

Afyonkarahisar'da Yöresel Yemek Sunumunu Etkileyen Faktörler ve İşletme Önerileri



Filiz Arslan
Dr. Öğr. Üyesi Hülya Mutlu



ÖZGÜR
YAYINLARI

Afyonkarahisar'da Yöresel Yemek Sunumunu Etkileyen Faktörler ve İşletme Önerileri

Filiz Arslan

Dr. Öğr. Üyesi Hülya Mutlu



Published by

Özgür Yayın-Dağıtım Co. Ltd.

Certificate Number: 45503

📍 15 Temmuz Mah. 148136. Sk. No: 9 Şhitkamil/Gaziantep

☎ +90.850 260 09 97

📞 +90.532 289 82 15

🌐 www.ozguryayinlari.com

✉ info@ozguryayinlari.com

Afyonkarahisar'da Yöresel Yemek Sunumunu Etkileyen Faktörler ve İşletme Önerileri

Filiz Arslan • Dr. Öğr. Üyesi Hülya Mutlu

Language: Turkish

Publication Date: 2025

Cover design by Mehmet Çakır

Cover design and image licensed under CC BY-NC 4.0

Print and digital versions typeset by Çizgi Medya Co. Ltd.

ISBN (PDF): 978-625-8554-58-8

DOI: <https://doi.org/10.58830/ozgur.pub1047>



This work is licensed under the Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International (CC BY-NC 4.0). To view a copy of this license, visit <https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>
This license allows for copying any part of the work for personal use, not commercial use, providing author attribution is clearly stated.

Suggested citation:

Arslan, F., Mutlu, H. (2025). *Afyonkarahisar'da Yöresel Yemek Sunumunu Etkileyen Faktörler ve İşletme Önerileri*.

Özgür Publications. DOI: <https://doi.org/10.58830/ozgur.pub1047>. License: CC-BY-NC 4.0

The full text of this book has been peer-reviewed to ensure high academic standards. For full review policies, see <https://www.ozguryayinlari.com/>



Önsöz

Afyonkarahisar Türkiye'nin gastronomi turizmi açısından önemli şehirlerinden birisidir. Şehrin köklü mutfak kültürü yöresel yemeklerin sunumu aracılığıyla hem kültürel kimliği güçlendirirken hem de yerel ekonomiye katkı sağlamaktadır (UNESCO, 2024). Afyonkarahisar mutfağı farklı kültürel etkilerin birleşimiyle şekillenmiş olup yerel halkın alışkanlıkları ve ekonomik faaliyetleriyle güçlü bir bağa sahiptir (Nebioğlu, 2016: 12). Bu kitabın temel amacı, Afyonkarahisar'da yöresel yemeklerin sunulmasını etkileyen faktörleri belirlemektir. Afyonkarahisar'ın UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı gastronomi temasında Türkiye'de önemli bir konuma sahip olması dikkate alındığında, bu çalışma şehirdeki yöresel yemeklerin restoranlarda temsil edilme durumunu ve bu durumu etkileyen faktörleri ortaya koymayı hedeflemektedir.

Yöresel yemekler, gastronomi turizmi için yalnızca bir lezzet unsuru değil aynı zamanda toplumsal belleği koruyan ve kültürel kimliği yansıtan bir araç olarak değerlendirilmektedir (Küçükkömürler vd., 2018: 79). Bu çerçevede yöresel mutfakların başarılı bir şekilde işletmelerde sunulması, gastronomi turizmine yönelik potansiyelin artmasına katkı sunmaktadır. Afyonkarahisar, 2019 yılında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına gastronomi dalında katılarak uluslararası tanınırlık kazanmıştır. Bu unvan şehrin gastronomik kimliğinin geliştirilmesi ve yöresel lezzetlerin tanıtımı açısından büyük bir fırsat sunmaktadır (Akın ve Bostancı, 2017: 111). Yöresel yemeklerin, turistler için benzersiz deneyimler sunduğu ve kültürel etkileşimi artırdığı bilinmektedir. Afyonkarahisar'da sunulan yöresel yemeklerin, gastronomi turizmiyle bütünleşmesi, hem şehrin turistik çekiciliğini artırmakta hem de bölgenin kültürel mirasının korunmasına katkı sunmaktadır (Akdemir, 2018: 1-2).

Araştırmada nitel araştırma yaklaşımı benimsenmiştir. Veri toplama araçları olarak doküman incelemesi, görüşme ve gözlem teknikleri tercih edilmiştir.

Araştırmanın ilk aşamasında doküman incelemesi yapılmıştır. Bu süreçte Afyonkarahisar mutfağı ve yöresel yemekler hakkında bilgi edinmek amacıyla

tezler, bildiri makaleleri ve kitaplar 10 Temmuz 2023 ile 31 Aralık 2024 tarihleri arasında incelenmiştir. Literatür taraması ile bölgedeki gastronomi hakkında mevcut durumun ortaya konması ve araştırmanın temel verilerinin sağlanması hedeflemiştir. Bu dönemde özellikle Afyonkarahisar mutfağına özgü yemeklere odaklanılmıştır.

Araştırmanın ikinci aşamasında görüşme tekniğı kullanılmıştır. Bu araştırmada katılımcıların yöresel yemeklerin sunumuna yönelik deneyimlerini ve bu süreçte karşılaşılan zorlukları detaylı bir şekilde anlamak amacıyla yarı yapılandırılmış görüşme formu uygulanmıştır. Bunun yanı sıra gözlem tekniğı de kullanılmıştır. Bu araştırmada gözlem, restoranların hizmet sunumu, menü yapıları ve yöresel yemeklerin sunum şekillerine dair ayrıntılı bilgi sağlamıştır. Araştırmacının doğal ortamda bulunarak yaptığı gözlemler, katılımcı görüşmelerinden elde edilen bilgileri desteklemiş ve zenginleştirmiştir. Son olarak araştırmada kullanılan yöntemlerin birbiriyle bağlantılı olarak uygulanması, nitel veri toplama sürecine bütüncül bir yaklaşım kazandırmıştır. Doküman incelemesi, görüşme ve gözlem tekniklerinden elde edilen veriler bir araya getirilerek analiz sürecinin daha güvenilir hale getirilmesi amaçlanmıştır.

Çalışma üç bölümden oluşmaktadır ve birinci bölümde yiyecek içecek sektörü kavramayı sağlayan teorik çerçeve ele alınmıştır. Yiyecek içecek sektörü, yiyecek içecek sektörünün tarihsel gelişimi, önemi, yiyecek içecek işletmelerinin sınıflandırılması, restoran ve menü kavramlarına yönelik açıklamalara yer verilmiştir.

Çalışmanın ikinci bölümünde Afyonkarahisar mutfak kültürü ele alınmıştır.

Çalışmanın üçüncü bölümünde ise yöresel yemek sunumunu etkileyen faktörler ayrıntılı olarak ele alınmış ve tablolar yardımıyla açıklanmıştır.

Çalışmanın sonuç ve öneriler bölümünde ise çalışmada elde edilen bulgular özetlenmiş ve bu çerçevede Afyonkarahisar'da yöresel yemek sunumunu arttırmak amacıyla önerilerde bulunulmuştur.

Bu kitap, Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda Dr. Öğr. Üyesi Hülya Mutlu danışmanlığında Filiz Arslan tarafından yazılan ve 27.11.2024 tarihinde savunulan "Yöresel Yemeklerin Sunulmasını Etkileyen Faktörler: Afyonkarahisar'da Bir Araştırma" adlı yüksek lisans tezinden türetilmiştir.

Filiz ARSLAN

İçindekiler

Önsöz	iii
1 Yiyecek İçecek Sektörünün Kavramsal Yapısı	1
Yiyecek İçecek İşletmeleri ve Önemi	1
Yiyecek İçecek İşletmelerinin Sınıflandırılması	3
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Menü Kavramı ve Önemi	7
2 Mutfak Kültürü	9
Türk Mutfak Kültürü	9
Afyonkarahisar Mutfak Kültürü	12
Hayatın Dönüm Noktalarında Tören Yemekleri	15
Afyonkarahisar Mutfağına Özgü Araç ve Gereçler	18
Afyonkarahisar'ın Meşhur Gıda Ürünleri	23
Lezzetin Tescili: Coğrafi İşaretli Ürünler	29
Afyonkarahisar'ın Coğrafi Tescil Almış Gıda Ürünleri	30
3 Afyonkarahisar'da Yöresel Yemeklerin Sunumunu Etkileyen Faktörler	33
Doküman Taraması	33
Gözlem Sonucunda Elde Edilen Bulgular	46
Görüşme İle Elde Edilen Bulgular	52
Sonuç ve Öneriler	89
Kaynakça	97

Yiyecek İçecek Sektörünün Kavramsal Yapısı

1.1.YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİ VE ÖNEMİ

Yiyecek içecek işletmeleri, yapı, teknik donanım, konfor gibi maddi unsurların yanı sıra hizmet kalitesi ve sosyal değer gibi niteliksel faktörlerle, kişilerin beslenme ihtiyaçlarını karşılamayı amaçlayan, ekonomik ve sosyal disiplinler altında faaliyet gösteren işletmelerdir (Doğan, 2010: 242). Bu bağlamda turizm endüstrisi yalnızca konaklama ve seyahat işletmelerini değil aynı zamanda yiyecek-içecek işletmelerini de kapsamaktadır.

Yiyecek-içecek sektörü, insanların yaşadıkları yerlerin dışında çeşitli nedenlerle yaptıkları seyahatlerde veya geçici konaklamalarda yeme ve içme ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla mal ve hizmet sunan işletmelerden oluşmaktadır. Bu sektör yerel küçük yiyecek-içecek işletmelerinden uluslararası zincir restoranlara kadar geniş bir yelpazeyi kapsamaktadır. Kamu yararını gözeterek kâr amacı gütmeyen kuruluşlardan özel ticari işletmelere kadar birçok farklı yiyecek-içecek işletmesi bu sektörde faaliyet göstermektedir (Benli, 2019: 3). Bu işletmeler, turizm endüstrisinin ayrılmaz bir parçası olarak bireylerin beslenme ihtiyaçlarını karşılamada ötesinde, yerel ekonomilere katkı sağlamaktadır. Çeşitlilik açısından değerlendirildiğinde, bu işletmeler restoranlar, kafeler, otel mutfakları, fast food zincirleri, catering firmaları ve barlar gibi farklı kategorilere ayrılmaktadır (Türksoy, 2002: 10). Bu işletmelerin günümüzdeki önemini anlamak için tarihsel gelişimine de göz atmak gerekmektedir.

Oldukça uzun bir geçmişe sahip olan hizmet sektöründe hizmet alacak olan insanlar genel anlamda konaklama ve yeme-içme gereksinimlerini karşılamaya ihtiyaç duymaktadır. Eski çağlarda hüküm sürmüş devletler, insanların bu ihtiyaçlarını karşılamak üzere hayvanlarının bir yol boyu gidebilecekleri

maksimum uzaklığı göz önünde bulundurarak ribat ve kervansaray gibi hem konaklama hem de yeme-içme ihtiyaçlarını giderebilecekleri tesisler konumlandırmışlardır (Benli, 2019: 3-4). Ticari olarak uygulaması eskiye dayanan bu sistem şehirleşme ve endüstrileşmeyle benzerlik göstererek günümüzde insan hayatının mühim bir parçası haline gelmiştir (Türksoy, 2002: 10).

Günümüz turizm işletmeleri, insanların tatil yapma ihtiyaçlarından doğan ve bu ihtiyaçları karşılamak için hizmet veren yerler olarak bilinmektedir. İnsanların ihtiyaçlarının her geçen gün artması, turizmde yaşanan hızlı gelişmeler, toplumda yaşanan sosyal ve iktisadi değişimler, nitelikli, güvenilir hizmet arayışları, yiyecek-içecek işletmelerinin önemli ölçüde gelişme göstermesini sağlamıştır (Koçbek, 2005: 11). Yiyecek-içecek sektöründe yaşanan önemli tarihi gelişmeler Tablo 1’de verilmiştir.

Tablo incelendiğinde yiyecek-içecek sektöründe yaşanan önemli tarihi gelişmelerin zaman içerisinde büyük bir evrim geçirdiği görülmektedir. Ticari amaçlı restoranların açılması, yemek kitaplarının yayımlanması, Michelin Guide gibi restoran rehberlerinin ortaya çıkması ve fast food zincirlerinin yaygınlaşması gibi gelişmeler, sektördeki değişim ve dönüşümü yansıtmaktadır. Özellikle 20. yüzyılın ikinci yarısında gelişen Nouvelle Cuisine akımı ve gastronomiye yönelik medya platformlarının artışı, sektördeki yenilikçi yaklaşımları ve uluslararası boyuttaki tanıtımı hızlandırmıştır. Günümüzde ise yiyecek ve içecek sektöründeki teknolojik ilerlemeler, hızla değişen tüketici tercihleri ve küreselleşme gibi faktörlerle sürekli olarak değişmekte ve çeşitlenmektedir.

Tablo 1. Yiyecek- İçecek Sektöründe Yaşanan Önemli Tarihi Gelişmeler

Tarih	Temel Gelişme	Detaylar
M.Ö. 2500 - 1000	Ticari Restoranların Doğuşu	Ticari amaçlı restoranların açıldığı, taş ocak ve fırınların kullanıldığı bilinmektedir.
M.Ö. 2200 - 1000	Seyahat ve Konaklama Hizmetleri	Yolculuk yapanlar için yol kenarlarında ribat ve kervansaraylar, şehir merkezlerinde ise restoranlar görülmektedir.
M.S. 200	İlk Yemek Kitabı	İlk yemek kitabı Apicus tarafından yazılmıştır.
M.S. 1500	İtalyan Mutfak Etkisi	Catherine de Medici, İtalyan mutfak kültürünü Paris’e taşımıştır.
1765	Modern Restoranın Kuruluşu	Monsieur Boulanger tarafından Paris’te ilk modern restoran açılmıştır.
1792	Gastronomi Yayınlarının Başlangıcı	Yemekler hakkında detaylı bilgi veren kitaplar yayımlanmaya başlanmıştır.
1700-1800	Sanayi Devrimi’nin Etkisi	Sanayi devrimi ile birlikte insanların hayatı, çalışma şartları ve yeme alışkanlıkları değişmiştir.

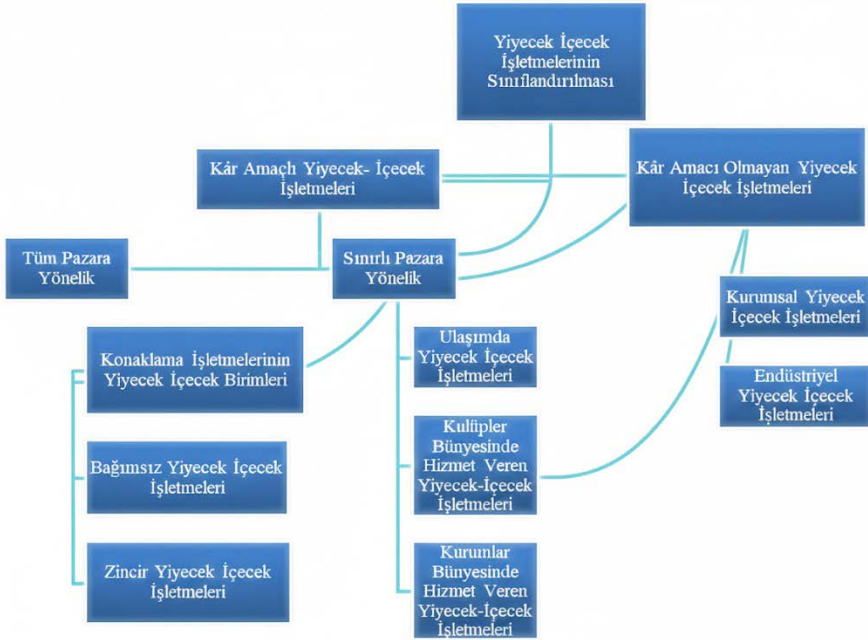
1900	Michelin Guide'ın İlk Sayısı	Fransa'da ilk Michelin Guide restoran rehberi yayımlanmıştır.
1926	Michelin Yıldız Sistemi	Michelin Guide, yıldız vererek restoranları değerlendirmeye almıştır.
1950	Hızlı Servis Zincirleri	McDonald's ve Kentucky Fried Chicken gibi hızlı yemek zincirleri açılmıştır.
1973	"Nouvelle Cuisine"	İlk kez, "Nouvelle Cuisine" kavramı Fransız yemek dergisi Gault-Millau tarafından kullanılmıştır.
1993	Gastronomi Kanalı	Gastronomi üzerine yayın yapan kablolu kanal The Food Network yayın hayatına başlamıştır.

Kaynak: Denizer, 2005: 20-21.

Günümüzün en gözde sektörlerinden biri olan yiyecek-içecek sektörü, sürekli gelişim ve artan rekabetle tanımlanmaktadır. Yiyecek içecek işletmeleri insanların temel gereksinimlerini karşılamının ötesinde sosyal etkileşimi ve deneyimleri de ön plana çıkarmaktadır. Bu işletmeler yapısal, teknolojik ve konfor özellikleri ile maddi, sosyal ve niteliksel unsurları içeren faktörlerle kişilerin beslenme ihtiyaçlarını karşılamayı meslek edinmiş ekonomik ve toplumsal işletmelerdir (Küçükaslan, 2011: 6). Sunulan hizmetler, talebin esnekliği, anında üretilip sunulması ve stoklanamaması gibi sektöre özgü özellikler nedeniyle değişen çevre koşullarına hızla uyum sağlamayı gerektirmektedir. Restoranlar mutfak bölümlerinde hazırlanan lezzetli yemekleri misafirlerine sunarak önemli bir rol oynamaktadır. Günümüzün toplumsal ve ekonomik koşulları ile sağlık standartları, beslenme ve içme gereksinimlerinin bilinçli ve bilimsel temellere dayalı olarak karşılanmasını zorunlu kılmaktadır. Ayrıca ilerleyen teknolojiyi göz önünde bulundurarak hizmetlerin daha etkili, ekonomik ve kaliteli bir şekilde sunulması gerekmektedir. Bu etkileşim iki yönlüdür; sektördeki ilerlemeler teknolojiyi yönlendirirken teknoloji de işletme verimliliğini artırmaktadır (Türksoy, 2002:5). Bu bağlamda yiyecek içecek işletmeleri hem ekonomik açıdan hem de toplumsal yaşamın vazgeçilmez bir parçası olarak büyük bir önem taşımaktadır (Baysal, 2001: 28).

1.2. YIYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNİN SINIFLANDIRILMASI

Yiyecek-içecek hizmetlerini belli ölçütlere göre ayırmak mümkündür (Sökmen, 2005: 235). Yiyecek ve içecek sektöründeki işletmeler farklı yazarlar tarafından farklı şekillerde sınıflandırılmıştır.



Şekil 1. Yiyecek İçecek İşletmelerinin Sınıflandırılması

Kaynak: Benli, 2019: 5.

1.2.1. Kar Amaçlı Yiyecek İçecek İşletmeleri

Yiyecek-içecek hizmeti sunan ticari işletmelerin birincil amacı, müşteri memnuniyetini sağlamak ve dolayısıyla kârlılığını artırmaktır. Bu tür işletmeler, özel veya kamu mülkiyetine sahip olabilmektedir. Ayrıca işletmenin temel faaliyet alanı yiyecek-içecek hizmeti sunmak olabileceği gibi, bu hizmet ikincil bir faaliyet niteliği de taşıyabilmektedir. Bu bağlamda, kâr amacı güden yiyecek-içecek işletmeleri sundukları hizmetlerin kapsamına göre tüm pazara hizmet sunan işletmeler ve sınırlı bir pazara yönelik faaliyet gösteren işletmeler olmak üzere iki ana başlık altında incelenebilmektedir (Benli, 2019: 6).

Ticari amaçla sınırlı bir pazara yönelik faaliyet gösteren işletmeler ile pazarın tamamına hitap eden işletmeler arasındaki ayrım, hitap ettikleri müşteri grubunun farklılıklarından kaynaklanmaktadır. Kâr amacı güden yiyecek-içecek işletmeleri, genellikle ticari kuruluşlar olarak faaliyet göstermektedir (Rey ve Wieland, 1985:7). Bu işletmelerin temel hedefi, müşteri memnuniyetini ve sadakatini sağlamak suretiyle kâr elde etmektir (Erdek, 2011: 5).

1.2.1.1. Tüm Pazara Yönelik İşletmeler

Yeme-içme sektörünün geniş bir yelpazesine hitap eden restoranlar (lüks, standart, tematik, büyük ölçekli), barlar, kafeler ve kafeteryalar bu alanda faaliyet gösteren işletmelerdir (Benli, 2019: 6). Konaklama işletmelerinin yiyecek içecek birimleri, bağımsız yiyecek içecek işletmeleri ve zincir yiyecek içecek işletmeleri olmak üzere üçe ayrılmaktadır.

a) Konaklama İşletmelerinin Yiyecek İçecek Birimleri

Yiyecek-içecek satışlarından sağlanan gelirler konaklama işletmelerinin temel gelir kaynaklarını oluşturmaktadır (Erdoğan, 2009: 313). Bireylerin yeme-içme alışkanlıklarının değişimi, artık yeme-içme deneyiminin temel ihtiyaçların ötesinde keyif odaklı bir aktiviteye dönüşmesi günümüzde önemli bir eğilimdir. Seyahat edenlerin tercihlerini belirlerken bu değişimin etkisi belirgin bir şekilde hissedilmektedir (Bilgin ve Kethüda, 2017: 149). Otel işletmelerinde yeme-içme departmanı, konaklama hizmetlerinden sonra otel müşterilerine sunulan en kritik alanlardan birini oluşturmaktadır. Otel işletmelerinin sunduğu hizmetler arasında en dikkat çeken ve sık sık eleştirilen yeme-içme hizmetleri, otelin genel değerlendirmesinde önemli bir rol oynamaktadır (Sarıışık, 2017: 261).

b) Bağımsız Yiyecek İçecek İşletmeleri

Bağımsız işletmeler başka bir kuruluşun kontrolü altında olmayan ve kendi başlarına faaliyet gösteren, tek bir mülkiyete sahip olabileceği gibi zincir işletmeler de olabilmektedir. Bağımsız yiyecek-içecek işletmeleri; restoranlar, kafeler, hızlı yeme (fast-food) işletmeleri, barlar ve benzeri işletmeler, zincir yiyecek-içecek işletmeleri ile catering (anlaşmalı) işletmeleri şeklinde sınıflandırılmaktadır (Arslan, 2010: 24)

c) Zincir Yiyecek İçecek İşletmeleri

Zincir yiyecek-içecek işletmeleri, kamu yararını gözeterek kâr amacı gütmeyen faaliyet gösteren kuruluşlardan özel ticari işletmelere kadar geniş bir yelpazede çeşitlilik arz etmektedir (Benli, 2019: 6). Bu işletmeler, yapısal özellikleri, teknik donanımları, sosyal katkıları ve hizmet kalitesi gibi maddi ve niteliksel unsurlarıyla bireylerin beslenme ihtiyaçlarını karşılamayı meslek olarak benimsemiş ve ekonomik ile sosyal açıdan düzenlenmiş kuruluşlar olarak tanımlanmaktadır (Küçükaslan, 2011: 4).

1.2.1.2. Sınırlı Pazara Yönelik İşletmeler

Sınırlı bir pazar hedefleyen yiyecek işletmeleri, belirli ve dar müşteri gruplarına odaklanmaktadır. Bu işletmeler, ulaşım altyapılarına ve dinlenme

noktalarına yönelik olarak faaliyet gösteren, karayolu, demiryolu, havayolu ve deniz yolu gibi sektörlerde yiyecek ve içecek hizmeti sunan kuruluşlar, kulüpler içinde yer alan yiyecek ve içecek işletmeleri ile çeşitli kurumlar bünyesinde hizmet veren yiyecek içecek işletmelerinden oluşmaktadır (Koçak, 2012: 52).

a) Ulaşımda Yiyecek İçecek İşletmeleri

Ulaşım sektöründe faaliyet gösteren yiyecek içecek satış noktaları, yolcuların seyahatleri boyunca yiyecek içecek ihtiyaçlarını karşılamayı hedeflemektedir. Diğer yiyecek içecek işletmelerinden farklılaştıkları birkaç nokta bulunmaktadır. Özellikle ulaşım sektörü karma bir pazara hitap etmekte ve çeşitli kesimlere uygun ürünler sunmaktadır. Ulaşım sektörü, karayolu, havayolu, denizyolu ve demiryolu gibi farklı dallarda yiyecek içecek hizmeti sağlamaktadır (Güzel, 2017: 17).

b) Kulüpler Bünyesinde Hizmet Veren Yiyecek-İçecek İşletmeleri

Kulüpler, üyelerine yiyecek-içecek hizmeti sunan ve benzer ilgi alanlarına sahip kişileri bir araya getiren, çalışan personeline yönelik, siyasi parti, sosyal, sportif, lokanta ve özel kulüpler gibi çeşitli türleri olan işletmelerdir. Şahsi kulüpler, genellikle kâr amacı gütmekle beraber yiyecek-içecek satışlarından gelir elde etmektedir. Tescilli kulüplerde ise yönetim seçilen komite üyelerinden oluşmakta ve üyelik aidatları toplu olarak alınmaktadır. Bu kulüpler, üyelerine çeşitli aktiviteler sunmanın yanı sıra yiyecek-içecek hizmetleri de sağlamakta ve bu nedenle lokantalara benzer bir işletme modeli izlemektedir (Öztürk, 2006: 26; Sönmez, 2008: 16).

c) Kurumlar Bünyesinde Hizmet Veren Yiyecek-İçecek İşletmeleri

Sanayi tipi üretim yapılan işletmeler, genellikle büyük miktarlarda yiyecek hazırlayıp sunan ve çeşitli işletmelere ve kurumlara hizmet veren yiyecek-içecek işletmeleridir. Bu tür işletmeler, hazırladıkları yemekleri genellikle toplu olarak büyük kaplarda kurumlara gönderip çalışanlara dağıtımını sağlamaktadır. Uygun yemek hazırlama şartları sağlandığı takdirde hizmet talebinde bulunan işletmenin kendi mutfaklarında yetkili personel tarafından yemeklerin hazırlanması da mümkündür (Benli, 2019:10).

1.2.2. Kâr Amacı Olmayan Yiyecek İçecek İşletmeleri

Yiyecek ve içecek hizmeti sunan işletmelerin dışında kalan, dolayısıyla temel faaliyet alanı yiyecek ve içecek hizmeti olmayan kurumlar ve endüstriyel işletmeler, yiyecek ve içecek üretimini gerçekleştirmektedir (Sökmen, 2005: 6). Bu bağlamda, kâr amacı gütmeyen yiyecek ve içecek işletmeleri, yüksek kâr elde etmek yerine maliyetlerini karşılamayı veya daha az kâr sağlamayı hedefleyen, ticari olmayan ve insanların günlük beslenme ihtiyaçlarını karşılamaya

odaklanan kuruluşlardır. Bu iki grup, yiyecek ve içecek üretiminde farklı hedefler güderek, çeşitli ihtiyaçları karşılamak amacıyla faaliyet göstermektedir (Kılınç ve Çavuş, 2019: 34).

1.2.2.1. Kurumsal Yiyecek İçecek İşletmeleri

Bu tür işletmeler genellikle yiyecek ve içecek faaliyetlerini destekleyici bir hizmet olarak sunmaktadır. Asıl faaliyet alanı ve amacı farklıdır ve sunulan yiyecek ve içecek hizmeti destekleyici bir niteliğe sahiptir. Geçmişte, kurumsal işletmeler beslenme ve diğer ekonomik olmayan faktörlere odaklanırken, günümüzde gelirin azalması ve maliyet sınırlamaları gibi ekonomik nedenlerden dolayı, genellikle sınırlı bir pazara hitap eden özel veya kar amacı gütmeyen devlet işletmeleri olarak faaliyet göstermektedir (Erdek, 2011: 61).

1.2.2.2. Endüstriyel Yiyecek İçecek İşletmeleri

Endüstriyel yiyecek ve içecek işletmeleri, insanların toplu beslenme gereksinimlerini karşılamak amacıyla yemek üreten işletmelerdir. Geleneksel yiyecek ve içecek işletmeleri ile benzer şekilde faaliyet göstermekte olup, üretim yapıları ve işleyişleri açısından önemli farklılıklar göstermektedir. Genellikle büyük ölçekli müşteri gruplarına hizmet veren bu işletmeler, yiyeceklerin hazırlanması, pişirilmesi ve sunulmasında standartlaştırılmış yöntemler ve teknikler kullanmaktadır. Müşteri grupları genellikle büyük topluluklardan oluştuğundan, bu işletmelerin hizmet süreçleri bu ihtiyaçlara özgü olarak şekillendirilmektedir (Gül, ve Ergün, 2010: 129).

1.3. YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE MENÜ KAVRAMI VE ÖNEMİ

İnsanların yaşamlarını sürdürebilmek için en önemli ihtiyaçlardan biri olan yemek tarih boyunca medeniyetlerin gelişimiyle birlikte evrim geçirmiştir. Bu evrim süreci bugün ulusal kimliklerin temel özelliklerinden biri olarak kabul edilmektedir (Küçükaslan, 2011: 4). Menü terimi, Latince kökenli olan “Minutus” kelimesinden türetilmiş olup, Latince’de “küçük, az” anlamını taşımaktadır. Türkçe’de kullanılan “mini”, “minör”, “minimum” gibi kelimeler de “minitus” kökünden gelmiş ve Fransızcadan Türkçeye geçmiştir. Restoran endüstrisinin gelişmesiyle bu tanım diğer ülkelerce de benimsenmiştir. Bahçeci (2015) tarafından yapılan tanıma göre, menü, yemeklerin ve içeceklerin bir düzen içinde sıralandığı, restoran kapasitesi ve arz dengesine göre oluşturulmuş yemekler listesidir; aynı zamanda, sırasıyla servis edilen ve birbiriyle uyum içinde olan yemeklerin tümünü ifade etmektedir.

Menü işletme hakkında müşteride ilk izlenimi oluşturan unsurlardan biridir. Dolayısıyla menünün tasarlanması ve planlanması sürecinde büyük bir özen gösterilmesi gerekmektedir. İyi bir menü planlama çalışması, işletmenin ekonomik başarısında ve müşteri memnuniyetinin sağlanmasında önemli bir rol oynamaktadır (Rızaoğlu ve Hançer, 2005: 21). Menünün işletme için bu denli kritik öneme sahip olması, işletmenin kuruluş aşamasında dahi menünün belirlenmesini gerekli kılmaktadır. Menü; işletmenin dekorasyonundan mutfağın fiziksel düzenine, kullanılacak ekipmandan istihdam edilecek personel sayısı ve niteliğine, hedef müşteri kitlesinden ürün çeşitliliğine kadar pek çok faktör üzerinde belirleyici olmaktadır. Hedeflediği müşteri kitlesine uygun bir menü oluşturabilen işletmeler, rekabet ortamında öne çıkma fırsatı yakalamaktadır. İşletme sahibinin vizyonunu yansıtan menü, sunulacak yiyecek ve içeceklerin pazarlanmasında da temel bir araç konumundadır (Küçükaslan, 2011: 5). Bu nedenle menüden sağlıklı bir şekilde yararlanmanın ilk adımı menünün etkili bir şekilde planlanmasıdır. Etkin bir menü planlaması sayesinde işletme, çalışma alanlarının verimli kullanımından üretim malzemelerinin hazırlanmasına, pişirme ekipmanlarının yerleşiminden servis akışına kadar pek çok alanda istenen sonuçlara ulaşabilmektedir (Altınel, 2009: 71).

Mutfak Kültürü

2.1. TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ

İnsanın hayatta kalabilmesi için temel ihtiyacı olan beslenme genellikle mutfakta gerçekleşmektedir. Mutfak insanın beslenme gereksinimlerini karşıladığı yer olarak tanımlanmakta olup beslenmeyle ilgili bir terimdir. İnsanlık tarihinde beslenme ihtiyacının karşılanma şekli, zaman içinde evrilmiş ve her toplumun yaşadığı yer ve yaşam tarzına uygun olarak değişmiştir. İlk başlarda avcı-toplayıcı kültür hakim olup yerleşik düzene geçildikten sonra, toplumların çevresel koşullarına ve gelişmişlik düzeylerine bağlı olarak mutfak kültürleri oluşmuştur. Sanayileşmenin yaygınlaşması ve iletişimin kolaylaşmasıyla birlikte, beslenmede küreselleşme eğilimi artmıştır (Uhri, 2011: 29; Özbek, 2013:17).

Beslenme her ulusun sosyal ve kültürel bakımdan ait olduğu kimliğine, inançlarına, ekonomik imkân ve tarımsal faaliyetlerine göre şekillenebilen, insan yaşamında tabiat ve sosyal olgular sayesinde dünden bugüne geçirdiği safhalardan oluşan bir davranış biçimidir. Beslenme aynı zamanda insanlara bırakılan bir mirastır ve bu miras tarihsel dönemler ışığında şekillenmektedir (Taşkın, 2016: 25). Bu dönemleri araştırmak insanlık tarihini araştırmakla benzer özellikler taşımaktadır (Belge, 2016: 33). Türk milleti asırlar boyu konargöçer bir yaşam sürmüş ve bu sebeple gittikleri yerlere kültürünü taşımış kimi zaman ise diğer kültürlerden gözlemlediklerini kendi kültürleriyle harmanlayıp geliştirmiştir (Akkor, 2017: 22). Bu kültürel etkileşimlerin sonucunda geniş bir coğrafyaya yayılan, çok katmanlı ve zengin bir mutfak kültürü ortaya çıkmıştır.

Kültürel faktörlerin alt bileşenlerini; geçmiş, etnik çeşitlilik, deneyimlerden yararlanma, inanç sistemleri belirlerken; çevresel faktörlerin alt bileşenlerini ise coğrafya, meteorolojik şartlar, yerel kaynaklar oluşturmaktadır (Çalışkan, 2013: 43). Temelde hangi besinlerin tüketildiğini bu faktörler belirlerken; ekonomik ve teknolojik gelişmeler, hızlı kentleşme ve kitle iletişim araçları gibi etkenler de toplumun beslenme alışkanlıklarının ve yemek kültürlerinin değişimine neden olmaktadır (Toygar, 1982: 29).

Geçmişten günümüze kadar Türk mutfağının içinde bulunduğu dönemler bugünkü mutfak kültürünün oluşmasında ve dünyanın en zengin üç mutfağı arasında yer almasında etkili olmuştur (Özkaya ve Cömert, 2017: 7-8). Farklı coğrafyalarda yaşanan deneyimler, göç hareketleri ve kültürel etkileşimler, Türk mutfak kültürünün geniş bir yelpazeye yayılmasını sağlamıştır.

Göçebe yaşamdan Anadolu Selçuklu ve Osmanlı İmparatorluğu'na dayanan Türk mutfak kültürü geçmişten günümüze kadar süre gelen zaman içerisinde oldukça gelişmiş durumdadır. Et ve süt ürünleri Orta Asya'dan, tarım ise Mezopotamya bölgelerinden günümüze kadar gelerek bugünkü mutfak kültürünün temelini oluşturmaktadır (Özkaya ve Cömert, 2017: 7-8). Mutfak kültürü bir toplumun uygarlık düzeyini yansıtan önemli bir belirtidir. Türkler tarih boyunca çeşitli uygarlık aşamalarında farklı yemekler yapmıştır ve her dönemdeki sosyal, ekonomik ve kültürel faktörler, günümüzdeki yemek yeme alışkanlıklarını şekillendirmiştir (Tezcan, 1982: 113- 114). Türklerde hayvancılık en önemli uğraşlardan biridir. Buna paralel olarak Türk mutfağında da yansımaları görülmektedir. Tahıllar ise Türklerin eski dönemlerden itibaren hem yetiştirip hem de fazlaca tükettiği besinler arasındadır. Türk mutfağının özellikleri şu şekilde sıralanmaktadır (Yılmaz, 2002: 54-55; Özkaya ve Cömert, 2017:37-38).

- Yemeklerde ekmek yaygın olarak kullanılmaktadır.
- Ekmekle birlikte çeşitli hamur işleri de Türk mutfağında büyük bir öneme sahiptir ve sıklıkla tercih edilmektedir.
- Farklı kebab çeşitlerinin yanı sıra etle birlikte tencerede pişirilen sebze yemekleri de, soğanlı, domatesli veya salçalı olarak hazırlanan yahni-lerle sulu bir şekilde sunulmakta ve tüketilmektedir.
- Zeytinyağı yemekler olarak bilinen, çeşitli sebzelerin kullanıldığı yemekler sıklıkla tüketilmektedir.
- Soğan, neredeyse tüm yemeklerin ana malzemelerinden biridir.
- Soğan, yemeklere yağda kavrularak eklenmesinin yanı sıra salatalarda çiğ olarak da kullanılmaktadır.

- Çoğunlukla tencere yemekleri yapılmaktadır.
- Türk mutfak kültüründe sos kullanımı yaygın değildir. Sos yerine salça ve besinlerin suyu kullanılmaktadır.
- Çeşitli yabani otlar, kökler ve mantarlar, özellikle kırsal bölgelerde çiğ veya pişirilerek tüketilmektedir.
- Ev mutfağı ile ticari mutfak arasında belirgin farklılıklar bulunmaktadır.
- Pide ve yufka gibi ekmek türleri ise sadece Türk mutfağına özgüdür.
- Yemeklerde sıkça kullanılan malzemeler arasında kimyon, kekik, karabiber, kırmızıbiber gibi çeşitli baharatlar bulunurken, maydanoz, dereotu ve nane gibi otlar da geniş bir kullanım alanına sahiptir.
- Türk mutfağında oldukça yaygın olarak tüketilen bir diğer gıda maddesi ise bulgurdur. Farklı köfte çeşitlerinden sebze yemeklerine, pilavlardan çorbalara ve dolmalara kadar geniş bir kullanım alanına sahiptir.
- Yoğurt, Türk mutfağında önemli bir yere sahiptir. Birçok yemeğin yanında sarımsaklı veya sade yoğurt tüketilirken, ayran da sıklıkla tercih edilen bir içecektir.
- Türk mutfağında yağların kullanımı yöresel farklılıklar göstermektedir. Tereyağı, sadeyağ ve iç/kuyruk yağı genellikle her yörede kullanılırken, zeytinyağı özellikle Batı Anadolu, Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde daha yaygın kullanılmaktadır.
- Yemeklerin pişirilmesi sırasında oluşan su genellikle sos olarak kullanılırken, bazı yemeklerde yağda kavrulmuş nane, kırmızıbiber veya domates, salça gibi malzemeler eklenerek lezzet arttırılmaktadır.

Yöresel mutfak bulunduğu bölgeye ait izler taşıyan, bölgedeki adetlerle bütünleşerek yöre halkı tarafından benimsenerek yapılan yemekleri ifade etmektedir (Şengül ve Türkay, 2016: 91). Anadolu tarımsal etkinliklerin başladığı ve yerleşik yaşamın köklü izlerini taşıdığı eski bir coğrafyadır. Bu kadim bölge, farklı kültürlerle ev sahipliği yapması ve sahip olduğu zenginliklerle dikkate değerdir. Anadolu'nun geniş alanlara yayılması ve coğrafyanın sunduğu nimetleri özgün bir şekilde kullanması, çeşitli hazırlama ve pişirme tekniklerinin kullanımıyla benzersiz bir mutfak kültürünün oluşmasına katkı sağlamaktadır (Ademoğlu ve Özkaya, 2021:249). Formun Üstü

Yöresel yemekler, bir bölgede üretilen ürünler ve o bölgede yaşayan insanların kültürleriyle birleşerek oluşmuş, yalnızca o yöreye ait ve o bölge ile özdeşleşmiş yemeklerdir (Büyüksalvarcı vd., 2016: 166). Türkiye'nin farklı coğrafi özelliklere, toprak yapısına, iklim özelliklerine sahip olması, belli bir

bölgede yetiştirilen bitki ve hayvanların o bölgeye uyum sağlama yeteneği, Anadolu mutfağının benzersiz yapısını ve çeşitliliğini ortaya koymaktadır (Ertürk, 2018: 14). Bu yönüyle Anadolu’da yapılan yemekler ve kullanılan malzemeler, bölgesel açıdan farklılık göstermektedir. Batı Anadolu ve Karadeniz bölgesinde deniz ürünleri ve sebze yemekleri, Güneydoğu bölgesinde et yemekleri, İç Anadolu ve Doğu Anadolu bölgelerinde ise tahıllardan yapılan yemeklerin yaygın olarak yapıldığı görülmektedir (Özer vd., 2018: 345).

2.2. AFYONKARAHİSAR MUTFAK KÜLTÜRÜ

Afyonkarahisar sahip olduğu zengin mutfak kültürüyle Anadolu’nun dikkat çeken gastronomi şehirlerinden biridir. Ege, Akdeniz ve İç Anadolu bölgelerine yayılan, büyük bir kısmı ise Ege’nin İç Batı kesiminde olan bir konumda bulunmaktadır. Merkez ile birlikte, 18 ilçe ve 490 köy bulunmaktadır. Bunun yanı sıra birçok önemli merkezi birbirine bağlayan ve bölgelerin geçiş hatlarının kesiştiği bir il olma özelliği taşımaktadır (Afyonkarahisar Belediyesi, 2023). Farklı bölgelerde bulunması ve tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapması nedeniyle çeşitli kültürleri içinde barındırmış ve günümüze kadar gelmesini sağlamıştır. Bu birikim ve etkileşimler sonucunda bölgeye gelecek ziyaretçilerin de dikkatini çekecek zengin bir mutfak kültürü oluşturmaktadır (Zencir, 2022:26).

Afyonkarahisar, 31 Ekim 2019 tarihinde UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına katılarak gastronomi alanında “Yaratıcı Şehir” unvanını kazanmıştır. Bu başarı Türkiye’den Gaziantep ve Hatay’ın ardından bu unvana hak kazanan üçüncü şehir olmasıyla dikkat çekmektedir (Öner, 2021: 5).

Afyonkarahisar tarım ve hayvancılık açısından oldukça zengin bir bölgede bulunmaktadır. Şehrin coğrafi yapısı ve iklim koşulları bu faaliyetlerin gelişimine katkı sağlamaktadır. Afyonkarahisar’da tarımsal üretim önemli bir geçim kaynağı olup özellikle sulu tarım alanlarında sebze, meyve, tahıl, haşhaş ve şeker pancarı yetiştirilmektedir. Haşhaş şehrin simgelerinden biri olup yöresel yemekte kullanılmaktadır. Hayvancılık da şehrin ekonomisinde büyük bir öneme sahiptir. Özellikle büyükbaş ve küçükbaş hayvancılık yaygın olup buna bağlı olarak sucuk, kaymak gibi hayvansal gıda ürünleri öne çıkmaktadır. Ayrıca tavukçuluk ve yumurta üretimi de şehirde yaygın şekilde yapılmaktadır (Afyonkarahisar Belediyesi, 2023).

Gastronomi açısından bakıldığında Afyonkarahisar mutfağı yerel malzemelerin ustaca kullanımı ile zengin bir çeşitlilik sunmaktadır. Hamur işleri, et ürünleri, kaymak ve haşhaşın mutfakta geniş yer bulduğu bu kültür, somut ve somut olmayan kültürel değerlerin birleşiminden oluşmaktadır (Ademoğlu ve Özkaya, 2021: 15). Sucuk, pastırma gibi et ürünleri kış aylarında

sıklıkla tüketilirken, yöreye özgü hamur işlerinde iç yağı ve haşhaş kullanımı öne çıkmaktadır. Ayrıca patlıcan böreği, keşkek ve şerbetli tatlılar gibi pek çok yemek, Afyonkarahisar mutfağının özgün lezzetlerini oluşturmaktadır. Kaymak, özellikle tatlıların ve kahvaltılarının vazgeçilmez bir unsuru olarak öne çıkarken, yöresel ekmek türleri ve dolmalar da bu mutfakın önemli öğelerini oluşturmaktadır. (Kızıldemir, 2019: 648). Afyonkarahisar mutfağında özel bir yere sahip olan haşhaş, yöreye özgü bir bitki olarak pek çok yiyecek kategorisinde kullanılmaktadır. Bunun yanı sıra hayvansal gıda ürünlerinin yaygın tüketimi, bölgedeki tarım ve hayvancılık faaliyetlerinin mutfak kültürüne yansıdığını göstermektedir. Sebze yemeklerinde kıyma kullanımı yaygın olup özellikle musakka türü yemekler tercih edilmektedir. Patlıcanın ana malzeme olduğu çok sayıda yemek yapılması, Afyonkarahisar mutfağının özgün yanlarından birini oluşturmaktadır. Ayrıca nohut, mercimek, buğday ve bulgur gibi baklagiller, bölge mutfağında sıkça kullanılmakta, pilav, dolma ve makarnalar ise bayram, davet gibi özel günlerde vazgeçilmez gıdalar arasında yer almaktadır (Mutlu, 2022: 33-35).

2.2.1. Afyonkarahisar'da Yöresel Yemeklerin Sınıflandırılması

Afyonkarahisar mutfağının şekillenmesinde coğrafi faktörlerin yanı sıra tarih boyunca pek çok farklı kültüre ev sahipliği yapması ve bu kültürlerin Anadolu'da yaşayan Türk topluluğunun kültürüyle birleşmesi önemli bir etkindir. Afyonkarahisar, coğrafi konum itibarıyla Ege bölgesinde yer alsa da kendine özgü bir mutfak yapısına sahiptir. Ege Bölgesi mutfak geleneğinden farklı olarak Afyonkarahisar mutfağında zeytinyağı ve ot kullanımı sınırlı olup et ve et ürünlerinin daha yaygın olarak kullanıldığı bilinmektedir (Çınar ve Işın, 2023: 246). Afyonkarahisar mutfağında yemek kategorileri çorbalar, et yemekleri, hamur işleri, pilavlar, sebze yemekleri, tatlılar, hoşaf ve kompostolar olarak yer almaktadır (Nasrattınoğlu, 1974: 24).

Çorbalar

Çorba Türk mutfağında besleyici, doyurucu özelliği ve yöresel çeşitliliği ile büyük bir öneme sahiptir. Türkiye'de her bölgede ve ilde yöreye özgü çorba çeşitleri bulunmaktadır. Bu çorbalar sabah kahvaltılarında akşam yemeklerine kadar tüketilmekte ve her yaş grubuna hitap etmektedir (Özbey ve Köşker, 2021: 472). Afyonkarahisar'da çorba, sadece bir başlangıç değil, doyurucu ve besleyici nitelikleriyle başlı başına bir öğündür. Bölgenin tahıl ve hayvansal ürün zenginliği, çorba çeşitliliğine de yansımıştır. Çorbaların ana malzemeleri incelendiğinde un, tahıl ve yoğurdun sıkça kullanıldığı görülmektedir.

Et Yemekleri

Afyonkarahisar yöresel yemekleri incelendiğinde, et ve et ürünlerinin sıkça kullanıldığı ve birçok yemek çeşidinin oluşumunda belirleyici bir unsur olduğu görülmektedir (Kızıldemir, 2019: 655).

Sebze Yemekleri

Afyonkarahisar mutfağında sebze yemekleri genellikle etli ve musakka şeklinde pişirilmektedir (Halıcı, 1999: 35). Et ve kıyma kullanılarak yapılan sebze yemeklerinde patlıcan, pırasa, patates, bamya ve maydanoz sıklıkla kullanılmaktadır (Özkaya ve Cömert, 2017: 135). Afyonkarahisar mutfağının önemli sebzelerinden biri olan patlıcan, çeşitli lezzetlerde kullanılmaktadır. Bunlar arasında musakka, börek, ezme, pilaki, yahnı, kebab, oturtma, pilav, dolma ve karnıyarık bulunmaktadır. Bamya yemeği ise etli pişirilmektedir. Toplantı ve davetlerde fazla sayıda yemek sunulmasının sindirim sorunlarına yol açabileceği düşüncesiyle genellikle en son bamya yemeği yenilmektedir (Tez, 2012: 85) ; N. Eroğul (Kişisel iletişim, 15 Aralık 2023).

Hamur İşleri

Hamur işleri Afyonkarahisar mutfağının merkezinde yer almaktadır ve bu kategorinin yıldızı hiç şüphesiz haşhaştır. Afyonkarahisar mutfağında hamur işi tüketimi oldukça yaygındır ve özellikle haşhaş ezmesi kullanılarak yapılan çeşitli hamur işleri dikkat çekmektedir. Haşhaş ezmesi, katmerden pideye, lokuldan böreğe kadar sayısız hamur işine kendine has aromasını ve dokusunu kazandırmaktadır. Geleneksel üretim yöntemlerine sadık kalarak, Afyonkarahisar ve ilçelerinde hemen hemen her mahallede köy fırınlarında, evlerde bu yöresel ürünler üretilmeye devam etmektedir (Çınar ve Işın, 2023: 260).

Hamur işleri genellikle un, yağ, yumurta gibi temel malzemelerle hazırlanırken, özel tatlar ve dokular elde etmek için farklı ürünler de kullanılmaktadır. Örneğin, Afyon ekmeğinde un, patates ve ekşi maya kullanılırken, ağzı açık'ta iç yağı, un, yağ, yumurta ve peynir tercih edilmektedir. Haşhaşlı börek ve haşhaşlı lokul gibi hamur işlerinde haşhaş ezmesi ön plana çıkarken göçe köftesinde düğü ve göce gibi özel malzemeler kullanılmaktadır.

Pilavlar

Pilav Türk mutfağının köklü lezzetlerinden biridir ve tarihsel olarak Selçuklu döneminden bu yana bilinmektedir. Türklerin Orta Asya'dan Anadolu'ya olan göçlerinde İran mutfağıyla olan etkileşiminin izleri pilavın hazırlanışında görülmektedir. Pirinç ve bulgur pek çok kültürde bereketi simgelemekte ve bu nedenle özellikle kutlamalarda, düğünlerde ve bayramlarda bolluk ve bereketin

sembolü olarak görüldüğü için pilavlar büyük kazanlarda pişirilmektedir. Pilav çeşitleri geçmişten günümüze kadar oldukça zenginleşmiş ve günümüze kadar Anadolu coğrafyasına yayılmıştır (Kolektif, 2021: 215; Baytok vd., 2013: 15).

Afyonkarahisar yöresinde ise sade pilav nadiren tercih edilmekte olup genellikle domates, havuç gibi sebzelerle veya mercimek, nohut gibi kuru baklagillerle birlikte pişirilmektedir (Kızıldemir, 2019: 656).

Hoşaf ve Kompostolar

Afyonkarahisar mutfağında komposto ve hoşaf tüketimi önemli bir yere sahiptir. Yaz aylarında vişne, kayısı, kiraz, erik ve armut gibi meyvelerden kompostolar yapılırken, aynı meyveler yaz aylarında kurutularak kışın hoşaf yapımında kullanılmaktadır. Özellikle yörede özel gün yemeklerinde üzüm hoşafı tercih edilmektedir (Mutlu, 2022: 35). Kurutulmuş veya taze meyveler az miktarda şeker ilavesiyle suda kaynatılarak yapılan hoşaf ve kompostolar, özellikle pilav ile birlikte sunulmakta veya yemek sonrasında hafif bir tatlı alternatifi olarak tercih edilmektedir (Kolektif, 2021: 323).

Tatlılar

Tatlılar tarih boyunca şekerin henüz yaygın olmadığı zamanlarda özellikle bayram ve düğün gibi özel törenlerde tüketilmiş olup misafirlere verilen değeri simgeleyen önemli lezzetler arasındadır. Afyonkarahisar mutfağında meyveler, tatlı yapımında sıkça tercih edilmektedir. Afyonkarahisar mutfağına özgü olan kaymak ve haşhaşın tatlılarda kullanılması, bu iki yöresel ürünün mutfağın kültürel zenginliğindeki önemini göstermektedir (Kızıldemir, 2019: 65; Kolektif, 2021: 323). Kaymak özellikle şerbetli tatlılara dengeleyici bir dokunuş katarken meyveler tatlılara doğal bir aroma ve ferahlık kazandırmaktadır.

2.3. HAYATIN DÖNÜM NOKTALARINDA TÖREN YEMEKLERİ

Türk toplumunun yaşamında özel günler belirgin bir öneme sahiptir. Bu günler ailenin günlük rutininden farklı aktiviteler içeren özel zaman dilimlerini ifade etmektedir (Baysal, 1990: 69). İnsan hayatının doğumdan ölüme kadar uzanan her evresinde bu geçişleri simgeleyen özel yiyecekler hazırlanmakta ve tüketilmektedir. Toplu halde yenilen bu yemekler toplumun kültürel yapısı hakkında önemli ipuçları sunmakta; kimi zaman sevinç ve kutlamayı, kimi zaman ise hüznün ve vedayı aynı sofrada buluşturmaktadır (Kolektif, 2021: 377; Ademoğlu ve Özkaya, 2021: 251)

Afyonkarahisar mutfağında tören yemekleri incelendiğinde Türk mutfağının zengin çeşitliliğini içinde barındırdığı ve özellikle özel günlerde gelenek ve göreneklere daha fazla önem verildiği gözlemlenmektedir (Fidan ve Özcan,

2019: 72). Bu mutfak özel günlerde çeşitli türde yemeklerin pişirilip misafirlere sunulduğu zengin bir kültürü yansıtmaktadır. Afyonkarahisar mutfağında yeme içme uygulamaları etrafında şekillenen bu geleneklerin sürdürülebilir olması ve gelecek nesillere aktarılabilmesi için geleneksel değerlere sahip çıkılmaktadır (Ademoğlu ve Özkaya, 2021: 256). Söz konusu özel gün yemekleri, Afyonkarahisar mutfağının tarihi ve kültürel derinliğini destekleyen on bir farklı kategoride incelenmektedir (Denk, 2023: 75).

Tanışma Davetlerinde Kurulan Sofralar

Erkek tarafının kız tarafına gitmesi ailelerin birbirleriyle tanışmasıdır. Bu ziyaret ilk tanışma olduğundan dolayı yemek ikramı yapılmamaktadır. Daha hafif olacak şekilde ikramlıklar (kurabiye, kuru pasta vb.) sunulmaktadır. Erkek tarafı kız evine giderken baklava ve çikolata almaktadır. Bu ziyaret her iki tarafında birbirlerine övgüsüyle geçmektedir F. Yasan (Kişisel iletişim, 20 Aralık 2023).

Zinardı Davetlerinde Kurulan Sofralar

Zinardı kız ve erkek nişanlıken karşılıklı verilen davetleri ifade etmektedir. Amaç kız ve erkek tarafının akrabalık bağlarını güçlendirmek ve ailelerin birbirleriyle kaynaşmasını sağlamaktır. Bu davetlerde erkek evi gelin adayına takılar takmaktadır. Aileler bir araya gelmekte, sohbet edilmekte, yemekler yenilmektedir. Genellikle zinardı davetinde ağzı açık, bükme ve hoşaf ikram edilmektedir (Çiftçi, 2019: 45; S. Ay (Kişisel iletişim, 14 Aralık 2023).

Kına Gecesinde Kurulan Sofralar

Kına geceleri kız evinden ziyade erkek evinde daha fazla ziyafet ile geçmektedir. Erkek evinde öğle saatlerinde başlayıp akşama kadar devam eden ziyafetler söz konusudur. Meydan sofraları kurulmakta ve gelen misafirlere çorba, Özbek pilavı, börek, hoşaf, musakka yemeği, bamya ve tatlı ikram edilmektedir. Bu ziyafette kız evinden de yakın akrabalar çağrılıp ağırlandırılır. Kız evindeki kına gecesinde ise davetliler önce erkek evinde ardından kız evinde toplanarak eğlenceye devam etmektedir. Erkek evinin gitmesinin ardından geline kına yakılmaktadır. Kına yakıldıktan sonra gelinin avcunun içerisine hediye niteliğinde para ya da altın konulmaktadır (Nasrattınoğlu, 1975: 34) ; F. Yasan (Kişisel iletişim, 20 Aralık 2023).

Dilenme Geleneği ve Paylaşılan Sofralar

Kına gecesi günü kız tarafı ve özellikle kızın arkadaşları kına yakıldıktan sonra yanlarına alüminyum tencere, tef ve zil alıp erkek evine gitmektedir. Karşılıklı maniler söylendikten sonra erkek evinin önünde müzik eşliğinde oynanmaktadır. Erkek evi kızın yakınlarına çerez ve içecek ikram etmektedir.

Kız tarafında maniye söyleyen kadına erkek evi tarafından bahşış verilmektedir. Bu bahşış ile kız evine dönüşte yiyecekler alınıp evde kalanlar ile birlikte sofraya hazırlanıp beraber yenilmektedir. Hazırlanan bu yiyecekler; çay, ağzı açık, bükme ve haşhaşlı lokul gibi hafif yiyeceklerden oluşmaktadır S. Ay (Kişisel iletişim, 14 Aralık 2023).

Çeyiz İndirme Geleneğinde Kurulan Sofralar

Kızın çeyizi kızın evine yerleştirildikten sonra 10-15 gün kadar çeyiz bu şekilde kalmaktadır. Sonrasında kayınavide kız tarafını çağırılmaktadır. Bu çeyizler katlanarak yerlerine yerleştirilmektedir. Aynı günün akşamı kız tarafının erkekleri de akşam yemeğine davet edilip ağırlanmaktadır. Akşam yemeğinde; pirinç çorbası, musakka, paça, pirinç pilavı, muhallebi ve bamya verilmektedir (Çiftçi, 2019: 44) ; F. Yasan (Kişisel iletişim, 20 Aralık 2023).

Güveyi Koyma Geleneğinde Kurulan Sofralar

Gelin anne evinden çıkarken hanesinde bolluk ve bereket olması amacıyla ev ekmeği verilmektedir. Ayrıca bir adet tencere ve hanesi aydınlık olması için ayna verilmektedir. Gelin baba evinden ayrıldıktan sonra gelinin yengesi, ablası gibi gelinin yakın akrabalarındaki kadınlar güvey takımını gelin evine koymaktadır. Bu takımın içerisinde; kızarmış piliç, çörek ve baklava bulunmaktadır. Ayrıca gelin şerbeti hazırlanmaktadır. Gelin şerbeti aktarlarda gelin şekeri olarak satılan, sıcak su ile açıldıktan sonra içerisine karanfil ve tarçın konularak hazırlanan bir şerbettir ve sürahiye kurdele takılarak götürülmektedir (Nasrattınoğlu, 1975:33; S. Ay (Kişisel iletişim, 14 Aralık, 2023).

El Öpme Davetlerinde Kurulan Sofralar

Kız evlenip evden ayrıldıktan sonraki ikinci günün akşamı, erkek tarafı kız evine davet edilir. Amaç iki ailenin birbirleriyle kaynaşmasını sağlamaktır. Yemekte çorba, paça, musakka, kebab, pilav, börek, bamya, hoşaf ve zerde ikram edilmektedir N. Eroğul (Kişisel iletişim, 15 Aralık 2023).

Doğum Davetlerinde Kurulan Sofralar

Doğum daveti genellikle anne ve yakın akrabalar tarafından lohusaya götürülen yemeklerdir. Bu yemeklere de takım adı verilmektedir. Yöresel yemeklerden oluşan bu takımda genellikle pirinç çorbası, kavurma, çörek, hamırsız, muhallebi ve hoşaf bulunmaktadır. Bunun yanı sıra mevsimine uygun olarak meyve tepsisi ya da meyve sepeti hazırlanarak bebek eşyalarıyla birlikte takım olarak lohusaya götürülmektedir F. Yasan (Kişisel iletişim, 20 Aralık 2023).

Ölüm Sonrası Kurulan Sofralar

Ölüm gerçekleştiğinde cenaze evinde yemek yapılmamaktadır. Akrabalar ve komşular yemek yaparak cenaze evine götürmektedir. Ölümün ertesi sabahı erkekler camide sabah namazını kıldıktan sonra toplanarak vefat eden kişinin yakınları tarafından çorba içmeye götürülmektedir. Vefat eden kişinin ilk perşembesi ve kırkında kadınlara ayrı, erkeklere ayrı olmak üzere dualı yemek verilmektedir. Bu yemekler; çorba, Afyon kebabı, musakka, pilav, kavurma ve hoşaftan oluşmaktadır (Baytok vd., 2013: 20) ; N. Eroğul (Kişisel iletişim, 15 Aralık 2023).

Hacı Davetlerinde Kurulan Sofralar

Hacıya gidecek kişiyi etrafındaki yakın akrabaları yemeğe davet etmektedir. Diğer yakın olan akrabalar da çağırılarak hep beraber yemek yenmektedir. Hacı davetinde genellikle pirinç çorbası, düğün çorbası ya da mercimek çorbası, muhallebi, ara muhallebiden sonra musakka, pilav, tatlı ikram edilmektedir. Tatlıdan sonra Afyonkarahisar'da bamya ikram edilmektedir. Bamyanın tatlının ardından en son sofraya gelmesi sindirimi kolaylaştırması açısından Afyonkarahisar halkı tarafından önem arz etmektedir F. Yasan (Kişisel iletişim, 20 Aralık 2023).

Gezek Davetlerinde Kurulan Sofralar

Gezek davetleri erkeklerin özellikle uzun kış gecelerinde bir araya gelerek katıldıkları etkinlikler, yeme-içme, eğlencelerin yer aldığı geleneksel toplantılardır (Bıyıkoglu, 1997: 79). Afyonkarahisar gezeklerinin favorileri arasında; çorba, Özbek pilavı, tepsi böreği/ağzı açık/bükme ve hoşaf, tatlı olarak tel kadayıf veya kaymaklı ekmek kadayıfından oluşan takım sunulurken, diğer zamanlarda pirinç çorbası, bütün et, musakka, duvaklı hindi, elmasiye, baklava ve bamya gibi çeşitli yiyeceklerin sunulduğu bilinmektedir (Bıyıkoglu, 1997: 85).

2.4. AFYONKARAHİSAR MUTEAĞINA ÖZGÜ ARAÇ VE GEREÇLER

İnsanların besinlere nasıl eriştiği ve bunları nasıl tükettiği kültürel yapıyı tanımlayan temel unsurlardan biridir. Bu yapı her toplumda, bölgesel özelliklere ve topluluklara göre farklılık göstermekte, yöresel yemekler, pişirme teknikleri, kullanılan araç-gereçler ve sunum şekilleri kültürel yapıya dair önemli ipuçları sunmaktadır. Bu kültürel yapı, bir toplumun gelişmişlik düzeyi ve yaşam tarzı hakkında bilgi verdiği gibi yaşam kalitesinin bir göstergesi olarak da değerlendirilmektedir (Serinkaya, 2017: 28). Mutfak kültürü kavramı sadece yemeklerin hazırlanması ve tüketilmesiyle sınırlı değildir. Aynı zamanda pişirme

alanları, yemek yapımında kullanılan araç-gereçler, sofrada kullanılan kaplar ve hatta sofraya oturma düzeni gibi etkenleri de içermektedir. Bu etkenler bir toplumun yeme içme alışkanlıklarını, sosyal ilişkilerini ve kültürel değerlerini yansıtmaktadır. Dolayısıyla mutfak kültürünü incelerken yalnızca yemeklerin kendisini değil tüm bu unsurlarla birlikte incelenmesi gerekmektedir (İlban ve Savgın, 2020: 512). Türk mutfagında tahta, bakır, pirinç, emaye, toprak, porselen ve cam gibi çeşitli malzemelerden yapılmış araçlar kullanılmaktadır (Halıcı, 1999:9). Mutfak araç gereçlerindeki bu çeşitlilik, Türk mutfak kültürünün zenginliğini ve çeşitliliğini ortaya koymaktadır (Ademoğlu, 2023: 15). Afyonkarahisar mutfagında yöreye özgü araç-gereçler ve ekipmanlar aşağıda yer almaktadır.

Geleneksel Kaplar ve Taşıma Gereçleri

Afyonkarahisar mutfagında sıvı ve yiyeceklerin taşınması, korunması ve mayalanması için genellikle bakır ve toprak malzemeden yapılmış kaplar öne çıkmaktadır:

- **Güğüm:** Afyonkarahisar'da bakır güğümler, sıvıları korumak ve taşımak için kullanılmaktadır (B. Aydoğmuş, kişisel iletişim; 18 Ocak 2024).
- **Bakraç:** Süt, yoğurt, yağ ve pekmez gibi ürünlerin taşınması; ayrıca süt sağımı ve kuyudan su çekimi işlemlerinde kullanılan bir kaptır (Köşklü, 2010: 108).
- **Helki/Helke:** Yoğurt mayalamak için kullanılan bakır veya alüminyum bir kaptır. Özellikle koyun yoğurdu yapımında kullanılarak yoğurdun kalıp şeklinde bir kıvama gelmesini sağlamaktadır (Mutlu, 2022: 40).
- **Tas:** Taş veya seramik malzemeden yapılan, genellikle yuvarlak veya oval biçimli bir kaptır. Çoğunlukla çorba ve içecek servisi için kullanılmaktadır (S. Ay, Kişisel iletişim; 14 Aralık 2023).
- **Kazan:** Genellikle köylerde yemek yapımında kullanılan, çelik ya da dökme demirden imal edilmiş büyük metal kaplardır (B. Aydoğmuş, kişisel iletişim; 18 Ocak 2024).
- **Tınga:** Toplu yemek davetlerinde fazla yemeklerin konulduğu, küçük boyutlu bakır tabaklardır (Çınar ve Işın, 2023: 251).
- **Guşane:** Bakır pilav tenceresidir. Muharrem ayında aşure pişirmek ve aynı zamanda evlerde ekmeklik olarak da kullanılabilir (Çınar ve Işın, 2024: 251).

- **Çingil:** İçerisine su, süt, yoğurt ve hoşaf gibi sıvı ürünlerin konulduğu bakır kovadır (H. Işıklı kişisel iletişim, 06 Şubat 2024).
- **Dığan (Tencere):** Yemek yapımında kullanılan geniş ve büyük, sapsız bakır tencerelerdir (Çınar ve Işın, 2024: 250; Mutlu, 2022: 41).
- **El İleyeni (El Legeni):** Kalabalık aile sofralarında yemeğin ortaya konulduğu büyük kaplara verilen addır (S. Ay, Kişisel iletişim; 14 Aralık 2023).
- **İrbık/İrbik:** Su ya da kahve dökmek için kullanılan, sapı uzun ve ince, ağzı biraz geniş bir kaptır. Eskiden çoğunlukla bakırdan yapılmaktaydı ve özellikle kahve pişirirken kullanılmaktaydı (H. Işıklı kişisel iletişim, 06 Şubat 2024).
- **Çömlek:** Topraktan yapılan geniş tabanlı kaplardır. Yemek pişirmek, su taşımak, yiyecek saklamak, yiyecek ve içecekleri soğuk ya da sıcak tutmak amacıyla kullanılmaktadır (R. Büyüksarı kişisel iletişim, 12 Aralık 2023).
- **Gölle Çömleği:** Mısır pişirmek için kullanılan, topraktan yapılmış, iki küçük kulplu bir kaptır. Kulplar tellerle sarılıp bir tahtaya asılarak tandıra veya ateşe sallanarak pişirme işlemi gerçekleştirilmektedir (Mutlu, 2022: 43).
- **Keşkek Çömleği:** Keşkek pişirmek için kullanılan, geniş tabanlı ve dar ağızlı çömlek türüdür. İçine bulgur ve et gibi malzemeler konulan keşkek, uzun süre bu çömlekte kaynatılarak hazırlanmaktadır (S. Ay, Kişisel iletişim; 14 Aralık 2023).

Piştirme ve Hazırlık Araçları

Piştirme sürecinde ateşi düzenleyen, hamur işlerini hazırlayan ve hammaddeleri işleyen özel araçlar şunlardır:

- **Sac:** Kızgın ateş üzerine yerleştirilen, üzerindeki yiyeceklerin hızlı bir şekilde pişmesini sağlayan ve genellikle hamur işi yapımında günümüzde de kullanılan bir mutfak gerecidir (S. Ay, Kişisel iletişim; 14 Aralık 2023).
- **Üç Ayak/Saycak:** Ateşin üzerine yerleştirilen tencere, tava veya kazan gibi kapların altını yükseltmek ve ateşle doğrudan temasını kesmek için kullanılan, üç ayaklı çember veya üçgen biçiminde olan mutfak aracıdır (Doğaner, 2021).

Öğütme ve İşleme Aletleri

Tahıl, tohum ve diğer gıda maddelerinin geleneksel yöntemlerle işlenmesini sağlayan aletler şunlardır:

- **Dibek Eli:** Taş ya da ahşaptan yapılmış dibek adı verilen kap içerisinde öğütme işleminin gerçekleşmesini sağlayan uzun saplı tokmak şeklindeki mutfak aracıdır (R. Büyüksarı kişisel iletişim, 12 Aralık 2023).
- **Dibek Tokmağı:** Dibek adı verilen oyulmuş taşın içinde tahılları ezme için kullanılan bir araçtır (B. Aydoğmuş, kişisel iletişim; 18 Ocak 2024).
- **Taş Dibek:** Un, bulgur ve diğer tahılların öğütülmesinde kullanılan araçtır. İçi oyuk bir yapıya sahiptir; tahıllar veya diğer malzemeler, el ve döner taş yardımıyla öğütülmektedir (R. Büyüksarı kişisel iletişim, 12 Aralık 2023).
- **Ahşap Dibek:** Sert gıda ürünlerini ezme amacıyla kullanılan içi oyuk ahşap bir kütüktür. Dereçine beldesinde leblebi, nohut, ceviz gibi çerezler, dibek içinde ezilerek tüketilmektedir (Mutlu, 2022: 37).
- **Haşhaş Taşı:** Haşhaş tohumlarını öğütmek için kullanılan araçtır. Tohumları ezerek yağlarını çıkarıp haşhaş ezmesi elde edilmekte ve bu ezme, tatlı ve hamur işlerinde kullanılmaktadır (A. Büyüksarı kişisel iletişim, 12 Aralık 2023).
- **El Değirmeni/Bulgur Taşı:** İki taş arasında bulgur, buğday gibi tahılların öğütülmesinde kullanılan, tahta bir kol yardımıyla elle çevrilerek çalıştırılan bir araçtır (Mutlu, 2022: 43).
- **İlistir:** Genellikle ana malzemesi bakır veya alüminyum olan, süzme işlevi gören bir araçtır. Kurumuş tarhana toplarını toz haline getirmek ve evlerde buğdaydan yapılan nişastayı elemek için sıklıkla kullanılmaktadır (Çınar ve Işın, 2023: 251).
- **Et Tokmağı:** Ahşaptan yapılmış olan ve etleri yumuşak hale getirmek için kullanılan bir araçtır (S. Ay, Kişisel iletişim; 14 Aralık 2023).
- **Kurut Teknesi:** Eysintiye benzeyen, kulpsuz tahtadan yapılmış bir kaptır. İç kısmı tırtıklıdır ve **kurut** adı verilen kuru yoğurdun sürtülmesi için Karapınar köyünde özel olarak kullanılmaktadır (Mutlu, 2022: 38).

Hamur İşleme Gereçleri

Hamurun yoğrulması, şekillendirilmesi ve pişirilmesi aşamalarında kullanılan gereçler şunlardır:

- **Eysıran:** Kısa sapı ve keskin ucu bulunan demir bir alettir. Genellikle hamuru sıyırma ve hamurları parçalara ayırma işlevi için kullanılmaktadır (Baytok vd., 2013: 18).
- **Tekne:** Hamurun yoğurulması ve hazırlanması için kullanılan geniş ve derin bir kaptır. Ağız kısmı geniş ve düz olduğu için hamuru kolayca çıkarmayı sağlamaktadır. Aynı zamanda pişen ekmekleri taşımak için de kullanılmaktadır (Kızıldemir, 2019).
- **Uğra Gabı:** “Tekne çücesi” olarak bilinmektedir. Unun taşınması için özellikle hamur işlerinin hazırlanmasında kullanılmaktadır (Baytok vd., 2013: 18).
- **Eysinti:** Ekmek yapımının başlangıç aşamasında maya üretmek veya hamursuz adı verilen ekmek yapımında kullanılan, omuzda taşınabilen, kavak ve çam ağacından yapılmış, tekneye kıyasla daha küçük ve sapı olmayan bir araçtır (Mutlu, 2022: 36).
- **Sinit/Senit:** Ekmek hamurlarının şekillendirilmesinde kullanılan dik-dörtgen tahta bir materyaldir. Üzerinde ayrıca oklava kullanılarak katmer ve şepit açılmaktadır (Gürman, 2019: 1245).
- **Kasnak:** Hamur açma işlemi sırasında kullanılan bir araçtır. Genellikle “sinit” adı verilen tahtanın altına yerleştirilerek, sinitin kaymasını engellemekte ve sabit bir şekilde yerinde kalmasını sağlamaktadır (Mutlu, 2022: 42; S. Ay, Kişisel iletişim; 14 Aralık 2023).
- **Elcık:** Fırıncılar tarafından fırına yerleştirilen ekmek hamurlarını taşımak için kullanılan, ucu geniş ve düz bir kürektir (Çınar ve Işın, 2023: 250).

Mutfak Düzenleme ve Saklama Birimleri

- Geleneksel mutfaklarda kap ve yiyeceklerin düzenlenmesi için kullanılan birimler:
- **Gaplık:** Tabak ve tencereleri koymak için mutfaklarda duvara monte edilmiş ahşaptan yapılmış raflardan oluşmaktadır (R. Büyüksarı kişisel iletişim, 12 Aralık 2023).
- **Tel Dolap:** Hava alması ve içerisine zararlı haşerelerin girmesini engellemek amacıyla kapakları telli olan ve buzdolabı yerine kullanılan bir mutfak dolabıdır (A. Büyüksarı kişisel iletişim, 12 Aralık 2023).

Afyonkarahisar mutfağına özgü çeşitli kaynaklardan derlenerek açıklanan bu araçlar geleneksel Afyonkarahisar mutfağının önemli bir parçasını oluşturmakta ve yöresel yemeklerin hazırlanmasında kullanılan tekniklerin bir yansımasını

oluşturmaktadır. Mutlu (2022: 35) yapmış olduğu çalışmada Afyonkarahisar mutfağında kullanılan araç ve gereçler arasında en çok hamur işlerinde kullanılan araç-gereçlerin sayıca fazla ve çeşitlilik gösterdiğini tespit etmiştir.

2.5. AFYONKARAHİSAR'IN MEŞHUR GIDA ÜRÜNLERİ

Yöresel gıda ürünleri belli bir coğrafyada yetişen, üretilen, sadece o yöreye mahsus olan, özelliğini de o bölgedeki kültürden alan ürünler olarak tanımlanmaktadır (Kayacan ve Demirbaş, 2021: 882-883). Afyonkarahisar ili oldukça geniş bir ürün çeşitliliğine sahiptir. Afyonkarahisar ilinin adıyla bütünleşmiş gıda ürünleri, kaymak, sucuk, patatesli ekmek, lokum, haşhaş ezmesi, haşhaş yağı, patates, kiraz ve vişnedir (Özdemir ve Karaca, 2009: 132).

Haşhaş

Haşhaş bitkisinden elde edilen tohum belli bir ekonomik değere ve Türk mutfağında geniş bir kullanım alanına sahiptir. Tohumları çerez ve baharat olarak tüketildiği gibi birçok yörede ezilerek çörek, pide ve hamur işlerinde kullanılmaktadır (İpek ve Arslan, 2012). Haşhaş bitkisinin tohumları yağ veya ezme; kabukları morfin ve türevlerinin üretiminde kullanılmaktadır. İki farklı mevsimde ekimi yapılan haşhaş bitkisinin tohumları beyaz, siyah ve sarı renktedir. Güzlük haşhaş ekimi ekim aylarında yapılırken, yazlık haşhaş ekimi mart ve nisan aylarında gerçekleştirilmektedir. Haziran ayının son haftasından itibaren hasat işlemi başlayıp ilk olarak tohumlar kabuklarından ayrılmaktadır. Ayrılan kabuklar satılırken, haşhaş tohumları haşhaş yağı ve haşhaş ezmesi üretimi için işlenmektedir (Baytok vd., 2013: 339).

Şekil 2. Haşhaş Taşında Haşhaş Ezmesi Hazırlanışı



Kaynak: Yazarlar tarafından fotoğraflanmıştır.

Kaymak

Kaymak, Gıda Maddeleri Tüzüğü'ne bakıldığında minimum % 60 oranında süt yağından oluşan ve krema olarak tanımlanan bir üründür (Kurt ve Özdemir, 1988). Afyonkarahisar'da kaymak üretiminde çeşitli hayvan sütleri kullanılmasına rağmen, genellikle manda sütü tercih edilmektedir. Haşhaş küspesi ile beslenen mandaların sütlerindeki yağ oranı daha yüksektir ve bu da sütün kalitesini arttırmaktadır. Manda sütünün yüksek yağ ve kuru madde içeriği ile birlikte kaymak bağlama oranının yüksek olması ve yağ renginin beyaz olması bu sütün tercih edilmesindeki temel nedenler arasında yer almaktadır. Afyonkarahisar kaymağını özel kılan sebep budur. Kahvaltılarda bal ile birlikte tüketildiği gibi, tatlılarda kullanım oranı da oldukça yüksektir (Özkaya ve Cömert, 2017).

Şekil 3. Kaymak



Kaynak: Yazarlar tarafından fotoğraflanmıştır.

Sucuk

Geleneksel Türk mutfağı ürünlerinden biri olan sucuk, uzun yıllardan bu yana Türk sofralarında önemli bir yere sahip olup halen büyük bir ilgi görmektedir. Sucuk, geçmişte etin çekilip kıyma şekline getirilerek baharatlarla karıştırılıp ince bağırsaklara doldurulup fermente edilmesi yöntemiyle üretilmektedir. Hammadde kullanımı sucuğun kalitesini belirleyen en önemli faktörlerden biridir (Özkaya ve Cömert, 2017: 61). Afyonkarahisar sucuğunun diğer sucuk türlerinden farklı olmasının temel sebebi, özellikle Kayseri sucuğundan daha az baharatlı olması ve etin daha belirgin tadına sahip olmasıdır. Afyonkarahisar sucuğunun özgün lezzeti, bölgede yetiştirilen mandalardan elde edilen etten

gelmektedir. Çünkü bölgedeki mandalar, Afyonkarahisar coğrafi işaret potansiyeli yüksek tarım ürünü olan haşhaşın küspesi ile beslenmektedirler. Bu nedenle Afyonkarahisar sucuğu pişirildiğinde genellikle kurumamakta, tüketimi daha kolay olmakta ve kokusu rahatsızlık vermemekte ve sindirim açısından herhangi bir zorluk yaratmamaktadır (Artam, 2024).

Şekil 4. Sucuk



Kaynak: Yazarlar tarafından fotoğraflanmıştır.

Patates

Patates, tek yıllık bir bitki olup yumruları nişasta, protein, vitaminler ve demir gibi önemli besin maddelerini içermektedir. Patates, yüksek karbonhidrat içeriği nedeniyle yüksek kalorili bir besindir. Nişasta içeriği yüksek olan patates, endüstriyel kullanım için nişasta ve alkol üretimi ile birlikte hayvan yemi olarak da değerlendirilmektedir. Bu nedenle, patates ve patates temelli ürünler günümüzde önemli besin kaynakları arasında yer almaktadır (Şenol, 1971). Afyonkarahisar'da özellikle Şuhut ve Sandıklı ilçelerinde yetiştirilen patates bölgenin mutfak kültüründeki yerini almıştır. Patatesin hem yemeklerin içeriğinde ve bilhassa hamur işlerinin içerisinde kullanıldığını söylemek

mümkündür (Kızıldemir, 2019: 654). Ekmek üretiminde patates kullanılması ekmeklerin lezzetini attırmakta ve bayatlamayı geciktirmektedir.

Lokum

Boğazı rahatlatan anlamına gelen “Rahat ul- hulkum” kelimesi zamanla lokum adını almış ve geleneksel bir tatlıya dönüşmüştür. Bu tatlı hazırlanışı ve sunumuyla yöresel özellikler göstermektedir. Türk mutfağının önemli tatlılarından biri olan lokumun ilk seri üretimi, bal ve meyve şurupları ile un karışımıyla gerçekleştirilmiştir. Ancak zamanla tat ve üretim açısından değişiklikler meydana gelmiştir. Bu değişikliklerin nedeni rafine şeker ve nişastanın kullanımının artışı göstermesidir. Lokum özellikle özel günlerde vazgeçilmez bir ikramlık olarak tüketilmektedir (Naskali ve Arçın, 2017: 167-168). Lokum önemli bir tarihi geçmişe sahip olan Türk mutfağının dünya üzerindeki diğer ülkeler tarafından kabul görmüş ürünlerinden biridir (Baydeniz, 2023: 39). Afyonkarahisar’da geleneksel Türk tatlısı olan lokumun büyük ölçüde üretimi ve satışı gerçekleşmektedir. Kaymaklı lokum olarak bilinen lokum çeşidi Afyonkarahisar’a özgüdür. Bununla birlikte, çikolata, fıstıklı, fındıklı ve cevizli gibi lokum çeşitleri de bulunmaktadır (Kızıldemir, 2019: 652).

Şekil 5. Lokum



Kaynak: Yazarlar tarafından fotoğraflanmıştır.

Kiraz

Türkiye’nin dünya çapında kiraz üretiminde lider konumda olması ve tüketicilerin kiraza olan talebinin artması, meyve kalitesini ve aromasını yükselten uygulamaların önemini de arttırmıştır. Kiraz üretiminde istenen kaliteye ulaşabilmek için, üreticiler çeşitli geleneksel işlemler ve modern tarım

teknikleri kullanmaktadır. Türkiye'nin uygun iklim ve toprak koşulları, kiraz yetiştiriciliği açısından önemli avantajlar sağlamaktadır. Farklı ekolojik yapıya sahip coğrafi bölgeler ve çeşitlerin hasat olgunluğuna göre gelişme zamanları dikkate alındığında, kiraz meyveleri mayıs ayı başından temmuz ayı sonuna kadar pazarda bulunabilmektedir (Baldan, 2023:1-4). Kiraz Afyonkarahisar'ın Sultandağı ilçesinde yoğun şekilde yetiştirilmekte olup meyvecilik ilçenin başlıca geçim kaynaklarından birini oluşturmaktadır. Özellikle Napolyon kirazı Avrupa'nın çeşitli ülkelerine (Almanya, Fransa, İngiltere, Hollanda ve Belçika) ihracı gerçekleştirilmektedir (Aydın, 2015: 27).

Şekil 6. Kiraz



Kaynak: Yazarlar tarafından fotoğraflanmıştır.

Patatesli Ekmek

Türk mutfağında temel bir konuma sahip olan tahıllar, günümüzde çeşitli gıda kaynakları olarak tüketilmektedir. Bunlar arasında özellikle ekmek tüketiciler tarafından vazgeçilmez bir besin maddesi olarak önem kazanmaktadır (Çakmak, 2021: 36). Patatesli ekmek özgün özelliğini taş fırında odun ateşi eşliğinde kontrollü bir şekilde yavaş yavaş pişirilerek kazanmakta ve bu yöntemle tazeliğini uzun süre muhafaza etmektedir (Çiftçi, 2019: 41).

Şekil 7. Patatesli Ekmek



Kaynak: Yazarlar tarafından fotoğraflanmıştır.

Vişne

Çay ilçesi vişnesi, 2007 yılında coğrafi işaret olarak tescillenmiştir. Çay vişnesinin en dikkat çekici özelliği, içeriğindeki %70 oranında şıradır. Vişne gıda, kozmetik ve sağlık endüstrilerinde kullanılmaktadır. Türkiye'nin diğer bölgelerinde vişne bulunmadığı dönemlerde Çay ilçesinin geç hasadı, meyvenin dayanıklılığı ve çatlama yapmaması gibi özellikler, tercih edilme sebepleri arasındadır (Özkan, 2019: 25).

Şekil 8. Vişne



Kaynak: Yazarlar tarafından fotoğraflanmıştır.

2.6. LEZZETİN TESCİLİ: COĞRAFİ İŞARETLİ ÜRÜNLER

Yöresel mutfak bulunduğu bölgeye ait izler taşıyan, bölgedeki adetlerle bütünleşerek coğrafi olarak işaretlenen ürünleri ifade etmektedir. Araştırmacılar yöresel yemekleri geleneksel davetlerde tüketilen, kuşaktan kuşağa aktarılan, bulunduğu bölgesel yapıyla uyum özelliğini kaybetmeden hazırlanan, diğer gıda ürünlerinden ayırt edilebilecek özelliklere sahip gıdalar olarak belirtmektedir (Guerrero vd., 2009: 347). Coğrafi işaret boyutunda tescil edilen ürünler için menşe adı, ürün adı ve mahreç işareti adı altında Şekil 2’de verilen çeşitli amblemler kullanılmaktadır. Coğrafi işaretli ürünler, menşe ya da mahreç işareti adı altında tescillenmektedir.

Şekil 9. Tescilli Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Amblemleri



• Menşe

Menşe adı, bir ürünün üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinin tamamının sınırları belirlenmiş coğrafi alanda gerçekleşmesi durumunda verilen bir tür coğrafi işarettir. Bu tür ürünler, temel niteliklerini belirli bir coğrafi alandan sağlayan ve üretimi tamamen o coğrafi alanda gerçekleşen ürünlerdir. Menşe adı tescilli yapılan ürünlere örnek olarak Isparta gülü, Erzincan tulum peyniri, Kayseri pastırması, Pervari balı ve Antep fıstığı gösterilebilir. Bu tür ürünler, niteliklerini ve kalitelerini sadece ait oldukları coğrafi çevrenin ortam özelliklerinden ve üretim yöntemlerindeki kültürel özelliklerden kazanabilirler (Çalışkan, 2013: 38). Bir ürünün menşe adını taşıması için şu şartların sağlanması gerekmektedir:

- Coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, alan, bölge ya da çok özel durumlarda ülkeden kaynaklanan bir ürün olması,
- Tüm özelliklerini, esas niteliğini veya özelliklerinin bu yöre, alan veya bölgeye özgü coğrafi unsurlardan kaynaklanan bir ürün olması,
- Üretimi, işlenmesi ve diğer tüm işlemlerinin tamamıyla bu yöre, alan veya bölge sınırları içinde yapılması gerekmektedir (Şahin ve Meral, 2012: 88).

• Mahreç

Mahreç işareti, bir ürünün coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, alan veya bölgeden kaynaklanmasını; belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla bu yöre, alan veya bölge ile özdeşleşmiş olmasını ifade etmektedir. Ürünün üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinden en az birinin belirlenmiş yöre, alan veya bölge sınırları içinde gerçekleşmesi koşuluyla, o yöre, alan veya bölge adını temsil etmektedir (Toprak ve Oğuz, 2017: 968). Burada menşe adı ile mahreç işareti arasındaki temel farklar şöyledir:

Menşe Adı:

- Bir yöre, alan, bölge veya istisnai olarak ülkeye özgü ürün,
- Tüm nitelikleri veya esas niteliklerinin bu yöreden kaynaklanması,
- Üretim, işlenme ve diğer işlemlerin tümüyle bu yörede yapılması.
- Mahreç İşareti
- Bir yöre, alan, bölgeye özgü ürün olması,
- Belirgin bir niteliğinin, ününün bu yöreden kaynaklanması,
- Üretim, işlenme ve diğer işlemlerin en az birinin yörede yapılması (Toprak ve Oğuz, 2017: 968).

2.7. AFYONKARAHİSARIN COĞRAFİ TESCİL ALMIŞ GIDA ÜRÜNLERİ

Afyonkarahisar mutfağına ait coğrafi işaret tescili almış 40 gıda ürünü bulunmaktadır. Bunlardan 7'si menşe adı, 33'ü ise mahreç işareti olarak tescillenmiştir. Coğrafi işaretlerin korunmasının başlıca sebepleri arasında ticaretin gelişmesi, ekonomik ve tarımsal gelişme yer almaktadır (Gökovalı, 2007: 141). Afyonkarahisar mutfağına ait tescil almış gıda ürünleri Tablo 2'de gösterilmiştir.

Tablo 2. Afyonkarahisar Mutfağında Coğrafi İşaret Tescili Almış Olan Gıda Ürünleri

Coğrafi İşaretin Adı		Coğrafi işaretin türü	Ürün Grubu	Tescil Tarihi
1	Afyon Pastırması	Mahreç İşareti	İşlenmiş İşlenmemiş Et Ürünleri	02.08.2005
2	Afyon Sucuğu	Mahreç İşareti	İşlenmiş İşlenmemiş Et Ürünleri	02.08.2005
3	Çay İlçesi Vişnesi	Menşe Adı	İşlenmiş, işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	10.09.2007
4	Afyon Kaymağı	Menşe Adı	Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri	10.07.2009
5	Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği	Menşe Adı	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	30.07.2018
6	Şuhut Keşkeği	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	11.12.2018
7	Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	11.12.2019
8	Sultandağı Gilli Kirazı	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	08.01.2021
9	Sultandağı Kirazı	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	08.01.2021
10	Emirdağ Güveci	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	19.01.2021
11	Afyon Lokumu	Mahreç İşareti	Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler	25.01.2021
12	Afyonkarahisar İlibada Sarması	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	10.03.2021
13	Afyonkarahisar Çullama Köfte	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	17.03.2021
14	Afyon Ağzıaçığı	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	29.04.2021
15	Afyon Bükmesi	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	29.04.2021
16	Afyon Kebabı	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	29.04.2021
17	Afyon Patıcan Böreği	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	29.04.2021
18	Afyonkarahisar Velense Hamur Aşı	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	29.04.2021
19	Emirdağ Dolgulu Köftesi	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	26.05.2021
20	Emirdağ Yumurtalı Pidesi	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	26.05.2021
21	Afyonkarahisar Manda Yoğurdu	Menşe Adı	Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri	27.07.2021
22	Emirdağ Koyun Yoğurdu	Mahreç İşareti	Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri	06.09.2021
23	Afyonkarahisar Göce Köftesi	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	15.11.2021
24	Sandıklı Kapama Yemeği	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	17.12.2021
25	Sandıklı Kürek Helvası	Mahreç İşareti	Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler	20.01.2022
26	Sandıklı Haşhaş Ezmesi	Mahreç İşareti	Diğer ürünler	20.01.2022
27	Sandıklı Saç Eti	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	20.01.2022

28	Şuhut Patatesi	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	05.04.2022
29	Afyonkarahisar Övmesi	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	23.05.2022
30	Afyonkarahisar Mercimekli Pilav	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	23.05.2022
31	Afyonkarahisar Hurma Baklavası	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	23.05.2022
32	Dinar Taptama Köfte	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	06.06.2022
33	Sandıklı Leblebisi	Mahreç İşareti	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	20.10.2022
34	Afyonkarahisar Ak Pide	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	30.11.2022
35	Afyonkarahisar Haşhaşlı Katmer	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	01.12.2022
36	Bolvadin Mantısı	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	01.12.2022
37	Sandıklı Alacaşı	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	30.01.2023
38	Bolvadin Fırın Eti	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	24.02.2023
39	Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesi	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	01.05.2023
40	İscehisar Mermer Kebabı	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	07.07.2023
41	Afyonkarahisar Haşhaş Ezmesi	Mahreç İşareti	Diğer ürünler	19.01.2024
42	Sandıklı Haşhaşlı Tahinli Pidesi	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	19.01.2024
43	Nuribey Mor Mozaik Kestane Kabağı	Mahreç İşareti	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	27.10.2025
44	Karacalar Üzüümü	Mahreç İşareti	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	30.10.2025
45	Afyon Tandır Çorbası	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	07.05.2025
46	Afyon Dana Tandır	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	07.05.2025
47	Afyon Sakala Çarpan Çorbası	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	09.05.2025

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu Coğrafi İşaretler Portalı, 2025.

Tablo 2’de yer alan tescillenmiş ürünler, Afyonkarahisar mutfağının zenginliğini ve çeşitliliğini yansıtmaktadır. Tescil edilen bu ürünler, belirli bir coğrafi bölgede üretildiğinde o bölgenin koşullarının ve özelliklerinin ürün üzerinde etkili olduğunu göstermektedir. Tabloda işlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri, meyve ve sebzeler, süt ürünleri, fırıncılık mamulleri, tatlılar, şekerlemeler gibi geniş bir ürün yelpazesi yer almaktadır. Tescil tarihleri, ürünlerin coğrafi işaret aldığı veya üretime başlandığı zamanları belirtmektedir. Bu ürünlerin coğrafi işaret tescili alması, Afyonkarahisar’ın gastronomik zenginliğini ve bölgesel kimliğini koruma ve tanıtmaya açısından önem taşımaktadır.

Afyonkarahisar’da Yöresel Yemeklerin Sunumunu Etkileyen Faktörler

3.1. DOKÜMAN TARAMASI

Bu araştırma Afyonkarahisar’da yöresel yemeklerin sunumunu etkileyen faktörlerin belirlenmesi amacıyla gerçekleştirilmiştir. Araştırmanın evrenini, Afyonkarahisar ilinde faaliyet gösteren tüm yiyecek içecek işletmeleri oluşturmaktadır. Ancak zaman ve kaynak sınırlamaları nedeniyle yalnızca bağımsız otel ve restoranlar örneklem olarak belirlenmiştir. Araştırma kapsamında toplam 17 işletme ile görüşme gerçekleştirilmiştir. İşletme sayısının belirlenmesinde Afyonkarahisar’daki gastronomik çeşitliliğin en iyi şekilde temsil edilmesi ve yöresel yemeklerin sunumunda etkili olan dinamiklerin derinlemesine anlaşılmasını sağlama amacı etkili olmuştur. Bu süreçte işletmelerin coğrafi dağılımı, müşteri profili, menülerindeki yöresel yemek çeşitliliği ve işletme türleri dikkate alınmıştır. Ayrıca görüşme ve gözlem teknikleriyle elde edilen verilerin derinlemesine analiz edilmesine olanak tanıyacak uygun bir örneklem büyüklüğü olarak değerlendirilmiştir.

Tablo 3. Afyonkarahisar Mutfağı Üzerine Yayımlanmış Makaleler ve Bildiriler

Yazar	Başlık	Yayınladığı Yer	Yıl
Kozak ve Korkmaz	Otel mutfaklarında haşhaşın kullanımı ile ilgili bir değerlendirme: Afyonkarahisar ve yakın çevredeki iller örneği	N. Kozak (Editör) Prof. Dr. Fermani Maviş Anı Kitabı, 115-136.	2008
İpekçioğlu ve Gürler	Afyonkarahisar’da Tüketime Sunulan Afyon Kaymaklarında Bazı Patojen Bakterilerin Aranması	Sağlık Bilimleri Enstitüsü	2009
Cihan, Yılmaz ve Denктаş	Afyonkarahisar’ın Gastronomi Turizmi Açısından Tanıtılmasında Geleneksel Ve Yenilikçi Gıda Ürünlerinin Kullanılması	Avrasya Bilimler Akademisi Sosyal Bilimler Dergisi,	2017
Sandıkçı ve Özkan	Afyon Kaymağı ve Afyonkarahisar Mutfağındaki Yeri	Proceedings Book, 852.	2017
Boyraz, Çetin, Mutlu ve Soybalı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Workshop Etkinlikleri Algısının Değerlendirilmesi: Afyon Kocatepe Üniversitesi Örneği	Journal of Tourism & Gastronomy Studies	2018
Çınar ve Işın	Afyonkarahisar Mutfak Kültürü ve Karakteristik Özellikleri	Journal of Tourism & Gastronomy Studies	2023
Tomar ve Akarca	Afyonkarahisar’da Satışa Sunulan Afyon Kaymaklarının Mikrobiyolojik Özellikleri	Journal of Tourism & Gastronomy Studies	2018
Boyraz	Coğrafi İşaretli Ürünler: Afyonkarahisar	International Journal Entrepreneurship and Management Inquiries (Journal EMI) Dergisi	2019
Kızıldemir	Afyonkarahisar Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme	Journal of Tourism & Gastronomy Studies	2019
Baytok, Pelit ve Cerit	Afyonkarahisar Mutfağının Turizm Eğitimi Alan Öğrenciler Tarafından Bilinme ve Tadılma Durumlarının Tespiti Üzerine Bir Araştırma: Afyon Kocatepe Üniversitesi Örneği	Journal of Tourism & Gastronomy Studies	2020
Çelik, Sandıkçı ve Cerit	Esnaf Lokantalarında Otantiklik: Aşçı Bacaksız Örneği	Journal of Tourism & Gastronomy Studies	2020
Özkök, Yalçın ve Maden	A Regional Food of Afyonkarahisar Cuisine: Sausage Doner Kebab	Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi	2020
Çıtak ve Sandıkçı	Afyonkarahisar Mutfağının Yöresel Çorbaları ve Diğer Şehirlerle Karşılaştırılması	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi	2020
Sandıkçı, Mutlu ve Mutlu	Unesco Gastronomi Kenti Afyonkarahisar Mutfağı Üzerine Yapılan Çalışmaların Bibliyometrisi	Türk Turizm Araştırmaları Dergisi	2020
Sandıkçı ve Çoban	Koronavirüs (Covid-19) Salgınının Menülerde Meydana Getirdiği Değişikliklerin İncelenmesi: Afyonkarahisar İli Örneği	Journal of Tourism & Gastronomy Studies	2021

Çelik, Kart ve Sandıkcı	Yerel Restoran İşletmecilerinin Afyonkarahisar'ın "UNESCO Gastronomi Şehri" Unvanına Yönelik Görüşlerinin Değerlendirilmesi	Türk Turizm Araştırmaları Dergisi	2021
Saraç, Kaya, Pamukçu ve Sandıkcı	Gastronomi turizminin gelişmesinde tarihi Afyonkarahisar konaklarının önemi	Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi	2021
Kılıç ve Güler	Türkiye'de Gastronomik Hediyeleşme Süreci: Afyonkarahisar Örneği	Meriç Uluslararası Sosyal ve Stratejik Araştırmalar Dergisi	2021
Mutlu ve Sandıkcı	Gastronomi Envanteri Oluşturulması: Gastronomi Şehri Afyonkarahisar Örneği	Journal of Tourism & Gastronomy Studies	2022
Kart, Saraç, Pamukçu ve Sandıkcı	Afyon Sucuğu Üreticilerinin Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Coğrafi İşaret Tesciline Yönelik Algıları.	Dokuz Eylül University Journal of Graduate School of Social Sciences	2022
Zencir	Afyonkarahisar İli Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Swot Analizi İle Değerlendirilmesi	Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi	2022
Kılıç ve Güler	Hatıra Paranın Gastronomi Temalı Yaratıcı Kentlerin Pazarlanmasındaki Rolü: Gastronomi Şehri Afyonkarahisar Türkiye Örneği	Türk Turizm Araştırmaları Dergisi	2022
Karakaya	Geleneksel Ekolojik Bilginin Hayata Yansımaları: Afyonkarahisar Yöresinde Doğal Yöntemlerle Yoğurt Yapma Teknikleri	Kaz Dağları ve Geleneksel Ekolojik Bilgi, 127.	2022
Baydeniz ve Sandıkcı	Importance of Turkish Delight and Afyon Cream from Intangible Cultural Heritage Elements for Afyonkarahisar	Turkish Academic Research Review	2023
Dikmen Boyraz ve Sandıkcı	Coğrafi işaretli ürünlerin somut olmayan kültürel miras Türk mutfak kültürü unsurlarıyla karşılaştırılması: UNESCO gastronomi şehri Afyonkarahisar ili örneği	Tourism and Recreation,	2023
Baydeniz, Kılıcı ve Çelik	Yerel Mutfak Algısı Gastro Aktivite Ve Gastro Deneyimin Destinasyon Marka İmajına Etkisi: Afyonkarahisar Örneği	Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi	2023
Mutlu	Afyonkarahisar'da Yenilebilir Yabancı Otlar ve Tüketim Biçimleri	Journal of Tourism & Gastronomy Studies	2023
Çılgınoğlu	Öz Uyum ve Kendini Keşfetme Duygusunun Marka Deneyimine Etkisi: Gastronomi Şehri Afyonkarahisar Örneği	The Case of Gastronomy City (Afyonkarahisar). Journal of Tourism & Gastronomy Studies,	2023
Mutlu ve Sandıkcı	Gastronomi Rotaları ve Önemi: Afyonkarahisar Örneği	Journal of Tourism & Gastronomy Studies	2023
Güner ve Çılgınoğlu	Gastronomi Şehri Afyonkarahisar ve Slow Food Nuh'un Ambarı Projesindeki Yeri	Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi	2023

Mutlu	Gastronomi Kenti/Şehri Konulu Makalelerin Maxqda İle Bibliyometrik Analizi	Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi	2024
Mutlu ve Sandıkcı	UNESCO Gastronomi Kenti Kriterleri Rehberliğinde Gastronomi Eylem Planı Afyonkarahisar Örneği	Uluslararası Turizm, Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi	2024

Tablo 3 incelendiğinde Afyonkarahisar’ın gastronomi şehri olarak seçilmesinin ardından özellikle 2019 yılından itibaren bu alanda yapılan akademik çalışmaların sayısında belirgin bir artış gözlenmektedir. Bu durum şehrin gastronomi turizmi potansiyelinin arttığını ve akademik çevrelerin bu alana daha fazla ilgi gösterdiğini göstermektedir. 2019 yılında yapılan çalışmaların çoğunluğu Afyonkarahisar’ın coğrafi işaretli ürünleri, yöresel yemekleri ve mutfak kültürü üzerine odaklanmıştır. Ayrıca bu çalışmaların bir kısmı gastronomi eğitimi alan öğrencilerin Afyonkarahisar mutfağı hakkındaki algılarına yönelik araştırmalara da yer vermiştir. Özellikle son yıllarda yapılan çalışmaların çeşitliliği, Afyonkarahisar’ın gastronomi turizmi potansiyelinin geniş bir yelpazede ele alındığını göstermektedir. Bu çalışmalar şehrin yöresel lezzetlerinin tanıtımı, turizm eğitimi, coğrafi işaretli ürünlerin tescili gibi konuları kapsamaktadır.

Tablo 4. Afyonkarahisar’ın Mutfağı ve Gastronomisi Üzerine Yapılmış Tez Çalışmaları

Yazar	Çalışmanın Başlığı	Yayınlandığı Yer	Yıl	Tez Türü
Ebru AYDIN	Gastronomi Turizminin Şehir Markalaşmasına Etkisi: Afyonkarahisar İli Örneği	Afyon Kocatepe Üniversitesi / Sosyal Bilimler Enstitüsü / Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Ana Bilim Dalı	2015	Yüksek Lisans
Nazmiye Çiftçi	Tören yemeklerinin bilinirliği üzerine kuşaklar arasındaki farklılıkların belirlenmesine yönelik bir araştırma: Afyonkarahisar ili örneği	Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü	2019	Yüksek Lisans
Belgin BULGAN	Mutfak Kültürünün Şehir Markalaşması Oluşturmadaki Etkisi: Afyonkarahisar Üzerine Bir Araştırma	Dokuz Eylül Üniversitesi / Sosyal Bilimler Enstitüsü / Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı / Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilim Dalı	2021	Yüksek Lisans
Aybike Nur Albayrak	Gıda Saklama Yöntemlerinde Farklılıkların Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma: Afyonkarahisar Örneği	Afyon Kocatepe Üniversitesi / Sosyal Bilimler Enstitüsü / Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı / Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilim Dalı	2021	Yüksek Lisans

Beyza YARAN	Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı Kapsamında Değerlendirilen Gastronomi Şehirlerinin Coğrafi İşaretli Ürünlerinin İncelenmesi	İskenderun Teknik Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü	2022	Yüksek Lisans
Hülya MUTLU	Afyonkarahisar Gastronomi Envanteri Oluşturularak Gastronomi Rotalarının Belirlenmesi	Afyon Kocatepe Üniversitesi / Sosyal Bilimler Enstitüsü	2022	Doktora
Erdem BAYDENİZ	Yerel Halk Ve Ziyaretçilerin Duygusal Yiyecek Aidiyeti Gastronomi İmajına Yönelik Algıları İle Somut Olmayan Kültürel Miras Kapsamındaki Tutumlarının İncelenmesi: Afyonkarahisar Örneği	Afyon Kocatepe Üniversitesi / Sosyal Bilimler Enstitüsü / Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı / Turizm İşletmeciliği Bilim Dalı	2023	Doktora
Büşra ATALKIN	Afyonkarahisar'ın yöresel yemeklerinin ve hikayelerinin gastronomi turizmi açısından incelenmesi	Afyon Kocatepe Üniversitesi / Sosyal Bilimler Enstitüsü / Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı	2023	Yüksek Lisans
Asilhan Semih MUTLU	Unesco Gastronomi Kenti Kriterleri Rehberliğinde Gastronomi Yönetim Modeli Geliştirilmesi: Afyonkarahisar Örneği	Afyon Kocatepe Üniversitesi / Sosyal Bilimler Enstitüsü / Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı	2023	Doktora
Esila BAYAR	Afyonkarahisar ili yöresel yemeklerinin beş farklı besin ögesi örtüntü profili ile değerlendirilmesi	Hasan Kalyoncu Üniversitesi / Lisansüstü Eğitim Enstitüsü / Beslenme ve Diyetetik Ana Bilim Dalı	2024	Yüksek Lisans
Barış KAYACAN	Afyonkarahisar patatesli ekmeği, ekmeğin köyde ve yerel işletmelerde üretimi ile yerel piyasada satılan ekmeğin bazı duygusal özelliklerinin incelenmesi	Afyon Kocatepe Üniversitesi / Sosyal Bilimler Enstitüsü / Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı / Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilim Dalı	2022	Yüksek Lisans

Tablo 4 incelendiğinde Afyonkarahisar'ın gastronomi şehri olarak seçilmesinin ardından, özellikle 2019 yılından itibaren bu alanda yapılan akademik çalışmaların sayısında belirgin bir artış gözlenmektedir. Bu durum şehrin gastronomi turizmi potansiyelinin arttığını ve akademik çevrelerin bu alana daha fazla ilgi gösterdiğini göstermektedir. 2019 yılında yapılan çalışmaların çoğunluğu Afyonkarahisar'ın coğrafi işaretli ürünleri, yöresel yemekleri ve mutfak kültürü üzerine odaklanmıştır. Ayrıca bu çalışmaların bir kısmı gastronomi eğitimi alan öğrencilerin Afyonkarahisar mutfağı hakkındaki algılarına yönelik araştırmalara da yer vermiştir. Özellikle son yıllarda yapılan çalışmaların çeşitliliği, Afyonkarahisar'ın gastronomi turizmi potansiyelinin geniş bir yelpazede ele alındığını göstermektedir. Bu çalışmalar şehrin yöresel lezzetlerinin tanıtımı, turizm eğitimi, coğrafi işaretli ürünlerin tescili gibi konuları kapsamaktadır.

Tablo 5. Afyonkarahisar Mutfağı Üzerine Yayımlanmış Kitaplar

Yazar/Editor	Çalışmanın Başlığı	Yayımlandığı yer	Yıl
İrfan Ünver Nasrattınoğlu	Anamın (Afyonkarahisar) Yemekleri	Ünal Matbaası, Ankara	1974
Baytok vd.	Afyonkarahisar yemek kültürü	Afyonkarahisar yemek kültürü. Afyon Kocatepe Üniversitesi Yayın, (83).	2013
Mehmet Tanır	Afyonkarahisar Yöresel Lezzetleri	İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü YayınlarıYayın No: 25.	2018
Semen Öner	Afyon Mutfağından Dünya Mutfağına Lezzet Yolculuğu	Remzi Kitabevi, İstanbul, s. 5.	2021
Mustafa Sandıkcı	Gastronominin Gizemli Şehri Afyonkarahisar Mutfağı	Afyonkarahisar Belediyesi ve Afyon Kocatepe üniversitesi	2023

Tablo 5’e bakıldığında Afyonkarahisar mutfağı ile ilgili çeşitli kitaplar yer almaktadır. İrfan Ünver Nasrattınoğlu’ nun “Anamın (Afyonkarahisar) Yemekleri” adlı kitabı, 1974 yılında Ünal matbaası tarafından Ankara’ da yayımlanmış olup, Afyonkarahisar’ a ait geleneksel yemekler hakkında bilgi vermektedir. Baytok ve diğerlerinin 2013 yılında Afyon Kocatepe Üniversitesi tarafından yayımlanan “Afyonkarahisar Yemek Kültürü” adlı çalışması, şehrin zengin yemek kültürünü detaylı bir şekilde ele almaktadır. 2018’de yayımlanan “Afyonkarahisar Yöresel Lezzetleri” kitabı, Afyonkarahisar’ın yöresel lezzetlerini tanıtmak için İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü tarafından basılmıştır. Semen Öner’in 2021’de Remzi Kitabevi tarafından İstanbul’da yayımlanan “Afyon Mutfağından Dünya Mutfağına Lezzet Yolculuğu” adlı çalışması, Afyon mutfağının uluslararası mutfaklar üzerindeki etkisini yansıtmaktadır. 2023 yılında Afyonkarahisar Belediyesi ve Afyon Kocatepe Üniversitesi tarafından yayımlanan “Gastronominin Gizemli Şehri Afyonkarahisar Mutfağı” adlı kitap, şehrin zengin mutfağına odaklanmaktadır. Bu kitaplar Afyonkarahisar mutfağıyla ilgili geniş bir bakış açısı sunmakta olup araştırmacılar ve ilgili tüm okuyucular için önemli bir kaynak niteliği taşımaktadır.

İkinci aşamada 03.05.2024-2.06.2024 tarihleri arasında işletme sahibi ve aşçıbaşı/şef ile yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Bu görüşmeler katılımcıların deneyimlerini ve bakış açılarını ortaya koymayı hedeflemiştir. Görüşmeler belirli temalar çerçevesinde yapılmış olup restoranların yöresel yemek kullanımı hakkında detaylı bilgi elde edilmiştir. Ayrıca gözlem tekniği kullanılarak restoranların menüleri ve hizmetleri incelenmiştir. Bu gözlemler araştırmacının sahadaki süreçlere aktif katılımıyla derinleştirilmiştir. Bu yöntemler aracılığıyla elde edilen veriler, Afyonkarahisar’daki yöresel yemeklerin restoranlarda nasıl yer aldığını ve bu durumu etkileyen faktörleri

anlamaya yönelik kapsamlı bir analiz sunmaktadır. Araştırmada, işletmelere önceden randevu alınarak ulaşılmış, bazı durumlarda ise aynı gün içinde görüşmeler gerçekleştirilmiştir. İşletme 1 için 02 Mayıs 2024 tarihinde aşçı başı ile görüşülmüş ve 03 Mayıs 2024 tarihinde saat 18.45-20.10 arasında gözlem yapılmıştır. İşletme 2 ile 03 Mayıs 2024 tarihinde görüşülmüş ve 04 Mayıs 2024 saat 14.20-16.00 arasında gözlem gerçekleştirilmiştir. İşletme 5 ile iletişim kurulmuş, 11 Mayıs 2024 saat 12.35-14.30 arasında gözlem yapılmıştır. İşletme 3 için randevu 05 Mayıs 2024 tarihinde alınmış ve gözlem 10 Mayıs 2024 saat 13.40-14.50 arasında gerçekleştirilmiştir. İşletme 4 için ise aynı gün içinde randevu oluşturularak görüşme gerçekleştirilmiş ve 10 Mayıs 2024 saat 18.20-19.45 arasında gözlem yapılmıştır. İşletme 6 ile 10 Mayıs 2024 tarihinde iletişime geçilmiş ve 11 Mayıs 2024 saat 17.30-19.20 arasında gözlem gerçekleştirilmiştir. İşletme 7 ile iletişim kurularak 12 Mayıs 2024 saat 12.50-14.00 arasında görüşme ve gözlem yapılmıştır. İşletme 8 için randevu bir gün öncesinde alınmış, 13 Mayıs 2024 saat 14.25-15.40 arasında gözlem yapılmıştır. İşletme 9 ve İşletme 10 için ise işletmelerin çalışma saatlerine uyum sağlayarak, sırasıyla 14 Mayıs 2024 saat 17.50-19.25 ve 15 Mayıs 2024 saat 14.00-15.45 arasında gözlemler gerçekleştirilmiştir. İşletme 11 için 15 Mayıs 2024 tarihinde randevu oluşturulmuş ve 16 Mayıs 2024 saat 12.30-14.20 arasında gözlem yapılmıştır. İşletme 12'ye erişim için bir gün öncesinde iletişim kurulmuş ve 17 Mayıs 2024 saat 14:00-15:45 arasında gözlem gerçekleştirilmiştir. İşletme 13 ve İşletme 14 için benzer şekilde randevular alınmış ve sırasıyla 25 Mayıs 2024 saat 13.00-15.00 ile 17.40-19.40 arasında gözlemler yapılmıştır. İşletme 15 ile 26 Mayıs 2024 tarihinde görüşme sağlanarak, 27 Mayıs 2024 saat 15.20-16.10 arasında gözlem gerçekleştirilmiştir. İşletme 16 ve İşletme 17 için ise sırasıyla 31 Mayıs 2024 ve 01 Haziran 2024 tarihlerinde randevular alınmış; gözlemler, sırasıyla 01 Haziran 2024 saat 12.45-14.00 ve 02 Haziran 2024 saat 17.30-19.20 arasında gerçekleştirilmiştir.

Araştırmada Afyonkarahisar'da yöresel yemeklerin sunumunu etkileyen faktörleri belirlemek amacıyla elde edilen verilerin analizinde içerik analizi kullanılmıştır. Bu analizin amacı, elde edilen verilerin araştırma kapsamındaki kavramlara ve ilişkilere ulaşılmasını sağlamaktır. Buna göre birbirine benzeyen verileri belirli kavramlar ve temalar çerçevesinde bir araya getirerek bunları okuyucunun anlayabileceği bir biçimde organize edilip yorumlanmasını sağlamaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2016: 62). Araştırmada elde edilen bulgular satır satır okunarak kodlanmıştır. Bu aşamada katılımcılardan elde edilen doğrudan alıntılar ve temel kavramlar dikkatle incelenmiş ve her bir bulguya uygun kodlar atanmıştır. Kodlama süreci verilerin sistematik bir şekilde sınıflandırılmasını ve analiz edilmesini sağlamıştır. Bütün bulgular

kodlandıktan sonra temalar ve ilişkiler belirlenerek ikinci aşamaya geçilmiştir. Bu aşamada elde edilen kodlar, benzerlik ve farklılıklarına göre karşılaştırılarak hiyerarşik bir ağaç yapısı oluşturacak şekilde gruplandırılmıştır. Oluşturulan her gruba tema adı verilmiştir. Her tema, gruplanmış kodların tanımlarını ve anlamlarını kapsayacak şekilde oluşturulmuştur. Bu süreç Afyonkarahisar’da yöresel yemeklerin sunulmasını etkileyen faktörlerin daha net ve anlaşılır bir biçimde belirlenmesine olanak sağlamıştır. Örneğin yerel malzemelerin kalitesi, müşteri memnuniyeti, ekonomik koşullar ve kültürel faktörler gibi ana temalar altında toplanan kodlar, bu faktörlerin birbirleriyle ilişkilerini ve anlamlarını ortaya koymaktadır (Mutlu, 2022: 77). Bu aşamada temaların geliştirilmesi sürecinde birincil araştırmaların bulgularına yakın durulurken, analitik temaların oluşturulması sürecinde bu bulguların ötesine geçilerek yeni yorumlayıcı yapılar ve açıklamalar üretilmektedir. Araştırma sorularının daha derinlemesine yanıtlanabilmesi için elde edilen betimsel temaların kullanımı, birincil araştırmaların sınırlarını aşmayı gerektirmektedir. Bu bağlamda betimsel temaların karşılaştırılması ve literatürle tartışılması sonucunda daha soyut ve kavramsal olan analitik temalar ortaya çıkmaktadır.

3.1.1. DOKÜMAN İNCELEMESİ

Araştırmanın bulguları çerçevesinde “Afyonkarahisar için nasıl bir yöresel mutfaktan bahsedilebilir?” sorusuna yanıt aramak için ulaşılan Afyonkarahisar ile ilgili kitap, bildiri, tez ve makalelerde Afyonkarahisar mutfağı ile ilgili yerel yiyeceklerden, yerel yemeklerden bahsedildiği anlaşılmaktadır. Afyonkarahisar’a ait yöresel yemeklere bakıldığında pek çok dokümanda yer alan başlıca yöresel yiyeceklerin lokum, kaymak, sucuk, pastırma, ekmek kadayıfı, bükme, Afyon kebabı, sakala sarkan çorba ve göce tarhanası olduğu anlaşılmaktadır.

Tablo 6. Doküman İncelemesi Sonucunda Afyonkarahisar'ın Yerel Mutfağı ile İlgili Elde Edilen Bulgular

Sıra No	İncelenen Doküman Türü	İncelenen Materyalin Adı - Konusu	Metin	İçerik	Görsel
1	Yüksek Lisans Tezi	Tören Yemeklerinin Bilinirliği Üzerine Kuşaklar Arasındaki Farklılıkların Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma: Afyonkarahisar İli Örneği	Var	İlgili dokümanda, Afyonkarahisar tören yemeklerinin kuşaklar arasındaki bilinirlik farkları ele alınmaktadır. Araştırma, tören yemeklerinin (doğum, düğün, ölüm gibi özel günlere ait) kuşaklar arasında nasıl bilindiğini ve bu yemeklerin zaman içinde unutulup unutulmadığını incelemektedir.	İlgili dokümanda görsel bulunmamaktadır
2	Yüksek Lisans Tezi	Mutfak Kültürünün Şehir Markalaşması Oluşturmadaki Etkisi: Afyonkarahisar Üzerine Bir Araştırma	Var	İlgili dokümanda, Afyonkarahisar'ın UNESCO tarafından tescillenen bir gastronomi şehri olarak markalaşmasında mutfak kültürünün önemini incelemektedir.	İlgili dokümanda görsel bulunmamaktadır
3	Yüksek Lisans Tezi	Afyonkarahisar'ın Yöresel Yemeklerinin Ve Hikayelerinin Gastronomi Turizmi Açısından İncelenmesi	Var	İlgili dokümanda, Afyonkarahisar'a özgü yemeklerin ve bu yemeklere ait hikayelerin, gastronomi turizmi açısından yerel halk ve turistler üzerindeki etkisi ve bilinirliği incelenmiştir.	İlgili dokümanda görsel bulunmaktadır.
4	Yüksek Lisans Tezi	Afyonkarahisar İli Yöresel Yemeklerinin Beş Farklı Besin Ögesi Örüntü Profili İle Değerlendirilmesi	Var	İlgili dokümanda, Afyonkarahisar'a özgü yöresel yemeklerin besin ögesi profilleri açısından değerlendirildiği belirtilmiştir.	İlgili dokümanda görsel bulunmamaktadır.
5	Makale	Coğrafi İşaretli Ürünlerin Somut Olmayan Kültürel Miras Türk Mutfak Kültürü Unsurlarıyla Karşılaştırılması: UNESCO Gastronomi Şehri Afyonkarahisar İli Örneği	Var	İlgili dokümanda, Afyonkarahisar'ın UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na gastronomi alanında dahil olmasını, coğrafi işaretli ürünlerle somut olmayan kültürel miras unsurlarını karşılaştırmalı olarak incelemektedir.	İlgili dokümanda görsel bulunmamaktadır

6	Makale	Afyonkarahisar Mutfağının Yöresel Çorbaları ve Diğer Şehirlerle Karşılaştırılması	Var	İlgili doküman, Afyonkarahisar mutfak kültüründeki yöresel çorbaların, malzeme ve isim benzerlikleriyle diğer illerdeki çorbalarla olan fark ve benzerliklerini incelemektedir.	İlgili dokümanda görsel bulunmamaktadır.
7	Kitap	Anamın (Afyonkarahisar) Yemekleri	Var	İlgili dokümanda, Afyonkarahisar'a ait geleneksel yemekler hakkında bilgi vermektedir.	İlgili dokümanda görsel bulunmamaktadır.
8	Kitap	Afyonkarahisar Yemek Kültürü	Var	İlgili doküman, Afyonkarahisar yemek kültürünü tanıtarak geleneksel yemek tarifleri, mutfakta kullanılan araç gereçler ve yemeğin kültürel hayattaki yeri hakkında bilgi sunmaktadır.	İlgili dokümanda görsel bulunmaktadır
9	Kitap	Afyonkarahisar Yöresel Lezzetleri	Var		İlgili dokümanda görsel bulunmaktadır
10	Kitap	Afyon Mutfağından Dünya Mutfağına Lezzet Yolculuğu	Var	İlgili doküman, Afyonkarahisar mutfağının geleneksel ve uyarlanmış tariflerini bir araya getirmektedir.	İlgili dokümanda görsel bulunmaktadır
11	Kitap	Gastronominin Gizemli Şehri Afyonkarahisar Mutfağı	Var	İlgili doküman, Afyonkarahisar mutfağının geleneksel ve uyarlanmış tariflerini bir araya getirmektedir.	İlgili dokümanda görsel bulunmaktadır

Tören Yemeklerinin Bilinirliği Üzerine Kuşaklar Arasındaki Farklılıkların Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma; Afyonkarahisar ili örneği çalışmasında kaymak, sucuk, patatesli ekmek, lokum, kaymaklı şeker, haşhaş ezmesi ve yağı, patates, vişne, sakala sarkan çorbası, pirinç çorbası, arabaşı çorbası, toyga çorbası, bamya, badılcın, böreği, bükme, haşgeşli lokul, ağzı açık, afyon kebabı, bütüm et, yaprak dolma, badılcın musakka, duvaklı hindi, etli pilav, kaymaklı ekmek kadayıfından bahsedilmektedir. Mutfak Kültürünün Şehir Markalaşması Oluşturmadaki Etkisi: Afyonkarahisar Üzerine Bir Araştırma çalışmasında lokum, pastırma, sucuk, patatesli ekmek, kaymaklı ekmek kadayıfı, kaymaklı şeker, kiraz, vişne, keşkek, afyon kebabı, bükme, çullama köfte, göce köftesi, ilibada sarması, patlıcan böreği, velenseden bahsedilmektedir. Afyonkarahisar'ın yöresel yemeklerinin ve hikayelerinin gastronomi turizmi açısından incelenmesi çalışmasında; sakala çarpan çorbası, miyane, göce tarhanası, toyga çorbası,

bamya, etli patlıcan sarması, ilibada dolması, sırt dolması, patlıcan sırt dolması, kavurmalı patlıcan kebabı, afyon kebabı, patlıcan çöp kebabı, imambayıldı etli patlıcan yahnisi, patlıcanlı pilav, özbek pilavı, haşhaşlı bulgur pilavı, duvaklı hindi, patlıcan köftesi, çullama köfte, sulu köfte, göce yuvalağı, patlıcan ezmesi, şakşuka, patlıcan pilakisi, afyon salatası, patlıcan turşusu, pilav üstü kavurma, düğülü yaprak dolması, bamya, zürbiye, katıklı pide, halka pişi, yalım pidesi, haşhaşlı pide, lokma pişi, düz pişi, patlıcan böreği, arabaşı, ağzıaçık, bükme, ak pide, haşhaşlı börek, kedi külümbe, ikiz börek, ocak bükmesi, cücü, şepit, nohut çöreği, cızdırma, dolama, peksimet, haşhaşlı lokul, katmer, öğme, kaymak baklavası, hoşmerim, haşhaşlı şepit, kaymaklı ekmek kadayıfı, güllaç, kaymaklı elma, kurabiye, firma baklavası, vişne hoşafından bahsedilmektedir.

Afyonkarahisar ili yöresel yemeklerinin beş farklı besin ögesi örüntü profili ile değerlendirilmesi çalışmasında; Afyon kebabı, Bütün et, Çullama köfte, Duvaklı hindi, Emirdağ dolgulu köftesi, Emirdağ güveci, paçık, sandıklı saç eti, sucuk döner, sucuk köfte, tavuk yahni, afyon ekmeği, afyon övmesi, ak pide, bükme, cızdırma, göce köftesi, hamursuz, haşhaşlı pide, ikiz börek, ocak bükmesi, velense, yalım pide, ağzı açık, haşhaşlı börek, haşhaşlı lokul, katmer, mercimekli bulgur pilavı, haşhaşlı bulgur pilavı, düğülü biber dolması, düğülü lahana sarması, düğülü yaprak sarması, maydanoz musakka, patlıcan böreği, patlıcan musakka, pırasa musakka, afiyan salatası, düğü salatası, manda yoğurtlu kış salatası, elmasıye, haşhaş tatlısı, hurma baklavası, kaymaklı baklava, kaymaklı ekmek kadayıfı, kaymaklı güllaç, kaymaklı kabak tatlısı, kaymaklı vişneli ekmek kadayıfı, ayva kompostosu, kuşburnu hoşafı, biskevit, nişan kurabiyesinden bahsetmektedir. Afyonkarahisar Mutfağının Yöresel Çorbaları ve Diğer Şehirlerle Karşılaştırılması çalışmasında sakala çarpan, arabaşı, toyga, pirinç, göce tarhanası, bamya, miyane, afyon kaymağı, afyon kaymaklı ekmek kadayıfı, afyon pastırması, afyon sucuğu, Afyonkarahisar patatesli ekmeği, çay ilçesi vişnesi, Şuhut keşkeğinden bahsetmektedir.

Mutfak Kültürünün Şehir Markalaşması Oluşturmadaki Etkisi: Afyonkarahisar Üzerine Bir Araştırma çalışmasında; afyon pastırması, afyon sucuğu, Şuhut keşkeği, afyon kaymaklı ekmek kadayıfı, emirdağ güveci, afyon lokumu, afyon ilibada sarması, afyon ilibada dolması, Afyonkarahisar çullama köfte, afyon velense, hamur aş, afyon kebabı, afyon patlıcan böreği, afyon ağzı açık, afyon bükmesi, Emirdağ dolgulu köfte, Emirdağ yumurtalı pidesi, Emirdağ koyun yoğurdu, Afyonkarahisar göce köftesi, sandıklı kapama yemeği, sandıklı saç eti, sandıklı kürek helvası, sandıklı haşhaş ezmesi, Afyonkarahisar mercimekli pilav, Afyonkarahisar övmesi, Afyonkarahisar hurma baklavası, sandıklı leblebisi, Afyonkarahisar ak pide, Afyonkarahisar tırnak pidesi, Bolvadin mantısı, Afyonkarahisar haşhaşlı katmer, Bolvadin fırın eti, Afyonkarahisar

nişan kurabiyesi, çay ilçesi vişnesi, afyon kaymağı, Afyonkarahisar patatesli ekmeği, Sultandağı kirazı, Sultandağı gıllı kirazı, afyon manda yoğurdu, Şuhut patatesi, afyon tandır çorbası, afyon dana tandır, afyon sakala çarpan çorbası, afyon palize, sandıklı şeker pancarından bahsetmektedir.

Afyonkarahisar Yemek Kültürü kitabında kaymak, sucuk, lokum, kaymaklı şeker, pişmaniye (tel kadayıf) ,haşhaş yağı ve ezmesi, düğün çorbası, tarhana çorbası, toyga çorbası, sakala çarpan çorbası, göce tarhanası, pirinç çorbası, arabaşı, haşhaş çorbası, tas eti, ramazan kebabı, bütüm et, sulu köfte, paça, çullama köfte, duvaklı hindi, keşkek, fırında sac, piyazlı patlıcan, göveç, dolgulu köfte, badılcın böreği, badılcın musakka, maydanoz musakka, pırasa musakka, kabak musakka, uzun kabak yemeği, bamya, düğülü yaprak dolması, düğülü biber dolması, düğülü lahana dolması, yalancı lahana dolması, yalancı biber dolması, ilibada (labada) dolması, afyon ekmeği, ak pide, yalım pidesi, pişi, afyon öğmesi, haşgeşli pide, katıklı pide, ağzı açık, bükme, katmer, ocak bükmesi, haşgeşli lokul, haşgeşli börek, hamırsız, cızdırma, ikiz börek, ıspanaklı börek, gurabiye, kedikülümbe, cimcik hamuraşı, göce köttüsü, nohut çöreği, ince börek, göce böreği, haşgeşli pilav, mercimekli pilav, özbek (düğün) pilavı, afıyan salatası, salatalık turşusu, kelek turşusu, lahana turşusu, havuç turşusu, biber turşusu, domates turşusu, incir tatlısı, kaymaklı ekme kadayıfı, vişneli ekme kadayıfı, kabak tatlısı, kaymaklı baklava, ayva tatlısı, elmasıye, güllaç, hoşmerim, firma baklavası, aşure, kalbura bastı, un helvası, palize, su muhallebisi, kırma helva, tez pişti, şalvanga, haşhaş tatlısı, kayısı hoşafı, vişne hoşafı, erik hoşafı, üzüm hoşafı, elma hoşafı, ayva hoşafı, ayva kompostosu, kuşburnu hoşafı, beyaz kiraz reçelinden bahsedilmektedir.

Anamın Yemekleri kitabında buğdaydan elde edilen yemekler: mercimekli bulgur pilavı, solta pilavı, çullama köttü, dolmalar; ilibada dolması, sırt dolması, sulu köttü, göce köttüsü, göce tarhanası, keşkek, arabaşı, börekler; ağzı açık, bazlama, börek, börek kenarı, bükme, haşgeşli börek, ikiz börek, katmer, ocak bükmesi, şepit, cızdırma, cücü, çörekler; çörek, nohut çöreği, dolam, hamırsız, haşıl, kaygana, lokul, cimcik hamırası, ev makarnası, muska hamırası, sakala sarkan, velense hamırası, miyane çorbası, övme, peksimet, pideler, ak pide, haşgeşli pide, katıklı pide, yalım pide, halka, lokma, pişi. et yemekleri: bütüm et, garın (işkembe), çorba, kıyma, kızartma, söğüş, tas eti, özbek pilavı, paçık. sebze yemekleri: afıyan salatası, badılcın (patlıcan) böreği, ilibada, sırt dolması, şakşuka, zürbiye, tatlılar: ekme tatlısı, haşgeş helvası, incir dolması, kar helvası, kaymaklı şeker, kaymaklı lokum, saksığan beyni, yumurta tatlısı, bisküvi, erişte baklavası, firma baklavası, gara helva, grıma helva, gurabiye, hoşmerim, kedi külümbe, pandispanya, tel helva, ağız, palize, su muhallebisi, yepintiden (gülemez) bahsedilmektedir.

Afyonkarahisar Yöresel Lezzetler kitabında; hamur işleri; afyon ekmeği, afyon övmesi, ağzı açık, ak pide, arabaşı, bükme, cızdırma, erişte, göce köftesi, hamur aş, hamursuz, haşhaşı börek, haşhaşı lokul, haşhaşı pide, ikiz börek, ıspanaklı börek, katıklı pide, katmer, kedi külümbe, mantı, ocak bükmesi, pişi, velense, yalım pide aşure, ayva tatlısı, biskevit, elmasiye, haşhaş helvası, haşhaş tatlısı, hoşmerim, hurma baklavası, incir tatlısı, irmik helvası, kalburabastı, kaymaklı baklava, kaymaklı ekmek kadayıfı, kaymaklı güllaç, kaymaklı kabak tatlısı, kaymaklı ve vişneli ekmek kadayıfı, nişan kurabiyesi, palize, su muhallebisi, sütlaç, sütlü incir tatlısı, tel helvası, un helvasından bahsetmektedir.

Afyon Mutfağından Dünya Mutfağına Lezzet Yolculuğu kitabında; düğün çorbası, sakala çarpan çorbası, göce tarhanası çorbası, afyon kebabı, bütüm et, kuzu tandır, etli keşkek, duvaklı hindi /tavuk, sucuklu yumurta, sucuk köfte, maydanoz musakka, mercimekli bulgur pilavı, bükme, haşhaş helvası, aşure, patatesli afyon ekmeği, patlıcan musakka, düğülü biber dolması, şepitli dana dil paça, ekşili köfte, yumurtalı sucuklu kısır, pırasa musakka, labada /pazı sarma, patatesli yumurta, mercimekli kaşık salatası, vişneli keşkek, sucuklu mantı, bamyalı özbek pilavı, patlıcanlı bulgur pilavı, haşhaş ezmesi, katmer, ağzı açık mercimekli, haşhaş rulo, haşhaşı pişi, şepit cipsi, bamya kızartması, vişneli şerbet, ekmek kadayıfı pastası, limonlu lokum, kaymaklı haşhaşı lokum, kaymaklı irmik helvası, kaymaklı incir tatlısı, mercimekli poğaça, gniocchi, haşhaşı brioche, göceli waffle, pırasalı kiş, haşhaşı tereyağı, sucuklu mercimek' ten bahsedilmektedir. humus, sucuklu patlıcanlı paçanga, tost üçlemesi, pizza, patates graten, panzallena salata, patatesli ekmek ve poşe yumurta, tübyaz, haşhaşı kraker, ekmek üzer pizza sucuklu, taco, haşhaşı damla çikolata kurabiye, haşhaşı pankek, limonlu haşhaşı muffin, haşhaşı fındık ezmesi, haşhaşı san sebastian cheesecake, haşhaşı brownie, haşhaşı pastacı kremasından bahsedilmektedir.

Gastronominin Gizemli Şehri Afyonkarahisar Mutfağı kitabında hamursuz, düğün çöreği, ocak bükmesi, pişi, mantı, katıklı pide, ıspanaklı börek, ikiz börek, haşhaşı börek, hamur aş, erişte, cızdırma, arabaşı, nişan kurabiyesi, katmer, haşhaşı pide, biskevit, ak pide, afyon övmesi, göce köftesi, Afyonkarahisar patatesli ekmek, haşhaşı lokul, bükme, ağzı açık, uzun kabak yemeği, piyazlı patlıcan, etli yaprak sarması, zeytinyağlı lahana sarması, zeytinyağlı biber dolması, pırasa musakka, patlıcan musakka, patlıcan gömme, maydanoz musakka, kıymalı taze fasulye, kıymalı patates, kabak musakka, ilibada sarması /dolması, düğülü lahana sarması, düğülü biber dolması, bamya, patlıcan böreği, Emirdağ dolgulu köftesi, zürbiye, Emirdağ güveci, sandıklı saç eti, tavuk yahni, tas eti (tas kebabı), sucuk köfte, sucuk döner, paça (paçık), duvaklı hindi, dana tandır, dana kavurma, bütüm et, sulu köfte, çullama köfte, afyon kebabı, Şuhut keşkeği, oğmaç çorbası, dumbul çorbası, arabaşı çorbası, kıymalı

tarhana çorbası, tutmaç çorbası, miyane çorbası, topalak çorbası, tandır çorba, işkembe çorbası, sakala çarpan çorbası, düğün (yoğurt/toyga) çorbası, tarhana çorbası, göce tarhanası, pirinç çorbası, bahçe salatası, yaz salatası, dolma turşusu, salça suyu ile su turşusu, patlıcan turşusu, su turşusu, ayva turşusu, kelem (lahana) turşusu, fasulye turşusu, domates turşusu, acı biber turşusu, acur turşusu, elma turşusu, muşmula turşusu, armut turşusu, patates salatası, manda yoğurtlu kış salatası, düğün salatası, yeşil domates turşusu, salatalık turşusu, afyon salatası, erik hoşafı, vişne kompostosu, kuşburnu hoşafı, elma kompostosu, kayısı hoşafı, ayva kompostosu, kırma helva, sütlü incir tatlısı, su muhallebisi, kaymaklı baklava, ırmik helvası, kaymaklı güllaç, elmasıye, incir tatlısı, hoşmerim, haşhaş helvası, aşure, kalbura bastı, kaymaklı vişneli ekmek kadayıf, haşhaş tatlısı, hurma baklavası, ayva tatlısı, un helvası, palize, kaymaklı kabak tatlısı, kaymaklı ekmek kadayıfı, özbek pilavı, mercimekli bulgur pilavı, haşhaşlı bulgur pilavı, afyon köy kahvaltısından bahsedilmektedir.

Afyonkarahisar mutfağını ele alan akademik çalışmalarda en çok bahsedilen yiyecek ve içecekler, şehrin geleneksel gastronomik kimliğini ve öne çıkan tatlarını yansıtmaktadır. Çalışmalardaki tekrar eden yiyecekler, belirgin bir biçimde bölgenin karakteristik lezzetlerini ortaya koymaktadır. Et yemekleri kategorisinde en sık tekrar eden yiyecekler; Afyon kebabı, keşkek, bütüm et, çullama köfte, duvaklı hindi, sucuk, pastırma, tas kebabıdır. Çorbalar kategorisinde; Sakala çarpan, toyga, arabaşı, düğün (yoğurt), göce tarhanası, pirinç çorbası en sık tekrar yiyeceklerdir. Hamur işleri kategorisinde en sık tekrar eden yiyecekler; Afyon ekmeği, bükme, ağzı açık, ak pide, haşhaşlı pide, katmer, lokuldur. Pilav ve dolmalar kategorisinde en sık tekrar eden yiyecekler; Mercimekli bulgur pilavı, haşhaşlı bulgur pilavı, düğülü yaprak dolmasıdır. Sebze yemekleri kategorisinde en sık tekrar eden yiyecekler; patlıcan musakka, ilibada dolması, bamya, maydanoz musakka, pırasa musakkadır. Tatlılar kategorisinde en sık tekrar eden yiyecekler; kaymaklı ekmek kadayıfı, hoşmerim, haşhaş helvası, hurma baklavası, elmasıyedir. Yerel ürünler kategorisinde en sık tekrar eden yiyecekler; Afyon kaymağı, haşhaş yağı ve ezmesi, vişne, kiraz, manda yoğurdudur.

3.2. GÖZLEM SONUCUNDA ELDE EDİLEN BULGULAR

İşletme 1: 03 Mayıs 2024 tarihinde saat 18.45-20.10 arasında yapılan gözlemden, İşletme 1'in menüsünde Afyon mutfağına özgü yemeklerin ön planda olduğu tespit edilmiştir. Menüde tandır çorbası, sakala sarkan çorbası, Afyon kebabı, musakka, bütüm et, patlıcan böreği, tas kebabı, patatesli ekmek, kaymaklı ve vişneli ekmek kadayıfı gibi yöresel lezzetler yer almaktadır. İşletmenin müşteri kitlesi ağırlıklı olarak 30 yaş üstü yerli ve yurt dışından gelen Türk misafirlerden oluşmaktadır. Açık büfe sunum formatı, geniş yemek

seçenekleri ile farklı damak tatlarına hitap etme amacını yansıtmaktadır. Açık büfe uygulamasının, yemeklerin sunum biçimi ve müşteri etkileşimlerini etkilediği gözlemlenmiştir. Afyon kebabı ve ekmek kadayıfı gibi yöresel yemeklere olan ilginin yoğun olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca yemeklerin taze ve hızlı bir şekilde sunulduğu, servis akışının düzenli olduğu ve personelin güler yüzlü bir hizmet anlayışıyla çalıştığı belirlenmiştir. İşletmenin yöresel mutfağa verdiği önem ve menüdeki çeşitlilik, hem turistik hem de yerel müşteriler için olumlu bir deneyim sağlamaktadır. Açık büfe, müşterilere farklı tatları deneme fırsatı sunarak işletmenin müşteri kitlesini genişletmesine katkıda bulunmaktadır.

İşletme 2: 04 Mayıs 2024 tarihinde saat 14.20-16.00 arasında yapılan gözlemede, işletmenin 20 kişilik bir ekip ile hizmet verdiği ve Afyon mutfağına odaklandığı belirlenmiştir. Aşçı başının deneyimli bir Afyonlu olması, işletmenin yöresel kimliğini güçlendiren ve müşteri memnuniyetini artıran bir unsur olarak öne çıkmaktadır. Menüde göce köftesi, Afyon kebabı, patlıcan musakka, keşkek, dana tandır, bamya çorbası ve tarhana çorbası gibi yöresel lezzetlerin yer aldığı tespit edilmiştir. Bu çeşitliliğin farklı damak zevklerine hitap ettiği ve yöresel mutfakların zenginliğini yansıttığı gözlemlenmiştir. Ayrıca bir ana yemek ve tatlı için Türk Patent Enstitüsü'ne başvuru yapılması, işletmenin yenilikçi yönünü göstermektedir. Gözlem sırasında menü, hizmet kalitesi ve müşteri profili incelenmiştir. İşletmenin sosyal medya kullanımı ve yerel etkinliklere katılımı, bilinirliğini artırarak müşteri kitlesini genişletmektedir. Müşterilerin çoğunlukla genç ve orta yaş gruplarından oluştuğu tespit edilmiştir. Modern ve sade iç mekân tasarımının, estetik detaylarla desteklenmesi müşteri memnuniyetine olumlu katkı sağlamaktadır.

İşletme 3: 10 Mayıs 2024 tarihinde saat 13.40 ile 14.50 arasında gerçekleştirilen gözlemede, işletmenin 18 yıllık bir geçmişe sahip olduğu ve küçük bir esnaf lokantası olarak faaliyet gösterdiği belirlenmiştir. İşletmenin menüsünde tandır çorbası, sakala sarkan çorbası, bütüm et, musakka, patlıcan böreği ve Afyon kebabı gibi yöresel yemeklerin yer aldığı görülmüştür. Yemeklerin yerel malzemelerle hazırlanması ve geleneksel tariflerin özenle uygulanması, işletmenin otantik kimliğini güçlendirmektedir. İşletmenin aile işletmesi olması, misafirlere samimi bir atmosfer sunmasını sağlamaktadır. Servis esnasında müşteri etkileşimlerinin, restoranın dostane ve içten bir hizmet anlayışı sunduğunu pekiştirdiği gözlemlenmiştir. İşletmenin lezzet ve hizmet kalitesi açısından güçlü bir konumda olduğu ve Afyonkarahisar mutfak kültürünün yaşatılmasında önemli bir rol üstlendiği görülmüştür.

İşletme 4: 10 Mayıs 2024 tarihinde saat 18:20 ile 19:45 arasında yapılan gözlemede, işletmenin 180 kişilik kapasiteye sahip bir otel restoranı olarak hizmet

verdiği tespit edilmiştir. İşletme; alakart, açık büfe ve banket seçenekleri sunarak farklı müşteri ihtiyaçlarına yanıt vermektedir. Aşçı başının dört yıllık deneyimi ve mutfak ekibinin tamamının Afyonkarahisarlı olması, yöresel lezzetlerin öne çıkarılmasını sağlamaktadır. Menüde tandır çorbası, göce tarhanası, sakala sarkan çorbası, patlıcan böreği, musakka, dana tandır, mercimekli bulgur pilavı, sulu köfte ve ekmek kadayıfı gibi yöresel yemeklerin yer aldığı belirlenmiştir. Gözlemler sırasında işletmede sunulan açık büfenin farklı damak tatlarına hitap eden çeşitlilik sunduğu ve bu durumun işletmenin çekiciliğini artırdığı belirlenmiştir. Banket tarzı organizasyonların ise özel etkinlikler ve toplantılar için uygun bir ortam sağladığı tespit edilmiştir. Mutfak ekibinin deneyimli ve uyumlu çalışması, yemeklerin hem estetik hem de lezzet açısından yüksek bir standartta sunulmasına katkı sağlamaktadır. Yerel mutfağı ön plana çıkaran menü ve profesyonel hizmet anlayışı, müşteri memnuniyetini artıran önemli unsurlar arasında yer almaktadır.

İşletme 5: 10 Mayıs 2024 tarihinde saat 12:35 ile 14:30 arasında gerçekleştirilen gözlemlerde, işletmenin 1922 yılından beri faaliyet gösteren köklü bir lokanta olduğu ve 250-300 kişilik kapasiteye sahip olduğu belirlenmiştir. İşletme, alakart servis anlayışıyla misafirlerine zengin bir yemek deneyimi sunmayı hedeflemektedir. Menüde Afyonkarahisar mutfağına özgü tandır çorbası, sakala sarkan çorbası, göce köftesi, keşkek, patlıcan böreği ve ekmek kadayıfı gibi yöresel yemeklerin yer aldığı tespit edilmiştir. Gözlem sırasında işletmenin müdürüyle yapılan görüşme, işletmenin geçmişi, müşteri memnuniyeti ve hizmet anlayışı hakkında önemli bilgiler sağlamıştır. Dekorasyonun köklü geçmişi yansıttığı, ancak modern detayların sınırlı olduğu görülmüştür. Yöresel mutfağı odaklanan menü yapısı, yerel gastronomiye olumlu katkılar sunmaktadır.

İşletme 6: 11 Mayıs 2024 tarihinde saat 17:30 ile 19:20 arasında gerçekleştirilen gözlemlerde, işletmenin bir otel restoranı olduğu ve açık büfe tarzı hizmet sunduğu belirlenmiştir. Menüde tandır çorbası, göce tarhanası, çullama köfte, dana tandır, keşkek, musakka ve vişneli ekmek kadayıfı gibi yöresel yemeklerin yer aldığı görülmüştür. Açık büfe düzeninin, misafirlerin farklı tatlar denemesine olanak sağladığı ve yöresel mutfak deneyimini desteklediği gözlemlenmiştir. Aşçıbaşının 35 yaşında ve deneyimli olduğu; mutfak ekibinin ise düzenli ve uyumlu çalıştığı tespit edilmiştir. Açık büfenin otantik bir dekorasyona sahip olduğu, geleneksel unsurların modern dokunuşlarla harmanlandığı görülmüştür. Müşteri profilinin yerli turistlerden oluştuğu ve misafirlerin yöresel yemeklere büyük ilgi gösterdiği gözlemlenmiştir. Restoranın müşteri memnuniyetine yönelik ilgili tutumu, hizmet kalitesinin yüksek olmasını sağlamaktadır.

İşletme 7: 12 Mayıs 2024 tarihinde saat 12:50-14:00 arasında bir konakta yapılan gözlemlerde, işletmenin otantik bir atmosfere sahip olduğu ve alakart servis sunduğu tespit edilmiştir. Menüde tandır çorbası, Afyon kebabı, bamya, keşkek, patlıcan musakka ve kaymaklı ekmek kadayıfı gibi yöresel yemekler yer almaktadır. Masaların doluluk oranının yarısından fazla olduğu ve müşterilerin çoğunlukla yöresel lezzetlere ilgi gösterdiği gözlemlenmiştir. İşletme sahibi ve aşçı başıyla yapılan görüşme, mutfak kültürü ve hizmet anlayışı hakkında değerli bilgiler sunmuştur. İşletmenin yöresel lezzetleri otantik bir şekilde sunarken modern sunum tekniklerini de uyguladığı görülmüştür. Ürünlerin taze olması ve estetik sunumların, müşteri memnuniyetini olumlu yönde etkilediği belirlenmiştir.

İşletme 8: 13 Mayıs 2024 tarihinde saat 14:25 ile 15:40 arasında gerçekleştirilen gözlemlerde, işletmenin 1990 yılından beri faaliyette olan bir esnaf lokantası olduğu belirlenmiştir. Lokantanın menüsünde tandır çorbası, patlıcan böreği, göce köftesi ve vişneli ekmek kadayıfı gibi yöresel yemeklerin yer aldığı tespit edilmiştir. Gözlem sırasında doluluk oranının oldukça yüksek olduğu ve müşterilerin çoğunlukla ailelerden oluştuğu belirlenmiştir. İşletmenin yemeklerin cam bölmelerde sergilenerek sunulduğu ve bu durumun misafirlerin seçimlerini kolaylaştırdığı gözlemlenmiştir. Ayrıca, işletme sahibinin aşçı başı olarak aktif bir rol üstlenmesi, yemeklerin kalitesine doğrudan katkı sağlamaktadır. İşletmenin yöresel mutfağı koruma konusundaki çabaları dikkat çekmektedir.

İşletme 9: 14 Mayıs 2024 tarihinde saat 17:50 ile 19:25 arasında gerçekleştirilen gözlemlerde, işletmenin bir otel restoranı olduğu ve otantik bir mutfak ve restoran konseptine sahip olduğu belirlenmiştir. Menüde yöresel yemek çeşitliliğinin fazla olduğu ve misafirlerin büyük çoğunluğunun yurt dışından gelen Türk müşteriler olduğu gözlemlenmiştir. Aşçı başının ve mutfak ekibinin bölge mutfağına hâkim olduğu, bu durumun yöresel yemeklerin lezzetine olumlu yansıdığı tespit edilmiştir.

İşletme 10: 15 Mayıs 2024 tarihinde saat 14:00 ile 15:45 arasında gerçekleştirilen gözlemlerde, işletmenin günlük ortalama 700-800 misafire hizmet verdiği belirlenmiştir. Menüde tandır çorbası, göce tarhanası, Afyon kebabı, ilibada dolması ve patlıcan böreği gibi yöresel yemekler yer almaktadır. Servis personelinin güler yüzlü ve ilgili olduğu, bu durumun müşteri memnuniyetine olumlu katkı sağladığı gözlemlenmiştir. İşletmenin müşteri kitlesinin büyük bir kısmının erkek müşterilerden oluştuğu, çevre esnafın bu duruma etkisinin olduğu düşünülmektedir. İşletmenin yöresel mutfağa verdiği önem ve yüksek hizmet kalitesi, Afyonkarahisar mutfak kültürünü yaşatma konusundaki başarısını göstermektedir.

İşletme 11: 16 Mayıs 2024 tarihinde saat 12:30 ile 14:20 arasında gerçekleştirilen gözlemde, işletmenin bağımsız bir otel restoranı olduğu ve kapasite ile kalite açısından daha önce gözlem yapılan otellere kıyasla düşük seviyede bulunduğu belirlenmiştir. Menüünde yöresel yemeklerin yer aldığı, ancak lezzet kalitesinin beklenen düzeyin altında olduğu tespit edilmiştir. Otelin konumunun, Afyonkarahisar'ın birçok ile kavşak noktası olması nedeniyle gününbirlik misafirler tarafından sıkça tercih edilmesi, işletmeye avantaj sağlarken, hizmet kalitesinin yeterince önemsenmediği izlenimi oluşturmuştur. Katılımcı gözlem yöntemiyle gerçekleştirilen süreçte, otel restoranının misafirlerle etkileşimleri ve hizmet akışı gözlemlenmiştir. Yöresel yemeklerin çeşitliliği işletmenin gastronomik potansiyelini gösterirken, sunum ve lezzet kalitesinin geliştirilmesi gerektiği değerlendirilmiştir.

İşletme 12: 17 Mayıs 2024 tarihinde saat 14:00 ile 15:45 arasında gerçekleştirilen gözlem, 112 yıllık geçmişe sahip tarihi bir konakta yapılmıştır. Mekanın otantik bir atmosfere sahip olduğu, 14 odadan oluştuğu ve bu odalardan birinde yer sofrası bulunduğu gözlemlenmiştir. Yer sofrasının özellikle kahvaltılar için tercih edilmesi, işletmenin geleneksel yapısını destekleyen bir unsur olarak dikkat çekmektedir. Menüde tandır çorbası, keşkek ve patlıcan böreği gibi yöresel yemekler yer almakta ve bu yemeklerin otantik tariflerle hazırlanması işletmenin dikkat çeken özelliklerinden biri olarak öne çıkmaktadır. Servis türü alakart olup, personelin ilgili ve özenli hizmet sunduğu gözlemlenmiştir. İşletmenin yöresel yemeklerin yapımı için özel alanlar ayırması ve bu yemeklerin sunumuna odaklanması, müşteri deneyimine katkı sağlayan önemli bir unsur olarak değerlendirilmektedir.

İşletme 13: 25 Mayıs 2024 tarihinde saat 13:00 ile 15:00 arasında gerçekleştirilen gözlemde, işletmenin Afyonkarahisar mutfağının zenginliğini etkili bir şekilde yansıtan bir mekan olduğu belirlenmiştir. Menüde tandır çorbası, tarhana çorbası, keşkek, göce köftesi, patlıcan böreği ve vişneli ekmek kadayıfı gibi yöresel yemeklerin yer aldığı tespit edilmiştir. Yemeklerin mutfakta hazırlanıp camlı bir bölümde sergilendiği, bu sunum biçiminin misafirlerin yemek seçimini kolaylaştırdığı gözlemlenmiştir. Bakır kaplar ve çömleklerin kullanılması, yemeklerin geleneksel atmosferde sunulmasını destekleyen bir unsur olarak dikkat çekmiştir. İşletmede kadın çalışanların yoğunlukta olması ve ev hanımlarının mutfak süreçlerine dahil edilmesi, yerel kültür ve emeğin ön plana çıkarılmasını sağlamaktadır. Yöresel mutfaka verilen önem ve otantik sunumlar, müşteri memnuniyetini artıran başlıca unsurlar olarak değerlendirilmektedir.

İşletme 14: 25 Mayıs 2024 tarihinde saat 17:40 ile 19:40 arasında gerçekleştirilen gözlemde, işletmenin merkezde yer aldığı ve iki yıldır yeni

ismiyle faaliyet gösterdiği belirlenmiştir. İşletmenin mutfağında çalışan kadın aşçıyla yapılan görüşmede, günlük misafir sayısının 200-250 arasında olduğu öğrenilmiştir. Mekanın modern bir tasarıma sahip olduğu ve özellikle çocuklu aileler tarafından tercih edildiği tespit edilmiştir. Yemek servisi açık büfe olarak sunulmakta olup, büfenin düzenli bir şekilde hazırlandığı, sunulan ürünlerin taze ve iştah açıcı görüldüğü gözlemlenmiştir. Menüde Arap aşısı çorbası, keşkek, musakka ve vişneli ekmek kadayıfı gibi yöresel yemeklerin yer aldığı görülmüştür. Yöresel yemek çeşitliliği, işletmenin yerel mutfağa verdiği önemi ortaya koymaktadır.

İşletme 15: 27 Mayıs 2024 tarihinde saat 15:20 ile 16:10 arasında gerçekleştirilen gözlemede, işletmenin bir aile lokantası olduğu ve genç bir girişimci tarafından yönetildiği belirlenmiştir. Mekanın dekorasyonunun sade olduğu ve öne çıkan bir tasarım özelliği taşımadığı gözlemlenmiştir. Menüde yöresel yemeklerin yer aldığı, ancak bu yemeklerin sayısının sınırlı olduğu tespit edilmiştir. Servis kalitesinin yüksek olduğu, personelin müşterilere ilgili ve güler yüzlü bir şekilde hizmet sunduğu gözlemlenmiştir. Kullanılan malzemelerin taze olduğu ve yemek sunumlarının sade bir şekilde gerçekleştirildiği belirlenmiştir.

İşletme 16: 01 Haziran 2024 tarihinde saat 12:45 ile 14:00 arasında gerçekleştirilen gözlemede, işletmenin bağımsız bir otel olduğu ve yaklaşık 1000 kişilik kapasiteye sahip olduğu belirlenmiştir. Otelin restoran bölümü 900 kişiyi, alakart bölümü ise 100 kişiyi ağırlayabilecek şekilde düzenlenmiştir. Servis türleri olarak açık büfe, banket ve alakart hizmet sunulmaktadır. Misafir profilinin mevsimsel olarak farklılık gösterdiği, kış aylarında Marmara Bölgesi'nden gelen misafirlerin, yaz aylarında ise gurbetçilerin ağırlıklı olduğu öğrenilmiştir. Menüde tandır çorbası ve göce köftesi gibi yöresel yemeklerin yer aldığı, açık büfe sunumlarının düzenli ve başarılı olduğu gözlemlenmiştir.

İşletme 17: 02 Haziran 2024 tarihinde saat 17:30-19:20 arasında gerçekleştirilen gözlemede, işletmenin 900-1000 kişilik kapasiteye sahip bir otel restoranı olduğu tespit edilmiştir. Geniş bir alana sahip olan işletmede, açık büfe sunumlarının özenle hazırlandığı ve dikkat çektiği gözlemlenmiştir. Menüde altı farklı yöresel yemeğin yer aldığı ve sunulan yemeklerin lezzet açısından başarılı olduğu belirlenmiştir. Mutfak ekibinin deneyimli olduğu, aşçı başının Afyonkarahisarlı olmamasına rağmen yöresel mutfağa hâkim olduğu ve müşterilerle yakından ilgilendiği tespit edilmiştir. İşletmenin müşteri profili, diğer otellerle benzerlik göstermekte olup ağırlıklı olarak orta yaş ve üzeri misafirlerden oluşmaktadır. Hizmet kalitesine verilen önem ve yemeklerin özenle hazırlanması, işletmenin tercih edilme nedenlerini ve müşteri memnuniyetine katkı sağlayan temel unsurları oluşturmaktadır.

3.3. GÖRÜŞME İLE ELDE EDİLEN BULGULAR

Araştırmanın bu kısmında, yapılan analizler doğrultusunda elde edilen bulgular sunulmaktadır. Tablo 7’de katılımcıların demografik özellikleri ve çalışma süreleri yer almaktadır.

Tablo 7. Katılımcıların Demografik Özellikleri ve Çalışma Süreleri

Katılımcı Kodu	Yaş	Cinsiyet	Eğitim Durumu	Unvanı	Restorandaki Çalışma Süresi	Afyonkarahisar’daki Çalışma Süresi	Meslekteki Çalışma Süresi
K 1	61	Erkek	Lise	Aşçıbaşı	7 Yıl	10 Yıl	44 Yıl
K 2	42	Erkek	Ort. Öğretim	Şef	1 Ay	25 Yıl	28 yıl
K 3	50	Erkek	Orta Öğretim	İşletme Sahibi	10 Yıl	33 Yıl	33 Yıl
K 4	50	Erkek	Orta Öğretim	Asistan Şef	4 Yıl	4 Yıl	23 Yıl
K 5	59	Erkek	Orta Öğretim	İşletme Müdürü	45 Yıl	45 Yıl	50 Yıl
K 6	34	Erkek	Orta Öğretim	Asistan Şef	2 Yıl	18 Yıl	18 Yıl
K 7	32	Erkek	Üniversite	İşletme Sahibi	9 Ay	13 Yıl	19 Yıl
K 8	52	Erkek	Orta Öğretim	İşletme Sahibi	12 Yıl	40 Yıl	40 Yıl
K 9	41	Erkek	Lise	Şef	4 Yıl	21 Yıl	23 Yıl
K 10	45	Erkek	Orta Öğretim	İşletme Sahibi	2,5 Yıl	35 Yıl	35 Yıl
K 11	40	Erkek	Lise	Aşçıbaşı	2 Yıl	21 Yıl	26 Yıl
K 12	37	Erkek	Üniversite	Şef	2 Yıl	8 Yıl	20 Yıl
K 13	52	Kadın	Lise	İşletme Sahibi	4 Yıl	4 Yıl	4 Yıl
K 14	21	Kadın	Lise	Aşçı	2 Yıl	4 Yıl	4 Yıl
K 15	22	Erkek	Lise	İşletme Sahibi	13 Yıl	13 Yıl	13 Yıl
K 16	44	Erkek	Lise	Asistan Şef	5 Yıl	9 Yıl	27 Yıl
K 17	53	Erkek	Ort. Öğretim	Aşçıbaşı	10 Yıl	18 Yıl	34 Yıl

Tablo Afyonkarahisar’daki bağımsız otel ve restoranlarında çalışan katılımcıların yaş, cinsiyet, eğitim durumu, unvan, restorandaki çalışma süresi, Afyonkarahisar’daki çalışma süresi ve meslek deneyim süreleri gibi özelliklerini ortaya koymaktadır. Katılımcıların sadece ikisi kadın olup diğer katılımcılar erkektir. Katılımcıların yaşları 21 ile 61 arasında değişmektedir. Katılımcıların çoğunluğu orta öğretim mezunudur. Yükseköğretim düzeyinde eğitim almış katılımcı sayısı sınırlıdır. Katılımcıların pozisyonları arasında işletme sahibi, aşçıbaşı, şef, asistan şef ve aşçı gibi roller bulunmaktadır. En fazla meslek

deneyimine sahip kişi 50 yıl ile K5'tir. En az deneyime sahip olan ise 4 yıl ile K14'tür. Afyonkarahisar'da en uzun süre çalışan katılımcılar arasında K5 (45 yıl) ve K8 (40 yıl) bulunmaktadır. En uzun süredir aynı restoranda çalışanlar arasında K5 (45 yıl) ve K8 (12 yıl) öne çıkmaktadır. En kısa süre çalışanlar ise K2 (1 ay) ve K7 (9 ay)'dır.

Tablo 8. İşletme Özelliklerine İlişkin Bulgular

İşletme Adı	İşletme Türü	Faaliyet Süresi	Faaliyet Saatleri	Personel Sayısı	Kuvert Sayısı	Servis Türü	Günlük Misafir Sayısı	Menüde Yöresel Yemek
İşletme 1	Otel	20 yıl	Sürekli	30	600	Açık büfe, Alakart, Banket	550	Var
İşletme 2	Restoran	9 ay	16 saat	20	200	Alakart	200	Var
İşletme 3	Restoran	18 yıl	17 saat	5	100	Alakart	100	Var
İşletme 4	Otel	15 yıl	Sürekli	25	160	Açık büfe, Alakart, Banket	180	Var
İşletme 5	Restoran	102 yıl	12 saat	18	85	Alakart	250	Var
İşletme 6	Otel	32 yıl	Sürekli	45	550	Açık büfe, Alakart, Banket	400	Var
İşletme 7	Restoran	17 yıl	16 saat	5	50	Alakart	200	Var
İşletme 8	Restoran	34 yıl	16 saat	13	150	Alakart	250	Var
İşletme 9	Otel	8 yıl	Sürekli	85	400	Açık büfe, Alakart, Banket	400	Var
İşletme 10	Restoran	2 yıl	18 Saat	17	110	Alakart	700	Var
İşletme 11	Otel	20 yıl	18 saat	20	500	Açık Büfe	150	Var
İşletme 12	Restoran	3 yıl	16 saat	10	80	Alakart	50	Var
İşletme 13	Restoran	4 yıl	18 saat	24	200	Alakart	600	Var
İşletme 14	Otel	2 yıl	18 saat	30	500	Açık büfe, Alakart, Banket	250	Var
İşletme 15	Restoran	30 Yıl	16 Saat	8	150	Alakart	200	Var
İşletme 16	Otel	13 yıl	Sürekli	60	1000	Açık büfe, Alakart, Banket	700	Var
İşletme 17	Otel	18 yıl	Sürekli	50	900	Açık büfe, Alakart, Banket	500	Var

Tablo incelendiğinde farklı türdeki işletmelerin yapıları, müşteri kapasitesi, personel sayıları, hizmet çeşitliliği ve faaliyet süreleri gibi konularda bilgiler yer almaktadır. Otel işletmeleri genellikle daha uzun faaliyet sürelerine sahip olup faaliyetleri sürekli olarak devam etmektedir. Faaliyet süreleri genellikle 2 ila 32 yıl arasında değişen oteller, sürekliliği olan işletme olarak görülmektedir. Restoranlar genellikle daha kısa süreli işletmeler olup yoğun saatlerde çalışarak yüksek misafir sayısına hitap etmektedir. Restoranlar 2-102 yıl arasında bir faaliyet süresine sahiptir ve çalışma saatleri daha kısıtlıdır. Personel sayısı ve kuvert kapasitesi, işletmelerin fiziksel kapasitesini yansıtan önemli göstergelerdir. Otel işletmeleri genellikle daha geniş alanlara ve daha fazla

personel gereksinimine sahipken, restoranlar daha sınırlı bir personel yapısına sahiptir. Otel işletmeleri genellikle açık büfe, alakart ve banket hizmetlerini aynı anda sunarken, restoranlar daha çok alakart hizmet türüne odaklanmaktadır. Otel işletmeleri genellikle yüksek müşteri kapasitesine sahipken, restoranlar belirli bir kapasiteye odaklanmaktadır.

Araştırma bulgularını elde etmek amacıyla görüşme yapılan her bir katılımcıdan elde edilen veriler deşifre edilerek “MAXQDA Analytics Pro 2020” istatistik programına proje olarak tanımlanmıştır. Yöresel yemeklere ilişkin kod sistemi; yöresel yemekler, yöresel yemeklerin sunumu hakkında düşünceler, işletmede sunulan yöresel yemekler, yöresel yemeklerin sunum sıklığı, yemekler kimler tarafından hazırlanır, yöresel yemeklerin sunum amacı, yöresel yemeklerin tercih edilme sebebi, yöresel yemeklerin sunumunu kolaylaştıran faktörler, yöresel yemeklerin sunumunu zorlaştıran faktörler ve öneriler olmak üzere 10 koddan oluşmaktadır.

3.3.1. AFYONKARAHİSAR’IN YÖRESEL YEMEKLERİ

Katılımcılara Afyonkarahisar’a özgü yöresel yemekler hangileridir? sorusu yöneltilmiştir. Verilen cevaplar sınıflandırarak tabloda analizi yer almaktadır.

Tablo incelendiğinde Afyonkarahisar’ın yöresel yemekleri denildiğinde akla ilk gelen lezzetin tandır çorbası ve musakka olduğu görülmekte olup, katılımcıların tamamı tandır çorbası ve musakkayı belirtmiştir. Katılımcıların 16’sı kaymaklı ekmek kadayıfı, 14’ü sakala sarkan çorba, 13’ü keşkek cevabını vermiştir.

Tablo 9. Yöresel Yemeklere İlişkin Bulgular

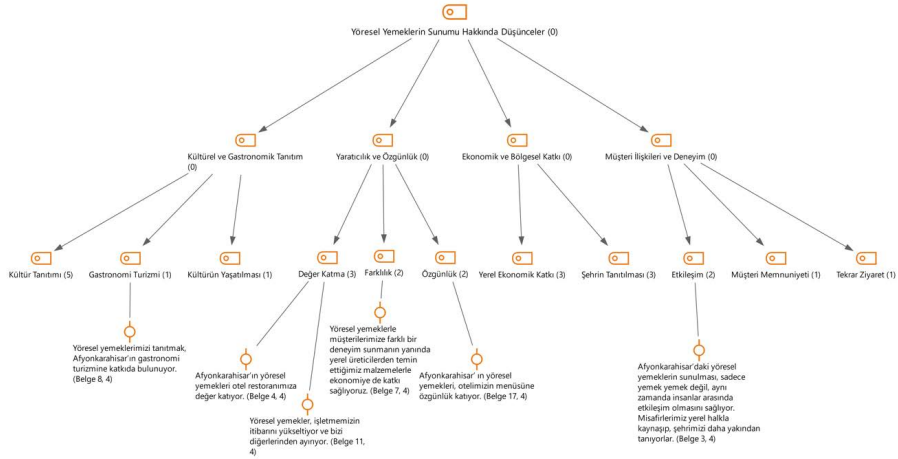
	Belgeler	Yüzde	Yüzde (geçerli)
Tandır Çorbası	17	100,00	100,00
Musakka	17	100,00	100,00
Kaymaklı Ekmek Kadayıfı	16	94,12	94,12
Sakala Sarkan Çorbası	14	82,35	82,35
Keşkek	13	76,47	76,47
Bükme	12	70,59	70,59
Patlıcan Böreği	12	70,59	70,59
Afyon Kebabı	12	70,59	70,59
Göce Köftesi	10	58,82	58,82
Dana Tandır	10	58,82	58,82
Tarhana Çorbası	8	47,06	47,06
İlibada Dolması	8	47,06	47,06
Ağzı Açık	7	41,18	41,18
Patatesli Ekmek	7	41,18	41,18

Çullama Köfte	6	35,29	35,29
Haşhaşlı Bulgur Pilavı	5	29,41	29,41
Zürbiye	5	29,41	29,41
Pirinç Çorbası	4	23,53	23,53
Bütüm Et	3	17,65	17,65
Kabak Tatlısı	3	17,65	17,65
Mercimekli Bulgur Pilavı	3	17,65	17,65
Övme	3	17,65	17,65
Vişneli Ekmek Kadayıfı	3	17,65	17,65
Düğülü Haşhaş Tatlısı	2	11,76	11,76
Haşhaşlı Lokul	2	11,76	11,76
Hurma Baklavası	2	11,76	11,76
Paçık Çorbası	2	11,76	11,76
Haşhaşlı Pide	1	5,88	5,88
Patlıcan Kebabı	1	5,88	5,88
Kodlanmış BELGELER	17	100,00	100,00
Kodlanmamış BELGELER	0	0,00	-
ANALİZ EDİLEN BELGELER	17	100,00	-

Tablo yemek kategorilerine göre değerlendirildiğinde çorba kategorisinde sırasıyla tandır çorbası, sakala sarkan çorbası, tarhana çorbası, pirinç çorbası ve paçık çorbası yer almaktadır. Sebze yemekleri kategorisinde sırasıyla musakka, patlıcan böreği, ilibada dolması yer almaktadır. Tahıl ve bakliyat yemekleri kategorisinde sırasıyla göce köftesi, haşhaşlı bulgur pilavı ve mercimekli bulgur pilavı yer almaktadır. Et yemekleri kategorisinde sırasıyla keşkek, Afyon kebabı, dana tandır, çullama köfte, zürbiye, bütüm et ve patlıcan kebabı yer almaktadır. Hamur işleri kategorisinde sırasıyla bükme, ağzı açık, patatesli ekmek, övme, haşhaşlı lokul, haşhaşlı pide yer almaktadır. Tatlı kategorisinde ise sırasıyla kaymaklı ekmek kadayıfı, kabak tatlısı, vişneli ekmek kadayıfı, düğülü haşhaş tatlısı, hurma baklavası yer almaktadır.

3.3.2. YÖRESEL YEMEKLERİN SUNUM DÜZEYİ

Katılımcılara “Afyonkarahisar’daki yiyecek içecek işletmelerinde yöresel yemeklerin sunulması hakkında düşünceleriniz nelerdir?” sorusu yöneltilmiştir. Bu hiyerarşik Kod-Alt Kod Modeli, MAXQDA ile oluşturulmuş ve “*Yöresel Yemeklerin Sunumu Hakkında Düşünceler*” başlığı altında işletmelerin yöresel yemek sunumuna dair farklı motivasyonlarını ve bakış açılarını görselleştiren bir yapı sunmaktadır.



Şekil 10. Yöresel Yemeklerin Sunumu Hakkındaki Düşüncelere İlişkin Kod Modeli

Kültürel ve Gastronomik Tanıtım başlığı altında yöresel yemeklerin kültürel ve gastronomik değerlerin tanıtımına katkısını vurgulamaktadır. Alt kodlar kültür tanıtımı, gastronomi turizmi ve kültürün yaşatılması olarak sınıflandırılmıştır. Kültür Tanıtımı (5) kodu, işletmelerin yöresel yemek sunumunu kültürel bir tanıtım aracı olarak gördüğünü göstermektedir. Yöresel yemekler Afyonkarahisar kültürünün bir simgesi olarak değerlendirilmekte ve bu yemeklerin sunumu, kültürel kimliğin geniş bir kitleye aktarılmasında önemli bir araç olarak kullanılmaktadır. Gastronomi Turizmi (1) kodu ile yöresel yemeklerin gastronomi turizmi kapsamında bölgeye ekonomik ve kültürel katkı sağladığı ifade edilmiştir. Özellikle turistler için bir çekim unsuru olduğu vurgulanmaktadır. Kültürün Yaşatılması (1) kodu ile yöresel yemeklerin geleneklerin korunması ve sonraki nesillere aktarılmasında oynadığı kritik rolü vurgulamaktadır.

Yaratıcılık ve Özgünlük başlığı altında yöresel yemeklerin işletmelere değer katma ve farklılaşma stratejilerindeki önemine odaklanmaktadır. Alt kodlar değer katma, farklılık ve özgünlük olarak sınıflandırılmıştır. Değer Katma (3) kodu ile yöresel yemeklerin işletmelere hem ekonomik hem de itibar açısından katkı sağladığı vurgulanmaktadır. Bu kategoriye ilişkin ifadeler işletmelerin yöresel yemekler aracılığıyla tanınırlığını artırma, müşteri sadakati sağlama ve prestij kazanma stratejilerini içermektedir. Farklılık (2) kodu, yöresel yemeklerin işletmelere sağladığı farklılaşma ve çeşitlilik avantajlarını ele almaktadır. Özgünlük (2) kodu, yöresel yemeklerin işletmelerin farklılaşma ve markalaşma stratejilerine katkıda bulunduğunu incelemektedir. Yaratıcılık ve Özgünlük başlığı altındaki veriler yöresel yemeklerin işletmeler için sadece bir

gastronomik ürün değil, aynı zamanda bir farklılaşma, müşteri çekimi ve marka değerini artırma stratejisi olarak konumlandığını göstermektedir. İşletmeler bu yemekleri kullanarak hem ekonomik hem de kültürel bağlamda değer yaratmakta, menülerine özgünlük kazandırmakta ve müşterilere unutulmaz deneyimler sunmaktadır. Bu durum yöresel yemeklerin yalnızca yerel kimliklerin korunmasında değil, işletmelerin sürdürülebilir rekabet stratejilerinde de kritik bir rol oynadığını kanıtlamaktadır.

Ekonomik ve Bölgesel Katkı başlığı, yöresel yemeklerin yerel ekonomiye ve şehir tanıtımına yaptığı katkıları ele almaktadır. Bu kategori yerel ekonomik katkı ve şehrin tanıtılması olarak sınıflandırılmıştır. Yerel Ekonomik Katkı (3), yöresel yemeklerin sunumunda kullanılan malzemelerin yerel üreticilerden temin edilmesinin yerel ekonomiye doğrudan desteklediğini ortaya koymaktadır. Şehrin Tanıtılması (3), yöresel yemeklerin şehrin kültürel tanıtımına olan katkıları, sosyal etkileşim, kültürel keşif ve turizm bağlamında ele alınmıştır. Yöresel yemeklerin sadece gastronomik bir deneyim sunmakla kalmayıp, aynı zamanda sosyal bağları güçlendiren bir unsur olduğu vurgulanmaktadır. Yöresel yemeklerin turizm potansiyelini artırarak şehir tanıtımında etkin bir rol üstlendiğini göstermektedir. Gastronomi şehirlerinin ulusal ve uluslararası alanda bilinirliğini artıran önemli bir araç olarak ele alınmaktadır. Ekonomik ve Bölgesel Katkı başlığı altındaki veriler, yöresel yemeklerin sadece bir kültürel miras unsuru olarak değil, aynı zamanda bir ekonomik ve turistik kalkınma aracı olarak değerlendirilmesi gerektiğini göstermektedir. Yöresel yemeklerin sunumu, yerel üreticilere doğrudan ekonomik fayda sağlamakta, işletmelere özgün bir kimlik kazandırmakta ve şehrin tanıtımına önemli ölçüde katkıda bulunmaktadır. Bununla birlikte sosyal etkileşimi teşvik ederek kültürel bağların güçlenmesine de olanak tanımaktadır. Bu durum yöresel yemeklerin ekonomik ve bölgesel kalkınma stratejilerinde önemli bir role sahip olduğunu açıkça ortaya koymaktadır.

Müşteri İlişkileri ve Deneyim başlığı, yöresel yemeklerin müşteri etkileşimi, memnuniyeti ve tekrar ziyaret davranışlarına olan etkilerini ele almaktadır. Bu kategori yöresel yemeklerin sadece gastronomik bir deneyim değil aynı zamanda müşteri-işletme arasındaki bağları güçlendiren bir unsur olduğunu göstermektedir. Alt kodlar etkileşim, müşteri memnuniyeti, ve tekrar ziyaret olarak sınıflandırılmıştır. Etkileşim (2) alt kodu, yöresel yemeklerin sosyal ve kültürel bağları güçlendiren bir araç olarak işlev gördüğünü vurgulamaktadır. Müşteri Memnuniyeti (1) alt kodunda yöresel yemeklerin müşterilere unutulmaz bir deneyim sunarak memnuniyeti artırdığı belirtilmiştir. Tekrar Ziyaret (1) alt kodu müşteri deneyiminin sürekliliğini sağlayan yöresel yemeklerin etkisini vurgulamaktadır. Yöresel yemeklerin müşterilerin işletmeye tekrar gelme kararlarında önemli bir rol oynadığı belirtilmektedir. Müşteri İlişkileri

ve Deneyim başlığı altında incelenen veriler, yöresel yemeklerin müşteri etkileşimini artırmada, memnuniyeti sağlamada ve tekrar ziyaret davranışlarını teşvik etmede önemli bir rol oynadığını göstermektedir. Bu durum yöresel yemeklerin yalnızca gastronomik bir değer olarak değil aynı zamanda sosyal bağların güçlendirilmesi, kültürel tanıtım ve müşteri sadakati oluşturma açısından stratejik bir araç olduğunu ortaya koymaktadır. Gastronomi odaklı bir müşteri deneyimi stratejisi, işletmelerin rekabet avantajını artırmak ve destinasyonların turizm potansiyelini güçlendirmek için kritik bir alan olarak değerlendirilmektedir.

3.3.3. İŞLETMEDE SUNULAN YÖRESEL YEMEKLER

Katılımcılara “İşletme menünüzde yer alan Afyonkarahisar’a özgü yöresel yemekler hangileridir?” sorusu yöneltilmiştir.

Tablo 10. İşletmede Sunulan Yöresel Yemeklere İlişkin Kod Bulgular

	Belgeler	Yüzde	Yüzde (geçerli)
Tandır Çorbası	17	100,00	100,00
Musakka	16	94,12	94,12
Kaymaklı Ekmek Kadayıfı	16	94,12	94,12
Patlıcan Böreği	14	82,35	82,35
Keşkek	14	82,35	82,35
Sakala Sarkan Çorbası	13	76,47	76,47
Dana Tandır	10	58,82	58,82
Afyon Kebabı	10	58,82	58,82
Göce Tarhanası Çorbası	8	47,06	47,06
Çullama Köfte	7	41,18	41,18
Bütüm Et	6	35,29	35,29
Göce Köftesi	6	35,29	35,29
İlibada Dolması	5	29,41	29,41
Tarhana Çorbası	4	23,53	23,53
Tas Kebabı	4	23,53	23,53
Vişneli Ekmek Kadayıfı	4	23,53	23,53
Bamya Çorbası	3	17,65	17,65
Mercimekli Bulgur Pilavı	3	17,65	17,65
Zürbiye	3	17,65	17,65
Afyon Sucuğu	2	11,76	11,76
Patatesli Ekmek	2	11,76	11,76

Ağzı Açık	1	5,88	5,88
Arabaşı Çorbası	1	5,88	5,88
Bükme	1	5,88	5,88
Pirinç Çorbası	1	5,88	5,88
Hurma Baklavası	1	5,88	5,88
Sucuk Döner	1	5,88	5,88
Sulu Köfte	1	5,88	5,88
Haşhaşlı Bulgur Pilavı	1	5,88	5,88
Velense	1	5,88	5,88
Kodlanmış BELGELER	17	100,00	100,00
Kodlanmamış BELGELER	0	0,00	-
ANALİZ EDİLEN BELGELER	17	100,00	-

Tablo incelendiğinde Afyonkarahisar mutfağının geleneksel yemekleriyle ilgili belirli yemeklerin hangi sıklıkta belgelerde yer aldığını ve bu sıklığın yüzdesel dağılımını göstermektedir. Veriler analiz edilen 17 belgenin içeriklerini temel alarak değerlendirilmiştir. Tablo yerel yemeklerin işletmelerdeki temsil biçimlerine dair kapsamlı analiz sunmakta olup Afyonkarahisar mutfağının farklı unsurlarını yansıtmaktadır. Örneğin, bazı alt kodlarda “Tandır çorbası,” “*Sakala sarkan çorbası*” ve “*Keşkek*” gibi geleneksel yemekler vurgulanırken; diğerlerinde “*Afyon kebabı*,” “*İlibada dolması*” ve “*Zürbiye*” gibi yöresel lezzetlere yer verilmiştir. Bu çeşitlilik işletmelerin müşterilere sunduğu yemek seçenekleriyle Afyonkarahisar’ın gastronomik zenginliğini ve yerel kültürü tanıtmaya çabalarını yansıtmaktadır. Ayrıca alt kodlarda yalnızca belirli yemeklerin belirtilmesi, her işletmenin menüsünde yer alan yemeklerde farklı tercihler olduğunu ortaya koymakta ve işletmelerin rekabet avantajı sağlamak için menülerini nasıl farklılaştırdıklarını göstermektedir. Tablo incelendiğinde işletmede sunulan ilk beş yöresel yiyecek arasında sırasıyla Tandır çorbası, musakka, kaymaklı ekmek kadayıfı, patlıcan böreği ve keşkek yer almaktadır. Tandır çorbasının tüm katılımcıların çalıştığı işletmede sunulduğu ve Afyonkarahisar mutfağı için en belirgin yemek olarak öne çıktığı görülmektedir. 16 katılımcının çalıştığı işletmede musakka ve kaymaklı ekmek kadayıfı, 14 katılımcının çalıştığı işletmede patlıcan böreği ve keşkek sunulmaktadır. Musakka ve kaymaklı ekmek kadayıfı ikinci sırada çok sık vurgulanan diğer yemeklerdir. Patlıcan böreği, keşkek gibi yemekler de önemli bir yer tutmaktadır. Çorbalar arasında tandır çorbası, sakala sarkan çorbası ve göce tarhanası çorbasının ön plana çıktığı görülmektedir.

Aşağıda katılımcılara yönelik yorumlar yer almaktadır;

K1 kodlu katılımcı, Afyonkarahisar’a özgü yöresel lezzetleri “*Tandır çorbası, sakala sarkan çorbası, keşkek, Afyon kebabı, musakka, ekmek kadayıfı, patlıcan böreği, pirinç çorbası*” olarak sıralamaktadır.

K2 kodlu katılımcı, “*Tandır çorbası, sakala sarkan, paçık çorbası, pirinç çorbası, tarhana çorbası, çullama köfte, Afyon keşkeği, Afyon kebabı, musakka, zürbiye, ilibada dolması, göce köftesi, tandır kebabı, patlıcan böreği, mercimekli pilav, haşhaşlı pilav, düğünlü haşhaş tatlısı, ekmek kadayıfı, ağzı açık, bükme, haşhaşlı lokul, hurma baklavası, kabak tatlısı, övme, patatesli ekmek*” gibi çeşitli yöresel lezzetleri sıralamaktadır.

K3 kodlu katılımcı ise, Afyonkarahisar’a özgü lezzetleri “*Tandır çorbası, sakala sarkan, tarhana, keşkek, Afyon kebabı, musakka, bükme*” olarak belirtmektedir.

K4 kodlu katılımcı ise yerel tatları “*Afyon kebabı, musakka, ilibada dolması, tandır çorbası, bükme, patlıcan böreği, haşhaşlı pilav, ekmek kadayıfı*” olarak sıralamaktadır.

K5 kodlu katılımcı, yöresel tatlardan “*Tandır çorbası, sakala sarkan, keşkek, musakka, zürbiye, ağzı açık, bükme, dana tandır, çullama köfte, göce köftesi, ekmek kadayıfı*” gibi lezzetleri ön plana çıkarmaktadır.

K6 kodlu katılımcı, Afyonkarahisar’ın zengin mutfağını “*Sakala sarkan çorbası, tandır çorbası, patlıcan böreği, Afyon kebabı, mercimekli bulgur pilavı, patlıcanlı musakka, göce köftesi, sade ve vişneli ekmek kadayıfı*” gibi yiyeceklerle özetlemektedir.

K7 kodlu katılımcı, “*Afyon kebabı, keşkek, patlıcan böreği, zürbiye, tarhana, tandır, musakka, haşhaşlı lokul, tandır çorbası, tarhana çorbası, sakala sarkan çorbası, ilibada dolması, ekmek kadayıfı*” gibi geleneksel tatları sıralamaktadır.

K8 kodlu katılımcı, “*Musakka, patlıcan kebabı, tandır çorbası, bütüm et, çullama köfte, göce köftesi, paçık çorbası, ağzı açık, bükme, övme, ekmek kadayıfı*” gibi yiyeceklerin öne çıktığını belirtmektedir.

K9 kodlu katılımcı ise, Afyonkarahisar’a özgü yemekler arasında “*Tandır çorbası, dana tandır, göce köftesi, sakala sarkan çorbası, musakka, patatesli ekmek, ağzı açık, bükme, patlıcan böreği, ilibada dolması, mercimekli ve haşhaşlı bulgur pilavı, keşkek, ekmek kadayıfı*” gibi lezzetleri sıralamaktadır.

K10 kodlu katılımcı ise Afyonkarahisar’ın yöresel mutfağını “*Afyon kebabı, göce köftesi, keşkek, çullama köfte, dana tandır, patlıcan böreği, ilibada dolması, tandır çorbası, sakala sarkan çorbası, bükme, patatesli ekmek, musakka, ekmek kadayıfı*” ile temsil ettiğini belirtmektedir.

K11 kodlu katılımcı, Afyonkarahisar'ın yerel lezzetlerinden “*Patlıcan böreği, musakka, bütüm et, tarhana çorbası, tandır çorbası, sakala sarkan çorbası, ekmek kadayıfı, bükme*” gibi yemekleri öne çıkarmaktadır.

K12 kodlu katılımcı, Afyonkarahisar mutfağının zenginliğini “*Sakala sarkan çorbası, tandır çorbası, pirinç çorbası, tarhana çorbası, Afyon kebabı, keşkek, zürbiye, dana tandır, musakka, göce köftesi, ilibada dolması, patatesli ekmek, bükme, haşhaşlı bulgur pilavı, ekmek kadayıfı*” gibi yiyeceklerle betimlemektedir.

K13 kodlu katılımcı, “*Tandır çorbası, sakala sarkan çorbası, tarhana çorbası, pirinç çorbası, patlıcan böreği, musakka, keşkek, Afyon kebabı, dana tandır, bükme, ağız açık, patatesli ekmek, çullama köfte, göce köftesi, haşhaşlı bulgur pilavı, ilibada dolması, vişneli ekmek kadayıfı, sade ekmek kadayıfı, haşhaşlı pide, övme, kabak tatlısı, hurma baklavası, düğüli haşhaş tatlısı*” gibi Afyonkarahisar’a özgü tatları sıralamaktadır.

K14 kodlu katılımcı, “*Sakala sarkan çorbası, tandır çorbası, tarhana çorbası, musakka, patlıcan böreği, keşkek, dana tandır, ekmek kadayıfı, göce köftesi*” gibi lezzetlerin Afyonkarahisar'ın gastronomi potansiyelini yansıttığını belirtmektedir.

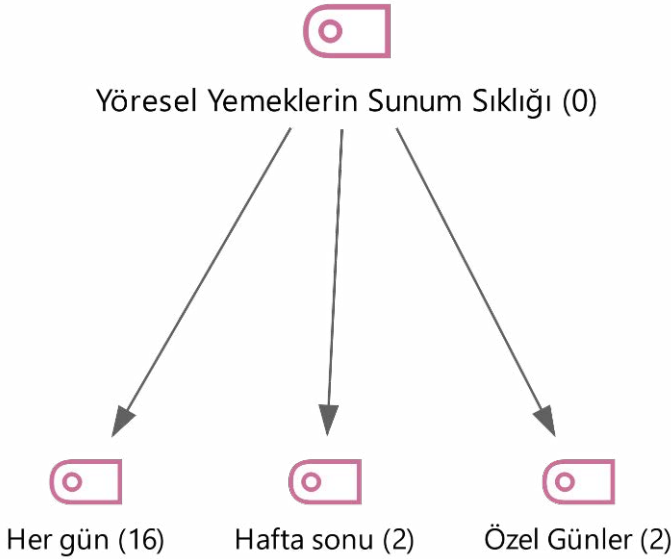
K15 kodlu katılımcı, Afyonkarahisar'ın yöresel mutfağına dair “*Afyon kebabı, tandır, tandır çorbası, musakka, keşkek, zürbiye, patatesli ekmek, ekmek kadayıfı, bükme, ağız açık*” gibi tatları öne çıkarmaktadır.

K16 kodlu katılımcı, Afyonkarahisar'a ait yöresel tatları “*Tandır, tandır çorbası, musakka, patlıcan böreği, keşkek, sakala sarkan çorbası, Afyon kebabı, kabak tatlısı, ekmek kadayıfı*” olarak sıralamaktadır.

K17 kodlu katılımcı, “*Keşkek, tandır çorbası, bütüm et, patlıcan böreği, musakka, göce köftesi, çullama köfte, ilibada dolması, ekmek kadayıfı, ağız açık, bükme, patatesli ekmek, sakala sarkan çorbası, tarhana çorbası, Afyon kebabı, sade ekmek kadayıfı, vişneli ekmek kadayıfı*” gibi zengin bir lezzet yelpazesine vurgu yapmaktadır.

3.3.4. İŞLETMEDE YEMEKLERİN SUNUM SIKLIĞI

Katılımcılara “İşletmenizde yöresel yemekler ne sıklıkla sunulmaktadır?” sorusu yöneltilmiştir. Şekil 5, yöresel yemeklerin işletmelerde sunum sıklığına dair MAXQDA ile hazırlanmış bir Kod-Alt Kod Modelini göstermektedir. Modelin ana başlığı olan “*Yöresel Yemeklerin Sunum Sıklığı*,” yöresel yemeklerin sunulma frekansını analiz etmektedir. Bu başlığın altında “Her gün” ve “Hafta sonu” ve “Özel Günler” olmak üzere üç temel alt kod bulunmaktadır.



Şekil 11. İşletmede Yemeklerin Sunum Sıklığına İlişkin Kod Modeli

Modelde yer alan Her gün alt koduna bağlı 16 birim olması, çoğu işletmenin yöresel yemekleri günlük olarak sunmayı tercih ettiğini göstermektedir. Bu bulgu işletmelerin yerel yemekleri her gün menülerinde bulundurarak Afyonkarahisar’ın gastronomi kültürünü sürekli bir şekilde tanıtmaya yönelik güçlü bir eğilimi olduğunu işaret etmektedir. Günlük sunum, müşterilere her zaman yöresel yemekleri deneyimleme fırsatı sunduğundan işletmelerin yerel yemeklere verdiği önemi de ortaya koymaktadır. Yöresel yemeklerin sunum sıklığı teması altında yer alan “Her gün” kodu ile katılımcılar; müşterilerin tercih etmesi, müşterilerin yemeklere ilgi göstermesi, müşterilere yöresel yemekleri sunma isteği, yöresel yemeklerin ulaşılabilirliği, çeşitliliği artırma ve işletmenin temelini oluşturması gibi nedenlerle en az iki çeşit olmak üzere yöresel yemeklerin işletmelerde her gün sunulduğunu ifade etmiştir.

Yöresel yemeklerin sunum sıklığı teması altında yer alan “Hafta sonu” kodu ile katılımcılar; yöresel yemekleri özellikle cumartesi ve pazar günleri çeşitlendirdiklerini ve yöresel yemeklere talebin artması nedeniyle hafta sonları farklı çeşitlerde yöresel yemek hazırlayıp çeşidi arttırdıklarını belirtmişlerdir. Diğer taraftan “Özel Günler” kodunda katılımcılar yöresel yemeklerin yalnızca günlük menülerde değil aynı zamanda özel günler ve etkinliklerde de sunulduğunu ifade etmiştir. Özellikle düğünler, davetler ve diğer özel etkinlikler yöresel yemeklerin tanıtımı ve sunumu için önemli bir fırsat olarak görülmüştür. Katılımcıların verdiği yanıtlar yöresel yemeklerin işletmelerde

sürekli olarak yer aldığını ve özellikle hafta sonları ve özel günlerde daha fazla ön plana çıktığını göstermektedir. Bu durum işletmelerin yöresel yemekleri hem rutin bir hizmet unsuru hem de farklılaşma stratejisi olarak kullandığını ortaya koymaktadır.

Aşağıda katılımcılara yönelik yorumlar yer almaktadır;

K1 kodlu katılımcı, otellerinde her gün yöresel yemek sunduklarını belirterek, *“Her gün misafirlerimize üç ya da dört yöresel yemek çıkarıyoruz.”* ifadesiyle Afyonkarahisar’ın zengin mutfağını tanıtmak için çaba gösterdiklerini belirtmektedir.

K2 kodlu katılımcı, *“Menümüzde her gün yöresel yemeklere yer veriyoruz.”* ifadesiyle günlük olarak yöresel lezzetlerin misafirler tarafından beğeniyle karşılandığını dile getirmektedir.

K3 kodlu katılımcı, restoranlarında her gün yöresel yemek sunduklarını ve hafta sonları bu çeşitliliği artırdıklarını *“Restoranımızda her gün mutlaka yöresel yemek bulunduruyoruz. Bunun yanı sıra hafta sonları yöresel yemeklerimizi daha fazla çeşitlendirebiliyoruz.”* şeklinde ifade etmektedir.

K4 kodlu katılımcı, her gün menülerinde yöresel yemekler sunduklarını ve *“Her gün menümüzde yöresel yemekleri bulunduruyoruz. Ayrıca özel gün ve davetlerde de misafirlerimize yöresel yemekler sunmaktayız.”* şeklinde açıklama yaparak bu yemeklerin özel etkinliklerde de sunulduğunu belirtmektedir.

K5 kodlu katılımcı, *“Yöresel yemeklerimiz her gün menümüzde bulunmaktadır. Misafirlerimize her zaman bu lezzetleri sunmaya özen gösteriyoruz.”* ifadesiyle misafirlerine sürekli olarak Afyonkarahisar lezzetlerini sunduklarını vurgulamaktadır.

K6 kodlu katılımcı, *“Günlük menümüzde her zaman yöresel lezzetler yer alıyor ve misafirlerimiz bu yemeklere büyük ilgi gösteriyor.”* ifadesiyle yöresel lezzetlere olan ilgiyi belirtmektedir.

K7 kodlu katılımcı, *“Restoranımızda her gün en az üç ya da dört yöresel yemek bulunduruyoruz.”* şeklinde ifade ederek misafirlerine geniş bir yöresel lezzet seçkisi sunduklarını dile getirmektedir.

K8 kodlu katılımcı, *“İşletmemizde mutlaka her gün yöresel yemeklerimiz sunulmaktadır.”* ifadesiyle her gün menülerinde yöresel yemeklere yer verdiklerini belirtmektedir.

K9 kodlu katılımcı, *“Dönüşümlü olarak her gün menümüzde iki ya da üç yöresel yemek bulunduruyoruz.”* ifadesiyle farklı lezzetlerin sürekli olarak menülerinde yer aldığını açıklamaktadır.

K10 kodlu katılımcı, *“Bir önceki soruda belirttiğimiz, Afyonkarahisar’a ait yemeklerin neredeyse tamamını her gün işletmemizde sunmaktayız.”* ifadesiyle Afyonkarahisar’ın yöresel yemeklerini günlük olarak misafirlerine sunduklarını dile getirmektedir.

K11 kodlu katılımcı, *“Yöresel yemeklerimiz her gün en az iki çeşit olmak üzere dönüşümlü olarak işletmemizde sunulmaktadır.”* ifadesiyle misafirlerine günlük olarak yöresel lezzetler sunduklarını vurgulamaktadır.

K12 kodlu katılımcı, *“Haftanın belirli günlerinde yöresel yemeklerimizi öne çıkarıyoruz, özellikle hafta sonları bu yemeklere olan talep artmaktadır.”* şeklinde açıklama yaparak özellikle hafta sonlarında yöresel yemeklere ilginin arttığını belirtmektedir.

K13 kodlu katılımcı, *“Yöresel yemeklerimiz menümüzde daimî olarak yer almakta ve işletmemizin temelini oluşturmaktadır.”* ifadesiyle yöresel yemeklerin menülerinin temel unsuru olduğunu ifade etmektedir.

K14 kodlu katılımcı, *“Yöresel yemeklerimizi haftanın yedi günü menümüzde bulunduruyoruz. Her gün farklı yemekler sunarak çeşitliliği arttırıyoruz.”* ifadesiyle menülerinde sürekli olarak farklı yöresel tatlara yer verdiklerini belirtmektedir.

K15 kodlu katılımcı, yöresel yemeklerin hazırlanış sürecinde yerel kültüre sadık kaldıklarını *“Yöresel yemeklerimizi hazırlarken, aile işletmesi olduğumuz için hem işletme sahibi olarak biz hem de Afyonkarahisarlı aşçılarımız çalışıyor.”* ifadesiyle açıklamaktadır.

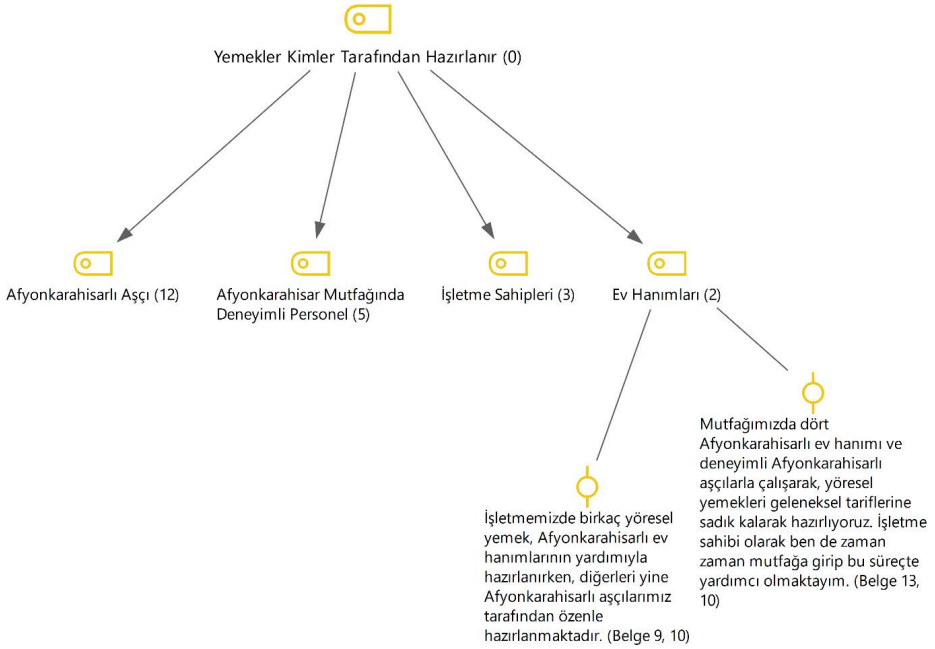
K16 kodlu katılımcı, misafirlerine her gün farklı yöresel lezzetler sunarak Afyonkarahisar mutfağını tanıttıklarını *“İşletmemizde her gün dönüşümlü olarak çeşitli yöresel yemekler sunuyoruz. Bu sayede misafirlerimize Afyonkarahisar’ın zengin mutfak kültürünü her gün farklı lezzetlerle tanıtmaya imkân buluyoruz. Ayrıca düğünler ve özel etkinliklerde de yöresel yemeklerimize geniş yer veriyoruz.”* şeklinde ifade etmektedir.

K17 kodlu katılımcı, *“Menümüzde sürekli yöresel yemekler yer almakta. Misafirlerimiz bu lezzetleri her gün bulabiliyor.”* ifadesiyle, işletmelerinde sürekli olarak yöresel lezzetlere yer verdiklerini dile getirmektedir.

Katılımcıların ortak görüşleri, Afyonkarahisar’ın yöresel lezzetlerinin her gün menülerinde bulundurulmasıyla bölgenin gastronomi kültürüne katkı sağlandığını ve misafirlerin bu lezzetlere büyük ilgi gösterdiğini ortaya koymaktadır.

3.3.5. YÖRESEL YEMEKLERİN HAZIRLANMASI

Katılımcılara “İşletmenizde yöresel yemekler kimler tarafından hazırlanmaktadır?” sorusu yöneltilmiştir. Bu hiyerarşik Kod-Alt Kod Modeli, “*Yemekler Kimler Tarafından Hazırlanır*” başlığı altında yöresel yemeklerin işletmelerde kimler tarafından hazırlandığını analiz eden bir yapıyı temsil etmektedir. MAXQDA kullanılarak oluşturulmuş olan bu model, işletmelerdeki yemek hazırlık sürecinin çeşitli aktörler tarafından nasıl yönetildiğini ve bu süreçte kimlerin etkin olduğunu göstermektedir.



Şekil 12. Yemekler Kimler Tarafından Hazırlanır İlişkin Kod Modeli

Ana kod olan “Yemekler Kimler Tarafından Hazırlanır” altında toplam 22 kod yer almakta olup, bu kodlar dört ana kategoriye ayrılmıştır: Afyonkarahisarlı Aşçı (12), Afyonkarahisar Mutfağında Deneyimli Personel (5), İşletme Sahipleri (3) ve Ev Hanımları (2). Her bir kategori yöresel yemeklerin hazırlanmasında etkin olan aktörlerin niteliğini ve katkılarını yansıtmaktadır. Bu dağılım yöresel yemeklerin hazırlanmasında Afyonkarahisar’a özgü lezzetleri tanıyan yerel aşçıların önemli bir rol oynadığını ortaya koymaktadır.

En büyük kategori olan Afyonkarahisarlı Aşçı (12), yöresel yemeklerin çoğunlukla bu bölgeye özgü mutfak kültürünü bilen ve deneyim sahibi olan

yerel aşçılar tarafından hazırlandığını göstermektedir. Bu durum yöresel tatların otantik bir biçimde korunması ve doğru bir şekilde sunulması açısından büyük bir önem taşımaktadır. Afyonkarahisar mutfağına özgü bilgi birikimi ve deneyime sahip aşçılar, yemeklerin hazırlanmasında özgünlüğü koruyarak müşteri memnuniyetini artırmakta ve kültürel mirası yaşatmaktadır.

Afyonkarahisar Mutfağında Deneyimli Personel (5), yöresel mutfak hakkında bilgi ve deneyime sahip olan ancak Afyonkarahisarlı olmayan personeli kapsamaktadır. Deneyimli personelin yöresel lezzetlerin hazırlanması ve sunulması süreçlerinde tamamlayıcı bir role sahip olduğu görülmektedir.

İşletme Sahipleri (3) kodu, bazı işletmelerde yemek hazırlık sürecinde işletme sahiplerinin de aktif olarak rol aldığını göstermektedir. Bu durum işletme sahiplerinin yerel mutfak kültürünü kişisel olarak sahiplendiklerini ve müşterilere daha özgün bir deneyim sunma konusunda kararlı olduklarını göstermektedir.

Ev Hanımları (2) kodu, yöresel yemeklerin hazırlanmasında geleneksel bilgi ve deneyime sahip ev hanımlarının da sürece katkı sağladığını ortaya koymaktadır. Ev hanımlarının bu sürece dâhil edilmesi, geleneksel tariflerin korunmasına katkıda bulunarak, yöresel lezzetlerin orijinal tariflere uygun olarak hazırlanmasını mümkün kılmaktadır. Ev hanımlarının yerel mutfak kültürünü yaşatma konusundaki bilgi ve becerileri, yöresel yemeklerin hazırlanmasında otantikliği desteklemektedir.

Aşağıda katılımcılara yönelik yorumlar yer almaktadır;

K1 kodlu katılımcı, otel mutfaklarında istihdam edilen personelin çoğunluğunu Afyonkarahisarlı aşçıların oluşturduğunu ifade ederek, *“Otelimiz mutfağında istihdam edilen personelin çoğunluğu Afyonkarahisarlı aşçılardan oluşmaktadır.”* şeklinde belirtmektedir.

K2 kodlu katılımcı, işletmelerinde yöresel yemeklerin Afyonkarahisar mutfağını iyi bilen aşçılar tarafından hazırlandığını ve bu durumun yemeklerin kalitesini artırdığını ifade ederek, *“İşletmemizde yöresel yemekler, Afyonkarahisar mutfağını iyi bilen aşçılarımız tarafından hazırlanıyor. Bu da yemeklerimizin kalitesini artırıyor.”* demektedir.

K3 kodlu katılımcı, yemeklerin işletmede kendisi ve eşi tarafından hazırlandığını ifade ederek, *“İşletmemizde yemekler eşim ve benim tarafından hazırlanmaktadır.”* şeklinde açıklama yapmaktadır.

K4 kodlu katılımcı, yöresel yemeklerin uzun yıllardır işletmede çalışan ve bu alanda uzmanlaşmış aşçılar tarafından yapıldığını belirterek, *“Yöresel yemeklerimiz, işletmemizde uzun yıllardır çalışan ve bu alanda uzmanlaşmış aşçılar*

tarafından yapılmaktadır. Aşçılarımız, yöresel tarifleri orijinaline sadık kalarak hazırlamaktadır.” şeklinde açıklama yapmaktadır.

K5 kodlu katılımcı, Afyonkarahisar mutfağını yakından tanıyan yerel aşçılarla çalıştıklarını belirterek, “Yöresel yemekler, Afyonkarahisar mutfağını yakından tanıyan yerel aşçılarımız tarafından hazırlanıyor.” ifadesini kullanmaktadır.

K7 kodlu katılımcı, yemeklerin Afyon mutfağına hâkim tecrübeli aşçılar tarafından hazırlandığını ifade ederek, “Yemeklerimiz Afyon mutfağına hâkim, tecrübeli aşçılarımız tarafından hazırlanmaktadır.” şeklinde açıklama yapmaktadır.

K8 kodlu katılımcı, yemeklerin kendisi de dahil olmak üzere Afyonkarahisarlı aşçılar tarafından hazırlandığını belirterek, “Yemeklerimiz ben de dahil olmak üzere Afyonkarahisarlı aşçılarımız tarafından hazırlanmaktadır.” ifadesini kullanmaktadır.

K9 kodlu katılımcı, yöresel yemeklerin bir kısmının Afyonkarahisarlı ev hanımlarının yardımıyla hazırlandığını ve diğerlerinin de yine yerel aşçılar tarafından özenle hazırlandığını belirterek, “İşletmemizde birkaç yöresel yemek, Afyonkarahisarlı ev hanımlarının yardımıyla hazırlanırken, diğerleri yine Afyonkarahisarlı aşçılarımız tarafından özenle hazırlanmaktadır.” demektedir.

K10 kodlu katılımcı, yöresel yemeklerin kendi önderliğinde ve Afyonkarahisarlı aşçılar tarafından hazırlandığını ifade ederek, “Yöresel yemeklerimiz, benim önderliğimde ve Afyonkarahisarlı aşçılarımız tarafından hazırlanmaktadır.” şeklinde açıklama yapmaktadır.

K11 kodlu katılımcı, işletmede çoğunluğu Afyonkarahisarlı olan aşçılar tarafından yöresel yemeklerin hazırlandığını ancak farklı şehirlerden gelen aşçıların da katkıda bulunduğunu belirterek, “İşletmemizde yöresel yemekler, çoğunluğu Afyonkarahisarlı olan aşçılarımız tarafından hazırlanıyor, ancak farklı şehirlerden gelen aşçılarımız da katkıda bulunuyor.” ifadesini kullanmaktadır.

K12 kodlu katılımcı, yöresel yemeklerin Afyonkarahisarlı aşçılar tarafından hazırlandığını ifade ederek, “Belediye bünyesindeki Afyonkarahisarlı aşçılar tarafından hazırlanmaktadır.” şeklinde açıklama yapmaktadır.

K13 kodlu katılımcı, mutfağlarında dört Afyonkarahisarlı ev hanımı ve deneyimli yerel aşçılarla çalışarak yöresel yemekleri geleneksel tariflere sadık kalarak hazırladıklarını belirtmekte ve “Mutfagımızda dört Afyonkarahisarlı ev hanımı ve deneyimli Afyonkarahisarlı aşçılarla çalışarak, yöresel yemekleri geleneksel tariflerine sadık kalarak hazırlıyoruz. İşletme sahibi olarak ben de zaman zaman mutfığa girip bu süreçte yardımcı olmaktadır.” ifadesini kullanmaktadır.

K14 kodlu katılımcı, Afyonkarahisar mutfağını iyi bilen tecrübeli aşçılar tarafından yemeklerin hazırlandığını ifade ederek, *“Afyonkarahisar mutfağını iyi bilen tecrübeli aşçılarımız tarafından hazırlanıyor.”* şeklinde açıklama yapmaktadır.

K15 kodlu katılımcı, aile işletmesi olarak kendilerinin ve Afyonkarahisarlı aşçıların yöresel yemeklerin hazırlanmasında rol aldığını ifade ederek, *“Yöresel yemeklerimizi hazırlarken, aile işletmesi olduğumuz için hem işletme sahibi olarak biz hem de Afyonkarahisarlı aşçılarımız çalışıyor.”* şeklinde açıklama yapmaktadır.

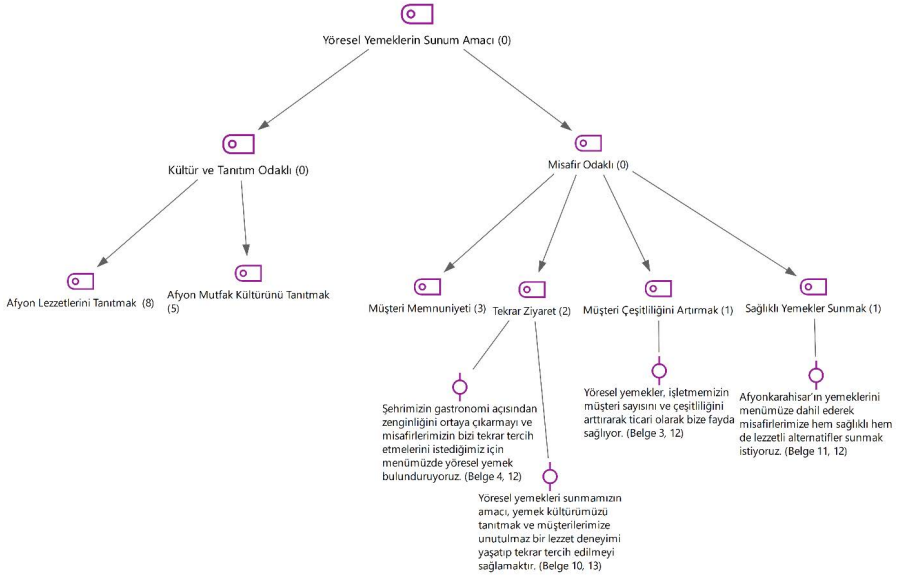
K16 kodlu katılımcı, yöresel yemeklerin Afyonkarahisar’ın geleneksel tariflerini bilen deneyimli aşçılar tarafından hazırlandığını ifade ederek, *“Yöresel yemeklerimiz, Afyonkarahisar’ın geleneksel tariflerini bilen deneyimli aşçılarımız tarafından hazırlanmaktadır.”* ifadesini kullanmaktadır.

K17 kodlu katılımcı, işletmelerinde farklı illerden de aşçıların bulunduğunu ancak çoğunlukla Afyonkarahisarlı ve yöresel yemeklere hâkim aşçıların çalıştığını belirterek, *“Başka illerden de aşçılarımız bulunmakta ama çoğunlukla Afyonkarahisarlı ve yöresel yemeklere hâkim aşçılarımız çalışmaktadır.”* şeklinde açıklama yapmaktadır.

Katılımcıların ortak görüşleri, yöresel yemeklerin Afyonkarahisar mutfağını bilen yerel ve deneyimli aşçılar tarafından hazırlandığını, böylece Afyonkarahisar’ın lezzet kültürünün orijinal tariflere sadık kalarak sunulabildiğini göstermektedir. Aile işletmesi, ev hanımlarının katkısı ve geleneksel bilgi birikimi, bu lezzetlerin özgün bir biçimde tanıtılmasına katkı sağlamaktadır.

3.3.6. YÖRESEL YEMEKLERİN SUNUM AMACI

Katılımcılara “Hangi amaçla menünüzde yöresel yemekleri bulunduruyorsunuz?” sorusu yöneltilmiştir. Bu hiyerarşik Kod-Alt Kod Modeli, *“Yöresel Yemeklerin Sunum Amacı”* başlığı altında Kültür ve Tanıtım Odaklı ve Misafir Odaklı olmak üzere iki temel kategoriye ayrılmıştır: Her iki kategori yöresel yemeklerin sunum amacına yönelik farklı perspektifleri içermektedir.



Şekil 13. Yöresel Yemeklerin Sunum Amacına İlişkin Kod Modeli

Kültür ve tanıtım odaklı başlığı Afyon lezzetlerini tanıtmak ve Afyon mutfak kültürünü tanıtmak olarak iki koda ayrılmıştır. Afyon Lezzetlerini Tanıtmak (8) alt kodunda yöresel yemeklerin Afyonkarahisar'ın gastronomik kimliğini yansıtmak ve şehre gelen turistlere tanıtım yapmak için önemli bir araç olduğu belirtilmiştir. Afyonkarahisar'ın yerel lezzetleri tanıtılarak kültürel farkındalık vurgulanmıştır. Afyon Mutfak Kültürünü Tanıtmak (5) alt kodu ile yalnızca lezzetleri değil aynı zamanda bölgenin mutfak geleneğini ve kültürel mirasını öne çıkarmayı hedeflemektedir.

Misafir odaklı başlığı müşteri memnuniyeti, tekrar ziyaret, müşteri çeşitliliğini artırmak ve sağlıklı yemekler sunmak olarak alt kodlara ayrılmıştır. Müşteri Memnuniyeti (3) kodunda, yerel yemeklerin sunulmasının gastronomi açısından zenginlik sağlayarak misafirlerin işletmeden memnun ayrılmasına katkıda bulunduğu belirtilmektedir. Tekrar Ziyaret (2), misafirlerin işletmeye bağlılıklarını artırmak adına yöresel yemeklerin menüde bulundurulmasının önemi vurgulanmıştır. Müşteri Çeşitliliğini Artırmak (1), yöresel yemeklerin menüye dâhil edilmesinin müşteri çeşitliliği üzerinde olumlu etkileri olduğu ifade edilmiştir. Menülere eklenen yöresel yemeklerin müşteri portföyünü çeşitlendirerek işletmelere ekonomik fayda sağladığı belirtilmiştir. Sağlıklı Yemekler Sunmak (1), Afyonkarahisar yemeklerinin sağlık ve lezzet açısından misafirler için uygun bir alternatif sunduğu ifade edilmiştir.

Aşağıda katılımcılara yönelik yorumlar yer almaktadır;

K1 kodlu katılımcı, yöresel yemekleri menülerinde bulundurarak misafirlerine Afyonkarahisar kültürünü ve lezzetlerini tanıtmayı hedeflediklerini belirterek, *“Yöresel yemekleri menümüzde bulundurarak, misafirlerimize Afyonkarahisar kültürünü ve lezzetlerini tanıtmayı hedefliyoruz.”* şeklinde ifade etmektedir.

K2 kodlu katılımcı, UNESCO şehri olarak Afyonkarahisar’ın yerel kültürünü yaşatmaya katkıda bulunmak amacıyla yöresel yemeklere menülerinde yer verdiklerini ifade ederek, *“Menümüzde yöresel yemeklere yer vererek, UNESCO şehri olarak Afyonkarahisar’ın yerel kültürünü tanıtmaya fırsatı buluyoruz ve bu kültürü yaşatmaya yardımcı oluyoruz.”* şeklinde açıklama yapmaktadır.

K3 kodlu katılımcı, yöresel yemeklerin işletmelerine ticari fayda sağladığını belirterek, *“Yöresel yemekler, işletmemizin müşteri sayısını ve çeşitliliğini arttırarak ticari olarak bize fayda sağlıyor.”* ifadesini kullanmaktadır.

K4 kodlu katılımcı, şehrin gastronomi zenginliğini ortaya çıkarmak ve misafirlerin tekrar tercih etmelerini sağlamak için menülerinde yöresel yemeklere yer verdiklerini ifade ederek, *“Şehrimizin gastronomi açısından zenginliğini ortaya çıkarmayı ve misafirlerimizin bizi tekrar tercih etmelerini istediğimiz için menümüzde yöresel yemek bulunduruyoruz.”* şeklinde açıklama yapmaktadır.

K5 kodlu katılımcı, Afyonkarahisar’a ait yöresel lezzetleri sunarak şehrin zengin gastronomik kültürünü misafirlere tanıtmayı amaçladıklarını belirterek, *“Lokantamızda Afyonkarahisar’a ait yöresel lezzetler sunarak, şehrimizin zengin gastronomik kültürünü misafirlerimize tanıtmayı hedefliyoruz. Bu yolla farklı şehirlerden gelen yerli ve yabancı turistlerin ilgisini çekmeyi amaçlıyoruz.”* şeklinde açıklama yapmaktadır.

K6 kodlu katılımcı, menülerinde yöresel yemekleri sunarak misafirlerine farklı bir deneyim yaşattıklarını ve bölge turizmine katkıda bulunduklarını ifade ederek, *“Menümüzde şehrimizin yöresel yemeklerini sunarak, onlara farklı bir deneyim yaşıyoruz ve bölge turizmine katkıda bulunuyoruz.”* ifadesini kullanmaktadır.

K7 kodlu katılımcı, konağında yöresel yemeklerin işletme imajını güçlendirdiğini ve misafirlere otantik bir deneyim sunduklarını belirterek, *“Konağımızda yöresel yemekler, işletmemizin imajını güçlendirerek, misafirlerimize otantik bir deneyim yaşamalarını sağlıyor. Biz de Afyonkarahisar mutfağını en iyi şekilde temsil etmek için yöresel yemeklere menümüzde yer veriyoruz.”* şeklinde açıklama yapmaktadır.

K8 kodlu katılımcı, yöresel yemekleri menülerinde bulundurarak Afyonkarahisar'ın zengin mutfak kültürünü yaşatmayı ve gelecek nesillere aktarmayı hedeflediklerini belirterek, *“Lokantamızda yöresel yemekleri menümüzde bulundurarak, Afyonkarahisar'ın zengin mutfak kültürünü yaşatmayı ve gelecek nesillere aktarmayı, bu yolla kültürel mirasımızı korumayı hedefliyoruz.”* ifadesini kullanmaktadır.

K9 kodlu katılımcı, misafirlerin memnuniyetini sağlamak için menülerinde mutlaka yöresel yemeklere yer verdiklerini ifade ederek, *“Misafirlerimizin otelimizden memnun kalmalarını istediğimiz için yöresel yemekleri mutlaka bulunduruyoruz.”* şeklinde ifade etmektedir.

K10 kodlu katılımcı, yöresel yemekleri sunmalarının amacının yemek kültürlerini tanıtmak ve müşterilere unutulmaz bir lezzet deneyimi yaşatarak tekrar tercih edilmelerini sağlamak olduğunu belirterek, *“Yöresel yemekleri sunmamızın amacı, yemek kültürümüzü tanıtmak ve müşterilerimize unutulmaz bir lezzet deneyimi yaşatıp tekrar tercih edilmeyi sağlamaktır.”* ifadesini kullanmaktadır.

K11 kodlu katılımcı, Afyonkarahisar'ın yemeklerini menülerine dahil ederek misafirlere sağlıklı ve lezzetli alternatifler sunmak istediklerini belirterek, *“Afyonkarahisar'ın yemeklerini menümüze dahil ederek misafirlerimize hem sağlıklı hem de lezzetli alternatifler sunmak istiyoruz.”* şeklinde ifade etmektedir.

K12 kodlu katılımcı, Afyonkarahisar'a özgü geleneksel yemekleri menülerinde bulundurarak bu değerli kültürel mirası gelecek nesillere aktarmayı hedeflediklerini ifade ederek, *“Afyonkarahisar'a özgü geleneksel yemekleri menümüzde bulundurarak bu değerli kültürel mirası gelecek nesillere aktarmayı hedefliyoruz.”* şeklinde açıklama yapmaktadır.

K13 kodlu katılımcı, uzman aşçılarla birlikte yöresel yemekleri yüksek kalite standartlarında hazırlayarak müşteri memnuniyetini arttırmayı amaçladıklarını belirterek, *“Uzman aşçılarımızla birlikte yöresel yemekleri en yüksek kalite standartlarında hazırlayarak müşteri memnuniyetini arttırmayı hedefliyoruz.”* ifadesini kullanmaktadır.

K14 kodlu katılımcı, gastronomi kenti olarak misafirlere yöresel mutfaklarını tanıtmak istediklerini ifade ederek, *“Gastronomi kenti olduğumuz, misafirlerimize yöresel mutfağımızı tanıtmak istediğimiz için.”* şeklinde açıklama yapmaktadır.

K15 kodlu katılımcı, yöresel yemeklerin sunumuyla şehrin tanıtımına katkıda bulunmayı amaçladıklarını belirterek, *“Şehrimizin tanıtımına katkıda bulunmak için.”* şeklinde ifade etmektedir.

K16 kodlu katılımcı, menülerini yöresel yemeklerle zenginleştirerek bölgenin tanıtımına ve ekonomisine katkıda bulunmayı hedeflediklerini

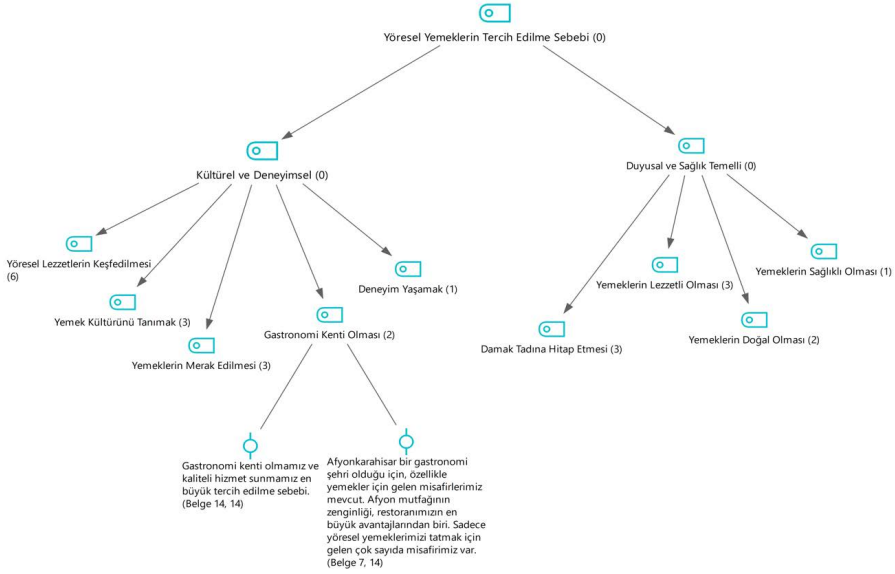
belirtirerek, *“Menümüzü yöresel yemeklerle zenginleştirerek, yöremizin zengin yemek ve içecek kültürünü tanıtmayı amaçlıyoruz. Ayrıca bölgemizin tanınması ve turizmde daha bilinir olması için çalışıyoruz. Bu sayede, bölge ekonomisine katkı sağlamayı hedefliyoruz.”* ifadesini kullanmaktadır.

K17 kodlu katılımcı, yöresel yemeklerle bölge ekonomisine katkı sağlamak amacıyla yerel tarımsal ve hayvansal ürünleri mutfaklarında kullanarak Afyonkarahisar mutfağını tanıtmayı amaçladıklarını ifade ederek, *“Bölge ekonomisine katkıda bulunmak gayesiyle bölgemizde yetişen tarımsal ve hayvansal ürünlerin (haşhaş, buğday, kaymak vs.) bölgemiz mutfağıyla buluşturarak gerek mutfağımızın tanıtılması gerekse bölge ekonomisine katkıda bulunmayı amaçlıyoruz.”* şeklinde açıklama yapmaktadır.

Katılımcıların görüşleri yöresel yemekleri menülerinde bulundurmanın Afyonkarahisar’ın zengin kültürel mirasını yaşatmak, tanıtımını yapmak ve bölge ekonomisine katkıda bulunmak açısından önemli olduğunu göstermektedir. Yöresel yemeklerin sunumu, gastronomi turizmini teşvik ederek hem yerli hem de yabancı misafirlerin ilgisini çekmekte ve Afyonkarahisar mutfağının gelecek nesillere aktarılmasını sağlamaktadır.

3.3.7. YÖRESEL YEMEKLERİN TERCİH EDİLME SEBEPLERİ

Katılımcılara “Sizce işletmenizde yöresel yemeklerin misafir tarafından tercih edilme sebepleri nelerdir?” sorusu yöneltilmiştir. Bu hiyerarşik Kod-Alt Kod Modeli, *“Yöresel Yemeklerin Tercih Edilme Sebebi”* başlığı altında kültürel ve deneyimsel ile duyuşsal ve sağlık temelli olmak üzere iki temel kategoriye ayrılmıştır.



Şekil 14. Yöresel Yemeklerin Tercih Edilme Sebeplerine İlişkin Kod Modeli

Katılımcılara “Sizce işletmenizde yöresel yemeklerin misafir tarafından tercih edilme sebepleri nelerdir?” sorusu yöneltilmiştir. Bu hiyerarşik Kod-Alt Kod Modeli, “*Yöresel Yemeklerin Tercih Edilme Sebebi*” başlığı altında kültürel ve deneyimsel ile duysal ve sağlık temelli olmak üzere iki temel kategoriye ayrılmıştır.

Kültürel ve deneyimsel başlığı yöresel lezzetlerin keşfedilmesi, yemek kültürünü tanımak, yemeklerin merak edilmesi, gastronomi kenti olması ve deneyim yaşamak olarak beş koda ayrılmıştır. Yöresel Lezzetlerin Keşfedilmesi (6) kodu ile misafirlerin yeni tatlar deneyimleme arzusuyla yöresel yemeklere yöneldiği görülmektedir. Afyonkarahisar’ın bir gastronomi şehri olması ve bu özelliğin tanıtılması, yöresel yemeklerin turistik bir cazibe unsuru haline geldiğini göstermektedir. Yemek Kültürünü Tanımak (3) kodu ile yöresel yemeklerin damak tadının ötesinde kültürel bir bağ kurma ve misafirleri bölgenin tarihine götürme aracı olarak kullanıldığı belirtilmiştir. Bu bağlamda yemeklerin bir kültür elçisi rolü üstlendiği ifade edilebilir. Yemeklerin Merak Edilmesi (3) kodu ile özellikle büyük şehirlerden gelen ziyaretçilerin Afyonkarahisar gibi bölgelerin özgün tatlarına duyduğu merak yöresel yemeklerin cazibesini artırmaktadır. Modern hızlı tüketim alışkanlıklarından sıkılan bireylerin doğal ve geleneksel tatlara yöneldiği görülmektedir. Gastronomi Kenti Olması (2) kodu ile Afyonkarahisar’ın gastronomi şehri olarak tanımlanması, bu tür yemeklerin ekonomik ve turistik değerini artırmıştır. Yöresel yemeklerin tercih edilmesi

bölgenin bu kimliğini güçlendiren bir faktör olarak öne çıkmaktadır. Deneyim Yaşamak (1) kodu ile yöresel yemeklerin ziyaretçilere unutulmaz ve anlamlı bir deneyim sunduğu vurgulanmıştır. Bu bağlamda yöresel yemeklerin tercih edilmesi yalnızca bir lezzet arayışından ziyade bireylerin seyahat deneyimlerini zenginleştirme amacı da taşımaktadır.

Duyusal ve sağlık temelli başlığı damak tadına hitap etmesi, yemeklerin lezzetli olması (3), yemeklerin doğal olması (2) ve yemeklerin sağlıklı olması (1) olarak dörde ayrılmıştır. Damak tadına hitap etmesi (3), yemeklerin damak tadına uygunluğu yöresel yemeklerin tercih edilme nedenlerinin başında gelmektedir. Büyük şehirlerdeki fast-food kültürünün aksine yöresel yemeklerin damak tatlarına hitap eden özel bir alternatif sunduğu belirtilmiştir. Yemeklerin Lezzetli Olması (3), yöresel yemeklerin kaliteli ve lezzetli oluşu misafirlerde unutulmaz bir deneyim yaratmaktadır. Yemeklerin özenle hazırlanması bölgenin gastronomik değerini daha da yükseltmektedir. Yemeklerin Doğal Olması (2), yemeklerin doğal ve katkısız malzemelerle hazırlanması, modern tüketicilerin sağlık odaklı tercihlerine hitap etmektedir. Doğal lezzetlerin talep görmesi yöresel yemeklerin sürdürülebilir bir şekilde tercih edilmesine katkıda bulunmaktadır. Yemeklerin Sağlıklı Olması (1), yöresel yemeklerin sağlık açısından faydalı olduğu algısı tercih edilme oranlarını artıran bir başka etkidir.

Aşağıda katılımcılara yönelik yorumlar yer almaktadır;

K1 kodlu katılımcı, yöresel yemeklerin misafirlerin damak tadına hitap ettiğini ve kültürel yakınlaşma arzusu uyandırdığını belirterek, *“Yöresel yemeklerimiz, misafirlerimizin damak tadına hitap ediyor ve kültürel yakınlaşma arzusu uyandırıyor.”* şeklinde ifade etmektedir.

K2 kodlu katılımcı, misafirlerin yöresel yemekleri merak ve heyecanla tercih ettiğini ve bu yemeklerin yeni tatlar keşfetme fırsatı sunduğunu belirterek, *“Misafirlerimiz, yöresel yemeklerimizi merak ve heyecanla tercih ediyorlar. Onlar için bu yemekler, yeni tatlar keşfetme fırsatı sunuyor.”* şeklinde açıklama yapmaktadır.

K3 kodlu katılımcı, yöresel yemeklerin misafirlerin damak tadına uygun olduğunu belirterek, *“Yöresel yemeklerimizin tercih edilme sebebi damak tatlarına uygun olmasıdır.”* şeklinde açıklama yapmaktadır.

K4 kodlu katılımcı, misafirlerin kaliteli ve lezzetli yemekler ile iyi hizmet için işletmelerini tercih ettiğini ifade ederek, *“Misafirlerimiz, kaliteli ve lezzetli yemeklerimiz ile iyi hizmetimiz için bizi tercih ediyorlar.”* şeklinde açıklama yapmaktadır.

K5 kodlu katılımcı, misafirlerin Afyonkarahisar’a özgü yemekleri tatmak istedikleri için yöresel yemekleri tercih ettiklerini belirterek, *“Misafirlerimiz,*

Afyonkarahisar'a özgü yemekleri tatmak istedikleri için yöresel yemeklerimizi tercih ediyorlar." şeklinde açıklama yapmaktadır.

K6 kodlu katılımcı, Afyonkarahisar'a gelen misafirlerin ünlü yöresel lezzetleri tatmadan dönmek istemediklerini ve bu yemeklerin ziyaretlerini daha anlamlı hale getirdiğini belirterek, *"Misafirlerimiz Afyonkarahisar'a geldiklerinde ünlü yöresel lezzetleri tatmadan dönmek istemiyorlar. Yöresel yemekler, ziyaretlerini daha anlamlı ve keyifli hale getiriyor."* ifadesini kullanmaktadır.

K7 kodlu katılımcı, Afyonkarahisar'ın bir gastronomi şehri olarak misafirleri çektiğini ve birçok kişinin yalnızca yöresel yemekleri tatmak için restoranlarını ziyaret ettiğini belirterek, *"Afyonkarahisar bir gastronomi şehri olduğu için, özellikle yemekler için gelen misafirlerimiz mevcut. Afyon mutfağının zenginliği, restoranımızın en büyük avantajlarından biri. Sadece yöresel yemeklerimizi tatmak için gelen çok sayıda misafirimiz var."* şeklinde açıklama yapmaktadır.

K8 kodlu katılımcı, misafirlerin yöresel yemekleri sağlık açısından faydalı ve doğal buldukları için tercih ettiklerini ifade ederek, *"Misafirlerimiz, yöresel yemeklerimizin sağlık açısından faydalı ve doğal olduğunu düşündükleri için bu yemekleri tercih ediyorlar."* şeklinde açıklama yapmaktadır.

K11 kodlu katılımcı, yöresel ve doğal lezzet arayışının yemeklerinin tercih edilme sebebi olduğunu belirterek, *"Yöresel ve doğal lezzet arayışı yemeklerimizin tercih edilme sebebi."* şeklinde ifade etmektedir.

K12 kodlu katılımcı, özellikle il dışından gelen misafirlerin Afyonkarahisar lezzetlerini merak ettikleri için işletmeyi tercih ettiklerini belirterek, *"Özellikle il dışından gelen misafirlerimizin işletmemizi tercih etme sebebi, Afyonkarahisar lezzetlerini merak etmeleridir."* demektedir.

K13 kodlu katılımcı, yöresel yemeklerin çeşitliliği ve lezzetinin misafirlerde unutulmaz bir deneyim yarattığını ifade ederek, *"Yöresel yemeklerimizin çeşitliliği ve lezzeti misafirlerimizde unutulmaz farklı bir deneyim yaratıyor."* şeklinde açıklama yapmaktadır.

K14 kodlu katılımcı, Afyonkarahisar'ın gastronomi kenti olmasının ve kaliteli hizmet sunmalarının en büyük tercih edilme sebepleri olduğunu belirterek, *"Gastronomi kenti olmamız ve kaliteli hizmet sunmamız en büyük tercih edilme sebebi."* ifadesini kullanmaktadır.

K17 kodlu katılımcı, büyük şehirlerde fast food kültürüne karşı doğal ve yöresel yemeklere ilginin arttığını ve Afyonkarahisar mutfağının bu ihtiyacı karşıladığını belirterek, *"Büyük şehirlerde hızlı tüketim ve fast food yemekler yaygınlaşırken, insanlar doğal ve yöresel yemeklere olan ilgilerini artırıyor. Afyonkarahisar yöresel yemekleri, damak tatlarına uygun ve doğal lezzet arayanların*

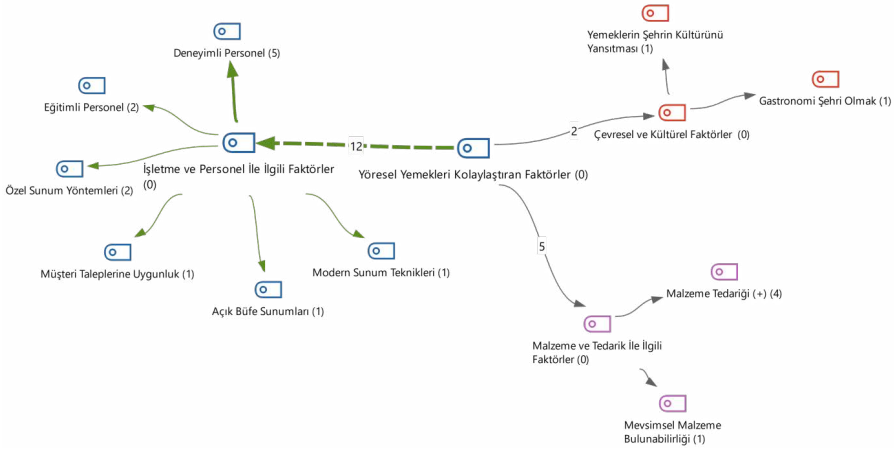
taleplerini karşılıyor; işletmemizin tercih edilme sebeplerinden biri de bu.” şeklinde açıklama yapmaktadır.

Katılımcılar Afyonkarahisar yöresel yemeklerinin misafirler için hem damak zevkine hitap eden hem de kültürel bir deneyim sunan bir unsur olduğunu vurgulamaktadır. Yerel ve doğal lezzetlerin tercih edilme sebepleri arasında sağlıklı ve doğal olma, kültürel merak uyandırma gibi etkenler bulunmakta ve bu yemekler misafirlerin Afyonkarahisar’ı gastronomi kenti olarak tekrar tercih etmelerini sağlamaktadır.

3.3.8. YÖRESEL YEMEKLERİN SUNUMUNU KOLAYLAŞTIRAN FAKTÖRLER

Katılımcılara “Restoranlarda yöresel yemeklerin sunumunu kolaylaştıran faktörler var mıdır? Varsa neler zorlaştırmaktadır. Açıklar mısınız” sorusu yöneltilmiştir. Bu hiyerarşik Kod-Alt Kod Modeli, “*Yöresel Yemeklerin Sunumunu Kolaylaştıran Faktörler*” başlığı altında işletme ve personel ile ilgili faktörler, malzeme ve tedarik ile ilgili faktörler, çevresel ve kültürel faktörler olmak üzere üç ana başlık altında incelenmiştir.

Şekil 15. Yöresel Yemeklerin Sunumu Kolaylaştıran Faktörlere İlişkin Kod Modeli



İşletme ve personel ile ilgili faktörler kategorisi müşteri taleplerine uygunluk, eğitilmiş personel, deneyimli personel, özel sunum yöntemleri, modern sunum teknikleri ve açık büfe sunumları olmak üzere altı koda ayrılmıştır. Deneyimli personel (5), yöresel yemeklerin hazırlanmasında yerel bilgi birikiminin önemine işaret etmektedir. Yöresel yemeklerin deneyimli ustalar ve ev hanımları tarafından hazırlanması, tariflerin özgünlüğünü korumakta ve müşterilere geleneksel tatların orijinal haliyle sunulmasını sağlamaktadır. Bu yaklaşım

otantikliği koruma ve yerel gastronomi kültürünü yaşatma açısından değerlidir. Eğitimli personel (2), yöresel yemeklerin doğru tekniklerle sunulmasını sağlamakta ve bu durum işletmenin profesyonellik düzeyini artırmaktadır. Müşteri taleplerine uygunluk (1) kodu ile müşteri geri bildirimlerinin değerlendirilmesi ve talepler doğrultusunda sunumların iyileştirilmesi önemli bir faktör olarak öne çıkmaktadır. Bu durum müşteri odaklı yönetim anlayışının yöresel gastronomi üzerinde olumlu etkileri olduğunu göstermektedir. Özel sunum yöntemleri (2) ve modern sunum teknikleri (1) görselliğin yöresel yemek sunumunda oynadığı kritik rolü gözler önüne sermektedir. Sunumda estetik faktörlerin müşteriler üzerindeki etkisi açıkça görülmektedir. İşletmeler geleneksel lezzetleri modern sunum teknikleri ile birleştirerek görselliği ön plana çıkararak misafirlerin ilgisini çekmeyi amaçlamaktadır. Katılımcılar yöresel yemeklerin estetik açıdan zenginleştirilmiş modern sunumlarla dikkat çekici hale getirildiğini belirtmiştir. Örneğin; geleneksel bakır tabaklar gibi otantik malzemeler kullanılarak yemeklerin kültürel bağlamı korunmakta ve görsellik ön plana çıkarılmaktadır. Açık büfe sunumları (1), hem görsel bir şölen sunmakta hem de lojistik anlamda kolaylık sağlamaktadır.

Malzeme ve tedarik ile ilgili faktörler kategorisi mevsimsel malzeme bulunabilirliği ve malzeme tedariki olmak üzere iki kodda incelenmiştir. Bu kategoride yemeklerin sunum öncesinde uygun şekilde hazırlanmasının önemi vurgulanmaktadır. Malzeme Tedariği (4) ve yerel ve kaliteli malzeme kullanımıyla yöresel yemeklerin hem lezzet hem de sunum açısından cazip hale getirildiği düşünülmektedir. Bu durum müşterilerin yöresel yemeklerde aradığı otantik tat ve kaliteyi sağlamak adına önemli bir faktördür. Yerel malzemelere erişimin kolay olması ve tedarikçilerin güvenilirliği yöresel yemeklerin sunum sürecini hızlandırmaktadır. Ayrıca malzemelerin doğal ve taze olması, yemeklerin lezzet ve sunum kalitesini doğrudan etkilemektedir. Mevsimsel malzeme bulunabilirliği (1) kodu ile taze ve mevsimsel malzemelerle hazırlanan yemeklerin lezzeti ve kalitesi artarken bu durum sunumu da kolaylaştırmaktadır.

Çevresel ve kültürel faktörler kategorisi yemeklerin şehrin kültürünü yansıtması ve gastronomi şehri olmak üzere iki kodda incelenmiştir. Yemeklerin şehrin kültürünü yansıtması (1) kodu ile katılımcılar yöresel yemeklerin Afyonkarahisar'ın kültürel mirasını yansıttığını ve bu durumun müşterilere bölgenin tarihi ve gastronomik kimliğini tanıma fırsatı sunduğunu belirtmiştir. Gastronomi şehri olmak (1) kodu, Afyonkarahisar'ın gastronomi şehri kimliğinin yöresel yemeklerin sunumunu kolaylaştıran bir diğer önemli unsur olduğu belirtilmiştir. Bu kimlik hem müşteri beklentilerini karşılamada hem de yöresel mutfakın tanıtılmasında stratejik bir rol oynamaktadır.

Aşağıda katılımcılara yönelik yorumlar yer almaktadır;

K1 kodlu katılımcı, yöresel yemeklerin sunumunu kolaylaştırmada en önemli unsurun hazırlık süreci olduğunu belirterek, *“Yöresel yemeklerin sunumunu kolaylaştıran en önemli faktör; iyi bir hazırlık sürecidir. Malzemelerin önceden doğru şekilde hazırlanması, sunumu hızlı ve etkili hale getiriyor.”* şeklinde ifade etmektedir.

K2 kodlu katılımcı, taze ve kaliteli malzeme temininin önemine vurgu yaparak, *“Yöresel yemeklerin sunumunu kolaylaştıran en önemli faktörlerden biri, taze ve kaliteli malzemelerin temin edilmesidir. Tedarikçiler ile iş birliği yaparak, malzemelerin doğal ve taze olmasını sağlıyoruz. Bu da yemeklerin lezzetini ve sunum kalitesini arttırmamıza yardımcı oluyor.”* şeklinde açıklamada bulunmaktadır.

K3 kodlu katılımcı, eğitilmiş personel istihdamının etkili sunumu kolaylaştırdığını belirterek, *“Yöresel yemeklerin sunumunu kolaylaştırmak için, eğitilmiş ve deneyimli personel istihdam ediyoruz. Eğitilmiş personel, yemeklerin doğru ve etkili bir şekilde sunulmasını sağlıyor.”* ifadesini kullanmaktadır.

K4 kodlu katılımcı, menülerini belirli dönemlerde yenilediklerini ve mevsimsel malzemeler kullandıklarını ifade ederek, *“Yöresel yemeklerin sunumunu kolaylaştırmak için menümüzü belirli dönemlerde yeniliyoruz. Mevsimsel malzemeler kullanmak hem taze lezzetler sunmamıza hem de sunumu kolaylaştırmamıza yardımcı oluyor.”* demektedir.

K5 kodlu katılımcı, personel arasındaki iletişim ve uyumun önemine vurgu yaparak, *“Personelimiz arasındaki güçlü iletişim ve uyum, müşterilerimize en iyi hizmeti sunmamıza sağlıyor.”* şeklinde ifade etmektedir.

K6 kodlu katılımcı, Afyonkarahisarlı aşçıların deneyimli olmasının önemli bir faktör olduğunu belirterek, *“Afyonkarahisarlı aşçılarımızın profesyonel ve deneyimli olmaları, yöresel yemeklerin hazırlanmasında ve sunumunda büyük rol oynuyor. Yerel aşçılarımızın yöresel yemeklere olan hâkimiyeti sayesinde yemeklerin doğru şekilde hazırlanmasını ve sunulmasını sağlıyoruz.”* şeklinde ifade etmektedir.

K7 kodlu katılımcı, müşteri geri bildirimlerinin sunum kalitesine katkı sağladığını belirterek, *“Müşterilerden aldığımız geri bildirimler sayesinde kendimizi geliştirebiliyoruz. Yöresel yemeklerin sunumunu kolaylaştıran en önemli unsurlardan biri, müşteri geri bildirimlerine dikkat etmektir. Müşteri taleplerine göre sunumumuzu iyileştiriyoruz.”* ifadesini kullanmaktadır.

K8 kodlu katılımcı, özel tabaklar ve servis gereçlerinin sunumu estetik ve kolay hale getirdiğini ifade ederek, *“Özel tabaklar ve servis gereçleri kullanmak, sunumlarımızı hem estetik hem de kolay hale getiriyor.”* şeklinde açıklamada bulunmaktadır.

K9 kodlu katılımcı, yöresel yemeklerin Afyonkarahisar'ın tarih ve kültürünü yansıttığını belirterek, *“Yöresel yemeklerimiz, misafirlerimiz için sadece bir lezzet deneyimi değil, aynı zamanda Afyonkarahisar'ın tarihine ve kültürüne bir yolculuk sunuyor.”* şeklinde ifade etmektedir.

K10 kodlu katılımcı, yemeklerin özenle hazırlanmasının tercih edilme sebebi olduğunu ifade ederek, *“Yemeklerimizin özenle hazırlanması ve lezzetli olması tercih edilme sebebimiz.”* şeklinde açıklama yapmaktadır.

K11 kodlu katılımcı, yöresel yemeklerin sunumunda bölgedeki ev hanımlarından yardım aldıklarını belirterek, *“Yöresel yemeklerimizin sunumunu kolaylaştırmak için, bölgedeki ev hanımlarından yardım alıyoruz. Bu sayede yemeklerimizi geleneksel bir şekilde sunabiliyoruz.”* ifadesini kullanmaktadır.

K12 kodlu katılımcı, Afyonkarahisar'ın gastronomi şehri olmasının bir avantaj olduğunu vurgulayarak, *“Afyonkarahisar'ın bir gastronomi şehri olması ve yöresel yemeklerin bu şehrin kültürel mirasını yansıtmaları bizim için büyük bir avantaj. Misafirlerimize sadece lezzetli yemekler sunmuyor, aynı zamanda şehrimizin kültürünü tanıma imkânı da sunuyoruz.”* şeklinde ifade etmektedir.

K13 kodlu katılımcı, sunum estetiğine büyük önem verdiklerini ve geleneksel tabaklar kullanarak yöreselliği vurguladıklarını belirterek, *“Sunumlarımızda estetiğe büyük önem veriyoruz. Renk uyumu ve tabak düzeni gibi unsurlar, yemeklerin görsel çekiciliğini artırıyor ve misafirlerimizin ilgisini çekiyor. Yöresel bakır tabaklar ve çömlekler kullanarak, yöreselliğe vurgu yapıyoruz. Bu sayede, hem yöresel özellikleri ön plana çıkarıyor hem de misafirlerimizin dikkatini çekiyoruz.”* ifadesini kullanmaktadır.

K14 kodlu katılımcı, modern sunum teknikleri kullanarak yemekleri daha dikkat çekici hale getirdiklerini belirterek, *“Yöresel yemeklerimizi sunarken, modern sunum teknikleri kullanarak dikkat çekici hale getiriyoruz.”* şeklinde ifade etmektedir.

K15 kodlu katılımcı, mutfak düzeni ve ekipman kalitesine önem verdiklerini belirterek, *“Yöresel yemeklerin sunumunu kolaylaştırmak için mutfak düzenine ve ekipman kalitesine önem veriyoruz.”* ifadesini kullanmaktadır.

K16 kodlu katılımcı, açık büfe sunumlarının ve büfenin görsel hazırlığının sunumu kolaylaştırdığını belirterek, *“Açık büfe sunumları ve görsel olarak büfenin iyi bir şekilde hazırlanması sunumu kolaylaştırıyor.”* şeklinde ifade etmektedir.

K17 kodlu katılımcı, güvenilir malzeme kaynaklarının ve gerekli ekipman ile teknik bilginin sunumu kolaylaştırdığını ifade ederek, *“Yöresel yemeklerimizin sunumunu kolaylaştıran en önemli faktör kullandığımız malzemeleri güvenilir*

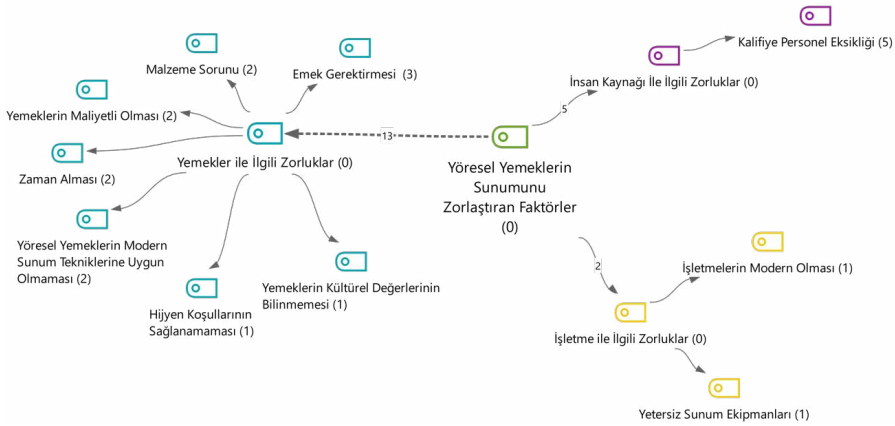
kaynaklardan temin edebilmek. Ayrıca gerekli ekipman ve teknik bilgiye sahip olmak da sunumu oldukça kolaylaştırıyor.” demektedir.

Katılımcılar yöresel yemeklerin sunumunu kolaylaştırmak ve daha çekici hale getirmek için taze malzeme temini, estetik sunum gereçleri, müşteri geri bildirimleri, eğitilmiş personel gibi çeşitli unsurları ön planda tutmakta; ayrıca Afyonkarahisar’ın kültürel mirasını tanıtmak amacıyla geleneksel sunum yöntemlerine de dikkat çekmektedir.

3.3.9. YÖRESEL YEMEKLERİN SUNUMUNU ZORLAŞTIRAN FAKTÖRLER

Katılımcılara “Restoranlarda yöresel yemeklerin sunumunu zorlaştıran faktörler var mıdır? Varsa neler zorlaştırmaktadır? Açıklar mısınız” sorusu yöneltilmiştir. Yöresel yemeklerin hazırlanması ve sunumu, işletmelerin operasyonel süreçlerinde birçok zorlukla karşılaşmasına neden olmaktadır. Bu zorluklar işletme yönetiminden malzeme teminine kadar çeşitli faktörlerden kaynaklanmaktadır. Bu hiyerarşik Kod-Alt Kod Modeli, “*Yöresel Yemeklerin Sunumunu Zorlaştıran Faktörler*” başlığı altında yemekler ile ilgili zorluklar, insan kaynağı ile ilgili zorluklar ve işletme ile ilgili zorluklar olmak üzere üç ana başlık altında incelenmiştir.

Şekil 16. Yöresel Yemeklerin Sunumunu Zorlaştıran Faktörlere İlişkin Kod Modeli



Yemekler ile ilgili zorluklar kategorisi emek gerektirmesi, malzeme sorunu, yemeklerin maliyetli olması, zaman alması, yöresel yemeklerin modern sunum tekniklerine uygun olmaması, hijyen koşullarının sağlanamaması ve yemeklerin kültürel değerlerinin bilinmemesi olmak üzere yedi kodda incelenmiştir. Emek gerektirmesi (3) ve zaman alması (2) kodu ile yöresel yemeklerin hazırlanma süreçlerinin yoğun emek ve zaman gerektirmesi nedeniyle operasyonel süreçleri

zorlaştırdığı ifade edilmiştir. Bazı yöresel yemeklerin pişirme sürelerinin uzun olması, özellikle yoğun dönemlerde hizmetin aksamasına neden olmaktadır. Katılımcılar geleneksel yöntemlerle hazırlanan yemeklerin üretim sürecinin zaman açısından daha uzun sürdüğünü ve bu durumun mutfak personelinin iş gücü ve zaman yönetimi üzerinde ek bir yük oluşturduğunu ifade etmişlerdir. Yemeklerin maliyetli olması (2), yöresel yemeklerin maliyeti kullanılan malzemelerin özgün ve kaliteli olmasından kaynaklanmaktadır. Bu durum fiyatlandırma stratejilerini zorlaştırmakta ve müşteri memnuniyetini olumsuz etkilemektedir. Katılımcılar porsiyonların fiyatlarının yüksek olmasının müşteri beklentilerini karşılamada zorluk yarattığını belirtmiştir. Malzeme sorunu (2), yöresel yemeklerin özgün lezzetini koruyabilmesi için gereken malzemelerin mevsimsel kısıtlamalar veya tedarik sorunları nedeniyle her zaman bulunamaması işletmeleri zorlamaktadır. Özellikle bazı malzemelerin mevsimsel olarak bulunamaması yemeklerin sürekliliğini engellemektedir. Yöresel yemeklerin modern sunum tekniklerine uygun olmaması (2), bazı yöresel yemeklerin yapısal özellikleri modern sunum standartlarına uygun olmadığı için müşteri ilgisini çekmede zorluk yaratmaktadır. Katılımcılar yöresel yemeklerin görsellik açısından modern yemekler kadar çekici olmadığını belirtmiştir. Ayrıca geleneksel sunum şekilleri, hijyen standartlarına tam olarak uyum göstermediği için müşterilerin beklentilerini karşılamakta yetersiz kalmaktadır. Özellikle açık büfe sunumlarda hijyen sorunlarının öne çıktığı vurgulanmıştır. Yemeklerin kültürel değerlerinin bilinmemesi (1) kodu ile yöresel yemeklerin kültürel arka planının yeterince tanıtılamaması müşterilerin bu yemeklere olan ilgisini azaltabilmektedir. Misafirlerin yöresel yemeklerin anlamını ve değerini bilmemesinin bu yemeklerin tercih edilmesini zorlaştırdığı belirtilmiştir.

İnsan kaynağı ile ilgili zorluklar kategorisinde kalifiye personel eksikliği (5) kodu yer almaktadır. Yöresel yemeklerin hazırlanması ve sunumu konusunda deneyimli ve eğitimli personelin eksikliği, yemeklerin kalitesini ve sunumunu olumsuz etkilemektedir. Katılımcılar yöresel mutfak kültürüne hakim personel eksikliğinin yemeklerin hazırlanmasını ve sunulmasını zorlaştırdığını ifade etmiştir. Deneyimsiz mutfak ekibi hem yemeklerin özgün hazırlanmasında hem de modern sunum tekniklerine uyum sağlanmasında işletmeleri zorlamaktadır.

İşletme ile ilgili zorluklar kategorisinde yetersiz sunum ekipmanları (1) ve işletmelerin modern olması (1) kodları yer almaktadır. Modern işletmelerin dekorasyonu ve ambiyansı, yöresel yemeklerin geleneksel havasını yansıtmada yetersiz kalabilmektedir. Modern restoran ortamlarının yöresel yemeklerle uyumsuz olduğu ve bu durumun sunumu zorlaştırdığı dile getirilmiştir. Ayrıca yöresel yemeklerin otantik sunumu için gereken özel ekipmanların eksikliği, bu yemeklerin uygun bir şekilde sunulmasını zorlaştırmaktadır. Özel sunum

ekipman eksikliğinin yemeklerin görselliğini ve sunum kalitesini düşürdüğü ifade edilmiştir.

Aşağıda katılımcılara yönelik yorumlar yer almaktadır;

K1 kodlu katılımcı, yöresel yemeklerin geleneksel sunum şekillerinin bazen hijyen standartlarına uymadığını belirterek, *“Yöresel yemeklerin geleneksel sunum şekilleri bazen hijyen standartlarına uymayabiliyor. Özellikle açık büfelerde bu durum zorluk yaratabiliyor.”* şeklinde ifade etmektedir.

K2 kodlu katılımcı, yöresel yemeklerin doğru sunumu için deneyimli personele ihtiyaç duyulduğunu vurgulayarak, *“Yöresel yemeklerin sunum tekniklerini bilen personel gerekli. Bu bilgilerin eksikliği, yemeklerin lezzet ve sunum kalitesini olumsuz etkileyebilir.”* şeklinde ifade etmektedir.

K3 kodlu katılımcı, otantik sunumlar için özel ekipmanların gerekliliğine dikkat çekerek, *“Bazı yöresel yemeklerin otantik sunumu için özel ekipmanlara ihtiyaç duyulabilir. Ancak, restoranların bu tür ekipmanlara sahip olmaması veya yetersiz olması sunumu zorlaştırabilir.”* ifadesini kullanmaktadır.

K4 kodlu katılımcı, bazı yemeklerin uzun hazırlık sürecinin sunumu zorlaştırdığını belirterek, *“Bazı yemeklerin hazırlanması ve pişirilmesi uzun sürdüğü ve emek gerektirdiği için sunumumuz etkilenebiliyor.”* demektedir.

K5 kodlu katılımcı, bazı misafirlerin porsiyonları az ve fiyatları yüksek bulduğunu ifade ederek, *“Bazı misafirler porsiyonları az ve fiyatları yüksek bulabiliyor, bu da yemeklerin sunumuna ve genel müşteri memnuniyetine olumsuz etki yapabiliyor.”* şeklinde açıklama yapmaktadır.

K6 kodlu katılımcı, bazı yöresel yemeklerin modern yemekler kadar görsel olarak çekici olmayabileceğini belirterek, *“Bazı yöresel yemekler, modern yemekler kadar görsel olarak çekici olmayabilir. Bu da misafirlerin ilgisini çekmeyi ve sunumu zorlaştırabilir.”* ifadesini kullanmaktadır.

K7 kodlu katılımcı, uzun hazırlık süresi ve emeğin sunumu zorlaştırdığını ifade ederek, *“Yöresel yemeklerin sunumunu zorlaştıran bir faktör, bazı yöresel yemeklerin hazırlanması için uzun süre ve emek gerektirmesidir.”* şeklinde ifade etmektedir.

K8 kodlu katılımcı, yöresel yemeklerin maliyetinin yüksek olduğunu vurgulayarak, *“Yöresel yemeklerin hazırlanması ve sunumu bazen ekstra maliyetli olabiliyor. Yerel ve kaliteli malzemeleri temin etmek, standart malzemelere göre daha pahalı olabilir. Bu da maliyetleri arttırarak fiyatlandırmayı zorlaştırabiliyor.”* şeklinde ifade etmektedir.

K9 kodlu katılımcı, personel eksikliği veya personelin yöresel kültüre hâkim olmamasının sunumu zorlaştırdığını belirterek, *“Personel eksikliği veya personelin yöresel yemek kültürüne yeterince hâkim olmaması, yöresel yemeklerin sunumunu zorlaştırabilir.”* demektedir.

K10 kodlu katılımcı, malzeme erişimi ve deneyimli personel eksikliğinin sunumu olumsuz etkilediğini belirterek, *“Malzemelere erişimin olmaması ve deneyimli personel olmaması durumunda sunum olumsuz etkilenebilir.”* ifadesini kullanmaktadır.

K11 kodlu katılımcı, personel eksikliği nedeniyle bazı yemeklerin gereken özenle hazırlanamadığını ifade ederek, *“Bazı yemekler, özellikle personel eksikliği nedeniyle gereken özenle hazırlanamayabilir ve bu da sunumlarını olumsuz etkileyebilir.”* şeklinde ifade etmektedir.

K12 kodlu katılımcı, deneyimsiz personelin yöresel yemeklerin doğru sunumunu zorlaştırdığını belirterek, *“Deneyimsiz personel, yöresel yemeklerin doğru hazırlanmasını ve sunumunu zorlaştırabilir.”* şeklinde ifade etmektedir.

K13 kodlu katılımcı, yemeklerin sunumunda yeterli özenin gösterilmemesinin olumsuz etki yarattığını belirterek, *“Yemeğiniz ne kadar lezzetli olursa olsun, yeterli özen gösterilmeden yapılan sunumlar olumsuz etki yaratabilir.”* şeklinde ifade etmektedir.

K14 kodlu katılımcı, bazı yöresel yemeklerin hazırlık sürecinin zorlayıcı olduğunu ifade ederek, *“Afyonkarahisar mutfağının bazı yemekleri emek gerektiriyor. Zaman açısından bu da bizi zorlayabiliyor.”* şeklinde açıklama yapmaktadır.

K15 kodlu katılımcı, özellikle mevsimsel ürünlerin bulunamamasının lezzet ve sunumu olumsuz etkilediğini belirterek, *“Özellikle mevsimsel ürünler her zaman bulunamayabiliyor bu da yemeklerin lezzetini ve sunumunu olumsuz anlamda etkileyebiliyor.”* ifadesini kullanmaktadır.

K16 kodlu katılımcı, modern ortamların yöresel yemeklerin sunumunu zorlaştırdığını ifade ederek, *“Eğer restoran modern bir ortama sahipse, yöresel yemeklerin sunumu zorlaşabilir.”* demektedir.

K17 kodlu katılımcı, yöresel yemeklerin belli bir kültüre ait olmasının bazı misafirlerce anlaşılmasını zorlaştırdığını belirterek, *“Yöresel yemekler genellikle belli bir kültüre ait olup, misafirlerin bu kültüre aşina olmaması yemeğin değerini anlamalarını zorlaştırabilir. Bu da yemeklerin kabul edilmesini ve beğenilmesini zorlaştırabilir.”* şeklinde ifade etmektedir.

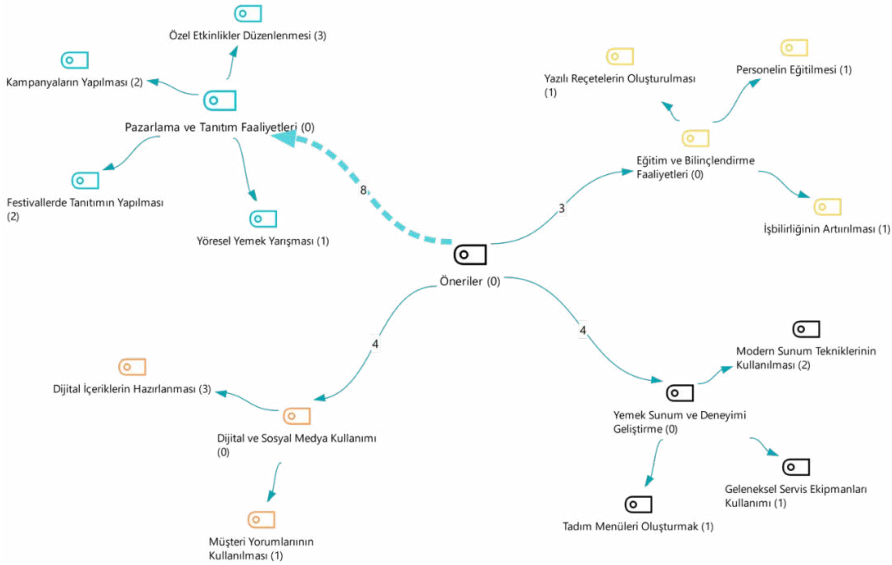
Katılımcılar yöresel yemeklerin sunumunda karşılaşılan zorlukların başında eğitilmiş personel eksikliği, hijyen, malzeme temini, ve otantik sunum için gerekli ekipmanların eksikliğinin geldiğini belirtmektedir. Yöresel yemeklerin

emek gerektiren hazırlık süreçleri, yüksek maliyetler ve kültürel farkındalığın eksikliği gibi etkenler, bu lezzetlerin doğru ve etkili bir şekilde sunulmasını zorlaştıran başlıca unsurlar arasında yer almaktadır.

3.3.10. YÖRESEL YEMEKLERE YÖNELİK ÖNERİLER

Katılımcılara “Yöresel yemeklerin işletmelerde daha fazla sunulması için önerileriniz nelerdir?” sorusu yöneltilmiştir. Bu hiyerarşik Kod-Alt Kod Modeli, “Öneriler” başlığı altında pazarlama ve tanıtım faaliyetleri, dijital ve sosyal medya kullanımı, yemek sunum ve deneyimi geliştirme, eğitim ve bilinçlendirme faaliyetleri olmak üzere dört başlık altında incelenmiştir.

Şekil 17. Yöresel Yemeklere Yönelik Önerilere İlişkin Kod Modeli



Pazarlama ve tanıtım faaliyetleri kategorisinde özel etkinlikler düzenlenmesi (3), kampanyaların yapılması (2), festivallerde tanıtım yapılması (2) ve yöresel yemek yarışması (1) kodları yer almaktadır. Özel etkinliklerin ve temalı gecelerin düzenlenmesi, yöresel yemeklerin misafirlere tanıtılması için etkili bir yöntemdir. Katılımcılar haftanın belirli günlerinde sadece yöresel yemeklerin sunulduğu menüler veya tadım günlerinin düzenlenmesinin müşteriler üzerinde olumlu bir etki yaratabileceğini belirtmiştir. Menüde yöresel yemeklere özel indirimler ve promosyonlar düzenlemek müşteri ilgisini artırabilir. Katılımcılar fiyat odaklı kampanyaların müşterilerin yöresel yemekleri tercih etmesini teşvik ettiğini ifade etmiştir. Ayrıca yöresel yemeklerin festivallerde ve yöresel yemek yarışmalarında daha fazla tanıtılması, bu yemeklerin popülerliğini artırabilir.

Bu tür organizasyonların yöresel mutfağın tanınırlığını artırarak daha geniş bir müşteri kitlesine ulaşılması sağlandığını vurgulanmıştır.

Dijital ve sosyal medya kullanımı kategorisinde dijital içeriklerin hazırlanması (3) ve müşteri yorumlarının kullanılması (1) kodları yer almaktadır. Yöresel yemeklerle ilgili eğitici videoların hazırlanması ve sosyal medya platformlarında paylaşılması, yemeklerin daha geniş kitleler tarafından tanınmasına katkı sağlamaktadır. Katılımcılar modern sunum teknikleriyle hazırlanan yöresel yemeklerin sosyal medyada paylaşılmasının müşteri ilgisini artıracaklarını belirtmiştir. Ayrıca olumlu müşteri yorumlarının sosyal medya ve web sitelerinde paylaşılması, yöresel yemeklere yönelik algıyı güçlendirebilir. Müşteri deneyimlerinin dijital platformlarda vurgulanması ile işletmelerin pazarlama stratejilerine katkı sağlayacağı ifade edilmiştir.

Yemek sunum ve deneyimi geliştirme kategorisinde modern sunum tekniklerinin kullanılması (2), geleneksel servis ekipmanlarının kullanılması (1) ve tadım menüleri oluşturmak (1) kodları yer almaktadır. Yöresel yemeklerin modern sunum teknikleriyle hazırlanması ve servis edilmesi görsel çekiciliği artırabilir. Katılımcılar bu tür uygulamaların özellikle turistik işletmelerde müşteri algısını olumlu etkilediğini belirtmiştir. Otantik tabaklar ve dekoratif araçların kullanılması yöresel yemeklerin görselliğini güçlendirerek müşterilere eşsiz bir deneyim sunabilir. Geleneksel sunum gereçlerinin yemeklerin otantik yapısını desteklediği ifade edilmiştir. Ayrıca küçük porsiyonlardan oluşan tadım menülerinin sunulması müşterilerin yöresel yemekleri keşfetmesini kolaylaştırmaktadır. Bu yaklaşım müşterilere farklı tatları deneme fırsatı sunmaktadır.

Eğitim ve bilinçlendirme faaliyetleri kategorisinde yazılı reçetelerin oluşturulması (1), personelin eğitilmesi (1) ve işbirliğinin artırılması (1) kodları yer almaktadır. Personele yönelik eğitim programlarının çalışanların yöresel yemeklere ilişkin bilgi ve becerilerini artırdığı ifade edilmiştir. Yöresel mutfak konusunda uzmanlaşmış kişilerle işbirliği yapmak, yemeklerin lezzet ve sunum kalitesini artırabilir. Bu tür işbirliklerin yöresel yemeklerin doğru bir şekilde tanıtılmasına katkı sağladığı belirtilmiştir. Ayrıca yazılı reçetelerin müşterilerin yemeklere olan ilgisini ve bilgi düzeyini artırmada etkili olduğu belirtilmiştir.

Aşağıda katılımcılara yönelik yorumlar yer almaktadır;

K1 kodlu katılımcı, personeline yöresel yemeklerin hazırlanması ve sunumu konusunda düzenli eğitimler vermeyi planladıklarını belirterek, *“Personelimize yöresel yemeklerin hazırlanması ve sunumu konusunda düzenli eğitimler verebiliriz.”* şeklinde ifade etmektedir.

K2 kodlu katılımcı, menüdeki yöresel yemeklerin tariflerini ve fotoğraflarını içeren broşürler hazırlamanın misafir ilgisini artıracığını belirterek, *“Menüdeki yöresel yemeklerin tariflerini ve fotoğraflarını içeren broşürler hazırlamak, misafirlerin ilgisini arttırabilir.”* demektedir.

K3 kodlu katılımcı, yöresel yemeklerin sunumunu daha çekici hale getirmek için geleneksel servis araçları ve dekorlar kullanmayı önererek, *“Yöresel yemeklerin sunumunu daha çekici hale getirmek için, geleneksel servis araçları ve dekorlar kullanabiliriz.”* şeklinde ifade etmektedir.

K4 kodlu katılımcı, yöresel yemeklerin tanıtımını artırmak için özel etkinlikler ve temalı geceler düzenlemeyi düşündüklerini belirterek, *“Yöresel yemeklerin tanıtımını artırmak için özel etkinlikler ve temalı geceler düzenleyebiliriz. Bu tiir etkinlikler, misafirlerin yöresel lezzetleri keşfetmesini teşvik eder.”* demektedir.

K5 kodlu katılımcı, menülerini zenginleştirmek için yöresel mutfakta uzmanlaşmış kişilerle iş birliği yapmayı planladıklarını belirterek, *“İşletmeler, menülerini daha da zenginleştirmek için yöresel mutfakta uzmanlaşmış kişilerle iş birliği yapabilirler.”* ifadesini kullanmaktadır.

K6 kodlu katılımcı, misafirlerin yöresel yemeklere ilgisini artırmak amacıyla eğitici videolar hazırlayıp sosyal medya platformlarında paylaşmayı düşündüklerini belirterek, *“Misafirlerimizin yöresel yemeklere daha fazla ilgi göstermesini sağlamak için, bu yemeklerle ilgili eğitici videolar hazırlayabilir ve sosyal medya platformlarında paylaşabiliriz.”* şeklinde ifade etmektedir.

K7 kodlu katılımcı, yöresel yemeklerin daha fazla sunulması için olumlu müşteri yorumlarını sosyal medya ve web sitelerinde paylaşabileceklerini ifade ederek, *“Yöresel yemeklerin daha fazla sunulması için, bu yemeklerle ilgili olumlu müşteri yorumlarını sosyal medya ve web sitemizde paylaşabiliriz.”* ifadesini kullanmaktadır.

K8 kodlu katılımcı, menüde yöresel yemeklere özel indirimler veya promosyonlar yaparak misafir ilgisini çekmeyi önererek, *“Menüde yöresel yemeklere özel indirimler veya promosyonlar yaparak müşterilerin ilgisini çekebiliriz.”* şeklinde ifade etmektedir.

K9 kodlu katılımcı, yöresel yemekleri festivallerde daha fazla sunarak misafirlerin ilgisini artırmayı düşündüklerini belirterek, *“Yöresel yemekleri festivallerde daha fazla sunarak misafirlerin ilgisini arttırabiliriz.”* şeklinde ifade etmektedir.

K10 kodlu katılımcı, yöresel yemekleri modern sunumlarla servis ederek ve bu sunumları sosyal medyada paylaşarak daha geniş kitlelere hitap edebileceklerini belirterek, *“Yöresel yemeklerin daha fazla tercih edilmesi için, bu*

yemekleri modern sunumlarla servis edebiliriz. Bu şekilde daha fazla ilgi çekebilir. Bu sunumları sosyal medya üzerinden paylaşarak daha geniş kitlelere hitap edebiliriz.” şeklinde açıklama yapmaktadır.

K11 kodlu katılımcı, haftanın belirli günlerinde sadece yöresel yemeklerden oluşan menüler sunmayı düşündüklerini belirterek, *“Haftanın belirli günlerinde sadece yöresel yemeklerden oluşan menüler sunulabilir.”* şeklinde ifade etmektedir.

K12 kodlu katılımcı, yöresel yemek tanıtımını artırmak amacıyla daha fazla festival ve yöresel yemek yarışması düzenlenebileceğini belirterek, *“Daha fazla festival ve yöresel yemek yarışmaları yapılabilir.”* ifadesini kullanmaktadır.

K13 kodlu katılımcı, kendi işletmelerinde olduğu gibi yöresel yemeklerden oluşan mini sunumlar hazırlayarak misafirlere tanıtmayı önererek, *“Bizim de yaptığımız gibi yöresel yemeklerden oluşan mini sunumlar hazırlanabilir.”* şeklinde ifade etmektedir.

K14 kodlu katılımcı, yöresel yemekler için özel indirimler sunmayı düşündüklerini belirterek, *“Yöresel yemekler için özel indirimler sunabiliriz.”* şeklinde ifade etmektedir.

K15 kodlu katılımcı, yöresel yemeklerin daha modern sunumlarla servis edilmesini önererek, *“Yöresel yemekleri daha modern sunumlarla servis edebiliriz.”* ifadesini kullanmaktadır.

K16 kodlu katılımcı, yöresel yemeklerin televizyon programlarında veya sosyal medya üzerinde tanıtılarak daha geniş kitlelere ulaştırılabileceğini belirterek, *“Yöresel yemeklerimizi televizyon programlarında veya sosyal medya üzerinde tanıtarak daha geniş kitlelere ulaşabiliriz.”* şeklinde ifade etmektedir.

K17 kodlu katılımcı, özel tadım günleri düzenleyerek misafirlere yöresel yemekleri keşfetme fırsatı sunmayı önererek, *“Özel tadım günleri düzenleyerek misafirlerimize yöresel yemeklerimizi deneme ve keşfetme fırsatı sunabiliriz.”* şeklinde ifade etmektedir.

Katılımcılar yöresel yemeklerin daha geniş kitlelere ulaşması ve ilgiyi artırması için birçok öneri sunmaktadır. Tanıtım etkinlikleri, temalı geceler, modern sunum teknikleri ve sosyal medya kullanımı gibi stratejilerle yöresel yemeklerin çekiciliği artırılabilirken, özel indirimler ve tadım günleri gibi uygulamalarla da misafirlerin ilgisi canlı tutulabileceği öneriler arasında yer almaktadır.

Sonuç ve Öneriler

Afyonkarahisar'ın yöresel yemeklerinin sunumunu etkileyen faktörler şehrin tarihsel, coğrafi ve kültürel birikimi ile doğrudan ilişkilidir. Araştırma sonucunda Afyonkarahisar mutfağının köklü gelenekler ve özgün malzemelerle şekillendiği, bölgenin tarım ve hayvancılık potansiyelinden beslenerek zengin ve çeşitli bir gastronomi kültürü oluşturduğu görülmektedir (Baytok vd., 2013; Ademoğlu ve Özkaya, 2021: 256). Şehrin UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına katılması, yerel mutfak kültürünün uluslararası ölçekte tanıtılmasına katkı sağlamış olup bu süreçte haşhaş, kaymak ve sucuk gibi karakteristik ürünlerin ön plana çıkması bölgenin gastronomik kimliğini desteklemiştir (Öner, 2019). Ayrıca Afyonkarahisar'da geleneksel çömlekler, bakır kaplar, sac ve kazan gibi yöresel araç gereçlerin mutfakta hâlâ kullanılmakta oluşu, geçmişten günümüze aktarılan kültürel mirası simgelemekte ve yemeklerin sunumuna özgünlük katmaktadır (Çınar ve Işın, 2023: 247). Coğrafi işaret tescili almış pek çok yerel ürün de bu mirasın korunduğunu ve değer gördüğünü göstermektedir (Kızıldemir, 2019: 650). Özellikle Afyonkarahisar mutfağında tüketiciye sağlanan yiyeceklerin sadece damak zevkine hitap etmekle kalmayıp aynı zamanda estetik unsurlar içermesi, yöresel yemeklerin sunumunda bir diğer önemli faktör olarak dikkat çekmektedir. Bu durum yerel yemeklerin turizme olan katkısını da artırarak ziyaretçilere benzersiz bir gastronomik deneyim sunmaktadır.

Afyonkarahisar'ın yöresel mutfağı, kendine özgü geleneksel tatları ve pişirme teknikleriyle sadece yerel halkın değil, aynı zamanda gastronomi turizmine ilgi duyan ziyaretçilerin de beğenisini kazanmıştır. Araştırma bölgedeki yöresel yemeklerin, sosyo-kültürel etkinliklerden beslenerek nesiller boyunca aktarıldığını göstermektedir. Özellikle düğün, nişan ve cenaze gibi toplumsal öneme sahip törenlerde sunulan yöresel yemekler, toplumsal birlikteliği pekiştiren bir araç olarak değerlendirilmektedir (Fidan ve Özcan, 2019: 77). Afyonkarahisar mutfağı, bölgeye özgü hammaddele hazırlanan çorba, et yemekleri, hamur işleri ve tatlı çeşitliliğiyle Türk mutfağında önemli

bir yere sahip olup bu unsurlar kentin coğrafi yapısı, iklim koşulları ve tarihsel etkileşimler ile şekillenmiştir (Kızıldemir, 2019: 649).

Yerel yemeklerin hazırlanmasında haşhaş, kaymak, sucuk ve çeşitli sebzeler gibi Afyonkarahisar’a özgü malzemeler kullanılmakta olup bu malzemelerin yörede yetiştirilmesi yerel ekonomiye ve tarıma da önemli bir katkı sağlamaktadır (Baytok vd., 2013). Aynı zamanda, bölgenin geleneksel üretim yöntemlerine dayalı yemek tarifleri, yerel ustaların bilgi ve becerileriyle harmanlanmakta böylece yerel kimlik korunmaktadır (Mutlu, 2022: 66). Özellikle Afyonkarahisar mutfağında haşhaşın tatlılardan hamur işlerine kadar geniş bir kullanım alanı bulması, bu ürünün bölgedeki gastronomi kültürünün ayrılmaz bir parçası olduğunu ortaya koymaktadır (İpek ve Arslan, 2012: 99).

Literatürde yapılan çalışmalara bakıldığında, yöresel yemeklerin sunumunda kullanılan araç-gereçlerin estetik ve işlevselliğinin yemek deneyimini doğrudan etkilediğini göstermektedir. Sac, bakır güğüm ve taş dibek gibi geleneksel araçlar, hem geleneksel lezzetlerin korunmasını sağlamakta hem de sunuma otantik bir nitelik kazandırmaktadır (Mutlu, 2022: 38). Bu bağlamda Afyonkarahisar mutfağı, yerel lezzetlerin tanıtılması ve turizm potansiyelinin artırılması için eşsiz bir değer sunmaktadır. Coğrafi işaret tescili almış ürünlerin koruma altına alınması, sadece yerel gastronominin değil aynı zamanda kültürel mirasın sürdürülebilirliğine katkı sağlamaktadır. Afyonkarahisar’da yöresel yemeklerin sunumuna etki eden faktörler, kültürel mirasın korunması ve turizmin desteklenmesi amacıyla büyük bir öneme sahiptir. Bu doğrultuda bölgenin gastronomik mirasını tanıtmak ve yaşatmak için gerekli çalışmaların devam ettirilmesi önerilmektedir.

Bu araştırma, Afyonkarahisar’da yöresel yemeklerin işletmelerde sunulmasını etkileyen faktörleri çok yönlü bir perspektifle ele almaktadır. Afyonkarahisar’ın gastronomi kültürü, bu yöresel lezzetlerin sadece lezzet sunumu değil, aynı zamanda kültürel mirasın korunması ve şehrin tanıtımına katkı sağlanması açısından işletmeler için stratejik bir değer taşımaktadır. Araştırma bulguları, işletmelerin yöresel yemekleri menülerinde bulundurmasının çeşitli motivasyonları ve karşılaştıkları zorlukları sistematik bir biçimde ortaya koymaktadır. Bu bağlamda yöresel yemeklerin sunumu, işletmelerin müşteri memnuniyeti, kültürel tanıtım, ekonomik getiri ve turizm katkısı gibi hedefleri doğrultusunda ele alınmıştır.

İşletmelerin yöresel lezzetleri sunum motivasyonları arasında öne çıkan faktör, Afyonkarahisar’ın kültürel kimliğini yansıtarak yerel mutfağın tanıtımına katkıda bulunma amacı olmuştur. Katılımcıların yorumları, yöresel yemeklerin yalnızca bir besin kaynağı değil aynı zamanda kültürel mirasın bir parçası olarak değerlendirildiğini ortaya koymaktadır. Özellikle Afyonkarahisar

mutfağının tanıtılması ve yerli-yabancı turistlerin ilgisini çekmek amacıyla işletmelerin menülerinde yöresel yemeklere sıkça yer verdikleri anlaşılmaktadır. Afyonkarahisar'ın gastronomi kenti kimliğini güçlendirme çabaları, hem bölgenin kültürel kimliğinin korunması hem de turizm potansiyelinin artırılması açısından önemli görülmektedir.

Bununla birlikte yöresel yemeklerin işletmelerde sunumuna dair bazı zorlukların bulunduğu görülmektedir. Özellikle nitelikli personel eksikliği ve deneyimli aşçılara ulaşmadaki güçlükler, bu süreci zorlaştıran temel unsurlardan biridir. Yöresel yemeklerin otantik bir şekilde sunulabilmesi için gerekli bilgi ve teknik donanım, çoğu işletme için zorlayıcı bir faktör olarak karşımıza çıkmaktadır. Bunun yanı sıra yöresel yemeklerin geleneksel sunum tekniklerinin modern hijyen standartlarıyla uyumsuz olabileceği ve hazırlık sürecinin uzun olması gibi operasyonel engeller de bu süreci zorlaştırmaktadır. İşletmelerin bu zorluklarla başa çıkmak adına hem modern sunum tekniklerinden hem de çeşitli eğitim ve promosyon stratejilerinden faydalandığı görülmektedir.

Araştırmada elde edilen bulgular, yöresel yemeklerin sunumunda estetik faktörlerin önemini de vurgulamaktadır. Katılımcıların birçoğu yöresel yemeklerin yalnızca lezzet odaklı değil, aynı zamanda görsel olarak da cazip bir biçimde sunulmasının müşteri memnuniyetini artırdığını belirtmiştir. Bu bağlamda modern sunum teknikleri ve estetik tabak düzenlemeleri gibi unsurlar, yöresel yemeklerin pazarlama stratejisi içinde önemli bir yer tutmaktadır. Ayrıca sosyal medya gibi dijital platformlarda yapılan tanıtımlar, yöresel yemeklerin bilinirliğini artırarak daha geniş kitlelere ulaşmasını sağlamaktadır. Katılımcılar yöresel yemeklerin sosyal medya platformlarında ve gastronomi etkinliklerinde tanıtılmasının hem işletmenin marka imajını güçlendirdiğini hem de Afyonkarahisar'ın gastronomi kimliğine katkı sağladığını ifade etmişlerdir.

Araştırma yöresel yemeklerin tercih edilme sebeplerine dair müşteri perspektifini de içermektedir. Müşterilerin yöresel yemekleri tercih etmelerinin başlıca nedenleri arasında yerel lezzetleri deneyimleme arzusu ve sağlıklı, doğal gıdalar tüketme isteği öne çıkmaktadır. Bu durum günümüzde giderek artan sağlıklı yaşam trendinin yöresel yemeklere olan ilgiyi artırdığını göstermektedir. Ayrıca yöresel yemeklerin müşterilere "ev sıcaklığı" hissi sunması, işletmelerin müşteri ilişkileri açısından değerli bir katkı sağlamaktadır. Müşteriler yöresel yemekleri deneyimleyerek kültürel bir yakınlaşma hissetmekte ve bu tür yemeklerin işletmelerde sunulmasını desteklemektedir.

Araştırmada yapılan kapsamlı analiz Afyonkarahisar'daki yöresel yemek sunumunun işletmeler için çok boyutlu bir stratejik öneme sahip olduğunu ve bu süreci etkileyen faktörlerin kültürel, estetik, ekonomik ve operasyonel boyutlarda değerlendirildiğini göstermektedir. Araştırmanın bulguları işletmelere yöresel

yemeklerin sunumunu optimize etme konusunda değerli bilgiler sunmakta ve bu alanda yapılacak daha geniş kapsamlı çalışmalara katkı sağlamaktadır. Araştırma sonucunda yöresel lezzetlerin tanıtılması, kültürel mirasın yaşatılması ve turizm alanındaki potansiyelin değerlendirilmesi açısından işletmelerin sürdürülebilir stratejiler geliştirmesi gerektiği görülmektedir.

Araştırma sonucunda yöresel yemeklerin işletmelerin menülerinde düzenli olarak yer almasının yalnızca gastronomi turizmi açısından değil aynı zamanda yerel halkın kültürel kimliğini koruma ve yaygınlaştırma açısından önemli bir rol oynadığı anlaşılmaktadır. Afyonkarahisar özelinde yapılan bu çalışmada işletmelerin yöresel yemek sunumunu etkileyen faktörlerin dikkatle ele alınması, bölgenin gastronomi kimliğinin sürdürülebilirliğini sağlamada büyük bir etkiye sahiptir. Katılımcıların yöresel yemeklerin sunumunun güçlendirilmesi için sosyal medya, özel tanıtım etkinlikleri ve müşteri geri bildirimlerinin etkin bir şekilde kullanılması gerektiğini vurgulamaları bu alandaki gelişime yönelik önemli bir öneri sunmaktadır. Özellikle sosyal medya aracılığıyla pozitif müşteri yorumlarının paylaşılması, işletmelerin yöresel yemekleri daha geniş kitlelere tanıtabilmesi için etkili bir yöntem olarak değerlendirilmektedir. Dijital pazarlamanın gücünden faydalanarak yöresel yemeklerin tanıtılması, yerel gastronomi kültürünün daha geniş bir kitleye ulaşmasına olanak tanımaktadır. Ayrıca işletmelerin yöresel yemeklerin sunumunda farklı pazarlama stratejileri geliştirmesi, müşterilerin dikkatini çekmek ve tercih edilme sıklığını artırmak için önemli bir avantaj sağlamaktadır. Örneğin, bazı işletmelerin belirli günlerde yöresel yemeklere özel tadım etkinlikleri düzenlemeyi önerdiği, bazı işletmelerin ise yöresel yemeklere özel indirim ve promosyonlar sunarak müşteri ilgisini artırmayı hedeflediği görülmektedir. Bu tür yenilikçi pazarlama yöntemleri, yöresel yemeklerin sadece belirli bir müşteri kitlesine değil, gastronomi alanında meraklı olan daha geniş bir kitleye ulaşmasını sağlamakta ve müşterilere yeni deneyimler sunarak yöresel yemeklerin tanıtımını güçlendirmektedir.

Bu araştırmanın bir diğer önemli bulgusu ise yöresel yemeklerin sunumu ve hazırlanmasında karşılaşılan zorluklar olmuştur. Yöresel lezzetlerin hazırlanmasında tecrübe ve bilgi gerektiren özel tariflerin kullanılması, deneyimli personel ihtiyacını artırmakta ve bu alanda eğitilmiş iş gücüne duyulan ihtiyaç ortaya koymaktadır. İşletmelerin yöresel yemekleri geleneksel tariflere uygun bir şekilde sunabilmesi için bölgesel mutfağı tanıyan yerel aşçılarla iş birliği yapması veya personel eğitimine yatırım yapması gerektiği sonucuna ulaşılmıştır. Bu durum yerel tariflerin korunması ve gelecek nesillere aktarılmasında işletmelerin üstlendiği sorumluluğu vurgulamaktadır. Afyonkarahisar’ın gastronomik zenginliğini yaşatmak ve bu lezzetleri gelecek nesillere taşımak yemeklerin orijinal tariflere sadık kalınarak sunulmasını sağlamakla mümkündür. Bu bağlamda yöresel yemeklerin doğru ve özgün biçimde sunulmasını engelleyen

unsurlara yönelik stratejilerin geliştirilmesi, işletmelerin uzun vadede kültürel mirası koruma misyonuna katkıda bulunacaktır.

Araştırma sonucunda Afyonkarahisar'daki yöresel yemek sunumuna yönelik bu çalışma gastronomi turizmi ile kültürel mirasın korunması arasında güçlü bir bağ olduğunu ortaya koymaktadır. Yöresel yemeklerin işletmelerde sürekli olarak yer almasının hem bölgeye özgü kültürel öğelerin yaşatılmasına hem de turizm gelirlerinin artırılmasına katkı sağladığı görülmektedir. Bu nedenle yöresel lezzetlerin tanıtılması ve sürdürülebilir bir gastronomi turizmi oluşturulması amacıyla işletmelerin yenilikçi sunum teknikleri, dijital pazarlama stratejileri ve eğitilmiş personel istihdamı gibi alanlarda yatırım yapmaları gerektiği sonucuna ulaşılmaktadır. Ayrıca bu araştırma yöresel yemeklerin tanıtımı konusunda daha geniş kapsamlı politikalar geliştirilmesinin önemini vurgulamakta ve yöresel gastronomi alanında yapılacak çalışmalar için yol gösterici bir kaynak olarak değerlendirilmektedir. Bu sonuçlar hem Afyonkarahisar hem de diğer bölgelere yönelik gastronomi turizmi stratejilerinin geliştirilmesine katkı sunabilir ve yerel mutfak mirasının korunmasına yönelik daha bilinçli adımlar atılmasına olanak tanıyabilir.

Öneriler;

1. Sosyal Medya ve Dijital Pazarlama Stratejilerinin Geliştirilmesi: Afyonkarahisar yöresel yemeklerinin tanıtımı için sosyal medya kullanımının yaygınlaştırılması, olumlu müşteri geri bildirimlerinin sosyal medya platformlarında paylaşılması ve yöresel yemeklerin dikkat çekici görsellerle tanıtılması önerilmektedir. Böylece hem yerel hem de ulusal düzeyde geniş bir kitleye ulaşılması sağlanabilir.

2. Özel Etkinlik ve Festivallerin Sıklığının Artırılması: Yöresel yemeklerin daha fazla kişiye ulaşması için yöresel yemek festivalleri, tadım günleri ve gastronomi etkinliklerinin sayısının artırılması önerilmektedir. Bu etkinlikler hem yöre halkının katılımını sağlamak hem de turizm gelirlerini artırmada etkili olabilir.

3. Yöresel Yemeklerin Menüye Dahil Edilmesi İçin Ekonomik Destekler: Küçük işletmelere yöresel yemekleri menülerine dahil etmeleri ve bu yemeklerin tanıtımı için devlet veya yerel yönetimler tarafından sağlanacak teşvik ve desteklerin artırılması önerilmektedir. Böylece yerel gastronomi, ekonomik açıdan da desteklenmiş olur.

4. Yöresel Yemek Sunumu İçin Personel Eğitimi: Yöresel yemeklerin doğru ve özgün biçimde sunulabilmesi için işletmelerde çalışan personele yönelik yöresel yemek hazırlama, sunum teknikleri ve hijyen standartları konularında

eğitim programları düzenlenmesi önerilir. Böylece nitelikli iş gücü sağlanarak hizmet kalitesi artırılabilir.

5. Modern Sunum Teknikleriyle Yöresel Yemeklerin Sunumunun Geliştirilmesi: Yöresel yemeklerin modern sunum teknikleriyle görsel olarak daha cazip hale getirilmesi önerilmektedir. Özellikle turistlerin ilgisini çekmek amacıyla yöresel yemeklerin daha estetik sunulması, bu yemeklere olan talebi artırabilir.

6. Geleneksel Lezzetlerin Otantik Sunumlarla Desteklenmesi: Yöresel yemeklerin Afyonkarahisar kültürünü yansıtacak otantik servis araçları, geleneksel tabaklar ve dekoratif unsurlarla sunulması, yerel mutfak kültürünün yaşatılması ve turistlerin ilgisinin çekilmesi açısından önemli olabilir.

7. Yöresel Yemeklerin Tanıtımı İçin Eğitim ve Bilinçlendirme Çalışmaları: Yerel halkın ve işletmelerin yöresel lezzetlere olan ilgisini artırmak için eğitim programları ve bilinçlendirme çalışmaları düzenlenebilir. Böylece, yöresel yemeklerin korunması ve yaygınlaşması konusundaki farkındalık artırılabilir.

8. Menülerde Yöresel Yemeklerin Günlük veya Haftalık Olarak Sunulması: Yöresel lezzetlerin menülerde sürekli olarak yer alması için işletmelerin bu yemekleri günlük veya haftanın belirli günlerinde sunmaları teşvik edilmelidir. Bu düzenleme, müşterilere sürekli yöresel yemek deneyimi sunarak bu yemeklerin tanıtımına katkıda bulunabilir.

9. Müşteri Geri Bildirimlerine Dayalı İyileştirmeler: Yöresel yemek sunumu konusunda müşteri geri bildirimlerinin düzenli olarak değerlendirilmesi ve bu doğrultuda menüde güncellemeler yapılması önerilmektedir. Bu sayede, yöresel yemekler müşteri taleplerine uygun olarak sürekli iyileştirilebilir.

10. Gelecek Araştırmalar İçin Çeşitli Tematik Analizler: Gelecek çalışmalarda, farklı şehirlerdeki yöresel yemeklerin sunum stratejileriyle karşılaştırmalı analizler yapılabilir. Bu tür çalışmalar, bölgesel farklılıkların ve kültürel etkilerin yöresel yemeklerin sunumu üzerindeki etkilerini değerlendirmek için faydalı olabilir.

11. Yöresel Yemeklerin Sağlık ve Doğallık Unsurları Üzerine Çalışmalar: Yöresel yemeklerin sağlık ve doğallık gibi unsurlarının ön plana çıkarılması, bu lezzetlerin pazarlama gücünü artırabilir. Bu konuda yapılacak araştırmalar, yöresel yemeklerin sağlıklı yaşam trendleri ile nasıl uyum sağladığını gösterebilir.

12. Yöresel Yemeklerin Kültürel Mirasın Korunmasına Katkısı Üzerine Araştırmalar: Yöresel lezzetlerin sadece gastronomi turizmi açısından değil aynı zamanda kültürel mirasın korunması bağlamında değerlendirilmesi için

araştırmalar yapılması önerilmektedir. Bu tür çalışmalar yerel yemeklerin kültürel mirasın korunmasına katkı sağlayan stratejik önemini ortaya koyabilir.

Bu öneriler Afyonkarahisar’da yöresel yemeklerin sunumunu daha etkili kılmak için işletmelere ve araştırmacılara yol gösterici olabilir ve bölgenin gastronomi kültürünü desteklemeye katkı sağlayabilir.

Kaynakça

- Ademoğlu, A. (2023). *Türk Dünyası Mutfak Kültürü*, (1. Baskı), Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Ademoğlu, A., ve Özkaya, F. D. (2021). Özel Gün Ve Tören Yemekleri: Ethnic Foods Dergisi Üzerine Bir İnceleme. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 4(2), 248-257.
- Afyonkarahisar Belediyesi (2023). *Afyonkarahisar Belediyesi, Afyonkarahisar: gastronomi*. <https://www.afyon.bel.tr/proje-d/0/214/engelsiz-gastronomi-mutfagi-ve-terapi-merkezi> (Erişim Tarihi: 24.03.2024):
- Akdemir, N. (2018). *Yöresel Mutfağın Turizm Ürünü Olarak Kullanımı ve Bölgesel Kalkınmaya Katkısı*. (Doktora Tezi). Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.
- Akın, G., Özkoçak, V. ve Gültekin, T. (2015). Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi. *Antropoloji*, (30), 33-52.
- Akın, N. ve Bostancı, B. (2017). Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı Kapsamında Gaziantep: Mevcut Raporlar Bağlamında Bir Değerlendirme. *Süleyman Demirel Üniversitesi Vizyoner Dergisi*, 8(19), 110-124.
- Akkor, Ö. (2017). *Ömür Akkor ile Osmanlı'dan Günümüze Türk Mutfağı*. İstanbul: Olimpos Yayınları.
- Albayrak, A. N. (2021). *Gıda Saklama Yöntemlerinde Farklılıkların Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma: Afyonkarahisar Örneği*, (Yüksek Lisans Tezi), Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyonkarahisar.
- Altinel, H. (2009). *Gastronomide Menü Yönetimi*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), *İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul*.
- Arslan, Ö. (2010). *Yabancı Turistlerin Yiyecek İçecek İşletmeleri, Personeli Ve Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Değerlendirilmesi: Alanya Örneği* (Yüksek Lisans Tezi), Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Artam, A. (2024). *Afyon sucuğu ve Afyon kaymağı hakkında*. <http://www.lokantalarim.net/bilgi-bankasi/afyon-sucugu-ve-afyon-kaymagihakkinda>, (Erişim Tarihi: 05.05.2024).

- Atalkın, B. (2023). *Afyonkarahisar'ın Yöresel Yemeklerinin Ve Hikayelerinin Gastronomi Turizmi Açısından İncelenmesi*, (Yüksek Lisans Tezi), Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyonkarahisar.
- Aydın, E. (2015). *Gastronomi Turizminin Şehir Markalaşmasına Etkisi: Afyonkarahisar İli Örneği*, (Yüksek Lisans Tezi), Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyonkarahisar.
- Bahçeci, V. (2015). *Restoranların Menü Planlaması, Fiyatlandırması Ve Analizi Üzerine Yaklaşımları: İzmir İlinde Bir Araştırma*, (Yüksek Lisans Tezi). Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Baldan, F. (2023). *Örtü Altında Yetiştirilen Kırazların Fenolojik Ve Pomolojik Özellikleri İle Meyve Uçucu Bileşiklerinin Dönemsel Değişimi*, (Yüksek Lisans Tezi), Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Çanakkale.
- Bayar, E. (2024). *Afyonkarahisar İli Yöresel Yemeklerinin Beş Farklı Besin Ögesi Örüntü Profili İle Değerlendirilmesi*, (Yüksek Lisans Tezi), Hasan Kalyoncu Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, İstanbul.
- Baydeniz, E. (2023). *Yerel Halk Ve Ziyaretçilerin Duygusal Yiyecek Aidiyeti Gastronomi İmajına Yönelik Algıları İle Somut Olmayan Kültürel Miras Kapsamındaki Tutumlarının İncelenmesi: Afyonkarahisar Örneği*, (Doktora tezi), Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyonkarahisar.
- Baydeniz, E., Kılıcı, L., ve Çelik, S. (2023). Yerel Mutfak Algısı Gastro Aktivite Ve Gastro Deneyimin Destinasyon Marka İmajına Etkisi: Afyonkarahisar Örneği. *Safran Kültür Ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 133-153.
- Baydeniz, E., ve Sandıkcı, M. (2023). Importance of Turkish Delight and Afyon Cream from Intangible Cultural Heritage Elements for Afyonkarahisar. *Turkish Academic Research Review*, 8(2), 998-1013.
- Baysal, A. (1990). *Beslenme kültürümüz* (Vol. 16). Ankara: Kültür Bakanlığı.
- Baysal, A. (2001). *Türk ve Çin Mutfağının Karşılaştırılması, İçinde; Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2000*, Ankara: Türk Halk Kültürü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Baytok, A., Pekiyan, A., Yılmaz, H., Başat, H., Emren, A., Çelik, T., ... ve Uyan, M. (2013). Afyonkarahisar Yemek Kültürü. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Yayın*, (83).
- Baytok, A., Pelit, E., ve Cerit, A. (2020). Afyonkarahisar Mutfağının Turizm Eğitimi Alan Öğrenciler Tarafından Bilinme Ve Tadılma Durumlarının Tespiti Üzerine Bir Araştırma: Afyon Kocatepe Üniversitesi Örneği, *Journal Of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(1), 501-522.
- Belge, M. (2016). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Benli, S. (2019). Yiyecek-İçecek Sektörü. *Atatürk Üniversitesi Açık Öğretim Fakültesi Yayınları*.

- Beşirli, H. (2010). Yemek Kültür ve Toplum, *Milli folklor Dergisi*, 22(87), 159-169.
- Bıykoğlu, A. (1997). *Afyon Gezekleri*, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyonkarahisar.
- Bilgin Y. ve Kethüda Ö. (2017). Restoran İşletmelerinde Hizmet Kalitesinin Müşteri Memnuniyetine ve Sadakatine Etkisi: Oba Restoran Örneği, *Çankırı Karatekin Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 7(2), 147- 170.
- Bilgin, A. (2008), Seçkin Mekanda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları, (154-17.yüzyıl). Yemek kitabı. Edt. M. Sabri Koz. İstanbul: Kitabevi yayınları, c. 1. ss.78-117.
- Boyraz, M. (2019). Coğrafi işaretli ürünler: Afyonkarahisar, *International Journal Entrepreneurship and Management Inquiries*, 3(4), 26-46.
- Boyraz, M., Çetin, A., Mutlu, H., ve Soybalı, H. H. (2018). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Workshop Etkinlikleri Algısının Değerlendirilmesi: Afyon Kocatepe Üniversitesi Örneği *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(4), 132-149.
- Bulgan, B. (2021). *Mutfak Kültürünün Şehir Markalaşması Oluşturmadaki Etkisi: Afyonkarahisar Üzerine Bir Araştırma* (Yüksek Lisans Tezi), Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Büyükkşalvarcı, A., Şapçılar, M. C. ve Yılmaz, G. (2016). Yöresel Yemeklerin Turizm İşletmelerinde Kullanılma Durumu. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(4), 165-181.
- Cihan, A., Yılmaz, H., ve Denктаş, S. (2017). Afyonkarahisar'ın gastronomi turizmi açısından tanıtılmasında geleneksel ve yenilikçi gıda ürünlerinin kullanılması. *Avrasya Bilimler Akademisi Sosyal Bilimler Dergisi*, (Özel Sayı), 219-233.
- Çakmak, S. (2021). *Beş Yıldızlı Resort Otel Menülerinde Yöresel Ekmeklerin Kullanım Düzeyi: İzmir İli Örneği*, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon Rekabetçiliği Ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 1(2), 39-51.
- Çelik, S., Kart, N., ve Sandıkcı, M. (2021). Yerel Restoran İşletmecilerinin Afyonkarahisar'ın" UNESCO Gastronomi Şehri "Unvanına Yönelik Görüşlerinin Değerlendirilmesi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(4), 2300-2319.
- Çelik, S., Sandıkcı, M., ve Cerit, A. (2020). Esnaf Lokantalarında Otantiklik: Aşçı Bacaksız Örneği, *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(2), 1291-1305.

- Çılğinoğlu, H. (2023). Öz Uyum Ve Kendini Keşfetme Duygusunun Marka Deneyimine Etkisi: Gastronomi Şehri Afyonkarahisar Örneği *Journal Of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(3), 1809-1826.
- Çınar, Z. ve Işın, A. (2023) *Afyonkarahisar Mutfak Kültürü ve Karakteristik Özellikleri*, <https://www.researchgate.net/publication/372629285>, 246-262.
- Çıtak, B., ve Sandıkcı, M. (2020). Afyonkarahisar Mutfağının Yöresel Çorbaları Ve Diğer Şehirlerle Karşılaştırılması. *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 23(2), 256-270.
- Çiftçi, N. (2019). *Tören Yemeklerinin Bilinirliği Üzerine Kuşaklar Arasındaki Farklılıkların Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma: Afyonkarahisar ili örneği*, (Yüksek Lisans Tezi), Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyonkarahisar.
- Çorbacıoğlu, C. (1984). *Lokanta Yönetimi ve Salon Hizmetleri, Otel Yönetimi Seminerleri Konuşma Metinleri*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Eğitim Dairesi Başkanlığı Yayını.
- Denizer, D. (2005). *Konaklama İşletmelerinde Yiyecek Ve İçecek Yönetimi*. Detay Yayıncılık.
- Denk, E. (2023). Erzurum Mutfak Kültürünün Sahip Olduğu Zenginliğin Mutfak Turizmi Açısından Farkında Olmak: Culinary Culture. *Uluslararası Turizm, Ekonomi Ve İşletme Bilimleri Dergisi (İjtebs)* 7(2), 59-79.
- Dikmen Boyraz, H. ve Sandıkcı, M. (2023). Coğrafi İşaretle Ürünlerin Somut Olmayan Kültürel Miras Türk Mutfak Kültürü Unsurlarıyla Karşılaştırılması: UNESCO Gastronomi Şehri Afyonkarahisar İli Örneği. *Tourism and Recreation*, 5(2), 172-185.
- Doğan, M. (2010). *Ekomüze Odaklı Sürdürülebilir Destinasyon Ve Gökçeada Üzerine Bir Uygulama*, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çanakkale.
- Doğaner, A. (2021). Türk Halk Kültüründe Ocak Taşı, Sacayağı ve Sac. *Tam Metin Bildirileri*, 1.
- Erdek, F. (2011). *Yiyecek İçecek İşletmelerinin Pazarlama Faaliyetlerinde Yöresel Mutfağın Kullanımı* (Yüksek Lisans Tezi), Trakya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Erdinç, S. B. (2009). Konaklama İşletmelerinde Yiyecek-İçecek Maliyet Analizi. *Suleyman Demirel University Journal of Faculty of Economics & Administrative Sciences*, 14(1).
- Ertürk, M. (2018). *Türk Mutfağının İncileri*. Tadında Anadolu BTA.
- Fidan, S., ve Özcan, F. (2019). Gastronomi Kenti Gaziantep'te Özel Gün Yemekleri Üzerine Bir Araştırma. *Journal of International Social Research*, 12(67).

- Gökgöz, H. (2017). *Afyonkarahisar'da Gastronomi Sunumunun Geliştirilmesi: Unesco Gastronomi Kenti Gaziantep Rehberliğinde Bir Değerlendirme*. (Yüksek Lisans Tezi). Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyonkarahisar.
- Gökova, U. (2007). Coğrafi İşaretler Ve Ekonomik Etkileri: Türkiye Örneği. *Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 21(2), 141-160.
- Guerrero, L., Guardia, M.D., Xicola, J., Verbeke, W., Vanhonacker, F., Zakowska-Biemans, S., Sajdakowska, M., Sulmont-Rosse, C., Issanchou, S., Contel, M., Scalverdi, M.S., Granli, B.S. and Hersleth, M. (2009). Consumer-Driven Definition Of Traditional Food Products And Innovation In Traditional Foods. A Qualitative Cross-Cultural Study. *Appetite*, 52, 345-354.
- Gül, K., ve Ergün, H. (2010). Endüstriyel Yiyecek İşletmelerinde Maliyet Azaltıcı Yeni Yöntemler Ve Bir Uygulama. *Muhasebe ve Finansman Dergisi*, (45), 127-145.
- Güner, D., ve Çılğınoglu, H. (2023). Gastronomi şehri Afyonkarahisar ve slow food Nuh'un Ambarı Projesindeki yeri. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1), 281-300.
- Gürman, Z. (2019). Afyonkarahisar İli Ev Ekmegi Yapımı ve Kullanılan Gereçler, 8. *Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumu*, ss. 1242-1249.
- Güzel, Ö. S. (2017). *Yiyecek İçecek İşletmelerinde Fiziksel Çevrenin Algılanan Değeri, Müşteri Memnuniyeti Ve Sadakati Üzerine Etkisi: İstanbul'daki Birinci Sınıf Restoran İşletmelerinde Bir Araştırma*, (Doktora Tezi). İstanbul Üniversitesi, İstanbul.
- Halıcı, N. (1999). *Siniden tepsie: klasik Türk mutfağı*. Usaş.
- Hammersley, M. & Atkinson, P. (2019). *Ethnography: Principles in practice*. Routledge.
- İlban, M. O., ve Savgın, C. U. (2020). Nerede O Eski Mutfaklar. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 17(3), 509-523.
- İpek G., ve Arslan N. (2012). Gıda Maddesi Olarak Haşhaş (Papaver somniferum L.) Tohumunun Değerlendirilmesi. *Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi*, (2), 99-101.
- İpekçioğlu, V. (2009). *Afyonkarahisar'da Tüketime Sunulan Afyon Kaymaklarında Bazı Patojen Bakterilerin Aranması* (Yüksek Lisans Tezi), Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Afyonkarahisar.
- Karakaya, H. (2022). *Geleneksel Ekolojik Bilginin Hayata Yansıması: Afyonkarahisar Yöresinde Doğal Yöntemlerle Yoğurt Yapma Teknikleri*. Kaz Dağları Ve Geleneksel Ekolojik Bilgi, 127.
- Kart, N., Saraç, Ö., Pamukcu, H., Ve Sandıkcı, M. (2022). Afyon Sucuğu Üreticilerinin Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Coğrafi İşaret

- Tesciline Yönelik Algıları. *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24(1), 381-404.
- Kayacan, B. (2022). *Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği, Ekmeğin Köyde Ve Yerel İşletmelerde Üretimi İle Yerel Piyasada Satılan Ekmeklerin Bazı Duyusal Özelliklerinin İncelenmesi*, (Yüksek Lisans Tezi), Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyonkarahisar.
- Kayacan, H. C., ve Demirbaş, N. (2021). Tüketicilerin Yöresel Gıdalar İçin Gıda Güvenliği Algısı: Bir Literatür Araştırması, *XV. IBANESS, Plovdiv/Bulgaristan*, 29-30.
- Kelson, A. (1994). The Ten Commandments for Menu Success, *Restaurant Hospitality*, 78(7), 103.
- Kılıç, B., ve Güler, E. G. (2021). Türkiye’de Gastronomik Hediyeleşme Süreci: Afyonkarahisar Örneği. *Meriç Uluslararası Sosyal ve Stratejik Araştırmalar Dergisi*, 5(14), 224-250.
- Kılıç, B., ve Güler, E. G. (2022). Hatıra Paranın Gastronomi Temalı Yaratıcı Kentlerin Pazarlanmasındaki Rolü: Gastronomi Şehri Afyonkarahisar Türkiye Örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 87-105.
- Kılınç, O. ve Çavuş, Ş. (2019). Yiyecek İçecek Sektörüne Genel Bakış. Sarıışık, M., Çavuş, Ş. ve Karamustafa, K. (Eds.) .Profesyonel Restoran Yönetimi: İlkeler, Uygulamalar ve Örnek Olaylar (ss:1-34) içinde.2.baskı Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kızıldemir, Ö. (2019). Afyonkarahisar Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*.
- Koçak, N. (2012). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi*, (5. Baskı), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Koçbek, A. D. (2005). *Yiyecek ve İçecek Sektöründe Hizmet Kalitesi Ve Müşteri Memnuyeti: Etnik Restoranlara Yönelik Bir Araştırma*, (Doktora Tezi). Anadolu Üniversitesi, Eskişehir.
- Kolektif yazar (2021). *Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı*. Ankara: Kütüphaneler ve Yayınevleri Genel Müdürlüğü.
- Kozak, M. A., ve Korkmaz, E. (2008). Otel Mutfaklarında Haşhaşın Kullanımı İle İlgili Bir Değerlendirme: Afyonkarahisar Ve Yakın Çevredeki İller Örneği. N. Kozak (Editör), içinde Prof. Dr. Fermani Maviş Anı Kitabı, 115-136.
- Köşklü, Z. (2010). Geçmişten Günümüze Erzurum’da Bakırcılık ve Bakır Kaplar. *Sanat Dergisi*, (8), 107-120.
- Kurt, A., ve Özdemir, S. (1988). Erzurum’da Yapılıp Satılan Kaymakların Bileşimi Ve Mikrobiyolojik Kalitesi. *Gıda*, 13(3).
- Küçükaslan, N. (2011). *Yiyecek İçecek İşletmelerinde Mutfak Hizmetleri Yönetimi* (2. Baskı). Bursa: Alfa Akademi.

- Küçükkömürler, S., Şırvan, N. B., ve Sezgin, A. C. (2018). Dünyada ve Türkiye’de Gastronomi Turizmi. *Uluslararası Turizm Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 2(2), 78-85.
- Mutlu, H. (2022). *Afyonkarahisar Gastronomi Envanteri Oluşturularak Gastronomi Rotalarının Belirlenmesi*, (Doktora Tezi), Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyonkarahisar.
- Mutlu, H. (2023). Afyonkarahisar’da Yenilebilir Yabani Otlar Ve Tüketim Biçimleri. *Journal Of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(2), 1696-1726.
- Mutlu, H., ve Sandıkcı, M. (2023). Gastronomi Rotaları Ve Önemi: Afyonkarahisar Örneği, *Journal Of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(4), 3233-3261.
- Mutlu, H., ve Sandıkcı, M. (2022). Gastronomi Envanteri Oluşturulması: Gastronomi Şehri Afyonkarahisar Örneği, *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 10(2), 1168-1195.
- Mutlu, S. A. (2023). *Unesco Gastronomi Kenti Kriterleri Rehberliğinde Gastronomi Yönetim Modeli Geliştirilmesi: Afyonkarahisar Örneği*, (Doktora tezi), Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyonkarahisar.
- Mutlu, A. S. (2024). Gastronomi Kenti Şehri Konulu Makalelerin Maxqda İle Bibliyometrik Analizi. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 9(2), 169-188.
- Mutlu, A. S., ve Sandıkcı, M. (2024). UNESCO Gastronomi Kenti Kriterleri Rehberliğinde Gastronomi Eylem Planı Afyonkarahisar Örneği. *Uluslararası Turizm, Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 8(2), 96-114.
- Naskali, E., ve Arçın, S. M. (2017). *Kahve Yanında Bir Lokum*, Dergah Yayınları.
- Nasrattinoğlu, İ. Ü. (1974). *Anamın (Afyonkarahisar) Yemekleri*. Ankara: Ünal Matbaası
- Nasrattinoğlu, İ. Ü. (1975). *Afyonkarahisar’da Evlenme Töreleri*. Ankara.
- Nebioglu, O. (2016) *Yerel Gastronomik Ürünlerin Turizmde Kullanılmasını Etkileyen Faktörler*. (Yayınlanmamış Doktora Tezi). Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya.
- Ninemeyer, J. D. (1998). *Food and Beverage Controls* (4. Basım). Orlando: Educational Institute of the Amer Hotel.
- Öner, S. (2021) *Afyon Mutfağından Dünya Mutfağına Lezzet yolculuğu*, Remzi Kitabevi.
- Özbek, M. (2013). *Beslenme Kültürü Ve İnsan: Niçin Sağlıksız Besleniyoruz?*. Alter Yayıncılık.
- Özbey, Z., ve Köşker, H. (2021). Türk Mutfak Kültüründe Çorba Ve Coğrafi İşaretli Çorbalar Üzerine Bir Değerlendirme. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 5(3), 471-489.

- Özdemir, Ş., ve Karaca, Y. (2009). Kent Markası ve Marka İmajının Ölçümü: Afyonkarahisar Kenti İmajı Üzerine Bir Araştırma. *Afyon Kocatepe Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 11(2), 113-134.
- Özer, H., Turan, Ö., ve Yener, S. (2018). Zonguldak'ın Yöresel Yemek İsimleri Üzerine Bir İnceleme. *Electronic Turkish Studies*, 13(12).
- Özkan, F. (2019). *Gastronomik Kimlik Oluşturmada Coğrafi İşaretli Ürünlerin Etkisi: Afyonkarahisar Örneği*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyonkarahisar.
- Özkaya, F. D., ve Cömert, M. (2017). *Türk Mutfağında Yolculuk*. Detay Yayıncılık.
- Özkök, G. A., Maden, B., ve Yalçın, S. (2020). A Regional Food of Afyonkarahisar Cuisine: Sausage Doner Kebab. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 301-313.
- Öztürk, A. (2006). *Restoran İşletmelerinde Siparişlerin Elektronik Ortamda Alınmasının İşletme Performansı Üzerine Etkileri ve Afyonkarahisar Özdilek A.Ş. de Bir Uygulama*, (Yüksek Lisans Tezi). Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyonkarahisar.
- Rey, A.M., Wiealand, F., & Ninemeier, J.D. (1985). Managing Service In Food And Beverage Operations. (No Title).
- Rızaoglu, B., ve Hançer, M. (2005). *Menü ve Yönetim*. Detay Yayıncılık.
- Sandıkçı, M. (2023). *Gastronominin gizemli şehri Afyonkarahisar mutfağı*. Afyonkarahisar Belediyesi ve Afyon Kocatepe Üniversitesi.
- Sandıkçı, M., Mutlu, H., ve Mutlu, A. S. (2020). Unesco Gastronomi Kenti Afyonkarahisar Mutfağı Üzerine Yapılan Çalışmaların Bibliyometrisi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(3), 2527-2541.
- Sandıkçı, M., ve Çoban, E. (2021). Koronavirüs (Covid-19) Salgınının Menülerde Meydana Getirdiği Değişikliklerin İncelenmesi: Afyonkarahisar İli Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(3), 1741-1757.
- Sandıkçı, M., ve Özkan, F. (2017). Afyon Kaymağı Ve Afyonkarahisar Mutfağındaki Yeri. *Proceedings Book*, 852.
- Saraç, Ö., Kaya, T., Pamukcu, H., ve Sandıkçı, M. (2021). Gastronomi Turizminin Gelişmesinde Tarihi Afyonkarahisar Konaklarının Önemi. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24(46-1), 1475-1486.
- Sarıuşık, M. (2017). *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Serinkaya, E. Y. (2017). Mutfak Kültürünün Gaziantep'in Geleneksel Konutlarında İncelenmesi. *Artium*, 5(1), 27-41.
- Shagrir, L. (2017). *The ethnographic research. In Journey to ethnographic research* (ss. 7-19). Springer Briefs in Education, Springer.
- Sökmen, A. (2005). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi Ve İşletmeciliği*, Ankara: Detay Yayıncılık.

- Sönmez, R. (2008). *4 ve 5 Yıldızlı Konaklama İşletmelerinde Banket (Ziyafet) Hizmetleri Yönetimi (Ankara İlinde Bir Uygulama)*, (Yüksek Lisans Tezi). Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Sürtücüoğlu, M. S., ve Özçelik, A. Ö. (2007). Türk mutfak ve beslenme kültürünün tarihsel gelişimi. *ICANAS, Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*, 10-15.
- Şahin, A., Ve Meral, Y. (2012). Türkiye’de Coğrafi İşaretleme Ve Yöresel ürünler. *Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi*, (2), 88-92.
- Şengül, S., ve Türkay, O. (2016). Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Journal of tourism and gastronomy studies*.
- Şenol, S. (1971). *Erzurum Ekolojik Şartları Altında Yerli Ve Yabancı Önemli Bazı Patates Çeşitleri Üzerinde Araştırmalar*.
- Tanır, M. (2018). *Afyonkarahisar Yöresel Lezzetleri*, Afyonkarahisar: İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları, Yayın No: 25.
- Taşkın, E. (2016). Yöresel Yemeklerin Standartlaştırılması Üzerine Bir Çalışma: Gaziantep.
- Tez, Z. (2012). *Lezzetin Tarihi: Geçmişten Bugüne Yiyecek, İçecek Ve Keyif Vericiler*. Hayy Kitap.
- Tezcan, M. (1982). Türklerde Yemek Yeme Alışkanlıkları Ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, 31, 118.
- Tomar, O., ve Akarca, G. (2018). Afyonkarahisar’da Satışa Sunulan Afyon Kaymaklarının Mikrobiyolojik Özellikleri. *Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi*, (14), 102-109.
- Toprak, L., ve Oğuz, Z. (2017). Coğrafi İşaretler Ve Siirt İli Örneği. 18. *Ulusal Turizm Kongresi*, 964, 973.
- Toygar, K. (1982). Türkiye’de Mevlid Çevresinde Meydana Gelen Folklorik Unsurlar. *II. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi, C. IV*, 517-534.
- TürkPatentveMarkaKurumu(2025).*CoğrafiİşaretleliÜrünler*,<https://ci.turkpatent.gov.tr/cografiisaretler/liste?il=03&tur=&urunGrubu=&adi=>
- Türksoy, A. (2002). *Yiyecek-İçecek Hizmetleri Yönetimi*. Turhan Kitapevi.
- Uhri, A. (2011). *Boğaz derdi: Arkeolojik, Arkeobotanik, Tarihsel Ve Etimolojik Veriler Işığında: Tarım Ve Beslenmenin Kültür Tarihi*. Ege Yayınları.
- UNESCO Afyonkarahisar gastronomi şehri. 6 Eylül 2024 tarihinde <https://gastroafyon.org/> adresinden erişildi.
- Yaran, B. (2022). Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamında değerlendirilen gastronomi şehirlerinin coğrafi işaretli ürünlerinin incelenmesi.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2016). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.

- Yılmaz, A., (2002). *İşyerimiz Mutfak, Mesleğimiz Aşçılık, Sanatımız Pişirmek*. İstanbul: Boyut Yayın Grubu.
- Yılmaz, H., ve Denktas, S. (2017). Afyonkarahisar’ın Gastronomi Turizmi Açısından Tanıtılmasında Geleneksel Ve Yenilikçi Gıda Ürünlerinin Kullanılması Ahmet Cihan. *Aralık/December 2017*, 219.
- Yüksel, A., ve Yüksel, F. (2002). Market Segmentation Based On Tourists’ Dining Preferences. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 26(4), 315-331.
- Zencir, B. (2022). Afyonkarahisar İli Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Swot Analizi İle Değerlendirilmesi. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim Ve Uygulama Dergisi*, 1(2), 13-36.

Afyonkarahisar'da Yöresel Yemek Sunumunu Etkileyen Faktörler ve İşletme Önerileri

Filiz Arslan

Dr. Öğr. Üyesi Hülya Mutlu