



Türk Mutfağının Korunmasında Yerel Yiyecek Kullanımının Şeflerin Algıları Kapsamında İncelenmesi (Investigation of Local Food Use in Protection of Turkish Cuisine within the Scope of Perceptions of Chefs)

*Mustafa İnanç KAPUCUOĞLU^a , Hatice GÜÇLÜ NERGİZ^b 

^aİstinye University, Vocational School, İstanbul/Turkey

^bKocaeli University, School of Tourism and Hotel Management, Kocaeli/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:
18.06.2018

Kabul Tarihi: 17.12.2018

Anahtar Kelimeler

Gastronomi
Türk mutfağı
Turizm
Yerel yiyecek
Yiyecek ve içecek

Keywords

Gastronomy
Turkish cuisine
Tourism
Local food
Food and beverage

Öz

Bu araştırmanın amacı Türk Mutfağının korunmasında yerel yiyecek kullanımı hakkında Türk Mutfağından örnekleri uygulayan ve Türk Mutfağı alanında faaliyet gösteren şeflerin algılarını incelemektir. Araştırmada nitel araştırma modeli kullanılmıştır. Araştırma, Türk Mutfağından örnekler sunan 18 şef ile yürütülmüştür. Araştırmada şeflerin görüşleri telefon görüşmesi ve yüz yüze görüşmeler ile yarı yapılandırılmış soru formu aracılığıyla toplanmıştır. Görüşme formunun hazırlanmasında literatürdeki araştırmalardan yararlanılmıştır. Bu amaçla, şeflere yerel yiyeceklerin Türk Mutfağındaki önemi, yerel yiyecek kullanımında kullandıkları tedarik zinciri, tedarikte karşılaştıkları engellerin olup olmadığı ve yerel yiyecek kullanımının sağladığı kolaylıkların neler olduğu şeklinde sorular yöneltilmiştir. Araştırmada, şeflerin Türk Mutfağının korunmasında ve sürdürülebilirliğini sağlamada yerel yiyeceklerin kullanımına ilişkin algılarına yönelik görüşmelerden elde edilen bulgular çerçevesinde öneriler sunulmuştur. Araştırma sonucunda şeflerin yerel yiyeceklerin temininde tedarikçilerle ilgili sorunlar yaşadıkları tespit edilmiştir. Ayrıca, şefler yerel yiyeceklerin kullanımı arttıkça Türk Mutfağının korunmasının sağlanabileceğini ve yerel yiyeceklerin kullanımıyla ilgili eğitimlerin gerekliliğini ifade etmişlerdir.

Abstract

The purpose of this study is to examine the perceptions of Turkish chefs who apply examples of Turkish Cuisine on the use of local food in Turkish cuisine and to examine the perceptions of Turkish chefs. Qualitative research model was used in the study. The research was carried out with 18 chefs presenting examples from Turkish Cuisine. The opinions of the chiefs were collected through telephone interview and face-to-face interviews and semi-structured questionnaire. In the preparation of the interview form, the literature has been used. To this end, the chiefs were asked about the importance of local food in Turkish Cuisine, the supply chain they use in the use of local food, the barriers they face in supplying, and the convenience provided by local food use. In the study, suggestions were presented within the framework of the findings obtained from the discussions on the perceptions of the chefs about the use of local foods in the preservation and sustainability of the Turkish Cuisine. As a result of the research, it was determined that the chefs had problems with the suppliers in the provision of local food. In addition, the chiefs stated that as the use of local foods increased, Turkish Cuisine could be maintained and training on the use of local food was required.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: inanckapucuoğlu17@gmail.com (M. İ. Kapucuoğlu)

Makale Künyesi: Güçlü Nergiz, H. & Kapucuoğlu, M. İ. (2018). Türk Mutfağının Korunmasında Yerel Yiyecek Kullanımının Şeflerin Algıları Kapsamında İncelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 812-832.