

GASTRONOMİ ŞEHİRLERİNİN WEB SAYFALARININ DEĞERLENDİRİLMESİ

Prof. Dr. Serkan Bertan

Pamukkale Üniversitesi, Turizm Fakültesi

E-mail: sbertan@pau.edu.tr

Özet

Bu çalışmada UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Programı kapsamında gastronomi şehirlerinin web sayfalarını gastronomi turizmi açısından değerlendirilecektir. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Programı kapsamında Gaziantep (Türkiye), Phuket (Thailand), Burgos (Spain), Tucson (United States of America), Belém (Brazil), Bergen (Norway), Dénia (Spain), Ensenada (Mexico), Parma (Italy), Rasht (Iran), Hatay (Türkiye) ve Afyonkarahisar (Türkiye) gastronomi şehirlerinin web sayfaları incelenmiştir. Gastronomi şehirlerinin bazılarının web sayfalarında yöresel lezzetleri tam olarak belirtmedikleri, turizm değerlerini yansıtmadıkları ve bilgilere kolay bir şekilde ulaşılmadığı ortaya çıkmıştır.

Anahtar Kelimeler: *Gastronomi, gastronomi şehri, web sayfası.*

EVALUATION OF WEBSITES OF GASTRONOMY CITIES

Abstract

In this study, web pages of gastronomy cities will be evaluated in terms of gastronomic tourism within the scope of UNESCO Creative Cities Network Program. As part of the UNESCO Creative Cities Network Programme, Gaziantep (Turkey), Phuket (Thailand), Burgos (Spain), Tucson (United States of America), Belém (Brazil), Bergen (Norway), Dénia (Spain), Ensenada (Mexico), Parma (Italy), Rasht (Iran), Hatay (Turkey) and Afyonkarahisar (Turkey) gastronomy cities web pages were examined. It has been revealed that some of the gastronomy cities do not fully specify the local flavors on their web pages, do not reflect their tourism values, and information is not easily accessible.

Keywords: *Gastronomy, city of gastronomy, web page,*

Destinasyon pazarlama aracı olarak nüfus, kapasite ve gelirler açısında şehirleri bir araya getiren UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Programı, destinasyonların ulusal ve uluslararası alanda tanıtılmasına, sürdürülebilir kalkınmaya, marka ve marka imajının oluşmasına, yerel ürünlerin ve üreticilerin artmasına korunmasına, yöresel değerlerin ortaya çıkmasına, kültürel mirasın tanıtımına, korunmasına, gelecek kuşaklara aktarılmasına, yöresel yemek bilinirliğini, tanıtılmasına, korunmasına, ekonomik ve sosyal yönden gelişimine, girişimciliğin ve ortaklıklarının geliştirilmesine, yeni yatırımlar ile istihdamın artmasına ve bölgenin kalkınmasına odaklanmaktadır (UNESCO, 2022).

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na gastronomi temasından giren şehirlerin sayısı her geçen gün artmakta, aynı zamanda gastronomi şehirleri ile ilgili çalışmalarda artmaktadır. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamında gastronomi şehirleri ile ilgili çalışmalar incelendiğinde; yerel işletmelerin UNESCO kriterlerine yönelik düşünceleri, bakış açıları değerlendirilmiş, gastronomi şehirlerine yönelik görüşler incelenmiş, gastronomi envanterinin oluşturulması amacıyla çalışmalar yapılmış, gastronomi unsurları ve gastronomi kimlikleri incelenmiş, karşılaştırılmış, gastronomi şehirlerini pazarlanmasında ve bilinirliğinin

artırılmasında hatıra para ele alınmış, gastronomi şehri ağına katılmanın pazarlamada katkıları araştırılmış, gastronomi şehirlerinin istihdama katkısı, gastronomi şehirlerinden beklentiler ve gastronomi şehirlerin turist taleplerine yönelik etkileri, gastronomi şehri olarak seçilme ihtimalleri ele alınmış, pazarlama aracı olarak dijital mutfak kültürünün etkinliği ve geleneksel mutfak kültürü ile etkileşimi, turistlerin profilleri ve seyahat tutumları, gastronomi şehri ağına katılmanın etkileri, gastronomik deneyimlerinin değer algısının ziyaret niyetine etkileri ele alınmıştır (Vogel vd., 2022; Kılıç ve Çakır, 2022; Duran ve Uygur, 2022; Dağdelen ve Pamukçu, 2021; Şahin ve Ünlüönen, 2021; Ören vd., 2021; Kılıç ve Gönenç, 2022; Mutlu ve Sandıkçı, 2022; Kaya ve Uyanık, 2022; Çelik vd., 2021). Gastronomi şehri ağına katılmanın; istihdam ve yerel üreticilerin desteklenmesiyle kalkınmaya katkı sağladığı, ziyaretçi sayısına artırdığı, işgücünün profesyonelleşmesi ve ziyaretçi sayısının artışı açısından ekonomik fayda sağladığı, tariflerin ve malzemelerin korunmasıyla kültürel mirasa katkı sağladığı, tekrar ziyaret etme niyeti üzerinde kalite ve sağlık deneyimlerinin etkili olduğu, etkileşim, epistemik ve duygusal değerlerin etkili olmadığı, turist profilleri (öğrenmek, yöresel ürünleri denemek, organik ürün, sosyal medya kullanan ve yenilikçiler) ortaya konmuş, geleneksel mutfak ile dijital mutfak kültürünün benzeştiği, pazarlama aracı olarak kullanıldığı, destinasyon tanıtımına ve bilinirliğine katkı sağladığına rağmen destinasyon pazarlamasında yöresel lezzetlerin etkin olarak kullanılmadığı, yerel işletmeler gastronomi şehirler ağına katılım kriterlerin geliştirilmesi gerektiği, farkındalıklarının yüksek olduğu ve mutfak kültürü hakkında detaylı bilgiye sahip oldukları ve gastronomi şehirler ağına katılımın olumlu yönde etkilediği tespit edilmiştir (Çelik vd., 2021; Duran ve Uygur, 2022; Dağdelen ve Pamukçu, 2021; Kılıç ve Çakır, 2022; Kılıç ve Gönenç, 2022; Kaya ve Uyanık, 2022; Mutlu ve Sandıkçı, 2022; Şahin ve Ünlüönen, 2021; Ören vd., 2021; Vogel vd., 2022).

Destinasyonlar için web sayfaları önemli olduğundan bu çalışmada, Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu (UNESCO) Yaratıcı Şehirler Ağı Programı Kapsamında Gastronomi şehirlerinin web sayfaları değerlendirilmiştir. Bu çalışmada Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu Yaratıcı Şehirler Ağı Programı kapsamında gastronomi şehirlerinin İngilizce olan ulaşılabilen web sayfaları ele alınmış ve incelenmiştir.

İncelenen gastronomi şehirlerinin İngilizce olan web sayfalarının çoğunda şehir hakkında bilgi olduğu, % 87'sinde ulaşım ve konum hakkında bilgi olduğu, % 65'inde harita olduğu, % 60'ında şehir rehberi olduğu, % 71'inde fotoğraf galerisi olduğu, % 45'inde dil seçeneği olduğu, % 51'inde arama seçeneği, site haritası, aktiviteler ve hepsinde iletişim

bilgilerinin olduğu tespit edilmiştir. Gastronomi şehirlerinin web sayfalarında % 76'ında yemek tarifleri hakkında bilgi bulunmaktadır. Gastronomi şehirlerinin % 91'inde sosyal medya hesapları yer almaktadır. Gastronomi şehirlerinin %84'ünde şehrin tarihi, % 73'ünde gastronomi şehri olduğu, % 91'inde festivaller ve konaklama tesisleri hakkında bilgiler bulunmaktadır. Gastronomi şehirlerinin % 76'ında şehrin mutfağı hakkında bilgi bulunmamaktadır. Gastronomi şehirlerinin % 45'inde yemek kültürü, mutfak kültürü, gelenekler, geleneksel yemekler hakkında bilgi bulunmaktadır. Gastronomi şehirlerinin sadece % 11'inde müzeler, %84'ünde yapılacaklar, ürünler hakkında bilgi bulunmaktadır. Gastronomi şehirlerinin sadece %25'inde sürdürülebilirlik ve %15'inde yemek turları hakkında bilgi bulunmaktadır.

KAYNAKÇA

- Çelik, S., Kart, N. ve Sandıkçı, M. (2021). Yerel Restoran İşletmecilerinin Afyonkarahisar'ın Unesco Gastronomi Şehri Unvanına Yönelik Görüşlerinin Değerlendirilmesi, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5 (4): 2300- 2319. <https://doi.org/10.26677/TR1010.2021.873>
- Dağdelen, Ş. ve Pamukçu, H. (2021). Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı Gastro-Turist Profiline Belirlenmesi: Gaziantep ve Hatay ile Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9 (1): 341-365.
- Duran, G. ve Uygur, S. M. (2022). Unesco Gastronomi Şehirleri'nin Gastronomi Unsurları ve Gastronomi Kimlikleri, *Journal of Tourism And Gastronomy Studies*, 10(1), 627-648.
- Kaya, Ü. C. ve Uyanık, B. (2022). Gastronomi Şehri Gaziantep: Yerel Yiyecek-İçecek İşletmelerinin Unesco Kriterleri Kapsamında Değerlendirilmesi, *Journal of Gastronomy, Hospitality And Travel*, 5(1), 269-287.
- Kılıç, B. ve Çakır, H. A. (2022). Unesco Gastronomi Şehirlerinde Gastronomik Deneyimsel Değer Bileşenlerinin Tekrar Ziyaret Etme Niyeti Üzerine Etkisi, *Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 21(1), 445-458.
- Kılıç, B. ve Gönenç G., E. (2022). Hatıra Paranın Gastronomi Temalı Yaratıcı Kentlerin Pazarlanmasındaki Rolü: Gastronomi Şehri Afyonkarahisar Türkiye Örneği, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1): 87- 105. <https://doi.org/10.26677/TR1010.2022.942>
- Mutlu, H., ve Sandıkçı, M. (2022). Gastronomi Envanteri Oluşturulması: Gastronomi Şehri Afyonkarahisar Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(2), 1168-1195.
- Şahin, E., ve Ünlüönen, K. (2021). Adana'nın Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı Gastronomi Teması Kapsamında Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(2), 1204 - 1231. <https://doi.org/10.21325/jotags.2021.836>.
- Ören, T. Ş., Çatır, O., ve Ören, V. E. (2021). Dijital Pazarlama Açısından Gastronomi Kenti Afyonkarahisar: Dijital Mutfak Kültürü. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 9(3), 2109-2131.
- Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu (UNESCO), 2022. <https://en.unesco.org/creative-cities/home>,

Vogel, D., Lisboa Sohn, A. P., ve De Mello Rossini, D. (2022). Florianópolis, Creative City Of Gastronomy Unesco. *Journal Of Culinary Science & Technology*, 1-15.