



## Yöresel Yiyecek ve İçeceklerin Gastronomi Turizmine Etkileri: Niğde İli Örneği\*\* (Effects of Local Food and Beverages on Gastronomy Tourism: The Case of Niğde Province)

\* Mevlüt ÖLMEZ<sup>a</sup> , İbrahim İLHAN<sup>b</sup> 

<sup>a</sup> Niğde Ömer Halisdemir University, Vocational School of Social Sciences, Department of Hotel Restaurant and Catering Services, Cookery Program, Niğde/Turkey

<sup>b</sup> Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Nevşehir/Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 05.07.2022

Kabul Tarihi: 01.09.2022

### Anahtar Kelimeler

Yöresel yiyecek ve İçecek

Gastronomi turizmi

Niğde mutfağı

### Öz

Bu araştırmanın amacı; Niğde yöresine ait yemeklerin gastronomi turizmi açısından paydaşlarla değerlendirilerek yöresel lezzetlerin gastronomi turizmine olan etkilerini belirleyebilmektir. Araştırmada veri toplama yöntemi olarak nitel araştırma yöntemlerinden yüz yüze görüşme tekniği kullanılmıştır. Araştırmanın evrenini; Niğde merkezde yer alan restoran ve lokanta işletmelerinin sahibi ve personelinden oluşan 20 kişi, turizm işletme belgeli ve belediye belgeli otel işletme sahibi ve personelinden oluşan 8 kişi, A grubu seyahat acentesi işletme sahibi ve personelinden oluşan 10 kişi, Turizmciiler Derneği başkanı ve Niğde İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü müdür ve müdür yardımcısı oluşturmaktadır. Araştırma sonucunda ulaşılan tüm veriler incelendiğinde, Niğde'nin gastronomi turizmi potansiyelinin yüksek olduğu fakat bu durumun yeterince ön plana çıkarılmadığı tespit edilmiştir. Dolayısıyla bu durumun yapılacak inceleme ve girişimlerle giderilebileceği öngörülmektedir. Araştırmada, Niğde gastronomi turizminin geliştirilebilmesi için; yöreye ait yiyecek içeceklerin tanıtımı amacıyla çeşitli gastronomi festivalleri ile etkinliklerinin düzenlenmesi, bölgede yöresel mutfak çalışmalarına yönelik tanıtım ve reklamların artırılması ve Niğde mutfağına ait coğrafi işaretli ve tescilli ürünlerin çoğaltılması önerilerinde bulunulmuştur.

### Keywords

Local food and beverage

Gastronomy tourism

Niğde cuisine

### Abstract

The purpose of this research is to determine the effects of local tastes on gastronomic tourism by evaluating the dishes of the Niğde region with stakeholders in terms of gastronomic tourism. The face-to-face interview technique, one of the qualitative research methods, was used as a data collection method. The universe of the research; 20 people consisting of the owners and staff of restaurants and restaurant businesses in the center of Niğde, 8 people consisting of hotel business owners and personnel with tourism operation certificates and municipality certificates, and 10 people consisting of A group and travel agency business owners and personnel, the president of the Tourism Association and Niğde Province The Directorate of Culture and Tourism consists of the director and the deputy director. When all the data obtained as a result of the research were examined, it was determined that the gastronomic tourism potential of Niğde was high, but this situation could not be brought to the fore. Therefore, it is envisaged that this situation can be resolved with investigations and initiatives. In the research, to develop Niğde gastronomic tourism; Suggestions were made to organize various gastronomic festivals and events to promote the local food and beverages, increase the promotion and advertisements for local cuisine studies in the region, and reproduce the geographically marked and registered products of Niğde cuisine.

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

\* Sorumlu Yazar

E-posta: mevlutolmez@ohu.edu.tr (M. Ölmez)

DOI: 10.21325/jotags.2022.1089

\*\* Bu çalışma Mevlüt Ölmez'in "Yöresel Yiyecek ve İçeceklerin Gastronomi Turizmine Etkileri: Niğde İli Örneği" isimli yüksek lisans tezinden faydalanılarak hazırlanmıştır.