personel olarak 125 kişi dahil edilmiştir (Tablo 1).

**Tablo 1. Katılımcıların Cinsiyete Göre Dağılımları**

Cinsiyet	Gaziantep		Diğer İller		TOPLAM		$\chi^2$
	n	%	n	%	n	%	
Kadın	21	16.8	0	0.0	21	16.8	1.958 p=0,162
Erkek	95	76.0	9	7.2	104	83.2	
<b>TOPLAM</b>	<b>116</b>	<b>92.8</b>	<b>9</b>	<b>7.2</b>	<b>125</b>	<b>100.0</b>	

Katılımcıların cinsiyet dağılımları incelendiğinde; %16.8'inin kadın ve %83.2'sinin erkek olduğu tespit edilmiştir. Tablo katılımcıların yetiştikleri kültür açısından incelendiğinde; kadınların %16.8'inin ve erkeklerin %76.0'sının Gaziantep İli kültürü ile yetişmiş oldukları belirlenmiştir (Tablo 1). Araştırmaya katılan sorumlu personelin cinsiyetlerine bakıldığında; yiyecek ve içecek işletmelerinde erkeklerin daha çok çalıştığını belirtmek mümkündür. Katılımcıların demografik bilgileri Tablo 2'de verilmektedir.



**Tablo 2. Katılımcıların Demografik Bilgileri**

	Kadın		Erkek		TOPLAM		$\chi^2$
	n	%	n	%	n	%	
<b>Yaşa Göre Dağılım</b>							
25 ve altı	5	4.0	10	8.0	15	12.0	16.708 p<0.01
26-35	6	12.8	45	36.0	61	48.8	
36-45	0	0.0	25	20.0	25	20.0	
46-55	0	0.0	19	15.2	19	15.2	
56 ve üzeri	0	0.0	5	4.0	5	4.0	
<b>Medeni Duruma Göre Dağılım</b>							
Evli	11	8.8	74	59.2	85	68.0	2.830
Bekar	10	8.0	30	24.0	40	32.0	p<0.05
<b>Eğitim Durumuna Göre Dağılım</b>							
Okur/Yazar değil	0	0.0	0	0.0	0	0.0	32.079 p<0.001
İlkokul	0	0.0	5	4.0	5	4.0	
Ortaokul	5	4.0	15	12.0	20	16.0	
Lise	0	0.0	49	39.2	49	39.2	
Ön lisans	11	8.8	10	8.0	21	16.8	
Üniversite	5	4.0	20	16.0	25	20.0	
Lisansüstü	0	0.0	5	4.0	5	4.0	
<b>Mesleki Eğitim Durumuna Göre Dağılım</b>							
Mesleki eğitimi yok	5	4.0	54	43.2	59	47.2	10.496 p<0.01
Kurs sertifikası	0	0.0	10	8.0	10	8.0	
Diploma	16	12.8	40	32.0	56	44.8	
<b>Meslek Deneyimine (yıl) Göre Dağılım</b>							
5 yıl ve daha az	10	8.0	20	16.0	30	24.0	10.800 p<0.01
6-9 yıl	11	8.8	60	48.0	71	56.8	
20 yıl ve daha fazla	0	0.0	24	19.2	24	19.2	
<b>TOPLAM</b>	<b>21</b>	<b>16.8</b>	<b>104</b>	<b>83.2</b>	<b>125</b>	<b>100.0</b>	

Ankete katılan personelin önemli bir büyüklüğünün (n:61, %48.8) genç ve orta yaş grubundan olduğu görülmektedir (p<0.01) (Tablo 2). Türkiye Nüfus ve Sağlık Araştırması





(TNSA) 2013 raporunda, Güneydoğu Anadolu Bölgesi çalışan genç nüfusunun %20.9 olarak bildirilmiştir.

Katılımcıların eğitim durumları incelendiğinde; %39.2'sinin lise mezunu oldukları ( $p<0.001$ ) tespit edilmiştir (Tablo 2). Türkiye Nüfus ve Sağlık Araştırması (TNSA) 2013 raporunda, Türkiye'de en az lise mezunu olan erkeklerin oranı %29.0, kadınların oranı %21.0 olarak saptanmış olup araştırma bulguları ile paralellik göstermektedir. Katılımcıların mesleki eğitim durumları incelendiğinde; %47.2'sinin çalıştığı meslek dalıyla ilgili eğitimlerinin olmadığı ( $p<0.01$ ) tespit edilmiştir (Tablo 2). Elde edilen bulgular yiyecek ve içecek işletmelerinde çalışan erkek katılımcıların mesleki eğitim durumlarının daha yüksek olduğunu göstermiştir. Arman (2011), yaptığı çalışmada katılımcıların büyük çoğunluğunun (%97.7) mesleki eğitim aldığını saptayarak araştırmada elde edilen bulgularla benzerlik gösteren sonuçlar ortaya koymuştur. Birdir ve Çanakçı (2014) yiyecek içecek işletmelerinde çalışanların mesleki eğitim alma oranını %70.8 olarak bildirirken; Ünlüöner ve Cömert (2013) bu oranı %97.3 olarak bildirmiştir.

Katılımcıların meslek deneyimlerine göre dağılımları incelendiğinde; %56.8'inin 6-9 yıl arasında sektörde tecrübe sahibi oldukları ( $p<0.01$ ) belirlenmiştir (Tablo 2). Erbaş (2011), Kayseri'de yiyecek içecek işletmelerinde çalışan personele yönelik yaptığı araştırmada; katılımcıların %35.3'ünün 6-9 yıl, %21.1'inin 10 yıl ve daha fazla mesleki deneyime sahip olduğunu bildirmiştir.

Katılımcıların çalıştıkları işletmelerin özellikleri Tablo 3'te verilmiştir.

**Tablo 3. Katılımcıların Çalıştıkları İşletmelerin Özellikleri**

	BAKANLIK				BELEDİYE				TOPLAM		F/p
	BELGELİ				BELGELİ						
	Restoran		Otel		Restoran		Otel		n	%	
n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
<b>İşletmelerin Sahiplik Durumları</b>											
Ulusal bağımsız işletme	10	8.0	23	18.4	14	11.2	9	7.2	56	44.8	4,087
Ulusal zincir işletme	5	4.0	17	13.6	13	10.4	7	5.6	42	33.6	$p<0.01$
Uluslararası zincir işletme	3	2.4	23	18.4	0	0.0	1	0.8	27	21.6	
<b>Katılımcıların İşletmedeki Görevi</b>											
İşletme sahibi	0	0.0	6	4.8	2	1.6	2	1.6	10	8.0	0,801
İşletme yöneticisi	3	2.4	9	7.2	3	2.4	4	3.2	19	15.2	$p=0.49$
İşletme sorumlu personeli	15	11.2	48	38.4	22	17.6	11	8.8	96	76.8	6
<b>İşletmelerinde Görev Yapan Personel Sayıları</b>											
1-9	1	0.8	9	7.2	4	3.2	1	0.8	15	12.0	0,353





10-19	4	3.2	8	6.4	5	4.0	3	2.4	20	16.0	p=0.78 7
30-39	0	0.0	2	1.6	1	0.8	2	1.6	5	4.0	
40-49	3	2.4	24	19.2	9	7.2	5	4.0	41	32.8	
50 ve daha fazla	10	8.0	20	16.0	8	6.4	6	4.8	44	35.2	
<b>İşletmelerin Uyguladıkları Servis Türleri</b>											
Alakart (Ala'carte)	9	7.2	40	32.0	19	15.2	12	9.6	80	64.0	0,683
Tabldot (Table d'hote)	1	0.8	3	2.4	0	0.0	1	0.8	5	4.0	p=0.56 4
Açık büfe	8	6.4	20	16.0	8	6.4	4	3.2	40	32.0	
<b>Menüde Bulunan Yemek Grupları</b>											
Türk mutfağı	11	8.8	31	24.8	14	11.2	9	7.2	65	52.0	0,260
Gaziantep mutfağı	7	5.6	32	25.6	13	10.4	8	6.4	60	48.0	p=0.85 4
<b>TOPLAM</b>	<b>18</b>	<b>14.4</b>	<b>63</b>	<b>50.4</b>	<b>27</b>	<b>21.6</b>	<b>17</b>	<b>13.6</b>	<b>125</b>	<b>100.0</b>	

Araştırmaya katılan personelin çalıştıkları işletmelerin sahiplik durumu incelendiğinde; %44.8'inin ulusal bağımsız işletme, %33.6'sının ulusal zincir işletme ve %21.6'sının uluslararası zincir işletme olduğu tespit edilmiştir (p<0.01) (Tablo 3).

İşletmelerde görev yapan personel sayılarının dağılımları incelendiğinde; %35.2'sinin çalıştıkları işletmelerde 50 ve daha fazla personelin, %32.8'inin çalıştıkları işletmelerde 40-49 personelin ve %4.0'ünün çalıştıkları işletmelerde 30-39 personelin görev yaptığı tespit edilmiştir (Tablo 3). Turizm hizmetinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinde açık büfe, fiks menü, alakart (menüden sipariş), tabldot (menüden sipariş) servis teknikleri uygulanmaktadır. İşletmelerde uygulanan servis türlerinin dağılımları incelendiğinde; %64.0'ünün alakart, %32.0'sinin açık büfe, %4.0'ünün tabldot servis uyguladığı belirlenmiştir (Tablo 3). İşletmelerin menülerinde bulunan yemek grupları incelendiğinde; %52.0'sinin Türk mutfağı ve %48.0'inin Gaziantep mutfağına ait yemeklerin yer aldığı menülere sahip olduğu belirlenmiştir (Tablo 3). Elde edilen bulgular, yiyecek ve içecek işletmelerinin menülerinde Türk mutfağı yemeklerinin daha çok yer aldığını göstermiştir. Sormaz (2015), yaptığı çalışmada işletmelerin büyük çoğunluğunun (%62.4) Türk mutfağı yemeklerine menülerinde yer verdiğini saptayarak araştırmada elde edilen bulgularla benzerlik gösteren sonuçlar ortaya koymuştur.

Çalışmada, katılımcıların Gaziantep mutfak kültürü teorik bilgi ve mutfak yemeklerini hazırlama becerileri hazırlanan ölçek ile değerlendirilmiştir. Değerlendirme sonucuna göre katılımcıların Gaziantep mutfak kültürü teorik bilgi düzeylerine göre dağılımları Tablo 4'te verilmiştir.



**Tablo 4. Gaziantep Mutfak Kültürü Teorik Bilgi Ve Mutfak Yemeklerini Hazırlama Becerilerine Göre Dağılımları**

	BAKANLIK BELGELİ				BELEDİYE BELGELİ				TOPLAM		F/p
	Restoran		Otel		Restoran		Otel				
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	
<b>Katılımcıların Gaziantep Mutfak Kültürü Teorik Bilgi Düzeyleri</b>											
Çok iyi	12	9.6	36	28.8	15	12.0	11	8.8	74	59.2	0,22 8
İyi	5	4.0	27	21.6	10	8.0	4	3.2	46	36.8	p=0. 877
Orta	1	0.8	0	0.0	2	1.6	2	1.6	5	4.0	
<b>Katılımcıların Gaziantep Mutfağı Yemeklerini Hazırlama Becerileri</b>											
Çok iyi	3	2.4	16	12.8	5	4.0	5	4.0	29	23.2	1,50 4
İyi	6	4.8	33	26.4	13	10.4	8	6.4	60	48.0	p=0. 217
Orta	9	7.2	14	11.2	9	7.2	4	3.2	36	28.8	
<b>TOPLAM</b>	<b>18</b>	<b>14.4</b>	<b>63</b>	<b>50.4</b>	<b>27</b>	<b>21.6</b>	<b>17</b>	<b>13.6</b>	<b>125</b>	<b>100.0</b>	

Katılımcıların Gaziantep mutfak kültürü teorik bilgi düzeylerine göre dağılımları incelendiğinde; %59.2'sinin çok iyi, %36.8'inin iyi ve %4.0'ının orta düzeyde oldukları, Gaziantep mutfağı yemeklerini hazırlama becerilerine göre dağılımları incelendiğinde; %48.0'inin iyi, %28.8'inin orta ve %23.2'sinin çok iyi düzeyde oldukları tespit edilmiştir (Tablo 4).

İşletmelerde Gaziantep mutfağı yöresel yemeklerinin servis edilme durumları ve özellikleri Tablo 5'te verilmiştir.

İşletmelerde Gaziantep mutfağı yöresel yemeklerinin servis edilme durumları ve özellikleri incelendiğinde; işletmelerin %96.8'inde servis edildiği ve %3.2'sinde servis edilmediği; Gaziantep yemeklerinin %80.8'inin akşam yemeğinde, %11.2'sinin sabah kahvaltısında ve %8.0'inin öğle yemeğinde servis ettikleri; Gaziantep yemeklerinin işletmelerin %60.0'ında alakart, %36.0'sının fiks menü olarak ve %4.0'ünün tabldot servis yöntemleri ile servis edildiği; işletmelerin %72.8'inin Gaziantep mutfağı yemeklerinin yerli ve yabancı misafirlere, %16.0'sının yabancı misafirlere ve %11.2'sinin yerli misafirlere servis edildiği tespit edilmiştir (Tablo 5).



**Tablo 5. İşletmelerde Gaziantep Mutfağı Yöresel Yemeklerinin Servis Edilme Durumları ve Özellikleri**

	BAKANLIK BELGELİ				BELEDİYE BELGELİ				TOPLAM		F/p
	Restoran		Otel		Restoran		Otel				
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	
<b>İşletmelerde Gaziantep Yöresel Yemekleri Servis Edilme Durumu</b>											
Evet	18	14.4	61	48.8	27	21.6	15	12.0	121	96.8	1,861 p=0.140
Hayır	0	0.0	2	1.6	0	0.0	2	1.6	4	3.2	
<b>İşletmelerde göre Gaziantep Mutfağı Yemeklerinin Servis Edildiği Öğünler</b>											
Sabah kahvaltısı	0	0.0	9	7.2	3	2.4	2	1.6	14	11.2	1,601 p=0.193
Öğle yemeği	0	0.0	6	4.8	2	1.6	2	1.6	10	8.0	
Akşam yemeği	18	14.4	48	38.4	22	17.6	13	10.4	101	80.8	
<b>İşletmelerde Gaziantep Mutfağı Yemeklerinin Servis Türlerinin Dağılımları</b>											
Alakart (A' lacarte)	10	8.0	37	29.6	17	13.6	11	8.8	75	60.0	0,215 p=0.886
Talbdot (Tabled'hote)	3	2.4	0	0.0	1	0.8	1	0.8	5	4.0	
Fiks menü	5	4.0	26	20.8	9	7.2	5	4.0	45	36.0	
<b>İşletmelerde Gaziantep Mutfağı Yemeklerinin Servis Edildiği Misafirler</b>											
Yerli turist	3	2.4	7	5.6	1	0.8	3	2.4	14	11.2	0,799 p=0.497
Yabancı turist	1	0.8	12	9.6	4	3.2	3	2.4	20	16.0	
Yerli ve yabancı turist	14	11.2	44	35.2	22	17.6	11	8.8	91	72.8	
<b>TOPLAM</b>	<b>18</b>	<b>14.4</b>	<b>63</b>	<b>50.4</b>	<b>27</b>	<b>21.6</b>	<b>17</b>	<b>13.6</b>	<b>125</b>	<b>100.0</b>	

İşletmelerin sınıfına göre servis ettikleri Gaziantep mutfağı yemeklerinin dağılımları Tablo 6'da verilmiştir.

**Tablo 6. İşletmelerin Sınıfına Göre Hazırladıkları Gaziantep Mutfağı Yemeklerinin Dağılımları**

	BAKANLIK BELGELİ		BELEDİYE BELGELİ		TOPLAM	F/p
	Restoran		Otel			
	Restoran	Otel	Restoran	Otel		



	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	
<b>Çorbalar</b>											
Hiç pişirilmez	1	0.8	21	16.8	7	5.6	5	4.0	34	27.2	1,200 p=0.313
Yuvarlama	12	9.6	32	25.6	15	12.0	7	5.6	66	52.8	
Beyran	5	4.0	6	4.8	2	1.6	2	1.6	15	12.0	
Dövme	0	0.0	4	3.2	3	2.4	3	2.4	10	8.0	
<b>Et Yemekleri</b>											
Hiç pişirilmez	1	0.8	12	9.6	5	4.0	2	1.6	20	16.0	0,152 p=0.928
İçli köfte	9	7.2	13	10.4	6	4.8	3	2.4	31	24.8	
Patlıcan kebabı	4	3.2	22	17.6	11	8.8	8	6.4	45	36.0	
Kıyma kebabı	4	3.2	16	12.8	5	4.0	4	3.2	29	23.2	
<b>Sebze Yemekleri</b>											
Hiç pişirilmez	3	2.4	24	19.2	9	7.2	4	3.2	40	32.0	1,197 p=0.314
Ali nazık	15	12.0	39	31.2	18	14.4	13	10.4	85	68.0	
<b>Soğuk Yemekler</b>											
Hiç pişirilmez	2	1.6	24	19.2	7	5.6	6	4.8	39	31.2	1,773 p=0.156
Turp ekşilemesi	16	12.8	39	31.2	20	16.0	11	8.8	86	68.8	
<b>Pilavlar</b>											
Hiç pişirilmez	16	12.8	48	38.4	19	15.2	12	9.6	95	76.0	0,784 p=0.505
Firik pilavı	2	1.6	15	12.0	8	6.4	5	4.0	30	24.0	
<b>Bulgurlu Yemekler</b>											
Hiç pişirilmez	3	2.4	0	0.0	1	0.8	1	0.8	5	4.0	3,625 p<0.05
Yağlı köfte	15	12.0	63	50.4	26	20.8	16	12.8	120	96.0	
<b>Hamur İşleri</b>											
Hiç	7	5.6	34	27.2	12	9.6	11	8.8	64	51.2	0,998 p=0.396



pişirilmez											
Katmer	11	8.8	29	23.2	15	12.0	6	4.8	61	48.8	
<b>Tatlılar</b>											
Hiç pişirilmez	0	0.0	16	12.8	5	4.0	3	2.4	24	19.2	2,741
Kadayıf	1	0.8	7	5.6	7	5.6	5	4.0	20	16.0	p<0.05
Baklava	17	13.6	40	32.0	15	12.0	9	7.2	81	64.8	
<b>Sıcak İçecekler</b>											
Hiç pişirilmez	11	8.8	50	40.0	19	15.2	14	11.2	94	75.2	1,096
Menengiç kahvesi	7	5.6	13	10.4	8	6.4	3	2.4	31	24.8	p=0.354
<b>TOPLAM</b>	<b>18</b>	<b>14.4</b>	<b>63</b>	<b>50.4</b>	<b>27</b>	<b>21.6</b>	<b>17</b>	<b>13.6</b>	<b>125</b>	<b>100.0</b>	

İşletmelerin sınıfına göre servis ettikleri Gaziantep mutfağı yemeklerinin dağılımları incelendiğinde; çorbalardan %52.8'inin yuvarlamayı, et yemeklerinden % 36.0'sının patlıcan kebabını, %68.0'inin sıcak yemeklerden ali nazik yemeğini, %68.8'inin soğuk yemeklerden turp ekşilemesi, pilavlardan %24.0'ünün firik pilavını, bulgurlu yemeklerden %94.0'sının yağlı köfteyi ( $p<0.05$ ), hamur işlerinden %48.8'inin katmeri, sıcak içeceklerden %24.8'inin menengiç kahvesini daha çok servis ettikleri bulgulanmıştır (Tablo 6).

## SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

Yiyecek ve içecek işletmelerindeki yöresel mutfak uygulamalarını ortaya koymak, yöresel mutfakların ülke ve bölge mutfak kültürü üzerinde olan önemini açıklamak amacıyla hazırlanan bu çalışma kapsamında, Gaziantep bölgesinde faaliyet gösteren yiyecek ve içecek işletmelerinde yöresel mutfak uygulamalarını tespit etmek için bir araştırma yapılmıştır.

Türk mutfak kültürü kavramı, Türkiye'de yaşayan insanların beslenmesini sağlayan yiyecekleri, içecekleri, bunların hazırlanmasını, pişirilmesini, korunmasını; bu işlemler için gerekli araç, gereç ve teknikleri, yemek yeme adabı ve mutfak çevresinde gelişen tüm uygulamaları ve inanışları karşılamaktadır. Ülkemizde geçmişten günümüze kadar gelen ve yöresel ürünlerden etkilenerek gelişmiş zengin bir mutfak bulunmaktadır. Bu zenginliğin kaynağı olarak, Orta Asya ve Anadolu topraklarının sunduğu ürünlerdeki çeşitlilik, uzun bir tarihsel süreç boyunca birbirinden farklı birçok kültürle yaşanan etkileşim, Selçuklu ve Osmanlı gibi imparatorlukların saraylarında gelişen yeni tatlar gösterilebilir.

Herhangi bir ülkeyi veya bölgeyi ziyaret eden misafirler ziyaret ettikleri bölgenin mutfak kültürünü yakından tanımak istemektedirler. Bu aşamada bölgede faaliyet gösteren yiyecek ve içecek işletmeleri etkin rol üstlenirler. Bölgenin daha iyi tanıtılması amacıyla, konaklama süreleri içerisinde misafirlerin beslenme ile ilgili ihtiyaçlarının en iyi şekilde



karşılanması ve ağırlanması yiyecek ve içecek işletmelerinin görevidir. Bölgeyi ziyaret eden misafirlere bölge mutfağının zengin yemek çeşitlerini sunmak, bölge mutfak kültürünü en iyi şekilde tanıtmak ziyaret edilen bölge mutfak kültürünün ve Türk mutfağının olumlu tanıtımı açısından oldukça önem taşımaktadır. Ancak; birçok yiyecek ve içecek işletmesi Türk mutfak kültürüne ait olmayan yemekler sunmakla birlikte yöresel yemekleri önemsememektedir. Globalleşmenin yaşandığı günümüzde yerel değerlerin korunması daha da önemli hale gelmiştir. Kökeni Orta Asya'ya dayalı zengin Türk mutfağının değişimi günümüzde büyük boyutlara ulaşmış ve asıl karakterini kaybedecek duruma gelmiştir. Bugün hala içeriği tam olarak saptanmamış, temel malzemesi üretilmeyen ve elde edilemeyen, unutulmaya yüz tutmuş yemekler bulunmaktadır. Tüketim kültürünün yöresel ürünlerimizi değiştirmesine ve yok etmesine engel olacak tedbirler alınması ancak bölgede faaliyet gösteren yiyecek ve içecek işletmelerinin yöresel mutfak uygulamalarını işletmelerinde etkin hale getirmesiyle mümkündür.

Hassen (2008) ve Arman (2011) tarafından yapılan araştırmalarda, yiyecek içecek işletmelerinde ağırlıklı olarak erkek personelin çalıştığı bildirilmiştir. Çelik ve Sandıkçı (2015) turizm destinasyonlarına ilişkin yaptığı araştırmada yiyecek içecek işletmelerinde çalışan sorumlu erkek personel oranını %63.8 olarak saptamıştır. Gaziantep'te yaptıkları alan araştırması sonucunda Kınacı ve Çetiner (2013) işletmelerde görev alan erkeklerin %67.0, mutfak çalışanlarıyla yaptıkları araştırmada Ünlüöner ve Cömert (2013) erkek mutfak sorumlu personelinin %79.7, otel işletmelerinde yaptıkları çalışmada Birdir ve Çanakçı (2014) yiyecek içecek işletmelerindeki erkeklerin %98.1 oranında olduğunu tespit etmiştir. Bununla birlikte Özel ve Cömert (2015) de mutfak planlaması ile ilgili yürüttükleri çalışmada yiyecek içecek işletmelerinde çoğunlukla erkek personelin görev aldığını bildirmişlerdir. Bu sonuçlar ise, elde edilen verilerle benzerlik göstermektedir.

Yaptıkları araştırmalarda Çelik ve Sandıkçı (2015) katılımcıların genç ve orta yaş grubunda yoğunluk gösterdiklerini, Kınacı ve Çetiner (2013) erkek katılımcılardan %43.8'inin 20-27 yaş aralığında olduğunu, Ünlüöner ve Cömert (2013) yiyecek içecek işletmelerinde çalışan sorumlu personelin genellikle 26-35 yaş aralığında bulunduğunu, Özel ve Cömert (2015) ise; araştırmalarında katılımcıların %27.8'inin 26-33 yaş aralığında olduğunu saptamıştır. Buna karşın; Arman (2011), Mengen yöresinde yaptığı araştırmada yiyecek içecek işletmelerinde mutfak kısmında çalışan sorumlu personelin ağırlıklı olarak 41-50 yaş aralığında olduğunu; Birdir ve Çanakçı (2014) ise, katılımcıların %55.9'unun 36-45 yaş aralığında olduğunu belirlemiştir. Arman (2011), yaptığı araştırmada Mengen yöresinde yiyecek ve içecek işletmelerinde çalışan evli personel oranını %80.9; Birdir ve Çanakçı (2014) ise, yiyecek içecek işletmelerinde mutfakta görev yapan evli sorumlu personel oranını %82.0 olarak saptamıştır. Arman (2011), Mengen yöresindeki yiyecek ve içecek işletmeleri mutfak kısmında çalışan personellerin eğitim düzeyinin %90.6 oranında ilkökul ve ortaokul mezunu olduğunu bildirmektedir. Yiyecek içecek işletmelerinde yapılan araştırmalar sonucunda; Çelik ve Sandıkçı (2015) katılımcıların %53.2'sinin ön lisans ve lisans, Ünlüöner ve Cömert (2013) %40.2'sinin lise, Birdir ve Çanakçı (2015) %34.8'inin lise, Özel ve Cömert (2015) %42.6'sının lise mezunu olduğunu saptamıştır. Bununla birlikte Akın (2012), Gaziantep'te faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerine yönelik yaptığı araştırmada çalışanların eğitim durumlarının düşük olduğunu bildirmiştir. Arman (2011) ise, yiyecek içecek işletmeleri mutfak kısmında görev yapan sorumlu



personelin anlamlı ( $p < 0.01$ ) oranda tecrübeli olduğunu ortaya koymuştur. Birdir ve Çanakçı (2014), dört ve beş yıldızlı otel işletmelerinde yaptıkları çalışmada 16 yıl ve daha fazla süre ile mesleki deneyime sahip personel oranının % 73.3 olduğunu ortaya koyarak araştırma bulgularıyla paralellik göstermiştir. İşletme sorumlu personelini meslek deneyimi açısından değerlendiren Çelik ve Sandıkçı (2015); 10-14 yıl meslek deneyimine sahip personel oranını %27.3, Ünlüöner ve Cömert (2013) %53.8 olarak saptamıştır. Buna karşın; Kınacı (2009), Gaziantep'te yaptığı çalışmada 20 yıl ve daha fazla süre ile deneyime sahip olan yiyecek içecek sorumlu personeli oranını %3.4 olarak belirlerken, 5 yıl ve daha az süre ile deneyime sahip olan yiyecek içecek sorumlu personeli oranını %59.2 olarak belirlemiştir. Selimoğlu (2007), bölgesel tanıtım konusunda yaptığı çalışmada Ürgüp'te faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin ağırlıklı olarak ulusal bağımsız ve ulusal zincir işletme olduğu; Kınacı (2009), Gaziantep'te yiyecek ve içecek işletmelerinde görev yapan personel üzerinde yaptığı çalışmada işletme sahiplik durumlarının ulusal bağımsız işletme olarak yoğunlaştığını saptamıştır. Yapılan çalışmalarda elde edilen bu sonuçlar ise, tablo 2'de verilen sonuçlar ile benzerlik göstermektedir.

Akın (2012), Turizm Bakanlığı işletme belgeli yiyecek içecek işletmelerinin %33.3'ünün 25 ve daha fazla personel istihdam ettiğini bildirmiştir. Dört ve beş yıldızlı otel işletmelerinin mutfaklarında yaptıkları çalışmada Birdir ve Çanakçı (2014) mutfak kısmında 31 ve daha fazla sayıda (%28.6) görev alan personel olduğunu saptamıştır. Akın (2012)'in Gaziantep ilinde yaptığı çalışmada elde ettiği veriler araştırma sonuçları ile paralellik gösterirken Arman (2011)'in Mengen yöresi yiyecek ve içecek işletmelerinde uyguladığı çalışmada %72.8 oranında açık büfe servis tekniğinin kullanıldığını bildirmiştir. İstanbul'da yapılan bir çalışmada (Sormaz, 2015) ise, çalışmaya katılan yiyecek içecek işletmelerinin büyük oranda (%49.5) alakart servis uyguladığı fark edilmiştir. Kınacı (2009), Gaziantep'te yiyecek içecek işletmelerine yönelik yaptığı çalışmada işletme sorumlu personeli oranını %39.2; Akın (2012), Turizm Bakanlığı işletme belgeli yiyecek içecek işletmelerine yönelik yaptığı çalışmada işletme sorumlu personeli oranını %27.8 saptayarak araştırma bulgularıyla benzerlik göstermiştir.

Bu çalışmada elde edilen sonuçlar doğrultusunda bazı öneriler getirilebilir:

- Yiyecek ve içecek işletmelerinde Türk mutfağına ve yöresel mutfaklara ait yiyecek ve içeceklere daha çok yer verilmeli; kültürümüzü simgeleyen sunuluş biçimi, yemek yeme adabı ve kullanılan araç gereçler göz önünde bulundurulmalıdır.
- Türk mutfağı ve yöresel mutfakları daha iyi tanıtmak amacıyla uluslararası nitelikte panel, sempozyum, konferans vb. bilimsel toplantılar daha sık düzenlenmelidir.
- Yurt dışında yapılan yiyecek ve içeceklerle ilgili bilimsel ve sosyal aktivitelere aktif katılım sağlanmalı ve ülkemizde de bu tür organizasyonların artırılması desteklenmelidir.
- Türk mutfağı ile ilgili yapılacak çalışmaları desteklemek ve teşvik etmek amacıyla Türk mutfağı enstitüsü kurulmalıdır.





Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 3, Issue 2, 2019

*Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yöresel Mutfak Uygulamaları: Gaziantep Örneği*

*Şule KAYA, Ümit SORMAZ*

- Ortaokul ve lise kademesinde, öğretim programlarına seçmeli olarak Türk mutfağını tanıtıcı dersler yer almalıdır.
- Türk mutfak kültürünün temeli niteliğinde sayılan yöresel mutfakların etkin bir biçimde tanıtılabilmesi için yazılı kaynaklar (broşür, katalog, kitap vb.) artırılmalıdır.
- Yiyecek ve içecek işletmelerinde yöresel mutfaklara özgü bölümler oluşturulmalı ve bu bölümlerde hazırlanan yiyecek ve içeceklerin aslına uygun hazırlanması sağlanmalıdır.
- Yerli ve yabancı basında Türk mutfak kültürü tanıtımı için reklam çalışmaları yapılmalıdır.
- Yöresel yiyecek ve içecekler standartlaştırılarak yazılı kaynaklara geçirilmelidir.
- Türk mutfağı ve yöresel mutfaklarla ilgili yapılan bilimsel çalışmalar artırılmalı ve desteklenmelidir.
- Kurumlar arası iletişim sağlanarak Türk mutfağı eğitimi konusunda yeni adımlar atılmalı ve eğitilmiş personel çalıştırılması teşvik edilmelidir.



## KAYNAKÇA

- Akın, A. (2012). Turizm İşletme Belgeli Yiyecek Ve İçecek İşletmelerinde Uygulanabilir Fiyatlandırma Yöntemlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Çalışma: Gaziantep Örneği, *Niğde Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Muhasebe Finansman Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Niğde.*
- Akın, C. (2014). Türkiye' de Yemek Kültürümüz, *Gece Kitaplığı Yayınları*, Ankara.
- Aktaş, A. ve Özdemir, B. (2007). Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi, *Detay Yayıncılık*, Ankara.
- Arbuckle, J. L. (2010). IBM SPSS, 19 User' s Guide, Erişim tarihi: 20. 12. 2015.  
[www.amosdevelopment.com](http://www.amosdevelopment.com)
- Arman, A. (2011). Türk Mutfak Kültürü Tanıtım Sorunu: Mengen Mutfağı Örneği, *Düzce Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm ve Otel İşletmeciliği Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Düzce.*
- Arslan, Ö. (2010). Yabancı Turistlerin Yiyecek İçecek İşletmeleri Personeli ve Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Değerlendirilmesi: Alanya Örneği, *Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi*, Ankara.
- Arsunar, F. (1962). Gaziantep Folkloru, *Milli Eğitim Basımevi*, No: 18, Ankara.
- Artun, E. (1998). Adana Mutfak Kültürü. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, *Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları* No:2, Birinci Baskı, Ankara.
- Aslan, Z., Güneren, E. ve Çoban, G. (2014). Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfağın Rolü: Nevşehir Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2 (4); 3-13.
- Baysal, A. (1997). Türk Mutfağında Mercimek ve Nohut Yemekleri. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, *Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları*, No:20, Ankara.
- Baysal, A. ve Küçükaslan, N. (2003). Beslenme İlkeleri Ve Menü Planlama, No:5, *Ekin Kitabevi*, Bursa.
- Birdir, K. ve Çanakçı, T. (2014). Dört ve Beş Yıldızlı Otel İşletmeleri Mutfak Şeflerinin, Mutfak Teknolojilerinin Verimliliğe, Kaliteye ve Müşteri Memnuniyetine Etkisine İlişkin Algıları, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2); 3-12.



- Büyüköztürk, Ş. (2004). Sosyal Bilimler İçin Veri Analizi El Kitabı, *Pegem Yayıncılık*, Ankara.
- Çelik, S ve Sandıkçı, M. (2015). Türkiye' de Kentler İçin Turizm Destinasyonu Değer Kıstaslarının Belirlenmesi Ve Destinasyon İmajı, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (4); 45-57.
- Çiftçi, H. (1971). Osmanlı Devleti' nin Son Yıllarında Gaziantep' te Sanat ve Ticaret Dalları, *Yeni Matbaa*, Gaziantep.
- Davis, M. and McBride, A. (2008). The State Of American Cuisine, A White Paper Issued By The James Beard Foundation Based On Surveys Conducted As Part Of The 2007 James Beard Foundation's, Taste America National Food Festival. America.
- Dereli, A. M. (1989). Ticari Mutfak. Ders Notları- 1, TURBAN Turizm A.S. Genel Müdürlüğü, Ankara.
- Durlu, Özkaya, F. ve Kızılkaya, O. (2009). Dolmalar ve Türk mutfağı ile yunan mutfağındaki yeri, *II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 2009, Van
- Erbaş, N. (2011). Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Çalışan Personelin Etik Davranışlarının Tespiti: Kayseri Örneği, *Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi*, Ankara.
- Eymen, E. (2007). SPSS 15.0 Veri Analiz Yöntemleri, İstatistik Merkezi Yayın No: 1, Ekim, 2007.
- GBB (2016). Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, *Gaziantep Gastronomi*, Erişim Tarihi: 28.01.2016, Erişim Adresi: <http://www.gastroantep.com.tr/>
- GTO (2016). Gaziantep Ticaret Odası, Turizm, *Konaklama*, Erişim Tarihi: 28.01.2016, <http://www.gto.org.tr/Turizm-icerik-20.html>
- Güler, S. (2007). Türk Mutfağının Değişim Nedenleri Üzerine Genel Bir Değerlendirme, *I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler*, s.19-28, Antalya.
- Halıcı, N. (2009). Türk Mutfağı, *Oğlak Yayıncılık*, İstanbul.
- Hassen, A. (2008). Dört ve Beş Yıldızlı Otellerdeki Yiyecek-İçecek Servis Personelinin Eğitim İhtiyaçları Üzerine Bir Alan Araştırması, *Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Eğitimi Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi*, Ankara.
- İKA (2016). İpekyolu Kalkınma Ajansı, Bölgemiz, Gaziantep, Turizm, Erişim Tarihi: 28.01.2016, <http://www.ika.org.tr/2011-DFD-Raporlari-icerik-164.html>
- Kalaycı, Ş. (2009). SPSS Uygulamalı Çok Değişkenli İstatistik Teknikleri, Asil Yayınevi, Ankara.



- Kınacı, B. (2009). Gaziantep'deki Otellerde Çalışan Yiyecek İçecek Personelinin Çevre Sorunlarına İlişkin Görüşleri ve Tüketim Davranışları, *Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Ana Bilim Dalı, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi*, Ankara.
- Kınacı, B ve Çetiner, H. (2013). Gaziantep'te Dört ve Beş Yıldızlı Otellerin Restoranlarında Çalışan Personelin Kişisel Hijyen Uygulamaları Üzerine Bir Alan Araştırması, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1); 21-28.
- KTB (2016). Kültür ve Turizm Bakanlığı, Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Turizm İstatistikleri, Oteller ve Lokantalar, Erişim Tarihi: 28.01.2016, <http://www.gaziantepkulturturizm.gov.tr/TR,127978/oteller-velokantalar.html>
- Li, Y. (2008). SPSS Introduction. Erişim tarihi: 20.12.2015 [www.stat.eurdu.edu](http://www.stat.eurdu.edu)
- Maviş, F. (2003). Endüstriyel Yiyecek Üretimi, *Detay Yayıncılık*, Ankara.
- Özel, K. ve Cömert, M. (2015). Otel İşletmeleri Mutfak Çalışanlarının Mutfak Planlaması İle İlgili Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2); 48-55.
- Özsabuncuoğlu, Ö. (2009). Dört Mevsim Gaziantep Yemekleri, *Artı Yayın*, Beşinci baskı, Gaziantep.
- Sağır, A. (2012). Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Olarak Tokat Mutfağı, *Turkish studies international periodical for the languages, literature, and history of Turkish* Fall,7(4); 2675-2695.
- Selimoğlu, S. (2007). Dış Tanıtım Faaliyetlerinin Etkinliğinin Artırılmasında Alternatif Bir Yaklaşım: Bölgesel Tanıtım Konusunda Bir Profil Çalışması, *Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Eğitimi Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi*, Ankara.
- Sormaz, Ü. (2015). İstanbul'da Yiyecek İçecek Sektöründe Hizmet Veren İşletmelerin Türk Mutfağı Uygulamaları, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1); 48-54.
- Şanlıer, N., Cömert, M. ve Durlu, Özkaya ve Kızılkaya, F. (2012). Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı, *Millî Folklor*, 24 (94); 152-161.
- Tokuz, G. (1995). Gaziantep Yemekleri, Birinci baskı, Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yayınları, *Gaziantep Üniversitesi Basımevi*, Gaziantep.
- Tokuz, G. (2002). Gaziantep ve Kilin Mutfak Kültürü, Birinci Baskı, Gaziantep Üniversitesi Vakıf Yayınları, *Gaziantep Üniversitesi Basımevi*, Gaziantep.



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 3, Issue 2, 2019

*Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yöresel Mutfak Uygulamaları: Gaziantep Örneği*

*Şule KAYA, Ümit SORMAZ*

TNSA (2013). Türkiye Nüfus ve Sağlık Araştırması 2013, Hacettepe Üniversitesi Nüfus Etütleri Enstitüsü, Yayın No: NEE-HÜ.09.01, Ankara.

Ünlüöner, K. ve Cömert, M. (2013). Otel İşletmeleri Mutfak Çalışanlarının Personel Hijyeni Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1); 3-12.

Zağralı, E. ve Akbaba, A. (2015). Turistlerin Destinasyon Seçiminde Yöresel Yemeklerin Rolü: İzmir Yarımadası'nı Ziyaret Eden Turistlerin Görüşleri Üzerine Bir Araştırma, *Journal of Yaşar University*, 10 (40); 6633-6644.

### **Yazarın Özgeçmişleri**

#### **Bilim Uzmanı Şule KAYA**

<sup>1</sup>Lisans eğitimini Selçuk Üniversitesi Aile Ekonomisi ve Beslenme Öğretmenliği bölümünde tamamladı. Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm İşletmeciliği alanında yüksek lisans yaptı. MEB' te öğretmen olarak görev yapmaktadır.  
sule\_kaya@hotmail.com

#### **Dr. Öğr. Üyesi Ümit SORMAZ**

<sup>2</sup>Lisans öğrenimini 2003 yılında Gazi Üniversitesi Aile Ekonomisi ve Beslenme Öğretmenliği bölümünde; yüksek lisans öğrenimini 2006 yılında Ankara Üniversitesi Beslenme Bilimleri Anabilim Dalı' nda; doktora öğrenimini 2013 yılında İstanbul Üniversitesi İstanbul Tıp Fakültesi Beslenme Bilim Dalı' nda tamamladı. 2013 yılından itibaren Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü' nde öğretim üyesi olarak görev yapmaktadır.  
Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi  
usormaz@konya.edu.tr