













































belirtmiştir. K10 ve K11 numaralı katılımcılar bu duruma; Karadeniz mutfağının lezzet profilinin herkese hitap etmemesine ve yerli halkın da yeni lezzetler deneyimlemeye kapalı olmalarını neden göstermiştir. Ancak Dünya’da ve Türkiye’de yaşanan gastronomi turizmi alanındaki gelişmeler ve yenilikler takip edilerek uygulanmazsa belirli bir süre sonrasında gastronomi turizmi açısından Perşembe Yaylası doygunluk noktasına erişecektir. Doygunluk noktasına ulaşan destinasyonların yeniliklere açık olmaması ziyaretçi sayısında düşüşe neden olarak yerel esnafın ekonomik anlamda zarar görmesine neden olmaktadır. Literatürde gastronomi turizmi açısından önemli bir yere sahip olan yöresel yemeklerin menülerde yer alma düzeyini araştıran çalışmalarda yöresel yemek sunmanın restoranlara sağladığı faydalar yer almaktadır (Çulha ve Dağkiran, 2016; Kurnaz ve İşlek, 2018; Demirbaş ve Bertan, 2022; Sabur ve Güneş, 2023). Bu faydalar, tekrar ziyaret etme niyetini, yöresel yemeklerin kolay pazarlanabilmesini, destinasyon çekiciliğini ve tanıtımını, marka imajını, sürdürülebilir gastronomi turizmini desteklemesi şeklinde sıralanmaktadır.

Yayla turizmi açısından kamp ve mesire alanları, doğal güzellikleri ile öne çıkan Perşembe Yaylası özellikle yaz aylarında binlerce ziyaretçiyi ağırlamaktadır. Ancak turizm faaliyetlerinin yalnızca ilkbahar ve yaz aylarıyla kısıtlı kaldığı katılımcı beyanları ve ön saha çalışmaları aracılığıyla tespit edilmiştir. Alternatif turizm türleri turizmden sağlanan faydaların 12 aya yayılım göstermesine olanak sağlamaktadır. K10, K11 ve K13 numaralı katılımcılar tarafından bu duruma çözüm olarak kış turizmine dayalı faaliyetlerin düzenlenmesi önerisi geliştirilmiştir. Ayrıca katılımcılar tarafından, yaylada düzenlenen şenlik ve festivallerin sosyal ve ekonomik açıdan fayda sağladığı belirtilmiştir. Kargiglioğlu ve Kabacık, (2017) tarafından Urla Enginar Festivali’ni konu alan çalışmada gastronomi temalı festival vb. etkinliklere turistlerin ilgi düzeyinin yüksek olduğu bildirilmiştir.

Son olarak katılımcılar tarafından, yerel yönetimlerin yayla turizmine ilgisinin bulunduğu ancak gastronomi turizmi üzerine herhangi bir girişimleri bulunmadığı belirtilmiştir. Kadın kooperatifinde aşçı olarak çalışan K2 ve K4 numaralı katılımcılar “...yaylada bize küçük bir alan tahsis edilebilirse, sarma, dolma ve diğer yöresel yemekleri hazırlayıp satmak istiyoruz. Böylece yaylada da gelen turiste farklı seçenekler sunmuş oluruz. Kooperatif açısından da ekonomik kar sağlarız diye düşünüyoruz...” Sabur ve Güneş, (2023) Kayseri’de bir ilçede faaliyet gösteren kadın kooperatifinin yerel

ürünleri hazırlayarak satışını gerçekleştirmelerinin gastronomi turizmi çatısı altında kadın emekçilere ekonomik fayda sağladığını belirtmiştir. Ayrıca kooperatifin valilik ve belediye gibi yerel yönetim tarafından desteklendiği, kadın girişimlerinin destinasyon tanıtımına da fayda sağladığı çalışmada yer almaktadır.

## **5.2. Sonuç**

Gerçekleştirilen çalışmada Aybastı'nın yerel gastronomi kültürü, yerel halkın bilgi ve deneyimleri aracılığıyla yazılı hale getirilmiştir. Araştırmanın sonraki aşamasında ise belirlenen yiyecek ve içeceklerin yaylada faaliyet gösteren restoranların menülerinde yer almamasının altında yatan nedenler restoran yöneticilerinin/şeflerinin perspektifiyle değerlendirilmiştir. Görüşmeler neticesinde elde edilen bulgular; yerel halkın ve restoran sahiplerinin yeniliklere kapalı olmasının ve müşteri profiline restoran menülerinin içeriğini, restoran konseptini etkilediğini göstermektedir. Ayrıca yerel yönetim tarafından yayla turizmine ilişkin yatırım ve projelerinin bulunduğu ancak gastronomi turizmine ilişkin girişimlerinin bulunmadığı katılımcı beyanlarında yer almaktadır.

## **5.3. Öneriler**

Bu çalışmanın sonuçlarına dayanarak, Aybastı ilçesinin mutfak kültürünün ve Perşembe Yaylası'nın gastronomi turizmi potansiyelinin geliştirilmesi için aşağıda yer alan öneriler geliştirilmiştir:

- Yerel halkla iş birliği içerisinde, Aybastı ilçesinin yöreye özgü yemeklerini ve mutfak kültürünü tanıtan bir gastronomi turizm programı oluşturulmalıdır.
- Restoran sahipleriyle iş birliği yapılarak, Perşembe Yaylası'ndaki restoranların menülerine yöresel lezzetleri eklemeleri teşvik edilmeli ve yeniliklere açık olmaları sağlanmalıdır.
- Turizm faaliyetlerini sadece yaz aylarına sıkıştırmak yerine, kış turizmi üzerine faaliyetler düzenlenerek Perşembe Yaylası'nın turizm potansiyeli 12 aya yayılmalıdır.
- Yerel yönetimler, gastronomi turizmi potansiyeline sahip Perşembe Yaylası için projeler geliştirmeli ve desteklemelidir.
- Yerel halkın kültürel değerlerine sahip çıkması ve bu değerleri turistlerle paylaşması teşvik edilmelidir.

- Kadın girişimciler, kadın dernekleri ve kooperatifleri desteklenerek gastronomi turizmi çatısı altında ekonomik kalkınmaları sağlanmalıdır.
- Perşembe Yaylası'nda gastronomi temalı festivaller, etkinlikler ve şenlikler düzenlenerek etkinliklerin tanıtımları etkin bir şekilde gerçekleştirilmelidir.
- Yerel halkla bir gün ve yaşayan mutfak uygulamaları gibi gastro-turistlere yönelik faaliyetlerin, gastronomi turizmi ve yayla turizmi açısından Aybastı'ya katkı sağlayacağı düşünülmektedir.
- Bu konu hakkında gerçekleştirilecek gelecek çalışmalarda; Perşembe Yaylası ve Aybastı mutfağına yönelik benzer çalışmalara, bölgedeki diğer yaylalar ve yerel mutfak unsurları dahil edilerek daha geniş bir perspektifle yaklaşılabilir. Çalışmalarda nitel yöntemin yanı sıra anket ve istatistiksel analiz gibi nicel yöntemlerle daha geniş katılımcı grupları üzerinde inceleme yapılması da gelecek çalışmalara konu niteliğindedir. Ayrıca Aybastı mutfağı, benzer özellikler taşıyan diğer bölgelerle gastronomi turizmi potansiyeli açısından karşılaştırılarak analiz edilebilir.

Bu önerilerin uygulanmasıyla, Aybastı ilçesi ve Perşembe Yaylası'nın gastronomi turizmi potansiyelinin artırılması ve sürdürülebilir bir turizm modelinin oluşturulması mümkün olacaktır. Bu sayede bölgenin turizm gelirleri artacak, yerel ekonomi canlanacak ve yerel kültürün korunması sağlanacaktır.

### **Kaynakça**

- Akman Dömbekci, H. ve Erişen, M.A. (2022). Nitel araştırmalarda görüşme tekniği. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(Özel Sayı 2), 141-160.
- Aksoy, M., ve Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi gastronomik unsurları. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Akyol, C., ve Çalık, İ. (2022). Türkiye'de yayla turizmi üzerine yapılmış lisansüstü araştırmaların bibliyometrik analizi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 299-315.
- Anadolu Ajansı, (2023). *Perşembe Yaylası*, <https://www.aa.com.tr/tr/yasam/menderesleriyle-unlu-persembe-yaylasi-sicaktan-bunalanlara-alternatif-tatil-rotasi-oldu/2966734>, [Erişim Tarihi: 21 Şubat 2024].
- Aziz, A., ve Zainol, N. A. (2009). Local and foreign tourists' image of highland tourism destinations in Peninsular Malaysia. *Pertanika Journal Of Social Science & Humanities*, 17(1), 33-46.

- Bayrak, D., Kement, Ü., ve Erkekli, S. (2023). Ordu Akkuş ilçesinin gastronomik kültürüne yönelik nitel bir araştırma. *Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 32(3), 96-112.
- Bekdemir, Ü., ve Sezer, İ. (2019). *Yayla şenliklerinin yaylalardaki turizm faaliyetlerine olan etkilerinin değerlendirilmesi: Ovit yaylası örneği*. Uluslararası Yaylacılık ve Yayla Kültürü Sempozyumu, 26 - 28 Eylül 2019, Giresun.
- Bilici, N., ve Işık, Z. (2018). Bölgesel kalkınmada yayla turizmi: Rize ili örneği. *Artvin Çoruh Üniversitesi Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi*, 4(1), 1-21.
- Birdir, K., ve Akgöl, Y. (2015). Gastronomi turizmi ve Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi. *İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi*, 3(2), 57-68.
- Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü (UNWTO) (2022). <https://www.eunwto.org/doi/abs/10.18111/wtobarometereng> [Erişim: 15 Mayıs 2023].
- Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü (UNTourism), (2006). [https://faculty.ksu.edu.sa/sites/default/files/unwtobarom06\\_1\\_en%20jan%202006.pdf](https://faculty.ksu.edu.sa/sites/default/files/unwtobarom06_1_en%20jan%202006.pdf). [Erişim: 15 Mayıs 2023].
- Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü (UNTourism), (2011). <https://www.unwto.org/archive/global/press-release/2011-05-11/international-tourism-first-results-2011-confirm-consolidation-growth> [Erişim: 15 Mayıs 2023].
- Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü (UN Tourism), (2024). *2023 Yılı Turizm İstatistikleri*. <https://www.unwto.org/tourism-statistics/key-tourism-statistics-unwto-2023>, [Erişim Tarihi: 21 Şubat 2024].
- Crouch, G. I. ve Ritchie, J. R. (1999). Tourism, competitiveness and societal prosperity. *Journal Of Business Research*, 137-152.
- Çalık, İ., Düzgün, E., Ödemiş, M., ve Düzgün, A. (2021). Gümüşhane'de Yayla Turizmi (Sürdürülebilir Turizm Bakış Açısıyla). [info:eu-repo/semantics/openAccess](https://info.eu-repo/semantics/openAccess)
- Çapar, G. ve Yenipınar, U. (2016). Somut olmayan kültürel miras kaynağı olarak yöresel yiyeceklerin turizm endüstrisinde kullanılması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4 (1), 100-115.
- Çavuş, O., ve Eker, Ş. (2022). Coğrafi işaretli ürünlerin sürdürülebilir gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi: Bolu kanlıca mantarı, Mengen örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 303-320.
- Dağdeviren, A. (2022). Ordu mutfak kültürünün yerel halk tarafından tanınma durumu. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(4), 1733-1746.
- Demirses, İ., Bayrak, D., Kement, Ü., ve Köksal, G. (2023). Gastronomi deneyimi üzerine bibliyometrik bir araştırma. *Journal of Hospitality and Tourism Issues*, 5(2), 87-104.
- Demirses, İ., Kement, Ü., ve Hüsem, B. Z. (2023). Ordu ili gastronomi kimliği ve mutfak kültürüne yönelik değerlendirme: Çamaş örneği. *Dicle Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 13(26), 662-696.



- Deveci, B., Türkmen, S., ve Avcıkurt, C. (2013). Kırsal turizm ile gastronomi turizmi ilişkisi: Bigadiç örneği. *International Journal Of Social And Economic Sciences*, 3(2), 29-34.
- Elmas, B. (2021). Hakkâri ilinin beslenme ve mutfak kültürü. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 4(1), 49-59.
- Erbay, M., ve Sabur, D. G. (2022). Gastronomi turizmi kapsamında pazarlama stratejileri: Türkiye ve Avrupa örneği. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 10(1), 649-670.
- Haberal, H. (2011). Yaylacılık kültürünün yayla turizmi içindeki önemi: Rize yaylaları örneği. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Ankara: Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Işkın, M. (2021). Türkiye'nin gastronomi turizmi göstergeleri ve yerli turistlerin gastronomi turizmine katılım durumları. *Journal Of Global Tourism and Technology Research*, 2(1), 26-34.
- Jenkins, C. L., (1995). Tourism Policies İn Developing Countries, İn Medlik, S. (Ed.) *Managing Tourism*, Oxford: Butterworth-Heinemann Ltd., 269-277.
- Karaca, K. Ç., ve Köroğlu, Ö. (2018). Restoran atmosferinin tekrar ziyaret niyetine etkisi: akış deneyiminin aracılık rolü. *Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi*, 6(15), 776-797.
- Kargiglioğlu, Ş., ve Kabacık, M. (2017). Gastronomi turizmi kapsamında Urla enginar festivaline gelen turistlerin festival hakkındaki görüşleri. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(3), 409-421.
- Kavrut, E. (2023). Iğdır halk mutfak kültüründe yer alan lezzetlerin değerlendirilmesi. *Gastro-World*, 1(2), 1-14.
- Kesici, M. (2012). Kırsal turizme olan talepte yöresel yiyecek ve içecek kültürünün rolü. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 2012(2), 33-37.
- Koufadakis, S. X., ve Manola, M. (2020). The gastronomy as an art and its role in the local economic development of a tourism destination: a literature review. *Spoudai Journal Of Economics And Business*, 70(1-2), 81-92.
- Lee, K.H., Packer, J., ve Andscott, N. (2015). Travel lifestyle preferences and destination activity choices of slow food members and non-members. *Tourism Management*, 46, 1-10.
- Leong, Q., Ab Karim, S., Awang, K. W. ve Abu Bakar, A. Z. (2017). An integrated structural model of gastronomy tourists behaviour. *International Journal Of Culture, Tourism And Hospitality Research*, 11 (4), 573-592.
- Ongun, U., İnanır, A., ve Kılınç, O. (2019). Ağlasun ilçesinin gastronomi turizmi potansiyelinin belirlenmesi, kültür ve kırsal turizme entegrasyonu. *Gastroia: Journal Of Gastronomy And Travel Research*, 3(4), 805-822.
- Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, (t.y.). *Perşembe Yaylası*, <https://Ordu.Ktb.Gov.Tr/Tr-130730/Persembe-Yaylasi---Menderesler-Aybastiordu.Htmlordu>, [Erişim Tarihi: 20 Şubat 2024].

- Öztürk, Y., ve Yazıcıoğlu, İ. (2002). Gelişmekte olan ülkeler için alternatif turizm faaliyetleri üzerine teorik bir çalışma. *Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 2(10), 183-195.
- Pelit, E., Baytok, A., ve Oybalı, H. H. (2015). Sürdürülebilir turizm mi? Turizmde sürdürülebilirlik mi? Kavramsal bir tartışma. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Elektronik Dergisi*, 6(14).
- Punch, K. F. (2005). Sosyal Araştırmalara Giriş, (Çev.) Bayrak D., Arslan H. B. Ve Z. Akyüz, Ankara: Siyasal Kitabevi.
- Roney, S. A. (2002). Fordizmden post fordizme geçiş sürecinin turizme yansımaları: kitle turizmi ve alternatif turizm. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 13(1), 9-14.
- Sabur, D. G., ve Güneş, S. G. (2023). Kayseri örneğinde sürdürülebilir gastronomi turizmi ve coğrafi işaretli ürünler. *Tourism and Recreation*, 5(2), 138-152.
- Sağdıç, E. (2022). *Motivasyon Kaynağı Olarak Yiyecek ve İçecekler: Gastronomi Şehirleri Üzerine Bir Araştırma* (Doktora Tezi, Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü).
- Sarıışık, M., ve Özbay, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2).
- Sio, K. P., Fraser, B., ve Fredline, L. (2021). A contemporary systematic literature review of gastronomy tourism and destination image. *Tourism Recreation Research*, 1-17.
- Sorcaru, I. A. (2019). Gastronomy tourism-a sustainable alternative for local economic development. *Annals Of The University Dunarea De Jos Of Galati: Fascicle: I, Economics & Applied Informatics*, 25(1).
- Sormaz, U., Akmeşe, H., Gunes, E., ve Aras, S. (2016). Gastronomy in tourism. *Procedia Economics And Finance*, 39, 725-730.
- Şen, N. ve Silahşör, Y. (2018). Gastronomi turizmi kapsamında Erzincan ili yiyecek içecek işletmelerinde sunulan yöresel yemekler üzerine bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 414-429.
- Toksöz, D. ve Aras, S. (2016). Turistlerin seyahat motivasyonlarında yöresel mutfağın rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4 (Özel Sayı 1), 174-189
- TURSAB, (2024). *Türkiye'nin 2023 Turizm Raporu*. File:///C:/Users/Dilek/Downloads/Turizm-Gelir-Raporu-Ocak-Aralik-2023%20(1).Pdf, Erişim Tarihi: 25 Şubat 2024.
- Viskovič, Nr., ve Komac, B. (2021). Gastronomi turizmi: kısa bir giriş. *Acta Geographica Slovenica*, 61 (1), 95-105.
- Yıldız, U. (2014). Plateau tourism of alternative types of tourism: Alanya sample. In *Hestourex World Health Sports Tourism Congress & Exhibition*, 501.

### **Etik Kurul İzni**

Bu çalışmanın etik kurul izni Ordu Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırmaları Etik Kurulu tarafından alınan 02/05/2024 tarih ve 2024-88 sayılı karar suretiyle oy birliğiyle onaylanmıştır.

### **Katkı Oranı Beyanı**

Çalışma iki yazarın katkısı ile hazırlanmıştır.

1.Yazar: % 50

2.Yazar: % 50

### **Çıkar Çatışması Beyanı**

Bu çalışmanın hazırlanması sırasında herhangi bir kişi veya kuruluştan aynı veya nakdi yardım/destek alınmamıştır. Makalede herhangi bir çıkar çatışması veya maddi kazanç söz konusu değildir.