



JRTR

JOURNAL OF RECREATION AND TOURISM RESEARCH
ISSN: 2148-5321

**SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM VE GASTRONOMİ BAĞLAMINDA ETNİK RESTORANLAR:
KURAMSAL BİR ANALİZ**

*ETHNIC RESTAURANTS WITHIN THE CONTEXT OF SUSTAINABLE TOURISM AND GASTRONOMY: A
THEORETICAL ANALYSIS*

Mustafa DOĞAN^a

Özet

Uluslararası insan hareketliliğinin dünya genelinde giderek arttığı bir dönemde etnik restoranlar, etnik-kültürel çeşitliliğin mekanlaşmış biçimleri ve farklı kültürlerin birbirini tanıma ve etkileşim alanları olarak dikkat çekmektedir. Kuramsal bir değerlendirme olan bu çalışma literatür taramasına dayanmakta olup; etnik restoranlara ilişkin ikincil veriler üzerinden sürdürülebilirlik ekseninde kavramsal bir tartışma yürütmüştür. Bu bağlamda turizmin oldukça önemli bir paydaşı olan yiyecek içecek işletmelerinin "etnik" konsept ile sürdürülebilirlik paradigmasına içkin bir pratik sergilerken, destinasyonların sürdürülebilirliği açısından da işlevsel bir rol üstlendiği görülmüştür. Etnik restoranların daha çok uluslararası göç ve entegrasyon süreçlerinden beslendiği; bununla birlikte kültürel mirasın keşfi, korunması ve geleceğe taşınması açısından önemli bir sürdürülebilir turizm unsuru olduğu tespit edilmiştir. Etnik restoranlar hem sayısal hem de çeşitlilik olarak dünya genelinde gelişirken; destinasyonları da geliştirmektedir. Bu noktada genel olarak restoran işletmeciliği özel olarak da etnik restoranların sürdürülebilir gastronomiyi ve gastronomi turizmini desteklediği görülmektedir. Etnik restoranların sürdürülebilir gastronomi tesisi açısından elverişli bir yapı sunduğu; otantik ve geleneksel bir çekicilik unsuru olarak destinasyonların sürdürülebilir gelişmesine ve imajına katkı sağladığı değerlendirilmiştir. Aynı zamanda var oldukları coğrafi bölgelerde, sürdürülebilir gelişmeye uygun perspektif ve uygulamalarla farklı etnisitelerin etkileşmesi yoluyla ekonomik, sosyo-kültürel ve toplumsal sorunların azaltılmasına katkı sağlayabilecekleri düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Etnik Restoranlar, Sürdürülebilir Gastronomi, Gastronomi Turizmi, Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi

Abstract

In a period when international human mobility is increasing around the world, ethnic restaurants attract attention as spatialized forms of ethnic diversity and areas of interaction and meeting of different cultures. This study, which is a theoretical evaluation, carried out a conceptual discussion on the axis of sustainability through secondary data on ethnic restaurants. In this context, it has been observed that food and beverage businesses, which are very important stakeholders of tourism, exhibit a practice inherent in the sustainability paradigm with the 'ethnic' concept, and also play a functional role in terms of the sustainability of destinations. Ethnic restaurants are mostly nourished by international migration and integration processes; however, it has also been determined that it is an important sustainable tourism element in terms of discovering, preserving, and carrying cultural heritage to the future. While ethnic restaurants have been developing worldwide both in number and diversity; they have also developed the destinations. At this point, it can be seen that restaurant management in general and ethnic restaurants in particular support sustainable gastronomy and gastronomy tourism. Ethnic restaurants offer a suitable structure for sustainable gastronomy establishment; they have been evaluated that contributes to the sustainable development and image of destinations as an authentic and traditional element of attraction. At the same time, it is thought that they can contribute to the reduction of economic, sociocultural, and social problems through the interaction of different ethnicities.

Keywords: Ethnic Restaurants, Sustainable Gastronomy, Gastronomi Tourism, Sustainable Gastronomy

Tourism Makele Geliş Tarihi: 01.12.2023 Makale Kabul Tarihi: 21.12.2023

Sorumlu Yazar (Corresponding Author): Mustafa DOĞAN (mustafadoganmustafa@gmail.com)

^a Batman Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Batman/Türkiye (mustafadoganmustafa@gmail.com), ORCID: 0000-0001-7648-8469

*Bu çalışma "11. International Congress on Current Debates in Social Science"da sunulmuş olan aynı isimli bildiriye dayanmakta olup onun genişletilmiş halidir.

DOI: 10.5281/zenodo.10443146

1. Giriş

İnsanın en önemli fizyolojik ihtiyaçlarından olan beslenme ihtiyacı modern çağlarla değişen yaşam koşullarına bağlı olarak ev dışındaki alternatifleri ortaya çıkarmıştır. Yiyecek ve içecek işletmeleri, insanların sosyalleşme ihtiyacı, gelirlerinin ve boş zamanlarının artması gibi nedenlerle gelişmiştir. Bu sürecin uluslararası seyahatin ve turistik hareketliliğin arttığı 20. yüzyıldan itibaren önemli oranda yaygınlaştığı görülmektedir. Turizmin gelişmesiyle birlikte daha da önemli hale gelen gastronomi ve yiyecek-içecek endüstrisinde bazı değişimler, dönüşümler yaşanmıştır. Bu değişimler, restoran tip ve kaliteleri üzerinde belirginleşirken, çeşitli temalarla restoranların zenginleşmeye; yerel ve etnik kimliklerden beslenmeye başladığı da görülmüştür. Turizm hareketlerinin kitleleşmesi ve uluslararası bir boyut kazanması, yiyecek içecek işletmelerini turizm işletmelerinin önemli bir paydaşı haline getirmiştir. Özellikle restoranların bir turizm işletmesi olarak görülmeye başlanması ve işlevselleşmesi, gastronomi algısı ve farkındalığına yönelik ilgiyi de pekiştirmiştir. Gastronomi odaklı gelişmelerin de turizmi desteklediği ve bir çekicilik unsuru olarak turizm içinde önem kazanması, gastronomi turizmini yeni bir turizm trendi olarak beslemiştir.

Dünyadaki turizmin hızla artması ve turistik hareketlerin yoğunlaşması, büyük oranda 20. yüzyılın sonunda ortaya çıkan, görünür hale gelen çevresel sorunların odağında filizlenen sürdürülebilirlik yaklaşımından da etkilenmiştir. Çevresel sorunların aynı zamanda önemli bir bileşeni olan turizm sektörü hem tüketicilerdeki hassasiyetlerin gelişmesi hem de uluslararası denetim, yaptırımlar ve yasal düzenlemelerin etkisiyle sürdürülebilir bir eğilime girmiştir. Sürdürülebilirlik bir paradigma olarak turizme içkin farklı bakış açılarının da gelişmesine katkı sağlamıştır. Kültürel mirasın korunması ve geliştirilmesini destekleyen sürdürülebilirlik yaklaşımı, yerel, etnik ve küçük işletmelerin önünü açmıştır. Çalışmada bunun önemli boyutlarından biri olarak sürdürülebilir turizm ve gastronomi ilişkisini özellikle etnik restoranlar üzerinden değerlendirmiştir. Bu bağlamda, literatür üzerinden kuramsal bir analiz yapılarak, sürdürülebilir gastronomi ve sürdürülebilir turizm ilişkisinin etnik restoranlar üzerinden nasıl şekillendiği değerlendirilmiştir.

2. Restoran ve Etnik Restoran

Yiyecek içecek işletmeleri içinde önemli bir yere sahip olan restoranların ilgili literatürde, mutfak tipi, kalitesi, hizmet şekli, hukuki statüsü gibi faktörlere göre farklı şekillerde sınıflandırıldığı gözlenmektedir. Yapılan sınıflandırmaların bazen sadece restoranları

bazen de bütün yiyecek-içecek işletmelerini kapsadığı görülmektedir. Bu sınıflandırmalar ülkelere göre değişiklikler gösterse de temel unsurlar bakımından menüsü, hizmet şekli, hedef kitlesi, iç ve dış tasarımı gibi özelliklerle birbirinden ayrılabilir.

İhtiyaçlar çeşitlenip arttıkça dışarda yeme-içmenin işletme boyutundaki alternatifleri de artmıştır. En yaygın türler; lüks restoranlar, kafe ve snack barlar, hızlı yemek (fast food) restoranları, bistrolar, geleneksel restoranlar, etnik restoranlar, tematik restoranlar, yol restoranları, kafeteryalar ve dışarıya servis yapan (take away) işletmeler olarak karşımıza çıkmaktadır (Lee, 2006). Bir yandan tüketicilerin profili ve ihtiyaçları, diğer yandan trend-moda akımlar, sosyo-ekonomik ve kültürel koşullar, yiyecek-içecek işletmelerini çeşitlendirmeye devam etmektedir.

Buldukları coğrafi alanda dil, soy, ırk, din, gelenek gibi ortak, paylaşılan ve bu yanı sıra toplulukları birbirinden ayıran özellikler için kullanılan etnik kelimesi bir topluluğun kendine has kimliğini ifade etmektedir. Farklı nedenlerle gerçekleşmiş göç hareketlerinin bir sonucu olarak, gelişmiş ülkelerde daha çok olmakla birlikte tüm ülkelerde, farklı kültür ve/veya etnik kimliğe ait insanlar yaşar hale gelmiştir. Bu göçler sırasında yemek kültürü, kültürel kimliği oluşturan öğelerden biri olması sebebiyle iyi muhafaza edilen unsurlar arasında yerini almıştır. Belli bir etnik, dini, ya da kültürel kimliğe göre kodlanan değişik ölçeklerdeki bu bölgelerde, kendi kültürlerini devam ettirmeye yönelik reflexler, o bölgenin de temel gelişimine yön vermiştir. Göç ile yaşadıkları topraklardan uzaklaşan insanlar, alışageldikleri yiyeceklerden ve kendilerine ait yemek tariflerinden kolayca vazgeçememiştir (Aksatan, 2016). Alışılan beslenme biçimini sürdürme isteği, dünya genelinde özellikle göçmen alan ülkelerde göçün artışına paralel olarak etnik restoranları ortaya çıkarmış ve özellikle ilk etapta gelişmiş ülkelerde yaygınlaşmıştır (Deniz ve Öksüz, 2017). Dünyanın küresel bir köy haline gelmesi özellikle bu tip restoranların gelişmesinde ve çeşitlenmesinde önemli bir paya sahip olmuştur.

20.yüzyılın son çeyreği ve 21. yüzyılda etnik restoranların sayısal olarak artması ve coğrafi olarak yayılması, etnik restoranların bir restoran çeşidi olarak sayılmasına imkân tanımıştır (Munoz ve Wood, 2009). Amerika'daki tüm restoranlar içinde %34'lük bir paya sahip olan etnik restoranların (Agarwal ve Dahm, 2015) sektör içinde giderek büyüdüğü görülmüştür. Bu, kimi araştırmacılara göre etnik mutfağın küreselleşmesidir (Sunanta, 2005). Schulp ve Tirali (2008) insanların tarih boyunca önemli göçler yaşadığına değinirken, asimile olmamak için kültürlerini ve geleneklerini muhafaza

etiklerine dikkat çekmiştir. Etnik mutfak, etnik grupların göç ettikleri ülkelerde, göçmenlerin izini takip eder ve hedef kitlesi başlangıçta göçmenlerdir (Deniz ve Öksüz, 2017) ancak müşteri profili daha sonra hem ev sahibi ülkenin başka etnik kökenden yerleşik insanları ve o ülkeyi ziyaret eden yabancı turistlerle çeşitlenir. Getto'lardan kente-dışa doğru açılmanın en kolay yollarından biri yeme-içme işletmeleri olmuştur. Gerek bu küçük etnik bölgelerde gerekse kentin en işlek, en merkezi yerlerinde farklı etnik kimliklere ait gastronomi işletmeleri hem yerleşik nüfusun hem de turistlerin ilgisini çekmiştir.

Etnik restoranı bir etnik kimliğe ait yemek kültürünü; spesifik bir yöreye ait mutfak unsurlarını ve ürünlerini, iç ve dış mekan tasarımı hatta personeliyle birlikte yansıtan restoranlar olarak değerlendirebiliriz (Lu vd., 2015). Boyce ve Sukalakamala (2007) da yiyeceklerin etnik anlamda ait olduğu yöreye uygun şekilde hazırlanması ve sunulmasını, etnik restoranların en önemli bileşeni olarak görmektedir. Etnik restoran üzerine yapılan birçok araştırmaya göre (Aksatan, 2016; Jang vd., 2012; Choi ve Henneberry, 2000; Josiam ve Monteiro, 2004; Boyce ve Sukalakamala, 2007; Lu vd., 2015) sunulan lezzetin otantikliği müşteriler tarafından dikkat edilen en önemli unsurların başında gelmektedir. Müşterilerin etnik restoranlardan beklentilerinin başında özgünlüğün yanı sıra, etnik mutfağı yaşamak ve kültürel etkileşim gibi unsurlara da dikkat ettiği bilinmektedir (Khan ve Oyewole, 2014). Tüketicilerin ilgisini çeken etnik restoranlar, personeli, atmosferi, müzik ve dekoru bakımından diğer restoran işletmelerine kıyasla farklılık göstermektedir (Sökmen, 2014). Müşterilerin etnik restoranlardan beklentilerinin başında özgünlüğün yanı sıra, etnik mutfağı yaşamak ve kültürel etkileşim gibi unsurların da yer aldığı görülmüştür (Khan ve Oyewole, 2014). Turgeon ve Pastinelli (2002) başka bir ülkeye ait ulusal veya bölgesel mutfağı tabelalarda veya tanıtımlarda açıkça belirten restoranlar şeklinde tanımlamaktadır. Bu nedenle etnik restoranlarda yörelere ait kültür öğeleriyle farklı bir ortam oluşturmak için etnik bazı unsurların kullanılması (sanat, dekor, müzik, mimari vb.) bahsi geçen kültürleri yansıtmalarının neredeyse bir zorunluluk olduğu görülmektedir.

Etnik bir restoran aynı zamanda, farklı kültürlere ait bireylerin birbirleri ile ilişkilerini geliştiren alanlardır. Bu restoranların varlığı, bir yandan göçmenin eski beslenme biçimini sürdürmesine, kendi kültürünü korumasına ve göç ettiği ülkenin farklı insanlarıyla bir araya gelmesine aracılık etmektedir. Sosyal sermayenin gelişmesine yardımcı olan bu

mekanlar, yerleşikler ve ötekiler için yeni bir beslenme alanı oluşturarak kültürel yakınlaşmaya da olanak tanır (Deniz ve Öksüz, 2017). Başka kültürleri tanımak isteyen kişiler için bilgi ve deneyim olanaklarından biridir. Bu durum bir yandan kültürel deneyim üzerinden farklı olanlar arasında bir ilişkilendirme sağlarken diğer yandan da turistik bir hizmetin sunucusu olarak etnik kimliğin sürdürülebilirliğine ekonomik ve sosyo-kültürel bir motivasyon sağlamaktadır.

3. Gastronomi ve Sürdürülebilirlik

Gastronomi, kültür ve yemek arasındaki ilişkiye dayanan bir disiplindir. Kültürel ve antropolojik bir kavram olarak yemek (Ellis vd., 2018), kültürel kimliği ve etnisiteyi ifade edebilen bir metafor olarak kabul edilir. Gastronomi, hijyenik, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak; yemek düzeni ve sistemi anlamına da gelir (Cousins vd., 2010). Gastronomi tüketebilir tüm yiyecek ve içecek maddeleriyle kültür arasındaki ilişkiyi ve iyi yemek yeme ve içme sanatını inceleyen bir disiplin olarak tanımlanabilir (Durlu vd., 2013). Bu bağlamda gastronomi, iyi yiyeceği seçme, hazırlama, sunma ve bunlardan tat alma sanatı olarak özetlenebilir.

Özellikle 20. yüzyılda yaşanan bazı sorunlar gastronomi sisteminin de değişmesine neden olmuştur. Nüfusun artışı, hayvansal gıdaların ve tarım alanlarının yetersizliği, tarımsal verimliliğin düşmesi, kimyasallarla toprağın ve gıdanın kirlenmesi, su sorunu, taşıma maliyetleri ve çevresel felaketler yiyecek içecek sektörünü de etkilemiştir. Diğer yandan bazı trendler de yiyecek ve içecekten alınan zevki ve deneyimi geliştiren etkiler yapmıştır (Kurgun, 2017). Sürdürülebilirlik yaklaşımı özellikle 1990'lardan itibaren daha sık duyulmaya başlansa da kavramın, çevre korumacı politikaların ulusal ve uluslararası düzeyde önem kazandığı 1970'li yıllardan itibaren küresel ölçekli toplantılarda geliştiği söylenebilir (Doğan ve Gümüş, 2014). Temelde ozon tabakası, küresel ısınma, iklim değişikliği vb, gibi ulus ötesi büyük çevresel sorunların dünya üzerinde yarattığı baskılar ile doğal kaynakların kontrolsüzce tüketilmesine ve kirlenmesine odaklanan sürdürülebilir gelişme paradigması, sadece çevresel ve ekonomik saiklerle değil, dünya genelindeki refah farkı, yoksulluk ve dezavantajlı toplumsal gruplar için adil gelişme hakkı gibi temalarla genişlemiştir. Sürdürülebilirlik bugün hemen hemen her endüstride uygulanmaya çalışılan genel bir yaklaşım haline gelmiş olmakla birlikte, günümüz gıda hareketleri ve yiyecek içecek sektörü, özellikle yaşanan çevresel sorunlar ve olası gıda krizi nedeniyle bundan daha da çok etkilenmektedir.

Gıda temelinde başlayan bu hassasiyetin üretim ve tüketim süreçlerini kapsayan farklı sektörel etkileri olsa da perspektif aynıdır. Foresight (2011) sürdürülebilir gıdayı, çevreyi kirletmeyen, yenilenemeyen enerji ile doğal kaynakları koruyan, tüketiciler için güvenli olan ve gelecek nesillerin ihtiyaçlarından ödün vermeyen süreç ile bunlara uygun sistemleri kullanılarak üretilen ürünler olarak tanımlamaktadır. Gıdadaki sürdürülebilirlik ögesi özellikle üretici pazarları, üretici-tüketici kooperatifleri, topluluk destekli tarım sistemi, ekolojik pazarlar, kent bahçeciliği, slow food sistemleri, gıda bankaları gibi sistemler tarafından beslenmektedir (Çelik, 2016). Sürdürülebilir gıda hareketi bu perspektife uygun bir etik, pratik göstergeler ve uygulama kuralları sunan İtalya orijinli "slow food", "terra madre" gibi akımlar tarafından da desteklenmiştir. Yerel ürün ve üreticileri destekleyen bu yaklaşım; bozulmamış, geleneksel, besleyici gıda güvenliğini sürdürülebilir kılmayı hedeflemektedir.

Gıdanın işlendiği ve nihai ürün olarak servis edildiği mekanlar olarak işletmelerin, her türlü gıda temini, üretim ve hizmet noktasında benzer sorumlulukları bulunmaktadır. Scarpato (2002) sürdürülebilir gastronomiyi, toplumun sağlığını, sosyo-kültürel ve çevresel kalitesini de koruyan ve geliştiren bir kavram olarak görmektedir. Nitekim Yurtseven ve Kaya (2011), sürdürülebilir gastronomi olarak da adlandırılan eko-gastronomi kavramını, ekonomik sürdürülebilirlik, sosyo-kültürel sürdürülebilirlik ve çevresel sürdürülebilirlik çerçevesinde değerlendirmektedir. Ekonomik, sosyo-kültürel ve çevresel boyutlarıyla bütünsel olarak bir yaklaşımı, uygulama pratikleri açısından önemseyen sürdürülebilirlik fikri, her sektörde olduğu gibi turizm için de kaçınılmaz olarak hem doğa hem de insan için daha ekolojik, adil, eşitlikçi hedefler ve amaçlar sunmaktadır. Bunun bir bileşkesi olarak sürdürülebilir gastronomi, sürdürülebilir turizm yaklaşımıyla bütün paydaşlar tarafından her tür turizm tipinde hayata geçirilmesi gereken ve mümkün olan bir sorumluluk alanı olarak şekillenmektedir.

Sürdürülebilir Gastronomi ve Sürdürülebilir Turizm

Turizm açısından gastronomi tesisleri önemli bir unsur ve stratejik bir paydaştır. Öyle ki bir destinasyondaki toplam turist harcamalarının neredeyse üçte biri yiyecek-içecek işletmelerine gitmektedir (Zhang vd., 2019). Bu durum gastronomi işletmelerini bir destinasyon için önemli bir çekicilik figürü ve hizmet unsuru haline getirmektedir. Bunun yanında en temel motivasyonu farklı yerel, otantik lezzetleri yerinde-yöresinde deneyimlemek olan turistlerin başını çektiği; literatürde yemek turizmi (food tourism),

yiyecek-içecek turizmi (food and beverage tourism), mutfak turizmi (culinary tourism) şeklinde farklı isimlerle anılsa da benzer şeyi ifade eden, ayrı bir turizm türü de gelişmektedir. İster bir paydaş olarak her türlü turizm türüne destek sağlayan bir işletme olsun, isterse başlı başına bir turizm hareketine sebep olsun bir destinasyonun gastronomisi ve gastronomi işletmeleri turizm içinde belirgin bir etkiye sahiptir.

Gastronomi turizmi, turistin seyahate çıkma motivasyonunda bir yöreye veya bir işletmeye ait yiyecek-içecekleri tatma, deneyimleme amaçlı yapılan bir hareketlilik olarak görülebilir. Yüncü (2010) gastronomi turizmi ürünlerini çeşitli amaçlarla gerçekleştirilen turlar (eğitim, restoran ya da ünlü şeflerin çalıştığı mekân turları, üretim alanlarına gerçekleştirilen turlar) olarak daha da geniş bir perspektiften görmektedir. Benzer biçimde Nebioğlu (2017) gastronomi turizminin; bölgeye özgü yiyecek içecek ürünleri, bu ürünlerin sunulduğu restoran işletmeleri, bu ürünlerin tanıtıldığı festival gibi etkinlikler ya da bu ürünlerin üretildiği yerlere yapılan ziyaretlerden (turlar) oluştuğunu ifade etmektedir. Turistler genellikle yemek yemeyi ritüellere, sembollere ve inanç sistemlerine bağlar (Mak vd., 2012) ve bu nedenle gastronomi turizmi, turistlerin; tarihi, geleneği, yerelliği ve yemek mirasının benzersizliğini algılayarak otantikliği aramaları için vazgeçilmez bir olanak sağlar (Zhang vd., 2019). Otantik, egzotik destinasyonların olmazsa olmaz unsuru olan gastronomi işletmeleri, bazen sıradan bir destinasyonun sıra dışı ve otantik yegâne unsuru da olabilmektedir.

Destinasyonun sahip olduğu çevresel ve kültürel faktörler destinasyon mutfağının kendine özgü özelliklerinin, diğer bir deyişle gastronomik kimliğin şekillenmesinde etkili olmaktadır (Nebioğlu, 2017). Sürdürülebilir gastronomi turizmi; yerel, organik ve otantik gıdaların üretiminde devamlılığın sağlanmasını, ev tipi yemek kültürünün sürdürülmesini, geleneksel damak tadının, mutfak kültürüne ait bilginin ve geleneksel yemek pişirme tekniklerinin korunarak gelecek nesillere aktarılmasını, gıda çeşitliliğinin korunmasını ve özgün gastronomi kültürünün yaşatılmasını destekleyen bir turizm çeşididir (Scarpato, 2002). Bu nedenle Yurtseven (2011) sürdürülebilir gastronomi turizmini, yerel halkı geliştiren ve yöredeki tarımsal faaliyetleri destekleyen bir turizm hareketliliği biçiminde tanımlamaktadır. Özetle, gastronomi tesislerinin sürdürülebilir gıda, tedarik ve üretim aşamalarını uygulayan; müşterilerini tüm süreçler hakkında bilgilendiren ve sosyal ve ekonomik açıdan başta çalışanları olmak üzere paydaşlarına büyük bir oranda yarar sağlayan bir pozisyon alması önemlidir.

Sürdürülebilir turizm ve gastronomi ilişkisi daha çok yerele ya da etnik özelliklere sahip gastronomik mirasın korunması ve yerel halkın desteklenerek ekonomik kalkınmanın yaygın bir biçimde sağlanması temelinde şekillenmektedir. Gastronomi turizmi de yöresel ve geleneksel gastronomik unsurlara yönelişi ifade eden bir kavramdır. Sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliğinde seyahat etmenin motivasyonel faktörü olarak yerel, otantik, nostaljik, kaliteli, çevreye duyarlı ve özgün yöntemlerle üretilen ve tüketilen yiyecek-içecekler karşımıza çıkmaktadır (Durlu vd., 2013). Bu geniş konseptin ve farklı faktörleri içeren unsurların etnik restoranlarda birleşmesi mümkün olabilmektedir. Bu anlamda etnik restoranlar, gastronomiyi sürdürülebilir turizme bağlayan bir eşiktir.

4.Sürdürülebilir Gastronomi-Turizm ve Etnik Restoranlar

Kültürel ve etnik farklılık, ev sahibi ülkenin hâkim etnik kimliğinden olmayanlar için ihtiyaçlar ve tercihler noktasında etnik restoranları alternatif bir girişim haline taşımıştır. Bir ülkedeki göçmenler etnik restoranların hem üreticisi hem de tüketicisi olmuştur. Etnik restoranlar esasında bir kültür ürününü sunmaktadır (Liu vd., 2018) ve bunun tüketicisi, hem o ülkede yaşayan aynı etnik kimliğe sahip insanlar hem de seyahatler yoluyla farklı ülke ve kültürlerle ait olan yiyecekleri, deneyimlemek için arayışlara girmiş diğer insanlardan oluşmaktadır (Liu vd., 2018). Bir ülkeye gerçekleştirilen bir seyahatte deneyimlenen o ülke mutfağına ait lezzetler, turistin kendi ülkesinde de benzer tatların alıcısı-arayıcısı olmasına neden olmaktadır. Bu yanıyla etnik restoranlar hem bir göçmen hareketinin sonucu olarak içsel, hem de turizm yoluyla oluşan dışsal faktörlerden beslenmektedir.

Destinasyonların çekicilik sağlayan unsurlarından biri olarak yerel kültürlere ait yiyecek içecek sunan gastronomi işletmeleri ile özellikle gastronomi ürünleri üzerinden markalaşmış destinasyonların, turistler için önemli bir seyahat motivasyonu olduğu bilinmektedir. İnsanlar farklı destinasyonlara yaptıkları seyahatlerde o bölgenin yerel mutfağını sevdikleri ve özlem duydukları taktirde bu tür restoranları kendi ülkelerinde de aramakta (Aksatan, 2016) ve böylece etnik restoranların kendi ülkelerindeki müşterileri haline gelmektedirler. Bu nedenle gastronomi turizmi, turistlerin tarihi, geleneği, yerelliği ve yerel yemek ve yemek mirasının benzersizliğini algılayarak otantikliği aramaları için eşsiz bir yol sunmaktadır (Zhang vd. 2019). Bu yanıyla etnik restoranların kültürel mirasın korunması ve geleceğe taşınması açısından da elverişli bir çerçeveye sahip olduğu

söylenbilir. Geleneksel etnik mutfağa ait yemeklerin, buna uygun gıda ürünlerinin ve geleneksel tariflerin kullanıma sokulması, sürdürülebilirliğin kültürel ve sosyal boyutunu güçlendirir.

Etnik restoranların mülkiyet açısından bağımsız işletmeler olup, çoğunlukla küçük aile işletmeleri kategorisinde olup bu işletmelerin başarısında yetkin yöneticilik becerisi ve müşteri sadakatinin belirleyici faktörler olduğu gözlemlenmiştir (Agarwal ve Dahm, 2015). Etnik restoranların, gelirin tabana yayılması ve küçük aile işletmeleri için gelir olanağı sunması bağlamında daha adil bir ekonomik işleyiş sunduğu görülmektedir. Özellikle göçmen olunan ülkelerin dezavantajlı etnik-toplumsal grupları için istihdam olanağı sağlaması da yine sürdürülebilir ekonomi ve işletmecilik açısından önemlidir. Dolayısıyla entegrasyon süreçlerinde ekonomik zorluklarla karşılaşma ihtimalleri yüksek olan farklı etnik grupların, kendi kimlikleriyle istihdam fırsatı yakalayabildikleri bir alan olmaktadır. Bu bağlamda etnik restoranların turizmin daha sürdürülebilir olması için hem mülkiyet hem yönetim hem de çalışan ilişkileri ve ekonomik yansımaları noktasında işlevsel olduğu öngörülebilir.

Etnik restoranlarda lezzetin otantikliği önemli bir unsurdur ve müşteri açısından özellikle tercih sebebidir (Boyce ve Sukalakamala, 2007; Zhang vd. 2019). Otantik lezzetin sağlanması, işletmede uygulanan yöntemlerin otantikliğinin yanında kullanılan ürünlerin de otantik olmasına bağlıdır. Bu da gıda tedarik zinciri ve süreçlerinin nasıl olduğu ile ilgilidir. Bu bağlamda daha doğal ve yerele özgü taze ürünlerin tercih edilmesi ve tedarik süreçlerinin de tazeliği koruyacak biçimde gerçekleşmesi kritiktir. Bunun yanında işletmede besin tedarikinden, atık politikası, geri dönüşüm, enerji ve kimyasal kullanımı gibi sürdürülebilirliğin çevresel göstergeler üzerinden de yürütülmesi hayatidir. Bu alandaki çalışmalarda (Aljaffal, 2017) etnik restoranların çevresel hassasiyetlerinin yüksek olduğu ve büyük oranda pratik tedbirlerin uygulandığı tespit edilmiştir ancak bununla ilgili daha fazla alan araştırması yapılması ve uygulamaların ne düzeyde ve nasıl yürütüldüğünün araştırılması gerekmektedir.

5.Sonuç

Sürdürülebilir gastronomi daha çok yiyecek-içecek tesislerini ilgilendirmekte; sürdürülebilir gastronomi turizmi ise hem gastronomi tesislerini hem de o destinasyondaki diğer turizm arz sağlayıcılarını kapsamaktadır. Bu açıdan sürdürülebilir gastronomi turizmi için özel olarak gastronomi tesislerinin genel olarak ise tüm

destinasyondaki turizm sağlayıcısı olan paydaşların sürdürülebilirlik ilkeleriyle hareket etmesi gerekmektedir. Etnik restoranların sürdürülebilir gastronomi tesisi olarak ve sürdürülebilir gastronomi turizmi açısından elverişli bir yapı sunduğu düşünülebilir. Etnik restoranların kültürel mirasın otantik ve geleneksel bir çekicilik unsuru olarak destinasyonların sürdürülebilir gelişmesine ve imajına katkı sağlaması olasıdır. Aynı zamanda var oldukları coğrafi bölgelerde, sürdürülebilir gelişmeye uygun perspektif ve uygulamalarla ekonomik ve sosyo-kültürel ve toplumsal sorunların azaltılmasında olumlu bir etki yaratabilirler.

Etnik restoranların popülaritesi artmakta, dünyanın öncelikle gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerinde ve popüler turizm destinasyonları üzerinden büyümeye devam etmektedir. Bu trendin özellikle gıda ve hizmet uygulamaları temelinde sürdürülebilirlik cephesine olumlu bir tuğla taşınması beklenebilir. Sürecin her tür etnik kültürel mirasa ilişkin koruma, keşfetme, kullanma ve böylece geleceğe taşıma düzleminde de olumlu motivasyonlar sağlayacağı görülmektedir. Sürdürülebilir turizm açısından destinasyonlarda hakim olan turizm türleri her ne olursa olsun gastronomi tesislerinin etnik restoran ağırlığı taşıması yerel ve farklı kimlikleri korurken, çekiciliğini de artıracaktır. Bu noktada sürdürülebilir gastronomi için tesislerin onların gıda, yemek, yöntemler, mutfak, hizmet, kalite, çalışan, atmosfer vb. unsurlar ve süreçler bağlamında uygulamalarını geliştirmesi gereklidir.

Sürdürülebilir turizm yaklaşımı içinde gastronomi turizminin bir turizm türü olarak sürdürülebilirliği açısından etnik restoranların teşvik edilmesi önemlidir. Destinasyon gelişim, pazarlama ve yönetim süreçlerinde ilgili birimler ve yöneticiler tarafından bunun dikkate alınması sürdürülebilir gelişmeye katkı sağlayacaktır. Etnik restoranların çevresel sürdürülebilirlik performanslarının denetlenmesi ve iyileştirilmesi, özellikle ekonomik ve sosyo-kültürel boyutlardaki etkinin ve bütünsel yararın artırılmasına da olanak sunacaktır. Bu açıdan yerel yönetimlerin, turizmden sorumlu birimler ile diğer paydaşların üzerine önemli bir sorumluluk düşmektedir.

Sürdürülebilirlik yaklaşımı ile etnik restoranların sunduğu hizmet, temel olarak birbiriyle uyumludur. Literatürün geliştirilmesi, alanda yapılacak çalışmalardan ortaya çıkacak bulguların değerlendirilmesi ve karşılaştırılmasıyla daha da olanaklı hale gelecektir. Kuramsal düzeyde sürdürülebilir turizm ve gastronomi açısından değerlendirilen etnik restoranlar hakkındaki bilgi kümesi, gelecekte yapılacak hem kuramsal hem de ampirik

çalışmalarla daha da şekillenecektir.

Kaynakça

- Agarwal, R. ve Dahm, J.M. (2015) Success Factors in Independent Ethnic Restaurants, *Journal of Foodservice Business Research*, 18:1, 20-33
- Aksatan, M. (2016). Etnik Temalı Restoranlarda Otantiklik: Yönetici ve Tüketici Bakış Açılarına Yönelik Karşılaştırmalı Bir Çalışma, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. İzmir, s. 38-65.
- Aljaffal, T. (2017). *Investigating environmental sustainability practices among middle eastern ethnic restaurants in sydney*, <https://www.proquest.com/dissertations-theses/investigating-environmental-sustainability/docview/2033931519/se-2?accountid=86195>
- Boyce, J. B. ve Sukalakamala, P. (2007). Customer Perceptions for Expectations and Acceptance of an Authentic Dining Experience in Thai Restaurants. *Journal of Foodservice*. (18), 69-75.
- Choi, S. ve Henneberry, D.M. (2000). Ethnic Food Marketing. *Journal of Food Products Marketing*. 5(4), 19-44.
- Çelik, Z. (2016). Gıda Güvencesini Sağlanmanın Anahtarı: Sürdürülebilir Gıda Sistemleri, *Apelasyon E-Dergisi*, 29.
- Deniz, A. ve Öksüz, M. (2017). Ankara'daki İran Restoranları: Kültürel Kimlik Üzerine Etnografik Bir Araştırma, *Coğrafi Bilimler dergisi CBD*, 15 (2), 167- 185.
- Doğan, M. ve Gümüş, M. (2014). Sürdürülebilir Destinasyon Yönetimi, Sürdürülebilir Bozcaada: Bir model önerisi, *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi* 11 (3), 6-25
- Durlu, Ö. F.; Sünnetçioğlu, S. ve Can, A. (2013). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretlemenin Rolü, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1), 13-20.
- Ellis, A.; Park, E.; Kim, S.; Yeoman, I. (2018). What is food tourism? *Tour. Manag.*, 68, 250-263.
- Foresight (2011). The Future of Food and Farming: Challenges and Choices for Global Sustainability. www.foresight.gov.uk. (E.T. 15.11.2023)
- Jang, S., Ha, J., ve Park, K. (2012). Effects of ethnic authenticity: investigating Korean restaurant customers in the US. *International journal of Hospitality Management*, 31, 990-1003.
- Khan, M. ve Oyewole, P.O. (2014). African Americans Image Attributes and Preferences for Ethnic or International Restaurants, *Journal of Foodservice Business Research*, 17, 161-178.
- Kurgun, H. (2017). Nörogastromi, Kurgun, H. (Editör), *Gastronomi trendleri mileniyum ve ötesinde* (24-35). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Liu, H., Li, H., DiPietro, R. B., & Levitt, J. A. (2018). The role of authenticity in mainstream ethnic restaurants: evidence from an independent full-service Italian restaurant. *International Journal of Contemporary Hospitality*, 30(2), 1035-1053.

- Lu, A.C.C., Gursoy, D. ve Lu, C.Y. (2015). Authenticity Perceptions, Brand Equity and Brand Choice İntention: The Case of Ethnic Restaurants, *International Journal of Hospitality Management*, 50, 36-45.
- Mak, A.H.N.; Lumbers, M.; Eves, A. (2012). Globalisation and food consumption in tourism. *Annals of Tourism Research*, 39, 171–196.
- Munoz, C.L. ve Wood, N.T. (2009). A Recipe for Success: Understanding Regional Perceptions of Authenticity in Themed Restaurants, *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*. 3(3), 269-280.
- Nebioğlu, O. (2017). Gastronomik Kimlik ve Gastronomik Turizm Ürünlerinin Sınıflandırılması Üzerine Nitel Bir Araştırma: Alanya Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5/2, 39-60.
- Scarpato, R. (2002). Sustainable gastronomy as a tourist products. A. Hjalager ve G. Richards (ed.) *Tourism and Gastronomy içinde* (ss.51-70). London and New York: Routledge.
- Schulp, J.A. ve Tirali, I. (2008). Studies in Immigrant Restaurants I: Culinary Concepts of Turkish Restaurants in the Netherlands. *Journal of Culinary Science & Technology*. 6(2-3), 119-150.
- Sökmen, A. (2003). Ağırhama Endüstrisinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Sökmen, A. (2014) *Yiyecek içecek hizmetleri yönetimi ve işletmeciliği*, (7. Baskı). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Sunanta, S. (2005). The Globalization of Thai Cuisine. Paper Presented at The Canada Council For Southeast Asian Studies Conference, York University, 14-16.
- Yurtseven, R. (2011). Sustainable gastronomic tourism in Gokceada (İmbros): Local and authentic perspectives. *International Journal of Humanities and Social Science*, 1(18), 17-26.
- Yurtseven, R. ve Kaya, O. (2011). Eko-gastronomi ve sürdürülebilirlik. Osman. E. Ç (ed.) 11 Ulusal Turizm kongresi, içinde (ss.57-65). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yüncü H. R. (2010). Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası, 10. Aybastı-Kabataş Kurultayı, 27-34.
- Zhang, T., Chen, J. ve Hu, B. (2019). Authenticity, Quality, and Loyalty: Local Food and Sustainable Tourism Experience, *Sustainability*, 11, 3437.

Etik Kurul İzni

Makalede etik kurul onayı veya yasal/özel izin gerektiren herhangi bir durum bulunmamaktadır.

Katkı Oranı Beyanı

Makale tek yazardan oluşmaktadır.

Çıkar Çatışması Beyanı

Herhangi bir çıkar çatışması bulunmamaktadır.