

Multidisipliner Perspektiften SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM

EDİTÖR

Doç. Dr. Burcu ILGAZ



İKSAD
Publishing House

MULTİDİSİPLİNER PERSPEKTİFTEN SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM

EDİTÖR

Doç. Dr. Burcu ILGAZ

YAZARLAR

Dr. Öğr. Üyesi Hülya KÖKMEN SEYİRCİ

Dr. Öğr. Üyesi Emrah Köksal SEZGİN

Dr. Öğr. Üyesi Serpil KOCAMAN

Dr. Öğr. Üyesi Özlem SÖKMEN GÜRÇAM

Öğr. Gör. Dr. Ahu SEZGİN

Öğr. Gör. Dr. Hüseyin ÖZTÜRK

Öğr. Gör. Evrim KARACA

Öğr. Gör. Fevzi ŞEVİK

Öğr. Gör. Hakan ALPASLAN

Öğr. Gör. Işık TUNÇEL

Öğr. Gör. Kenan GÜRÇAM

Öğr. Gör. Murat KARAKILIÇ

Arife BAHAR



Copyright © 2022 by iksad publishing house

All rights reserved. No part of this publication may be reproduced, distributed or transmitted in any form or by any means, including photocopying, recording or other electronic or mechanical methods, without the prior written permission of the publisher, except in the case of brief quotations embodied in critical reviews and certain other noncommercial uses permitted by copyright law. Institution of Economic Development and Social

Researches Publications®

(The Licence Number of Publicator: 2014/31220)

TURKEY TR: +90 342 606 06 75

USA: +1 631 685 0 853

E mail: iksadyayinevi@gmail.com

www.iksadyayinevi.com

It is responsibility of the author to abide by the publishing ethics rules.

Iksad Publications – 2022©

ISBN: 978-625-8246-44-5

Cover Design: İbrahim KAYA

October / 2022

Ankara / Türkiye

Size = 16x24 cm

İÇİNDEKİLER

EDİTÖRDEN

ÖNSÖZ

Doç. Dr. Burcu ILGAZ.....1

BÖLÜM 1

SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM VE SÜRDÜRÜLEBİLİR KALKINMA: BİBLİYOMETRİK HARİTALAMA İLE İNCELEME

Dr. Öğr. Üyesi Özlem SÖKMEN GÜRÇAM.....3

BÖLÜM 2

SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM VE OTELCİLİK SEKTÖRÜNDE KENDİ ELEKTRİĞİNİ ÜRETEEN OTELLER: ANTALYA ÖRNEĞİ

Öğr. Gör. Kenan GÜRÇAM

Öğr. Gör. Murat KARAKILIÇ.....29

BÖLÜM 3

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK BAĞLAMINDA SLOW FOOD HAREKETİ VE SAKİN ŞEHİRLER

Öğr. Gör. Dr. Ahu SEZGİN

Öğr. Gör. Evrim KARACA.....49

BÖLÜM 4

SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZMDE TOPLUMSAL CİNSİYET EŞİTLİĞİ

Dr. Öğr. Üyesi Serpil KOCAMAN.....81

BÖLÜM 5

SÜRDÜRÜLEBİLİR KATI ATIK YÖNETİMİ

Öğr. Gör. Fevzi ŞEVİK.....113

BÖLÜM 6

TURİZMDE GIDANIN ROLÜ: BAKIŞ AÇILARI VE STRATEJİLERİ

Öğr. Gör .Dr. Hüseyin ÖZTÜRK.....129

BÖLÜM 7

YÖRESEL MUTFAĞIN SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM ÜZERİNE ETKİLERİ

Arife BAHAR

Dr. Öğr. Üyesi Emrah Köksal SEZGİN.....161

BÖLÜM 8

TURİZME YEŞİL IŞIK: ELEKTRİKLİ ULAŞIM

Öğr. Gör. Işık TUNÇEL.....201

BÖLÜM 9

KÜLTÜR VARLIKLARININ TAHRİBATI VE SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM AÇISINDAN ÖNEMİ: DÖŞEMEALTI İLÇESİ VE ANYDROS-EUDOKİAS ANTİK KENTİ ÖRNEĞİ

Dr. Öğr. Üyesi Hülya KÖKMEN SEYİRCİ

Öğr. Gör. Hakan ALPASLAN.....223

ÖNSÖZ

Sağlıklı bir ekosistem ve doğal çevre insanlığın sürdürülebilirliği açısından gereklidir. İnsanların dünyaya olan olumsuz etkilerini azaltmak amacıyla sürdürülebilir yaşam yolları arayışı başlamıştır. Hemen her alanda önemli çalışmalara konu olan sürdürülebilirlik, turizm sektörü bakımından da oldukça önemli hale gelmiştir. Sürdürülebilir turizmi, genel bir tanımla, çevrenin ve kaynakların korunarak turistlerin ihtiyaçlarının giderilmesi şeklinde tanımlayabiliriz. Bu düşünceyle, Multidisipliner Perspektiften Sürdürülebilir Turizm kitabı, sürdürülebilir turizm konusunu farklı disiplinlerin bakış açılarıyla ele almaktadır. Kitabın bu bakımdan literatürde önemli bir boşluğu dolduracağına inanıyorum.

Bu kıymetli çalışmanın okuyucuya katkı sağlamasını diler, kitap için emek veren değerli bölüm yazarlarımıza teşekkür ederim.

Doç. Dr. Burcu ILGAZ

BÖLÜM 1

SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM VE SÜRDÜRÜLEBİLİR KALKINMA: BİBLİYOMETRİK HARİTALAMA İLE İNCELEME

Dr. Öğr. Üyesi Özlem SÖKMEN GÜRÇAM¹

¹ Iğdır Üniversitesi, İİBF, İktisat Bölümü, Iğdır, Türkiye, 0000-0002-2372-7355,
ozlem.gurcam@igdir.edu.tr/osokmengurcam@gmail.com

GİRİŞ

Turizm sektörü, kalkınma konusunda önemli bir sektör olarak görülmekle birlikte çevre ve doğal zenginliklerle de sıkı bir ilişki içerisinde olması sebebi ile kalkınma ve çevre konularını uyumlaştırmaktadır. Özellikle son yıllarda turizm sektöründe yapılan çevresel tahribatların azaltılması ve çevresel kalitenin sürdürülmesi ile geri kalmış bölgelerde kalkınma ile birlikte sürdürülebilir kalkınmanın sağlanması amaçlanmaktadır. Bu nedenle de çalışmalarda sürdürülebilir turizm ve sürdürülebilir kalkınma kavramlarının birlikte kullanımının arttığı gözlemlenmektedir. Bununla birlikte günümüzde ülkeler, “2030 Küresel Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri”nin yerine getirilmesi amacıyla sürdürülebilir turizm uygulamalarına yer vermektedir. “Sürdürülebilir Turizm” ve “Sürdürülebilir Kalkınma” kavramlarının birbirini tamamlayan kavramlar olup çalışmanın ana teması bu iki kavram üzerine yoğunlaşmaktadır.

Çalışmada öncelikle “Sürdürülebilir Turizm” ve “Sürdürülebilir Kalkınma” konuları kavramsal çerçeve içerisinde incelenmiş olup, bu kapsamda “Sürdürülebilir Turizm” ile “Sürdürülebilir Kalkınma” ilişkisi açıklanmıştır. Daha sonra çalışmanın araştırma kısmında araştırmanın amacına vurgu yapılarak, araştırmanın yöntemi ve araştırmanın bulguları kısmında ise bibliyometrik haritalama kullanılmıştır. Literatürde tarafsızlığı artıran bibliyometrik çalışmalar, alandaki birikim ve boşlukların belirlenmesi açısından önemlidir. Bu tür çalışmalar, araştırmacıların tekrara düşmesini engellemektedir ve aynı zamanda araştırma için en ideal konunun bulunmasını da

sağlamaktadır (Er Türküresin, 2022). Bu çalışmanın *Sürdürülebilir Turizm*” ve *“Sürdürülebilir Kalkınma”* konuları açısından bilimsel yayın politikasının belirlenmesine olumlu katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Ayrıca alana yön veren ana kaynakların belirlenmesinin yeni araştırmalar için yol gösterici nitelikte olması da beklenmektedir. Bu nedenle bu çalışmada *Sürdürülebilir Turizm*” ve *“Sürdürülebilir Kalkınma”* konuları üzerine yapılan çalışmaların bibliyometrik analiz yöntemiyle incelenmesi amaçlanmaktadır. Bu amaçla hazırlanan çalışma soruları altı madde olarak aşağıda verilmektedir.

1. *Sürdürülebilir Turizm*” ve *“Sürdürülebilir Kalkınma”* konuları ile ilgili araştırmaların yıllara göre dağılımı nedir?
2. *Sürdürülebilir Turizm*” ve *“Sürdürülebilir Kalkınma”* konuları ile ilgili en çok alıntı yapılan yazarlar ve çalışmalar hangileridir?
3. *Sürdürülebilir Turizm*” ve *“Sürdürülebilir Kalkınma”* konuları ile ilgili en çok iş birliği yapan yazarlar kimlerdir?
4. *Sürdürülebilir Turizm*” ve *“Sürdürülebilir Kalkınma”* konularında işbirliği yapılan kurumlar hangileridir?
5. *Sürdürülebilir Turizm*” ve *“Sürdürülebilir Kalkınma”* konularında işbirliği yapılan ülkeler hangileridir?
6. *Sürdürülebilir Turizm*” ve *“Sürdürülebilir Kalkınma”* konularında en çok kullanılan anahtar kelimeler nelerdir?

Kavramsal Çerçeve: Sürdürülebilir Turizm ve Sürdürülebilir Kalkınma İlişkisi

Turizm sektörü, ülkelerin büyüme ve kalkınmasında önemli bir paya sahip olup var olan kaynakları etkin kullanmak, turizm gelirlerini arttırmak ve ekonomik durumu dengelemek açısından vazgeçilmez bir sektör olarak kabul edilmektedir. Bu yönüyle turizm sektörü hem makro hem de mikro ölçekte ülke ekonomilerine fayda sağlamaktadır. Günümüzde de turizm, artık dünyanın en büyük ve en hızlı büyüyen sektörleri arasında yer almaktadır. Turizm sektörü hem ülkelerin tanıtılması açısından hem de ekonomik olarak olumlu etkiler sunarken aynı zamanda kontrolsüz, plansız ve hızlı bir şekilde gelen turistler doğal, kültürel ve tarihi varlıkların etkin kullanılmaması nedeniyle olumsuz durumlar ortaya çıkmaktadır (Çınarlı ve Ay, 2018).

Turizm sektörü açısından önemli olan doğal, kültürel ve tarihi varlıkların korunması sürdürülebilirlik ve bununla birlikte sürdürülebilir turizm kavramlarını ön plana çıkarmakta ve günümüzde de sürdürülebilirlik çok önemli konulardan biri olmaktadır. Sürdürülebilirlik; günümüz ihtiyaçların karşılanmasında kullanılan kaynakların gelecek kuşakların ihtiyaçlarının karşılanmasına da olanak sağlamasıdır. Turizm sektörü açısından sürdürülebilirlik, kullanılmakta olan doğal, kültürel, tarihi ve sosyal değerlerin korunarak kullanılması ve çekiciliğinin sürekliliğinin devam ettirilmesidir (Çelik Uğuz, 2011; Bilgiçli ve Ertürk, 2004). Dünya Turizm Örgütü (DTÖ) sürdürülebilir turizmi ziyaretçilerin, endüstrinin, çevrenin ve ev sahibi topluluğun ihtiyaçlarını karşılayan, mevcut ve gelecekteki ekonomik, sosyal ve

çevresel etkilerini tam olarak dikkate alan turizm olarak tanımlamaktadır. Ayrıca DTÖ (UNWTO) sürdürülebilir turizmi; çevreyi tahrip etmeden koruması, biyolojik çeşitliliğin ve kültürel değerlerin devamlılığını sağlaması, var olan kaynakların bölgede yaşayan halk ve bölgeye gelen turistin sosyal ve ekonomik ihtiyaçlarını karşılaması ve gelecek nesiller açısından aynı ihtiyaçların giderilmesi konusunda önemli bir ekonomik araç olarak görmektedir (UNWTO, 2022; UNEP, 2005). Dünya ticaret Örgütü'ne göre sürdürülebilir turizmin bazı amaçları bulunmaktadır. Bu amaçlar (UNWTO, 2022);

- Temel ekolojik süreçleri sürdürerek ve doğal mirasın ve biyoçeşitliliğin korunmasına yardımcı olmak ve aynı zamanda turizm gelişiminde kilit bir unsur oluşturan çevresel kaynakların optimal kullanımını sağlamak.
- Ev sahibi toplulukların sosyo-kültürel özgünlüğüne saygı göstermek, yerleşik ve yaşayan kültürel mirasları ve geleneksel değerleri koruyarak kültürler arası anlayış ve hoşgörüye katkıda bulunmak.
- İstikrarlı istihdam, gelir getirici fırsatlar ve ev sahibi ülkelere ve tüm paydaşlara ekonomik faydalar sağlayarak yoksulluğun azaltılmasına uzun vadede katkı sağlamak.
- Turistlerin sürdürülebilirlik sorunları hakkında farkındalıklarını artırmak ve aynı zamanda paydaşlar arasında sürdürülebilir turizm uygulamalarını teşvik etmek olarak açıklanabilir.

Bu amaçlar doğrultusunda Dünya Turizm Örgütü (DTÖ), sürdürülebilir turizm için üç temel ilke öngörmüştür. Bu ilkeler; ekolojik ve biyolojik çeşitliliğin korunması, ev sahibi ülkelerin özgün sosyokültürel değerlerinin bozulmaması ve yerel halkın turizm sektöründe istihdamının sağlanarak, hayat standartlarının artırılmasıdır (UNWTO, 2022).

Sürdürülebilir kalkınma ise 1980'lerden günümüze kadar geçen süreçte genelde kalkınma konularında ve özelde de turizm araştırmalarında birlikte kullanılmaktadır (Liu, 2003). Sürdürülebilir kalkınma kavramı 1970'lerde ilk olarak gündeme gelmiş olsa da ancak 1987'de Brundtland Komisyonu'nun "*Ortak Geleceğimiz*" raporunun yayınlanmasıyla uluslararası tanınırlık kazanmıştır. Brundtland Komisyon Raporu, sürdürülebilir kalkınmayı "*gelecek nesillerin kendi ihtiyaçlarını karşılama yeteneğinden ödün vermeden bugünün ihtiyaçlarını karşılayan kalkınma*" olarak tanımlamıştır. Raporda ayrıca sürdürülebilir kalkınmanın insan ihtiyaçlarını ve isteklerini karşılamak için hem mevcut hem de gelecekteki potansiyeli artıran dinamik bir değişim süreci olduğu vurgulanmıştır (Sharpley, 2020; WCED, 1987). Sürdürülebilir kalkınma kavramı kısaca ülkenin gelişme hedeflerine, doğal-kültürel varlıkları yitirmeden ve çevreyi bozmadan ulaşmasına yönelik bütün çabalar şeklinde tanımlanabilir (Kahraman, 1994). Sürdürülebilir kalkınma yaklaşımı ile sürdürülebilirlik daha da önemli bir boyut kazanmıştır. Çevre koruması ile birlikte şirketlerin kurumsal kimliğinin ve turizm sektörünün sürdürülebilirliği ile kamu bütçe dengesi, borçlanma, dış ticaret ve cari

işlemler dengesi gibi birçok konu sürdürülebilir kalkınma kavramı içerisine dahil edilmektedir (Akbeý ve Uslu, 2021). Sürdürülebilir turizm ise sürdürülebilir kalkınma fikrinin turizm sektörüne uygulanması olarak kabul edilebilir. Yani sürdürülebilir turizm, şimdiki nesillerin bugünkü ihtiyaçlarını gelecek nesillerin kaynaklarından kullanılmayıp kaynakların uzun vadede ve akıllıca kullanılmasını sağlamaktadır. Aynı zamanda sürdürülebilir turizm, olumsuz etkilerin en aza indirilmesini ve olumlu etkilerin ise maksimize edilmesini sağlamaktadır. Bu bağlamda düşünüldüğünde sürdürülebilir turizm sürdürülebilir kalkınmaya ulaşmak için bir araç olarak görülmektedir (Weaver, 2006).

Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir kalkınma zirvesinde 193 ülke tarafından kabul edilen “2030 Küresel Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri”nin yerine getirilmesi amacıyla ülkeler son dönemlerde kendi politikaları içerisinde sürdürülebilir turizm uygulamalarına da yer vermektedir. “2030 Küresel Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri” içinde dünya barışının güçlenmesi, yoksulluğun ve açlığın sona ermesi, sağlıklı ve kaliteli yaşamın, erişilebilir temiz su ve temiz enerjinin, insana yakışır iş ve ekonomik büyümenin sağlanması, eşitsizliklerin azaltılması, sürdürülebilir şehirler kurulması, sorumlu üretim ve tüketimin oluşturulması, sudaki ve karadaki yaşamın düzenlenmesi gibi hedefler bulunmaktadır. Söz konusu bu hedeflerin gerekçelerine bakıldığında, girişimcilik açısından önemli bir sektör olan turizm sektörünün aynı zamanda gelir ve istihdam sağlayarak yoksulluğun azaltılması yönünde olumlu bir etkisinin olması, turizmde çekiciliğin

arttırılması açısından çevresel değerlere önem verilmesi, ülkeler arası hoşgörü ortamının oluşturularak evrensel barışa fayda sağlaması gibi özellikleri nedeniyle turizm sektörünün sürdürülebilir kalkınmada destekleyici bir sektör olduğunu söylemek mümkündür. Ayrıca “Küresel Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri” içerisinde vurgu yapılan “Güvenli Kent” algısı da turistlerin destinasyon seçimlerinde önemli bir konu olmaktadır. “Sürdürülebilir Turizm” ve “Sürdürülebilir Kalkınma” ile ilgili yapılan ortak çalışmalarda güvenlik konusu ile ilgili konuların da yer aldığı görülmektedir (UNWTO, 2022; Ar ve Çelik Uğuz, 2017). Özellikle son dönemlerde turizm ve kalkınma konularında yapılmış olan çalışmalar incelendiğinde “Sürdürülebilir Turizm” ve “Sürdürülebilir Kalkınma” kavramlarının ele alındığı çalışmaların sayısında da artış olduğu gözlemlenmektedir.

Araştırmanın Yöntemi

Bu çalışmada “Sürdürülebilir Turizm” ve “Sürdürülebilir Kalkınma” konularında yapılmış ve Web of Science veri tabanında yayımlanmış çalışmalar incelenmektedir. Yapılan araştırma sonucunda 1992-2021 yılları arasında “Sürdürülebilir Turizm” ve “Sürdürülebilir Kalkınma” konuları ile ilgili 428 adet çalışmaya rastlanılmıştır. Bu çalışma ile 1992-2021 yılları arasında yayımlanan 428 adet çalışmanın bazı kriterler yönünden değerlendirilerek bibliyometrik analize tabi tutulması ve daha önce bu konular ile ilgili çalışmaların mevcut durumunun belirlenerek yapılması planlanan yeni çalışmalara da yol gösterici bir nitelik kazandırılması amaçlanmaktadır. Çalışma, Web of Science (WoS) veri tabanının yüksek kalite standartlarına sahip olması,

akademik alanda çok fazla kullanılması, büyük ölçekte veri derlemesi yapması ve çok fazla tanınan uluslararası bibliyometrik bir platform olması nedeniyle Web of Science (WoS) veri tabanında yapılmıştır (Merigó ve ark., 2015; León-Gómez ve ark., 2021). Web of Science (WoS) veri tabanında araştırma yapmak isteyen araştırmacılar özellikle bibliyometrik araştırmalarda dokümanların hangi yazarlar tarafından yazıldığına, yayımlandığı dergilerin isimlerine, yayın diline, özetine, kaynakçasına, en fazla hangi kaynağa atıf yapıldığına dair bilgilere ulaşabilmektedir (Eren ve Eren, 2020). Bu çalışmanın verileri 1992 ve 2021 yılları arasında Web of Science (WoS) veri tabanında taranmakta olan dokümanların incelenmesi sonucunda oluşturulmuştur. Web of Science (WoS) veri tabanının arama kısmına “Sustainable Tourism” ve “Sustainable Development” kelimeleri yazılarak, alan sekmesinden “başlık (title) ve konu (topic)” seçilerek toplam 428 dokümana ulaşılmış ve ulaşılan bütün dokümanlar bibliyometrik haritalandırmaya tabi tutulmuştur. Bibliyometrik haritalama, bilimsel alanların yapısını ve dinamiklerini incelemek için güçlü bir araç olarak görülmekte ve araştırmacılar, çalıştıkları alanı daha iyi anlamak için bibliyometrik haritalardan yararlanabilmektedirler (Noyons, 1999). Çalışmada görselleştirme programı olan VOSviewer programı kullanılarak görsel haritalandırma yapılmıştır. VOSviewer programı, ağ verilerine dayalı haritalar oluşturmak ve bu haritaları görselleştirmek ve keşfetmek için bir yazılım aracıdır. VOSviewer öncelikle bibliyometrik ağları analiz etmek için tasarlanmış olsa da aslında her tür ağ verisine dayalı haritalar oluşturmak, görselleştirmek ve keşfetmek için kullanılabilir (Van Eck ve Waltman, 2018).

Araştırmanın Bulguları

Web of Science veri tabanında 1992-2021 yıllarını kapsayan dönemde sürdürülebilir turizm ve sürdürülebilir kalkınma konularında 428 adet araştırma yapıldığı görülmektedir. Bu konularda yapılan ilk araştırma 1992 yılında yapılmış olup araştırmaların yıllara göre dağılımı Tablo 1’de gösterilmektedir. “Sürdürülebilir Turizm” ve “Sürdürülebilir Kalkınma” konularında 2008 yılına kadar çok az çalışma yapılmakta iken, 2008 yılından sonra yapılan çalışmaların sayısının artmakta olduğu saptanmaktadır. 2008 yılına kadar genellikle yapılan çalışma sayısı 3, 5 ya da 7 iken 2008 yılından itibaren araştırma sayısında artışlar gözlemlenmiş ve çalışma sayısı 19’a çıkmıştır. “Sürdürülebilir Turizm” ve “Sürdürülebilir Kalkınma” konularında en fazla çalışma yapılan yıl ise 54 adet çalışma ile 2021 yılı olmaktadır. Bu durum “Sürdürülebilir Turizm” ve “Sürdürülebilir Kalkınma” konularına verilen önemin önceki yıllara göre arttığını göstermektedir.

Tablo 1. Web of Science Veri Tabanında “Sürdürülebilir Turizm” ve “Sürdürülebilir Kalkınma” Konularına Yönelik Yapılmış Araştırmaların Yıllar İçerisindeki Dağılımı

Yıllar	Çalışma Sayısı	Yıllar	Çalışma Sayısı	Yıllar	Çalışma Sayısı
1992	1	2006	7	2015	29
1995	2	2007	7	2016	34
1997	1	2008	19	2017	28
1998	1	2009	18	2018	29
2001	2	2010	21	2019	39
2002	1	2011	17	2020	36
2003	3	2012	17	2021	54
2004	5	2013	19	--	--
2005	5	2014	33	--	--

Kaynak: Web of Science veri tabanından yararlanılarak hazırlanmıştır

Tablo 2’de “Sürdürülebilir Turizm” ve “Sürdürülebilir Kalkınma” konularında en çok çalışma yapmış yazar sınıflandırılmasını gösterilmektedir. Tabloda ilk 10 sırada bulunan yazarları göstermektedir. Bu veriler incelendiğinde Ruhanen, L. 7 adet çalışması ile en fazla yayın yapan yazar olmaktadır. “Sürdürülebilir Turizm” ve “Sürdürülebilir Kalkınma” konularında en fazla yayın yapan ikinci yazar ise 4 adet çalışması ile Hall, C. M. olmaktadır.

Tablo 2. “Sürdürülebilir Turizm” ve “Sürdürülebilir Kalkınma” Konularına Yönelik En fazla Araştırma Yapan Yazar Listesi

Yazar	Yayın Sayısı	Yazar	Yayın Sayısı
Ruhanen, L.	7	Awang, K. W.	3
Hall, C. M	4	Proebstl, U.	3
Aal, C.	3	Zaiton, S.	3
Trišić, I.	3	Weaver, D.	3
Zorpas, A.	3	Foris, T.	3

Kaynak: Web of Science veri tabanından yararlanılarak hazırlanmıştır.

Tablo 3’de “Sürdürülebilir Turizm” ve “Sürdürülebilir Kalkınma” konularına yönelik araştırma yapan yazarların en fazla atıf alma özelliğine göre yapmış oldukları çalışmaları, çalışmaların yayın yerleri, yayın yılları ve atıf sayıları gösterilmektedir. En fazla atıf alan çalışma 2012 yılında Buckley, R. tarafından yazılmış ve *Annals Of Tourism Research* dergisinde yayımlanmış olan “Sustainable Tourism: Research And Reality” başlıklı makale olup 482 atıf almıştır. İkinci en fazla atıf alan çalışma ise 1997 yılında 397 atıf ile *Annals of Tourism Research* dergisinde yayımlanmış ve Hunter, C. Tarafından yazılmış olan “Sustainable Tourism As An Adaptive Paradigm” başlıklı makale olmaktadır. Makalelerin başlıkları sadece “Sürdürülebilir Turizm”

kavramı olmasına rağmen makalelerin içeriğinde “Sürdürülebilir Kalkınma” ile ilgili metinlere de yer verildiği görülmektedir.

Tablo 3. “Sürdürülebilir Turizm” ve “Sürdürülebilir Kalkınma” Konularına Yönelik Araştırma Yapan Yazarların Atıflara Göre Dağılımı

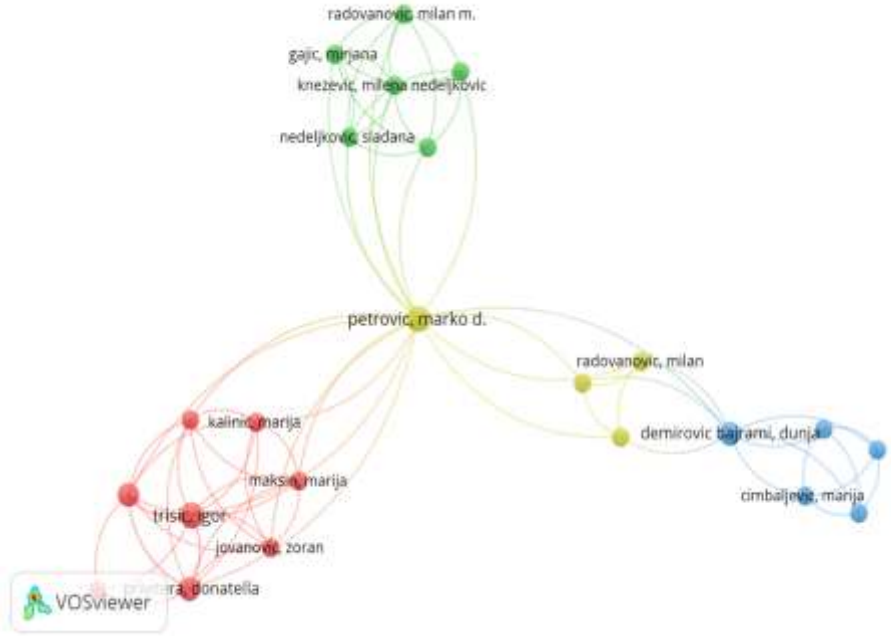
Yayın Adı	Yazar	Kaynak	Yayın Yılı	Atıf Sayısı
“Sustainable Tourism: Research And Reality”	Buckley, R.	Annals Of Tourism Research 39(2) pp.528-546	2012	482
“Sustainable Tourism As An Adaptive Paradigm”	Hunter, C.	Annals Of Tourism Research 24(4) pp.850-867	1997	397
“Sustainable Tourism And The Question Of The Commons”	Briassoulis, H.	Annals Of Tourism Research 29 (4) pp.1065-1085	2002	259
“Policy Learning And Policy Failure In Sustainable Tourism Governance: From First-And Second-Order To Third-Order Change?”	Hall, C. M.	Journal Of Sustainable Tourism 19 (4-5) pp.649-671	2011	206
“Challenges Of Sustainable Tourism Development in The Developing World: The Case Of Turkey”	Tosun, C.	Tourism Management 22(3) pp.289-303	2001	203
“Why Sustainable Tourism Must Address Climate Change”	Scott, D.	Journal Of Sustainable Tourism 19(1) pp.17-34	2010	186

“Constructing Sustainable Tourism Development: The 2030 Agenda and The Managerial Ecology of Sustainable Tourism”	Hall, C. M.	Journal Of Sustainable Tourism 27(7), pp.1044-1060	2019	184
“The Entrepreneurship Factor In Sustainable Tourism Development”	Lordkipanidze, M.; Brezet, H. And Backman, M.	Journal Of Cleaner Production 13 (8) pp.787-798	2005	153
“Local Government: Facilitator Or İnhibitor Of Sustainable Tourism Development?”	Ruhanen, L.	Journal Of Sustainable Tourism 21 (1), pp.80-98	2013	150
“Managing For Sustainable Tourism: A Review Of Six Cultural World Heritage Sites”	Landorf, C.	Journal Of Sustainable Tourism 17 (1) pp.53-70	2009	150
“Environmental Governance For Sustainable Tourism Development: Collaborative Networks And Organisation Building İn The Antalya Tourism Region”	Erkus-Ozturk, H. And Eraydin, A.	Tourism Management 31 (1) pp.113-124	2010	144
“A New Approach To Sustainable Tourism Development: Moving Beyond Environmental Protection”	Neto, F	12th Acuns/Asil Workshop On International Organization Studies Natural Resources Forum 27 (3) pp.212-222	2003	124
“Using Indicators To Assess Sustainable Tourism Development: A Review”	Torres-Delgado, A. And Saarine, J.	Tourism Geographies 16 (1) pp.31-47	2014	114

“Sustainable Tourism Indicators: Selection Criteria For Policy Implementation And Scientific Recognition”	Tanguay, G. A., Rajaonson, J. And Therrien, M.C.	Journal Of Sustainable Tourism 21 (6) pp.862-879	2013	112
“Sustainable Tourism Development: How Do Destination Stakeholders Perceive Sustainable Urban Tourism?”	Timur, S. And Getz, D.	Sustainable Development 17 (4) pp.220-232	2009	110

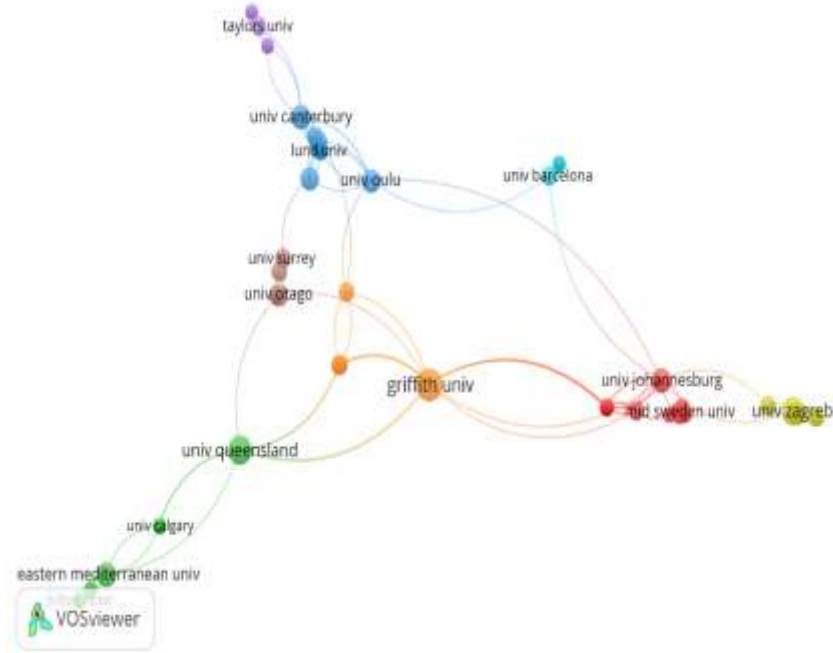
Kaynak: Web of Science veri tabanından yararlanılarak hazırlanmıştır.

VOSviewer yazılım programında yazarın minimum doküman sayısı ve minimum atıf sayısı bir olarak seçildiğinde toplamda 996 yazarın 774’ü eşik değeri karşılamaktadır. En fazla iş birliği yapan yazarlara ilişkin bilgiler Şekil 1’de görselleştirilmiştir. “Sürdürülebilir Turizm” ve “Sürdürülebilir Kalkınma” konularında yapılan araştırmalarda en fazla iş birliği yapan yazarlar dört (4) küme olarak verilmiştir. Birinci küme kırmızı renkle gösterilmekte ve kırmızı renkli kümede sekiz adet yazar işbirliği içinde bulunmaktadır. İkinci küme yeşil renkle gösterilmekte ve yeşil renkli olan ikinci kümede de altı (6) yazar işbirliği içindedir. Üçüncü küme mavi renkle gösterilmekte ve bu kümede beş (5) yazar işbirliği içindedir. Son olarak dördüncü küme olan sarı renkli kümede de dört (4) yazar işbirliği içinde bulunmaktadır.



Şekil 1: “Sürdürülebilir Turizm” ve “Sürdürülebilir Kalkınma” Konularına Yönelik Yapılan Araştırmalarda En Fazla İş Birliği Yapan Yazarların Ağ haritası

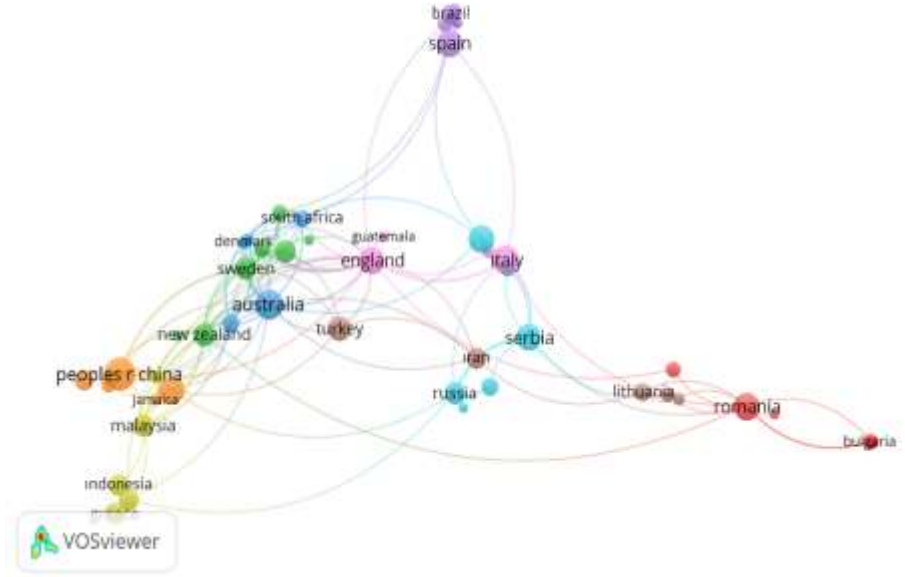
VOSviewer programı ile kurumlararası işbirliğinin incelenmesi durumunda ise minimum doküman ve minimum atıf sayısının en az 1 olarak belirlenmesi durumunda toplamda 560 kurumun 456’sının eşik değeri karşıladığı görülmektedir. “*Sürdürülebilir Turizm*” ve “*Sürdürülebilir Kalkınma*” konuları hakkında bilimsel yayın olarak en fazla iş birliği yapan kurumlar şekil 2’de gösterilmektedir. Bu kurumlar sekiz (8) küme olarak verilmiş olup her bir küme farklı renklere sahiptir.



Şekil 2: “Sürdürülebilir Turizm” ve “Sürdürülebilir Kalkınma” Konularına Yönelik Yapılan Araştırmalarda En Fazla İş Birliği Yapan Kurumların Ağ haritası

Şekil 3’te “Sürdürülebilir Turizm” ve “Sürdürülebilir Kalkınma” konularına yönelik yapılan araştırmalarda en fazla iş birliği yapan ülkeler gösterilmektedir. VOSviewer yazılım programı üzerinden ülkenin minimum doküman ve minimum atıf sayısı en az 1 olarak seçildiğinde toplam 84 ülkenin 76’sı eşik değeri karşılamaktadır. Şekilde işbirliği yapan ülkeler 9 küme olarak ve her bir küme de farklı renklerle gösterilmektedir. Kırmızı renkle görselleştirilmiş olan birinci kümede “Bulgaristan, Kıbrıs, Gürcistan, Irak, Moldova, Romanya ve Ukrayna” olmak üzere yedi (7) ülke işbirliği içerisinde. Yeşil renkle görselleştirilmiş olan ikinci kümede “Kanada, Finlandiya, Yeni

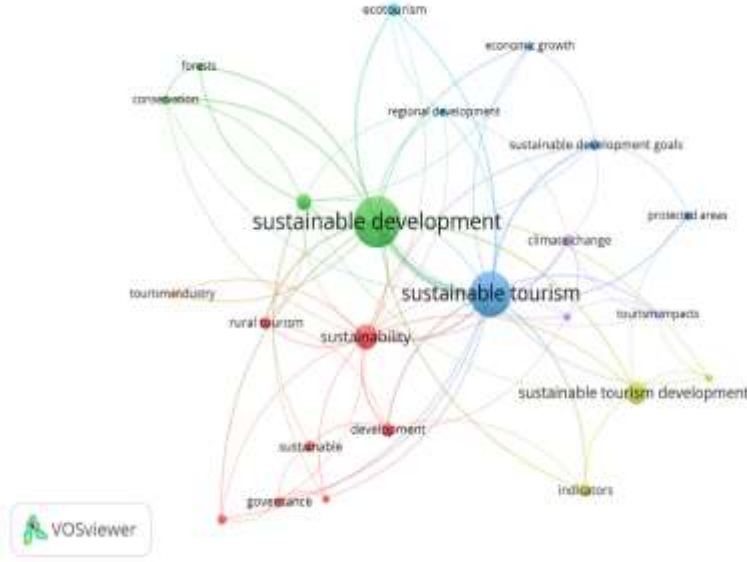
Zelanda, Norveç, Sri Lanka, ve İsveç” gibi altı (6) ülke işbirliği içinde yer almaktadır. Mavi renkle görselleştirilmiş olan üçüncü kümede “Avustralya, Danimarka, Hindistan, Mauritius, Katar, Güney Afrika ve Galler” gibi yedi (7) ülkenin; sarı renkle görselleştirilmiş olan dördüncü kümede de “Fransa, Yunanistan, Endonezya, Malezya, Pakistan, İsviçre ve Vietnam” gibi yedi (7) ülkenin işbirliği bulunmaktadır. Mor renkle görselleştirilmiş olan beşinci kümede “Brezilya, Şili, Kolombiya, Peru, İspanya ve Venezuela”; açık mavi renkle görselleştirilmiş olan altıncı kümede “Hırvatistan, Almanya, Kazakistan, Rusya, Sırbistan ve Slovakya”; Turuncu renkle görselleştirilmiş olan yedinci kümede “Etyopya, Jameika, Çin, Güney Kore, Tayvan ve Amerika” gibi altı (6) ülke işbirliği içerisinde yer almaktadır. Kahve rengi ile görselleştirilmiş olan sekizinci kümede “Bosna-Hersek, İran, Litvanya, Karadağ ve Türkiye” gibi beş (5) ülke işbirliği içerisinde bulunmaktadır. Mor renkle görselleştirilmiş olan dokuzuncu kümede “İngiltere, Fiji, Guatemala ve İtalya” dört (4) ülke işbirliği içerisinde olmaktadır.



Şekil 3: “Sürdürülebilir Turizm” ve “Sürdürülebilir Kalkınma” Konularına Yönelik Yapılan Araştırmalarda En Fazla İş Birliği Yapan Ülkelerin Ağ haritası

“Sürdürülebilir Turizm” ve “Sürdürülebilir Kalkınma” konularına ile ilgili yapılan çalışmalarda çok sık kullanılmış sözcüklerin tespit edilmesi amacıyla VOSviewer yazılım programından yararlanılmıştır. Şekil 4’te anahtar kelimeler kırmızı (birinci küme), yeşil (ikinci küme), mavi (üçüncü küme) ve sarı (dördüncü küme), mor (beşinci küme), açık mavi (altıncı küme), turuncu (yedinci küme) renkler olmak üzere yedi (7) kümede görselleştirilmiştir. Web of Science (WoS) veri tabanında yer alan çalışmalarda en çok kullanılan ilk iki sözcük yeşil (ikinci) kümede yer alan “*sustainable development (169)*” ve mavi (üçüncü) kümede yer alan “*sustainable tourism (134)*” olmaktadır. Daha sonra en fazla kullanılan anahtar sözcükler ise kırmızı (birinci) kümede yer

alan “*sustainability* (41)” ve “*sustainable tourism development* (32),” olmaktadır.



Şekil 4: “Sürdürülebilir Turizm” ve “Sürdürülebilir Kalkınma” Konularına Yönelik Yapılan Araştırmaların Anahtar Kelimeler Ağ haritası

SONUÇ VE ÖNERİ

Günümüzde her geçen gün artan akademik yayınlara ilişkin anlaşılabilir bilgilerin elde edilmesi, yayın sayısının artmasına bağlı olarak gitgide zorlaşmaktadır. Bu zorlukların giderek büyümesiyle daha da önemli hale gelen bibliyometrik analizler, incelenen konularla ilgili birçok çalışmaya bir arada ulaşılabilmesine katkı sağlamaktadır. Bibliyometrik analizlerde yararlanılan VOSviewer ve R-BiblioSshiny-Bibliometrix, gibi programlar, araştırmacılara elde edilen verilerin

görsel bir haritasını oluşturarak daha sağlıklı bilgiler sunarken, görsel metalarla da bunu desteklemektedir. Çalışmada “Sürdürülebilir Turizm” ve “Sürdürülebilir Kalkınma” konuları üzerine yapılan bilimsel araştırmaların incelenmesi amaçlanmaktadır. “Sürdürülebilir Turizm” ve “Sürdürülebilir Kalkınma” konularının bibliyometrik analizinin yapılmasındaki temel sebep, son yıllarda bu konulara yönelik önemin artışı ve daha sonra yapılacak çalışmalara bir rehber niteliği oluşturmasıdır. Web of Science (WoS) tabanı kullanılarak 1992-2021 yılları arasında 428 akademik çalışmaya ulaşılmıştır. Analiz edilen verilerin görselleştirilmesi için ise VOSviewer yazılımı kullanılmıştır. Araştırma verileri 1992-2021 yıllarını kapsadığı için 2022 yılı verileri henüz daha yıl bitimine vakit olması nedeniyle dahil edilmemiştir. Ancak ileride böyle bir çalışma yapılması planlanıyorsa bu çalışmanın kapsamının genişletilmesi açısından 2022 yılı verileri de araştırmaya dahil edilebilir. Çalışmanın hem betimsel hem de bibliyometrik analiz verileri Web of Science (WoS) veritabanından alınmıştır. İleride Scopus veri tabanı üzerinden çalışılabilir ve ayrıca WoS ve Scopus verileri karşılaştırılabilir. Çalışmanın ağ analiz haritaları VOSviewer programı ile yapılmıştır. Daha sonra yapılması planlanan çalışmalar için R-BiblioShiny-Bibliometrix kullanılabilir.

KAYNAKÇA

- Akbey, F. Ve Uslu, H. (2021). Sürdürülebilir Kalkınmada Kamu Bütçesinin Önemi: Türkiye İçin Ekonometrik Bir Analiz, Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi, Cilt 17, Sayı 4, ss. 1030-1058. <https://doi.org/10.17130/ijmeh.845813>
- Ar, H. & Çelik Uğuz, S. (2017). Küresel Sürdürülebilir Kalkınma Hedeflerinde Turizmin Rolü: Türkiye Örneği, Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi, Cilt: 10, Sayı: 49, ss: 520-530. DOI: 10.17719/jisr.2017.1604
- Bilgiçli, İ. & Ertürk, S. (2022). Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Karasu'da Ekoturizmin Çevre Etkilerinin İncelenmesi, Sosyal Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi, 5(8), 1110-1129. Doi No: <https://doi.org/10.26677/TR1010.2022.1048>
- Buckley, R. (2012). "Sustainable Tourism: Research And Reality, Annals Of Tourism Research, 39 (2), pp.528-546. DOI: 10.1016/j.annals.2012.02.003
- Briassoulis, H. (2002). Sustainable tourism and the question of the commons, Annals Of Tourism Research, Volume: 29, Issue: 4, Page: 1065-1085. DOI: 10.1016/S0160-7383(02)00021-X
- Çelik Uğuz, S. (2011), Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Burhaniye'nin Alternatif Turizm Potansiyeli, Marmara Coğrafya Dergisi Sayı: 24, Temmuz, ss: 332-353.
- Çınarlı, E. ve Ay, M. H. (2018). Sürdürülebilir Turizm Konusunda Yerel Halkın Görüşlerinin Belirlenmesi: Sille Örneği, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Dergisi, Cilt: 21, Sayı: 2, ss: 239-250.
- Er Türküresin, H. (2022). Bibliometric Analysis of Educational Research on Refugees, International Journal of Education Technology and Scientific Researches, 7(17), 266-307. DOI: <http://dx.doi.org/10.35826/ijtsar.452>.
- Eren, A. & Eren, D. (2020). Pazarlama Literatüründe Elektronik Ağızdan Ağıza İletişimin Bibliyometrik Analizi, İşletme Araştırmaları Dergisi, 12(3), 2515-2530. <https://doi.org/10.20491/isarder.2020.990>.
- Erkuş-Öztürk, H. & Eraydın, A. (2010), Environmental Governance For Sustainable Tourism Development: Collaborative Networks And Organisation Building in

- The Antalya Tourism Region, *Tourism Management*, 31 (1), pp.113-124. DOI: 10.1016/j.tourman.2009.01.002.
- Hall, C. M. (2011). Policy learning and policy failure in sustainable tourism governance: from first- and second-order to third-order change?, *Journal Of Sustainable Tourism*, Volume: 19, Issue: 4-5, Page: 649-671 (Special Issue). DOI: 10.1080/09669582.2011.555555.
- Hall, C. M. (2019). Constructing Sustainable Tourism Development: The 2030 Agenda And The Managerial Ecology Of Sustainable Tourism, *Journal Of Sustainable Tourism*, Volume: 27, Issue: 7, Page: 1044-1060. DOI: 10.1080/09669582.2018.1560456.
- Hunter, C. (1997). Sustainable Tourism As An Adaptive Paradigm, *Annals Of Tourism Research*, 24 (4), pp.850-867. DOI: 10.1016/S0160-7383(97)00036-4.
- Kahraman, N. (1994). Sürdürülebilir Turizmin Ana İlkeleri Nelerdir? Sürdürülebilir Kalkınma ve Turizm, *Anatolia Dergisi*, Aralık Sayısı, ss: 73-77.
- Landorf, C. (2009). Managing For Sustainable Tourism: A Review Of Six Cultural World Heritage Sites, *Journal Of Sustainable Tourism*, 17 (1), pp. 53-70. DOI: 10.1080/09669580802159719.
- León-Gómez, A.; Ruiz-Palomo, D.; Fernández-Gámez, M. A. & García-Revilla, M. R. (2021). Sustainable Tourism Development and Economic Growth: Bibliometric Review and Analysis, *Sustainability*, 13, 2270, pp: 1-20. <https://doi.org/10.3390/su13042270>.
- Liu, Z. (2003). Sustainable Tourism Development: A Critique, *Journal of Sustainable Tourism*, 11:6, 459-475. DOI: 10.1080/09669580308667216.
- Lordkipanidze, M.; Brezet, H. & Backman, M. (2005). The Entrepreneurship Factor in Sustainable Tourism Development, *Journal of Cleaner Production*, 13 (8), pp.787-798. DOI: 10.1016/j.jclepro.2004.02.043.
- Merigó, J. M., Mas-Tur, A., Roig-Tierno, N. & Ribeiro-Soriano, D. (2015). A bibliometric overview of the *Journal of Business Research* between 1973 and 2014, *Journal of Business Research*, 68(12), 2645–2653. <https://doi.org/10.1016/j.jbusres.2015.04.006>.

- Neto, F. (2003). A New Approach To Sustainable Tourism Development: Moving Beyond Environmental Protection, 12th ACUNS/ASIL Workshop On International Organization Studies, Natural Resources Forum, 27 (3) , pp.212-222. DOI: 10.1111/1477-8947.00056.
- Noyons, E. C. M. (1999). Bibliometric Mapping As A Science Policy And Research Management Tool. PhD Thesis, Leiden University. <https://scholarlypublications.universiteitleiden.nl/handle/1887/38308>, (Erişim Tarihi: 22.05.2022).
- Ruhanen, L. (2013). Local Government: Facilitator Or İnhibitor Of Sustainable Tourism Development?, Journal Of Sustainable Tourism 21 (1), pp.80-98. DOI: 10.1080/09669582.2012.680463
- Scott, D. (2010), Why Sustainable Tourism Must Address Climate Change, Journal Of Sustainable Tourism, Volume: 19, Issue: 1, Page: 17-34. DOI: 10.1080/09669582.2010.539694.
- Sharpley, R. (2020). Tourism, Sustainable Development And The Theoretical Divide: 20 Years on, Journal of Sustainable Tourism, 28:11, 1932-1946. DOI: 10.1080/09669582.2020.1779732.
- Tanguay, G. A., Rajaonson, J. & Therrien, M.C. (2013). Sustainable Tourism Indicators: Selection Criteria For Policy İmplementation And Scientific Recognition, Journal Of Sustainable Tourism , 21 (6), pp.862-879. DOI: 10.1080/09669582.2012.742531.
- Timur, S. & Getz, D. (2009). Sustainable Tourism Development: How Do Destination Stakeholders Perceive Sustainable Urban Tourism?, Sustainable Development, 17 (4), pp.220-232. DOI: 10.1002/sd.384.
- Torres-Delgado, A. & Saarine, J. (2014). Using Indicators To Assess Sustainable Tourism Development: A Review, Tourism Geographies, Volume: 16, Issue: 1, Page: 31-47, (Special Issue). DOI: 10.1080/14616688.2013.867530.
- Tosun, C. (2001). Challenges Of Sustainable Tourism Development in The Developing World: The Case Of Turkey, Tourism Management, Volume: 22, Issue: 3, Page: 289-303. DOI: 10.1016/S0261-5177(00)00060-1.

- UNEP (2005). Making Tourism More Sustainable A Guide for Policy Makers, United Nations Environment Programme Division of Technology, Industry and Economics 39-43 Quai André Citroën 75739 Paris CEDEX 15, France
- UNWTO (2022). Sustainable Development, <https://www.unwto.org/sustainable-development> (Erişim Tarihi: 22.05.2022).
- Van Eck, N. J. & Waltman, L. (2018). VOSviewer Manual, https://www.vosviewer.com/documentation/Manual_VOSviewer_1.6.8.pdf, (Erişim: 22.06.2022).
- WCED (1987). Our Common Future, World Commission on Environment and Development Oxford: Oxford University Press.
- Weaver, D. (2006). Sustainable Tourism: Theory and Practice, Elsevier Butterworth-Heinemann Linacre House, Jordan Hill, Oxford OX2 8DP 30 Corporate Drive, Burlington, MA 01803.
- Web of Science (2022). “Sustainable Tourism” and “Sustainable Development”, <https://a8f59890210bb2a36cc265c34c80a801c14e01d5.vetisonline.com/wos/woscc/summary/62e3a34c-b398-4ba7-8489-d4f540b009c3-56582167/relevance/1>, (Erişim: 15.08.2022).

BÖLÜM 2

SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM VE OTELCİLİK SEKTÖRÜNDE KENDİ ELEKTRİĞİNİ ÜRETEBİLEN OTELLER: ANTALYA ÖRNEĞİ

Öğr. Gör. Kenan GÜRÇAM¹

Öğr. Gör. Murat KARAKILIÇ²

¹ Iğdır Üniversitesi Teknik Bilimler M.Y.O., Iğdır, Türkiye, 0000-0001-9051-5953
kenan.gurcam@igdir.edu.tr

² Iğdır Üniversitesi Teknik Bilimler M.Y.O., Iğdır, Türkiye, 0000-0001-5323-2583
murat.karakilic@igdir.edu.tr

GİRİŞ

Otelcilik sektöründe konaklayan müşterilere verilen hizmet kalitesinde içinde enerji kullanımını büyük bir yere sahiptir. Bu sektörde ısıtma, aydınlatma, temizlik, soğutma ve iklimlendirme gibi temel kullanımların gerçekleştirilmesi enerji tüketimini direk olarak artıran faktörlerdir. Bu önemli hizmetlerin sağlanması ile işletmelerin enerji maliyetlerini artırırken, hizmet maliyetleri de yükseltmektedir. Bu nedenle konaklama şirketleri hizmet kalitesinin artırılması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması için ihtiyaç duyulan enerjinin daha düşük maliyetle sağlamak istemektedir. Konaklama giderlerinin minimuma düşürülmesi ve çevre kirliliğini azaltmak için yenilenebilir enerji kaynaklarının kullanımının artırılması gerekmektedir. Yenilenebilir enerji kaynakları ham madde ihtiyacına gerek duymadan sadece ilk kurulum maliyeti olan ve kısa sürede kurulum maliyetini amorti etmesi açısından dünyada birçok alanda kullanılmaya başlanmıştır. Dünyada birçok otel işletmesi tüketilen enerjinin yüzde 100' nü yenilenebilir enerji kaynaklarından üretmeyi planlamaktadır. Ülkemizde artan enerji tüketimini sınırlamak için Enerji Piyasası Düzenleme Kurumu'nun (EPDK) 'kullandığın kadarını üretme' kararı ile ilerleyen yıllarda otelcilik sektörünün yenilenebilir enerji kullanımına zorlayacağı düşünülmektedir. Turizm sektöründe de bu bağlamda ciddi işletme maliyetlerini azaltmak için yenilenebilir enerji kaynaklarına yatırım yapmaları teşvik edilmektedirler. Yapılan çalışmada yenilenebilir enerji kaynaklarından bahsederek güneş enerjisi kullanımının artırılmasının ve yaygınlaştırılmasının öneminden

vurgulanmıştır. Sürdürülebilir turizm hedeflerinden biri olan enerji kullanımının azaltılması ve enerji maliyetinin düşürülmesi için yenilenebilir enerji kaynaklarının (GES) yatırımlarına ağırlık verilmesi için örnek bir çalışma yapılmıştır.

Bu çalışmada Antalya ili Manavgat ilçesinde bulunan Side Prenses Resort Hotelde yıllık enerji tüketiminin güneş enerjisinden karşılanarak işletmenin ekonomik maliyetlerinin azaltılması amacıyla bir fizibilite çalışması yapılmış olup bu konuyla ilgili önerilerde bulunmaktadır. Antalya ili, güneşlenme süresi Türkiye illeri ortalamasının üstünde olmakta ve bu durum Antalya iline güneş enerji santrallerinin kurulmasının uygun bir proje olduğunu kanıtlamaktadır. Özellikle Antalya İlinde kurulacak olan güneş enerji santrallerinin alan güneşlenme süresinin en fazla olduğu yerlerden biridir. Bu yönüyle düşünüldüğünde çalışmanın amacı Otelcilik sektöründe kurulması planlanan güneş enerjisi santralının kurulması ile elektrik tüketim maliyetlerinin azaltılması ve ülkemizin dışa bağımlılığının azaltılmasıdır.

Türkiye'nin Güneş Enerjisi Potansiyeli ve Güneş Enerjisi Kaynağı

21. yüzyılda gelişen teknoloji ile tüketim maddelerinden biri enerji kaynakları olmuştur. Enerjinin yaşamın her alanına girmesi ülkelerin en önemli ihtiyaçlarının başında enerji tüketiminin sınırlandırılması yâda temini ucuz olan kaynaklara yöneltmiştir. Teknolojinin hızla ilerlemesi ve yaşamımızı sürdürülmesi için direk veya en direk olarak enerji tüketmektedir. Tüketilen kaynakların çoğunluğu fosil kaynaklardan, diğer bölümü ise yenilenebilir enerjiden ve nükleer enerji

sağlanmaktadır. Yeraltı kaynaklarının hızla tüketilmesi ile önümüzdeki 30 yıl içerisinde dünyada ciddi bir enerji krizi meydana geleceği ön görülmektedir. Yeraltı kaynaklarının kullanılması ile hem çevreye hem de canlılara verdiği zararlardan dolayı önlem alınmaması durumunda gelecekte ciddi sorunlar yaşayacağız.

Tüm dünyada artan teknolojik gelişmeler ışığında hızlıca Fosil yakıt rezervlerinin tükenme riski yeni enerji kaynaklarına yönelim başlamıştır. Yenilenebilir enerji kaynakları arasında hidrolik enerji, rüzgâr enerjisi, güneş enerjisi, biokütle enerji, jeotermal enerji, hidrojen enerjisi, dalga enerjisi, gibi kaynaklar vardır. Dünyada sürdürülebilir enerji hizmetleri anılan kaynaklardan sağlanmaktadır. Güneş enerjisinden elektrik üretimi özellikle son 10 yılda nanokristal panellerin geliştirilmesiyle önemli bir seviyeye ulaştığı görülür. Bu kaynaklar arasında rağbet gören ve direk olarak güneş enerjisini elektrik enerjisine çevirdiğinden dolayı yenilenebilir enerji kaynakları içerisinde rağbeti artırmaktadır. Yenilenebilir enerji kaynaklarına oranla Güneş enerji temini kolay ve güneşin olduğu her yerde bulunmasından dolayı en yaygın kullanıma alanına sahiptir. Güneş ve rüzgâr enerjisi sistemlerinin maliyetleri son 30 yılda ciddi oranda düştüğü için fosil yakıtların (Benzin, mazot ve doğal gaz)fiyatlarındaki aşırı dalgalanmasıyla birlikte bu kaynaklara yönelim ciddi oranda yükselmiştir (Herzog vd, 2001). Enerji kaynaklarının büyük bir kısmı direk veya en direk olarak güneş enerjisinden elde edilir. Temiz bir enerji kaynağı olan güneş enerjisi sıfır atık sebebiyle hem de çevreci bir enerji kaynağı olarak kabul görmektedir. Güneş enerjisi teknolojileri

işletmelerde, endüstride, otellerde, resmi kurumlarda ve evlerde ısıtma, aydınlatma, soğutma sağlamak ve sıcak su temininde son yıllarda kullanımı ciddi oranda aramıştır. Güneş santrallerinde bulunan PV paneller güneşten gelen ışığı P-tipi ve N-tipi yarı iletken malzeme sayesinde güneş ışınlarını elektrik enerjisine çevirir. PV paneller güneş ışığı emerek, elektronları atomlarından ayırır ve elektronların panel üzerindeki elektriksel yolla dış devreye aktarılmasını sağlar. Güneş ışığının elektrik enerjisine dönüştürme işlevi fotovoltaik (PV) reaksiyon olarak adlandırılır. Hayatımızda bulunan ışık spektrumunun çoğunu ve ultraviyole ve kızılötesi ışık spektrumunun yarısına yakın bölümünü güneş panelleri elektrik enerjisine çevirir (Renewable Energy World, 2018). Fosil yakıtlarının tükenmesi ve üretim maliyetlerinin artması ile dünyada birçok ülke yenilenebilir enerji kaynakları içerisinde GES ‘ e yönelmekte olduğu görülür. Dünya çapında düşünüldüğünde güneş potansiyeli bakımından kurulu gücü en fazla Avrupa’da ülkeleri birinci sırada iken, Avrupa’dan sonra Kuzey Amerika ve Asya ülkeleri gelmektedir. Çin dünya genelinde fazla güneş fotovoltaik santrale sahip olan ülke statüsünde olup, bu ülkeyi Japonya, Almanya, İtalya ve ABD gibi ülkeler onu takip etmektedirler (Karagöz ve ark. 2017). Güneş enerjisinden elektrik üretimi 2017 yılında üretim kapasitesi artışı en fazla güneş enerjisinde olduğu görülmüştür. Bu genişlemenin dünyada büyük bölümü Çin’de olduğu görülmüştür. Dünyadaki kurulu PV kapasitesinin yaklaşık %40’ını 2023 yılına kadar Çin’de tarafından yönetileceği düşünülmektedir. PV kurulu güç bakımından en büyük ikinci ülke ise ABD’nin olacağı düşünülmektedir (International Energy Agency, 2018).

Dünyadaki güneşlenme süreleri ile kıyaslandığında Türkiye coğrafi konumundan dolayı yenilenebilir enerji kaynakları yönünden birçok ülkeye göre zengin bir konumdadır. Güneş Enerjisi Potansiyeli Atlasına (GEPA) göre, “Türkiye yıllık güneşlenme süresi 2.640 saat (gün. ort. 7,2 saat), yıllık toplam güneş enerjisi 1.311 kWh/m².yıl (gün. ort. 3,6 kWh/m².gün) olarak ölçülmüştür(www.enerji.gov.tr). Aylık ortalama güneşlenme sürelerine bakıldığında ise Tablo 1’de görüldüğü üzere Temmuz (365 saat), Ağustos (343 saat) ve Haziran (325 saat) ” aylarında güneşlenme sürelerinin fazla olmasından dolayı potansiyellerinin arttığı görülüyor. (Yılmaz, 2012). Bu nedenle PV çalışmaları neticelerinin ülkeye katma değerinin yüksek olacağı değerlendirilmektedir. Resmi Gazetenin 29.12.2010 tarihinde yayınlanan “Elektrik Enerjisi Üretimi Amaçlı Yenilenebilir Enerji Kaynaklarının kullanımına ilişkin Kanunda Değişiklik Yapılmasına Dair Kanun’a ile Elektrik enerjisi üretimini Güneş Enerjisine dayalı üretim tesislerine devlet tarafından 13.3 ABD Doları cent/kWh destekle verilecektir. Yürürlüğe giren bu kanunla devlet teşviğinin yerli üretim yapan firmalara destekleyecek yönde (yerli bir dönüştürücü kullanımı durumunda 0.6 ABD Doları cent/kWh) olumlu katkı sağladığı görülmüştür. Ek olarak, Enerji Piyasası ve Denetleme Kurulunun (EPDK), 28001 sayılı ve 21/7/2011 tarihli Resmî Gazete’ de yürürlüğe giren Elektrik Piyasasında Lisanssız Elektrik Üretimine ilgili Yönetmeliğin 3. Maddesinde yer alan “Her bir irtibat merkezinde bir kişiye tüketim tesisinden bağımsız olarak yenilenebilir enerji kaynaklarına dayalı üretim tesisleri için en fazla 500 kWe, mikro kojenerasyon tesisleri için en fazla 50 kWe tahsis yapılabilir.”

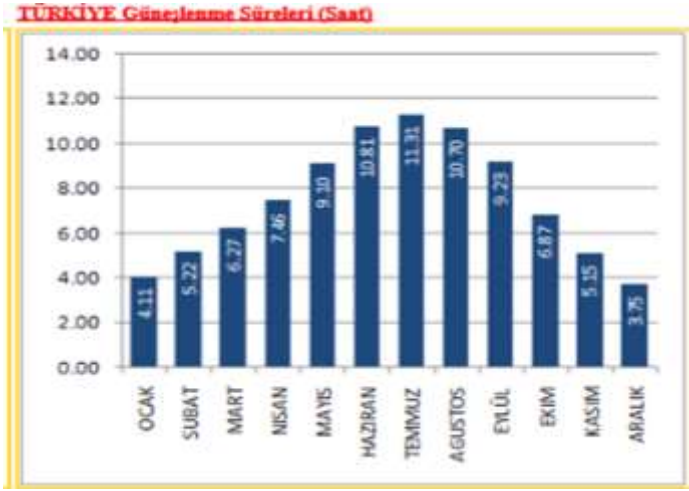
Cümlesinde yer alan ifadeyle elektrik üretiminin yenilenebilir enerji kaynaklarından sağlanması teşvik edilmektedir. (Resmi gazete, 2012). Türkiye'nin enerji ihtiyacını karşılayabilmek için 790 km uzunluğunda bir alana yayılacak güneş panellerine ihtiyaç vardır. Türkiye 2023 yılı toplam elektrik gücü 500 bin MW olacağı öngörüsü ışığında toplam güneş potansiyelini kullanması durumunda 2023 yılına elektrik talebinin tamamını bir kaynaktan yani güneş enerjisinden karşılaması sağlanabilir. Fakat mevcut ekonomik yapı, imkân ve maliyetlerin bu planın gerçekleşmesine olanak sağlamayacağı görülmektedir. Enerji Bakanlığı (ETKB) tarafından yapılan açıklamalara göre 2021 yılı sonu itibari ile güneş enerjisinde 8,335 bin MW'lık elektrik üretimi gerçekleşmiş olup, 2023 yılında sonu itibari ile 15 bin MW'a ulaşması hedeflenmektedir (www.enerji.gov.tr).

Tablo 1: Türkiye'nin Güneş Enerji Potansiyeli Aylık Ortalaması

AYLAR	AYLIK TOPLAM GÜNEŞ ENERJİSİ		GÜNEŞLENME SÜRESİ
	(Kcal/cm ² -ay)	(kWh/m ² -ay)	(Saat/ay)
OCAK	4,45	51,75	103
ŞUBAT	5,44	63,27	115
MART	8,31	96,65	165
NISAN	10,51	122,23	197
MAYIS	13,23	153,86	273
HAZİRAN	14,51	168,75	325
TEMMUZ	15,08	175,38	365
AĞUSTOS	13,62	158,4	343
EYLÜL	10,6	123,28	280
EKİM	7,73	89,9	214
KASIM	5,23	60,82	157
ARALIK	4,03	46,87	103
TOPLAM	112,74	1311	2640
ORTALAMA	308,0 cal/cm ² -gün	3,6 kWh/m ² -gün	7,2 saat/gün

Kaynak: Yenilenebilir Enerji Genel Müdürlüğü, www.yegm.gov.tr.

Tablo 1'de Türkiye'nin güneş enerjisi potansiyelinin aylık ortalama verileri verilmektedir. Yıl bazında bakıldığında Haziran, Temmuz ve Ağustos aylarında en yüksek güneşlenme süresi gün bazında en fazla olduğu aylar olduğu görülüyor.



Şekil 1: Türkiye'nin 2022 yılında ölçülen güneşlenme süresi (Saat).

Kaynak: Yenilenebilir Enerji Genel Müdürlüğü web sitesi, www.yegm.gov.tr.

Tablo 2'de 2022 yılına ait Türkiye'nin yıllık bölgelere göre güneşlenme süresi sunulmuştur. Tablo 2'de de anlaşılacağı üzere Türkiye'nin Güneydoğu Anadolu Bölgesi güneşlenme süresinin en fazla olduğu bölge olup, ardından Akdeniz Bölgesi ve son olarak Doğu Anadolu Bölgesi olduğu görülmektedir. Ülkemizde en zengin enerji kaynaklarına sahip bölge Güneydoğu Anadolu Bölgesidir. Güneydoğu Anadolu bölgesine güneş enerjisi miktarı yıllık olarak toplam 1460 kW/m² ve güneşlenme süresi toplam ise 2993 saat ölçülmüştür. Karadeniz Bölgesi ise Türkiye'nin diğer bölgelerine nazaran en az güneşlenme süresine sahip bölgesi konumundadır. Karadeniz Bölgesi iklim ve mevcut coğrafi yapısından dolayı ülkemizde en az güneşlenme süresinin 1971 saat olduğundan bu bölgede GES sistemleri için elverişli değildir (Güneş Sistemleri, 2018).

Tablo 2: Türkiye'nin Yıllık Güneş Enerjisi Potansiyelinin Bölgelere Göre Dağılımı

BOLGE	TOPLAM GÜNEŞ ENERJİSİ (kWh/m ² -yıl)	GÜNEŞLENME SÜRESİ (Saat/yıl)
G.DOĞU ANADOLU	1460	2993
AKDENİZ	1390	2956
DOĞU ANADOLU	1365	2664
İÇ ANADOLU	1314	2628
EGE	1304	2738
MARMARA	1168	2409
KARADENİZ	1120	1971

Kaynak: Yenilenebilir Enerji Genel Müdürlüğü, www.yegm.gov.tr

Antalya İli Güneş Enerji Potansiyelinin Değerlendirilmesi

Antalya ilinde bulutluluğun az olması ve yaz aylarında yağış miktarının az olması sebebiyle güneşlenme süresinin en fazla olduğu iller arasındadır. Dünyadaki iklim değişikliği sebebiyle son yıllarda kaplı hava azalışına ile birlikte güneşlenme süresinde de ilkbahar ve yaz aylarında güneşten elektrik üretimi potansiyelinin artmasında önemli rol oynamaktadır.

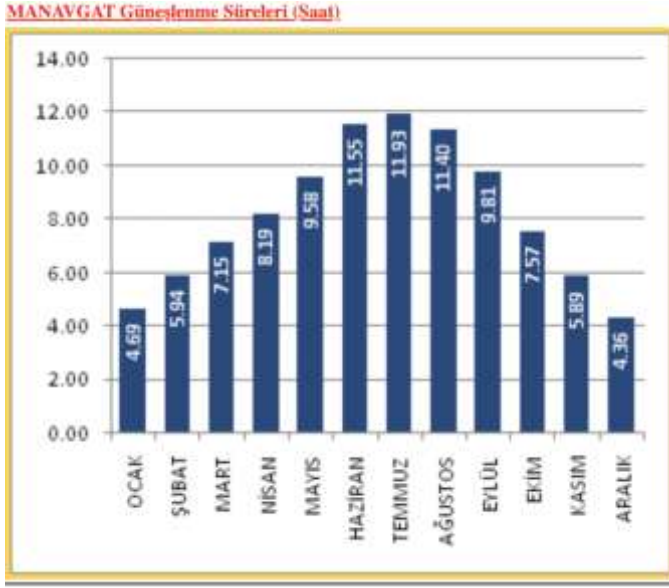
Tablo 3: Antalya İlinin Sıcaklık Değerleri ve Güneşlenme Süreleri, 1930-2021

ANTALYA	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık	Yıllık
Ortalama Sıcaklık (°C)	9,8	10,8	13,1	16,4	20,9	25,7	28,9	29,0	25,6	20,9	15,3	11,4	19,0
Ortalama En Yüksek Sıcaklık (°C)	15,0	15,9	18,4	21,8	26,4	31,6	34,9	34,9	31,7	27,3	21,6	16,7	24,7
Ortalama En Düşük Sıcaklık (°C)	5,9	6,5	8,3	11,3	15,7	20,1	23,4	23,7	20,1	15,9	10,7	7,5	14,1
Ortalama Güneşlenme Süresi (saat)	4,9	5,7	6,5	7,7	9,4	11,0	11,1	10,5	9,1	7,5	5,9	4,7	7,8
Ortalama Yağışlı Gün Sayısı	12,63	10,83	9,57	8,43	7,10	3,30	1,20	0,73	2,63	6,20	8,47	12,40	83,5
Aylık Toplam Yağış Miktarı Ortalaması (mm)	210,6	112,7	94,5	63,1	37,0	10,1	4,0	5,0	22,0	76,6	152,1	271,7	1059,4

Ölçüm Periyodu (1930 - 2021)

Kaynak: Meteoroloji Genel Müdürlüğü, <https://www.mgm.gov.tr>

Tablo 3’te Antalya ilinin 1930-2021 yılları arasında güneşlenme süreleri, sıcaklık değerleri ve ortalama yağışlı gün sayısı verileri görülmektedir. Manavgat İlçesi güneşli gün sayısının en fazla olduğu aylar sırasıyla Haziran, Temmuz ve Ağustos ve ayları ve en az yağışlı ayları ise, Haziran, Temmuz ve Ağustos dönemleri olduğu görülür.

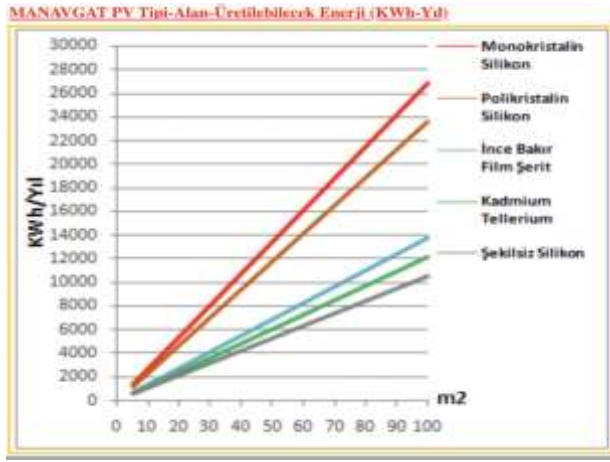


Şekil 2: Antalya İli Manavgat İlçesinin 2021 yılında Güneşlenme Süresi, (Saat).

Kaynak: Yenilenebilir Enerji Genel Müdürlüğü web sitesi, www.yegm.gov.tr.

Şekil 2’de Antalya ili Manavgat ilçesi 2022 yılında ait veriler saat bazlı olarak sunulmuştur. 2022 yılında Manavgat ilçesinde en fazla güneş ışığının 11,93 saat ile Temmuz ayında olduğu ve Aralık ayında ise en az güneşlenme süresinin olduğu verilen şekilde görülmektedir (www.enerji.gov.tr).

Antalya ili denize yakın sınırı boyunca, rakımın en düşük olduğu bölgelerde bile yıl boyunca güneş radyasyonu 1600 kwh/m² olduğu görülmekte ve bu rakam Türkiye için belirlenmiş skalanın en üst eşliğinde bulunmaktadır. Bu üstünlüğü düşünüldüğünde güneş enerjisinden fazlasıyla yararlanabilir ve enerji maliyetlerini de önemli ölçüde düşürebilir nitelikte bir konumdadır.



Şekil 5: Antalya ili Manavgat ilçesine ait PV Tipi -Alan-Üretililecek Enerji (KWH- Yıl).

Çalışmanın amacı Antalya ili Manavgat ilçesinde bulunan örnek bir otelin şebeke bağlantılı bir GES sistemi kurularak işletmelerin enerji ihtiyaçlarını güneşten karşılanması durumunda güneş enerji santralının ekonomik getirilerine dikkat çekmektir. Örnek Hotelin mevcut işletmesi için bir yıl boyunca elektrik tüketimi dikkate alınarak bu elektriğin güneşten karşılanabilmesi için bir fizibilite yapılmıştır. Enerji ihtiyacının güneş santralinden karşılanması durumunda hem ülke

ekonomisine katkı sağlayacak hem de işletmelerin maliyetlerini azaltacak olup, enerjide dışa bağımlılık azaltılacaktır.

Yapılan çalışmada Side Prens Resort Hotel yıllık elektrik tüketimi her aybaşı ana elektrik sayacından kayıt altına alınarak, yıllık elektrik tüketimi Tablo 4' te verilmiştir.

Tablo 4' te aylık elektrik tüketimi incelendiğinde güneşlenmenin en fazla olduğu aylarda tüketiminde en fazla olgu görülmüştür. Bu bağlamda Otelin yıllık toplam tüketimi 2.381.664,577 kWh enerji olduğu tespit edilmiştir. Otel elektrik tüketimini ortalama aylık olarak hesaplanırsa 198.472,048 kWh olduğu görülmektedir.

Tablo 4: Side Prens Resort Hotel 2021 Yılı Elektrik Tüketim Değerleri

Aylar	Tüketim kwh
Ocak	44.914,247
Şubat	36.002,93
Mart	47.991,82
Nisan	41.937,53
Mayıs	46.316,03
Haziran	258.969,37
Temmuz	440.020,35
Ağustos	475.253,1
Eylül	366.718,27
Ekim	286.314,53
Kasım	242.022,37
Aralık	95.204,03
1 yıl	2.381.664,577

Kaynak: Side Prens Resort Hotel 2021 Yılı Elektrik Tüketim Tablosu

Otelin harcadığı aylık ortalama elektrik tüketimi göz önüne alındığında otel kurulu gücünün yıllık enerji ihtiyacının karşılanabilmesi için 1 MW bir PV santrale ihtiyacı olduğu belirlenmiştir. Aşağıda yapılan

hesaplamalarda günlük ortalama güneşlenme süresini (8 saat) üretim yaptığı varsayılır ise;

Otel GES'nin Aylık Üretimi (kWh)= Kurulu Güç(W) x Günlük saat (h) x verim(%92)x 30 gün (

Otel GES'nin Aylık Elektrik Üretimi (kWh)= 1000 x 8 x 0,92 x30

Otel GES'nin Aylık Üretim (kWh)= 220.800 kWh elektrik üretir.

Otel GES'nin Aylık Elektrik üretimi (kWh) > Otelde aylık harcanan elektrik tüketimi

(220 800 kWh) > (198.472,048 kWh)

Otelde çatı ve otopark gibi atıl yerlere kurulacak 1000 kW gücünde bir GES 'li ile otelin yıllık enerji ihtiyacı karşılanacak olup, hatta kullanmadığı elektrik bedelinde elektrik dağıtım şirketine satabilecektir.

1MW'lık bir GES'nin tüm kurulum masrafları yaklaşık 1.250.000 USD ile kurulabilir. 2022 yılı elektrik birim fiyatı Enerji Piyasası Düzenleme Kurulu (EPDK) verilerine göre 1 kWh = 1,98 TL olduğu dikkate alınırsa bir yıllık elektrik üretiminden elde edilecek tutar aşağıda hesaplanmıştır.

Otel GES'nin Yıllık Üretimi (TL) = GES'nin Aylık Üretimi (kWh) x 12 ay x Elektrik Birim Fiyatı(TL)

Otel GES'nin Yıllık Üretimi (TL) = GES'nin Aylık Üretimi (kWh) x 12 ay x 1.98 = 5.246.208 TL olarak hesaplanmıştır. 2022 Ekim ayı 1 USD=18,5 TL karşılık gelmektedir.

Otel GES'nin Yıllık Üretimi (USD) =283.578,81 USD

Örnek alınan Otelde kurulacak GES'nin üretim kapasitesi dikkate alınarak kurulacak tesisin amortisman süresi aşağıda hesaplanmıştır.

Otel GES Amorti süresi=GES Kurulum Maliyeti/ GES Elektrik Üretim Miktarı

Otel GES Amorti süresi=1250.000,00 / 283.578,81 = 4,4 yıl)

Kurulacak Otel GES'nin Amortisman süresi bakım ve işletme giderleri de eklendiğinde yaklaşık 5 yılda kendini amorti edeceği görülmektedir.

Yapılan çalışmada görüldü ki bir işletme uygun teşvik ve yatırım sağladığı takdirde 5 yıl gibi bir zaman diliminde kurulum maliyetleri karşılama ve sonraki yıllarda enerji kullanım maliyetini sıfıra indirebilecektir. Bu sebeple bir an önce ülkemizde yenilenebilir enerji kaynaklarının kullanımı yaygınlaşması için adımlar atılması gerekmektedir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Son yıllarda Dünyada meydana gelen salgın hastalıklar ve buna bağlı alınan tedbirler neticesinde Turizm ve Otelcilik sektöründe ciddi kayıplar yaşanmıştır. Dünyada yaşanan salgın hastalıkların yavaş yavaş ortadan kalkmasıyla turizm ve otelcilik sektöründe yavaş yavaş toparlanma yaşanırken, ikinci bir sorun enerji tedariki arzında olmuştur.

Artan enflasyon sebebiyle üretim maliyetleri ve giderler hızlıca artmakta ve sektör girdileri azalmaktadır. Sektör temsilcileri artan maliyetleri azaltmak için enerji tüketimlerini minimuma indirecek yöntemler üzerinde arayışlar içine girdiler. Bu bağlamda enerji konusu Turizm ve Otelcilik sektöründe ve birçok üretim tesisinde kullanılacak enerjinin hem ucuz olması hem de çevreye duyarlı olması önemli konular olarak görülmektedir. Ülkemizde birçok yer altı kaynağı olmasına rağmen enerji konusunda (petrol, doğalgaz) dışa bağımlı bir ülke statüsündeyiz. Ülkemizde son yıllarda yapılan teşvik ve desteklemelerle yenilenebilir enerji santrallerinin sayısı hızlıca artmış olup, dışardan alınan fosil yakıtlar (Petrol, doğalgaz) önceki yıllara nazaran azalmıştır. Ülkemizde Güneş enerji santralleri (GES) ve Rüzgâr Enerji Santrallerinin (RES) önceki yıllara nazaran devlet teşviklerinin artırılması ve desteklenmesi ile artık küçük, orta ve büyük işletmelerde yaygın olarak kullanmaya başlamıştır. Başka bir avantajı ise işletme üretmiş olduğu enerjiyi kullanmaması durumunda elektrik dağıtım şirketine satabilmekte ve de ciddi bir gelire sahip olmaktadır. Ülkemizde GES ve RES' lerin kurulumu için ciddi bir finansmana ihtiyaç duyulmakta bu sebepten dolayı sistem dönüşümlerinde aksamalar yaşanmaktadır. Mevcut hükümetlerin yenilenebilir enerji kaynaklarının (GES, RES, HES vb.) kaynakları daha etkin, verimli kullanılması ve kurulum maliyetlerinin desteklenmesi ile yerli ve milli bir enerji sistemine sahip olabiliriz. GES'nin birçok avantaja sahip olduğunu düşünüldüğünde zaman kaybetmeden fosil yakıt tüketiminden vaz geçip yenilenebilir enerji kaynaklarına yönelimin artırılması teşvik edilmelidir.

Çalışmanın temelinde örnek bir Otel işletmesinin elektrik tüketimi temel alınarak Güneş Enerjisi Santrali (GES) kurulması düşüncesinin uygulanabilirliği gösterilmiştir. Otel bünyesinde kurulacak GES'nin mevcut işletmenin elektrik tüketimini karşılayabilmesi durumunda otel giderlerinde çok ciddi miktarda düşüş yaşanacaktır. Bu sayede daha kaliteli hizmeti daha ucuza sağlayacağından oteller arasında rekabet gücünü de artırmış olacaktır. Bu çalışma sayesinde yenilenebilir enerji kaynaklarının kullanımı da artırılmış olacaktır.

- Otel İşletmelerinde enerji ihtiyacını karşılayacak için kurulacak bir güneş enerji santrali belirli bir sürede kendisini amorti edeceğinden, en önemli tüketim olan elektrik giderleri en aza inecektir.
- İşletme kendi kendinin enerjisini üreteceğinden enerjide dışa bağımlılığı azaltacak ve ülke ekonomisine katkı sağlamış olacaktır.
- Otelde kurulacak GES'in işletme maliyetlerini azaltacağından sektörel bazda rekabet artıracak olup, sektörel bazda cezbedici bir rol üstlenecektir.

KAYNAKÇA

- Demir, Z. Ve Çolak N. (2015), Türkiye’de Yenilenebilir Enerji Kaynaklarının Elektrik Üretimindeki Yeri ve Devlet Teşvikleri, 2nd International Sustainable Building Symposium, Ankara.
- Herzog, A. V. ; Lipman, T. E.; Kammen, D. M. (2001), Renewable Energy Sources, Encyclopedia of Life Support Systems (EOLSS), http://rael.berkeley.edu/old_drupal/sites/default/files/old-site-files/2001/Herzog-Lipman-Kammen-RenewableEnergy-2001.pdf, Erişim: 24.10.2018.
- Güneş Sistemleri (2018), Türkiye’nin Güneş Enerjisi Potansiyelleri, <http://www.gunessistemleri.com/potansiyel.php>, Erişim: 24.10.2018.
- International Energy Agency (2018), Modern bioenergy leads the growth of all renewables to 2023, according to latest IEA market forecast, <https://www.iea.org/newsroom/news/2018/october/modern-bioenergy-leads-the-growth-of-all-renewables-to-2023-according-to-latest-.html>, Erişim: 24.10.2018.
- T.C. Enerji ve Tabii Kaynaklar Bakanlığı (Türkiye’nin Yıllık Güneş Enerjisi Potansiyelinin Bölgelere Göre Dağılımı,) <https://enerji.gov.tr/bilgi-merkezi-enerji-gunes>, Erişim: 24.10.2022
- Karagöz E. T.ve Kavaz İ. (2017), Dünyada ve Türkiye’de Yenilenebilir Enerji, SETA, Siyaset Ekonomi ve Toplum Araştırmaları Vakfı, 1-32.
- Meteoroloji Genel Müdürlüğü (2022), Antalya İlinin Sıcaklık Değerleri ve Güneşlenme Süreleri, <https://www.mgm.gov.tr/veridegerlendirme/il-ve-ilceler-istatistik.aspx?m=ANTALYA>, Erişim: 24.09.2022
- Renewable Energy World (2018), Types of Renewable Energy, What type of Energy is Solar, <https://www.renewableenergyworld.com/index/tech.html>, Erişim Tarihi: 24.10.2018.
- Yenilenebilir Enerji Genel Müdürlüğü (2018), Türkiye’nin Aylık Ortalama Güneş Enerjisi Potansiyeli ve Türkiye’nin Yıllık Güneş Enerjisi Potansiyelinin Bölgelere Göre Dağılımı, www.yegm.gov.tr, Erişim: 24.10.2018.

- Resmi Gazete (2012), Elektrik Piyasasında Lisanssız Elektrik Üretimine ilişkin Yönetmeliğin Uygulanmasına dair Tebliğ, <http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2012/03/20120310-12.htm>, Erişim: 24.10.2018.
- Yılmaz, M. (2012), Türkiye'nin Enerji Potansiyeli ve Yenilenebilir Enerji Kaynaklarının Elektrik Enerjisi Üretimi Açısından Önemi, Ankara Üniversitesi Çevre Bilimleri Dergisi, 4(2), ss: 33-54.
- Abdullah, A. H. Ghoneim, A. A. Al-Hasan, A. Y. (2002) Assessment of grid-connected photovoltaic systems in the Kuwaiti climate, *Renewable Energy*, 26(2), 189–199. doi:10.1016/S0960-1481(01)00115-X
- Amin, A. Z. (2016), “The Falling Costs of Renewable Energy: No More Excuses”, *The Huffington Post*. BP Statistical Review of World Energy (2012), British Petroleum (BP), London, UK.
- Moreno, B. & Lopez, A. J. (2008). The effect of renewable energy on employment. The case of Asturias(Spain). *Renewable and Sustainable Energy Reviews*, 12(3), 732-751
- Renewables 2012 Global Status Report, Renewables Energy Policy Network for the 21st Century (REN21) Paris, France

BÖLÜM 3

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK BAĞLAMINDA SLOW FOOD HAREKETİ VE SAKİN ŞEHİRLER

Öğr. Gör. Dr. Ahu SEZGİN¹

Öğr. Gör. Evrim KARACA²

¹ Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Davutlar MYO, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aydın, Türkiye, ORCID:0000-0002-2467-7951
ahu.sezgin@adu.edu.tr

² Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Sapanca Turizm Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Sakarya, Türkiye, ORCID:0000-0003-2520-5195, evrimkaraca@subu.edu.tr

GİRİŞ

Yavaş hareket, günümüzün hızlı modernleşmesine ve insanların standartlaşmış tüketim kalıplarına tepki olarak ortaya çıkmış kültürel ve sosyal bir harektir. Hareketin temeli, yaşam kalitesini iyileştirme fikrine dayanmaktadır. Hayatın her alanında yaptığımız aktivitelerden keyif almak, zamanla sınırlı kalmamak demektir. Küreselleşmenin ve kapitalizmin dayattığı "hız" her alanda, işte, yolda, okulda, akşam yemeğinde mevcuttur. Yavaş hareket, problem hakkında farkındalık yaratmayı ve insanların her şeye zaman ayırmasını sağlamayı amaçlamaktadır (Sezgin ve Ünüvar, 2012).

Küreselleşmenin etkileriyle homojen alanların oluşması, doğayı hiç sayma ve doğal kaynakların hiç bitmeyecekmiş gibi israfı dünyamızı sürdürülemez hale getirmeye başlamıştır. Küreselleşen dünyada farklı sürdürülebilir alanlar yaratmak her zamankinden daha önemli hale gelmiştir. Yavaş yavaş tükenen ve tüketilen bir dünyanın yıkımını önlemek, boğucu şehir hayatında insanların nefes alabilecekleri alanlar yaratmak, unutmaya başladıkları gelenekleri ve kültürleri hatırlamak ve bunu bir yaşam felsefesi haline getirmek amacıyla sakin şehirler oluşturulmuştur. Sürdürülebilir yerel kalkınmayı sağlamak amacı ile ortaya çıkan sakin şehirler Slow food hareketinin devamı niteliğinde düşünülmektedir. Slow food'un ilkesi, gerçek zevkin, yemeklerin tadında ve mutfakta bulunabileceğidir. Slow food'a göre hazzın dengeli, mantıklı ve sağlıklı beslenmeye olanak sağladığı düşünülmektedir (Chrzan, 2004). Slow food kurucusu Carlo Petrini,

yalnızca doymanın değil lezzet almanın insani bir hak olduğunu belirtmektedir.

Bu bölümde sürdürülebilirlik bağlamında slow food ve sakin şehirler hareketlerinin nasıl ortaya çıktığı, dünyadaki ve Türkiye'deki gelişimleri ve durumları hakkında bilgiler verilmiştir.

1. SLOW FOOD

1.1. Slow food hareketi ve gelişimi

Slow food, lezzetin rafine edilmesini, yerel geleneklere ve bölgesel özgünlüğe bağlayan bir gastronomik birlikteliği teşvik etme fikriyle 1980'lerin ikinci yarısında İtalya'da Carlo Petrini ve aktivist bir grup tarafından, yavaş bir hayatı, gelenekleri, iyi yemeyi ve gastronomik zevkleri savunmak amacıyla başlatılmıştır. Yirmi yıldan fazla geçmiş olan bu hareket, gezegen, insanlar, kültür, siyaset ve tabak arasındaki kuvvetli bağları tanıyan geniş kapsamlı bir gıda yaklaşımını benimsemek için geliştirilmiştir (Sassatelli ve Davolio, 2010; Slowfood, 2016). Slow food hareketi, fast-food kültürünün özellikle İtalya'da yayılmasına bir tepki olarak ortaya çıkmış gibi gözükse de yıllar içinde bir şeye karşı bir hareket olmaktan, yerel çiftçi toplulukları ve yerel üretimler için savunucu bir harekete bürünmüştür. Slow Food hareketini karakterize eden en önemli kriterlerden biri, tüketicilerin pazarı şekillendirmede ve daha sürdürülebilir ürünlere yönelmede oynadığı temel rolü vurgulayarak, yalnızca çiftçilerin ve üreticilerin “Dünyanın koruyucusu” olarak değil, aynı zamanda yerel toprakların

geliştirilmesine verilen temel değerden sosyal uygulamalara geçiştir (Fontefrancesco ve Corvo, 2019).

Slow Food'un ana hedefleri şunlardır (Simonetti, 2012):

- Çeşitli üretim yerlerini tanımak, mevsimlerin ve convivium'un (yerel topluluk) ritmine saygı duymak için yemek zevkine doğru vurguyu yapmak ve farklı tarifleri ve tatları takdir etmeyi öğrenmek,
- Kalitesizliğe, gıda sahtekârlığına ve yemeklerin standardizasyonuna karşı bir savunma olarak lezzet eğitimi sürdürmek,
- Geleneksel üretim sistemleri ile birlikte yerel mutfakları, nesli tükenme tehlikesi olan sebze ve hayvanları korumak,
- Daha temiz ve daha az yoğun, yeni bir tarım modelinin sürdürülmesini sağlamak,
- Biyoçeşitliliği savunmak,
- İnsanların gıda egemenliği hakkını savunmaktır.

Slow food hareketi, “fast food ve hızlı yaşamın yükselişine, yerel yemek geleneklerinin kaybolmasına ve insanların yedikleri yiyeceklere olan ilgilerinin azalmasına” karşı durmakta ve iyi yemek zevkini topluma ve çevreye bağlılıkla birleştirmeye teşvik etmektedir. Yerel gıda geleneklerini korumak ve belirli coğrafi bölgelerle ilişkili yerel olarak yetiştirilen gıdaları desteklemek, Slow Food felsefesinin merkezinde yer almaktadır (Mayer ve Knox, 2006)

1.2. Slow food'un ilkeleri

Slow Food, tüm insanlar ve gezegen için iyi olan ve tadı çıkarılabilecek yiyeceklere erişilen bir dünya hayal eder. Slow food manifestosuna göre günümüzde kullanılan gıda üretim ve tüketim sistemleri, yeryüzüne, ekosisteme ve içinde yaşayan halklara zararlıdır. Biyolojik çeşitlilik, canlıların sağlığı, yiyeceklerin tadı ve doğa sürekli saldırı altındadır. Dolayısıyla bu durum yemek üretme, yeme ve başkalarının varlığına veya gezegenin çevresel dengesine zarar vermeden zevk alma hakkını kullanma dürtüsünü tehlikeye atmaktadır. Tüketiciler seçimleriyle pazarı ve üretimi yönlendirmektedir. Tüketim, üretken eylemin bir parçası haline gelmektedir. Üretici ise, kaliteyi elde etmek için çalışarak, kendi deneyimlerini kullanılabilir hale getirerek ve başkalarının bilgi ve teknik bilgilerini memnuniyetle karşılayarak bu süreçte kilit bir rol oynamaktadır (Slowfood, 2015).

Slow Food hareketinin temel fikri, kurucusu Carlo Petrini tarafından hem estetik-duyusal boyutu hem de politik-sosyal yönü kapsayan iyi, temiz ve adil gıdayı ifade etmektedir. “İyi” kavramı, duyuların eğitimi, bilinmeyene duyulan merak ve tat almanın hoşluğu üzerine kuruludur. Ayrıca üreticinin yetkinliği ve doğallığını hiçbir şekilde değiştirmemesi gereken hammadde ve üretim yöntemleri seçimi ile ilgilidir. “Temiz” kavramı, dünyanın öneminin geri kazanılması ve sürdürülebilirlik kavramı ile ifade edilen çevreye saygı, sürdürülebilir çiftçilik, hayvancılık, işleme, pazarlama ve tüketim uygulamalarının ciddiye alınmasını hedeflemektedir. Tarımsal-endüstriyel üretim zincirindeki tüketim dâhil her aşama, tüketici ve üreticinin sağlığını koruyarak

ekosistemleri ve biyolojik çeşitliliği korumalıdır. “Adil” kavramı ortak üretim ile yerel ve uluslararası düzeyde herhangi bir sömürüye karşı mücadele ederek çiftçilerin ve balıkçıların haklarına saygı gösterilmesine odaklanmaktadır. Sosyal adalet, insana ve haklarına saygı ve yeterli üretimi sağlayabilecek çalışma koşullarının yaratılması, dengeli küresel ekonomilerin takibi, sempati ve dayanışma pratiği, kültürel farklılıklara ve geleneklere saygı yoluyla sağlanmalıdır. 2000'li yılların başından beri “İyi, Temiz ve Adil” Slow Food'un ana sloganı olmuştur. Yakın zamanda, siyasi platform, gıda egemenliği ve çiftçi topluluklarının medeni hakları gibi daha ayrıntılı temalarla ilgili unsurları kapsayacak şekilde genişletilmiştir (Fontefrancesco ve Corvo, 2019; Slowfood, 2015).

1.3. Slow food hareketi ile ilgili faaliyetler

Slow Food, hedeflerini gerçekleştirmek için birçok farklı girişimi koordine etmekte ve yürütmektedir. Bunlar, gıda ürünlerinin biyolojik çeşitliliğinin korunmasına yönelik araştırma ve tanıtım projeleri, belirli bir bölgenin tarihi-kültürel kimliğinin desteklenmesi ve korunması, gıda toplulukları arasındaki ilişkilerin ve faaliyetlerin geliştirilmesi, yerel ürünlerin bilgi ve kullanımının artması, okullarda ve genel halk için eğitim faaliyetlerinin organizasyonu ve günlük beslenme alışkanlıklarının iyileştirilmesine yönelik girişimlerdir (Petrini, 2013). 2003 yılında gıda çeşitliliğini ve gelenekleri koruma amaçlı kurulan Slow Food Biyoçeşitlilik Vakfı toplumun ne ekip üreteceğine ve yiyeceğine kendi isteğiyle karar verme hakkını destekleyerek kültürel kimliğe ve hayvan haklarına saygılı bir sürdürülebilir tarım modelini

teşvik etmektedir. 115’den fazla ülkede faaliyet gösteren vakfın amacı biyoçeşitliliği savunmaktır. Vakıf; Nuh’un Ambarı (Ark of Taste), Presidia, Yeryüzü Pazarları (Earth Markets), Afrika’da Bin Bahçe (Thousand Gardens in Africa) ve Terra Madre gibi uluslararası projelerin koordinasyonunu ve finansmanını yürütmektedir.

1.3.1. Nuh’un ambarı (Ark of taste)

Bitki çeşitleri, hayvan ırkları ve zanaat ürünlerinin yanı sıra biyoçeşitliliğin korunması için 1996’da ortaya çıkmıştır. Nuh’un gemisi projesi ile oluşturulan katalogda yok olma ihtimali olan canlılar kayıt altına alınmıştır. Katalogda yalnızca canlılar değil tatlılar, peynirler ve kuru etler de bulunmaktadır. Dünyada yaklaşık 5468, Türkiye’de ise 76 ürün kayıt altına alınmıştır (Slowfood, 2016).

1.3.2. Slow food presidia

Gıda ve sürdürülebilir üretim arasında bilinçli bir ilişkinin geliştirilmesi Presidia projesini değerlendirmenin temelini oluşturmuştur. Kaliteli üretimi destekleyen proje, geleneksel üretim metotlarını destekleyerek yerel bitkileri ve türleri korumaktadır. Küçük üreticileri kapsayan proje verdiği teknik destekle üretimin kalitesini artırmakta ve Slow food etkinliklerinde uluslararası üreticiler ile değiş tokuş imkânı sağlamaktadır. Proje, üreticilerle üretim protokolü imzalayarak izlenebilir bir araç yaratmaktadır. Bu protokol ile hayvan haklarına saygılı yöntemlerin ve yerel sebze türlerinin korunması, kimyasal kullanımının azaltılması ve yenilebilir enerjinin desteklenmesi

sağlanmaktadır. Dünyada 60 üzerinde ülkede 470'in üzerinde Presidia bulunmaktadır (Peano, Migliorini ve Sottile, 2014; Slowfood, 2016).

1.3.3. Yeryüzü pazarları (Earth markets)

Slow Food ilkelerine uygun olarak düzenlenen çiftçi pazarlarıdır. İlk yeryüzü pazarı 2006 yılında Toskana Montevarchi'de açılmıştır ve kademeli olarak 23 ülkede 69 Pazara ulaşmıştır. Yerel ve mevsimlik yiyecekleri tanıtmak için tüketicilerin ve küçük ölçekli çiftçilerin bir araya geldiği yerlerdir; aynı zamanda kentsel ve kırsal kesimde yaşayanların buluştuğu, birlikte yemek yiyip içtiği ve kutlamalar yaptığı buluşma noktalarıdır. Yeryüzü pazarları diğer çiftçi pazarlarından pek de farklı değildir. Üreticilerin mallarını doğrudan tüketicilere satmak için belirli günlerde önceden belirlenmiş bir alanda tezgâhlar kurulan periyodik yerel etkinliklerdir. Slow Food'un birbiriyle bağlantılı üç ilkesinin rehberliğinde, yeryüzü pazarları kaliteyi “iyi, temiz ve adil” gıda olarak tanımlamaktadır (Hatipoğlu ve İnelmen, 2021).

1.3.4. Afrika'da bin bahçe (Thousand gardens in Africa)

2011'de başlayan projenin amacı insanların yüksek kaliteli, sağlıklı ve sürdürülebilir gıdaya erişimini sağlamak için okullarda, köylerde ve kentsel alanlarda binlerce iyi, temiz ve adil yemek bahçesi oluşturmaktır. Afrika'daki 10.000 bahçe projesi, yerel topluluklar tarafından tasarlanan, oluşturulan ve yönetilen topluluk bahçelerinin veya okul bahçelerinin kurulmasını desteklemektedir. Bahçe, çocuklara ve gençlere yerel yiyecekler ve sebze ve meyve tarifleri hakkında bilgi

vermek için kullanılmaktadır. Okul bahçesi, çocuklara ailelerinin yaşam kalitesini artırmaya yönelik araçlar sağlayan bir açık hava sınıfı olarak hizmet vermektedir. Slow Food'a göre geleneksel bilgi, önemli bir bilgelik kaynağı, teknik ve bilimsel bilginin temelidir (Marandu vd., 2020).

1.3.5. Toprak ana (Terra madre)

Slow Food'un büyümesi, gelişmesi ve “yemek yemenin tarımsal bir eylem, üretmenin gastronomik bir eylem” olduğuna inancının bir sonucu olarak tasarlanmış bir projedir. Slow Food kurulduğundan beri, küçük ölçekli üreticileri korumanın ve desteklemenin önemi artmıştır ve Terra Madre küçük ölçekli üreticilere ses olmak ve görünürlük sağlamak, üreticilerin çalışmalarının gerçek değeri konusunda farkındalık yaratmak ve daha iyi koşullarda çalışabilmeleri adına gereken araçları sağlamak için doğmuştur. Terra Madre ağı, 2004 yılında Torino'daki açılış toplantısı sırasında başlatılmıştır. Slow Food'u birçok Afrika, Latin Amerika ve Asya ülkesi de dâhil olmak üzere daha önce hiç olmadığı yerlere götürmüştür. Terra Madre Vakfı, uluslararası toplantıları ve ilgili girişimleri organize ve finanse etmek, Terra Madre'nin sürekliliğini sağlamak ve bu büyük macerayı destekleyen tüm ortakları koordine etmek için kurulmuştur (Terra Madre, 2015). 160 ülkenin gençlik ekibini kapsayan ve küçük ölçekli çiftçiler, hayvan yetiştiricileri, zanaatkârlar, akademisyenler, aşçılar ve tüketicilerden oluşmaktadır. Bu ağ, iki senede bir bölgesel toplantılar yapmaktadır ve 2400 gıda topluluğundan oluşmaktadır. Bu toplantılar sayesinde çiftçiler, zanaatkârlar, gıda üreticileri ve şefler pek çok

konuda fikir alışverişinde bulunarak tecrübelerini paylaşma fırsatı ile karşılaşmaktadır (Slowfood, 2016).

1.3.6. Slow fish

Çiftçilikte olduğu gibi balıkçılıkta da Slow Food, bireylerin, kaynakların yoğun şekilde kullanılmasına dayalı küresel bir gıda sisteminin mekanizmasının değiştirilmesine katkıda bulunabileceğine inanmaktadır. Uluslararası Slow Fish kampanyası, küreselleşen pazarın silmeye meyilli olduğu farklı ve unutulmuş tatları yeniden keşfederek, yeni veya güncellenmiş tarifler yaratarak, toplulukların geleneksel bilgi ve yeme biçimlerini geri kazanmayı ve nehirlerin, göllerin ve denizlerin kaynaklarını korumayı amaçlamaktadır (Slowfood, 2015).

1.3.7. Slow cheese

İlk defa 1997’de İtalya - Piedmont bölgesi Bra’da uluslararası peynir fuarı Slow Food tarafından yapılmıştır. Düzenlenen etkinlik her iki yılda bir olmak üzere tekrarlanmaktadır. Süt ürünleri üreticileri ve peynir severler için yapılan etkinlik sanatsal üretime odaklanmaktadır. 250.000 kişinin katılım sağladığı 2013’de yapılan etkinlikte çeşitli tadımlar yapılmış, konferanslar ve workshoplar düzenlenmiştir. 20-23 Eylül 2019 tarihlerinde ise dünyanın dört bir yanından katılımcıların olduğu ve en iyi doğal peynirlerin sunulduğu Bra’da yapılan etkinlik geleneksel peynirlerin korunması ve öğrenilmesi için binlerce tüketiciyi ve üreticiyi bir araya getirmiştir. Türkiye’de Slow Cheese Peynir Festivali 2015’den günümüze Slow Food Yavaş Gari Bodrum Birliği tarafından düzenlenmektedir. Yöresel ürünlerin bulunduğu etkinlik,

peynir yapım tekniklerinin öğrenilmesi ve yayılmasını sağlamak, geleneksel yöntemlerle peynir üretimi yapan bölgelerin küçük üreticilerini tanıtmak ve desteklemek amaçları ile yapılmaktadır (Paksoy ve Özdemir, 2014; Slowfood, 2015; Slow cheese Bodrum, 2022).

1.3.8. Slow meat

Et üretimi ve tüketimi, pazarın artan talebini karşılamak için hayvan refahı gözetilmeden yetiştirilen milyarlarca hayvanın yaşam koşulları ve sağlığı için giderek daha fazla sürdürülemez hale gelmektedir. Küresel et tüketimi günümüz ile 2050 yılı arasında iki katına çıkarsa, sistemin çökeceğine inanan Slow Food, daha iyi, daha temiz, daha adil tüketim alışkanlıkları konusunda farkındalık yaratmayı, et tüketiminin azaltılmasını ve küçük ve orta ölçekli üreticilerin çalışmalarını teşvik etmeyi amaçlayan Slow Meat kampanyasını başlatmıştır (Slowfood, 2015).

1.3.9. Slow Wine

Slow Food, tıpkı yemeklerde olduğu gibi şarabın da iyi, temiz ve adil olması gerektiğine inanmaktadır. Slow wine rehberi ve uluslararası Slow wine turu ile geleneksel teknikleri kullanan, yöreye saygı duyarak çalışan ve İtalya'nın mirasının bir parçası olan üzüm çeşitlerinin inanılmaz biyolojik çeşitliliğini koruyan küçük ölçekli İtalyan şarap üreticilerini desteklemekte ve tanıtmaktadır (Slowfood, 2015).

2.SAKİN ŞEHİRLER

2.1. Sakin şehir (Cittaslow) nedir?

Sakin şehir (Yavaş şehir), İtalyanca şehir ve yavaş kavramlarını birleştiren Cittaslow'un Türkçe çevirisidir. Slow food (Yavaş yemek) kavramı, başlangıçta fast food restoranlarına tepki olarak ortaya çıkmış ve Cittaslow'un yani sakin şehir kavramının temelini oluşturmuştur. Sakin şehrin arkasındaki fikir, şehirde rahat, telaşsız bir yaşam tarzını teşvik etmektir (Özmen vd., 2017; Dündar ve Sert, 2018). Yavaş Yemek Hareketi İtalya'nın Orvieto kentinde başladı ve diğer kasaba ve şehirlere yayıldı. 1999 yılında Greve, Orvieto, Positano ve Bra belediye başkanları bir araya gelerek Slow Food Hareketi'nin bir uzantısı olarak Cittaslow'u (yavaş şehir) kurdular. Cittaslow, Slow Food Hareketi'ne benzer, daha büyük ve daha derin düşünerek yerel birliği teşvik eden bir kalkınma yapısına sahiptir (Ergüven, 2011).

Cittaslow, şehirlerdeki yaşam kalitesini iyileştirmeyi, onları sıkıcı olmaktan korumayı, yerel işletmeleri ve toplulukları desteklemeyi ve şehirleri kültürel, ekonomik ve sosyal olarak sürdürülebilir tutmayı amaçlayan uluslararası bir harekettir (Knox ve Mayer, 2009).Cittaslow, bir şehrin tarihini korumak kadar geleceğini de korumakla ilgilidir. Hareket, bir şehrin dünü, bugünü ve geleceğini korumayı ve sosyal, ekonomik, arkeolojik ve kültürel değerleri korumayı amaçlamaktadır (Bilgi, 2013). Şehirleşmenin hızlı ilerlemesine ve gerçekleşme hızına karşı, dünya çapında başka yavaş faaliyet grupları ve şehirler vardır. Bu

sakin şehirler; sağlıksız hıza ve bunun çevreye verdiği tahribata karşı durmaktadırlar (Audirac, 2009).

2.2. Sakin şehir olma kriterleri

Cittaslow hareketi uluslararası bir birliktir ve çalışmaları ve ilkeleri bir tüzükte özetlenmiştir. Tüzük, birliği oluşturan organlar, bir kasabanın birliğin parçası olmak için hangi gereksinimleri karşılaması gerektiği, üyelerin ne gibi sorumluluklara sahip olduğu ve kuruluşun kar amacı gütmeyeceği gibi birçok alanı tanımlamıştır. Cittaslow, sakin şehir gelişimini teşvik eden uluslararası bir harektir. Hareket, kasabalar ve şehirler için çözümler yaratmayı, yerel halkın yaşamlarını iyileştirmeyi ve ilgili şehirlerin sürdürülebilir kalmasını sağlamayı öngörmektedir (Sırım, 2012).

Cittaslow Şehir Hareketi, tüm üyelerini her 5 yılda bir denetlemektedir. Denetimden geçen şehirlere sertifika verilmekte ve vatandaşlarının buldukları şehirde salyangoz bayrağını dalgalandırmasına izin verilmektedir. Salyangoz bayrağını dalgalandıran şehirlerin, kaliteli bir kimliğe sahip olduğu ve şehirlerin Cittaslow Birliği'nin bir parçası olduğu anlaşılmaktadır (Sezgin ve Ünüvar, 2011). Cittaslow, yavaş yaşam tarzlarını teşvik eden bir organizasyondur. Çevre politikaları, altyapı politikaları ve şehir kalitesini iyileştirmeye yönelik teknolojiler ve araçlar da dahil olmak üzere, şehirlerin bir Cittaslow şehri olarak kabul edilebilmesi için yerine getirmesi gereken 72 kriter vardır. Şehir ayrıca yerel işletme üretimini korumalı, turistleri ve yavaş yemek destekçilerini karşılamalı ve Yavaş Yemek araştırma ve projelerine

dahil olmalıdır. Şehrin nüfusu 50.000 kişiden fazla olmamalıdır (Miele, 2008)

Cittaslow üyelik kriterleri şunlardır (Cittaslow Türkiye, 2022):

1. Çevre politikaları (12)
2. Altyapı Politikaları (9)
3. Kentsel Yaşam Kalitesi Politikaları (17)
4. Tarımsal, Turistik, Esnaf ve Sanatkârlara Dair Politikalar (10)
5. Misafirperverlik, Farkındalık ve Eğitim için Planlar (10)
6. Sosyal Uyum (11)
7. Ortaklıklar (3)

2.3. Sakin şehirlerin ana teması: yavaşlık

Yavaş hareket hıza karşı değildir, ancak işleri doğru hızda yapmayı ve anın tadını çıkarmak için zaman ayırmayı savunur. Her şeyi yavaş ve amaçsız yapmak değil, işleri rahat bir tempoda yapmak ve deneyimin tadını çıkarmaktır. Yavaş hareket aynı zamanda hızı her sorunun çözümü olarak kullanmamak, insanların ulaşım veya iletişim araçlarını daha yavaş kullanmasını savunmakla da ilgilidir (Hanore, 2008).

Cittaslow hareketi hayattan zevk almak için yaşamayı savunur. Bu hareket; insanların birbirleriyle iletişim kurabildiği, kendi kendine yetebilen, sürdürülebilir, el sanatlarını, doğasını, gelenek ve göreneklerini koruyan, altyapı sorunu olmayan, yenilenebilir enerjiyi teknik olarak kullanan ve yararlanan şehirlere gerçekçi bir alternatif olmayı hedeflemektedir (Cittaslow Türkiye, 2022).

2.4. Sakin şehir ve sürdürülebilirlik kavramı

Sakin bir şehir için hedefler ve kriterler Gündem 21'e dayanmaktadır. Dolayısıyla sakin şehir kavramı, sürdürülebilirlik ve sürdürülebilir kalkınma ile ilişkilidir (Ekincek, 2014). Sakin bir şehrin temeli sürdürülebilir yerel kalkınmadır. Sürdürülebilirlik bölümünde anlatıldığı gibi; Sürdürülebilirlik; yapısı ekonomik, çevresel ve sosyal olmak üzere üç temel bileşenden oluşmaktadır. Sürdürülebilir ekonomik kalkınma kapsamında gelecekte gerekli ürünler üretilebilir, tarım ve sanayiye olumsuz etkileyen uygulamalardan mümkün olduğunca kaçınılabilir ve finansal borçlar kontrollü bir şekilde geri ödenebilir. Çevresel sürdürülebilirlik, gelecekteki kaynakların sürekliliğini, yenilenebilir kaynakların kullanımını ve yenilenemeyen kaynakların yalnızca yeterli sayıda kaynaktan seçilmesini içerir. Biyoçeşitlilik gibi ekonomik değeri olmayan kavramlar bu kapsamdadır. Sürdürülebilir kalkınmanın sosyal boyutu temel olarak eşitlik kavramında şekillenmektedir. İnsan hakları, toplumsal cinsiyet eşitliği, sağlık ve sosyal hizmetlere kolay erişim gibi konuların tümü bu düzeydedir (Özmete, 2010).

Sakin şehir, sürdürülebilir turizm, kentsel gelişim ve sürdürülebilir kalkınmayı kapsayan bir harekettir. Hareketin odak noktası çevreyi korumak, sosyal ve ekonomik gücü korumak ve çevreye duyarlı bir şehircilik anlayışına sahip olmaktır. Bu kavramlara ek olarak sakin şehir, yerel kültür ve kimliği koruyan, güçlendiren ve koruyan yeni bir bilinç ve değer yaratır (Karadeniz, 2014).

2.4.1.Sürdürülebilir turizm ve sakin şehir hareketi

Sürdürülebilir turizm, turizmin çevre ve yerel halk üzerindeki etkilerini en aza indirirken, gelecek nesiller için doğal ve insan kaynaklarının kalitesini korumaya odaklanır. Amaç, kaynakların iyi durumda aktarılmasını sağlamaktır (Dinçer, Oflluoğlu ve Öz, 2015). Sürdürülebilir turizmin temel özelliklerinden biri, turistleri sorumlu davranmaya teşvik etmek, turizm endüstrisindeki çalışanların nasıl hareket ettiğini standartlaştırmak, yerel sakinlerin ekonomik durumunu iyileştirmek, doğal kaynakları korumak ve endüstrinin makul bir hızda büyümesine izin vermektir (Yurtseven, Kaya ve Harman, 2010).

Sakin şehir, benzersiz kişiliğini koruyan şehirlerin ülke içinde ve dışında fark edilmesini sağlayan bir markadır. Aynı zamanda sürdürülebilir turizmi geliştirmeye yönelik bir yaklaşımdır. Yerel turizm destinasyonlarının paydaşlarının bu durumdan faydalanabilmeleri için harekete geçmeleri gerekmektedir (Jung, Ineson ve Miller, 2014). Sakin şehir hareketi, sürdürülebilir turizm yaratmak için alternatif bir yaklaşım olarak tasarlanmıştır. Sakin şehir hareketi güzel bir ortam yaratır ve bölgedeki insanları hem olumlu hem de olumsuz olarak önemli ölçüde etkileyebilir. Turizmin çevre ve yerel işletmeler üzerinde iyi etkileri olabilir, ancak sürdürülebilir turizmin başarılı olabilmesi için turizmin olumlu ve olumsuz yönleri arasında bir denge kurmak da önemlidir. Sakin şehirler tüm farklı boyutlarda (yaşam kalitesi, ekonomik, sosyal, çevresel ve kültürel) sürdürülebilir olmalıdır. Şehre gelen turistlerin beklentilerini şekillendiren Cittaslow'a üye olabilmek için şehirlerin belirli kriterleri karşılması gerekmektedir

(Güneş, Çalışkan Arısoy ve Aslan, 2015). Sonuçta iyi, temiz ve adil beslenme ilkeleri yavaş yemek hareketi tarafından desteklendiğinde turizm sürdürülebilir olabilir. Bu hareket, yerel üretimi desteklerken aynı zamanda bölgedeki doğal ve kültürel unsurları da koruduğu için önemlidir (Arslan, 2017).

Cittaslow, şehirlerdeki yavaş yaşamı teşvik eden, tarihsel, geleneksel ve misafirperver ilkelere odaklanan bir organizasyondur. Bir şehir bu fikirleri benimsediğinde, turizmde çevresi üzerinde büyük bir etkisi olabilir. Turist broşürleri, tarihi öneme sahip alanlardaki işaret ve panolar, insanların bölgeyi ziyaret etmesini kolaylaştırıyor. Açık ve dürüst fiyatlandırma aynı zamanda turistler ve yerel işletme sahipleri arasında uzun vadeli sürdürülebilirlik açısından olumlu bir gelişme olan güven duygusu yaratır (Arıcı, Ertürk ve Orcan, 2014).

2.4.2.Sakin şehirlerin kalkınmadaki etkileri

Birçok kasaba ve küçük şehir, sanayileşme ve modernleşmenin etkisinden nispeten uzaktır ve sosyal ve ekonomik az gelişmişlik sorunları vardır. Genelde ekonomik durgunluk ve çöküntü halinde olan bu yerler, yerel kalkınmayı sağlayamadığı için şehirlerarası rekabette nüfusunu kaybeden yerlerdir. Türkiye'deki kasabalar ve daha küçük şehirler, kabuklarını kırma konusunda benzer sorunlarla karşı karşıya kalmaktadır. Turizm ve sakin şehir stratejileri, bu kasaba ve köylerde kalkınma için kilit stratejiler haline gelmektedir. Bu yerleşimler, üretimlerini ve gelirlerini artırırken aynı zamanda genel refahlarını da artıracak faaliyetlere, gruplara ve fikirlere ihtiyaç duymaktadırlar. Bu

kapsamda sürdürülebilir turizm ve sakin şehir uygulamaları da önem kazanmaktadır (Yılmaz, Tuncer ve Zorlu, 2016).

Yerel kalkınma ile küçük ölçekli işletmelerin yerel olarak gelişebilmesi, bölgedeki adalet duygusunu olumsuz etkilemeden yerel işletme sahiplerine gelir düzeylerinin artması için bir fırsat sunmaktadır. Bu kalkınma modeli, küçük şehirlerin büyümesini destekleyerek sosyal ve çevresel faktörleri bütünleştirir ve yerel çiftçilere üretim yöntemlerini teşvik ederek fayda sağlayan yavaş bir ticaret uygulaması olarak kabul edilir. Yavaş işletmecilik uygulamaları, çalışan haklarına saygılı, adil ücret uygulamaları sağlamaktadır. Küçük şehirlerden temelde işsizlik nedeniyle büyük şehirlere göç yaşanmaktadır. Özelde ise yetersiz hizmet sektörü, güvenlik sorunları, eğitim vb. nedenlerle göç yaşanmaktadır. Bu durum büyük şehirler üzerindeki baskıyı arttırmakta, küçük şehirlerin ivme kaybetmesine neden olmaktadır. Bu kayıpla birlikte küçük şehirlerde şehrin kültürel özelliklerini koruyabilecek yetenek eksikliği bu şehirler için önemli bir sorundur. Sonuç olarak, ekonomik zorluklarla uğraşmak zorunda kalan, ancak doğa ve insanlık açısından benzersiz olan birçok şehir, ancak diğer şehirlerden bir adım önde olmaları durumunda ekonomik toparlanmayı başarabileceklerdir. Sakin şehir hareketi, bu şehirleri bir adım daha ileriye götürebilir ve özgün karakterini kaybetmemiş olanların yurt içinde ve yurt dışında tanınması için bir etiket görevi üstlenebilir (Uzun, 2019).

2.5. Dünyada ve Türkiye’de sakin şehirler

2022 yılı itibariyle Türkiye dahil 35 ülkede 287 şehir Cittaslow'a tam üye olmuştur. Şekil 1 ve Tablo 1, sakin şehirlerin ülkeler arasındaki dağılımını göstermektedir. Dünyadaki Cittaslow şehirlerine baktığımızda üye şehirlerin çoğunun hareketin doğduğu yer olan İtalya'da olduğu görülmektedir. Tabloya baktığımızda Cittaslow şehirlerinin en fazla olduğu ülkelerin ekonomik kalkınmanın en yüksek olduğu ülkeler olduğu açıktır.



Şekil 1: Cittaslow şehirlerin dünyadaki dağılımı (www.cittaslow.org, 2022)

Tablo 1. Sakin şehir sayılarının ülkelere göre dağılımı

İtalya	87	Kanada	4	İsveç	1
Polonya	37	Portekiz	4	İrlanda	1
Almanya	23	Tayvan	4	Hırvatistan	1
Türkiye	21	Avustralya	3	İzlanda	1
Güney Kore	17	Avusturya	3	Kolombiya	1
Fransa	13	ABD	2	Macaristan	1
Çin	12	Danimarka	2	Rusya	1
Hollanda	10	Norveç	2	Yeni Zelanda	1
İspanya	9	Brezilya	1	Lüksemburg	1
Belçika	7	Japonya	2	Mozambik	1
İngiltere	5	Finlandiya	1	Finlandiya	1
KKTC	5	Güney Afrika	1		
TOPLAM		35 ÜLKE		287	HİR

2.5.1.Dünyadan sakın şehir örnekleri

Aslen 1999'da başlayan Sakin Şehir hareketi, dünya çapında 30'dan fazla ülkeye yayılmıştır. Hareket, şehirlerin daha küçük nüfusuna, doğal ve kültürel yönlerine ve yerel yemeklerin tanınmasına odaklanmaktadır. 2001 yılında 28 şehir ilk kez Cittaslow sertifikası almıştır. İtalyan ile başlayan süreç, bugün inanılmaz bir hızla büyüyerek genişlemiştir. Eğilim dünya çapında daha fazla tanınır hale geldikçe, sertifikalandırma ve ilişkilendirme süreci de uzamaktadır (Sezgin ve Ünüvar, 2011).

Bra (İtalya): Bra güzel tarihi ve doğal cazibe merkezlerine sahip olan İtalya'da sakın bir şehirdir. Bra, 2004 yılında Gastronomi Bilimleri Üniversitesi'nin açılmasını teşvik eden yavaş yemek konseptiyle tanınmaktadır. Bra yerlileri, sadece yerel olarak üretilen ürünleri, birçok farklı çeşidi bulabilecekleri şehir tarafından açılan halk pazarlarında alışveriş yaparlar. Benzersiz yöntemlerle üretilen organik meyve ve sebzeler, yüksek kaliteli etler (sosis, salam ve çikolata dahil).

Bra, okolata, sebze ve meyveler, sosis ve salam da dahil olmak üzere ürettikleri bazı yiyeceklerin patentini almıştır. Bra'da peynire olan ilginin artması nedeniyle birçok peynir dükkâna açılmıştır. Şehirde artan süt üretimi nedeniyle Şehir, peynir yapım atölyelerinde de bir artış kaydetmiştir. Bu patentli rnler, Şehrin ekonomisine katkıda bulunan belirli organizasyonların parçası olan ziyaretçilerle paylaşılmaktadır. Bra sadece tüm Avrupa'da aranan kaliteli peynir üretmekle kalmıyor, bölgedeki işsizlik sorunu da peynir üretimi ile büyük oranda zmiştr (zgen, 2012).

Sonoma Valley (ABD): Sonoma Valley, ABD'nin California eyaletinde kk bir Şehirdir ve bağcılığıyla ünlüdür. Sonoma Vadisi'nde 40'tan fazla Şarap imalathanesi bulunmaktadır ve zengin kültürü, canlı canlılığı, güzel üzüm bağları, çeşitli biyolojik çeşitliliği, korunmuş kerpiç evleri ve Jack London'ın varlığı nedeniyle dünyanın her yerinden insanlar için popüler bir tatil yeridir. Sonoma Vadisi'nin ekonomisi büyük lde turizm ve tarıma dayanmaktadır. Bölgede lavanta, narenciye ağaçları, yeşillikler, fındık, balkabağı, ilek ve domates gibi birçok bitki ve iek var. Zeytin ve diğer meyveler de burada yetiştirilmektedir. Bölge, tarımsal açıdan çok zengindir ve yerel işletmeler, onlardan ürünler yaratarak çok sayıda kaynaktan yararlanmaktadır (Cittaslow Sonoma, 2022).

Vizela (Portekiz): Portekiz'in en huzurlu yerlerinden biri olarak kabul edilen Vizela, doğal kaynaklar ve turizm açısından zengin bir Şehirdir. Hidroterapiye (Romalıların mirası) benzeyen termal turizm sayesinde fiziksel Şifa için yaygın olarak tercih edilen bir yerdir. Tekstil sektörü,

çoğunlukla uluslararası pazara ihracat yapan giyim ve ayakkabı ile bağlantılı olarak yer almaktadır. Her Eylül ayında, yerel ürünlerin sergilendiği ve satıldığı Uluslararası Dünya Fuarı gerçekleştirilmektedir (Şahin, 2017).

2.5.2. Türkiye’deki sakin şehir örnekleri

Türkiye’de ilk olarak 2009 yılında başlayan Cittaslow Hareketi, üye olarak dokuz şehri kapsayacak şekilde büyümüştür: Seferhisar (Muğla), Akyaka (yine Muğla’da), Yenipazar (Aydın), Gökçeada (Çanakkale) ve Taraklı (Sakarya). Bu dokuz yavaş şehir, halihazırda hareketin bir parçası olan Perşembe (Ordu), Vize (Kırklareli), Yalvaç (Isparta) ve Halfeti (Şanlıurfa)’ya katılmıştır. Yavaş şehirlerin sayısı daha sonra büyüyerek Türkiye’de “Ulusal Yavaş Şehir Ağı” haline gelmiştir (Ayaz ve Öztürk, 2022). Türkiye’de son olarak 26 Mart 2022’de Erzincan’ın Kemaliye ilçesinin katılımıyla sakin şehir sayısı 22’ye ulaşmıştır.

Tablo 2. Türkiye’deki sakin şehirler

Sıra	Türkiye’deki Cittaslow Yerleşimleri	Bağlı Olduğu Şehir	Cittaslow Seçildiği Yıl	Bulunduğu Coğrafi Bölge
1	Seferhisar	İzmir	2009	Ege
2	Akyaka	Muğla	2011	Ege
3	Yenipazar	Aydın	2011	Ege
4	Gökçeada	Çanakkale	2011	Marmara
5	Taraklı	Sakarya	2011	Marmara
6	Vize	Kırklareli	2012	Marmara
7	Perşembe	Ordu	2012	Karadeniz
8	Yalvaç	Isparta	2012	Akdeniz
9	Halfeti	Şanlıurfa	2013	Güneydoğu Anadolu
10	Şavşat	Artvin	2015	Karadeniz
11	Uzundere	Erzurum	2016	Doğu Anadolu
12	Göynük	Bolu	2017	Karadeniz
13	Gerze	Sinop	2017	Karadeniz
14	Eğirdir	Isparta	2017	Akdeniz
15	Mudurnu	Bolu	2018	Karadeniz

16	Köyceğiz	Muğla	2019	Ege
17	Ahlat	Bitlis	2019	Doğu Anadolu
18	Güdül	Ankara	2020	İç Anadolu
19	Arapgir	Malatya	2021	Doğu Anadolu
20	İzmit	Bursa	2021	Marmara
21	Foça	İzmir	2021	Ege
22	Kemaliye	Erzincan	2022	Doğu Anadolu

Türkiye, geleneksel el sanatları, doğası, kültürleri ve binalarının yanı sıra ülkenin tarihi yönleriyle bir arada bulunan sakin şehirleri ile tanınır. Türkiye'nin çoğu yerinde, coğrafyalarının her yerinde yavaş şehirler var. Türkiye'nin doğusundaki, batısındaki, kuzeyindeki ve güneyindeki bazı şehirler şu anda yavaş şehirler olarak kabul ediliyor veya çok yakında olacak. Bazı şehirler yavaş şehir statüsü için değerlendiriliyor veya yavaş şehir olma çalışmaları sürdürülüyor (Özmen vd., 2017).

Seferihisar (İzmir): Seferihisar, Türkiye'nin Ege Bölgesi'nde İzmir ili sınırları içinde yer alan bir ilçedir. Dünyada 129. Cittaslow (Yavaş Şehir) unvanını alan Türkiye'deki ilk yerdir. Seferihisar, eşsiz mandalina çeşitliliği, güneş ve jeotermal enerji kaynakları ile tanınmanın yanı sıra, yavaş bir şehir olması, çok sayıda koruma alanına sahip olması ve askeri alanlara yakın olması açısından da dikkat çekmektedir. Seferihisar, Cittaslow kriterlerin %73'ünü karşılayarak yerinde inceleme yapılmadan Cittaslow Derneği'ne kabul edilmiş ve 28 Kasım 2009'da derneğe üye olarak Türkiye'de de derneğin merkezi karar konumunu elde etmiştir (Şahinkaya, 2010).

Yalvaç (Isparta): Isparta ilinin en büyük ilçesi olan Yalvaç, 2012 yılında Perembe ve Vize ilçeleriyle birlikte Cittaslow hareketine

katıldı. Batı Akdeniz'de bunu yapan ilk şehirdir. Yalvaçların harekete katılımının amacı, kentin doğal ve tarihi güzelliklerini koruyarak gelecek nesillere aktarmak ve aynı zamanda turizmi geliştirerek daha fazla iş imkanı yaratmaya çalışmaktır. Yalvaç özellikle inanç turizmi için Hristiyanları çeken bir şehir. Yalvaç Belediyesi, ekmek yapma tekniklerini teşvik etmek, yerel çiftçiler için yemek yarışmaları düzenlemek ve insanları yemekle ilgili kültürlerini paylaşmaya teşvik etmek için SlowFood ile ortaklık kurmuştur. Yalvaç Belediyesi, Cittaslow hareketinden bu yana birçok proje başlatılmıştır (Özmen vd., 2017).

Halfeti (Şanlıurfa): Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin ilk şehri, Türkiye'nin dokuzuncu, dünyanın 176. sakin şehri olarak kabul edilen Halfeti, 2013 yılında Cittaslow sertifikası almaya hak kazanmıştır (Ak, 2017). Cittaslow Uluslararası Koordinasyon Komitesi, Halfeti'yi huzurlu atmosferi ve güzel manzarası nedeniyle “sakin şehir” unvanıyla onurlandırmıştır. Sahile yakın birçok şehrin aksine, Halfeti daha çok kırsal bir şehir gibi görünse de yine de her yıl binlerce turisti kendine çekiyor (Halfeti Belediyesi, 2022).

SONUÇ

Slow food hareketi ve ardından ortaya çıkan sakin şehirler, günümüz şartlarının getirdiği bireylerin adeta koşturmaca içinde geçen yaşamlarına ve bu süreçte hızlı bir şekilde fast-food tüketimine karşı ortaya çıkan bir hareket, başka bir ifade ile bir sakin yaşam tarzını ifade etmektedir. Yiyecek ve içeceklerin üretim aşamasından başlayarak

tüketim aşamasına kadar doğal ve organik yollardan yapılmasını içeren Slow food hareketi, aynı zamanda biyolojik çeşitlilik, canlıların sağlığını koruma, yiyeceklerin tadı ve doğallığını da ön planda tutmaktadır.

1980’li yılların sonlarına doğru İtalya’da ortaya çıkan sakin şehir hareketi zaman içerisinde pek çok ülkeye yayıldığı gibi Türkiye’de de yaygınlaşmaya başlamıştır. Sakin şehir olmak için Cittaslow Birliği'nin 7 farklı dalda 72 kriteri bulunmaktadır. Bu kriterleri karşılayan yerleşim yerleri sakin şehir olarak ilan edilmektedir. 2022 yılı itibari ile dünyada 35 ülkede toplam 287 sakin şehir bulunmaktadır. Türkiye’de ise sakin şehir kriterlerini karşılayan 22 yerleşim yeri vardır. Bu sakin şehirler, bireylerin yaşamlarını sakinleştirmeye yardımcı olurken, diğer taraftan beldenin turizm ve ekonomisine olumlu katkılar sağlamaktadır. Bunun sürdürülebilirliği adına faaliyetler devam etmektedir.

KAYNAKÇA

- Ak, D. (2017). Yavaş Kent (Cittaslow) Hareketi ve Türkiye Örnekleri Üzerine Bir Değerlendirme. *Journal of International Social Research*, 10(52): 884-903.
- Arici, H. E., Ertürk, M., & Orcan, O. (2014). A Study on Educational Tourism: Impacts of Foreign Students on The Perception of Local Turkish Students: Evidence From Northern Cyprus. *Journal of Gastronomy and Studies*, 2(1): 3-12.
- Arslan, (2017). *Türkiye’de Sürdürülebilir Yerel Kalkınmada Yeni Bir Yönetim ve Şehir Anlayışı: Cittaslow (Sakin Şehir) Hareketi*, Marmara Belediyeler Birliği Kültür Yayınları, No.106: 248-262.
- Audirac, I. (2009). Urban Shrinkage Amid Fast Metropolitan Growth: Two Faces of Contemporary Urbanism. The Future of Shrinking Cities: Problems, Patterns and Strategies of Urban Transformation in a Global Context, University of California, 69–80. <https://escholarship.org/uc/item/7zz6s7bm>, Erişim Tarihi: 18.07.2022
- Ayaz, E. & Kerem Öztürk, Z. (2022). Cittaslow Hareketi’nin Geleneksel Türk Şehirleri’nde Sürdürülebilirlik Açısından Değerlendirilmesi. *İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 4 (1): 1-13. DOI: 10.47769/izufbed.105065.
- Bilgi, M. G. (2013). Türkiye’nin Sakin Şehirlerinde Permakültürel Koruma, Planlama, Yönetim ve Eğitim Pratikleri, *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 29, 45-57.
- Chrzan, J. (2004). Slow Food: What, Why, and to Where?. *Food, Culture & Society An International Journal of Multidisciplinary Research*, 7(2): 117-132.
- Cittaslow Sonoma (2021). <https://www.cittaslow.org/network/sonoma> Erişim Tarihi: 18.07.2022.
- Cittaslow Türkiye (2022). <https://cittaslowturkiye.org>, Erişim Tarihi: 18.07.2022
- Cittaslow Vizela (2022). <https://www.cittaslow.org/network/sonoma>, Erişim Tarihi: 18.07.2022.

- Dinçer, D. İ., Ofloğlu, M. & Öz, M. (2015). Sürdürülebilirlik kapsamında sakin kent felsefesi ve yönetsel sorunlar: Halfeti örneği. *Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi* (s. 325-336).
- Dündar, Y. & Sert, A. N. (2018). A Study on Local People's Perception About Cittaslow: The Case of Seferihisar, *Journal of Turkish Tourism Research*, 2(4): 74-91.
- Ekincek, S. (2014). Sakin Şehir (Cittaslow) Yöneticilerinin Sakin Şehir Hareketine Ve Sürdürülebilirliğe Yönelik Değerlendirmeleri. (Yüksek Lisans Tezi) Eskişehir: Anadolu Üniversitesi. Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- Ergüven, M. E. (2011). Cittaslow- Yaşamaya değer şehirlerin uluslararası birliği: Vize örneği. *Organizasyon ve Yönetim Bilimleri Dergisi*, 3(2): 201-210.
- Fontefrancesco, M. F. & Corvo, P. (2019). Slow Food: History and Activity of a Global Food Movement Toward SDG2, In: Leal Filho W., Azul A., Brandli L., Özuyar P., Wall T. (eds) Zero Hunger. Encyclopedia of the UN Sustainable Development Goals. Springer, Cham. DOI: https://doi.org/10.1007/978-3-319-69626-3_46-1.
- Güneş, G., Çalışkan Arısoy, E. & Aslan, E. (2015). Cittaslow ağına dâhil kentler ve sürdürülebilir turizm kriterlerine yönelik bir analiz. *Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi* (s. 311-324).
- Halfeti Belediyesi (2022) <https://www.halfeti.bel.tr/tr/detay/doga/28> Erişim Tarihi: 18.07.2022.
- Hatipoğlu, B. & İnelmen, K. (2021). Effective management and governance of Slow Food's Earth Markets as a driver of sustainable consumption and production, *Journal of Sustainable Tourism*, 29(11-12): 1970-1988.
- Honore, C. (2008). Hız Çılgınlığına Başkaldıran Yavaşlık Hareketi: Yavaş. İstanbul: Alfa Yayınları.
- Jung, T. H., Ineson, E. M. & Miller, A. (2014). The Slow Movement and Sustainable Tourism Development: A Case Study of Mold, Wales. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*, 8(4). Doi: 10.1108/IJCTHR-01-2014-0001.

- Karadeniz, C. B. (2014). Sürdürülebilir Turizm Bağlamında Sakin Şehir Perşembe. *Journal of International Social Research*, 7(29): 84-107.
- Knox, P. & Mayer, H. (2009). *Small Town Sustainability: Economic, Social And Environmental İnnovation*, Maryland: Belwether Publishing.
- Marandu, R. D., Mwangi, J. K., Ngugi, S. K. & Mukiibi, E. (2020). Slow food 10,000 gardens – cultivating the future of Africa, *Agrobiodiversity, School Gardens and Healthy Diets*, Routledge.
- Mayer, H. & Knox, P. L. (2006). Slow Cities: Sustainable Places in a Fast World. *Journal of Urban Affairs*, 28(4): 321-334. doi:10.1111/j.1467-9906.2006.00298.x.
- Miele, M. (2008). CittàSlow: Producing Slowness against the fast life. *Space and Polity*, 12(1): 135-156.
- Özgenç, Ö. (2012). İdeal Toplum Düzeni Arayışında Kurgulanan Kentsel Planlamalar, Ütopyalar Ve Yavaş Şehir Akımı. (Yüksek Lisans Tezi) Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Özmen, Ş., Birsen, Ö., Birsen, H. & Çıtak, Ş. Ö. (2017). *Salyangozum İzinde: Türkiye'nin Sakin Şehirleri*. 1. Baskı. Ankara: Anı Yayıncılık.
- Özmete, E. (2010). Sosyal Hizmette Sürdürülebilir Kalkınma Anlayışı: Kavramsal Analiz. *Aile ve Toplum Dergisi*, 6(22): 79-90.
- Paksoy, M. & Özdemir, B. (2014). Yeni Bir Gıda Tüketim Alışkanlığı Olarak Slow Food (Yavaş Yemek) Hareketi. *XI. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi*, 1510-1519.
- Peano, C., Migliorini, P. & Sottile, F (2014). A methodology for the sustainability assessment of agri-food systems: An application to the Slow Food Presidia project. *Ecology and Society*, 19(4): 24.
- Petrini, C. (2013). *Slow Food Nation: Why Our Food Should Be Good, Clean, and Fair*, New York, NY : Rizzoli Ex Libris.
- Sassatelli, R. & Davolio, F. (2010). Consumption, Pleasure and Politics: Slow Food and the Politico-Aesthetic Problematization of Food. *Journal of Consumer Culture*, 10, 202-232.

- Sezgin, M. & Ünüvar Ş. (2012) Yavaş Şehir Sürdürülebilirlik ve Şehir Planlaması Ekseninde, , Konya: Çizgi Kitabevi.
- Sırım, V. (2012). Çevreyle Bütünleşmiş Bir Yerel Yönetim Örneği Olarak “Sakin Şehir” Hareketi ve Türkiye’nin Potansiyeli. *Tarih Kültür Ve Sanat Araştırmaları Dergisi*, 4, 124-129.
- Simonetti, L. (2012). The ideology of Slow Food, *Journal of European Studies*, 42(2) 168–189.
- Slow food (2015). Slow Cheese, <https://www.slowfood.com/what-we-do/themes/slow-cheese/>, Erişim Tarihi: 09.07.2022.
- Slow Cheese Bodrum (2022). Slow Cheese, <https://www.slowcheesebodrum.com/slow-cheese-peynir-festivali-hakkinda/>, Erişim Tarihi: 09.07.2022.
- Slow food (2015). Slow Fish, <https://www.slowfood.com/what-we-do/themes/slow-fish-caribe/>, Erişim Tarihi: 05.07.2022.
- Slow food (2015). Slow food’un ilkeleri, https://www.slowfood.com/wp-content/uploads/2015/07/Manifesto_Quality_ENG.pdf, Erişim Tarihi: 05.06.2022.
- Slow food (2015). Slow Meet, <https://www.slowfood.com/what-we-do/themes/slow-meet/>, Erişim Tarihi: 05.07.2022.
- Slow food (2015). Slow Wine, <https://www.slowfood.com/what-we-do/themes/slow-wine/>, Erişim Tarihi: 05.07.2022.
- Slow food (2016). Nuh’un Ambarı (Ark of Taste), https://www.slowfood.com/wp-content/uploads/2016/04/02_Biyoc%CC%A7es%CC%A7itlilig%CC%86i-Korumak.pdf, Erişim Tarihi: 05.07.2022.
- Slow food (2016). Slow Food hareketi ve gelişimi, <https://www.slowfood.com/about-us/our-history/>, Erişim Tarihi: 03.07.2022.
- Slow food (2016). Slow Food Presidia, https://www.slowfood.com/wp-content/uploads/2016/04/02_Biyoc%CC%A7es%CC%A7itlilig%CC%86i-Korumak.pdf, Erişim Tarihi: 05.07.2022.
- Slow food (2016). Terra Madre, https://www.slowfood.com/wp-content/uploads/2016/04/04_Toprak-Ana.pdf, Erişim Tarihi: 05.07.2022.

- Şahin, Z. (2017). Aktüel Turizm Türü Olarak Cittaslow Organizasyonu, Türkiye Ve Dünyadaki Örnekleriyle Cittaslow Faaliyetlerinin Pazarlaması Açısından Bir Swot Analizi. (Yüksek Lisans Tezi) Beykent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Şahinkaya, S. (2010). Bir Yerel Kalkınma Modeli: Cittaslow ve Seferihisar Üzerine Değerlendirmeler. https://silo.tips/queue/i-cittaslow-nedir-dr-serdar-ahinkaya?&queue_id=-1&v=1658824067&u=MTc4LjIzMy4xNDguMTY, Erişim Tarihi: 18.07.2022.
- Terra Madre (2015). <https://www.terramadre.info/en/organization/who-we-are/>, Erişim Tarihi: 20.07.2022.
- Uzun, B. Ş. (2019) Sakin Şehirlerin Ekonomik Kalkınma Potansiyellerinin Belirlenmesi: Seyitgazi Örneği. (Yüksek Lisans Tezi) Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İktisat Anabilim Dalı, Eskişehir.
- www.cittaslow.org (2022). Cittaslow şehirlerin dünyadaki dağılımı, Erişim Tarihi: 18.07.2022.
- Yılmaz, A., Tuncer, M. & Zorlu, K. (2016). Yavaş Şehir (Sürdürülebilir Yerel Kalkınma) Potansiyelinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma: Güzelyurt, Aksaray. *Studies Of The Ottoman Domain*, 6(10): 1-16.
- Yurtseven, R., Kaya, O. & Harman, S. (2010). *Yavaş Hareketi*, Ankara: Detay Yayıncılık.

BÖLÜM 4

**SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZMDE TOPLUMSAL CİNSİYET
EŞİTLİĞİ**

Dr. Öğr. Üy. Serpil KOCAMAN¹

¹ Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, Antalya, Türkiye, ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2037-7441>, E-mail: serpil.kocaman@alanya.edu.tr

GİRİŞ

Sadece turizm için değil, aynı zamanda uluslararası kabul görmüş birçok kalkınma hedefi için de toplumsal cinsiyet konusu “Cinsiyet eşitliğini teşvik etmek ve kadınları güçlendirmek”, sürdürülebilir kalkınmanın temel ilkelerinden biri haline gelmiştir. Turizm, başta konaklama endüstrisi olmak üzere doğrudan iş ve gelir yaratma yoluyla kadınları güçlendirebilir ve böylelikle sürdürülebilir kalkınma hedefleri kapsamında kadınların toplumun her alanına tam olarak dâhil olmaları ve liderlik etmeleri için bir araç olabilir (UNWTO, 2019). Literatür incelendiğinde, toplumsal cinsiyet ve sürdürülebilirlik alanlarında kapsamlı araştırmalar mevcut olmasına rağmen söz konusu iki alan yazının nadiren turizm olgusunu incelemek için birleştiği göze çarpmaktadır (Eger, Munar ve Hsu, 2022). Toplumsal cinsiyet eşitliği sürdürülebilir turizmin temel bileşenlerinden biri olsa da literatürün çoğu kavrama niteliksel perspektiflerden yaklaşmıştır (Boley ve ark., 2016).

Turizmde toplumsal cinsiyet çalışmalarının marjinalleşmesi, genellikle bu alanın “sadece kadın sorunları” ile uğraştığı şeklindeki yanlış anlaşılardan kaynaklanmaktadır. Böyle bir önyargı, ataerkil önyargının ve bilgisizliğin bir yansıması olarak düşünülebilir (Munar ve ark., 2017). İnsanın, toplumsal cinsiyet boyutlarını dikkate almadan var olamayacağı gerçeği karşısında, turizm araştırmalarında sadece toplumsal cinsiyetin önemli olup olmadığı konusundaki temel sorunun ötesine geçmek için geç kalındığı söylenebilir (Eger, Munar ve Hsu, 2022).

Sürdürülebilir turizmde toplumsal cinsiyet konusu bugün sadece turizm arzı boyutu açısından değil aynı zamanda turizm talebi boyutunda da önemle üzerinde durulması gereken bir konudur. Toplumsal cinsiyet, turist deneyim süreçlerinin şekillenmesinde de doğrudan etkilidir (Elnur, 2022). Cinsiyet eşitliği, turistik yerlerin sosyo-kültürel sürdürülebilirliğinin göstergelerinden biri olarak kabul edilmektedir (Jamhawi ve ark., 2015). Destinasyonların sosyo-kültürel yaşamı içinde var olan toplumsal cinsiyet yapısı, turizm olayının toplumsal cinsiyetin daha farklı oluşum şekillerini anlama, betimleme ve açıklama yolunda sunduğu imkanlar açısından da önem taşımaktadır (Elnur, 2022).

Spesifik olarak, feminist teorinin feminist hareketlerle birlikte geliştiği son 30 yılda toplumsal cinsiyet, çevre ve sürdürülebilir kalkınma konuları üzerine uzun ve zengin bir çalışma tarihinden söz edilebilir (Leach, 2016, 15). Ülkelerin toplumsal cinsiyet konusunda aldığı yol, sürdürülebilir kalkınma hedeflerine ulaşma üzerinde önemli bir belirleyicidir. Turizm, alınacak bu yolda sürdürülebilir kalkınmayı destekleyen önemli bir sektördür. Bu bölümün amacı, toplumsal cinsiyet teorisi merceğinden toplumsal cinsiyet ve turizm sürdürülebilirliğinin kesişimini yansıtmaktır. Bu kapsamda öncelikle cinsiyet ve toplumsal cinsiyet kavramları incelenmiş, ardından toplumsal cinsiyet eşitliği kavramı açıklanmıştır. Kavramsal tanımlamaların ardından turizmde toplumsal cinsiyet konusunda yapılan çalışmalara yer verilmiş ve son kısımda sürdürülebilir turizm kapsamında toplumsal cinsiyet başlığı ile konu detaylandırılarak açıklanmaya çalışılmıştır.

1.1. Cinsiyet ve Toplumsal Cinsiyet Kavramları

Cinsiyet (sex) sözlük anlamı ile “bireyin eril veya dişil olarak sergilediği genetik, biyolojik ve fizyolojik özelliklerin bütünü” şeklinde tanımlanmaktadır (Akın ve Demirel, 2003, 73). Cinsiyet, kişisel yaşamın, sosyal ilişkilerin ve kültürün kilit noktalarından birini oluşturmaktadır (Connell, 2009). Kurttaş (2021, 121) cinsiyeti, “vücut şekli, üreme organı ve cinsiyet kromozomları arasındaki farklılıklara dayanılarak yapılan fiziksel ayırım” olarak tanımlamaktadır. Cinsiyet, toplumsal cinsiyetin aksine adil ve zararsızdır. Yalnızca toplumsal rollere ve özelliklere göre sosyal olarak tahsis edildiğinde zararlı hale gelir. (Akanle, 2011, 26).

Literatürde toplumsal cinsiyet (gender) kavramının, ilk olarak 1968 yılında Robert Stoller’ın “Sex and Gender: The Development of Masculinity and Family” isimli eserinde biyolojik cinsiyetten (sex) ayrı bir kavram olarak kullanıldığı görülmektedir (Ük, 2019, 2). “Toplumsal cinsiyet (gender) kavramı, toplumun ve kültürün kadın veya erkek olmaya yüklediği anlamı ve beklentileri ifade eder (Özkılıçcı ve Uzun, 2022, 12). Dünya Turizm Örgütü (2019, 160) ise toplumsal cinsiyeti; “belirli bir zamanda belirli bir toplumun erkekler ve kadınlar için uygun gördüğü roller, davranışlar, faaliyetler ve nitelikler” şeklinde tanımlamaktadır.

Biyolojik cinsiyet doğalken, toplumsal cinsiyet sosyo-kültürelidir. Bir başka deyişle toplumsal cinsiyet insan icadıdır. Doğduktan sonra yaşanan toplumda öğrenilir ve zaman içinde değişime uğrayabilir. Aynı zamanda toplumsal cinsiyet toplumdan topluma da farklılık

gösterebilir (Gültekin ve ark., 2003). Yani, toplumsal cinsiyet kavramının kadın ve erkeğin doğuştan getirdiği özellikler olmadığı, içinde yaşadığı toplumsal ilişkiler ağının bir sonucu olarak ortaya çıktığı söylenebilir (Erikli, 2020, 46). Ne yazık ki ataerkillik, gerçek ya da hayali her toplumsal durumun erkeklik içinde görüldüğü ve değerlendirildiği bir sisteme yol açmıştır. İdeale, beklenene ve alınana yönelik roller ve beklentiler, erkekler lehine verilmiş olarak görülmektedir. Bu, dâhil olan bireylerin veya grupların kapasitelerine değil, toplum tarafından toplumsal cinsiyet tanımlamalarına dayanmaktadır. Bu nedenle de toplumsal cinsiyetin yapay ve adaletsiz olduğunu ve doğasının yanı sıra benimsenme derecesinin toplumlar arasında farklılık gösterdiğini belirtmek önemlidir (Akanle, 2011, 26).

Toplumsal cinsiyet, kadınlar ve erkekler arasındaki ilişkilere de atıfta bulunur. Bu nitelikler, fırsatlar ve ilişkiler sosyal olarak inşa edilir ve sosyalleşme süreçleri aracılığıyla öğrenilir. Bağlama, zamana özeldirler ve değiştirilebilirler. Cinsiyet, belirli bir bağlamda bir kadın veya erkekte neyin beklendiğini, izin verildiğini ve neye değer verildiğini belirler. Çoğu toplumda, kadınlara ve erkeklere verilen sorumluluklar, üstlenilen faaliyetler, kaynaklara erişim ve kaynaklar üzerindeki kontrol ve karar verme fırsatları konusunda farklılıklar ve eşitsizlikler vardır. Toplumsal cinsiyet, sınıf, ırk, yoksulluk düzeyi, etnik grup, cinsel yönelim, yaş ve diğerleri dâhil olmak üzere sosyo-kültürel analiz için diğer önemli kriterler gibi daha geniş sosyo-kültürel bir bağlamın parçasıdır (UNWTO, 2019, 160).

Bireyin toplumsal cinsiyete dayalı rolünü doğduğu andan itibaren içinde yaşadığı toplumda doğal olarak öğrenir. Bu noktada toplumsal cinsiyet rollerinin belirlenmesi ve oluşmasında sadece tek bir etmenin etkili olmadığı; kültür, davranış, tutum ve inanç benzeri birçok farklı konunun rollerin belirlenmesi üzerinde önemli olduğu görülmektedir (Şentürk ve ark., 2021, 465). İnsanlar toplumun onlara biçtiği toplumsal cinsiyet rolünü oynamayı ve yargılamayı kendilerinden önce gelen sosyalleşme süreçleri aracılığıyla öğrenirler ve doğal olarak kabul etmeye zorlanırlar. Aile düzeyindeki sosyalleşmenin ilk noktasından itibaren insan, toplumsal değerleri öğrenmeye başlar ve toplumsal cinsiyet unsurları içinde sosyalleşirler (Akanle, 2011, 27).

1.2. Toplumsal Cinsiyet Eşitliği

Cole (2018, 1) toplumsal cinsiyeti tanımlarken, “eşit olmayan güç ve kaynakların, işin, karar almanın, siyasi gücün ve toplumdaki hak ve yükümlülüklerin hem özel hem de kamusal alanda eşitsiz dağılımını belirleyen normlarla karakterize edilen, kadınlar ve erkekler arasındaki kültürel kimlikler ve sosyal ilişkiler sistemi” ifadesini kullanmıştır. Bu tanımda dikkat çeken eşitsizlik vurgusu aslında toplumsal cinsiyet eşitliği kavramının ortaya çıkma gereğini oluşturmaktadır. Cinsiyet ayrımı gözetmeksizin tüm insanlar için temel hak ve özgürlüklerden eşit şekilde faydalanma, 1948 yılında kabul edilen İnsan Hakları Evrensel Beyannamesi’nin bir gereğidir (Özdemir, 2021, 32).

Eşitlik sorunu, insanlık tarihi boyunca toplumları ve bireyleri ilgilendiren temel bir değer ve ilke sorunudur. Toplumsal eşitsizlik o kadar yaygın şekilde görülmektedir ki, eşitsizlik toplum tarafından

doğal olarak kaçınılmaz görülmüş ve içselleştirilmiştir (Gözütok ve ark., 2017, 1037). Toplumsal cinsiyet eşitsizliği, erkeklerin kadınlardan üstün olduğu ve kadınların cinsiyetleri nedeniyle daha az değerli olarak görüldüğü toplumsal cinsiyet ilişkilerine hiyerarşik bir bakışı ifade ederken, toplumsal cinsiyet eşitliği ise bunun aksine, her iki cinsiyet için eşit değer verme ve fırsat sağlanması olarak ifade edilir (Mikkola, 2005, 11).

1990'lerden bu yana, ülkelerin performanslarını kadınların konumu açısından çok boyutlu bir perspektifte değerlendirmek ve endeksler oluşturmak için çeşitli girişimlerde bulunuldu. 1792'de Mary Wollstonecraft, kızların erkeklerle aynı temelde eğitimi, kadınlara karşı önyargıya son verilmesi ve kadınların eşlerinin başarılarından ziyade kendi değerlerine göre değerlendirilmesi konularında kadınların kurtuluşu sayılabilecek temel ilkeleri ortaya koymuştur. Geçen 200 yıl, Wollstonecraft'ın asla öngöremeyeceği birçok gelişmenin yanı sıra söz konusu alanlarda belirgin gelişmelere tanık olmuştur (Dilli ve ark., 2019, 32).

Eşitlik, kadın ve erkeğin aynı olduğu anlamına gelmez. Ancak kadın ve erkeğin haklarının, sorumluluklarının ve fırsatlarının erkek ya da kadın olarak doğmalarına bağlı olmadığı anlamına gelir. Kadın ve erkek arasındaki eşitlik hem bir insan hakları sorunu hem de sürdürülebilir insan merkezli kalkınmanın ön koşulu ve göstergesi olarak görülmektedir (UNWTO, 2019, 161).

Toplumsal cinsiyet eşitliği, kadınlara hak etmediklerini acınacak bir şekilde vermek için kadınları kayırmak ya da onlara karşı duygusal

olmak anlamına gelmemektedir. Toplumsal cinsiyet eşitliği, sosyo-kültürel ve sistemik sorunlar olmadan, her iki cinsiyete de nesnel olarak en iyi olmayı arzulamaları için fırsat vermektedir. Cinsiyet eşitliği, 21. yüzyılın ve bilgi çağının zorlukları vasıtasıyla yapıcı bir şekilde her iki cinsiyeti de ilkel gelenek ve göreneklerin zincirlerinden kurtarmaktadır (Akanle, 2011, 28).

Küresel düzeyde, toplumsal cinsiyet eşitliği ve kadınların güçlendirilmesine yönelik sürekli ilerlemeyi sağlamak için çok çeşitli uluslararası anlaşmalar mevcuttur (Ferguson, 2018, 14). Dünya Ekonomik Forumu'nun (WEF) 2006 yılı itibari ile yıllık olarak hazırladığı "Küresel Cinsiyet Eşitliği Endeksi", ülkelere cinsiyet perspektifinden gelişmişlik düzeylerini tespit etme ve inceleme fırsatı sunar. WEF'in (2022) raporuna göre 2022'de küresel cinsiyet farkı %68,1 oranında kapanmıştır. Raporda yer alan veriler cinsiyete dayalı ortaya çıkan ayrımın büyüklüğünü, ülkelerin farklı kategorilerde yer verilen cinsiyet eşitsizliğine ilişkin farkı ne düzeyde kapattıklarını göstermektedir. WEF (2022) Cinsiyet eşitliği Endeksinde 2022 skorlarına göre ilk 10 ülke sırası ile İzlanda, Finlandiya, Norveç, Yeni Zelanda, İsveç, Ruanda, Nikaragua, Namibya, İrlanda ve Almanya'dır. WEF 2022 raporuna göre Türkiye Uluslararası sıralamada 0,639 skor ile 124. sırada yer alırken, Orta Asya ülkeleri kategorisinde 10 ülke içerisinde 10. sırada yer almaktadır. Kategorilere göre bakıldığında ise Türkiye; ekonomik katılım ve fırsat kategorisinde 0,493 skor ile 134. sırada, eğitimsel kazanımlar kategorisinde 0,973 skor ile 101. sırada, sağlık kategorisinde 0,966 skor ile 99. sırada, politik yetkilendirme

kategorisinde 0,123 skor ile 112. sıradadır. Kategorilere göre 2021 genel skorları ile kıyaslandığında eğitim kategorisinde sıralama değişmezken, genel skor sıralamasında 133. sıradan 124. sıraya, ekonomide 140. sıradan 134. sıraya, sağlık kategorisinde 105. sıradan 99. sıraya, politik yetkilendirme kategorisinde ise 114. sıradan 112. sıraya yükseldiği görülmektedir.

Cinsiyet eşitliğine yönelik oluşturulan bir diğer indeks ise Avrupa Cinsiyet Eşitliği Enstitüsü (EIGE) tarafından 2013 yılından bu yana yayınlanan Cinsiyet Eşitliği Endeksi'dir. AB kurumları ve üye devletler tarafından AB'de cinsiyet eşitliği için temel bir ölçüt olarak kabul edilmektedir. Cinsiyet Eşitliği Endeksi, AB'de toplumsal cinsiyet eşitliğinin ilerlemesini ölçme amacıyla kullanılan önemli bir araç olarak iyileştirilmesi gereken alanlarda daha fazla görünürlük sağlar ve nihayetinde politika yapıcıların daha etkili toplumsal cinsiyet eşitliği önlemleri tasarlamasını destekler (EIGE, 2022).

1.3. Turizm ve Toplumsal Cinsiyet Eşitliği

Toplumsal cinsiyet perspektifinden sürdürülebilir turizm için bir çerçeve oluşturmanın ilk adımı, bu konudaki mevcut literatürü keşfetmektir. Toplumsal cinsiyet ve turizm üzerine araştırmalar, çeşitli akademik disiplinleri ve ampirik temaları kapsayan zengin ve çeşitli bir tarihe sahiptir (Ferguson ve Alarcon, 2015, 405). Cinsiyet ve turizm çalışmaları son 20 yılda önemli ölçüde gelişmiştir. Toplumsal cinsiyet ve turizm çalışmaları, yoksulluğun azaltılması konusunda karşı karşıya kalınan zorlukları daha iyi anlamaya, turizm paydaşlarına fırsatlar sunacak projeler üretmeye ve insana yakışır çalışma koşulları

sağlamaya kapı açmıştır (Alarcon ve Cole, 2019, 1). Eger vd. (2022) yaptıkları araştırmada cinsiyet kavramını turizm sürdürülebilirliğinde toplumsal cinsiyet terminolojilerini ve kavramsallaştırmayı genişletmek ve iyileştirmek amacı ile detaylı şekilde ele almıştır.

Cinsiyet eşitliği, 25 Eylül 2015'te Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Zirvesi'nde önerilen 17 sürdürülebilir kalkınma hedefinden (SKH) biridir ve uzun zamandır tüm insanlığın ortak hedeflerinden birini oluşturmaktadır. Küresel anlamda ekonomik ve kültürel bir fenomen olan turizm, ekonominin, toplumun ve çevrenin tüm yönleri üzerinde önemli etkiye sahip bir sektör olarak cinsiyet eşitliği konusunda ilerleme kaydetmede önemli bir araç olarak görülmektedir (Zhang ve Zhang, 2020, 1).

Cinsiyet, turizmin sosyolojik çalışma alanı içinde her zaman kritik bir konu olmuştur (Cohen ve Cohen, 2019). Cinsiyet ve turizm üzerine yapılan ilk çalışmalar, İrlanda'nın (1993) turizmde cinsiyet ve sosyal sınıf üzerine yaptığı ve turizm destinasyonlarında cinsiyete dayalı iş bölümü ve cinsiyet klişeleri gibi konuları araştıran sosyoloji alanından doğmuştur (Ferguson ve Alarcón, 2015, 405-406). Kinnard vd. (1994) çalışmalarında turizmde toplumsal cinsiyeti anlamak için kavramsal çerçevenin merkezinde üç konu olduğunu belirtir. İlki turizm süreçleri, toplumsal cinsiyet ilişkileri tarafından düzenlenen toplumsal cinsiyetli toplumlardan inşa edilir. İkincisi, zamanla toplumsal cinsiyet ilişkileri, turizm gelişimiyle uğraşan tüm toplumların birbirine bağlı ekonomik, politik, sosyal, kültürel ve çevresel boyutlarını bilgilendirir ve bu boyutlar tarafından bilgilendirilir. Üçüncü olaraksa güç, kontrol ve

eşitlik konuları, turizm uygulamalarında ırk, sınıf ve cinsiyet ilişkileri aracılığıyla dile getirilir (Swain, 1995, 249). Harvey, Hunt ve Harris'in (1995) araştırması ise, bir turizm destinasyonunun ilk aşamalarında kadın ve erkek algısını araştırmış ve kadınların, yerleşik olmayanların topluluklarına girişi konusunda daha olumsuz oldukları sonucuna varmıştır. Bu tür feminist çalışmaların en önde gelenlerinden biri, toplumsal cinsiyet ve turizm alanında temel bir literatür olan Wilkinson ve Pratiwi (1995) tarafından yapılmıştır. Çalışmada Endonezya'daki cinsiyet rolleri ve güç ilişkileri araştırılmıştır. Rinaldi ve Salerno (2020) ise araştırmalarında turizmin toplumsal cinsiyet eşitliği için inanılmaz fırsatlar sunduğunu ve turizm sektörünün kadınların yeni işler yaratmalarına yardımcı olmak için önemli bir katkı sağladığını belirtmiştir. Daha geniş olarak, Kinnaird ve Hall'ın çalışması (1996) turizm sektöründeki yüksek düzeyde cinsiyetçi doğayı ortaya koymaktadır (Ferguson ve Alarcón, 2015, 405-406). Kinnaird ve Hall (1996) araştırmalarının tartışma kısmında turizmin toplumsal cinsiyete dayalı karmaşıklıklarını ve içerdiği güç ilişkilerini anlamadıkça, turizm süreçlerinden ortaya çıkan yeni güç ilişkilerinin güçlendirilmesini ve inşasını fark etmenin mümkün olmadığını belirtir. Uluslararası tur operatörlerinin değerlerinden ve faaliyetlerinden ev sahibi veya misafir olarak katılan bireylerin farklı deneyimlerine kadar, turizm deneyiminin tüm bölümleri, toplumsal cinsiyetin toplumsal inşasına ilişkin kolektif anlayıştan etkilenmektedir (Kinnaird ve Hall, 1996, 100).

Konuya ilişkin diğer yaklaşımlar da toplumsal cinsiyet ve turizm çalışmalarını zenginleştirmiştir. Tucker ve Boonabaana (2012)'nin Uganda ve Türkiye üzerine yaptıkları çalışma da bunlardan biridir. Çalışmada kadınların ekonomik olarak güçlendirilmesine ilişkin basit ve sabit düşüncelerin ötesine geçme ve kültürel karmaşıklığı ve toplumsal cinsiyet normlarının, rollerinin nasıl şekillendiğine dair değişen dinamikleri daha kapsamlı bir şekilde ele alma gereği vurgulanmıştır. Henrici'nin (2007) Peru'daki araştırması ise, yerel halkın turizmin ticarileştirilmesi süreçlerine etkisini keşfederek eşitlik kavramına başka bir bakış açısı getirmiştir. Henrici, çalışmada Pısac kadınlarının egzotik ve yerli olarak temsil edildiğinin fazlasıyla farkında olduğunu ve bu tür davranışların Avrupalı ve Kuzey Amerikalı turistler tarafından gerçeği yansıtmadığı şeklinde değerlendirildiğini ortaya koymuştur. Çalışma bu açıdan, yerli kültürlerin turizm için metalaştırılmasının toplumsal cinsiyet dinamiklerini yansıtmaktadır. Pritchard ve Morgan'ın (2000, 886) post yapısalcı analizi ise turizmde toplumsal cinsiyet konusuna pazarlama açısından yaklaşmış, turizm pazarlamasının ataerkil inşasının heteroseksüel erkek bakış açısına nasıl fayda sağladığını göstermiş, kadınları dışlayarak erkekliği ve ataerkilliği ön plana çıkarmak için inşa edilmiş bir "erkek turizm manzarası" kavramını tanıtmıştır (Ferguson ve Alarcón, 2015, 406).

Ferguson'a (2010) göre, cinsiyet eşitliği belirtilen amaç olsa bile, kadınların ekonomik olarak güçlendirilmesi, kendi başına bir hedef olarak değil, diğer kalkınma sonuçlarına ulaşmak için bir araç olarak inşa edilmiştir. Toplumsal cinsiyet ve turizm literatüründe, turizm

gelişiminin kadınlar ve erkekler için göreceli faydalarının, toplumsal cinsiyet ilişkileri ve cinsiyete dayalı iş bölümü ile ilgili yerel sosyo-kültürel normları yansıttığı görülmektedir. Feminist araştırmalar, kadınların turizm üretimine yoğun olarak dâhil olduğu durumlarda, kadın istihdamının ağırlama, temizlik gibi düşük ücretli, yarı zamanlı ve mevsimlik alanlarda yoğunlaşmasıyla birlikte kadın ve erkek işlerinin net bir şekilde nasıl bölündüğünü vurgulamıştır. Bu açık segmentasyon daha çok büyük ölçekli turizm işletmelerinde belirgin şekilde göze çarpmaktadır. Bu nedenle küçük ve mikro işletmeler ve özellikle aile işletmeleri, kendilerine sundukları fırsatlardan dolayı genellikle kadınlar için nispeten faydalı bulunmuştur (Tucker ve Boonabaana, 2012, 441).

Turizmde toplumsal cinsiyet eşitsizliği ile ilgili yapılan diğer çalışmalara bakıldığında; çalışma koşulları, sürdürülebilir kalkınma hedeflerinde cinsiyet eşitliği, yoksulluğun azaltılması, turizmde cinsiyetler arası iş bölümü, kadınların turizm alanında kararlara katılımı, turizmde kadınlara yönelik iş alanları, kadınların sezonluk ve güvencesiz, vasıfsız ve düşük ücretlerle çalışması, kadınların güçlendirilme algıları konuları öne çıkmaktadır (Akgül, 2020, 162).

1.4. Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Toplumsal Cinsiyet Eşitliği ve Önemi

2015 yılında ülkeler, kalkınma için kapsamlı finansman ihtiyacı üzerinde anlaştılar, yeni bir sürdürülebilir kalkınma gündemi benimsediler ve iklim değişikliği konusunda evrensel ve yasal olarak bağlayıcı bir küresel anlaşma hazırladılar. İki yılı aşkın bir süre devam

eden ve sivil toplumun benzeri görülmemiş katılımını içeren bir müzakere sürecini tamamlayan hükümetler, 2 Ağustos 2015'te 17 yeni sürdürülebilir kalkınma hedefi (SKH) ve 2030 yılına kadar ulaşılması gereken 169 hedefi içeren iddialı bir gündem etrafında birleştiler (UNWOMEN(a), 2022). Turizm, 2030 Sürdürülebilir Kalkınma Gündemi'nin kalbindeki hedeflere, özellikle de toplumsal cinsiyet eşitliğine ve sürdürülebilir kalkınma hedefi 5'teki kadınların güçlendirilmesine yönelik taahhütlere ulaşılmasında çok önemli bir role sahiptir (UNWTO, 2022).

Birleşmiş Milletler 'in 2017' yi “Kalkınma için Sürdürülebilir Turizm Yılı” ilan etmesi, insan hakları da dâhil olmak üzere sürdürülebilir kalkınmaya katkıda bulunabilecek bir sektör olarak turizmin önemini ortaya koymaktadır. Bu kapsamda, toplumsal cinsiyet eşitliğinin önemi sürdürülebilirliğin ayrılmaz bir parçası olarak geniş çapta kabul görmüşse de sürdürülebilirlik bağlamında turizmde toplumsal cinsiyet eşitliğini ve kadınların güçlendirilmesini nispeten daha az sayıda turizm yapısı benimsemiştir (Alarcon ve Cole, 2019). Turizmde sürdürülebilirlik insana yakışır iş, cinsiyet eşitliği ve kadınların güçlendirilmesi olmadan sağlanamaz. Sektör, örgütlere, aileye ve topluma yansıyan toplumsal cinsiyet kaynaklı var olan ayrımcılık ve eşitsizlik durumlarını aşmalıdır (Vila ve ark., 2021, 12).

Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri 'ne yansıyan küresel sürdürülebilirlik bağlamı, toplumsal cinsiyet eşitliğini SKH'lere ve turizm gelişimine entegre etmeyi zorunlu kılmaktadır. Akademik bakış açısından bakıldığında, “toplumsal cinsiyete duyarlı turizm” için

SKH'lerin öneminin ve toplumsal cinsiyet perspektifinden turizmin sürdürülebilir kalkınmadaki öneminin açıklığı kavuşturulmasına çok az ilgi gösterildiği göze çarpar (Alarcon ve Cole, 2019, 2).

Turizmde sürdürülebilirlik, insana yakışır iş, cinsiyet eşitliği ve kadınların güçlendirilmesi olmadan sağlanamaz. Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü'nün 2019 Turizmde Kadın Küresel Raporunda turizm sektöründeki işgücünün %54'ünü kadınların oluşturduğu görülmektedir. Bu sonuç, sektör güçlendirme ve cinsiyet eşitliği için büyük fırsatlar sunsa da içinde birçok eşitsizlik de barındırmaktadır. Çözüm bulmak için daha fazla bilgiye sahip olmak, dolayısıyla toplumsal cinsiyet eşitliği araştırmalarının nasıl ilerlediğini analiz etmek gerekmektedir (Vila ve ark., 2021, 12).

Literatürde yaygın olarak kabul edildiği gibi, cinsiyet eşitliği olmadan sürdürülebilirliğin sağlanması mümkün değildir (Alarcon ve Cole, 2019). “UN Women, 2018’e göre kadınları güçlendirme ilkeleri; kadın ve erkeğin adil şekilde üst düzey pozisyonlarda yer alabilmesini sağlamak, çalışan tüm kadın ve erkek işgörenlerin güvenlik, sağlık ve refahını sağlamak, kadın çalışanlar için eğitim, öğretim ve mesleki gelişimi teşvik edici stratejiler izlemek, kadın işgörenlerin güçlendirilmesine olanak tanıyan bir kurumsal gelişim yapısı oluşturmak, tüm çalışanlara işyerinde adil davranılarak insan haklarına saygı göstermek ve desteklemek, toplumsal girişimler aracılığı ile eşitliği savunmak ve teşvik etmek, cinsiyet eşitliğini ölçerek raporlanmasını sağlamaktır. Rickard (2019) kadınları güçlendirme alanlarını; güven, ekonomik bağımsızlık, karar verme, zaman yönetimi,

liderlik, sağlık ve seyahat özgürlüğü başlıkları altında ele almıştır (Akgül, 2020, 164).

UNWTO 2019 verilerine göre turizmde istihdam edilenlerin %54'ünün kadınlardan olduğu daha önceki başlıkta da verilmiştir. Bu oranın sektör içindeki dağılımına bakıldığında konaklamada (%61) ve seyahat acenteleri ve tur operatörlerinde (%64) oranında kadın olduğu göze çarpmaktadır. Mevsimsellik, güvencesiz sözleşmeler ve yarı zamanlı çalışma ile karakterize edilen bu sektörde, kadınlar bu koşullardan erkeklerden daha fazla etkilenmektedir. Kadın turizm çalışanları genellikle erkeklere göre daha yüksek eğitim seviyeleri elde etseler de kadınlar cinsiyete dayalı ücret farkının sonucu olarak hem yatay hem de dikey olarak ayrımcılığa maruz kalmaktadır. Araştırmalar, yönetici pozisyonlarında kadın temsili olan şirketlerin, kadın olmayan şirketlerden daha iyi performans gösterdiğini gösterse de yönetim pozisyonlarına erkeklerin hakim olduğu görülmektedir (Vila ve ark., 2021, 13).

Afrika, Orta Doğu, Asya ve Avustralya ile sınırlanan Hint Okyanusu Kıyısı, dünya nüfusunun üçte birine ev sahipliği yapan güçlü bir turizm bölgesidir. Hint Okyanusu Kıyıları Derneği (IORA), turizmin bölgenin sosyal, kültürel, ekonomik ve çevresel gelişimine ve ayrıca BM Sürdürülebilir Kalkınma Hedeflerine ulaşılmasına yönelik mevcut ve potansiyel katkıların farkında olarak, sürdürülebilir kalkınmanın ön koşulu olan kadınların ekonomik olarak güçlendirilmesini ve cinsiyet eşitliğini kabul eden bir yaklaşım izlemektedir. Kadınların güçlendirilmesini ve sürdürülebilir turizmi ilerletme konusunda

bölgesel iş birliğini ve alışverişi teşvik etmek için, IORA, politika gündemlerinin belirlenmesine yardımcı olan ve resmi kurumsal mekanizmalar ve aralarında diyalog için koordinasyon platformları sağlayan özel eylem planları ile Turizm Temel Grubu ve Kadınların Ekonomik Güçlendirilmesi Çalışma Grubu'nu kurmuştur. Temel Turizm Grubu'nun görevlerinden biri, sürdürülebilir turizmde kadınların güçlendirilmesi için bir çerçeve geliştirmeyi taahhüt eden Kadınların Ekonomik Güçlendirilmesi Çalışma Grubu ile iş birliği yaparak kadınları turizmde güçlendirme fırsatlarını belirlemektir. IORA ve UN Women'ın Avustralya Hükümeti Dış İlişkiler ve Ticaret Bakanlığı tarafından desteklenen Hint Okyanusu Kıyısında Kadınların Ekonomik Güçlenmesini Teşvik Etme projesinin bir parçası olarak, IORA temsilcileri, “Kadınların Ekonomisi” konulu 2021 eğitimi aracılığıyla bu hedeflere ulaşmak için kapasitelerini ve ağırlarını artırmıştır (UNWOMEN (b). 2022, 10).

UNWTO'nun 2019 yılında yayınladığı Turizmde Kadın Küresel Raporu'na göre; tüm bölgelerde, kadınlar ve erkekler için neyin kabul edilebilir olduğunu belirleyen ve bakım işlerinde kadınlara birincil sorumluluk veren toplumsal cinsiyet rolleri ve normları, kadınların turizm istihdamı, girişimcilik, eğitim ve liderlik rollerine katılımını sınırlandırmaktadır. Rapor incelendiğinde, Afrika'da kadınların hareketliliğini ve kamusal alana özgür katılımını sınırlayan ataerkil geleneklerin kadınların geride kalmasına neden olduğu görülmektedir. Benzer şekilde, Asya ve Pasifik'teki normlar da iş ve bakım sorumlulukları arasında makul bir denge kurmak isteyen kadınları

dezavantajlı hale getirme eğilimindedir. Latin Amerika ve Karayipler'de, özellikle kırsal kesimdeki kadınlar arasında eğitim ve öğretim eksikliği, onları girişimcilikten veya üst düzey turizm çalışmalarından caydırmakta, Avrupa'da da iş-yaşam dengesine ilişkin zorluklar, kadınların turizm fırsatlarından tam olarak yararlanabilmelerini sınırlandırmaktadır. Tüm bölgelerde cinsel taciz, cinsiyete dayalı şiddet ve klişeleştirme, hem turizmde çalışan hem de gezgin olarak seyahat eden kadın turistler için ciddi riskler oluşturmaktadır (UNWTO, 2019).

Adil ticareti pekiştirmek ve kadınların katılımını ve özellikle karar alma süreçlerine katılımını sağlamak için cinsiyet analizinin değer zincirine entegre edilmesi gerekmektedir. Sadece ziyaretçiler için standart taleplerinde değil, aynı zamanda turizm destinasyonlarında yaşayan kadın ve kız çocukları ile kendi başlarına seyahat eden kadınların güvenliğini artırmak için de sorumlu tüketicinin teşvik edilmesi gerekmektedir (Alarcon, 2017, 38).

İnsana yakışır iş, turizm istihdam politikalarında cinsiyete dayalı bir bakış açısı gerektirir, maaş açıklarına, meslektaşlar ve turistler tarafından cinsel istismara ve tacize vurgu yapar ve kadın işçilerin katılımını ve karar alma sürecini teşvik eder. Turizmin sürdürülebilirliği ve sorumluluğunda mükemmelliğe ulaşmak için turizmin toplumsal cinsiyet bakış açısıyla geliştirilmesi esastır (Alarcon, 2017, 38).

Toplumsal cinsiyet eşitliğinin sağlanmasında turizmin nasıl bir rol alacağı konusunda sektör paydaşlarının detaylı stratejik bir planlama

yapması gerekir. Turizm sektörü büyük bir sektördür ve birçok alt dalı vardır. Her bir alt işletmecilik alanında izlenecek yollar farklılık gösterebilir. Bu bağlamda, Turizmde Kadın Küresel Raporu'nda (2019), sürdürülebilir turizm kapsamında toplumsal cinsiyet eşitliğini sağlamada sektörel bazda mevcut durumu ve geliştirilmesine yönelik tavsiyeleri ortaya koyan bilgileri incelemek önemlidir. Rapor bu bulgulara dayalı olarak analiz edilen dört turizm endüstrisinde cinsiyet eşitliğini ve kadınların güçlendirilmesini teşvik etmek için aşağıda Tablo 1'de verilen tavsiyeleri sunmaktadır.

Tablo 1. Toplumsal Cinsiyet Eşitliği ve Turizm Sektörlerine İlişkin Öneriler

Tavsiye	Paydaşlar	İlişkili Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri
Turizm Endüstrisi: Dijital Platformlar ve Teknoloji		
<p>Turizmin dijitalleşmesi sürecinin cinsiyete duyarlı olmasını ve kadınların katılımı için fırsatlar içermesini sağlama.</p> <p>Toplumsal cinsiyet eşitliğini turizm sektörü için yeni teknolojilerin tasarımına ve geliştirilmesine entegre etme.</p>	<p>Ulusal Turizm İdareleri</p> <p>Cinsiyet Eşitliği için Ulusal Mekanizmalar</p> <p>Turizm Eğitim Kurumları</p>	
Turizm Endüstrisi: Oteller ve Konaklama		
<p>Kadın iş gören haklarına saygı gösterme ve her düzeyde kadınların egemen olduğu işlerin karşılaştığı belirli zorlukları ele alma.</p> <p>Kadın işçi sendikalarını destekleyin ve tüketicileri çalışma koşullarının farkında olmaya teşvik edin.</p>	<p>Ulusal Turizm İdareleri</p> <p>Özel Sektör Sendikaları</p>	
Turizm Endüstrisi: Tur Operatörleri		
<p>Kadın tur rehberleri ve tur operatörlerinin sertifikalandırılması ve istihdamını artırmaya yönelik programlar geliştirme.</p> <p>Tur rehberliği konusundaki baskın cinsiyet kalıplarına meydan okuma.</p>	<p>Ulusal Turizm İdareleri</p> <p>Turizm Eğitim Kurumları</p>	 
Turizm Endüstrisi: Toplum Temelli Turizm		

Toplum temelli turizm girişimlerinin cinsiyete duyarlı bir şekilde geliştirilmesini sağlama ve tüm kadınların eşit katılımını teşvik etme.

Kadınların toplum temelli turizm girişimlerini destekleme.

Ulusal Turizm
İdareleri
Cinsiyet Eşitliği İçin
Ulusal Mekanizmalar
Bağış Kuruluşları
STK'lar ve Sivil
Toplum



Kaynak: UNWTO Global Report on Women in Tourism, 2019, 149.

Raporda kadınların, turizme yönelik dijital platformlarda ve teknolojik oluşumlar içinde yeterince temsil edilmediğini vurgulamaktadır. Küresel olarak, bilgi teknolojilerinde istihdam edilen kişilerin yalnızca %25'inin kadın olduğu ve teknoloji girişimlerinin sadece %5'inin kadınlara ait olduğu belirtilmiştir. Dijital turizmin sektörde daha öne çıkan bir konu olmasına rağmen, cinsiyet başlığı altında henüz açık bir şekilde araştırılmadığı da önemli bir bilgidir. Bununla birlikte, sektörde kadınların güçlendirilmesi için çalışan dijital turizm platformları ve teknolojik çözümlerin örneklerinin de olduğu belirtilmiştir (UNWTO, 2019, 148).

Kadınların küresel olarak turizm endüstrisinde işgücünün %54'ünü oluştururken, yönetim pozisyonlarının %40'ından azına, genel yönetim rollerinin %20'sinden azına ve yönetim kurulu pozisyonlarının %8'inden azına sahip olması önemli bir bulgudur. Tüm bölgeler genelinde konaklama sektörü alt kademelerde çok sayıda kadın istihdam etmekte iken, ancak üst yönetimde çok az kadın istihdam etmektedir. Ayrıca, kadınların ortalama saatlik ücretinin, bölgeler arasında erkeklerden önemli ölçüde daha düşük olması da toplumsal cinsiyet eşitliği ve sürdürülebilirlik açısından üzerinde durulması gereken bir husustur (UNWTO, 2019, 148).

Tur operatörleri ve seyahat acenteleri arasındaki eğilimlere bakıldığında da turizm endüstrilerinde var olan cinsiyete dayalı ücret farkı göze çarpmaktadır. Tur rehberliği gibi işler, kısıtlayıcı cinsiyet normları, klişeler, cinsiyete dayalı şiddet, cinsel taciz ve güvenlik endişelerinden dolayı Afrika'dan Asya ve Pasifik'e kadar tüm bölgelerde oldukça erkeksileştirilmiştir (UNWTO, 2019, 148).

Konaklamanın yanı sıra toplum temelli turizm ve ilgili yaratıcı endüstrilerin de kadını dünya çapında turizme en çok çeken endüstrilerden olduğu vurgulanırken, kadınların toplum temelli turizme katılımının özellikle Latin Amerika ve Karayipler'de uzun bir geçmişe sahip olup, dünya çapında da yüksek olduğu belirtilmiştir. Toplum temelli turizmde toplumsal cinsiyet eşitliğini ve kadınların güçlendirilmesini teşvik etmenin dünya çapında başarılı örnekleri olduğu da bulgular arasındadır (UNWTO, 2019, 148).

Hükümetlerin turizm stratejilerini cinsiyetçi bakış açısıyla uygulaması veya cinsiyet perspektifinden ülkenin turizm stratejisinin fiili bir parçası haline gelen, bütçe ve kaynaklarında öncelik verilen turizm stratejilerini tasarlaması gerekmektedir. İlk adım, turizm destinasyonlarında yaşayan ve turizme işçi olarak katılan kadınların gerçeklerini anlamaktır. Toplumsal cinsiyet perspektifinden katılımcı turizm planlaması ve yönetimi, tüm politika planlama ve yönetiminde temel ilkelere biridir. Bu elbette kurumsal sosyal ve çevresel sorumluluk, eğitim ve öğretimi içermelidir. Bu noktada, kadınların şu anda bulunmadığı ancak turizm politikalarının oluşturulması ve

uygulanması için gerekli olan alanlarda katılımının teşvik edilmesi gerekmektedir (Alarcon, 2017, 38).

Turizmde Kadın Küresel Raporu'nda (2019) sürdürülebilir turizmin toplumsal cinsiyet eşitliğine ve kadınların güçlendirilmesine nasıl katkıda bulunabileceği gösterilmiştir. Veri analizi ve derinlemesine vaka çalışması araştırması sayesinde, neyin işe yaradığına dair bir resim geliştirmiştir. Genel olarak rapor her biri üst düzey bir tavsiyeyle bağlantılı olan yedi kilit bulguya sahiptir. Raporun analizindeki bu önemli tavsiyelere dayanarak, paydaşlara rapordan elde edilen bulguların toplumsal cinsiyet eşitliği ve kadınların güçlendirilmesi için somut eylemlere nasıl dönüştürüleceği konusunda net rehberlik sağlamak üzere eylem noktaları geliştirmiştir. Bu eylem noktaları rapordaki bilgilerden yararlanılarak Tablo 2'de toplu olarak verilmiştir.

Tablo 2. Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri Kapsamında Turizmin Toplumsal Cinsiyet Eşitliğine ve Kadınların Güçlendirilmesine Katkı Sağlama Yolları

6 KÜRESSEL EŞİTLİK	8 KADINLARIN GÜÇLENDİRİLMESİ	Bulgu 1: Kamu, özel ve sivil toplum aktörleri tarafından hedeflenen eşit ücreti teşvik etmek, cinsel tacizle mücadele etmek ve kadınları üst düzey istihdama dâhil etmek gibi müdahaleler, turizmde kadınlar için insana yakışır işlerin teşvik edilmesine yardımcı olur.
Eylem Noktaları		Paydaşlar
Turizm işletmelerinin üst düzey yönetiminde cinsiyet dengesine yönelik çalışmalar.		Özel Sektör
Turizm sektöründe alt kademe işlerde toplumsal cinsiyet klişelerine meydan okuma.		Ulusal Turizm İdareleri, Özel Sektör
Kadınların sendikalarda temsili ve liderliğini aktif olarak destekleme.		Özel Sektör, Sendikalar
Turizmde cinsiyetler arası ücret farkını gidermek için önlemler alma.		Ulusal Turizm İdareleri, Özel Sektör
Turizm sektöründeki kadın çalışanlara yönelik cinsel taciz konusunun yanı sıra turizm topluluklarında topluluk üyelerine ve gezginlere yönelik taciz konularını da sistematik olarak ele alma.		Özel Sektör, Sivil Toplum, Ulusal Turizm

	<p>Bulgu 2: Ulusal düzeyde toplumsal cinsiyete duyarlı yasal ve makroekonomik politikalar etkin bir şekilde uygulanması, turizm sektöründe kadınların ekonomik olarak güçlenmesini artırmaktadır.</p>
<p>Eylem Noktaları</p>	<p>Paydaşlar</p>
<p>Ulusal düzeyde toplumsal cinsiyet eşitliği ve insan hakları taahhütlerinin karşılanmasını ve etkin bir şekilde uygulanmasını sağlama.</p>	<p>Ulusal Turizm İdareleri, Cinsiyet Eşitliği için Ulusal Mekanizmalar.</p>
<p>Turizmde kadınlar için sosyal koruma ve ücretsiz çalışma imkânlarını ele alma.</p>	<p>Özel Sektör</p>
<p>Annelik ve bakım sorumluluklarına ilişkin Uluslararası Çalışma Örgütü politikalarına uyulmasını sağlama.</p>	<p>Özel Sektör, Ulusal Turizm İdareleri</p>
<p>Toplumsal cinsiyet analizi yapma, sivil toplum aktörlerine danışma, politika ve program döngüsünün tüm aşamalarına toplumsal cinsiyet perspektifini entegre etme.</p>	<p>Ulusal Turizm İdareleri, Cinsiyet Eşitliği için Ulusal Mekanizmalar</p>
	<p>Bulgu 3: Sosyal beceriler üzerine eğitim ve mevcut eğitim fırsatları hakkında farkındalık yaratma dâhil, kadınlar için beceri eğitimine ve sektör genelinde cinsiyet eşitliği eğitimine yapılan yatırım, cinsiyet eşitliği için daha büyük sonuçlar ortaya koyar.</p>
<p>Eylem Noktaları</p>	<p>Paydaşlar</p>
<p>Turizmde çalışan kadınlar için sosyal beceriler, ağ oluşturma ve kariyer gelişimi için üst düzey eğitim dâhil olmak üzere eğitim programları geliştirme.</p>	<p>Ulusal Turizm İdareleri, Özel Sektör</p>
<p>Kız öğrencilerin ve mezunların turizm çalışmaları ve yeterliliklerine katılımını teşvik etme.</p>	<p>Ulusal Turizm İdareleri, Akademik Kurumlar, Özel Sektör</p>
<p>Turizm politikasını oluşturanlar, yöneticiler ve çalışanlar için cinsiyet eşitliği eğitimi sağlama.</p>	<p>Ulusal Turizm İdareleri, Toplumsal Cinsiyet Eşitliği için Ulusal Mekanizmalar, Özel Sektör</p>
	<p>Bulgu 4: Turizm sektörü için toplumsal cinsiyet eşitliği stratejileri, kadınların güçlenmesi için hayati önem taşıdığı için hem kurumsal hem de bütçe desteği ile desteklenmelidir.</p>
<p>Eylem Noktaları</p>	<p>Paydaşlar</p>
<p>Turizm sektörü için cinsiyet eşitliği stratejileri geliştirme ve kurumsallaştırma.</p>	<p>Ulusal Turizm İdareleri, Cinsiyet Eşitliği için Ulusal Mekanizmalar.</p>
<p>Kamu sektörü turizm kurumları ve acentelerinde karar alma alanlarında üst düzey kadın liderliğinin eksikliğini ele alma.</p>	<p>Ulusal Turizm İdareleri</p>
<p>Özel sektördeki karar alma alanlarında üst düzey kadın liderliği eksikliğini ele alma.</p>	<p>Özel Sektör</p>
	<p>Bulgu 5: Daha geniş topluluklar ve sivil toplum kuruluşları ile bağlantılar kurulduğunda, kadınlar turizm yoluyla siyasi ve sosyal olarak güçlendirilebilir.</p>
<p>Eylem Noktaları</p>	<p>Paydaşlar</p>

Sektörde kadınların güçlendirilmesine yönelik aktif olarak çalışmak için kadın turizm ağlarını, STK'ları ve turizm kooperatiflerini destekleme.	Ulusal Turizm İdareleri, Sivil Toplum, Özel Sektör
Kadınların toplumda ve evdeki karar alma süreçlerinde sesini duyurmasını kolaylaştırma.	Ulusal Turizm İdareleri, Sivil Toplum, Özel Sektör
Kadınların turizmdeki iş-yaşam dengesini iyileştirmek için önlemler alma ve turizm topluluklarında ücretsiz bakım işlerinin eşit olarak bölünmesini teşvik etme.	Ulusal Turizm İdareleri, Sivil Toplum, Özel Sektör
Kadınların sendikalarda temsilini ve liderliğini aktif olarak destekleme.	Özel Sektör, Sendikalar
  	<p>Bulgu 6: Hedeflenen cinsiyete duyarlı eğitim sağlandığında ve kadınlar teknoloji kullanımı konusunda gerekli yeterliliğe eriştiğinde, dijital teknolojiler, kadınların güçlendirilmesi ve turizmde yenilik için heyecan verici fırsatlar sunabilir.</p>
Eylem Noktaları	Paydaşlar
Kadınların dijital turizm platformları da dâhil olmak üzere dijital teknolojilere erişimini genişletme.	Özel Sektör, Ulusal Turizm İdareleri, Sivil Toplum
Turizmde dijital teknolojiler aracılığıyla yenilik yapmak için kadınlara dijital teknolojileri kullanabilmelerini sağlayacak eğitimler oluşturun.	Özel Sektör, Ulusal Turizm İdareleri, Sivil Toplum
 	<p>Bulgu 7: Cinsiyete göre ayrıştırılmış turizm verilerinin varlığı, sektörde hedeflenen daha iyi cinsiyet eşitliği müdahalelerine olanak tanır ve kadınların daha fazla güçlenmesini sağlar.</p>
Eylem Noktaları	Paydaşlar
Turizm sektöründe istihdama ilişkin; resmi ve gayri resmi turizm istihdamı, cinsiyete dayalı ücret farklılıkları, girişimcilik, eğitim ve öğretim, liderlik ve karar verme, zaman kullanımı ve iş-yaşam dengesi gibi verileri cinsiyete göre ayrıştırılmış şekilde düzenli olarak toplanma ve raporlama.	Ulusal Turizm İdareleri, Ulusal İstatistik Enstitüleri, Sivil Toplum, Özel Sektör
Turizm sektöründe cinsiyete göre istihdama ilişkin ayrıştırılmış verileri düzenli olarak UNWTO'ya sağlama.	Ulusal Turizm İdareleri, Ulusal İstatistik Enstitüleri, Özel Sektör

Kaynak: UNWTO Global Report on Women in Tourism, 2019, 152-158.

İstihdam edilen kadınların ve girişimcilerin en yüksek paya sahip olduğu sektörlerden biri olan turizm, kadınların potansiyellerini ortaya çıkarmaları için önemli bir araçtır. Turizm, sektörün her alanında kadınların tam olarak var olmalarına ve liderlik etmelerine yardımcı

olma gücüne sahiptir. Kadının güçlenmesi ve toplumsal cinsiyet eşitliğinin sağlanması sadece turizm arzı boyutu açısından önemli değil, aynı zamanda turizm talebi açısından da ele alınması ve değerlendirilmesi gereken bir konudur. Turizm, hem turizm talebi oluşturan ülkelerdeki toplumlarda hem de destinasyonlarda yaşayan yerel toplumlarda toplumsal cinsiyet eşitliğinin sağlanması ve sürdürülebilir kalkınma hedeflerine doğru ilerlenmesinde katkı sağlayacak en önemli sektörlerin başında gelmektedir. Hem en fazla kadın çalışanın istihdam edildiği sektörlerin başında gelmesi hem de artan kadın turist sayısı ile önemli bir alan yaratmaktadır.

Toplumsal cinsiyet perspektifiyle turizmin gelişimi, kadın ve erkeklerin turizmin gelişimine nasıl katkıda bulduklarını, deneyimlediklerini ve turizmin gelişimine bireysel ve toplu olarak nasıl etkilendiklerini üç temel hedefle analiz etmeyi gerektirir (Alarcon, 2017):

- Turizmin gelişmesine bağlı olarak doğrudan ve dolaylı olarak ortaya çıkan ayrımcılığın nedenlerini saptama.
- Toplumsal cinsiyet perspektifini destekleyen planlama kavramları ve araçları aracılığıyla turizm planlama ve yönetim süreçlerini iyileştirme ve bunu yapabilmek için küresel toplumsal cinsiyet ve kalkınma gündemini turizm sektörünün teşvik ettiği analiz ve önerilerle uyumlu hale getirme.
- Kadın odaklı bir bakış açısı dâhil ederek turizm gelişiminin sürdürülebilirliği kavramını yeniden değerlendirme.

SONUÇ

Cinsiyet eşitliği, farklı kadın ve erkek gruplarının çeşitliliğini kabul ederek hem kadınların hem de erkeklerin çıkarlarının, ihtiyaçlarının ve önceliklerinin dikkate alınması anlamına gelir. Cinsiyet eşitliği bir kadın sorunu değildir, ancak kadınları olduğu kadar erkekleri de ilgilendirmeli ve tam olarak dâhil etmelidir. Kadın ve erkek arasındaki eşitlik hem bir insan hakları meselesi hem de sürdürülebilir insan merkezli kalkınmanın ön koşulu ve göstergesi olarak görülmektedir (Vila ve ark., 2021, 12). Toplumsal cinsiyet eşitliği kavramı sürdürülebilir kalkınma, barış ve güvenliğin sağlanması konusunda etkili ve önemli bir araç olarak kabul edilmektedir (Özyol, 2013, 134).

Toplumsal cinsiyet eşitliği ve kadının güçlendirilmesi yoksa sürdürülebilir kalkınma olamaz. 2030 Gündemi, “İnsanlığın yarısının tüm insan haklarından ve fırsatlarından mahrum bırakılmaya devam edilmesi durumunda, tam insan potansiyeline ve sürdürülebilir kalkınmaya ulaşılmasının mümkün olmadığını” vurgular ve ayrıca cinsiyet perspektifinin ana akımlaştırılmasının sistematik ve sürekli olması gerektiğini belirtir. Gerçek anlamda sürdürülebilir - sorumlu turizm elde etmek için tüm bütçeler, beyanlar ve uzmanlık, cinsiyet eşitliği ve kadınların güçlendirilmesinin temel bir konu olduğunun farkında olmalıdır. Bu bir ek yük değil, tam tersi turizmle ilgili veya onunla ilgili her faaliyet, proje veya programın başlatılması, planlanması, yürütülmesi ve izlenmesi ve değerlendirilmesinin ayrılmaz bir parçasıdır (Alarcon, 2017, 35).

Sonuç olarak turizm, cinsiyet eşitliği ve kadınların güçlendirilmesi için büyük fırsatlar sunar, kadınlara bağımsız bir gelir sağlar, geçimini sağlayanlar olarak daha fazla güç sağlar ve sosyal hareketliliği artırır ve bu da ülkelerin kalkınmasına katkıda bulunur. Buna rağmen eğitim müfredatlarında, toplumsal araştırmalarda, kamu politikalarında, toplu iş sözleşmelerinde, örgütlerde, ailede ve toplumda toplumsal cinsiyete dayalı bir bakış açısı eksikliği bulunmaktadır. Dahası, Covid-19 pandemisi toplumsal cinsiyet eşitsizliklerini ve kadınların güçlendirilmesinin eksikliğini ağırlaştırmıştır (Vila ve ark., 2021, 14). Toplumsal cinsiyet eşitliği üzerinde yaşanan Covid-19 pandemisinin olumlu veya olumsuz etkileri tartışılmalıdır. En çok kadın istihdamı yaratan sektörlerin başında gelen turizmin pandemi döneminde tamamen durması ve ortaya çıkan işsizliğin pandemi sonrası toplumsal cinsiyet açısından turizmdeki yansımalarının incelenmesi büyük önem taşımaktadır.

KAYNAKÇA

- Akgül, S. Ö. (2020). Turizmde Toplumsal Cinsiyet Eşitliği ve Kadınların Güçlendirilmesi ile Mutluluk Endeksi Arasındaki İlişki The Relationship Between Gender Equality And Women's Empowerment In Tourism And Happiness Index. *TURAR Turizm ve Araştırma Dergisi*, 9(2): 160-178.
- Akanle, O. (2011). The sociology of gender equality and development in democratizing Nigeria. *The Nigerian Journal of Sociology and Anthropology*, 9(1): 22-36.
- Akın A. ve Demirel S. (2003). Toplumsal Cinsiyet Kavramı ve Sağlığa Etkileri. *Cumhuriyet Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi*, Halk Sağlığı Özel Eki, 25(4): 73-82.
- Alarcon, D. M. (2017). Goal 5: Gender Equality. *Transforming Tourism-Tourism in the 2030 Agenda*. Berlin. 34-38.
- Alarcón, D.M. and Cole, S. (2019). No sustainability for tourism without gender equality, *Journal of Sustainable Tourism*.
- Boley, B. B., Ayscue, E., Maruyama, N., and Woosnam, K. M. (2016). Gender and empowerment: Assessing discrepancies using the resident empowerment through tourism scale. *Journal of Sustainable Tourism*, 25(1): 113-129.
- Cohen, S. A., and Cohen, E. (2019). New directions in the sociology of tourism. *Current Issues in Tourism*, 22(2): 153-172.
- Cole, S. (2018). *Gender equality and tourism: Beyond empowerment*, CAB International.
- Connell, R. (2009). Gender (Vol. 14). Polity. UK.
- Dilli, S., Sarah G. Carmichael and Rijpma, A. (2019) Introducing the Historical Gender Equality Index, *Feminist Economics*, 25(1): 31-57,
- Eger, C., Munar, A. M., and Hsu, C. (2022). Gender and tourism sustainability. *Journal of Sustainable Tourism*, 30(7): 1459-1475.
- EIGE, (2022). About EIGE. Erişim Adresi: <https://eige.europa.eu/about>
- Erikli, S. (2020). Çalışma yaşamında toplumsal cinsiyet ayrımcılığının görünümü. *Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 2(1): 39-60.

- Elnur, A. (2022). Kadınların ve Erkeklerin Tek Başına Seyahat Deneyimlerinin Toplumsal Cinsiyet Bağlamında Analizi. Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kadın Çalışmaları ve Toplumsal Cinsiyet Anabilim Dalı, Doktora Tezi.
- Ferguson, L. (2018). Gender equality and tourism: the global policy context. E: Cole, S. *Gender equality and tourism: Beyond empowerment*, 14-23.
- Ferguson, L. and Alarcón, D. M. (2015). Gender and sustainable tourism: reflections on theory and practice. *Journal of Sustainable Tourism*, 23(3): 401-416.
- Ferguson, L. (2010). Interrogating gender in development policy and practice: The World Bank, tourism and microenterprise in Honduras. *International Feminist Journal of Politics*, 12(1): 3-24.
- Gözütok, F. D., Toraman, Ç. ve Acar-Erdol, T. (2017). Toplumsal cinsiyet eşitliği ölçeğinin (TCEÖ) geliştirilmesi. *İlköğretim Online*, 16(3): 1036-1048.
- Gültekin, L. (2013). Giriş. Toplumsal Cinsiyet ve Yansımaları, Editörler Lerzan Gültekin, Gül Güneş, Ceylan Ertung, Aslı Şimşek, Atılım Üniversitesi Yayınları, Ankara, 1-2.
- Harvey, M. J., Hunt, J. and Harris, C. C. (1995). Gender and community tourism dependence level. *Annals of Tourism Research*, 22(2): 349-366.
- Henrici, J. (2007). Genero, turismo y exportacion: Llamando a la plata en el Peru? Gender, tourism and exportation: Calling for money in Peru?. *Anthropologica*, 25: 83-101.
- Jamhawi, M., Al-Shorman, A., Hajahjah, Z., Okour, Y. and Alkhalidi, M. (2015). Gender equality in tourism industry: A case study from Madaba, Jordan. *Sustainable Tourism Management*, 119.
- Kinnaird, V. and Hall, D. R. (1996). Understanding tourism processes: A gender-aware framework. *Tourism Management*, 17(2): 95-102.
- Kurtdaş, E. M. (2021). Eğitimde Cinsiyet Temelli Fırsat Eşitsizliği. *Sosyolojik Düşün*, 6(2): 112-144.
- Leach, M. (Ed.). (2016). *Gender equality and sustainable development*. London: Routledge.

- Marshall, G. (1999). *Sosyoloji Sözlüğü*, Çev. Osman Akınhay-Derya Kömürcü, Bilim ve Sanat Yayınları, Ankara.
- Mikkola, A. (2005). Role of gender equality in development-A literature review. Available at SSRN 871461. HECER Discussion Paper, No.84.
- Munar, A. M., Khoo-Lattimore, C., Chambers, D. and Biran, A. (2017). The academia we have and the one we want: on the centrality of gender equality. *Anatolia*, 28(4): 582–591.
- Özdemir, Ö. (2021). Kadınlarda Eğitimin Küresel Cinsiyet Eşitliği Endeksi Üzerindeki Etkisi: Türkiye İçin Bir Uygulama. *Uluslararası Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 7(2): 31-43.
- Özkılıççı, G. ve Uzun, İ. M. (2022) Siyasal Katılım Kadınların Siyasi Temsilinin Toplumsal Cinsiyet Bağlamında Değerlendirilmesi. *Aydın İnsan ve Toplum Dergisi*, 8(1): 77-93.
- Özyol, A. (2013). Sürdürülebilir Yeşil Kalkınma ve Kadın. *Fe Dergi*, 5(2),134-138.
- Pritchard, A. and Morgan, N.J. (2000) Priveleging the male gaze: Gendered tourism landscapes. *Annals of Tourism Research*, 27(4): 884-905.
- Rinaldi, A. and Salerno, I. (2020). The tourism gender gap and its potential impact on the development of the emerging countries. *Quality & Quantity*. 54: 1465–1477.
- Swain, M. B. (1995). Gender in tourism. *Annals of tourism research*, 22(2): 247-266.
- Şentürk, Z. A., Tos, O. ve Dıvrak, E. (2021). Reklamlardaki Cinsiyet Kodları Üzerine Bir Alımlama Analizi. *Akdeniz Üniversitesi İletişim Fakültesi Dergisi*, (35): 462-484.
- Tucker, H. and Boonabaana, B. (2012). A critical analysis of tourism, gender and poverty reduction. *Journal of Sustainable Tourism*, 20(3): 437-455.
- UNWOMEN (a), (2022). The 2030 Agenda for Sustainable Development, Erişim Adresi: <https://www.unwomen.org/en/what-we-do/2030-agenda-for-sustainable-development>, (Erişim Tarihi: 10.08.2022)
- UNWOMEN (b), (2022). Advancing women’s economic empowerment in the tourism sector in COVID-19 response and recovery. Erişim Adresi: <https://www.unwomen.org/en/digital->

- library/publications/2022/05/advancing-womens-economic-empowerment-in-the-tourism-sector-in-covid-19, (Erişim Tarihi: 10.08.2022)
- UNWTO, (2022). Women's Empowerment and Tourism. Erişim Adresi: <https://www.unwto.org/gender-and-tourism>, (Erişim Tarihi: 10.08.2022)
- UNWTO, (2019). Global Report on Women in Tourism Second Edition. Madrid, Spain.
- Ük, Z. Ç. (2019). Toplumsal Cinsiyet Stereotiplerinin Kadınlar Günü Reklamları Üzerinden Değerlendirilmesi. *Uluslararası İktisadi ve İdari İncelemeler Dergisi*, 5(9): 63 – 86.
- Vila, N., Otegui-Carles, A. and Fraiz-Brea, J. A. (2021). Seeking Gender Equality in the Tourism Sector: A Systematic Bibliometric Review. *Knowledge*, 1(1): 12-24.
- WEF, (2022). Global Gender Gap Report 2022, World Economic Forum, Switzerland.
- Wilkinson, P. F. and Pratiwi, W. (1995). Gender and tourism in an Indonesian village. *Annals of Tourism Research*, 22(2): 283–299.
- Zhang, J. and Zhang, Y. (2020). Tourism and gender equality: An Asian perspective. *Annals of Tourism Research*, 85: 103067.

BÖLÜM 5

SÜRDÜRÜLEBİLİR KATI ATIK YÖNETİMİ

Öğr. Gör. Fevzi ŞEVİK¹

¹ Bingöl Üniversitesi, Pilot Üniversite Koordinasyon Merkez Birimi, Bingöl, Türkiye, ORCID: 0000-0002-7047-694X, e-posta: fsevik@bingol.edu.tr

1. GİRİŞ

Kentleşme ve şehirleşmenin artmasıyla birlikte insanların günlük yaşamlarından kaynaklı atık miktarları da her geçen gün artış göstermektedir. Günümüzde özellikle hazır gıdaların ve ambalajlı ürünlerin artışı dikkate alındığında geri dönüştürülebilir atık miktarlarında artış görülmektedir.

02.04.2015 tarih ve 299314 sayılı Atık Yönetimi Yönetmeliği'nde atıkların oluşumundan bertarafına kadar çevre ve insan sağlığına zarar vermeden yönetiminin sağlanması ve atık oluşumunun azaltılması, atıkların yeniden kullanımı, geri dönüşümü, geri kazanımı gibi yollar ile doğal kaynak kullanımının azaltılması ve atık yönetiminin sağlanması amaçlanmaktadır. Yönetmelik kapsamında atıkların oluşum noktalarına göre atık türleri tanımlanmıştır. Ayrıca her atık türünün bir kodu bulunmakta ve atıkların bertarafında kullanılmaktadır. Atıklar tehlikeli ve tehlikesiz atıklar olmak üzere iki sınıfa ayrılmaktadır. Tehlikeli atıklar; fiziksel ve kimyasal özellikleri gereği tehlikelilik arz eden atık türleridir. Başlıca tehlikeli atıklar; tıbbi atıklar, laboratuvar kimyasal atıkları, hepa filtreler, atık yağlar, solüsyonlar, basınçlı kaplar gibi atıklardır. Tehlikesiz atıklar; evsel atıklar, geri dönüşüm atıkları, park-bahçe atıkları, yapı-inşaat atıkları gibi atıklardan oluşmaktadır.

Avrupa Birliği'ne uyum sürecinde katı atıkların, çevresel etkileri daha az olan yöntemlerle bertaraf edilmeleri zorunludur. Avrupa Birliği 1999/31/EC sayılı katı atık direktifine göre 2013 yılından sonra organik atıkların %50'den, 2020 yılından sonra da %35'ten fazlasını düzenli depolama şeklinde bertaraf etmeye ilişkin kısıtlamalar getirilmiştir.

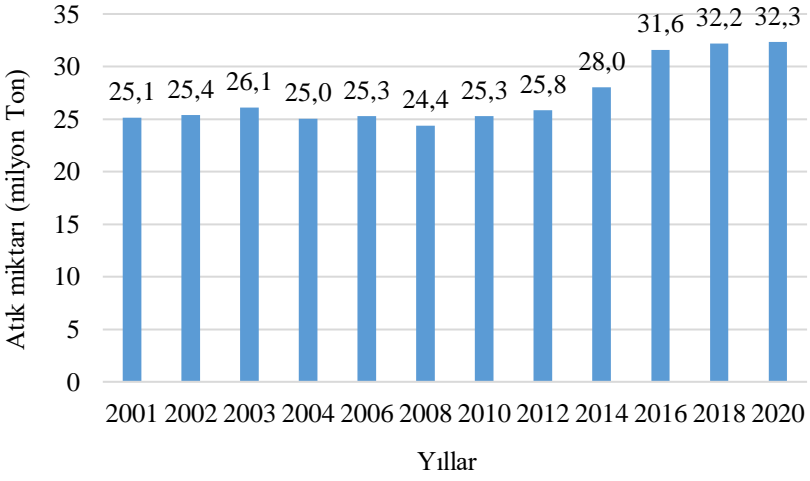
Bu geçiş sürecinde ülkemizde de sürdürülebilir bir atık yönetimi için atıkların bertarafına ilişkin stratejilerin hazırlanması gerekmektedir. Evsel içerikli atıklar mümkün mertebe kaynağında ayrıştırılarak, kirletici atık bileşenleri ile karıştırılmadan geri dönüşüm atıkları ve organik atıklar olmak üzere ayrı toplanmaları önem arz etmektedir. Atık üreticisi olan kişiler ya da kurumların her atığı olduğu alanda ayrı toplaması gerekmektedir. Evsel kaynaklı atıkların özellikle atık toplama sisteminin yeni kurulduğu alanlarda geri dönüşüm atıklarını (kağıt-karton, plastik, cam ve metal) ve organik içerikli atıkları ayrı toplaması sistemin işleyişi için sürdürülebilir bir adımdır.

2. ATIK YÖNETİMİ

2.1. Atık Miktarları

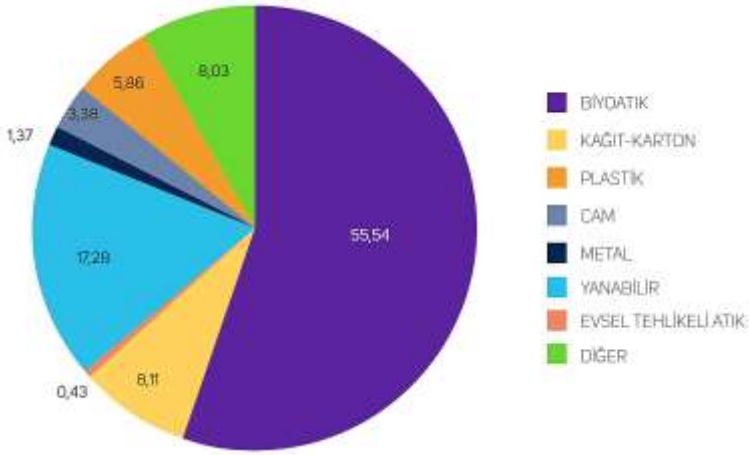
Belediyeler tarafından toplanan atık miktarları nüfusa bağlı olarak her geçen gün artış göstermektedir. Evsel kaynaklı atıkların içeriğinde mutfak atıkları, geri dönüşüm atıkları ve diğer atıklar bulunmaktadır.

TÜİK verilerine göre evsel ve geri dönüşüm atıklarının toplam miktarları 2001 yılında 25,1 milyon ton iken bu değer artarak 2020 yılında 32,3 milyon ton atığa ulaşmıştır (Şekil 1).



Şekil 1. Belediyeler tarafından toplanan atık miktarları

Ülkemizde evsel kaynaklı atıkların toplama ve taşıma işlemi belediyeler tarafından gerçekleştirilmektedir. Şekil 2 incelendiğinde belediye atıklarının %55,54'ünü organik içerikli biyoatıklar oluşturmaktadır. Bu değeri %17,28 ile yanabilir atıklar, %8,11 ile kağıt-karton atıkları takip etmektedir.

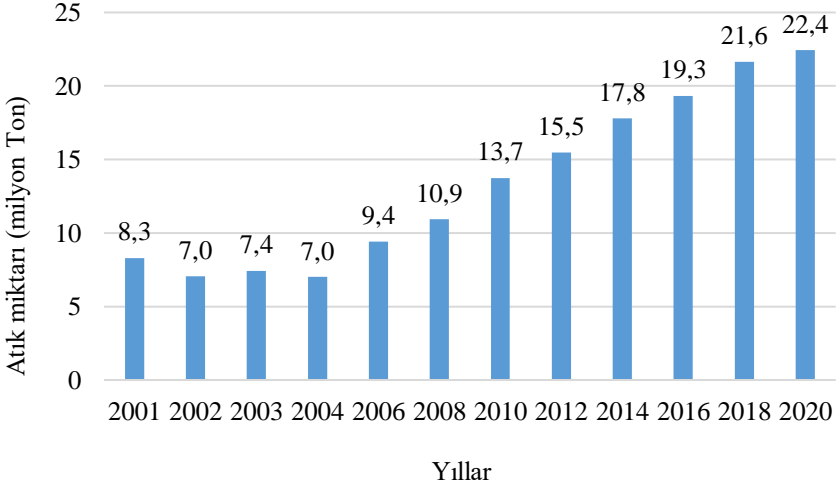


Şekil 2. Belediye atıkları kompozisyonu, % (UAY, 2016)

Atıklar kaynaklarında oluşumlarına bağlı olarak ayrı ayrı ya da birleşik toplanmaktadır. Atıkların toplama ve taşıma işlemi belediyeler tarafından yapılmaktadır. Toplanan atıklar belediyenin entegre atık yönetim sistemine göre bertaraf edilmektedir. Atıklar bertaraf yöntemlerine göre ayrıştırılabilmektedir. Bu yöntemler;

- Düzenli depolama,
- Yakma,
- Kompostlaştırma,
- Geri kazanım,
- Vahşi depolama,
- Gömme,
- Nehir dere ve göle dökme,

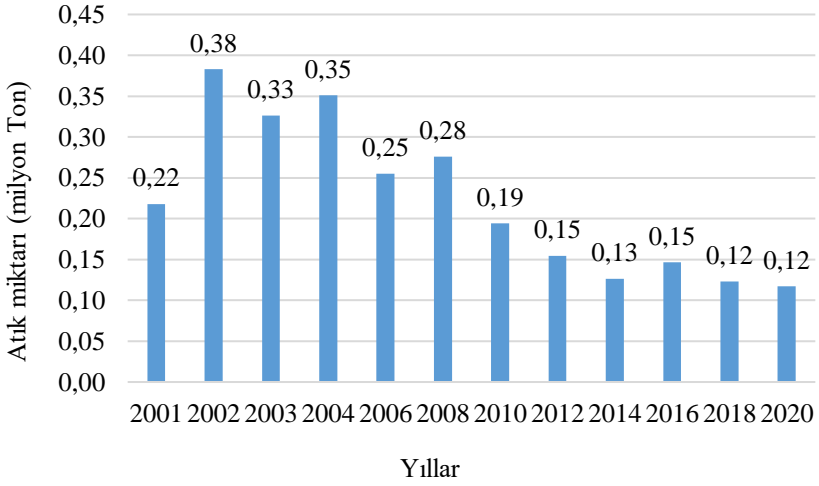
Ülkemizde 2004 yılından sonra belediyelerin çevresel yatırımları artış göstererek düzenli depolama alanlarında bertaraf edilen atık miktarları da artış göstermiştir. 2020 yılında toplam 32,3 milyon ton olan atık miktarının 22,4 milyon tonu düzenli depolama ile bertaraf edilmiştir (Şekil 3).



Şekil 3. Düzenli depolama ile bertaraf edilen atık miktarları

Son yıllarda belediyelerin vahşi depolama veya rastgele atık dökme alanlarının azalması ile vahşi depolama, gömme, nehir dere ve göle dökme yöntemi ile bertaraf seçeneklerinde atık miktarları geçmişten günümüze azalma eğilimi göstermiştir.

Evsel kaynaklı atıkların büyük bir kısmını organik içerikli atıklar oluşturmaktadır. Bu durum düzenli depolama alanlarında büyük hacimler işgal etmektedir. Organik içerikli atıkların kompostlaştırma yöntemi ile bertarafı gerçekleştirilebilir ise atıklardan faydalı bir toprak iyileştirici (kompost) elde edilmenin yanında düzenli depolama alanlarının da kullanım süresini uzatmış olabiliriz. Mevcut durumda Şekil 4 incelendiğinde kompostlaştırma ile bertaraf edilen atık miktarı azalma eğilimi göstermektedir.

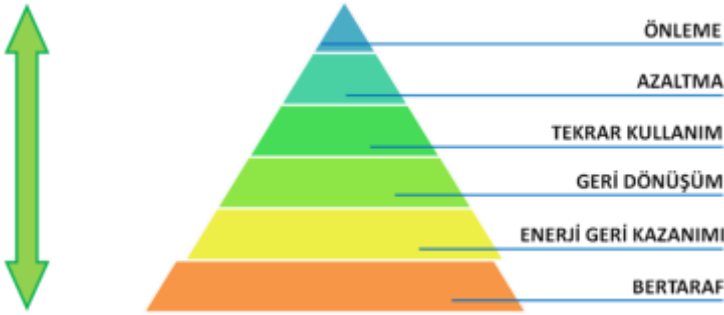


Şekil 4. Kompostlaştırma ile bertaraf edilen atık miktarı

2.2. Sıfır Atık Yönetimi

Ülkemizde 2017 yılında Cumhurbaşkanlığı Külliyesi ve Çevre ve Şehircilik Bakanlığı'nda uygulanmaya başlanan Sıfır Atık Projesi'nin işlerlik kazanmasına ve başarılı bir şekilde yürütülmesine önemli katkıları olacaktır. Sıfır atık projesi ile israfın önlenmesi, kaynakların daha verimli kullanılması, oluşan atığın miktarının azaltılması, etkin toplama sisteminin kurulması ve atıkların geri dönüştürülmesi hedeflenmiştir. Bu proje 2018 yılı itibariyle aşamalı olarak tüm kamu kurumlarında, terminallerde (Havaalanı, otogar, tren garı vb.), eğitim kurumlarında (üniversite, okul vb.), alışveriş merkezlerinde, hastanelerde, eğlen-dinlen tesislerinde (otel, restoran vb.) ve büyük iş yerlerinde uygulanması ve 2023 yılında ise tüm Türkiye'de uygulamaya geçilmesi hedeflenmektedir.

Sıfır atık uygulamasında temel kural atığın oluşmaması ya da kaynağında minimize etmektir. Atık yönetim hiyerarşisinde öncelik atığın önlenmesi, azaltılması, tekrar kullanım imkanının değerlendirilmesi, geri dönüşebilir atıkların dönüşümünün sağlanması, atıklardan enerji kazanımı olarak sıralanabilir (Şekil 5). Tüm seçenekler değerlendirildikten sonra hiçbir fayda elde edilemeyecek atıkların da farklı bertaraf yöntemleri ile en az zararlı şekilde değerlendirilmelidir.



Şekil 5. Atık yönetim hiyerarşisi (Anonim, 2016a)

Sıfır atık uygulamaları kapsamında ülkemizde farkındalık oluşturacak birçok çalışmalar yapılmaktadır. Uygulama kapsamında tüm kamu kurum ve kuruluşlarının, okulların, hastanelerin ve turizm alanlarının sıfır atık yönetim sistemini kurması hedeflenmektedir. Sıfır atık ile gelecek nesillere temiz ve yaşanabilir bir çevre bırakılması amaçlanmaktadır.

Sıfır atık sisteminin kurulması için odak noktasının oluşturulması gerekmektedir. Odak noktası, sistemi yöneten, bilgi akışını sağlayan, raporlamayı yapan ve koordinasyonu sağlayan bir yapıdır (Şekil 6).



Şekil 6. Sıfır atık sistemi odak noktası tanımı (Sıfır Atık, 2017)

Çevre Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı tarafından sıfır atık sistemi için renk skalası oluşturulmuştur (Şekil 7). Renk skalasında her bir tür atığın atık kutusu renkleri ve kutu içeriğine başlıca atılabilecek atıklar tanımlanmıştır. Oluşturulan renk skalasına göre;

- Kâğıt-karton atıkları için mavi,
- Plastik atıklar için sarı,
- Cam atıklar için yeşil,
- Metal atıklar için gri,
- Organik atıklar için kahverengi,
- Geri dönüşemeyen atıklar için siyah,
- Tıbbi atıklar için poşetlerde kırmızı, plastik kutularda turuncu,
- Tehlikeli atıklar ve elektronik atıklar için şeffaf,
- Tekstil atıkları için pembe;
- Ahşap atıklar için turuncu,
- İri hacimli atıklar için lila,

- Ekmek artıkları için mor,
- Yemek artıkları için beyaz rengin kullanılması tercih edilmiştir.



Şekil 7. Atıkların ayrı toplanmasında kullanılan renk skalası (Sıfır Atık, 2017)

Belediyenin atık toplama sistemi atık türlerine göre çeşitlendirilmemiş veya atık oluşan alanda geçici depolama alanları bulunmuyor ise ikili atık toplama kutularının kullanılması sürdürülebilirlik açısından uygun olacaktır. İkili atık kutularında geri dönüşüm atıkları için mavi renk, diğer atıklar (geri dönüşmeyen evsel atıklar) için siyah renk atık kutuları yerleştirilmelidir (Şekil 8). İkili atık kutuları birçok alanda kullanımı uygundur. Özellikle okullarda ofislerde koridor geçiş alanlarında, giriş ve çıkışlarda kullanılabilir. Geri dönüşüm kültürünün yeni yeni başladığı ülkemizde sıfır atık uygulamaları incelendiğinde atık kutularına farklı türde atıkların atıldığı görülmektedir. İkili atık toplama kutuları sıfır atık sistemine geçişte farkındalık oluşturarak bir sonraki aşamada geri dönüşüm atıklarının ayrı ayrı toplanmasına zemin oluşturacaktır.

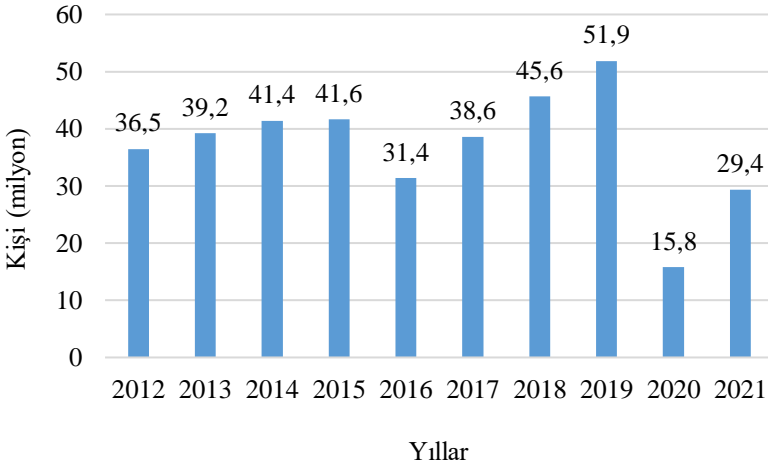


Şekil 8. İkili atık toplama kutuları (Sıfır Atık, 2017)

2.3. Turizm Alanlarında Atık Yönetimi

Ülkemizde yerli ve yabancı turistlere yönelik birçok turizm alanları bulunmaktadır. Özellikle yaz turizmi yoğunluğun en fazla olduğu mevsimdir. Yaz ayı olması nedeni ile su kaynaklarının kısıtlı olması su tasarrufu açısından dikkat edilmesi gereken konulardandır.

Ülkemizde çıkış yapan ziyaretçi sayıları 2012 yılından itibaren artış göstermiştir (Şekil 9). Ancak 2015 yılında Türkiye ile Rusya arasında ortaya çıkan gerilim, Rus turist sayısında özellikle 2016 yılının yaz aylarında büyük düşüş yaşanmasına neden olmuştur (Anonim, 2016b). Covid-19 pandemisinin ortaya çıkması ile 2020 yılında da ziyaretçi sayılarında bir düşüş gerçekleşmiştir. Kişi başı oluşan atık miktarından yola çıkarak ziyaretçilerin oluşturdukları atık miktarları Tablo 1’de verilmiştir. Her bir ziyaretçinin ortalama 5 gün ülkede kaldığı düşünülürse ziyaretçi sayısının 45,6 milyon olduğu 2018 yılında atık miktarı 0,26 milyon tona ulaşmıştır. Ayrıca bu miktar yaz mevsiminde yoğunlukla olduğu için mevsimsel bir atık yükü oluşturmaktadır.



Şekil 9. Ülkemizden çıkış yapan ziyaretçi sayıları

Tablo 1. Ziyaretçi sayılarına bağlı atık miktarları

Yıllar	Ziyaretçi (milyon kişi)	Atık (kg/kişi-gün)	Atık (milyon Ton-5 gün)
2012	36,5	1,12	0,20
2014	41,4	1,08	0,22
2016	31,4	1,17	0,18
2018	45,6	1,16	0,26
2020	15,8	1,13	0,09

Turizm alanlarında büyüklükleri dikkate alınarak atıkların oluşum türlerine göre ayrı ayrı geçici depolanabilmesi için geçici depolama alanı kurulmalıdır. Geçici depolama alanı ile tesis içerisinde oluşan atıklar görevliler tarafından ayrı ayrı toplanarak depo alanında ilgili bölümü konulacaktır. Örnek olarak temel bölümlerden oluşan geçici depolama alanı renk skalasına uygun olarak Şekil 10’da gösterilmiştir. Belediyenin ilgili personelleri evsel ya da geri dönüşüm atığını kendi

tesisine götürerek işleyebilecektir. Tehlikeli atıklar mevzuatta tanımlanmış lisanslı ara depolama veya bertaraf tesislerine sahip firmalar aracılığı ile gerçekleştirilmektedir. Atıkların kaynağında ayrı toplanması ile sürdürülebilir bir atık yönetimi sağlanmış olacak ve zamandan ve enerjiden tasarruf sağlanmış olacaktır.



Şekil 10. Turizm alanları için örnek geçici depolama alanları

3. SONUÇLAR

Ülkemizde 2017 yılında uygulamaya başlanılan sıfır atık projesi ile atıkların kaynağında ayrı toplanması, depolanması ve uygun bertaraf yöntemleri ile bertaraf edilmesi gerekmektedir. Atık yönetimi atık üreticisi olan her bir bireyin sorumluluğunda olup atık yönetimine katkı sunmalıyız. Evsel atıkları ve geri dönüşüm atıklarını ayrı toplayarak sürdürülebilir atık yönetimine destek olabiliriz. Turizm alanlarında oluşan atıkların mevsimsel yoğunluğu dikkate alındığında yüksek miktarlarda atık oluşmaktadır. Uygun atık toplama ve depolama işlemi ile bu atıkların ayrı ayrı toplanmasını gerçekleştirebiliriz. Bu sayede belediyeler atıkları ayrı ayrı taşıma sistemleri ile atıkları ekonomiye kazandırabilir ve uygun bertaraf yöntemlerini kullanabilir. Yaz mevsiminde turizm alanlarında atık toplama ve taşıma işleminin

işletmeler ile belediyeler arasında koordinasyon oluşturularak yürütülmesi atıktan kaynaklı çevresel kirlilikleri önlemek için önemli bir adım olacaktır. Aksi takdirde evsel atıklardan sızıntı suyunun caddelere taşması, kötü koku ve görüntü kirliliği oluşturacağı unutulmamalıdır.

KAYNAKÇA

- Anonim (2016a). Yalova Çevre Şehircilik İl Müdürlüğü, Erişim Adresi: <http://yalova.csb.gov.tr/atiklar-hakkinda-bilinmesi-gerekenler-haber-65186>, (Erişim Tarihi: 15.08.2022).
- Anonim (2016b). BBC, Erişim Adresi: <https://www.bbc.com/turkce/haberler-turkiye-38808081>, (Erişim Tarihi: 15.08.2022).
- Atık Yönetimi Yönetmeliği, Çevre ve Şehircilik Bakanlığı, Resmi Gazete Tarihi, 02.04.2015, Resmi Gazete Sayısı,299314.
- EC Commission Decision, 1999. 1999/31/EC on the Landfill of Waste.
- Sıfır Atık El Kitapçığı, 2017. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı, Çevre Yönetimi Genel Müdürlüğü, Ankara, Türkiye.
- TÜİK, Türkiye İstatistik Kurumu, 2022. Erişim Adresi: <http://www.tuik.gov.tr>, (Erişim Tarihi: 15.08.2022).
- Ulusal Atık Yönetimi ve Eylem Planı, 2016. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı, Ankara, Türkiye.

BÖLÜM 6

TURİZMDE GIDANIN ROLÜ: BAKIŞ AÇILARI VE STRATEJİLERİ

Öğr.Gör.Dr. Hüseyin ÖZTÜRK¹

¹Akdeniz Üniversitesi Manavgat Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü, Antalya,
Türkiye
ORCID No: 0000-0002-3774-3233. E-posta: huseyinozturk@akdeniz.edu.tr

1.Giriş

Turizm, günümüzün en önemli aktivite alanlarından ve ekonomik sektörlerinden birisidir. Sahip olduğu yüksek katma değer doğrudan veya dolaylı olarak tüm sektörleri etkilemektedir. Alternatif alanlar düşünüldüğünde bugüne kadar turizm içerisinde birçok bölge değerlendirilmiş ve ekonomik kalkınmada önemli bir araç olarak kullanılmıştır. Özellikle turizmin farklı destinasyonlarda kapsamının genişletilmesi ile doğrudan küreselleşen ve birbirine benzeyen turistler günlük yaşamlarındaki kaliteyi turizmde aramışlardır. Alternatif olarak birçok turizm çeşitliliğinin yanında gastronomi turizmi de büyük bir önem kazanmıştır. Turistik bir destinasyonu ziyarette bulunan kişiler bahsedilen destinasyonun gastronomi ile ilişkilendirerek kültürlerini tanımak ve yemeklerin tatmak istemektedirler. Bu çerçevede ilgili kültürün mutfağının zenginlikleri büyük bir önem taşımaktadır.

İnsanların yaşamlarını sağlıklı bir şekilde devam ettirebilmeleri için ihtiyaç duyulan şey yiyecek ve içeceklerdir. Geçmişten günümüze kadar yaşam şekilleri ve beslenmeleri giderek gelişmiş, zamanla toplumların kendi yapılarına, beslenme şekillerine, yaşamlarına ve gelenek-göreneklerine göre farklılık göstermiştir. Başka bir ifade ile toplumun yaşam şekli o toplumun beslenme kültürünü ve alışkanlıklarını etkilemektedir. Bu yüzden insanların her ne kadar fizyolojik bir ihtiyaç olarak beslenmesi gerektiği ifade edilse de yiyecek ve içecekler turizmin vazgeçilmez bir unsuru olarak görülmektedir (Özersin, 2019).

Günümüzde kişilerin yeme-içmeye olan merakları gün geçtikçe artmakta ve gastronomi tek başına bir turizm ürünü olarak ortaya çıkmaktadır (Öner, 2018). Gastronomi, turizmin en önemli parçalarından birisidir. Gastronomi turizminde gıda, tarım, kültür ve turizm ayrılmaz bir bütün olarak dört önemli özelliği barındırmaktadır. Destinasyonu yapılan ülkenin tanıtımının yapılmasında, pazarlama ve prestijin sağlanmasında gastronomi büyük katkı sağlamaktadır. Tarım; ürünlerin sağlanmasında, kültür; gastronomi ilminin geldiği yerin tanıtılmasında ve pazarlanmasında, turizm; gerekli olanakların sunulmasında, gıda ise tarladan sofraya, daldan çatala, çiftlikten sofraya tüm gıda güvenliği parametreleri uygulanarak kaliteli ürün ile gastronomi turizminin vazgeçilmez bir parçası olarak yer almaktadır (Sio ve ark., 2021)

İnsanların günlük aktivitelerini gerçekleştirebilmek için fizyolojik bir ihtiyaç olan gıdayı tüketmeleri vazgeçilmez bir öneme sahiptir. Gastronomi turizmi içerisinde bu noktada açığa çıkan gıda güvenliği ve güvencesi kavramı üretimden tüketime kadar gıda güvenliği yönetimini güvensiz bir ortam olarak ortaya çıkarması, insanların natürel ya da natürelle benzer ürünleri tercih etmesi, tüketicilerin gelir seviyeleri ile farkındalıklarının artması, gıda kaynaklı rahatsızlıkların ve hastalıkların artması gibi sorunlarla birlikte birçok konuyu ön plana çıkarmıştır (Hussin, 2018).

Gıda güvenliği denildiğinde gerek mikrobiyolojik gerekse de kimyasal kirlilik ajanları açısından gıdaların, gıdaların içeriklerinin ve üretimlerinin güvenlik değerlendirmeleri yoluyla gıda kaynaklı

rahatsızlıkların ve hastalıkların önlenmesini gerektirmektedir (Liu ve ark., 2019). Gıdanın üretimden tüketimine oluşan süreçlerde tüketilen gıdanın güvencesi hususunda oldukça hassas davranmakta ve gıdalardan kaynaklı problemleri daha da takip etmektedirler. Ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak yapılan üretimler ile sağlıklı ve güvenli gıdaya erişim rahat bir şekilde yapılmaktadır. Güvenilir hammadde doğrultusunda güvenli gıdaya erişim gerçekleşerek turizmde gastronomi daha da ilgi çekici hale gelmektedir (Şahin, 2021).

2. Gıdanın Turizmdeki Ekolojik Konumu

Son yıllarda turizm endüstrisinin en kaliteli endüstriye kaymasını etkileyen yöntemler hem önemli bir yer edinmiş hem de bazı enstrümanların amaçlarına dönüşmüştür (Eşitti&Buluk, 2018). Yüksek duyarlılığı ve örtüklüğü nedeniyle büyük önem taşıyan sanayinin alt bölümlerinden birisi de gıda sanayisidir. Turizm spekülatoörleri açık veya örtülü olarak yolcuları turist olarak tanıtmaya eğilimindedir. Bu yakınlık bir turistin temel sosyal analizi olarak turistik çekiciliklerinin önceliklendirilmesini beraberinde getirmektedir. Bu konu her bölgede turizmin görsel yönlerine odaklanmayı yani bir veya iki duyuyu diğer insani duyulara ve zihinsel boyutlara tercih etmek anlamına gelmektedir (Payandeh ve ark., 2022).

Görme duyusuna öncelik vermenin turizm açısından iki önemli sonucu olmuştur. Birincisi fiziksel ihtiyaçların örtük bir şekilde incelendiği turistleri gözlemci olarak dikkate almakla ilgilidir. Diğeri ise görme duyusunun arka planına konulan ve görme duyusuna konu olan

duyuların konumudur (Pınar&Kurtural, 2018). Mevcut çalışmalar gıda tüketiminin veya tat deneyimlerinin çok duyulu doğasına çok az önem vermektedir. İnsanlar tatillerini yaparlarken olağanüstü, otantik, unutulmaz ve birçok duygu deneyimlerinin odak noktası olarak kişinin yemek tadı algısını neyin etkilediğini ve/veya oluşturduğunu araştırmışlardır. Bahsedilen bu durumlar paradoksaldır. Çünkü sürekli değişen çağdaş gezgin davranışlarının ve deneyimlerinin anlaşılması, destinasyon pazarlamacıları, konaklama işletmeleri ve politikacılar ile ilgili paydaşlar için turizm destinasyonu ürünlerinin doğru bir bileşimini ve hedefe göre uyarlanmış deneyimlerini göstermektedir (Kim ve ark., 2021). Bilişsel psikoloji ve bilişsel sinir bilimi gibi diğer disiplin alanları insanların yemek tat veya lezzet algısını bilimsel olarak anlamaya çalıştıklarını göstermektedir. Bu deney ortamında tat, koku, görsel, dokunsal veya işitsel ipuçlarından etkilenen tat veya lezzet değişkenliklerini içermeleri gıdanın kalitesinin belirlenmesinde katkı sağlamaktadır. Gıdanın tadı ve aromasıyla ilgili çok duyulu deneyimler gıdanın tat algısının değerlendirilmesinde psikolojik ve fizyolojik açıdan önemli rol oynamaktadır (Spence, 2014; Spence, 2017; Kim ve ark., 2019; Kim ve ark., 2021). Antropoloji ve sosyoloji ile ilgili çalışmalarda duyular tatlar ve özellikle yeme-içme ele alınmamış olsa da duyuların insanlardaki merkezilikleri çok net bir şekilde görülmektedir. Gastronomi turizminin içerisinde gıdanın çok önemli bir rol oynadığı ve duyuları harekete geçirmede ön planda olduğu unutulmamalıdır. Gıda endüstrisinin turizmi direkt olarak etkilediği bir sistemin içerisinde duyuların kaliteyi belirlediği ve ilgiyi cezbediği açıkça görülmektedir. Bu şekilde kaliteli hammadde kaliteli ürün ve

kaliteli görsellik ile gastronomi turizminde gıdanın yapısı önem taşımaktadır (Payandeh ve ark., 2022).

3. Gıdanın Sosyo-Ekonomik Durumu

Eski turizm literatüründe yemek, potansiyel bir destinasyonda cazibe olarak kabul edilmiştir. Sahil beldelerinde taze deniz ürünleri, geleneksel aşçılık, pahalı otellerdeki ünlü restoranlar, yolcu gemilerinde veya büyük ticaret merkezlerinde işletmelerin tamamı bu cazibeyi sürdürebilmek için inşa edilmiştir. Tüm ülkeler ve hatta şehirler daha fazla gezgin turistini ilgisini çekmek amacıyla eşi benzeri olmayan mutfak cazibe merkezlerini genişletmektedirler (Mackenbach ve ark., 2019). Gastronomi turizmi ile gıda üretimi, yiyecek ve içeceklerle ilgili aktiviteleri gözlemlemek ve katılmak, farklı tatlardan yemek yemek, tatmak, pişirmek, bu konuda tecrübe edinmek ve o bölgenin yemek kültürünü tanımak amacıyla yapılan ziyaretler olarak tanımlanmaktadır (Hall ve ark., 2003). Literatür incelendiğinde, kültür turizminin bir alt dalı olarak gastronomi turizmi, gurme mutfak ve şarap turizmi ile birlikte özel ilgi turizmi içine de dahil edilebilmektedir (Boniface, 2003; Long, 2004; Mackenbach ve ark., 2019). Gastronomi turizmi, bölgelerin reklamında ve pazarlanmasında itici bir faktör olarak günümüzde üst seviyelerde yer almaktadır. Enright ve Newton (2005) tarafından yapılan bir çalışmada gastronominin, Hong Kong için ikinci, Bangkok için dördüncü ve Singapur için beşinci en önemli çekicilik faktörü olduğu ortaya çıkmıştır. Bununla birlikte, destinasyonların pazarlanmasında ve imaj oluşturulması aşamasında gastronomi turizmini ön plana çıkaran destinasyonlar farklılaşmayı da

sağlamış olacaktırlar. Aynı zamanda, diğerk önemli bir tercih nedeni olan olumlu imaj oluşturulmasında da etkisi büyüktür (Kim ve ark., 2021).

Gıda turizmi gıdaların çeşitli yönlerini ve turizmle nasıl bağlantı kurduklarını araştıran bir literatür ile turizmin ayrılmaz bir yönüdür. Gıda, destinasyon seçiminde önemli bir rol oynamaktadır. Yapılan araştırmalar turistlerin % 50'sinin destinasyonda gıdayı ön plana çıkararak tatil planını yaptıkları diğerk % 50'sinin ise konaklama ve alışveriş ile birlikte destinasyon yöresine göre tatil planlarını kurguladıklarını göstermiştir (Cabras ve ark., 2020; Bowen ve ark., 2021). Yine yapılan çalışmalarda turistlerin gastronomiden memnuniyet duygularının araştırılması sonucunda özellikle tatil planlarını yeme-içme üzerine yaptıkları bildirilmektedir. “Yemek turistleri” olarak adlandırılan bu grup insanlar destinasyona en sadık grup olarak belirlenmiştir. Seyahat destinasyonunu seçme kararlarında da yerel yemeklerin ve yemeklerin kalitelerinin önemli olduğunu vurgulamışlardır (Cronje&Plessis, 2020). Destinasyon tercihinde her ne kadar gıdanın kalitesi ve yemeğin lezzeti yer almış olsa da turistlerin harcama paylarının da etkisi bir hayli önem taşımaktadır. Turistlerin toplam harcamalarının % 50 ve daha fazlasının gıdayı oluşturduğu gerçeğini de unutmamak gerekmektedir (Liu ve ark., 2019). OECD istatistiklerinde birçok ülkede turistlerin yiyecek ve içeceklere yaptıkları harcamaların en büyük harcama kalemi olarak kabul edilen konaklama hizmetlerinden bile daha yüksek olduğu görülmektedir. Bu durum sadece turistlerin yemek yemeleri için değil aynı zamanda

yemek deneyimlerinin önemli bir parçası olarak düşünülmektedir. Sürdürülebilir yerel kalkınmayı güçlendirmek için gıdanın önemli bir potansiyel olduğu gerçeği her aşamada vurgulanmaktadır. Özellikle sürdürülebilir turizmin bir unsuru olarak hem üretim hem de tüketim açısından gıdanın arzının sağlanması kilit bir konu olarak değerlendirilmektedir (Derek, 2021). İlk olarak yerel üreticiler ve turistler arasındaki yakın bağlantılar turist harcamalarını ev sahibi ekonomide tutarak yerel sakinlere fayda sağlama potansiyeline sahiptir. Bu durum özellikle yerel gıda ürünlerinin başka cazibe merkezlerine sahip olmayan yerler için farklılaştırıcı olarak hareket edebileceğini göstermektedir. İkinci durum olarak destinasyonlarda ve gastronomi turizminde yerel gıda ürünleri iklim değişikliği ve turizmin karbon ayak izinin etkilerini azaltacağı öngörülmektedir (Liu ve ark., 2019). Turizm destinasyonlarında yerel gıda tüketme alışkanlıkları tedarik hatlarını kısaltarak tarımsal biyo-çeşitliliğin korunmasına da katkı sağlayacaktır. Bu konu ile ilgili olarak üçüncü durum ise yerel gıdanın peyzaja ve yerel mutfak geleneklerinin korunmasına önemli katkı sağlayacağı gerçeği olarak görülmektedir. Bu bağlamda geleneksel gıda uygulamaları ve gıda mirası ile birlikte yerel ve bölgesel kimliklerin sürdürülmesine yardımcı olmaktadır (Goffi ve ark., 2019). Gelişmiş tüketici kültürlerinde gıdayı üretim kaynağında veya yakınında elde etmek için artan bir eğilim de bulunmaktadır. Bu talep gastronomi ve turizm dünyasında sürdürülebilirlik için önemli olan birkaç yenilikli ve yükselen trend olarak tanımlanmaktadır (Derek, 2021).

4. Turizmde Gıda ve İçeriklerinin Özellikleri

Yiyeceklerin turizme etkisi üzerine yapılan hemen hemen tüm çalışmalar gastronomi turizmine kattığı çekicilik üzerine olmuştur. Turizmin en önemli parametrelerinden olan yemek, diğer yönlerle değerlendirildiğinde aynı ölçüde önemlidir. Seyahat ederken diğer turistlerin faaliyetleri için bir gereklilik, hayati bir ön koşul ve memnuniyetlerinin bir nedeni olarak düşünülmektedir. Turistler seyahat ettikleri bölgenin yemeklerini kendilerine yakın hissetmedikleri zaman bile yemekten içmekten kaçınmakta ve kalitenin düşük olmasıyla bölge turizminden uzaklaşmaktadırlar (Okumuş ve ark., 2021). Turistler destinasyon bölgelerinde yeme içme faaliyetleri ve gıdanın kalitesi düşük olduğu zamanlarda buralarda konaklama ihtiyacı bulunmadığını düşünerek o bölgeden uzaklaşmaktadır (Sert, 2019). Bir turist açısından yemeğin tadını çıkarmak için bazı koşulların yerine getirilmesi gerekmektedir. Bazılarının mevcudiyeti muhtemelen turistleri tatmin etmeyecek olsa da bu koşulların olmaması şüphesiz tatminsizliğe yol açacaktır (Sert, 2019; Okumuş ve ark., 2021).

Turizm tüketiminin önemli bir biçimi olan turistik yiyecek tüketimi konaklama ve turizm literatüründe büyük ölçüde ihmal edilmiştir. Bu ihmal yemeğin bir destinasyonun turistleri için çekiciliği tamamlayan “destekleyici bir kaynak” olduğu şeklindeki geleneksel düşünceden ve seyahat ederken yemek yemenin “destekleyici bir tüketici deneyimi” olduğu şeklindeki görüşten kaynaklanmaktadır. Yemek deneyimi, turist algısına hitap eden en önemli destinasyon koşuludur. Bu durum gıdanın ve içeriklerinin doğru çerçevede kaliteli olarak sunulmasını

gerektirmektedir. Kaliteli hammadde ile kaliteli ürün oluşturulacağı bir gerçektir. Otelcilik sektörü içerisinde hammadde kalitesinin belirlenmesinde toplam kalite yönetimi unsurları dikkate alınmalıdır (Mak ve ark., 2012). Bunlar içerisinde WHO, FAO, FDA ve ISO gibi kurum ve kuruluşların çalışmaları ile dünya üzerindeki tüm hizmet sektörlerindeki kalite sağlanmaktadır. Kaliteli hammadde kaliteli ürün anlayışı ile hareket eden bu topluluklar toplu tüketim yapılan merkezlerin kontrolünü sağlayarak öncelik sağlık olmak üzere kaliteyi teşvik etmektedirler. Gıdanın üretimden tüketime geçen tüm evrelerinde yer alan, yazılı kaynaklarla da desteklenen ve özellikle de denetim mekanizmasını harekete geçirerek destinasyon bölgelerinde gerçekleştirilmektedir. Halk sağlığı; gıda güvenliği, gıda güvencesi, hijyen ve sanitasyon olmak üzere gerçekleştirilen tüm enstrümanlar ile kişilerin sağlığını korumak amacıyla yapılmaktadır (Bowen ve ark., 2021).

5. Gıdanın Yeniliğinin ve Sıradanlığının Etkisi

İlginç ve bilinir olmak dünyanın yiyecek yorumu iki genel kategoride incelenmektedir. Cohen, turistlerin yenilik ve egzotizm arayışı içerisinde seyahat ettiğini savunmuş ve turistik deneyimlerden turistlerin zevk alabilmeleri için bir dereceye kadar kişilerin aşinalıklara ihtiyaçları olduğunu ileri sürmüştür. Bu sınıflama metotlarının turizmde çok değerli ve turist bölümlerinin tipolojilerinde etkili bir araç olarak bildirilmiştir (Elias ve ark., 2018). “Gıda sosyolojisi” perspektifinden hareket edilecek olunursa yeni yiyecekleri tatma ve deneme eğilimini her iki durumda da insanlar arasında görülebilen iki gruba ayıran

çalışmalar bulunmaktadır. Bazı insanlar tanıdık olmayan bazı yemekler gibi garip yiyecekleri denememeyi tercih ederken bazıları ise yenilik ve tazelik içerikli ürünleri denemeyi kendilerine daha yakın görmektedir. İki durumdaki insanların tüketim alışkanlıkları biyolojileri ile ilgili bir durum olarak görülmesine rağmen aynı zamanda yemek yeme eğilimlerine yönelik insan tutumları için de geçerlidir. İnsanın yemek yemesi sadece adaptasyonuna bağlı olmadığı farklı olarak fenomen olduğu görülmektedir. Örneğin Asyalılar tanıdık olmayan bilmedikleri yiyeceklerden kaçınırlarken batılılar yeni yemeklere ve tatlara olan ilgilerini gizlemeyip yoğun bir ilgi göstermektedirler (Ardabili ve ark., 2011).

Turistler sadece alışverişe ve gezmeye gitmekle kalmamakta aynı zamanda destinasyon bölgelerinin kültürel mirasını da deneyimleyerek tatillerine devam etmektedirler. Bu nedenle bu tür deneyimleri derinden etkileyen altyapı faktörleri belirlenmeli ve buna göre gerekli çalışmalar yapılmalıdır (Zain ve ark., 2018). Birçok araştırmacı turistlere sunulan yiyecek ve hizmetlerin aile yaşam döngüsü, sosyal sınıf, kültür ve turistlerin demografisi ile belirlendiğini tespit etmişlerdir. Gıdanın içeriği ve gıdanın sunulma şekli ile ilişkili olan bu değişkenler turistlerin gıdalara karşı davranışlarını ve memnuniyetlerini etkileyerek deneyimlerini şekillendirmektedir. Örneğin yapılan bir çalışmada gençlerin orta yaştaki insanlara göre farklı yiyeceklere karşı daha meyilli oldukları görülmüştür. Yine bir başka çalışmada diğer risk faktörlerine kıyasla kadınların erkeklerden hijyen ve sanitasyona

yüksek düzeyde önem verdiği ve buna göre kendilerini şekillendirdikleri de belirlenmiştir (Nagy, 2020).

Farklı kültürlerden gıda ürünlerini tüketmede yemek yeme alışkanlığı ve deneyimi iki açıdan değerlendirilebilmektedir. Birincisi turistik deneyimin doruk noktası, ikincisi ise günlük yemek deneyimi olarak sınıflandırılmaktadır. Yemeklerin çeşitlilik arama davranışlarında rutin alışkanlıkların içeriğini değiştirmek önem taşımaktadır. Örneğin her hafta sonu Çin yemeği yiyen bir Amerikalının rutin çeşit yemek arama davranışı bulunmaktadır. Diğer grup insanlar ise yenilik arama davranışına sahip insanlar olarak görülmektedir. Bu insanlar daha önce deneyimlemedikleri yemekleri arayarak sıradanlığın dışına çıkmayı istedikleri görülmektedirler (Rousta&Jamshidi, 2020).

Gıda tüketimi çalışmaları ağırlıklı olarak beğenme, tercih, seçim ve alım dahil olmak üzere gıda ile ilgili çeşitli davranışların belirleyicisini anlamakla ilgilenmektedir. Birçok çalışma bu terimleri birbirinin yerine kullansa da aralarında farklılıklar bulunmaktadır. Yemekten hoşlanma “belirli bir yemeğin tadına bakmaktan elde edilen lezzet veya zevk” anlamına gelirken yemek tercihi “en az iki farklı öğenin mevcudiyetini varsayar ve bunlardan birinin seçimini ifade eder” olarak tanımlanmaktadır. Çoğu durumda insanlar daha çok sevdikleri yiyecekleri tercih etseler de yemek sevme ya da herhangi bir gıdayı tercih etme gıdanın güvenilir oluşu, besin içeriği, uygunluğu ve ekonomik yönden tatmin etmesi gibi faktörlerle tercih edilmektedir (Mak ve ark., 2012).

Gıdanın yeniliğinin ve sıradanlığının yiyeceklerin tüketimi ile direkt olarak ilgili olduğu görülmektedir. Gıdaların tüketimi kültürel, sosyal, psikolojik ve duysal özelliklerin tümü karar verme sürecinde rol oynayan karmaşık bir davranış olarak kabul edilmektedir (Cunha ve ark., 2014). Genel olarak gıdayı araştıran kişiler gıda tüketimini etkileyen çok sayıda faktörü ele almak için çeşitli çalışmalar yapmışlardır. Yapılan araştırmalarda genel olarak gıdanın tüketimi üç geniş kategoride sınıflandırılmıştır. Birey, Gıda ve Çevre. Gıdanın kendisi tat, lezzet, tekstür ve görünüş gibi duysal özelliklere katkıda bulunurken, fiziksel çevre, kültürel ve sosyo-ekonomik katkılar sunmaktadır. Bireysel olarak ise sosyo-kültürel, psikolojik ve fizyolojik faktörlerin gıda tüketim davranışı, gıdaların sürekli olarak yenilik ve sıradanlıklarının değerlendirilmesi üzerine doğrudan ya da dolaylı olarak etkileri olduğu kabul edilmektedir. Bu üç geniş faktör arasında “birey” ile ilgili faktörlerin özellikle bireylerin gıda tüketimindeki farklılıkları son derece önemli olarak değerlendirilmektedir (Mak ve ark., 2012).

6. Gıda Güvenliği ve Sanitasyonun Etkisi

Günümüzde gıda aracılığıyla konatime olan hastalıklar, global düzeyde önemli bir problem haline gelmiştir (Afifi & Abushelaibi, 2012; Ko, 2013; Adesokan ve ark., 2014; Cunha ve ark., 2014; Assefa ve ark., 2015; Lee, 2022). Gıda kaynaklı hastalıklara ilişkin belirgin istatistiki verilerin bulunduğu gelişmiş ülkelerde bu problemin halk sağlığını tehdit ederek ekonomik kayıplara neden olduğu görülmektedir (Çınar, 2010). G20 olarak ifade edilen gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerde

her yıl nüfusun üçte birinden daha fazlasının gıda kaynaklı hastalıklarla hayatını kaybettiği bildirilmektedir (Awino ve ark., 2021).

Gıda kaynaklı hastalıkların yaşanmasında en tehlikeli durumlarda birisi olarak personelin kişisel hijyene dikkat etmemesi ile ilgili sorunlar olduğu (Assefa ve ark., 2015; Zhang ve ark., 2021). Nitekim gıda kaynaklı hastalıkların ortaya çıkmasına yönelik risk faktörleriyle ilgili elde edilen bulgular, bu hastalıklara yol açan etkenlerin çoğunlukla uygun olmayan koşullarda pişirme/hazırlama ve hatalı ısı gibi gıdaların işleme sürecindeki hatalı bilgi ve uygulamalardan kaynaklandığını göstermektedir (Bamidele ve ark., 2015; Yasami ve ark., 2020). Gıdaların üretimden tüketime kadar geçen işlemlerde farklı kaynaklardan kontamine olan mikroorganizmalar uygun koşullarda hızla çoğalarak fiziksel, kimyasal ve duyuşal kalitenin bozulmasına, ekonomik kayıplara ve gıda kaynaklı hastalıklara neden olmaktadır (Fidan&Ağaoğlu, 2004). Bu sebepten ötürü gıda kaynaklı oluşabilecek hastalıkların önüne geçme açısından kişisel hijyen (personel hijyeni) ve gıdaların güvenliğine ilişkin doğru uygulamalar son derece önemli bir rol oynamaktadır (Fidan ve Ağaoğlu, 2004; Martins ve ark., 2012; Yasami ve ark., 2020).

Gıdaların tüketiciler tarafından alınıp tüketilmesine kadar geçen süreçlerde, çeşitli kaynaklardan bulaşıp hızla çoğalan mikroorganizmalar, duyuşal, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik kalitenin bozulmasına, gıda kaynaklı hastalıklara ve aynı zamanda ekonomik kayıplara neden olmaktadır (Sökmen, 2003; Bilici, 2007; Ural, 2007). Çünkü gıda üretiminin “tarladan sofraya, daldan çatala,

çiftlikten sofraya” serüveninde çok sayıda kimyasal katkı maddesi ve ajan üretim koşullarına, ortamdaki çevre kirleticilerinin varlığına, saklanma ve pişirme koşullarına bağlı olarak bulaşabilmektedir (Ayaz&Aydın, 2017). Personel hijyeni ve gıda güvenliğine ilişkin doğru uygulamaların, oluşabilecek sağlık risklerini önleyebileceği de mutlaka görülmektedir (Martins ve ark., 2012; Lee, 2022). Gıda kaynaklı hastalıkların ortaya çıkmasındaki en önemli etkenin; gıda ile ilgilenen kişinin gıda hijyeni ile ilgili bilgi ve uygulama eksikliğinden kaynaklı olduğu düşünülmektedir (Michaelidou & Hassan, 2007; Cömert ve ark., 2008; Assefa ve ark., 2015; Batman, 2015; Zengin & Demirkol, 2015; Ayaz & Aydın, 2017; Saad ve ark., 2018; Shuting ve ark., 2018).

Turizm sektörü gıda ile şüphesiz yakın ilişki içinde olan bir sektör olarak bilinmektedir. Turizm sektöründe yer alan yiyecek içecek sektörü ise; uluslararası büyük işletmelerden yöresel küçük işletmelere, okullardan sanayi tipi yemek fabrikalarına, otellerden restoranlara ve kafeteryalara birçok özel ve kamu işletmesinden meydana gelmektedir. Yiyecek içecek işletmelerini; yapısı, teknik donanımı, konforu ve bakım durumu gibi maddesel, personelin hizmet kalitesi ve sosyal değeri gibi niteliksel elemanları ile bireylerin beslenme ihtiyaçlarını karşılamayı meslek olarak kabul eden ekonomik, sosyal ve disiplin altına alınmış işletmeler olarak tanımlamak mümkündür (Shuting ve ark., 2018; Han ve ark., 2021).

Hijyen; sağlığa zarar verecek ortamlardan korunmak için yapılacak uygulamalar ve alınacak temizlik önlemlerinin tamamı olarak tanımlanmaktadır. Hijyen, satın almadan tüketim aşamasına kadar kullanılan tüm ortamın, tüm gıdaların ve hizmeti sunan tüm personelin temizliğini ve sağlıklı ortamın tahsisini içeren uygulamalar bütünüdür. Sanitasyon ise halk sağlığını korumak ve hastalığı önlemek için tasarlanan önlemlerin ve uygulamaların bütünüdür. Bir diğer ifade ile sanitasyon, araç ve gereçlerin üzerinde bulunan sağlığa zararlı mikroorganizmaların güvenli olarak kabul edilen bir düzeye düşürülmesini sağlamak amacıyla, uygun ölçülerde ısı ya da kimyasal madde kullanılmasını gerektiren süreçler toplamıdır. Yiyecek-içecek sektöründe güvenli ve kaliteli bir ürünün elde edilmesi ve sunulması, iyi bir teknolojinin yanı sıra sanitasyon sürecinin uygun şartlar altında etkin bir şekilde uygulanması ile sağlanabilmektedir. Kaliteli ve güvenli bir üretimde, çevrenin ve çalışanların temiz ve sağlıklı olması, işletmedeki araç ve gereçler ile tüm yüzeylerin, etkin ve periyodik olarak yapılan temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri ile sterilize edilmesi bir zorunluluktur (Zengin ve Demirkol, 2015; Yasami ve ark.,2020).

Gıda kaynaklı tehlikelerin azaltılması için öne çıkan ve gıda güvenliği sistemleri tarafından da benimsenen yaklaşımlardan biri “tarladan sofraya, daldan çatala ve çiftlikten sofraya” anlayışı ile benimsenen gıda güvenliği yönetimidir. Bu yaklaşım, gıda kaynaklı oluşabilecek tehlikelerin ve tehditlerin önlenmesi için hammaddeden başlayarak gıdaların tüketimine kadar geçen süreçte gıda üretimindeki her aşamanın, titizlikle incelenmesini ve kontrol tedbirlerinin alınmasını

içermektedir. Yakın zamana kadar gıda güvenliğinde etkili olan sistemler, güvenli olmayan gıdaların yasal tanımlarını yaparak, bu kategoriye giren ürünlerin tespit edilmesi, uzaklaştırılması ve gerekli yasal düzenlemelerin yapılması hususlarında etkili olmaktadır. Bu tarz bir işleyişin önleyici yaklaşımı (pro-aktif) tam olarak karşılayamaması nedeniyle günümüz koşullarında yeterli ölçüde gıda güvenliğini sağlayamamaktadır. Son on yılda bilim dünyasında gıda kaynaklı hastalıklar ve nedenleri üzerinde duran risk analizlerine yönelik bir eğilim dikkati çekmektedir. Bu yaklaşım, gıda kaynaklı tehlikelerin kontrol altına alınarak bertaraf edilmesinde en etkili yöntem olup, gıda güvenliği sistemlerinin de bu yaklaşımı uygulaması gerekmektedir (Koçak, 2007; Türkistanlı&Sevgili, 2018; Saad ve ark., 2018; Yasami ve ark., 2020).

Gastronomi turizmi alanlarında hizmet veren turizm işletmeleri, sorunsuz ve kaliteli hizmet sunmak, yasalar gereği misafirlerin sağlığının korunması sorumluluğunu dikkate almak ve neticeten misafirlerin memnuniyetini sağlamak için gıda güvenliği yönetim sistemine ihtiyaç duyabilmekteledir. Gıda güvenliği yönetim sistemini uygulamak, yoğun bir çalışma, yönetici ve tüm diğer çalışanların da ciddi bir özveri göstermelerini gerektirmektedir (Eren&Şener, 2017). Gıda güvenliği, sunulan gıdaların sağlıklı ve kaliteli olmasına bağlıdır. Gıda güvenliğine ilişkin sistemler; Toplam Kalite Yönetimi (TQM), Kalite Yönetim Sistemi Standardı (ISO 9000), İyi Üretim Uygulamaları (GMP), İyi Hijyen Uygulamaları (GHP), İyi Laboratuvar Uygulamaları (GLP), Standart Sanitasyon Uygulama Prosedürleri (SSOP) olarak

özetlenebilmektedir. ISO 22000 ise bu sistemlerin tarihsel gelişiminde ulaşılan en son aşamadır. ISO 22000, HACCP'i de kapsayan bir içeriğe sahiptir (Eren ve ark., 2017). Önceki yıllarda gıda güvenliği ile ilgili yapılan çalışmalar incelendiğinde; tüketicilerin gıda güvenliğine önem verdikleri ve bir gıda ürünü satın alırken, kalitesine, üretim ve son kullanma tarihlerine dikkat ederek, hijyen kriterlerini önemsedikleri ve gıda kaynaklı hastalıklara yakalanma endişesi taşıdıkları tespit edilmiştir (Kılıçalp, 2011; Eren&Şener, 2017; Yasami ve ark., 2020; Tarmizi ve ark., 2021).

Bir yiyecek-içecek hizmet biriminde üretilen gıdaların güvenilirliği, işletme personelinin temizliğinden emin olmakla başlar (Abdi ve ark., 2020). Bu nedenle yiyecek-içecek üretiminde çalışan personel insan sağlığı açısından önemli sorumluluklara sahiptir. İşletme personelinin kendisinin sağlıklı olması kadar, özellikle yiyecek-içeceklerle temas halindeyken el, vücut temizliğinin yanında, çalışma elbisesi ve üretimde kullanılan araç-gereçlerin de hijyenik olması gerekir (Yaman&Özgen, 2007; Bilici, 2008; Zhang ve ark., 2021).

Güvenli gıda sunma kapsamında yiyecek-içecek işletmeleri, hijyen ve sanitasyon koşullarını sağlama adına belirli standartlar dahilinde üretim yapmalarına (Huss ve ark., 2004; Cömert ve ark., 2008) rağmen gıda üretiminin büyük bir bölümünün insan gücüne dayalı olması nedeniyle hijyen kapsamında gıda malzemelerinin satın alımından, bir ürün olarak sunumuna kadar her aşamada hijyeninin sağlanmasından sorumlu teknik hizmet birimleridir. Belirtilen bu hususlara dikkat edilmesi, ülkenin turistik destinasyonlarına yönelik gastronomi temelli

seyahatlerin, daha sıklıkla tercih edilmesini sağlayacaktır. Genel olarak değerlendirildiğinde gıda güvenliği ve sanitasyon ile gıdaların korunması turistlerin destinasyonlarını, yemek yeme isteklerini ve isteksizliklerini etkileyecektir (Sargın, 2005; Ansari-Lari ve ark., 2010).

7. Gıdayı Sunma Şekli

Gıda-Turizm arasındaki bağlantı farklı destinasyonların pazarlanmasında destinasyonların değerini ve önemini artıran çekici bir faktördür. Yemeğin kalitesi, başarı, huzur, heyecan, statü ve yaşam tarzında değişiklik sağlayabilir. Mutfaklarda turistlere yemek sunma yolları milletten millete ülkeden ülkeye kültürden kültüre farklılıklar göstermektedir. Farklı turistik destinasyonlarda yemek sunma işlemi zorlu aşamalardan ve yollardan geçmektedir. Yaygın ve genel yol yemeklerin restoranlarda servis edilmesidir. İkinci yol olarak yemeğin turistik pazarlamanın merkezi bir rol oynadığı şölen veya festivallerde servis edilmesidir. Üçüncü olarak yiyecekleri konserve veya paketlenmiş olarak sunmaktır. Özellikle bu yol Hong Kong gibi bazı ülkelerde uygulanmaya konulmuştur. Turistlerin İran restoranları hakkındaki görüşleri üzerine yapılan bir araştırmanın bulgularında diğer restoran türlerine kıyasla turistlerin geleneksel yemek mekanlarına ve mangal odalarına daha fazla eğilim gösterdiği ortaya konuşmuştur (Diken, 2018; Ağcakaya&Can, 2019).

8.Restoranlar

Seyahat için evden çıkan insanlar yemeklerini dışarıda yemek zorunda kalmaktadır. Yapılan araştırmalarda Amerikalılar 1990'a kadar yemek maliyetlerinin % 40'ından fazlasını restoranlarda harcarken günümüzde bu oran % 50'yi geçmiş durumdadır (İlhan&Mesci, 2018; Kocaman, 2018). Restoranlar turizmde önemli ve hayati bir öneme sahiptir. Restoranlar turistlere sadece yiyecek sağlamakla kalmaz aynı zamanda farklı milletten turistlere ev sahipliği yaparak deneyimlerini de artırmaktadırlar. Aslında restoranlar sadece yemek yeme amacıyla tasarlanmamışlardır. Destekleyici bir rol oynayan yemek servisi turizm endüstrisinin kilit ve en önemli parçalarından birisidir. Restoranların kusursuz performansı müşterilerin talep, ihtiyaç ve beklentilerinin derinleşmesini gerektirmektedir (Küçükkömürler ve ark., 2018; Kızıldemir&Şimşek, 2021).

Bazı araştırmalar yemek servisi kalitesinin turistlerin yer seçimindeki etkilerini araştırmışlardır. Bu araştırmalarda yemek yemenin seyahat etme motivasyonlarından biri olarak ve yolcuların restoran seçimini etkileyen bir faktör olarak tespit etmişlerdir. Dışarıda yemek yeme motivasyonları keyifli bir gezi için tamamen sosyo-psikolojik olgularla ilgilidir. Crompton (1979) tarafından yapılan araştırmada seyahat tatmininde yenilik, sosyalleşme, prestij, dinlenme ve rahatlama, eğitim, akrabalık ilişkilerinin geliştirilmesi ve sıradan bir ortamdan kaçışı içeren motivasyonlar belirlenmiştir. Diğer birçok çalışmada da aynı olgu üzerinde durulmuştur.

Restoranların turistik cazibe merkezleri haline gelebilmeleri için gerekli koşullara ilişkin bir literatür temeli bulunmamakla birlikte yapılan araştırmalar turistlerin mekanları görmelerine, ilgi duymalarına ve duyarlı olmalarına olanak sağlayan cazibe merkezleri olarak görüldüklerini göstermektedir. Başka bir deyişle turist çekicilik turistlere işbirliği yoluyla deneyim kazanma fırsatı sağlayan fiziksel bir gelişme olarak görülmektedir (Kızıldemir&Şimşek, 2021).

Jafari (1987) cazibe merkezleri olan restoranları turizmin arka planı olarak tanımlamış ve onları doğal, sosyo-kültürel ve üretilmiş olmak üzere üç gruba ayırmıştır. Doğal cazibe merkezleri dağları, gölleri ve doğal manzaraları ifade etmektedir. Sosyo-kültürel unsurlara örnek olarak tarih ve dini eserlerin bulunduğu mekanlar örnek olarak verilebilir. Son olarak ise insan yapımı binalar, anıtsal binalar ve parklar gibi mekanlar restoranların iklimini oluşturmaktadır. Özellikle “evde olma” deneyimine benzer deneyimler sunan geleneksel yemek odaları aracılığıyla turistlerin yerel yiyeceklere yönelik olumsuz tutumları değiştirilerek yerel yiyecekleri yeme eğilimleri artırılabilir. Bu konu etrafında birçok çalışma yapılmış ve turistlerin kendilerini rahat hissedebilecekleri yerler oluşturulmuştur.

Bunlardan birincisi; geleneksel yemek salonlarındaki artışa rağmen batı ülkelerinde az sayıda yemek servis edilmektedir. Avrupa ülkeleri arasında Fransız ve İtalyan yemekleri ağırlıklı olarak göze çarpmaktadır. Ancak Türkiye ve Yunanistan gibi ülkeler istisnadır. Çünkü yemek kültürleri çok ayrı bir mekanizma üzerine kurulmuştur. Diğer Avrupa ülkeleri dışında Çin, Japon ve Hint mutfakları da son

derece ünlüdür. İkincisi; restoran sayısının artması restorana giden kişilerin sayısının artması anlamına gelmemektedir. Üçüncüsü; yerel yemek türlerini tanımak üzerine kurulmuştur. Burada turist topluluğunun orta sınıfından kültürel değerlere çok önem veren ve yabancı yemekleri tatmaktan zevk alan üstelik sipariş verecek parası olan az sayıda insanla sınırlıdır. Dördüncüsü; geleneksel restoranların çoğu çok sayıda yerel yemek arasından sınırlı sayıda yerel yiyecek seçip servis etmektedir. Yani yiyecek listesi turistlerin destinasyonlarındaki çok çeşitli yiyecekleri temsil etmeyen kısa bir listedir. Bu restoranlar yörenin yöresel yemeklerinin zenginliğini ve çeşitliliğini tanıtmak yerine yiyeceklerini turistlerin aşına olduğu birkaç yiyecekle sınırlandırmaktadır. Sadece restoranlar değil aynı zamanda yemek servisi de özellikle Uzak Doğu ülkelerinde bambaşka bir deneyim olarak görülmektedir (Aldemir&Solmaz, 2021; Sosa ve ark., 2021).

Yerel yiyeceklerin ve lüks restoranların gerek geleneksel gerek modern dünya düzeni üzerinde özellikle de sürdürülebilir gastronomi turizmi açısından önemli olduğu bilinen bir gerçektir. Bu gerçeklik üzerine yapılan birçok çalışmada gastronomi turizminin gıda güvenliği ile entegre edilerek çeşitlendirilebileceği ve insanların hizmetine sunulabileceği açıkça görülmektedir. Özellikle turistlerin destinasyonlarının seçiminde en önemli parça olan gastronominin mutlaka özenilmesi gerekmektedir. Turizm sektörünün yoğun emek gerektiren bir sektör olması sebebiyle işletmelerin müşteri memnuniyeti ve hizmet kalitesine daha çok önem vermesi gerektiği

görülmektedir. Gastronomi ile birlikte gıda güvenliğine önem verildiği müddetçe turizm ilelebet en büyük sektör olarak kalmaya devam edecektir (Ellis ve ark., 2018; Sosa ve ark., 2021; Şahin, 2021).

9.Sonuç

Gıdanın turizmdeki örtük önemi ile ilgili olarak, yüksek tarımsal değerlere sahip bir ülkeler turizmi çekmek için büyük bir motivasyon yaratabilmektedir. Etnik çeşitlilik ve buna bağlı olarak gıda çeşitliliği ile birlikte bu yetenekler, turizm için uygun bir temel olabileceği görülmektedir. Ancak bu amaca ulaşmak için iki önemli noktaya dikkat etmek son derece önemlidir: Birincisi; yemeğin kendisi, ikincisi ise sunum şekli olarak bölgeye özgü figürlerin ortaya çıkarılması düşünülmektedir. Birinci nokta ile ilgili olarak gıdaların görünümüne, turistlerin anavatanlarındaki gıdalarındaki benzer bileşenlerine odaklanılarak farklı kültürlere ve milletlere uygun bir çeşitlilik oluşturulabilmektedir. Gıda güvenliğinin üst seviyede olduğu turizm sektörü içerisinde mutlak surette destinasyon bölgelerine seyahat eden turistlerin sağlıklı bir şekilde tatil yapabilmeleri sağlanmalıdır. Bu çerçevede gerekli yeterlilik belgeleri ile insanların sağlıklı ve güvenli bir şekilde tatil yapmaları sağlanmaktadır. Ayrıca sürdürülebilir turizm yönetimi kavramı sürdürülebilir kalkınma ile turizme değer katabilecek destinasyon bölgelerinin planlanmasından uygulanmasına kadar geçen süreçte turizme önemli katkılar sunacağı düşünülmektedir. Destinasyon ile başlayan olguda gıda güvenliğinin tüm parametrelerini kullanarak ilerleyen sistem içerisinde gastronomi tüm dünya ülkelerinin kalkınmasına destek verecektir.

10. Kaynakça

- Abdi, A.M., Amano, A., Abraham, A., Getahun, M., Ababor, S., Kumie, A. (2020). Food Hygiene Practices and Associated Factors Among Food Handlers Working in Food Establishments in the Bole Sub City, Addis Ababa, Ethiopia. *Risk Management and Healthcare Policy*, 13, 1861-1868.
- Adesokan, H., Kehinde-Akinseye, V., Oluwatoyin-Adesokan, G., Abiodun. (2014). Food Safety Training is Associated with Improved Knowledge and Behaviors Among Food Service Establishments Workers, *International Journal of Food Science*, 2015, (1-8).
- Afifi, S., Hanan-Abushelaibi, A., Aisha. (2012). Assessment of Personal Hygiene Knowledge, and Practices in Al Ain, United Arab Emirates, *Food Control*, 25, (249-253).
- Ağcakaya, H. & Can., İ.I. (2019). Somut Olmayan Kültürel Miras Kapsamında Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği: Türkiye’deki Gastronomi Müzeleri Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4), 788-804.
- Aldemir, N. & Sormaz, Ü. (2021). Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Bir Asrı Aşan Tecrübe: Asırlık Restoranlarımız. *AYDIN GASTRONOMY*, 5 (1), 71-80
- Ambelu, G., Lovelock, B., Tucker, H. (2018). Empty Bowls: Conceptualising The Role of Tourism in Contributing to Sustainable Rural Food Security. *JOURNAL OF SUSTAINABLE TOURISM*, 26(10), 1749-1765.
- Ansari, L., Maryam, S., Sahar, L., Leila. (2010). Knowledge, Attitudes And Practices of Workers on Food Hygienic Practices in Meat Processing Plants in Fars, Iran, *Food Control*, 21, (260-263).
- Ardabili, F.S., Rasouli, E., Daryani, S.M., Molaie, M., Sharegi, B. (2011). The Role of Food and Culinary Condition in Tourism Industry. *Middle-East Journal of Scientific Research*, 9 (6): 826-833.
- Assefa, Tsegaye, T., Haymanot W., Beyene, B., Jemal (2015). Assessment Of Bacterial Hand Contamination And Associated Factors Among Food Handlers Working in The Student Cafeterias Of Jimma University Main Campus,

- Jimma, South West Ethiopia, *Journal Community of Medical Health Education*, 5, 2, (1-8).
- Awino, O.A., Pepela, A., Mwakubo, S. (2021). Food Handlers' Knowledge of Food Hygiene Practices and the Bacteriological Quality (*Staphylococcus aureus*) of Vegetable Salad in Private Hospitals in Mombasa County. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 4(2), 44-58.
- Ayaz, N. ve Aydın, A. (2017). Turizmde gıda güvenliği sürecinde hijyen davranışı üzerine bir araştırma, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(2): 136-150.
- Bamidele, J.O., Adebimpe, W. O., Oladele, E. A., Adeoye, O. A. (2015), Hygiene Practices Among Workers in Local Eateries of Orolu Community in South Western Nigeria, *Annals of Medical and Health Sciences Research*, Vol. 5, No. 4, (235-240).
- Batman, O. (2015). Otel İşletmelerinin Yönetimi, İstanbul: *Değişim Yayınları*.
- Bilici, S. (2007). Kişisel Hijyeni Geliştirme ve Yaygınlaştırma Programı. Ankara: *Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü Beslenme ve Fiziksel Aktivite Daire Başkanlığı*.
- Bilici, S. (2008). Toplu Beslenme Sistemleri Çalışanları İçin Hijyen El Kitabı. Ankara: *Klasmat Matbaacılık*, No: 726.
- Boniface, P. (2003). Tasting tourism: Traveling for food and drink. *Burlington: Ashgate Publishing*.
- Bowen, R. (2021). Food tourism: opportunities for SMEs through diaspora marketing? *British Food Journal*, 124(2), 514-529.
- Cabras, I., Lorusso, M., Waehning, N. (2020). Measuring the economic contribution of beer festivals on local economies: The case of York, United Kingdom. *International Journal of Tourism Research*, 22:739–750.
- Cömert, M., Kızılkaya, Ö., Durlu-Özkaya, F. (2009). “Türk mutfağında ve turizm işletmelerinde salebin yeri”, 3. *Ulusal Gastronomi Sempozyumu*, Antalya.
- Cömert, M., Özkaya, F., Özkaya, D., Şanlıer, N. (2008). Otellerde Gıda Güvenliği. *Türkiye 10. Gıda Kongresi Kitabı*, 121-124, Erzurum.

- Crompton, J. (1979). Motivations for pleasure vacation. *Annals of Tourism Research*, 6(4): 408-424.
- Cronjé, D.F. & Plessis, E. (2020). A review on tourism destination competitiveness. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 45, 256-265.
- Cunha, T., Diogo-Stedefeldt, Elke-Rosso, V. Vera. (2014). The Role Of Theoretical Food Safety Training on Brazilian Food Handlers' Knowledge, Attitude And Practice, *Food Control*, 43, (167-174).
- Çınar, E. (2010). *Tekirdağ İlinde Satışa Sunulan Sade ve Çilekli Dondurmaların Bazı Mikrobiyolojik Özelliklerinin Araştırılması*, Yüksek Lisans Tezi, Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Adana.
- Derek, M. (2021). Nature on a Plate: Linking Food and Tourism within the Ecosystem Services Framework. *sustainability*, 13, 1687.
- Diken, B. (2018). *Turistlerin Destinasyonlardaki Gıda Karar Sürecinde Etkili Olan Faktörlerin Belirlenmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Ellis, A., Park, E., Kim, S., Yeoman, I. (2018). What is food tourism? *Tourism Management*, 68, 250–263.
- Enright, M. & Newton, J. (2005). Determinants of tourism destination competitiveness in Asia Pacific: Comprehensiveness and universality. *Journal of Travel Research*, 43(2): 339-350.
- Eren, R. ve Şener, B. (2017). HACCP gıda güvenliği yönetim sisteminin uygulanmasının önündeki engeller: alanya bölgesi örneği, *JOMAT. Disiplinlerarası Akademik Turizm Dergisi*, 1(2): 99-124.
- Eren, R., Nebioğlu, O., Şık, A. (2017). Otel İşletmeleri mutfak çalışanlarının gıda güvenliği konusunda bilgi düzeyleri: Alanya örneği. *Disiplinlerarası Akademik Turizm Dergisi*, 1(2): 47-64.
- Eşitti, B. & Buluk, B. (2018). Sustainable Gastronomy Tourism and Tourist Satisfaction. *Academic Research in Social, Human and Administrative Sciences-II*, 419-138.

- Fidan, Ferit, A., Sema (2004). Ağrı Bölgesinde Bulunan Lokantaların Hijyenik Durumu Üzerine Araştırmalar, *YYU Veterinerlik Fakültesi Dergisi*, Cilt. 15, Sayı, 1-2, (107-114).
- Goffi, G., Cucculelli, M., Masiero, L. (2019). Fostering tourism destination competitiveness in developing countries: The role of sustainability. *Journal of Cleaner Production*, 209, 101-115.
- Hall, C. M., Mitchell, R., Sharples, L. (2003). Consuming places: The role of food, wine and tourism in regional development. *Food tourism around the world: Development, Management and Markets*, (pp. 25–59). Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Han, H., Lho, L.H., Raposso, A., Radic, A., Ngah, A.H. (2021). Halal Food Performance and Its Influence on Patron Retention Process at Tourism Destination. *International Journal of Environmental Research Public Health*, 18, 3034.
- Havadi-Nagy, K.X. (2020). Food in Tourism. Relevant Research Angles and Topics. *Territorial Identity And Development*, 5(1).
- Huss, H. H., Ababouch, L., Gram, L. (2004). Assessment and Management of Seafood Safety and Quality. *Food and Agriculture Organization of the United Nations*.
- Hussin, H. (2018). Gastronomy, Tourism, and the Soft Power of Malaysia. *SAGE Open*, 1-18.
- İlhan, R & Mesci, M. (2018). Gastronomi Turizmi Çerçevesinde Çerkez Mutfağının İncelenmesi. *ÇOMÜ Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi*, 3 (2), 293-315.
- Jafari, J. (1979). The tourism market basket of goods and services: The components and nature of tourism. *Tourism Recreation Research*, 4(2): 1-8.
- Jafari, J. (1987). Tourism models: the sociocultural aspects. *Tourism Management*, 87.
- Kılıçalp, M. (2011). *Türkiye'yi ziyaret eden turistlerin GIDA güvenliği algılamaları üzerine bir araştırma*, Yüksek lisans Tezi, Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın.

- Kızıldemir, Ö. & Şimşek, E. (2021). Gastronomi Turizmi Kapsamında Yöresel Yemeklerin Restoranlarda Sunulması Üzerine Bir Araştırma: Şarköy Örneği. *Journal of Travel and Hospitality Management*, 18(1), 224-239.
- Kim, S., Park, E., Jiang, F. (2021). The cognitive development of food taste perception in a food tourism destination: A gastrophysics approach. *Appetite*, 165, 105310.
- Kim, S., Park, E., Lamb, D. (2019). Extraordinary or ordinary? Food tourism motivations of Japanese domestic noodle tourists. *Tourism Management Perspectives*, 29, 176–186.
- Ko, W. (2013). The Relationship Among Food Safety Knowledge, Attitudes And Self-Reported HACCP Practices in Restaurant Employees, *Food Control*, 29, (192.197).
- Kocaman, S. (2018). Turizmde Elektronik Ağızdan Ağıza İletişim (eWOM) ve Alanya'daki Restoran Yorumlarının Değerlendirilmesi Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 953-973.
- Koçak, N. (2007). ISO 22000: Gıda güvenliği yönetim sistemleri uygulama süresinde temel adımlar. *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(4): 135-159.
- Küçükkömürler, S., Şirvan, N.B., Sezgin, A.C. (2018). Dünyada ve Türkiye'de Gastronomi Turizmi. *International Journal of Tourism, Economic and Business Sciences*, 2(2): 78-85.
- Lee, Y.Y. (2022). Gastronomy Tourism Promotion: Opportunities and Challenges of Street Food in Phuket. *Journal of International Studies*, 12(1).
- Liu, J., Wang, C., Fang, S., Zhang, T. (2019). Scale development for tourist trust toward a tourism destination. *Tourism Management Perspectives*, 31, 383-397.
- Long, L. M. (2004). Culinary Tourism. Lexington: University Press of Kentucky.
- Mackenbach, J.D., Nelissen, K.G.M., Dijkstra, S.C., Poelman, M.P., Daams, J.G., Leijssen, J.B., Nicolaou, M. (2019). A Systematic Review on Socioeconomic Differences in the Association between the Food Environment and Dietary Behaviors, *nutrients*, 11, 2215.

- Mak, A. H. N., Lumbers, M., Eves, A. (2012). Globalisation and food consumption in tourism. *Annals of Tourism Research*, 39(1), 171–196.
- Martins, B., Ricardo-Hogg, Tim-Otero, G. Juan. (2012). Food Handlers' Knowledge On Food Hygiene: The Case Of A Catering Company in Portugal, *Food Control*, 23. (184-190).
- Michaelidou, N. & Hassan, L. M. (2007). The role of health consciousness, food safety concern and ethical identity on attitudes and intentions towards organic food.
- Okumuş, B. (2021). Food tourism research: a perspective article. *TOURISM REVIEW*, 76(1), 38-42.
- Okumuş, B., Mehraliyev, F., Ma, F., Köseoğlu, M.A. (2020). Intellectual connections in food tourism literature: A co-citation approach. *International Journal of Tourism Research*, 23:220–237.
- Öner, S. (2018). *Yerel Halkın Gastronomi Turizmine Karşı Farkındalık ve Tutumu: Kastamonu Örneği*. Yüksek Lisans Tezi, Kastamonu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kastamonu.
- Özersin, U. (2019). *Gastronomi Turizminin Destinasyon İmajı ve Destinasyon Seçimine Etkisi: Çeşme Örneği*. Doktora Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Payandeh, E., Allahyari, M.S., Fontefrancescoco, M.F., Surujlale, J. (2022). Good vs. Fair and Clean: An Analysis of Slow Food Principles Toward Gastronomy Tourism in Northern Iran. *Journal Of Culinary Science & Technology*, 20(1), 51–70.
- Pirnar, I. & Kurtural, S. (2018). Alternative Tourism Development: Case of Urla. *Conference Proceedings*, 132-139.
- Rousta, A. & Jamshidi, D. (2020). Food tourism value: Investigating the factors that influence tourists to revisit. *Journal of Vacation Marketing*, 26(1) 73–95.
- Saad, M., See, T.P., Adil, M.A.M., Kassim, N.M. (2018). Effect of Spiritual Intelligence on Leadership Effectiveness and Food-hygiene Practices. *Journal of ASIAN Behavioural Studies (jABs)*, 3(10), 76-85.

- Sargın, Y. (2005). *Ankara'daki Dört ve Beş Yıldızlı Otellerde Çalışan Yiyecek ve İçecek Personelinin Hijyen Bilgileri ve Uygulamalarının İncelenmesi*, Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Sert, A.N. (2019). The Effect of Local Food on Tourism: Gaziantep Case Yöresel Yemeklerin Turizme Etkisi: Gaziantep Örneği. *Gaziantep University Journal of Social Sciences*, 18(4), 1611-1625.
- Shuting, T., Kang, B., Kim, H.S. (2018). Understanding the Food Hygiene of Cruise through the Big Data Analytics using the Web Crawling and Text Mining. *Culinary Science & Hospitality Research*, 24(2), 34-43.
- Sio, K.P., Fraser, B., Fredline, L. (2021). A Contemporary systematic literature review of gastronomy tourism and destination image. *Tourism Recreation Research*, 1-17.
- Sosa, M., Aulet, S., Mundet, L. (2021). Community-Based Tourism through Food: A Proposal of Sustainable Tourism Indicators for Isolated and Rural Destinations in Mexico. *Sustainability*, 13, 6693.
- Sökmen, A. (2003). Ağırlama Endüstrisinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi. *Ankara: Detay Yayıncılık*, No: 44.
- Spence, C. (2014). Noise and its impact on the perception of food and drink. *Flavour*, 3 (9), 1-17.
- Spence, C. (2017). *Gastrophysics: The new science of eating*. *Milton Keynes: Penguin*.
- Şahin, E.Ö. (2021). Turizmde Gıda Güvenliği: Elsevier Veri Tabanında Yer Alan 'Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety' Dergisinde Gıda Güvenliği ile İlgili Yayımlanan Makalelerin Bibliyometrik Analizi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5, 387-398.
- Tarmizi, H.B., Lubis, A., Siregar, F.J.M., Muda, I., Atmanegara, A.W. (2021). The Importance of Hygiene, Safety and Health Protocols In Improving Tourism. *Natural Volatiles & Essential Oils*, 8(5), 10884-10889.
- Türkistanlı, T.T. & Sevgili, C. (2018). Food hygiene knowledge and awareness among undergraduate maritime students. *International Maritime Health*, 69, 4, 270-277.

- Ural, D. (2007). *Konaklama İşletmelerinde Çalışan Personelin Kişisel Hijyen Bilgileri ve Uygulamaları Üzerine Bir Araştırma*, Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Yasami, M., Wongwattanakit, C., Promphitak, K.T. (2020). International tourists' protection intentions to use food hygiene cues in the choice of destination local restaurants. *GeoJournal of Tourism and Geosites*, 29(2), 583-596.
- Zain, N.A.M., Zahari, M.S.M., Hanafiah, M.H. (2018). Food and Tourism Destination Image: Moderating Effect of Local Food Consumption. *e-Review of Tourism Research (eRTR)*, 15(1).
- Zengin, B., ve Demirkol, Ş. (2015). Turizm İşletmeleri. *İstanbul: Değişim Yayınları*.
- Zhang, Y., Xu, X.H., Lee, T.J., Li, Z.X. (2021). Assessing the impact of perceptions of hygiene on tourists' attitudinal loyalty to ethnic food. *British Food Journal*, 124(13).

BÖLÜM 7

YÖRESEL MUTFAĞIN SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM ÜZERİNE ETKİLERİ

Arife BAHAR¹ , Dr. Öğr. Üyesi Emrah Köksal SEZGİN²

¹ İstanbul Topkapı Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD, İstanbul, Türkiye, arife-bahar@hotmail.com

² Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Otel, Lokanta ve İkrâm Hizmetleri Bölümü, Aydın, Türkiye, ORCID:0000-0003-3165-7147, ekoksalsezgin@gmail.com

1.1. Yöresellik ve Yöresel Mutfak

Yöresel mutfak, bölgelerin sahip oldukları kendilerine ait yani yöresel yiyecekleri ve içecekleri, bu yiyecek ve içeceklerin sunumunu ve tüketimini ifade etmektedir. Yöresel mutfak kültüre göre şekillenmektedir ve kültürün bir parçasıdır. Bu sebeple dünya üzerinde ne kadar farklı kültürler bulunuyorsa bir o kadar da mutfak ve yemek kültürü vardır denilebilmektedir (Toksöz ve Aras, 2016:184).

Toplumların kültürel değerleri, sadece yaşam şekillerinde değil, yeme-içme alışkanlıklarında da etkili olmaktadır. Bundan dolayı farklı toplumların yemek çeşitleri, saklama ve pişirme yöntemleri, yeme-içme alışkanlıklarında farklılıklar görülebilmektedir. Türk mutfağına genel olarak bakıldığı zaman Türk milletinin yaşadığı yerlerde üretilen hayvancılık ve tarımsal faaliyetler sonucu elde edilen besinlerden, pişirme yöntemleri ve kullanılan malzemelerden, inanılan dinin özelliklerinden dolayı diğer milletlerin mutfaklarından ayrılan özelliklere sahiptir (Albayrak, 2013: 5052).

‘‘Türkiye’nin Lezzet Haritası’’ araştırmasını yapan Ankara Ticaret Odası ve Ankara Patent Bürosu’nun elde ettiği verilere göre. Türkiye 2205 farklı yöresel içecek ve yiyecek çeşidiyle gastronomi turizmi için fayda sağlayabilecek çeşide sahiptir. Gaziantep 291 yiyecek, tatlı ve içecek türü ile Türkiye’nin en zengin mutfağı, Elazığ 154 tür yiyecek, tatlı ve içecek ile en zengin ikinci mutfağı olarak tespit edilmiştir. Bölgelerde ise İç Anadolu Bölgesi 455 çeşitle birinci, Güneydoğu Anadolu bölgesi 398 çeşit ile ikinci, Karadeniz Bölgesi 397 çeşit ile

üçüncü sıradadır. Marmara ve Akdeniz Bölgeleri 184 çeşit ile eşit durumda, Ege Bölgesi ise 162 çeşit ile son sırada yer almaktadır (Durlu-Özkaya ve Can, 2012:31).

Turizm faaliyetine katılan kişiler seyahat için seçtikleri bölgenin atmosferi, sahip olduğu değerleri ve manzarasını değerlendirirken aynı zamanda bölgelerin yemeklerini de yemektirler. Örneğin şarap üretim aşamalarını görmek ve tadımını yapmak için yüzlerce kilometre yol gidebilmektedirler (Mandal, 2018:26).Yöresel mutfak artan turizm talebinin içinde önemli bir yer tutmaktadır. Tatil için gidilen yörenin yemek kültürü turistlerin seyahat bölgesi seçimlerini etkileyebilmektedir. Her bir yöresel mutfak, sahip olunan kültürel zenginlikle beslenmektedir. Turistlerin yöresel yemekleri tüketmek isteme kararlarında heyecan, kültürel deneyim, duysal çekicilik, kişiler arası ilişki ve sağlık motivasyonları etkili olmaktadır. Burada önemli noktalardan bir tanesi ise mutfak kültüründe yiyeceklerin kalitesi ve tazeliğidir. Bu özellikler aynı zamanda ürünlerin tercih edilebilme talabini artırmaktadır (Toksöz ve Aras, 2016:184). Türkiye’de adı duyulan veya henüz tanıtımı çok fazla yapılamadığı için adı duyulmayan pek çok yöresel yemek vardır. Bu yemeklerin tanıtımının yapılması halinde yöreye gelen turistlerin dikkatini çekebilecek görsel ve lezzet içeriğine sahiptir. Yukarıda adı geçen şehirlerin bazılarında ait yöresel yemeklere aşağıda örnekler verilmiştir.

Bici Bici: Nişasta ve suyun pişirilmesiyle elde edilen muhallebinin, soğuduktan sonra küp şeklinde kesilerek su, kırık buz parçaları, pudra

şekeri ve gül suyunun eklenmesiyle hazırlanan Adana'ya özgü bir tatlı çeşididir (Ballı, 2013: 215).

Tutmaç Çorbası: Kavurma, yoğurt, un, tereyağı, sarımsak, anığ otu ve tuz ile hazırlanan Bingöl yöresine ait çorba çeşididir. Yoğurtlu karışıma erişte ve kavurmanın eklemesi şeklinde hazırlanmaktadır. Çorbanın üzerine anığ (kurutulmuş ve toz şeklindeki ot) tereyağı ile yakılarak dökülmektedir (Irmak, 2019:130).

Doleme: Kıyma, pirinç, soğan, tuz, karabiber ve pul biber ile hazırlanan köfte harcının cevizden küçük olacak şekilde yuvarlanması ve pişirme aracına bir sıra doğranmış bal kabağı bir sıra köfte şeklinde sıralanması ile hazırlanan ve en üst kısmına doğranmış reyhan konularak su ilavesiyle pişirilen Hakkâri yöresel yemeğidir (Top, 2011:169).

Muş Corti Aşısı: Kış için hazırlanmış olan corti (lahana turşusu) ve yarmanın (buğday) birlikte kaynatılıp sonrasında kemikli et ilavesiyle pişirilmesi ve soğan, pul biber, salça üçlüsünün kavrukları üzerine eklenmesiyle hazırlanan Muş yöresel yemeğidir (www.kulturportali.gov.tr).

Sivas Katmeri: Un, yaş maya, margarin, tuz, su ile hazırlanan hamurun bir süre dinlendirildikten sonra tabak büyüklüğünde açılarak yağlanıp üst üste konulması ve en üst kısma gelince hepsinin bir arada açılması ile elde edilen hamurun üzerinin bıçakla çizilmesi ve fırında pişirilmesiyle hazırlanan Sivas yöresel ürünüdür (Şimşek, 2020:324).

Saç Baklavası: Unun su ve tuz ile yoğurulması ile hazırlanan hamurun; bezelere ayrılıp dinlendirilmesi, dinlenen hamurun açılarak tepsiye dizilmesi ve aralarına ceviz serpilmesi ile hazırlanan tatlının, saçta pişirilip şerbetlenmesi şeklinde hazırlanan Bartın yöresine ait bir tatlıdır (Coşan ve Seçim, 2019: 285).

Besmeç: Kıyma ve bulgurun ana malzemelerini oluşturduğu soğan, maydanoz, yumurta, tereyağı ve baharatlar eklenerek yoğurulan ve sonrasında kızartılarak yanında yufka, turşu ve ayran ile servis yapılan Kırşehir'e özgü bir köftedir (Oğan, 2021: 32).

Kuru Salatalık Dolması: Kış için kurutulmuş salatalıkların pirinç, bulgur, salça, dereotu, soğan, kuru nane ve tuz karışımından hazırlanan bir harç ile doldurulması şeklinde hazırlanan Nevşehir'e özgü dolma çeşididir (Örgün, Solunoğlu & Solunoğlu, 2020:625).

Samsun Kaz Tiridi: Derisi yüzülen kazın basınçlı tencerede haşlanması, pişen etin didiklenmesi, haşlama suyu ile bulgur pilavı yapıp kaz yağı ile yağlanmış yufka ile servis edilmesi şeklinde hazırlanan bir tirit çeşididir (Alıcı ve Badem, 2021:332).

Mercimekli Manti: Yumurta, un, tuz ve su ile hazırlanan hamurun dinlendirildikten sonra yufka şeklinde açılması ve kare kare kesilmesi şeklinde hazırlanmaktadır. Kesilen hamurların içine haşlanmış mercimek tuz ve karabiberle harmanlanarak eklenmekte ve şekillendirilerek tepsiye dizilerek kızartılmaktadır. Üzerine sıcak su eklenerek pişirilen ve sarımsaklı yoğurt ile servis yapılan Eskişehir yöresine ait bir mantı çeşididir (Kaşlı, vd., 2015: 37).

Yağ Somunu: Un, su, tuz, maya ve şeker ile hazırlanan hamurun çam veya meşe odunu ile yakılan fırınlarda pişirilmesi ve içine yağ konulması şeklinde hazırlanan Konya'ya ait bir fırın ürünüdür. Son yıllarda küflü peynirli, sucuklu, pastırmalı, kavurmalı ve atom gibi çeşitlerinin yapıldığı görülmektedir. Yağ somununda kullanılan tereyağı ise koyun/dana şeklindedir (Kaya ve Seçim, 2022:172).

Simira: yörede özellikle bahar aylarında yetişen darı mancarı, pazı, zolayda, ısırgan, petek otu, küllü ot gibi otların öncelikle tuzlu suda haşlanarak süzülmesi ve sarımsak eklenmiş tereyağında kavrulması şeklinde hazırlanan Trabzon'a özgü bir yöresel yemektir. Simira hülya, ezme, kavurma, simila isimleri ile de anılmaktadır (Kurt ve Badem, 2021:1085).

Albayrak'ın (2013) ‘‘Farklı milletlerden turistlerin Türk mutfağına ilişkin görüşlerinin saptanmasına’’ yönelik çalışmasına göre Türkiye'ye gelen turistler ülkeye gelme nedenlerini belirttiklerinde dördüncü sırada Türk mutfağı yer almaktadır. Çalışma kapsamında bulunan turistlerin en çok beğendiği yemekler ise kebab, pide, lahmacun, hamur tatlıları, zeytinyağlı yemekler ve dolmalar ayrıca sarmalar, börekler şeklinde belirtilmiştir. Adı geçen yemekler Türk mutfağı içerisinde önemli bir yeri olan ve Türk mutfağını farklı mutfaklardan ayırt eden özelliklere sahiptir. Çalışmaya katılan turistlerin Türk mutfağındaki yemekleri lezzetli, iştah kabartıcı, güzel görünümlü, güzel kokulu, doyurucu, sağlıklı, diğer mutfaklardan farklı, çok çeşitli ve kaliteli buldukları belirtilmiştir(Albayrak, 2013: 5060).

1.2. Sürdürülebilirlik ve Sürdürülebilir Turizm

Turizm faaliyetler ek gelir elde etme, istihdamı artırma, ülkeye döviz kazandırma gibi ekonomik katkılar sağlamaktadır. Ancak turizmin geliştirilmesi amacıyla bazı ülkelerde turizmin bir takım kültürel etkileri dikkate alınmadan gerçekleştirilen politikalar sıkıntı yaratmaktadır. Öyle ki ekonomik katkılar sağlasa da özellikle kitle turizmi benzeri turizm çeşitlerinin desteklenmesi turizm kaynaklarının tükenmesine ve turizm sektörünün zarar görmesine sebep olmaktadır.

Sürdürülebilir turizmin amacı, çevreyi ve turizm için kullanılan her çeşit kaynağı koruyarak, söz konusu kaynakları yok etmeden sonraki nesillere aktarılabilir biçimde kullanmayı sağlamaktadır (Kurgun ve Özşeker, 2016:49).

Turizm teknolojik, ekonomik ve sosyal gelişmelerle bağlantılı olarak durmadan gelişme eğiliminde, ülkelerin ekonomisine önemli derecede katkı sağlamaktadır. Bazı bölgeler sahip olduğu doğal güzellik ve kendilerine has özellikleri ile diğer bölgelere göre daha avantajlı konumdadır. Avantajlı konumda olan bölgeler turizm için daha elverişlidir. Turizm ekonomik boyutta sağladığı yararların yanında bazı dezavantajları da beraberinde getirmektedir. Turizm planlamaları yapılırken bu dezavantajlara özellikle turizmin çevresel etkilerine dikkat edilmelidir. Ülkelerin kendini yenileyemeyecek kaynaklarını korumak amacıyla çalışmalar yapması ve uygulamalar gerçekleştirmesi, çevreye verilecek zararın en az seviyeye indirilmesini sağlamak adına adımlar atılması sürdürülebilir turizmin asıl amacıdır.

Sürdürülebilir turizm hedef ve amaçlara ulaşabilmek adına öncelikle bir planlama gerektiren, turizmin çevre sorunu olarak algılanması karşısında toplumu bilinçlendirme çalışmaları yaparak aynı zamanda planlama ve çevre yönetimi gibi eylemlerle turizm üzerindeki olumsuz etkileri azaltmak adına gerçekleştirilen bir süreçtir. Çeşitli turizm faaliyetlerinin çevreye duyarlı hale gelmesini sağlamak adına sürdürülebilir turizm sürecinin planlanması gerekmektedir. Ayrıca sürdürülebilir turizmin sürekliliğini sağlamak adına turizm bölgelerinde belirli aralıklarla turizm talebine yönelik değerlendirmelerin yapılması gerekmektedir (Mandal, 2018:11)

Ekonomik getirileri dikkate alarak sosyal, doğal ve kültürel çevre gibi turizmin çevreye etkilerini, kullanılan kaynaklara verilen zararı, toplumun memnuniyetsizliğini ve turistik yerlerin çekiciliğinin zamanla kaybolmasını göz ardı eden turizm anlayışı sürdürülebilir turizm ilkelerinin ortaya çıkmasına zemin hazırlamıştır. Doğal kaynak ve tarım ürünleri üretiminin kısıtlı olması, kültürel değerlerin globalleşme sonucu unutulmaya başlanması, gıda üretiminin endüstrileşmesi sonucu insan sağlığına verebileceği zararların konuşulmaya başlaması gibi nedenlerle gastronomi turizmi kendi değerlerini de korumak adına sürdürülebilir turizmi desteklemektedir. Son dönemde sürdürülebilirlik ilkelerinin benimsendiği bir anlayışla yapılan gastronomi turizminin kendi kaynaklarını koruması ve devamlılığını sağlaması önem kazanmaktadır (Kurgun ve Özşeker, 2016:52).

Aynı zamanda sürdürülebilir turizm, turizm sektöründe fazla kullanım yıpranmalarına karşı tedbir alınmasını sağlayan ayrıca kendi içerisinde doğa, macera, keşif, ekoturizm, kültür ve etkinlik turizmi gibi nişlere ayrılabilen bir pazarlama çeşididir. Niş pazarlama ise temelinde herkesin tercih edebileceği mal veya hizmeti üretmektense az kişi tarafından tercih edilen mal ve hizmeti üretmedir. Günümüzde niş turizm çeşitlerinin ilişkilendirildiği turizm faaliyetleri daha çekici hale gelmiştir (Garda ve Temizel, 2016:83).

Sürdürülebilir turizm hedef ve amaçlara ulaşabilmek adına; öncelikle bir planlamayla turizmin çevre sorunu olarak algılanması karşısında toplumu bilinçlendirme çalışmaları yaparak, aynı zamanda planlama ve çevre yönetimi gibi eylemlerle turizm üzerindeki olumsuz etkileri azaltmak adına gerçekleştirilen bir süreçtir. Çeşitli turizm faaliyetlerinin çevreye duyarlı hale gelmesini sağlamak adına sürdürülebilir turizm sürecinin planlanması gerekmektedir. Ayrıca sürdürülebilir turizmin sürekliliği için turizm bölgelerinde belirli aralıklarla turizm talebine yönelik değerlendirmelerin yapılması gerekmektedir (Mandal, 2018:11)

1.3. Yöresellik ve Sürdürülebilirlik İlişkisi

Turistlerin yemek ve gıda tercihlerini yaparken dikkat ettiği temel noktaların sürdürülebilir gastronomi unsurlarından da olan organik, otantik ve yerel yemekler şeklinde olduğu görülmektedir. Sürdürülebilir gastronominin en önemli unsurlarından biri olan yerel gıdalar; çevre dostu tarım faaliyetlerini ve yöresel üretimi destekleyen,

kültürel ve özgün değerleri koruyan, bölgeye özgü sosyo-ekonomik yarar sağlamaktadır. Yerel gıdalar turistlerin dikkatlerini çekerek bölgenin tercih edilirliliğini arttırmakta ayrıca bölgenin marka değerini artırarak sürdürülebilir gastronomide önemli bir unsur olmaktadır. Ayrıca yerel ve otantik yemekler buldukları yöreye özgü gıda ürünleri ile hazırlanan yemekler veya yemeği hazırlayan kişinin adı ile anılan yemeklerdir (Kurgun ve Özşeker, 2016:57).

Kültürü oluşturan parçalardan biride yemekle ilgili alışkanlıklardır. İçinde bulunulan kültürün yanında aynı zamanda yöresel yiyeceklerin korunması da sağlanmalıdır. Bu konuda yapılan çalışmalar sonucunda yemekle ilgili alışkanlıkların turizmden etkilendiği sonucuna varılmıştır. Turistler yöresel yiyeceklerin hazırlanış aşamasında kullanılan ürünlerin (yağlar, baharatlar vb.) yetiştirildiği ve hazırladığı alanda gözlemlemek ve bu sayede kendilerini üretimin bir parçası olarak hissetmek istemektedirler. Burada sözü edilen yiyeceklerin diğer bölgelerdeki rakiplerinden bir yönü ile ayrılması gerekmektedir (Örgün, Solunoğlu & Solunoğlu, 2020:625). Türkiye'nin yerel mutfaklarının kendilerine özgü, çok yönlü ve köklü bir mutfak kültürü bulunmaktadır. Bu durumun nedeni bulunulan bölgede yetiştirilen meyve ve sebzeler ile iklim özellikleri olarak söylenebilmektedir. Sofralarda yer alan geleneksel yemekler çorbalar, zeytinyağlı sebzeler, etli yemekler, tatlı ve salatalar olarak sıralanabilmektedir (Güler, 2010:29). Günümüze kadar bu topraklarda yaşayan insanlar, yörenin kendine has bitkisel ve hayvansal kaynaklarının kullanılması ile mutfak kültürünü oluşturulmasına ve geliştirilmesine katkı sağlamışlardır.

Bulunduğu yörenin kendine özgü özellikleri ve tarihi kültürünün yansıtılmasını sağlayan geleneksel yiyecek ve içecekler mutfak kültürünü oluşturmaktadır (Baran ve Batman, 2022:461-462).

Rekabetin artması ile birlikte turizm sektöründe bulunulan bölgenin kaynaklarının ekolojik, ekonomik, sosyo-kültürel sürdürülebilirliğinin oluşması son derece önem kazanmıştır. Turizm faaliyetleri için kullanılan bölgelerin kendi değerlerinin farkında olması, sürekliliğinin devamının sağlanması ve yeni kaynakların yaratılması rakip bölgelere göre turizm pazarında öne çıkmayı sağladığı için önemlidir. Turizm bölgelerinde bulunan yemek kültürlerinin de farkında olunup, devamlılığının sağlanması önem arz etmektedir. Bu bölgelerin yemek kültürleri korunarak aynı anda yeni değerler eklenerek tanıtımının yapılması gerekmektedir. Yemek kültürleri bölgesel olarak değişiklik göstermektedir. Bir bölgenin yemek kültürü farklı bir bölgede yaşayan kişi için farklı gelebilmekte ve bu yönüyle dikkat çekebilmektedir. İşte bu noktada dikkati çeken yemek kültürü için kişiler seyahat gerçekleştirmektedir. Farklılıkları ile dikkat çeken yemekleri tatmak ve denemek için seyahatler yapmaktadırlar. Bu gibi seyahatlerle bölgenin turizm faaliyetleri desteklenmektedir (Mandal, 2018:26).

Yöresellik ve sürdürülebilirlik hakkında konuşurken bir konuya dikkat çekmek gerekmektedir. Türkiye'nin farklı şehirlerindeki geleneksel sohbet toplantıları da yörelerin sürdürülebilir turizm faaliyetlerine katkı sağlayabilecek etkinliklerdir. Ülkemizde yapılan geleneksel sohbet toplantılarına aşağıda örnekler verilmiştir.

Adıyaman Harfane Geceleri: tarihi Osmanlı Devleti'nin zamanına, dönemin Ahilik Teşkilatına dayanan ve teşkilata üye esnafların birbirine destek olmak, birlik olmak ve eğlenmek gibi amaçlarla bir araya gelmesinden ortaya çıkan bir sohbet gecesidir. Yorgunlukların atılması, eğlence ve sohbet ortamının kurulması amacıyla esnafların her hafta bir esnaf evinde toplanması ile gerçekleştirilmektedir. Bu gecelerde yöresel çalgılar çalınarak yörenin uzun havaları, gazeller, hoyratlar, türküler seslendirilmektedir. Harfane geceleri sadece eğlenme amaçlı değil esnaflar için öğrenme ortamları oluşturan sohbet toplantılarıdır. Yemek ikramları elbirliği ile hazırlanmakta ve masraflar geceye katılan kişilerce ortaklaşa karşılanmaktadır. O hafta hangi esnafın evinde toplanılıyorsa ikramlıkları o evin kadınları pişirmektedir. Yöresel yemek olarak Adıyaman çiğköftesi yapılmaktadır. Çiğköfteye ek olarak kadayıf, sedırazam sucuğu, topah helva, baklava, şıllık, tene helva ikram edilmektedir. Ayrıca ceviz, leblebi, kesme, pestil, kuru üzüm atıştırılmalık olarak ev sahibi ailenin maddi imkânları dâhilinde hazırlanmaktadır. Tatlı ikramı ile birlikte ilim sahibi olan esnaflar sohbeti başlatmakta ve orada olan kişilere bilgilerini aktarmaktadır. Yemek sonrasında ‘yüzük oyunu’, ‘yoh deme’ ve ‘heket söyleme’ gibi yöresel oyunlar oynanmaktadır. Harfane geceleri gibi toplantılar sırasında yöresel yemek ikramlarının olması hem yörenin yeme-içme kültürünün devamlılığını hem de korunmasını sağlamaktadır. Kendilerinden sonra gelen nesillere gelenek, görenek, örf ve adetlerini bu şekilde aktarmayı amaçlamaktadırlar (Kaçar,2021:16)

Urfa Sıra Geceleri: Sıra gecesi meslektaş arkadaş gruplarının sırası ile her hafta bir arkadaşlarının evinde toplanarak yaptıkları yemekli ve sazlı, sözlü toplantılara verilen addır. Bu geceye katılanlar esnaf veya resmi kurum çalışanları olmakla birlikte genellikle cumartesi geceleri bir araya gelmektedir. Sıra geceleri geleneksel kültürün gelecek kuşaklara aktarılması, dayanışma ve yardımlaşma amacıyla düzenlenmekte, bu yapısı ile Ahilik teşkilatının bir açıdan devamı olduğu düşünülmektedir. Sıra gecelerinin Urfa'da çok eski zamanlardan buyana sürdürülmesinin ve yaşatılmasının en büyük nedeni müzik ve müzik yanında yemekli sohbetler olarak görülmektedir. Eskiden evlerde ve arkadaşlar arasında yapılan sıra geceleri son dönemlerde şehir dışından gelen kişilerin ilgileri ve katılma isteklerinden dolayı bazı otellerde ve lokantalarda da yapılmaya başlanmıştır. Sıra gecelerine katılmak amacıyla farklı şehirlerden turların düzenlendiği ve şehirdeki dini, coğrafi ve tarihi mekânlarında tur içeriğine dâhil edildiği bu sayede şehrin turizmine de katkı sağlandığı görülmektedir. Müzik olarak yörenin oyun havaları ve türküleri çalınmakta ve söylenmektedir. Eğer sıra gecesi evde düzenleniyorsa günlük olaylar, edebiyat hatta politika gibi her konudan konuşulmakta, tartışılmakta ve her görüşe saygı duyulmaktadır. Urfa sıra gecelerinde içecek olarak ayran, çay ve kahve sunulmaktadır. Gecenin başlangıcında ve bitişinde güğümlerle hazırlanan mırza ikram edilmekte ve mırza ikramında bazı geleneksel kurallara uyulmaktadır. Yemek olarak en önemli yöresel ürünlerden biri olan çiğköfte hazırlanmakta ve gelenlere ikram edilmektedir (Arslan, 2014:6).

Ankara Ferfene:“Somut olmayan kültürel miras ulusal envanterinde ‘Toplumsal Uygulamalar, Ritüeller ve Festivaller’ grubuna giren, aynı zamanda ‘Dilin somut olmayan kültürel mirasın aktarılmasında bir araç işlevi gördüğü sözlü anlatımlar ve sözlü gelenekler’ grubuna da dâhil edilebilen, temelde sohbet ve eğlenceye dayalı bir geleneksel kültür unsurudur. ” Yöre halkı Orta Asya’da bulunan Oğuz Boylarından bugünlere kadar gelen bir gelenek olduğunu düşünmektedir. Ferfene yemeklerinin hazırlığında geceye katılan herkes ortaklaşa görev almakta, yemekler birlikte hazırlanmakta ve hep birlikte yenilmektedir. Yeni nesillere sofrâ kültürünün aktarılması için ferfene önem arz etmektedir. Hazırlanan yemekler için herkes eşit ücret ödemektedir. Ayrıca maddi durumu uygun olmayanlar imkânları dâhilinde katılım sağlamak ve kimse diğerlerinin ne kadar ücret verdiğini bilmemektedir. Bunların dışında bağı olanlar yetiştirdikleri ürünlerden de getirebilmektedir. Bulgur, soğan, salça, et, yağ, tuz gibi ürünleri bohça yapıp getiren ve girişte bırakan kişilerde olabilmektedir. Evde toplanıldığı zaman en yaşlı kişi en başa oturmakta ve diğer kişiler yaşlarına göre diğer yerlere oturmaktadır. Kadın ve erkekler ayrı yerlerde oturmaktadır. İlk önce bölgede yaşanan sorunlardan bahsedilmekte, memleket ve siyaset meseleleri konuşulmakta, kırgınlar varsa çözülmeye çalışılmaktadır. Ankara divanı sonrasında bozlaklar ve kırık havalar söylenmektedir. Genellikle kullanılan müzik aletleri zilli maşa, bağlama ve teftir. Ferfenede genelde Ankara’ya özgü yemekler ikram edilmektedir. Manda sütüyle hazırlanan hoşmerim, tava, toga çorbası, turşu, yaprak sarma, et yemekleri örnek olarak verilebilir. Toplantının sona erdiğini Cezayir havasının çalınması ile anlayan

kişiler müzik susunca dağılmaktadır. Çünkü Cezayir ağıttır (Mete ve ark., 2017:104).

1.4. Dünyadan ve Türkiye’den Örneklerle Sürdürülebilir Gastronomi

Gastronomi turizmi yiyecek ve içecekleri sadece açlığı gidermek amacıyla değil de yenilen yemekten keyif alma ve yemek hakkında bilgiler edinme amacıyla yapılan yolculukları kapsayan turizm çeşididir. Gastronomi turizminde turistlerin yerel yemeklere yönelmesi ‘‘çevresel koruma’’, ‘‘bölgesel kalkınma’’ ve ‘‘sosyo-kültürel değerlerin korunduğu’’ sürdürülebilir turizme destek olan bir turizm türü haline gelmiştir (Kurgun ve Özşeker, 2016:47)

Gastronomi turizmi yöresel bir yemeğin tadına bakmak ya da yemeğin hazırlanış aşamalarını izlemek maksadıyla yemeğin yapıldığı bölgeye gitmek ayrıca yemek adına hazırlanan festivallere katılıp, yöresel yiyecek üreten kişileri ziyaret etmek olarak tanımlanabilir. Sürdürülebilir gastronomi ise turizm faaliyetine katılan kişilerin yerel, kültürel, otantik, insan sağlığına zarar vermeyen ve bulunduğu çevreye duyarlı olan yiyecek maddelerinin lezzetini deneyimlemek, nasıl hazırlandığını izlemek ve yöredeki yemek üreticilerini gezmek ve yiyecek festivallerine katılmak amacıyla seyahat etmesi olarak tanımlanabilmektedir (Kurgun ve Özşeker, 2016:61).

Son yıllarda turizm trendleri içinde önemli bir yere sahip olan gastronomi turizmi, geniş kapsamlı ve farkındalık etkisi yüksek bir turizm çeşididir. Gastronomi turizmi bölgenin kalkınmasına ve

imajında önemli katkılar sağlamakta, bölgenin tanıtımı için önemli bir yer tutmaktadır. Burada bölgelerin sahip oldukları çekiciliklerin turizm faaliyetleri için kullanılabilir olması, turizm faaliyetlerini sürdürülebilir açıdan avantaja dönüştürmekte ve mevsimsellik anlayışının dışına çıkartmaktadır. Bölgelerin mutfak kültürlerindeki yeme-içme faaliyetlerinin kendilerine has üstünlüklerinin bulunması ve bölgenin pazarlanmasında aktif şekilde kullanılarak, turizm faaliyetlerine katılan kişilerin beklenti ve isteklerine göre çeşitlendirilebilmektedir. Türkiye sahip olduğu coğrafyada bulunan çekicilik faktörleri bakımından incelendiğinde etkinliği olan zenginliklere denk gelmektedir. Bunlar şarap festivalleri, yiyecek festivalleri ve ürün festivalleri şeklinde örneklendirilebilmektedir (Burak ve Aracı, 2013: 203).

Aşağıda ülkemizde gerçekleşen şarap, yiyecek ve ürün festivallerine örnekler verilmiştir.

Beypazarı ‘‘Tarihi Evler, El Sanatları, Havuç ve Güveç Festivali’’: Haziran ayında ve genelde ilk haftasında düzenlenmekte olan bir festivaldir. Festival süresince Türk Sanat Müziği konserlerine, Yağlı boya resim, fotoğraf ve unutulmak üzere olan el sanatları sergilerine, halk oyunları gösterilerine ve yöreye ait yemeklerin sergilerine yer verilmektedir. Yalnızca Beypazarı ilçesinin değil yakınında bulunan köy ve ilçelerinde tanıtımları yapılmaktadır (Aklandoğlu, 2010:133).

Balıkesir ‘‘Mihaliç Peynir Festivali’’: Her yıl eylül ayında Savaştepe’de düzenlenmekte olan geleneksel bir peynir festivalidir. Festivalde konserler verilmekte ve güreş müsabakaları

düzenlenmektedir. Mihaliç kelle peyniri yöreye has bir peynirdir (<https://etkinlik.balikesir.bel.tr/>).

Manisa ‘‘Mesir Macunu Festivali’’: 2012 yılı itibariyle UNESCO’nun ‘‘Somut Olmayan Kültürel Mirasın Temsili Listesi’’ne kaydı yapılmış olan ve yaklaşık 479 yıldır Nevruz haftasında kutlanmakta olan bir festivaldir. Festival etkinliklerine dualar okunarak hazırlanan mesir macununun pişirilmesi ile başlanmaktadır. Etkinlik boyunca dağıtılmak ve saçılmak amacıyla yaklaşık ün ton macun hazırlanmaktadır. Şifa niyetine ve dualar eşliğinde Sultan Camisi’nin minaresinden ve kubbelerden orada bulunan kişilerin üzerlerine saçılmaktadır. Festival boyunca çocuklar için eğlenceli aktiviteler, mesir korteji yürüyüşü, halk konserleri, tiyatro ve halk oyunları ve yemek yarışmaları düzenlenmektedir (www.manisa.gov.tr).

Tüm dünyada gastronomi turizmine dair gelişmeler otantiklik arayışı ile bağlantılı olarak sokak lezzetleri, nörogastronomi, siyah yiyecekler, coğrafi işaretler, yenilebilir çiçek ve böcekler, 3D yiyecek tasarımı ve atıksız mutfak anlayışları üzerine odaklanmaktadır. Adı geçen yeni akımlara karşı yöre halkının yerel ürünleri sahiplenmesi gerekmektedir (Bayraktar, 2021:57).

Aşağıda Türkiye’den bazı yöresel mutfak örneklerine yer verilmiştir.

Erzurum Mutfağı

Erzurum zengin bir yemek kültürüne sahiptir. Bulunulan coğrafi konum dolayısıyla etrafındaki kültürlerden etkilenmiştir. Hayvancılık önemli

bir geçim kaynağıdır. Lor peyniri ve Civil peyniri ülke genelinde bilinmektedir. Lor peynirinin mide ve bağırsak düzenleyici olduğuna inanıldığı için her öğünden sonra yenilmesi şeklinde bir uygulama vardır (Serçeoğlu,2014:38). Erzurum yöresel yemeklerine Enişte Yemeği, Borani, Dut Çullaması, Tirit, Yumurta Pilavı, Cadi Ekmeği, Herle Aşı, Haris, Löbiye Pancarı, Çaşır, Su Böreği, Çarıklı Fasulye, Kete, Kuymak, Pestil Çullaması, Büryan, Cağ Kebap, Ekşili Dolma, Kesme Aşı, Kor Kete, Keşgah, Çiriş, Kelecoş, Çortutu Pancarı, Tatar Böreği, Çaşur, Kaysefe, Poğaç, Gavut, Tarhana Aşı, Tandır Ekmeği, Un Helvası örnek verilebilir. Erzurum'da en çok yetiştirilen ürünler ise elma, kıvılcık, ayva, armut, ceviz, dut, vişne ve kirazdır (Tanç, 2020:110).

Erzurum'da yöre halkının yemeklik veya yemeklerin yapımında yardımcı ürün olarak kullandığı 70'den çeşitten çok ot türü belirlenmiştir. Otların genelde kökleri, meyveleri, tohumları, yumruları, gövde ve yaprakları yemek hazırlamada kullanılmaktadır. Bu otların kurutulup baharat olarak kullanılanları kekik, yarpuz, reyhan; çiğ veya yemek yapımında kullanılanları aşotu, baldıran, heliz otu, pırpırım, ebegümece, kuzu kulağı, buğayaprağı; çiğ şekilde tüketilmeyip yemeği yapılanlar çaşır, ısırgan, liplar, çiriş, kuşekmeği, pazı otu ve eveliktir. Erzurum yöresel mutfağında yer alan ot yemekleri aşotu çorbası, evelik çorbası ve dolması, lor dolması, çiriş otu yemeği, çarıklı bulgur pilavı, pazı kavurması, ısırgan otu çorbası, yumurtalı çaşır, kuzukulağı çorbası, pırpırım yemeği şeklinde örneklendirilebilir (Çetinkaya ve Yıldız, 2018:499).

Erzurum'da 26 adet coğrafi işaretli ürün bulunmaktadır. Bu ürünler olarak Erzurum Aşmalı Yahni, Erzurum Demir Tatlısı, Erzurum Et Kavurması, Civil Peyniri, Erzurum Kıtlama Şekeri, İspir Kaymağı, İspir Fasulyesi, Erzurum Dut Çullaması, Karnavas Dut Pekmezi, Oltu Cağ Kebabı, Narman Şeker Fasulyesi, Erzurum Mantısı/Erzurum Hingeli, Erzurum Ayran Aşı Çorbası, Erzurum Yumurta Pilavı, Küflü Civil Peynir (Gövermiş Peynir), Hasıta/Hasuta, Kadayıf Dolması, Hasankale Lavaşı, Hınıs Fasulyesi, Erzurum Su Böreği, Erzurum Kesme Aşı Çorbası, Erzurum Peynir Helvası, Erzurum Çortutu Pancarı, Erzurum Sucuğu, Erzurum Pekmezli Baklavası, Erzurum Ehram/İhram Dokuma Kumaşı, Oltu Taşı ve Karnavas Bezidir (<https://erzurum.ktb.gov.tr>).

Neslihan Serçeoğlu'nun 2014 yılında yaptığı Erzurum yöre halkının mutfak kültürünü tanıma durumunun tespit edilmesi çalışmasında Erzurum halkının en çok bildiği ve yaptığı yöre yemeklerinin ayran aşı çorbası, bulgur çorbası, kesme aşı, etli lahana ve yaprak sarması, çadır, patates dolması, yalancı lahana sarma, lor dolması olarak belirlemiştir. Alışıl gelmiş adetlerden dolayı yörede neredeyse tüm yemeklere et eklenmektedir. Hamur işi olarak su böreği, pilavlardan mercimekli bulgur pilavı, tatlılardan kadayıf dolması bilinen ve tüketilen yemekler arasındadır (Serçeoğlu,2014:44).

Şehir coğrafi konumu dolayısıyla doğa yürüyüşü, kuş gözlemciliği, atlı doğa yürüyüşleri, flora-hayvan varlığı, dağ bisikleti, tırmanış, piknik ve kamp gibi ekoturizm faaliyetlerine de uygun alanları ve doğal

güzellikleri barındırmaktadır. Ayrıca Uzundere ilçesi ülkenin 11. Sakin Şehir (Cittaslow) unvanına sahiptir (Tanç, 2020:124).

Hatay Mutfağı

Hatay’da farklı din ve kültüre sahip topluluklar çok uzun yıllardan beri bir arada yaşamaktadır. Değişik kültürel ve etnik kültürel yapının bir arada olması sonucunda birbirlerinden etkilenmiş ve yüzyıllardır süren bir mutfak kültürü ortaya çıkmıştır. Süryaniler, Ermeniler, Araplar, Türkler ve yörede yaşamış diğer medeniyetlerin oluşturduğu birikimler Hatay kültürünü şekillendirmiştir. Zeytinyağı ve nar ekşisi Hatay mutfağında çokça kullanılmaktadır. Sürk peyniri ve cara çökeleği bölgede en çok bilinen süt ürünleridir. Dil peyniri, örgü peyniri, çökelek, sünme peynir Hatay mutfağında bulunan peynir çeşitlerindedir. Keçi sütü ile yapılan tuzlu yoğurt çorbalarda ve meze olarak kullanılmaktadır (Babat ve ark, 2017:818).

Hatay mutfak kültürü turizm açısından çok değerli bir yere sahiptir. Hatay yemeklerine Yoğurt Aşı Çorbası, Oruk, Zahter, Börek Çeşitleri (Kaytaz, Serimsek, İspanaklı), Humus, Abugannuş, Künefe ve Tepsi Kebabı örnek verilebilir (Cömert, 2014:65).

Baharatlar Hatay mutfağında hem süsleme hem de lezzet vermesi amacıyla kullanılmaktadır. En çok kullanılan baharatlar karabiber, sumak, kimyon, tarçın, nane, çörek otu, karanfil, rezene, zahter, reyhan, kişniştir. Döner en çok tercih edilen yiyeceklerdendir. Tavuk döner sunumu farklılık göstermektedir. Tavuk veya et döner soslu ekmeğe içine konularak tüketilmektedir. Künefelik kadayıf, taş kadayıf, şam

tatlısı, künefelik peynir yörenin önemli ürünlerindedir. Dış kısmı sert iç kısmı yumuşak bir kıvamda olan kabak tatlısı üzerine tahin ve ceviz serpilerek servis edilmektedir. Hatay'ın yöresel yemeklerine Arap Kebabı, Aşur ,Tirit, Mortadella, Tuzda tavuk, Kemmlü köfte, Belen tava, Tavuk döner, Maklube, Öcce, Şih mualle, Kabak bastırması, Kabak boraniye, Şihıl mahşi, Zeytinyağlı zılk sapı, Tepsi oruğu, Oruk, Mercimekli aş, Çiğköfte, Keşürlü piriç pilavı, Patatesli köfte, Sıraysil, Mütepli, Kumbursiye, Mahluta, Humus, Abugannuş, Kerebiç, Kete, Kömbe, Semirsek, Biberli ekmek, Künefe, Kabak tatlısı, Taş kadayıf, Züngül , Şam tatlısı, Haytalı ,Kebbet reçeli, Tuzlu yoğurt örnek verilebilir.

Hatay yöresinde yetişen sebze, tahıl, baklagil, meyve, yöreye ait ot ve baharatlar şehrin kendine has 650 den fazla çeşit yemeğin oluşmasına katkı sağlamıştır. Amanos Dağlarında 251 çeşit endemik bitki bulunmaktadır. bu bitkilere kömeç ve zahter örnek olarak verilebilmektedir. Hatay 2017 yılında UNESCO'nun Yaratıcı Şehirler Ağı'na adını yazdırmıştır (<https://hataygastronomi.com>).

Karaman Mutfağı

Karaman İç Anadolu Bölgesi'nde yer alan Konya, Antalya ve Mersin şehirleri ile komşu olan ve karasal iklimin hâkim olduğu, Türk dilinin başkenti unvanına sahip bir şehirdir.

Yazlar sıcak ve kurak, kışlar uzun ve kar yağışlı geçtiği için yörede en çok dikkat çeken gastronomi unsurlarından birini kış hazırlıkları oluşturmaktadır. Sabah erken saatlerde sağılan sütün makinalardan

çekilmesi ile sütü yağından ayırarak, süt kısmından peynir yağ kısmından (ravak) ise tereyağı yapılmaktadır. Peynirlerin keçi derisine basılması ile tuluk adı verilen bir peynir çeşidi hazırlanmaktadır. Bu peynir yazın sepet gibi hava geçiren bir aracın altında bekletilip olgunlaşması sağlanmaktadır. Bir süre sonra peynir küflenmekte ve böylece yenecek duruma gelmektedir. Koyun sütü belirli bir dönemde elde edildiği için koyun sütü kullanılarak hazırlanan yoğurtlar büyük bidonlara konulmakta ve bu bidonlar toprağa gömülmektedir. Toprakta kullanılacağı döneme kadar saklanmaktadır. Salça ve sos yapımında kullanılan domatesler kevgirden geçirilmekte posa kısmı (çekirdek ve kabuklar) bir kenara alınarak kurutulmakta ve bir sonraki yıl tohum olarak kullanılmaktadır. Erişte hazırlanırken artan hamur parçaları çorbalık şekilde kullanılarak değerlendirilmektedir. Şepit (yufka) ekmek ince açılan hamurun sac üzerinde pişirilmesi ile yapılmaktadır. Sac üzerinde pişirilen yufkalar kuruması için önce uygun bir yere serilmekte sonrasında üst üste konularak kış için saklanmaktadır. Genelde kış hazırlıklarının konulduğu aşhane adı verilen ve içerisinde tandır adı verilen pişirme aracının yer aldığı küçük yapılar vardır. Yufka, kışlık kurutulmuş meyve ve sebzeler, erişte, koçanları ile toplanan mısır, kışlık patates ve soğan aşhanede muhafaza edilmektedir. Kışlık hazırlıklara baktığımız zaman özellikle enerjinin boşa harcanmaması konusunda bir bilinç vardır. Peynir ve yoğurt hazırlanışına bakıldığında; tuluk peynirini sepet altında olgunlaştırarak, kış için saklanan yoğurdu ise toprağa gömerek enerjiden tasarruf sağlamaktadırlar. Burada sözü edilen peynir yörede küflü peynir olarak bilinen tuluk peyniridir, mağaralarda olgunlaştırılan peynirin adı tulum

peyniridir. Ayrıca hazırlıklar yapılırken ortaya çıkan yan ürünler atık olarak görülmemekte mutlaka başka bir şekilde kullanılmaktadır. Örneğin tereyağı yapımında ortaya çıkan süttten peynir, domates salçası yapımındaki posadan tohumluk, erişteden arta kalan hamurlardan çorbalık yapılmaktadır.

Karaman yöresel yemeklerinin içerisinde en bilineni arabaşı çorbasıdır. Arabaşı geceleri özellikle soğuk kış günlerinde yapılmaktadır. Arabaşı tavuk eti ile hazırlanan ve yanında hamur ile servis edilen bir çorba çeşididir. Yörede yabani kaz ve tavşan eti ile yapılan çeşitleri olsa da en makbulü tavuk ile hazırlanandır. Yörede anlatılanlara göre eskiden birkaç aile bir araya gelir ve arabaşı yaparlarmış. O dönemde çorba bir kâse ile ortaya servis yapılmış. Kaşığa önce hamurdan bir parça alınır sonra aynı kaşıkla çorbadan alınarak afiyetle içilirmiş. İşte bu noktada hamurunu çorbanın içinde kaybeden kişi bir sonraki arabaşı gecesini düzenler ve çorbayı yaparmış.

Karaman mutfağında bulgur pilavı, calla, batırık, gılan böreği, guymak, zerde ve palize ise sadece yörede bulunan ve Karaman mutfağına has yemeklerdir. Özel günlerde etli etmek ve yufka üzeri bulgur pilavı yapılmaktadır. Karaman mutfağına ait 200 çeşit yemeğin olduğu tahmin edilmektedir(<https://karaman.ktb.gov.tr/>). Yöre mutfağında yöresel otlara da yer verilmektedir. Töhmeken yemeği olarak adı geçen yemek semizotu ile hazırlanmakta ve yörede çokça tüketilmektedir. Bunun dışında yemlik, dedesakalı, kuzukulağı, gelincik, acı gıcı gibi otlar yörede tüketilen ot çeşitlerindedir.

Karaman önemli bir kırsal turizm potansiyeline de sahiptir. İl bulunduğu coğrafi konum itibarıyla kırsal turizme elverişli durumdadır. Çiftlik turizmi için uygun alanlar, Sarıveliler ve Ermenek ilçelerinde bulunan yaylalar, Taşkale Kasabası'nda bulunan tahıl ambarları, flora-fauna çeşitliliği ile dikkat çeken Karadağ ve Ermenek'te bulunan Zeyve pazarı şehirde yapılan kırsal turizm faaliyetleridir (Arpacı ve Aylan, 2016:231). Gastronomi festivali yönünden de zengin olan Karaman Başyayla Kiraz Festivali ve Süleymanhacı Kavun Festivali'ni düzenlemektedir (Cömert ve Çetin, 2017:1097).

Gümüşhane Mutfağı

3500 yıllık bir geçmişi olduğu bilinen Gümüşhane, çok farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmanın bir getirisi olarak çok kültürlü bir yapıya sahiptir. Şehrin gastronomi kültürü sahip olduğu coğrafi konumun ve geçmişten gelen kültür birikiminin etkisiyle şekillenmiştir. Gümüşhane yöresine özgü yöresel yemekleri bulunmaktadır. Bunlar süt ürünlerinden, et ve sebze yemeklerine ve tatlılara kadar çeşitlenmekte ve son dönemde şehrin gastronomi turizmi için tercih edilmesini sağlamaktadır. Şehrin sekiz adet coğrafi işaretli ürünü bulunmaktadır. Coğrafi işaretli ürünler Gümüşhane Dut Pestili, Kelkit Şeker Fasulyesi, Gümüşhane Şeker Fasulyesi, Gümüşhane Sironu, Kürtün Araköy Ekmeği, Gümüşhane Ekmeği, Gümüşhane Kömesi ve yöresel el sanatlarına örnek verebileceğimiz Kelkit Zilli Kilimi'dir. Şehrin 2020 sonrası için başvuru yaptığı beş adet coğrafi işaret adayı yöresel ürünü vardır. Bu ürünler Gümüşhane Kuşburnusu, Gümüşhane Dölek Güveci, Gümüşhane Deleme Peyniri, Yufka tatlısı ve Kelkit Döneridir.

Gümüşhane'nin kendine özgü yemeklerine; siron, dut pekmezi, Şıran Döneri, Lemis, Köse Kuru Fasulyesi, Tuhala, Pestil-Köme, Kuşburnu Marmelatı, Kelkit Döneri, Ara Köy Ekmeği, Çil Peyniri, Kelkit Kavurması, Kelkit Ekmeği, Evelik Dolması örnek verilebilir. Dölek Köyü Gudusu, Ağaç yağ ve Yoğurt Küleği, Taş Izgara ve Bileki Taş yörede mutfaklarda kullanılan ve somut olmayan kültürel miras olarak görülen araç gereçlerdir (Pir, 2020:17).

Yöre halkının günlük olarak yaptığı yemek ve tatlılar yarmalı lahana, tırmıt turşusu, ısırğan otu yemeği, lahana çorbası, galdırık, patates kavurması, kaygana, lor dolması, mıhlama, siron, lemis, güveç, evelek dolması, burma, kara helva, tel helva, tel kadayıf, un haşılı ve köme, erişte tatlısıdır. Bu yemeklerin korunarak tanıtımlarının yapılması hem gastronomi turizmi açısından hem de gelecek nesillere aktarılması açısından önem arz etmektedir (Ekşioğlu, 2018:53).

Gümüşhane'de 16 adet kale, 33 adet cami ve minare, 104 adet kilise, 51 köprü, 6 adet kümbet ve türbe, 34 adet çeşme, 24 adet tarihi sit alanı ve 6 adet doğal sit alanı olmak üzere toplamda 274 adet tescilli kültür varlığı bulunmaktadır (Zeybek ve Çalık, 2019:36). Sürdürülebilir gastronomi turizminin yanında kültür turizmi açısından da önemli bir şehirdir.

Mankan (2017) yaptığı "Gastronomi Müzeleri" hakkındaki çalışmasında Türkiye'deki gastronomi temalı müzeleri bir tablo halinde paylaşmıştır. Çalışmaya göre Türkiye'de bulunan gastronomi müzeleri "Feyzi Kutman Şarap Müzesi", "Emine Göğüş Mutfak Müzesi",

‘‘Hacıbanlar Evi’’, ‘‘Zavot Peynir Müzesi’’, ‘‘Atatürk Orman Çiftliği Şarap Müzesi’’, ‘‘İstanbul Gastronomi Müzesi’’, ‘‘Oleatrum Müzesi’’ ve ‘‘Adatepe Zeytinyağı Müzesi’’ olmak üzere 8 adettir. Gastronomi müzeleri tarihin, kültürün ve mutfağın bizden sonraki nesillere aktarılması açısından önemli bir araç olarak görülmektedir (Mankan, 2017:647).

Afyonkarahisar Mutfağı

Afyonkarahisar sahip olduğu doğal güzellikleri ve binlerce yıllık tarihi ile turizm potansiyeli yüksek olan bir şehirdir. Bulunduğu bölge geçmişte pek çok kültüre ev sahipliği yapmıştır. Ömer, Gecek, Hüdai, Gazlıgöl, Heybeli kaplıcaları ve kaplıcaların yakınındaki motel ve otelleriyle termal turizm açısından ülkenin önde gelen şehirlerindedir. Ekonomisinin hayvancılık ve tarıma dayalı olması nedeniyle yemek kültüründe bu durum etkili olmaktadır. Yörenin yemekleri genellikle hamur işleri ve et ile et ürünlerinin ağırlıkta olduğu yemeklerden oluşmaktadır. Yörede yetişen ürünlerin yöresel yemeklerde kullanılması zengin bir mutfak kültürünü oluşturmaktadır (Aydın, 2015:18).

Yöresel yemeklere Afyon kebabı, kurutulmuş biber dolması, kaymaklı baklava, bamya çorbası, haşhaşlı nokul, sucuk ve kaymaklı ekmek kadayıfı örnek verilebilir. Ayrıca Afyonkarahisar’a gelen turistlerin en çok sucuk, lokum, patatesli ekmek, kaymak, tereyağı ve haşhaş gibi yöresel ürünleri satın aldıkları gözlemlenmiştir. Şehirde 2018 yılında yöresel yemeklerin tanıtılması amacıyla ‘‘1. Uluslararası Turizm ve

Lezzet Fuarı (Gastro Afyon)’’ düzenlenmiştir (Zengin ve Gürkan, 2019:235).

Mutlu ve Sandıkçı’nın (2022) yaptığı Afyonkarahisar’ın Gastronomi Envanteri Oluşturulması çalışmasında Afyonkarahisar’ın mutfak kültürünün oluşmasında coğrafi yapıdan etnik kökene kadar pek çok etkenin olduğu ortaya çıkarılmıştır. Bu araştırmaya göre şehirde Çerkez, Yörük, Muhacir, Türkmen gibi sosyokültürel farklılığa sahip halkın yaşaması ve kendilerine özgü mutfak kültürlerini devam ettirmesi Afyonkarahisar’ın mutfak kültürünün değişkenlik göstermesine katkı sağlamaktadır. Geçiş dönemlerinde ana yemekte genelde kırmızı et tercih edilmekte, et yemeğinin yanında pilav, sarma, çorba ve tatlı ikram edilmektedir. Bu yemeklerin hazırlanması meşakkatli ve zahmetli olduğu için toplulukla hazırlanmaktadır. Şehir Ege bölgesinde yer almakta fakat yemek kültürü açısından İç Anadolu bölgesine benzemektedir (Mutlu ve Sandıkçı, 2022: 1185).

Afyonkarahisar’ın Afyon Ağzıaçığı, Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı, Afyon Kaymağı, Afyon Bükmesi, Afyon Lokumu, Afyon Kebabı, Afyon Sucuğu, Afyon Patlıcan Böreği, Afyon Manda Yoğurdu, Afyon Pastıması, Afyon Göce Köftesi, Afyon Velense Hamur Aşı, Afyon Patatesli Ekmeği, Afyon Hurma Baklavası, Afyon İlibada Sarması, Afyon Övmesi, Afyon Mercimekli Pilavı, Afyonkarahisar Çullama Köfte,Emirdağ Koyun Yoğurdu, Emirdağ Dolgulu Köftesi, Emirdağ Yumurtalı Pidesi, Emirdağ Güveci, Sandıklı Kapama Yemeği,Sandıklı Saç Eti, Sandıklı Haşhaş Ezmesi, Sandıklı Kürek Helvası, Dinar Taptama Köfte, Sultandağı Kirazı, Sultandağı Gıllı Kirazı, Çay İlçesi

Vişnesi, Şuhut Keşkeği ve Şuhut Patatesi olmak üzere pek çok coğrafi işaretli yöresel yiyeceği bulunmaktadır (<https://ci.turkpatent.gov.tr>). Afyonkarahisar 31 Ekim 2019 tarihinde UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na girmiş ve Gastronomi Şehri ünvanını almıştır (<https://gastroafyon.org>).

Avrupa'nın gastronomi tur güzergâhlarına bakıldığında ise en çok ziyaret edilen bölgeler İtalya, Fransa, İspanya, İrlanda ve Portekiz olarak görülmektedir. Turlara katılanlar genellikle;

- Yörelerdeki peynir yapan üreticileri gezerek peynir yapımına eşlik etmekte ve tadım yapmakta,
- Kırsal alanlarda yetişen yer mantarlarını aramakta,
- Yerel ürün pazarlarını gezmekte,
- Zeytinyağı üreticilerini ziyaret ederek zeytinyağı tadımı yapmakta,
- Üzüm bağlarını ziyaret ederek bağ bozumu etkinliklerine katılmakta,
- Yörelerdeki yiyecek/içecek festivallerine katılmakta,
- Şarap yetiştiricilerini gezerek mahzenleri görmekte ve şarap tadımı yapmakta,
- Smokehouse gezilerine katılmakta,
- Yörenin bilinen şefleri ile tanışarak şeflerin özel tariflerini uygulamaktadır (Kivela ve Crotts, 2005 akt. Kesici, 2012: 35).

İspanya, Tayvan ve Meksika'nın bazı yörelerinde bölge halkı evlerine pansiyon benzeri yapılar ekleyerek yöreye gelenlere konaklama imkânı

yanında yöresel yemeklerin hazırlanış eğitimlerini vermektedir. Evde yöresel mutfak dersleri olarak adlandırılan bu uygulama ile mutfağa ilgisi olanlar tarafından talep edilmektedir (Kesici, 2012:36). Gastronomi turizmi çikolata turizmi, bira turizmi, peynir turizmi ve şarap turizmi şeklinde çeşitlendirilerek alt başlıklara ayrılabilir. Fransa, İspanya, Fransa, Almanya ve Avustralya dünyanın şarap turizmini başarılı bir şekilde gerçekleştirmekte olan ülkelerindendir. Hollanda, İsviçre, Fransa ve İtalya ise dünya genelinde peynir turizmi konusunda ün yapmış ülkelerdir (Güzel Şahin ve Ünver, 2015:65)

Dünyadan sürdürülebilir gastronomi uygulamalarına aşağıdaki ülkeleri örnek vererek inceleyebiliriz.

İtalyan Mutfağı

İtalyan mutfağının Roma İmparatorluğu'nun mirasçısı olduğu düşünülmektedir. Yemekler temelde hamur işlerinden oluşmaktadır. Avrupa mutfaklarında kullanımı yaygın olmayan zeytinyağı İtalyan mutfağında kullanılmaktadır. Hamur yemeklerinin Doğu Akdeniz ve Çin ülkelerinden geldiği bilinmekle birlikte 17. yy da İtalyan mutfağı kendi kimliğini kazanmıştır. O tarihten itibaren pasta (hamur yemekleri) İtalyan mutfağının merkezinde yer almaktadır. Yemeklerinde genelde fesleğen, sarımsak, tarhun, zeytinyağı lezzet veren sos olarak kullanılmaktadır (Közleme, 2012:69).

İtalya'nın Bra şehrinde 1949 yılında doğan Carlo Petrini; kültürün ve geleneksel yemeklerin korunması adına uzun bir süre çabaladıktan sonra 1986 yılında McDonalds'ın Roma di Spagna'da restoran

açmasına karşılık bir eylem düzenledi. Yeme eyleminin bir zevk ve tadının çıkarılması gereken bir eylem olduğu düşüncesinden dolayı ‘‘hızlı yemek’’ anlayışına karşı çıkmıştır. Slow Food hareketi Carlo Petrini’nin eylemi sonrası İtalya’da ortaya çıkmıştır (Demir, 2021: 30).

İtalyan mutfağında yemeklerde kullanılan malzemenin kaliteli olması çok önemlidir. Farklı ürünleri veya farklı teknikleri karıştırarak kullanmaktansa kaliteli malzeme kullanımı tercih edilmektedir. Kaliteli ve sade yemekler tüketilmektedir. Bunun yanında İtalyan mutfağı zengin bir şarap ve peynir kültürüne sahiptir. Makarna, deniz ürünleri ve pizza ülkenin önde gelen lezzetlerindedir. İtalya’da UNESCO Dünya mirası listesinde yer alan 51 dünya mirasına sahiptir. Tarihsel miras olarak ise en iyi 5 ülke arasında yer almaktadır. İtalya’nın turizm çekicilikleri arasında; Bologna, Venedik, Sorrento, Roma, Floransa, Como Gölü, Milano, Pisa yer almaktadır (www.turizmdosyasi.com).

Çin Mutfağı

Çin mutfağı geçmişte ve günümüzde dünyanın en gösterişli mutfakları arasında yer almaktadır. Çin mutfağından başka herhangi bir mutfak bu üne sahip olmamış ve Çin mutfağı kadar yayılmamıştır. Çin mutfak kültüründe tüm besinlerin yaşama yakın olma ve tazelik unsurlarına çok önem verilmektedir. Çin lokantalarında canlı hayvan seçeneklerinin sunulması yaşama yakın olma unsurunun bir sonucudur. Çin mutfağının farklı bir yönü ise diğer mutfak kültürlerinden çok fazla etkilenmemesidir. Komşularından bile etkilenmemiş örneğin Hindistan’ın baharatları Çin’e girememiştir. Amerika’nın keşfi sonrası

Çin'e gelen besinler mutfağında daha az yer edinmiştir. 19. yy başlarında nüfusun 400 milyonu aşmasıyla birlikte patates, mısır ve domates mutfağa girse bile diğer mutfaklarda olduğu gibi değişiklikler yapamamış ve Çin diyetetik modeli içerisinde bütünleşmiştir (Közleme, 2012:50).

Çin mutfak kültüründe önemli bölgelere bakıldığında zaman Pekin, Hunan, Kanton ve Siçuan mutfakları dikkat çekmektedir. Pekin mutfak kültüründe pirinç, noodle, kuzu ve sığır eti önemli bir yere sahiptir. Mutfağın önemli yemekleri çeşitli dolgularla yapılan hamur işleri ve Pekin ördeğidir. Ayrıca pirinç şarabı ve baharat çeşitleri çokça kullanılmaktadır. Kanton mutfak kültüründe balık, deniz ürünleri, domuz ve sığır eti kullanılmakta ve yemeklerin pişirilmesinde buharda pişirme tekniği kullanılmaktadır. Yağın çok fazla kullanılmadığı mutfakta soya sosunun ise çokça kullanıldığı görülmektedir. Siçuan mutfak kültüründe esas tat olarak acı kullanılmaktadır. Şili ve farklı kırmızıbiberler ve Siçuan acı biberi yemeklerde kullanılmaktadır. Bu mutfakta sığır eti yaygın bir şekilde kullanılmaktadır. Tütsüleme ve marine etme yöntemlerinin kullanıldığı mutfaktawok tava ile hızlı kızartma (stir-fry) yöntemide kullanılmaktadır (<https://www.gastrofests.com>). Aşağıda ‘‘Çin'in sekiz ünlü mutfağı’’ ayrıntılı şekilde açıklanmaktadır:

Sichuan (Chuan) mutfağı; kendine özgü yemeklerin çeşitleri ile ün salmaktadır. Önde gelen yiyecekleri balık yemekleri, baharatlı yemekleri ve özel yemekleri olarak bilinmektedir. Bu yemeklerin

hazırlanmasında kızartma ve yağsız kızartma teknikleri kullanılmaktadır.

Jiangsu (Su) mutfağı; Su mutfak kültüründe kabuklu deniz hayvanları ve balık ana madde olarak kullanılarak hazırlanan yemek çeşitleri yer almaktadır. Pişirme tekniği olarak kızartma, kavurma ve kaynatma kullanılmaktadır. Yemeklerin lezzeti taze, hafif ve mükemmel olarak tarif edilmektedir.

Shandong (Lu) mutfağı; bu mutfakta yemeklerin hazırlanmasında saf baharatlar kullanılmaktadır. Deniz ürünlerinde uzman olan Lu mutfağının hassasiyet, tazelik, canlılık ve aroma özelliklerine vurgu yaptığı bilinmektedir.

Fujian (Min) mutfağı; ince dilimleme tekniklerinin kullanılması ile ünlenen bir mutfak çeşididir. Malzemelerin orijinal aromalarının arttırılması amacıyla dilimleniş biçimleri kullanılmaktadır. Mutfakta kullanılan ürünler arasında çeşitli baharatlar ve deniz ürünleri yer almaktadır.

Zhejiang (Zhe) mutfağı; bu mutfağın ünlenmesinde yemeklerinin tazelik, incelik, kesinlik, yumuşaklık, hassasiyet, pürüzsüzlük ve baharat olarak pirinç şarabının kullanılması etkili olmuştur. Zhe mutfağından 30'dan fazla pişirme tekniği bulunmaktadır. Ateşte pişirme, haşlama ve güveç pişirme teknikleri kullanılan bazı tekniklere örnek olarak verilebilmektedir.

Anhui (Hui) mutfağı; yemeklerdeki özgün lezzetler, zarafet, aroma, hassasiyet ve ferahlık unsurları mutfağı diğer mutfaklardan ayırt etmektedir. Kavurma, buğulama ve kaynatma kullanılan temel pişirme tekniklerindedir.

Hunan (Xiang) mutfağı; yemeklerin hazırlanmasında malzemeler karıştırılarak elde edilen lezzetler ve farklı gıdalardan uygun bileşimlerin elde edilmesine önem verilmekte ve mutfağın bu yönü vurgulanmaktadır. Yemekler genelde baharatlı ve ekşi lezzettedir. Kaynatma tekniği en çok kullanılan yöntem olarak bilinmektedir.

Guangdong (Yue) mutfağı; yemeklerin hazırlanmasında bir çok malzeme kullanılmaktadır. Berraklık, tazelik, canlılık ve duyarlılık özellikleri mutfağı diğer mutfaklardan ayırt etmektedir (Çin'in Turizm Bakanlığı, 2017b akt, Çakmak, 2017: 86)

Çin'in önemli turistik yerleri arasında çay bahçeleri, Tiananmen Meydanı, çatıları kırmızı renkte olan tapınakları, Cennet Tapınağı, Çin Seddi, yazlık sarayı, Jade Budanın Tapınağı, Yer Altı Heykel Ordusu Müzesi, İmparator QinShisuang'ın Mezarı yer almaktadır. Ülkenin kendine has doğası, çeşitli ve farklı örf ve adetleri, kültürel zenginlikleri ve mutfağı diğer ülkeler arasında dikkat çekmektedir. Çin 2012 yılında en fazla turist ağırlayan ülkeler arasından 57 milyonu geçen turist sayısı ve en çok turizm gelirinin elde edilmesi ile dünya sıralamasında 4. sırada yer almaktadır (Işık ve Serçeoğlu, 2015:91).

Azerbaycan Mutfağı

En çok gelirin elde edildiği sektörün petrol sektörü olmasıyla birlikte özellikle Azerbaycan Cumhurbaşkanı İlham Aliyev'in 2011 yılını "Turizm Yılı" olarak ilan etmesi sonrasında turizm ve gastronomi turizminde gelişmeler gözlenmiştir. Sonraki süreçte turizm potansiyelindeki artış ile birlikte turizmde dünyanın önemli ve gelişmekte olan ülkeleri arasında yerini almıştır. Azerbaycan gastronomisinin mevcut olumlu yönlerine bakıldığı zaman; ulusal mutfanın sosyal medyada yeterince yer aldığı, gastronomi alanındaki etkisinin çok olduğu, yabancı ülke mutfaklarının yeterince temsil edilebildiği, ziyaretçilerin fast-food ürünler yerine ulusal mutfacı tercih ettiği, Michelin yıldızı alabilecek düzeyde işletmelerin bulunduğu sonucuna varılmaktadır. Şarap rotasına sahip olan Azerbaycan'da bunun yanında elma, nar, reçel ve karpuz gibi rotalarında oluşturulabileceği düşünülmektedir. Lenkeran ve Şeki zengin mutfak kültürü olan, önemli gastronomi potansiyeline sahip bölgelerdir. Yöresel yemeklerine şah pilavı, kebab, dolma, qutap, levengi ve dovğa örnek olarak verilebilen ülkenin 2028 yılına kadar yapılan planlamalar ile gastronomi turizminde ilk akla gelen ülke olması hedeflenmektedir (Mehdiyev, 2021:119).

KAYNAKÇA

- Aklanoğlu, F. (2010). Geleneksel Yerleşmelerde Kültür Turizmi: Beypazarı Örneği. *Kastamonu University Journal of Forestry Faculty*, 10(2).
- Albayrak, A. (2013), Farklı Milletlerden Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Saptanması Üzerine Bir Çalışma,
- Alıcı, K., & Badem, A. (2021). Samsun İline Ait Bir Yemek: Kaz Tiridi.
- Arpaci, Ö., & Aylan, S. (2016). Ön Lisans Öğrencilerinin Kırsal Turizm Algıları Üzerine Bir Araştırma: Karaman İli Örneği, *Kafkas Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 7(13).
- Aslan, E. (2014). Ahi örgütlerinden Urfa sıra gecesine uzanan bir kültür geleneği. *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1(1).
- Aydin, E. (2015). Gastronomi Turizminin Şehir Markalaşmasına Etkisi: Afyonkarahisar İli Örneği (Master's thesis, Sosyal Bilimler Enstitüsü).
- Babat, D., Gökçe, F., & Varışlı, A. (2017, November). Hatay Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliğinde, Yöresel Yiyecek Üreticilerinin Rolü. In 1st International Sustainable Tourism Congress.
- Ballı, E. (2013). Gastronomi Turizmi ve Adana Mutfak Kültürü. 2. Doğu Akdeniz Sempozyumu.
- Balıkesir Belediyesi Etkinlik, <https://etkinlik.balikesir.bel.tr/turizm.php?page=210>, Erişim Tarihi 20.08. 2022.
- Baran, Z.,& Batman, O. (2022). Destinasyon Pazarlamasında Mutfak Kültürünün Rolü: Sakarya Örneği (The Role of Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 10(1).
- Bucak, T.,& ARACI, Ü. E. (2013). Türkiye’de Gastronomi Turizmi Üzerine Genel Bir Değerlendirme. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16(30).
- Çoşan, D.,& Seçim, Y. (2019). Bartın Mutfak Kültürü İçerisinde Tatlıların Yeri ve Önemi Üzerine Nitel Bir Çalışma. *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, 14(27).
- Cömert, M. (2014). Turizm pazarlamasında yöresel mutfakların önemi ve Hatay mutfacı örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(1).

- Cömert, M., & Çetin, K. (2017). Gastronomi Temalı Yerel Festivaller Üzerine Bir Değerlendirme. *Journal of International Social Research*, 1097.
- Çakmak, M. (2017). Uluslararası Mutfakların Ana Yemeklerinin İçeriği Üzerine Karşılaştırmalı Bir Araştırma (Master's thesis, Sosyal Bilimler Enstitüsü).
- Çetinkaya, N., & Yıldız, S. (2018). Erzurum'un Yenilebilir Otları ve Yemeklerde Kullanım Şekillerine Yönelik Bir Araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1).
- Demir, B. (2021). Sürdürülebilir Turizm Hareketi Olarak Slow Food: Germiyan Örneği. *GSI Journals Serie A: Advancements in Tourism Recreation and Sports Sciences*, 4(2).
- Durlu-Özkaya, F., & Can, A. (2012). Gastronomi Turizminin Destinasyon Pazarlamasına Etkisi. *Türktarım Dergisi*, 206.
- Elif, Kurt., & Badem, A. (2021). Trabzon'un Yöresel Bir Lezzeti: Simira. *Abant Sosyal Bilimler Dergisi*, 21(3).
- Ekşioğlu, A. G. (2018). Kürtün İlçesinin Ekoturizm Potansiyeli, Gümüşhane (Master's thesis, Gümüşhane Üniversitesi).
- Erzurum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, <https://erzurum.ktb.gov.tr/TR-230959/cografi-isaretli-urunler.html>, Erişim Tarihi 14.08.2022.
- Garda, B., & Temizel, M. (2016). Sürdürülebilir Turizm Çeşitleri. *Selçuk Üniversitesi Sosyal ve Teknik Araştırmalar Dergisi*, (12).
- Gastrofest, <https://www.gastrofests.com/cin-mutfaginda-pistik/>, Erişim tarihi 30.08.2022.
- Gastronomi şehri Afyonkarahisar, (<https://gastroafyon.org>), erişim tarihi 30.08.2022
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları.
- Hatay Gastronomi, <https://hataygastronomi.com/medeniyetler-sofrasi>, Erişim tarihi, 30.08.2022.
- Irmak, Y. (2019). Bingöl Mutfak Kültürü ve Gastronomi Turizmi. *Bingöl Araştırmaları Dergisi*, 6(1).
- Işık, C., & Serçoğlu, N. (2015). İnovasyonel Turizm: Çin Örneği. *Bingöl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*.

- Kaçar, M. (2021). Adıyaman Kültüründe Harfane Geleneği (Master's thesis, Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi/Sosyal Bilimler Enstitüsü).
- Kaşlı, M., Cankül, D., Köz, E. N., & Ekici, A. (2015). Gastronomik Miras ve Sürdürülebilirlik: Eskişehir Örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1(2).
- Karaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, <https://karaman.ktb.gov.tr/> Erişim Tarihi 13.08.2022.
- Kesici, M. (2012). Kırsal Turizme Olan Talepte Yöresel Yiyecek ve İçecek Kültürünün Rolü. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 2012(2).
- Közleme, O. (2012). Türk Mutfak Kültürü ve Din. Marmara Üniversitesi.
- Kurgun, H., & Özşeker, D. B. (2016). *Gastronomi ve Turizm*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Mandal, Merve. (2018). Türkiye’de Sürdürülebilir Gastronomi Turizminin Gelişmesinde Mutfak Şeflerinin Rolü, T.C. Atılım Üniversitesi, Yüksek Lisans Tezi.
- Manisa Valiliği, <http://www.manisa.gov.tr/sifa-sehri-manisa-uluslararası-mesirmacunu-festivali>, Erişim Tarihi 20.08.2022.
- Mehdiyev, A. (2021). Azerbaycan'da Gastronomi Turizmi Arz Potansiyeline Yönelik Bir Değerlendirme: Bakü Üzerine Bir Alan Araştırması (Master's thesis, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi).
- Metem, F., Candeğer, Ü., & Koca, T. (2017). Somut Olmayan Kültürel Miras: Ferfene (Ankara Örneği) *Milli Folklor*, 29.
- Mutlu, H., & Sandıkçı, M. (2022). Gastronomi Envanteri Oluşturulması: Gastronomi Şehri Afyonkarahisar Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(2).
- Oğan, Y. Kırşehir Yöre Mutfağına Özgü Bir Lezzet: Besmeç. *Genişletilmiş Özet Bildiri Kitabı*, 12-14 Kasım 2021, 32.
- Örgün, E., Solunoğlu, S., & Solunoğlu, A. (2020). Yerel Mutfak Kültürünün Sürdürülebilir Turizm Açısından Değerlendirilmesi: Nevşehir Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2020, (Special Issue 4).

- Pir, B. (2020). Gümüşhane İli Kelkit Havzası İlçelerinin Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi, Master's thesis, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Safa, Kaya, & Seçim, Y. Yöresel Bir Lezzet : Konya Yağ Somunu. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 6(1), 2022, ss 172-173
- Serçeoğlu, N. (2014). Yöre Halkının Mutfak Kültürünü Tanıma Durumunun Tespit Edilmesi: Erzurum ili. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4).
- Şahin, G. G., & Ünver, G. (2015). Destinasyon pazarlama aracı olarak “gastronomi turizmi”: İstanbul’un gastronomi turizmi potansiyeli üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2).
- Şahin, K. (2012). Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri, Hatay Valiliği Yayınları, No: 16, Budak, S. (2008). Antakya Mutfağı, 1.Basım, Ankara: ATSO.
- Bayraktar, Gülnur. (2021). Şalpazarı İlçesinin Özel İlgi Turizm Potansiyelinin Belirlenmesi Yönelik Bir Alan Araştırması, Yüksek Lisans Tezi, Eskişehir.
- Şimşek, A. (2020). Coğrafi İşaretli Yöresel Ürünlerin İncelenmesi: Sivas Mutfağı Örneği. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(3).
- Tanç, Alparslan. (2020). Erzurum İlinin Ekoturizm Potansiyelinin Belirlenmesi: Kuzey İlçeleri Üzerine Bir Araştırma, Yüksek Lisans Tezi.
- Toksöz, D., & Aras, S. Turistlerin Seyahat Motivasyonlarında Yöresel Mutfağın Rolü (The Role of Local Cuisine. 2016.
- Top, M. (2011). Hakkâri. TC Hakkari Valiliği.
- Turizm Dosyası, <http://www.turizmdosyasi.com/iste-italya-h17664.html>, Erişim Tarihi 25.08.2022
- Türkiye Kültür Portalı, <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/mus/neyenir/corti>, Erişim Tarihi 13.08.2022.
- Türk Patent ve Marka Kurumu, <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografis-isaretler/liste?il=03&tur=&urunGrubu=&adi=>, Erişim Tarihi 30.08.2022.
- Zengin, B., & Gürkan, A. S. (2019). Afyonkarahisar Mutfağının Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi, 2(2).
- Zeybek, H. İ., & Çalık, İ. Gümüşhane’de Sürdürülebilir Turizm. Gümüşhane üniversitesi yayınları 2019, 36-37

BÖLÜM 8

TURİZME YEŞİL IŞIK: ELEKTRİKLİ ULAŞIM

Işık TUNÇEL¹

¹ Akdeniz Üniversitesi Serik GSS MYO Halkla İlişkiler ve Pazarlama Bölümü
Öğretim Görevlisi /Antalya/ Türkiye/ isiktuncel@akdeniz.edu.tr Orcid: 0000-0002-
4467-6622

Giriş

Turizm insanların mevcut yaşantılarından çıkıp konfor alanlarını kısa süreliğine de olsa terk ettikleri bir yolculuk şeklidir. Bu yolculuk yeni ve farklı deneyimlerin de yaşanacağı bir paylaşım ağını oluşturur. Seyahatin gerçekleşmesini sağlayan ulaşım, turizmin en önemli parçalarından biridir. Ulaştırma sektöründe yaşanan yenilikler doğrudan turizm sektörünü de etkilemektedir. Turizm temasının sürdürülebilirliğinde yerelden ulusala ve uluslararası tanınırlığın gelişmesinde lokasyonlar kadar ulaşım ağının yeterliliği de büyük rol taşır. Hatta ve hatta yeni turistik rotaların keşfedilmesi bu alanda farklı koridorların oluşmasında da ulaşım sistemi büyük bir etkidir.

Dünya’da geçmiş zamanlarda ulaşım ağlarının temeli savaşlar ve askeri politikalarla planlanmış olsa da şimdi ve yakın gelecekte çevreci ve ekolojik turizm odaklı bir strateji ile temellenmesi elzemdir. Son 10 yılda gündemden düşmeyen ve bundan sonraki gelecekte tüm toplumları yakından ilgilendirecek enerji krizleri, sosyoekonomik yaşamla birlikte turizm alışkanlıklarının da yeniden inşasına neden olacaktır. Bu değişimi erken gören değişime yakın duran ve bir parçası olan turizm paydaşları sektörde sürdürülebilirliğin bir nevi domino taşı olarak anılacaktır.

Sosyokültürel yaşama büyük katkısı olan turizm endüstrisi; günümüz ekonomisinin başat kaynakları arasındadır. Toplumların yaşam standartlarının değişmesi ya da korunması, gelir düzeylerinin artmasına ve hayata bakış açılarının zenginleşmesine rol model olabilen bir endüstri şeklidir. Ülkelerin en önemli gelir kaynağı olması turizmin

sürdürülebilir bir nitelik kazanmasını zorunlu kılar. Bir yerin turizm bölgesi niteliği kazanması için çok sayıda niteliğe sahip olmasının yanında turistin o bölgeye erişebilir olması da öncelikli nedenler arasındadır. Doğal kaynaklar, kültürel yapı ya da sunulan hizmetler ulaşım kolaylığı ile turizmin gelişmesini sağlar. Ulaşım kolaylıkları alt yapı çalışmaları ve bölgedeki hizmetlerin iyileştirilmesiyle doğru orantılı ilerlediğinde söz konusu alan turizm bölgesi statüsünü layıkıyla taşımaya başlamış demektir.

Çalışmada turizm endüstrisinin dünya genelinde tercih ettiği yeni ulaşım sistemi olan elektrikli ulaşımın turizmin sürdürülebilirliğine katkıları tartışılmıştır. Bu bağlamda Türkiye ekseninde mevcut turizm anlayışının elektrikli ulaşım olgusuna ilişkin olarak yazının betimsel çerçevesi içindeki yeri ve bu ulaşım türünün turizme nasıl yeni bir soluk katacağı ve sürdürülebilirliğe etkileri alt yapı ve tüketici davranışları çerçevesinde yorumlanmıştır. Çalışma sonucunda özellikle Antalya'nın Türkiye'nin yeşil dönüşümlü akıllı turizm pilot destinasyonu olarak tanınması için önerilerde bulunulmuştur.

Sürdürülebilir Turizm ve Ekoturizm

Toplumlarda yaşam boyunca birçok değer değişmesi olağan bir sonuçtur. Değişmeyen tek şeyin değişimin kendisi olduğunu yüz yıllar önce hatırlatan Antik Yunan Filozofu Herakleitos, (Cevizci, 2006) bu vazgeçilmez sürecin bireyler ve toplumlar için farklılık göstereceğine de işaret etmiştir. Toplumların değişime olan refleksleri ve yaklaşımları sürdürülebilirlik kavramını hangi konularda ve hangi koşullarda kabul ettiklerine de ışık tutmuştur. Ve tabii sürdürülebilir olanların korunması

ve sürekliliğinin sağlanması da bir refleks olarak farklılığını ortaya koymuştur. Sürdürülebilirlik; o yıllardan bu yıllara kendine yeni konumlar bulmuş ve son yıllarda hemen hemen tüm konularda kendine bir konum yaratmıştır. Birçok alanda örneklerle karşımıza çıksa da doğuş yeri tarımsal faaliyetler olan sürdürülebilirlik; ekoloji başta olmak üzere toplumsal ve ekonomik hatta ve hatta politik süreçler geçirerek şimdiki zamanda etki alanını genişletmiştir. Kavramın konuşulmadığı coğrafya ve yaş aralığı neredeyse kalmamıştır.

Turizm, toplumsal sorumlulukların doğuşunda çoğu zaman mihenk taşı olmuştur. Dünya üzerinde önemli bir ekolojik etki yaratan turizm endüstrisi de sürdürülebilirlik kavramından etkilenmiş, kendi familyasında büyük bir yer açmıştır. Sürdürülebilirliğin ilk aşaması olan çevre ve doğaya karşı hassasiyet turizm endüstrisinde tüm paydaşlarca amaç ve öncelik haline gelmiştir.

Turizm olgusu açısından bakıldığında sürdürülebilirlik elbette turizm bölgesi ilan edilen ya da turizm aktivitesinin gerçekleşeceği alanlarda doğal kaynakların, tarihi ve kültürel yapıların korunması ile ekolojik yaşamı destekleyen deneyimlerin uygulanması olarak sıralanabilir. Uygulama işin içine girince kavram da yeni ismiyle sürdürülebilir turizm adıyla anılmaya başlamıştır. Turizm bölgelerinin ihtiyaçlarını belirleyen sürdürülebilir turizm, zamanla o ihtiyaçları gelecekteki fırsatları koruyarak cevaplama anlayışını geliştirmiştir (Avcıkurt, 1997). Turizmin sürdürülebilir nitelikte olmasını Dünya Turizm Örgütü (UNWTO) ziyaretçilerin, endüstrinin, çevrenin ve ev sahibi topluluğun ihtiyaçlarını karşılayan, mevcut ve gelecekteki ekonomik, sosyal ve

çevresel etkilerini dikkate alma eylemi olarak tanımlamaktadır (UNWTO, 2022). Sanayi Devrimi sonrası büyüyen ağır sanayinin akabinde günlük yaşamın adeta bir parçası olan kitlesel turizm faaliyetleri; doğal yaşam ve çevre üzerinde yok edici bir tahribata neden olmuştur. Doğal kaynakların bilinçsiz ve aşırı kullanımı ile artan nüfus oranları da çevrenin ivedilikle korunması zorunluluğunu getirmiştir. Bu farkındalıkla ortaya çıkan sürdürülebilirlik, var olan gereksinimlerin gelecek nesillerin yaşam standardını düşürmeden karşılanması yönünde rotasını çizmiştir. Sürdürülebilir turizm toplum ve ekosistemin planlarını bozmadan kaynakların aşırı tüketilmesini engellemeyi hedefleyen kesintisiz bir eylem becerisi olarak yeni kimliğini kazanmıştır (Karaman, 1996).

Sürdürülebilir turizm faaliyeti gerçekleşirken ekonomik yararın hem ekolojik amaçlara hem de toplumsal amaçlara hizmet etmesi esastır. Bu iki amaç turizmin sürdürülebilir bir nitelik kazanmasıyla sağlanmaktadır. Ekolojik amaçların gerçekleştirilmesi ancak ve ancak doğal kaynak ve çevresel yönetim araçlarıyla olanaklıdır. İzlenecek yolda, iktisadi politikada fayda ve maliyet hesaplaması yapılırken çevrenin sağladığı sıfır maliyetli hizmetlerin ekonomik değeri de dikkate alınmalıdır (Pearce ve ark. 1993).

Sürdürülebilir turizme olan ilginin giderek artmasıyla birlikte, turizm sektörünün çevresel performansı da çeşitli uygulamalarla artmıştır. Dünya genelinde yüzden fazla sertifikasyon ile turizm sertifikasyon uygulamaları gerçekleştirilmektedir. Bu uygulamaların başında ve belki de en önemlisi “ekolojik” etiketidir. Uluslararası Doğa Koruma

Birliği (IUCN), ekoturizmi; yerel halka sosyoekonomik fayda sağlayan, başta doğayı olmak üzere kültürel kaynakları korumayı destekleyen, eğlenmeyi bilen ve doğal alanlara karşı sorumluluk bilinci olan seyahatler bütünü ve ziyaret olarak tanımlamaktadır (Kurdoğlu, 2001). Sosyal sorumluluk duygusu temelini taşıyan ekoturizm kavramı, güçlü bir doğa bağlantısını da içinde taşımaktadır. Ekoturizmde sahip olunan doğal ve kültürel değerlerin korunması, geliştirilmesi, yerli halkın katılımını ve kalkınmasını sağlamak temel ilkedir. Kavram aynı zamanda halkın refahını gözetirken doğal ve kültürel değerlerin korunarak turizme açılmasını hedefleyen bir turizm faaliyetidir. Yani en yalın haliyle ekoturizmin sürdürülebilirliği hayatidir (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 1999).

21. yüzyılda artık dünya turizminin merkezi sayabileceğimiz çok sayıda ülkede turizmin gelişmesi sürdürülebilir turizmin gelişmesiyle aynı anlama gelmeye başlamıştır. Turizm endüstrisinde artan rekabet ortamında sürdürülebilirlik stratejilerini iyi belirlemiş destinasyonlar daha başarılı olmaktadır. Bununla birlikte gelişen teknoloji turizm sektöründe de süreci hızlandırmış ve akıllı turizm kavramı paralel bir şekilde ortaya çıkmıştır. Akıllı turizm, kaynakların verimli yönetilmesi için teknolojik yenilikler ve inovatif çözümlerle yeni bir kimlik kazanmak olarak tanımlanabilir. Bu yeniliklerin ilk kullanım araçları elbette ki akıllı telefonlar ve mobil teknolojiler olmuştur. Turistlerin seyahat deneyimini arttıran bu yeni seyahat arkadaşları ile seyahat edenler de dijital turist olarak isimlendirilmektedir. Akıllı turizme en yoğun talep Z kuşağından gelmektedir. Yeni nesil yine kendiyile birlikte

büyüyen, gelişen teknolojilere hızla uyum sağlamıştır. Z kuşağı bu hamlesiyle turist 5.0 olarak isimlendirilen süper akıllı turist kavramını sektöre kazandırmıştır. Süreç yeni turist profilinin daha kişisel öncelikleriyle oluşmuştur. Bu da turizmin kimlik değişimine sürdürülebilir turizmin de temelden beslenmesine katkı sunmuştur (Bahar ve ark 2019).

Sürdürülebilir turizm için akıllı turizm felsefesine ihtiyaç olduğu sektör paydaşları tarafından artık fark edilmiştir. Özellikle enerji alanında neredeyse sektörün tamamı yenilenemeyen ya da başka bir deyişle fosil yakıtların birincil kullanıcısı konumundayken turizmin enerji tüketimi noktasında ciddi bir dönüşüme, çevreye olan hassasiyetini çözüm odaklı projelere bırakması kaçınılmaz olmuştur. Mobil turizm geliştikçe e-mobilite yani elektrikli ulaşım da turizmin olmazsa olmazı konuma yaklaşmıştır.

Turizmin Ulaşımı Ya da Ulaşımın Turizmi

Dünya Turizm Örgütü (UNWTO), 2017 yılında sürdürülebilir turizm kavramını akıllı destinasyonlar olarak ele alarak ve turizm gelişiminin geleceğini oluşturduğunu belirtilmiştir. 2019 yılında, turizmin sürdürülebilirlik temelini; üç nitelikte özetlemiştir, hizmet zincirinin her seviyesinde temiz, yeşil, etik ve kaliteli olmak şeklinde kayıtlara almıştır. Bu değerlendirmeleri takiben, akıllı destinasyonlar, tüm paydaşların dâhil olduğu coğrafi referanslı veri, büyük veri ve nesnelerin interneti gibi veri bağlantılı kaynakların kullanılarak akıllı,

sürdürülebilir ve rekabetçi turizm destinasyonları oluşturmak amaçlanmıştır (Atay ve ark.,2018).

Turizm bölgesi ile teknolojinin bütünleştiği bir süreci tanımlayan akıllı turizm, sadece ziyaretçilerin değil kentte yaşayan halkın da yaşam kalitesini yükseltmek ve enerji kullanımını azaltmayı amaçlamaktadır. Şehrin sosyal bileşenleri ile sinerji yaratarak özellikle ulaşım ağının iyileştirilmesi için trafik izleme gibi şehir hizmetlerinde verimliliği sağlamalıdır (Vicini ve ark., 2012).

Yeşil enerji dönüşümünün son yıllardaki en popüler alanı olan elektrikli ulaşım ağının turizme etkileri özellikle turist davranışlarıyla paralel ilerlemektedir.

Dolayısıyla sürdürülebilirliğe odaklanan akıllı turizm destinasyonları başarıyı elde edecek ancak yalnızca sürdürülebilir uygulamalara yer vermesi elbette ki yeterli olmayacaktır. Bu uygulamaları destekleyici düşüncelerin başında hem faaliyetlerin hem de ziyaretçilerin turizm algısını yenileyecek ve karbon ayak izlerini azaltacak çevre dostu yaklaşımlara ihtiyaç vardır (Çelik ve Topsakal, 2017).

Bu bağlamda turizmin akıllı ve sürdürülebilir niteliğe kavuşmasında elbette ki turizmin atar damarı olan ulaşım sistemi de dönüşmek zorundadır. Turizm ulaştırması insanların turistik amaçlarla yaptıkları seyahatleri ekonomik hale getirebilecek prensiplere uygun bir şekilde planlanmalıdır. Ziyaretçilerin turistik bölgelere güvenli ve ekonomik bir düzen içerisinde ulaştırılması turizm ağının güçlenmesini sağlar. Turizmde ulaşım sisteminin birden fazla parametresi vardır. Bunlardan

ilki ve belki de yirmi birinci yüzyılın başlarında öncelik olan zaman faktörüdür. Daha önceleri ulaşımın hızlı olmasını tercih eden kitleler, son yıllarda ekonomik olmasını öncelik haline getirmiş durumdadır. Artık seyahat süresinin kısalığı değil ekonomik boyutu da turistlerin seyahat planlarında önemli bir belirleyici olarak karşımıza çıkmaktadır.

Ulaşım araçlarının gelişme göstermesi insanların bir yerden bir başka bölgeyi görmesi çok daha kolay hale geldiği için, dünya genelinde müthiş bir trafik akışı söz konusudur. Ülkeler ve şehirlerarası ulaşım trafiği iş veya turizm kaynaklı olarak her geçen gün artıyor. Bahsedilen günlük veya uzun süreli yolculuklar küresel iklim krizine son derece büyük bir alanı kapsamaktadır. Atmosferdeki karbondioksit oranının yaklaşık 5'te 1'ini ulaşım ve taşıma sektörü yaratıyor. Bu oranın yaklaşık yüzde 75'ini karayolu, yüzde 12'sini havayolu taşımacılığı geri kalanı ise deniz ve diğer ulaşım yolları kaynaklıdır (Akarsu, 2020).

Dünya'da Elektrikli Ulaşım

Günümüzde artık ulaşım sektörü her alanda elektrikli döneme geçiyor, turizm destinasyonunun güçlü olması ve fark yaratması adına ülkelerinde temiz elektrik üretimine ve ulaşımda kullanılan araçların gerçek anlamda temiz enerjiyle üretilmesi büyük önem taşıyor. Bu gerekçeler dışında ayrıca Dünya'da yaşanan enerji sıkıntısı özellikle Avrupa Birliği (AB) ülkelerinin yeni önlemler almasını beraberinde getirdi. Artan enerji talebiyle birlikte daha pahalı ve fosil temelli enerji kaynakları kullanılmakta, bu durum Dünya'daki egzoz gazı emisyonunun da artmasına neden olmaktadır. Son yıllarda artan enerji krizi nedeniyle yeni bir yol haritası hazırlayan AB ülkeleri, enerji

dönüşümünde önceliği elektrikli ulaşımına vermektedir. Dünyada elektrikli taşıt satışının artmasında hükümetlerin izlediği çevreci politikalar etkili olmuştur. Ayrıca enerji verimliliğini artırdığı için son yıllarda elektrikli araç kullanımı eğilimi de toplumlarda refleks haline gelmiştir. Büyük otomobil firmaları son hızla yeşil enerjiye geçiş yapmaktadır. Önce bireysel kullanımları teşvik ederek otomobil, motosiklet ve bisiklet ile başlayan bu serüven, gemi ve trenden sonra elektrikle çalışan hava araçlarının yapılması aşamasına gelmiştir. Elektrikli otomobil kullanımı, 2021'in sonunda dünya yollarında 16 milyon kişi ile son on yılda hızla büyümüştür. 2021'de elektrikli otomobil satışları iki kattan fazla artarak 6,7 milyona ulaşmış, küresel otomobil satışlarının yaklaşık yüzde 9'unu temsil etmiştir. Elektrikli otomobil satışları Çin, Avrupa ve Kuzey Amerika dışında çok daha küçük rakamlarla ifade ediliyor. Uzun mesafeli kamyon taşımacılığı, havacılık ve denizcilik gibi diğer taşımacılık sektörlerinin karbondan arındırılması daha uzun ölçekte gerçekleşecek hedefler olarak bekleniyor. Gerekli teknolojiler arasında olan yüksek performanslı piller veya hidrojen yakıtı henüz ticari olarak tamamlanmış bir süreç değildir. Yeşil ulaşımında sadece kara ve deniz yolunu düşünmek elbette yetersiz olacaktır. Makalenin başında da ifade edilen bireyleri mevcut yaşantılarından kısa veya orta ölçekte çıkaran bir yolculuk şekli olan turizmde en yoğun kullanılan ulaşım aracı istisnasız hava yolculuğudur (www.dunya.com).

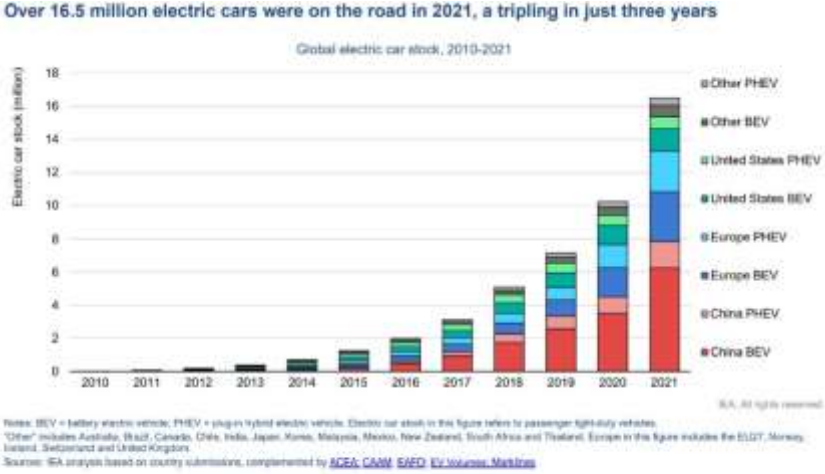
Sürdürülebilir dünya için büyük ve önemi bir adım niteliğindeki elektrikli araçlarda, kullanılan enerji kaynağının yüzde 95'i, fosil yakıt

alternatiflerinden daha temiz olarak kabul ediliyor. Dünya ülkelerinde 2030 yılından sonra tamamen elektrikli ulaşım geçileceği yankılanmaya başladı. Otomobil üreticileri e-mobiliteye geçişi hızlandırmak için, elektrikli araç model çeşitliliğini artırıyor. Ülkelerin birçoğu elektrikli araçlar için teşvik ve hibe programlarını açıklıyor(www.dunya.com).

Dünya’da elektrikli taşıtların en fazla kullanıldığı ülkelerin başında Fransa geliyor. İkinci sırayı yine turizm destinasyon çeşitliliği ve diğer çevreci politikalarıyla ön plana çıkan Hollanda alırken; üçüncü sırada yine turizm ve eğitim konularında Dünya’da yoğun ilgi gören Birleşik Krallık var. Geçtiğimiz günlerde Çin’de elektrikli araç üreten bir şirket, ürettiği 10 bin adet tamamen elektrikli aracı Avrupa ülkelerine ihraç ettiğini açıkladı. Çin Otomobil Üreticileri Birliği’nin açıkladığı verilere göre, Çin’in ihraç ettiği yeşil enerjili araç sayısı yılın ilk sekiz ayında 341 bine ulaştı. Çin’in toplam otomobil ihracatının içinde, yeşil enerjili araç ihracat payı yüzde 26,7 oldu. İtalya yeni elektrikli araç alacak kişilere, araç fiyatının en fazla 35 bin Avro olması şartıyla 6 bin Avroya kadar devlet desteği sunuyor. Ayrıca tüketicilerin kullandığı içten yanmalı motorlu aracın hurdaya ayrılmasına da 2 bin Avro ek destek veriyor. Diğer taraftan satış fiyatı 45 bin avroya kadar olan hibrit araçlar için de 2 bin 500 avroluk destek sağlıyor. İtalya hükümeti dönüşüm için 2030'a kadar toplam 8,7 milyar Avro bütçe ayırdı. Almanya’da ise elektrikli araçlara teşvik 9 bin Avro seviyesinde olurken, 2016’dan yılından itibaren verilen teşvik toplam 4,6 milyar Avro’ ya ulaşmış

durumda. Sistem hem üretici firmanın hem de devletin teşviğini içeriyor (www.enerjigunlugu.net).

Şekil 1: Dünya’da Elektrikli Araç Dönüşümü



Uluslararası Enerji Ajansı (IEA)'nın Küresel Elektrikli Araç Görünümü 2022 Raporu'na göre; 2021'de 16,5 milyondan fazla elektrikli otomobil yollardaydı, bu sadece üç yılda üç katına çıkmıştır. Dünya’da kamuya açık elektrikli araç şarj noktaları ise 2021'de yaklaşık %40 artış göstermiştir (<https://iea.blob.core.windows.net>).

Başta çevreyi daha sonra da turizm endüstrisinin olumsuz geri dönütlerden daha fazla etkilenmemesini amaçlayan birçok firma, elektrikli veya hidrojen yakıt hücreli hava araçları üzerinde çalışıyor.

Yakın bir gelecekte turizm faaliyetlerinde elektrikli uçaklarla seyahat etmek mümkün olabilir. Havacılığın yeşil geleceğini bir an önce başlatmak isteyen Ulusal Havacılık ve Uzay Dairesi NASA, Elektrikli Uçak Tahrik Sistemi ile geleceğin hava araçları için teknolojiler geliştiriyor. 2019 yılında Dünya genelinde yapılan uçuşların tam 915 milyon ton karbondioksit oluşturduğunu açıklayan kurum, bunun küresel ısınma ve yarattığı olumsuzluklar ile daha iyi mücadele için mutlaka azaltılması gerektiğini belirtiyor (www.hurriyet.com).

Türkiye’de Elektrikli Ulaşım

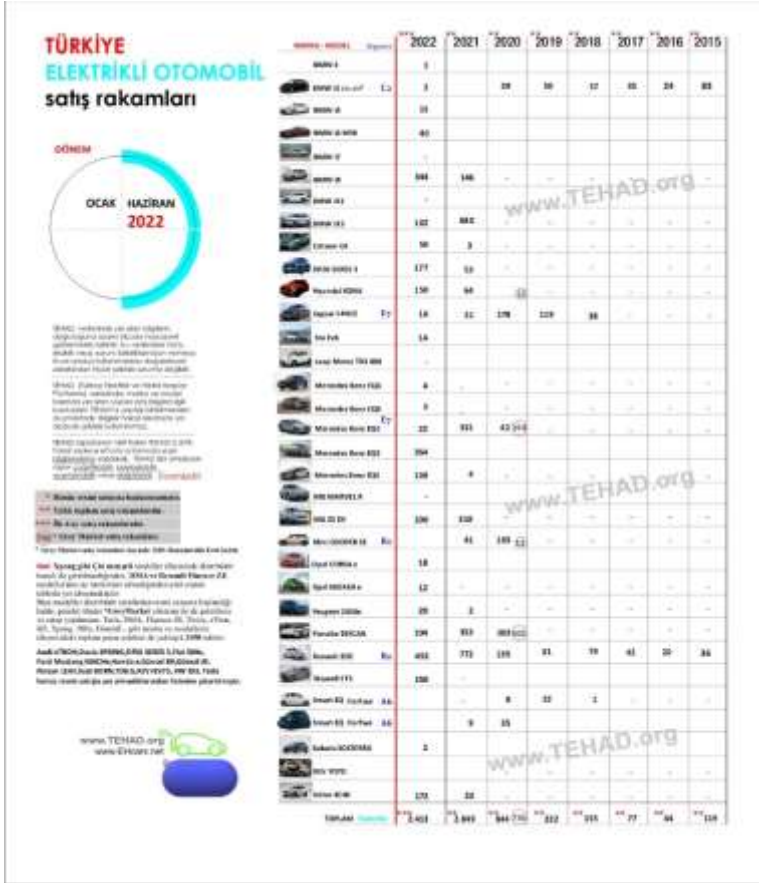
Elektrikli otomobil (EV) gelişim süreci, şarj altyapısı ve şarj istasyonu yerleşim yaygınlığının artması ile doğru orantılıdır. EV’ler bir ülkenin petrole olan bağımlılığını azaltmaya yardımcı olurken aynı zamanda ülke ekonomisini ve enerji güvenliğini artırmak gibi amaçları besler. Son beş yılda Türkiye’de elektrikli araç üretiminde önemli çalışmalar yapılıyor. Özellikle TOGG markasıyla birlikte e-mobilite sürecinde üretime geçilmesi ve ilk yerli elektrikli aracın 2023’te piyasaya sürülmesi beklentisi toplumda e-mobiliteye merakı artırdı (www.indyturk.com).

Ülkemizin gerek milli elektrikli otomobil projesinin başarıya ulaşması, gerekse elektro mobilite alanında global markaların ülkemize yatırım sürecinin hızlanması, ihtiyaç duyulan altyapı revizesinin hızla gerçekleştirilmesi ile mümkün olabilecektir. Elektrikli araç (EV) kullanımının gelişmesi üzerine yapılan tespitlerden biri de caddede elektrikli bir araç kullanıcısı gördükten sonra çoğu toplumda bireyler;

ona yani yeni olan bir teknolojiye sahip olma iç güdüsü ile bir EV satın almaya gidebildiğidir (Dedeheyir, 2017).

Türkiye’de ilk elektrikli araç üretimi 2009 yılında Bursa’da Renault Fluence ZE modeliyle başlamıştır. Model yaklaşık 10-12 saatte şarj edebilen ve 220 voltluk prizle çalışıyordu. Ve ortalama 185 kilometre menzile sahipti (Kocabey, 2017). Son 10 yılda gelinen noktada ülkemiz e-mobilite konusunda oldukça hızlı bir ilerlemeye sahiptir. Türkiye Elektrikli ve Hibrid Araçlar Derneği’nin (TEHAD) 2020 ve 2021 yılında satılan araçlara dair verileri eklendiğinde 2021 yılı itibariyle Türkiye’de 4 bin 869 elektrikli araç bulunuyor (tehad.org). TEHAD’ın verilerini Şekil 2’de detaylı olarak izlemek mümkün. Avrupa’da birçok ülkede vergi oranları elektrikli otomobil için Türkiye’ye göre oldukça düşük olması bu ülkelerde elektrikli ulaşımın daha hızlı gelişmesini sağlamıştır. Türkiye’de elektrikli araç kullanımının özellikle AB ülkelerine göre çok sınırlı olmasının en önemli nedeni satış fiyatlarının ve vergilerin yüksekliği nedeniyle tüketicilerin elektrikli otomobile ulaşamamasıdır (www.bbc.com).

Şekil 2: Türkiye Elektrikli Araçlar Satış Rakamları



Türkiye’de 2022 yılının ilk altı ayında toplam 2 bin 413 elektrikli araç satışı yapılmıştır. Bu araçlarla birlikte ülke genelinde 6 binin üzerinde elektrikli araç kullanımı söz konusudur. EV arzı ülkemizdeki bu rakamlara rağmen Dünya satışlarının yüzde 5’i oranında kalmıştır. Bu ve benzeri maliyet sorunları nedeniyle hızlı geçiş yapılmamış olsa da çevreye olan hassasiyeti artırma farkındalığında olan bir kesim EV kullanarak turizmde elektrikli ulaşım modelini de teşvik etmektedir. Bir başka bakış açısıyla; alım maliyetlerinin yükseklği Türkiye pazarının

yavaş yavaş hareketleneceği sinyallerini verse de Türkiye'yi daha çevreci bir görünüme ulaştıracak elektrikli ulaşımın kapılarını turizmin açabileceği bu sektörde hizmet verenlerin de öngörülerini arasındadır. Özellikle Avrupa ülkelerinden gelen ziyaretçilerin alışkanlıkları göz önüne alındığında seyahat lokasyonlarında e-mobilite çözümlerinin daha hızlı gerçekleşmesi turizmde sürdürülebilirliğe olan katkısını da gözler önüne sermektedir.

Tüm Dünya'daki yüksek enerji maliyetleri seyahat ve turizme yönelik mevcut ve uzun vadeli tehditleri artırsa da turizm destinasyonları arasındaki araç kiralama ya da şarj istasyonlarının artışı ziyaretçilerin e-mobiliteyi tercih etmelerini sağlayabilir. Özellikle turizm merkezleri oteller ve destinasyon durakları misafirlerine elektrikli şarj imkânı sağladığı takdirde Avrupa'da e-mobilite alışkanlığı olan ziyaretçiler bu deneyimi evlerindeki gibi yaşayabilecektir. Sürdürülebilir tüketim kişinin duygularını iyileştirebilir, yeni duyguları doğurabilir ve çeşitli zevk ve heyecan uyandırabilir. Bu yönüyle seyahate çıkan turist seyahat lokasyonunda elektrikli ulaşımı tercih edebilir. Bu alışkanlığı artırıcı alt yapı çalışmaları yapmak Türkiye'yi turist davranışlarını yeniden inşa etmenin yanında aynı zamanda sürdürülebilir bir turizm kimliğine de kavuşturacaktır (Zorn ve Suni, 2019).

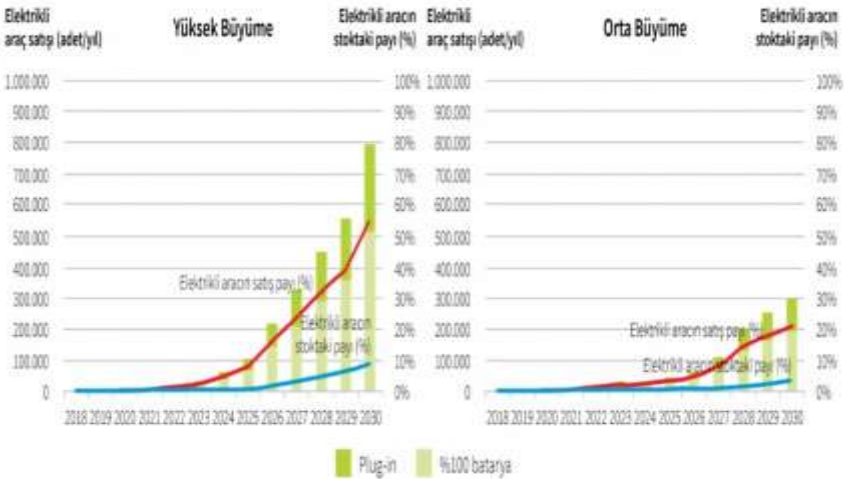
E-mobilite Rakamları

Enerji Piyasası Düzenleme Kurumu (EPDK) kaynaklarına göre ülkemizdeki toplam elektrikli aracın yüzde 58'i yani 3 bin 496 elektrikli araç İstanbul'da kullanılıyor. İstanbul'u 555 elektrikli araçla Ankara, 441 ile İzmir ve 213 elektrikli araçla Antalya izliyor. Turizmin başkenti

Antalya’da elektrikli araç sayısının artması ona paralel olarak şarj istasyonu ağının da çoğalmasını sağlamaktadır. İstanbul, Ankara ve İzmir’de yoğunluk gösteren şarj noktaları diğer bölgelerde hızlı bir şekilde kurulmaya başlandı. Mart 2022 verilerine göre; şarj istasyonu sayısında bin 265 ünitenin bulunduğu İstanbul ilk sırada yer alırken; 320 elektrikli araç şarj ünitesiyle Ankara ikinci, 235 üniteyle ile İzmir üçüncü, 162 üniteyle ile Antalya dördüncü sırayı almıştır (tr.euronews.com).

Elektrikli araçların fosil yakıtlı araçlara göre tüketim maliyeti oldukça düşüktür. Enerji verimliliği sağlarken aynı zamanda gürültü kirliliğinin azaltılmasını da sağlamaktadır. Sürdürülebilir turizmin domino taşı olan ekolojik turizm felsefesinin yaşam döngüsüne katkısı adına elektrikli ulaşım ağının artırılması gerekmektedir.

Şekil 3: Türkiye Elektrikli Araç Sayısı Tahminleri



Kaynak: www.shura.org.tr

Sonuç

Turizm sektörünün çevresel değişimi ve sosyal etkileri ziyaretçi davranışları üzerinde önemli değişikliklere neden olmaktadır. Günümüzde Akdeniz turizmi, doğal kaynakların tüketilmesi ve kirliliğe bağlı çevresel bozulma sorunuyla karşı karşıyadır. Bu tür alanlar için önerilen çözüm turizm planlaması ve yönetimidir. Bu strateji ziyaretçinin söz konusu destinasyona bakış açısında iyileştirme ve sürdürülebilir bir beklenti oluşturmaktadır.

Yeni teknolojik gelişmelerle turistlerin kişiliğinde de değişim gerçekleşmiştir. Hazırlanan uygulamalarla ziyaretçiler en uygun tur programlarını keşfederken aynı zamanda bu turlara hangi ulaşım ağlarıyla daha ekonomik ve hızlı gidebileceklerini de hesaplamaktadır. Ülkemizde turizm bölgelerinde gezi ve zamanlama planları elektrikli ulaşım araçları baz alınarak bu bağlamda yazılımlar hazırlanarak hatta ve hatta yerli ve milli bir yazılım ağı ile gelen turiste sunulmalıdır. Seyahat programlarında özellikle turistin EV kullanımının aşılması amacıyla yemek veya alışveriş / eğlence merkezlerinde şarj istasyonlarının artırılması ve turistik tesislerin kiralık araba ağına EV araçları tercih etmesi hem sürdürülebilirlik bakımından hem de enerjiyi yerinde kullanma açısından Türk turizmi için hayati bir gelişme olacaktır.

Türkiye'nin turizm sektöründe sürdürülebilir ve yeşil odaklı bir vizyona ulaşması için gerçekleşecek turizm faaliyetlerinin, ekoturizmin içerikleri olan; doğa, çevre, insan bileşenlerinin yenilenebilir enerji kaynaklarının kullanımına yönlendirilmesi ve bu kaynakların

sürekliliği ile mümkün olabilir. Çalışma kapsamında elektrikli ulaşımın sürdürülebilir turizme katkıları tartışılmış, Avrupa ülkeleri ve Çin merkezli ziyaretçilerin elektrikli araç kullanımında Dünya’da önemli bir oranı kapsadığı belirlenmiştir. Bu ülkelerden gelen turistlerin Türkiye’de e-mobilite çözümleriyle karşılaşmalarıyla alışkanlıklarını sürdürebilecekleri bir başka ifadeyle kendilerini evlerinde hissedecekleri öngörülmüştür. Yeni ve yeşil sürüş eğiliminin zamanla turist davranışlarında da değişiklikleri beraberinde getirebileceği, ziyaretçilerin elektrikli otomobil kullanım alışkanlığının destinasyon veya turistik gezi içeriğinde ya da cazibe merkezleri içerisinde e-mobilite çözümlerini talep edebilecekleri tartışılmıştır. Bu bakımdan sürdürülebilir turizm çerçevesinde e-mobilite seçeneğinin turizmde yeni bir fırsata dönüşebileceği ortadadır. Çalışmada kaynağı belirtilmiş veriler ışığında elektrikli araç sayısının özellikle turizm bölgelerinde olan artışı ve buna paralel olarak son 2 yılda şarj istasyonlarının da aynı lokasyonlardaki kurulumu elektrikli ulaşımın turizme yeni bir kimlik kazandıracağı sonucunu doğurmuştur.

Kaynakça

- Akarsu, Ferdi (2020), Yeşil Sürdürülebilir Yaşam ve İklim, A7 Kitap, İstanbul, 170-171,
- Atay, L., Yalçınkaya, P. ve Bahar, F. (2019). İstanbul'daki Akıllı Otel Uygulamalarının Değerlendirilmesi. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 8(1), 667-678.
- Avcıkurt, C. ve Karaman, S. (1 995). Global ve Bölgesel Düzeyde Uluslararası Turizm Hareketleri ve Türkiye, Turizmde Seçme Makaleler:22, Mayıs: 1-9.
- Avcıkurt, C. (1997), Avrupa Birliği İle Bütünleşme Sürecinde Türk Turizmi Sorunlar ve Çözüm Önerileri, Yayımlanmamış Doktora Tezi, BAÜ, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir
- Bahar, M., Yüzbaşıoğlu, N. ve Topsakal, Y. (2019). Akıllı Turizm ve Süper Akıllı Turist Kavramları Işığında Geleceğin Turizm Rehberliğine Bakış. *Journal of Travel and Tourism Research* 14 (2019) 72-93
- Cevizci, Ahmet (2006), İlkçağ Felsefesi Tarihi (4. bas.), Bursa: Asa Kitabevi.
- Dedehayir, Ozgur, Roland J. Ortt, Carla Riverola, and Francesc Miralles. 2017. "Innovators and Early Adopters in the Diffusion of Innovations: A Literature Review." *International Journal of Innovation Management* 21 (8): 1–27.
- Gartner, W. C. (1 996). *Tourism Deve/opme111 Principles, Process and Po/icies*. New York: Von Nostrand Reinhold.
- Gürdal, M. (1990). *Turizm Ulaştırması*. Adım Yayıncılık. Ankara.
- Pearce, D. Markandya A. ve Barbier E.B. (1993). *Yeşil Ekonomi İçin Mavi Kitap*. (Çev. T. Kafaoğlu). İstanbul: Alan Yayıncılık.
- Pyo, S., Milhalik, B. J. ve Uysal. M. (J9g9). Atrraction Attributes and Motivations: A Canonical Correlation analysis. *Annals of Tourism Research*, 1 6 : 277-282.
- Vicini, S., Bellini, S. ve Sanna, A. (2012), How to Co-create Internet of Things-Enabled Services for Smarter Cities, *The First International Conference on Smart Systems, Devices and Technologies*, 55-61.
- Zorn S. Ve Suni J.(2019). An Investigation of Sustainable Self-Drive Tourism in Florida, <https://www.journaloffloridastudies.org>

<https://www.bbc.com/turkce/haberler-turkiye-61878010>

<https://www.dunya.com/kose-yazisi/e-mobiliteye-gecis-dunya-elektrikli-araclar-gunu/668369>

<https://www.dunya.com/foto-galeri/ekonomi/elektrikli-tasit-sayisi-3-milyonu-astigaleri-417608?p=8>

Çinli şirket, Avrupa'ya 10 bin adet elektrikli araç ihraç etti (enerjigunlugu.net)

<https://www.hurriyet.com.tr/ekonomi/havacilikta-yesil-enerji-donemi-42122463>

<https://www.iea.org/reports/global-ev-outlook-2021>

<https://iea.blob.core.windows.net/assets/ad8fb04c-4f75-42fc-973a-6e54c8a4449a/GlobalElectricVehicleOutlook2022.pdf>

<https://www.indyturk.com/node/506506/t%C3%BCrki%C3%87yeden-sesler/elektrikli-araban%C4%B1n-uzun-tarihi-toggdan-193-y%C4%B1n%C3%B6ncesi>

<https://shura.org.tr/wp-content/uploads/2022/02/Elektrikli-Arac%A7lar-v2.pdf>

UNWTO (2011). Sustainable Tourism for Development Guidebook.

<https://www.eunwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284415496> (Erişim tarihi: 07.08.2022)

UNWTO (2022). Sustainable Development, <https://www.unwto.org/sustainable-development> (Erişim tarihi: 03.09.2022)

<https://www.tehad.org/2022/07/08/2022-yili-ilk-6-ayinda-satilan-elektrikli-ve-hibrid-otomobil-satis-rakamlari/>

BÖLÜM 9

KÜLTÜR VARLIKLARININ TAHRİBATI VE SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM AÇISINDAN ÖNEMİ: DÖŞEMEALTI İLÇESİ VE ANYDROS-EUDOKİAS ANTİK KENTİ ÖRNEĞİ

Dr. Öğr. Üyesi Hülya KÖKMEN SEYİRCİ¹

Öğr. Gör.Hakan ALPASLAN²

¹ Akdeniz Üniversitesi, Manavgat Turizm Fakültesi, Turizm Rehberliği Bölümü, Antalya / Türkiye, hulyakokmen@akdeniz.edu.tr, 0000-0002-4344-3966.

² Akdeniz Üniversitesi, Manavgat Meslek Yüksekokulu, Turizm ve Seyahat Hizmetleri Bölümü, Antalya / Türkiye, hakanalpaslan@akdeniz.edu.tr, ORCID ID:0000-0001-9409-9942.

1. Giriş

Turizmin, ülkemiz açısından önemi hangi alanda olursa olsun su götürmez bir gerçektir. Özellikle ülke ekonomisi bakımından önemli bir kaynak olan turizmin sürdürülebilirliğini sağlamak adına, onu besleyen ve gelişmesine vesile olan kaynaklara sahip çıkıp korumak ulusal bir görevdir. İşte bu çalışmanın konusunu oluşturan Kültür varlıkları, turizmin sürdürülebilirliği hususunda en faktördür.

Ülkemiz sınırlarında yer alan kültür varlıkları, 2863 sayılı Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma kanunu kapsamında muhafaza edilmektedirler. Bahsi geçen yasa dışında, birçok kültür varlığı UNESCO tarafından dünya mirası olarak kabul edilmiş, dünya miras listesine ve geçici miras listesine alınarak korumaların üst düzeyde olmasına ayrıca katkı sağlamıştır. 2863 sayılı yasa ile sadece kültür varlıkları değil aynı zamanda Anadolu tabiatının doğal güzellikleri de koruma altına alınmıştır. Yasa çerçevesinde Kültür Varlıklarını Koruma Bölge Kurullarınca arkeolojik, doğal, kentsel sit gibi, sit alanı ilan edilmiş olan alanlar, her ne kadar koruma altına alınmış olsa da ne yazık ki tahribatın önüne tam anlamıyla geçilememiştir.

Kültür varlıklarındaki tahribat farklı yollarla meydana gelmektedir. Bu tahribatlar içerisinde en üzücü olanı, “Vandalizm” olarak nitelendirilen ve bilinçli bir şekilde defincilerin vermiş oldukları zararlar neticesinde meydana gelenlerdir ve maalesef ülkemizde bugün en yaygın görülen tahribat örneğidir. Diğer bir tahribat ise farkında olmadan ve tamamen kültür varlıkları konusunda Anadolu halkının bilinçsizliğinden

kaynaklanan tahribatlardır. Cumhuriyetin ilk yıllarında, henüz bir kültür politikasının olmadığı süreçlerde, Anadolu halkı var olan mevcut antik kentlerin, hem yaşam koşulları bakımından uygun coğrafyaya sahip olması hem de tarım ve hayvancılık gibi ekonomik faaliyetlerin yürütülebileceği alanlarda kurulmuş olmasından dolayı, yerleşim yeri olarak, ya direk antik kentlerin üzerine konmuş ya da yakınında bir alanı tercih etmiştir. Bu sebeptendir ki bugün birçok antik yerleşimin üzerinde modern köy-kentler görülür. İşte kurulan bu modern yerleşimler, kendi gelenek-göreneklerine ve inanç sistemlerine göre yeni yaşam alanları oluştururken kasıtlı bir şekilde olmasa da kültürel tahribat gerçekleştirmişlerdir. Bu makalenin yazılmasına ilham kaynağı olan Anydros-Eudokias kenti de bundan nasibini almış talihsiz kültür varlıklarından sadece bir tanesidir. Çalışmada, bugün hala, gerekli koruma önlemlerinin alınması ve tahribatın önüne geçilmesi durumunda genelde Antalya turizmine, özelde ise Döşemealtı ilçesi turizmine sağlayacağı katkılar³, özellikle de Döşemealtı ilçesinin yerel kalkınmasında ve tanıtımındaki rolüne ilişkin öneriler sunulacaktır.

2.Döşemealtı İlçesi: Tarihi, Coğrafyası, Konumu ve Yerleşim Organizasyonu

Döşemealtı İlçesi, kent merkezine yaklaşık olarak 20 km. mesafede, Antalya İl'inin kuzeybatısında yer alan merkez ilçelerden bir tanesidir. Rakım olarak kent merkezine göre oldukça yüksekte konumlanmış ilçe,

³ Kentin, sürdürülebilir turizme ne gibi katkılar sağlayacağı, çalışmanın değerlendirme sonuç bölümünde ayrıntılı olarak anlatılacaktır. Bu yüzden burada değinilmemiştir.

Antalya'dan Torosların kuzeyine, iç bölgelere geçişlerin sağlandığı yolların geçiş güzergahında stratejik bir konuma sahiptir.

İlçe tarihine ilişkin verilere, Antalya ile birlikte, antik kaynaklar, seyyah ve gezginlerin seyahatnamelerinden ulaşılmaktadır. İlçe, Antalya ile birlikte, antik dönemde Pisidia, Pamphylia ve Likya Bölgelerinin kesiştiği, bugünkü Döşemealtı ovasında kurulmuştur (Çelgin, 2004). İlçe sınırlarında farklı dönemlere ait mağara, kent ve kentlere bağlı kırsal yerleşmelerin izleri bugün hala görülebilmekle birlikte, Anadolu topraklarının ilk prehistorik mağara yerleşimlerinden olan ve Anadolu'nun yanı sıra dünya insanlık tarihi açısından önemli olan Karain Mağarasıyla ilçede başlayan yaşam, kesintisiz olarak günümüze kadar kronolojik bir şekilde izlenebilmektedir. Karain Mağarasının yanı sıra Ariassos, Kocain Mağarası, Termessos, Anydros-Eudokias ilçenin geçmişindeki yaşam hareketliliğini gösteren diğer yerleşim birimleridir.

İlçe sınırlarında tanınırlığı en yüksek olan yerleşim birimi şüphesiz Termessos'tur. Erken dönemlerden itibaren varlığı bilinen kent, coğrafyacı Strabon tarafından Pisidia⁴ kentleri arasında nitelendirilmektedir. Askeri, ekonomik ve sosyal-kültürel açıdan Hellenistik ve Roma Dönemlerinde metropol seviyesine erişmiş olan kentin hinterlandında, kendisini besleyen çok sayıda kome⁵ ya da

⁴ Pisidia Bölgesi, günümüzde Göller Bölgesi olarak bilinen Isparta ve Burdur illerinin tamamını ve Antalya'nın Döşemealtı Platosunu içine alan yörenin antik dönemdeki ismidir.

⁵ Antik dönemde kent merkezlerine bağlı ve kentlerin teritoryumları içerisinde yer alan köy tarzı yerleşimlerdir.

peripolionlar⁶ söz konusudur. Bunlar dışında günümüz yayla yerleşimlerine benzer şekilde daha küçük ölçekli kırsal yerleşmeler⁷ de göze çarpmaktadır.

İlçedeki kültür varlıkları antik ya da geç antik dönemle sınırlı değildir. Anadolu'da Selçuklularla başlayan fetih süreciyle ortaya çıkan ve sayıları giderek artan Türk-İslam sanatının güzide yapılarının bazı örnekleri Döşemealtı ovasında görülmektedir. Selçuklu mimarisinin, Antalya'daki en görkemli mimari eserlerinden Evdir Han (Demirel ve Aydemir, 2016) ve Kırkgözler Han'ın ilçedeki varlığı, Döşemealtı ovasının stratejik önemini hiç kaybetmediğini ortaya koymakla birlikte buradaki yaşamın sürekliliğinin en önemli kanıtı olmuştur.

İlçe, deniz seviyesinden yüksek olması ve bu yüksekliğin doğal getirisi olan serin hava koşulları ve Torosların eteklerindeki otlak ve sulakların bolluğu ile konar-göçer yaşam tarzını benimseyen yörükler için, özellikle hayvancılık faaliyetlerini yürütebilme noktasında vazgeçilmez bir yaylak olmuştur. Sonraki süreçte yörüklerin yerleşik hayat tarzını benimsemiş olması ve dışarıdan gelen göçler neticesinde, önce nahiye daha sonra ise kasaba ve ilçe statüsüne terfi etmiş küçük ölçekli bir yerleşim birimi olarak varlığını sürdürmektedir.

İlçenin, döşemealtı ovası olarak adlandırılan düzlüğe kondurulmuş olması, yerleşim alanın şekillendirilmesinde muntazam kolaylıklar

⁶ Peripolionlar ise kent (polis) merkezlerine bağlı, özel statüye sahip kırsal yerleşimlerdir.

⁷ Bölgedeki kome, peripolion ve diğer farklı yerleşmeler için bkz: Çelgin, 2008b.

sağlamış, bugünkü yerleşim dokusu irdelendiğinde, olabildiğince geniş ve ferah bir örüntüye sahip cadde-sokaklara sahip bir yerleşim biriminin şekillenmesinde vesile olmuştur. İlçedeki mevcut tarım arazilerinin imara açılması neticesinde yapılaşma faaliyetleri artmış ve daha çok villa tarzı konutlar inşa edilmeye başlanmıştır. Buna karşın, ilçedeki yerleşimin ana karakterini müstakil yapılar oluşturmaktadır. Tek katlı ve bahçeli olan bu meskenler Anadolu geleneksel konut mimarlığının ana omurgasına bağlı kalınarak, seyrek ve birbirinin ışığını ve güneşini kesmeyecek bir nizamda inşa edilmişlerdir.

Her ne kadar sonradan imara açılan parseller⁸ olsa da çoğu mahalle, 2863 sayılı yasa kapsamında, I. Derece Arkeolojik Sit Alanı olarak tescillenen alanlar üzerine iskân edilmiştir. Özellikle Yukarı Karaman ve Nebiler Mahallesi (Çelgin, 2004) ile Düzlerçamı Beldesi bu durumun en yaygın görüldüğü mahalli birimlerdir.

3.Yok Edilen Bir Kültür Mirası: Anydros-Eudokias

Anydros-Eudokias kenti, Döşemealtı ilçesinin en büyük mahallelerinden olan Karaman Mahallesinin neredeyse tamamını ve diğer mahallelerin de bir kısmını kapsamaktadır. Kent, bugünkü konumu itibariyle, antik dönemde Batı Pamphylia bölgesinde yer almaktadır. Antik Dönemde Anadolu'nun üç önemli bölgesi, Pisidia, Pamphylia ve Likya bölgelerinin kesişim noktasında lokalize edilen

⁸ Mevcut antik dönem kalıntılarının üzerinde olmayan bu ada ve parsellerde, imar izinleri ile birlikte başlayan yapılaşmanın temel kazılarında çok fazla kültür varlığı açığa çıkmaktadır. Bu da Döşemealtı ilçesinde görüldenden ve tahmin edilenden daha çok kültür varlığı olduğunu ortaya koymaktadır.

kent, mesafe olarak Pisidia kenti olan Termessos'a oldukça yakındır. Ancak bu yakınlığa rağmen bilim insanlarınca genellikle Pamphylia kenti olarak değerlendirilmiştir. Bahsi geçen bu üç bölgeyi birbirine bağlayan yol ağları ve geçitler üzerinde yer alması kentin önem derecesini artırmaktadır. Buradaki yolların ve geçitlerin önemi hiçbir zaman değişmemiş olmalı ki, yüzlerce yıl sonra Selçuklular buraya bir kervansaray (Evdır Han) inşa ederek, yolcuları, tüccarları ve kervanları hem ağırlamış hem de güvenliklerini sağlamışlardır.

Kuruluşundan itibaren geride bırakmış olduğu sürece bakıldığında, Roma İmparatoru Vespasianus tarafından kurulan Likya-Pamphylia eyaletine dahil olan kent, 313 yılında bu eyaletin dağılması neticesinde Pamphylia eyaletinde kalmış ve bu durum 5.yy' a kadar devam etmiştir. Sonrasında ise 8.yy'da kurulan Kibyra Themasına alınmıştır (Çelgin, 2008). Bu tarih sonrasında kent neler yaşadı, henüz bilinmemektedir. Bu boşluk, gerçekleştirilecek bilimsel kazı ve yüzey araştırmaları ile mutlaka doldurulacaktır.

18. ve 19.yy'da birçok seyyah ve gezgin tarafından görülen (Çelgin, 2008) ve kayıtlara geçirilen Anydros-Eudokias yerleşiminin statüsü hakkında tam bir kesinlik söz konusu değildir. Alanda, belirtilen uzun süreçte araştırmalar yapılmış ve farklı görüşler ileri sürülmüştür. 20.yy'da da devam eden araştırmalarda sürekliliğin olmayışı, kentle ilgili boşlukların doldurulmasına çok fazla katkı sunmamıştır.

Kent yerleşkesini bir bütün olarak görebilmek imkansızdır. İmar faaliyetlerinin yoğunlaşması sonucunda parseller arasında birbirinden

kopuk olarak, kente ait farklı yapı temelleri, su kanalları, sarnıç ya da kuyu, temel düzeyinde anıt mezarlar, dükkanlar, işlikler, lahit podyumları ve lahitler ile birlikte mimari yapılara ait, farklı düzenlerde işlenmiş sütun başlıkları, sütunlar, friz blokları, arşitrav parçaları ve üzerinde mimari süsleme elamanlarının yer aldığı yapı taşları çok yaygın olarak görülmektedir. Bunlardan özellikle, benzeri çok nadir görülen ve asırlara adeta meydan okuyan kanallar (Çelgin, 2011) kent için hayati öneme sahiptir. Kırkgözler kaynağından aldığı sularla kente hayat vererek, kentlilere cezbedici yaşam sunan bu sistem, topoğrafyaya ve arazi yapısına göre bazen ana kaya oyularak bazen de büyük taş bloklar oyulup kanal haline getirilmesiyle oluşturulmuştur (Şekil 1).



Şekil 1. Sulama Kanalları, Kişisel Arşiv.

Ve bugün hala köy halkı tarafından aynı sistem kullanılarak, Döşemealtı kırsalındaki verimli arazilerde tarımsal faaliyetler sürdürülmektedir.

Sulama kanalları dışında, kentte göze çarpan bir başka kültür varlığı ise mezarlardır. Kentin yerleşkesi içinde ve bugünkü Karaman mahallesinin farklı bölgelerinde, farklı tipolojilerde mezar örnekleri görülmektedir. Karıncalıkı Caddesi olarak isimlendirilmiş alanda, definecilerin kaçak kazılar ile ortaya çıkardıkları ve daha sonra Antalya Müze Müdürlüğü tarafından gerçekleştirilen bilimsel kazılarla gün yüzüne çıkarılan oda mezar yer almaktadır (Şekil 2) (Tosun, 2009).



Şekil 2. Karıncalıkı Alan Oda Mezarı. (Aynur Tosun 2009, 112).

Özellikle içerisinden ele geçirilen ve şimdiye daha eskisi bulunmamış olan arkeolojik materyal ve buluntular ile eşsiz olan bu oda mezar, Antalya tarihi açısından son derece önemlidir. Bu öneminden dolayı oda mezar önce korunması gerekli taşınmaz kültür varlığı olarak tescillenmiş, daha sonra ise “Arkeolojik Sit Alanı” ilan edilmiştir

(Tosun 2009). Bir diğere mezar örneği Düzler Çamı Mahallesiinde yer almaktadır. Caddenin kıyısında, şahsa ait bir parsel üzerinde, Antalya Müze Müdürlüğü Başkanlığında yürütölen çalışmalarla MS.2-3. yüzyıllara ait olması muhtemel olan bir anıt mezara ait podyum ile 3 adet lahit podyumu, teknesi ve kapak parçaları açığa çıkarılmıştır⁹ (Şekil, 3-4).



Şekil 3. Anıt Mezara Ait Podyum, Kişisel Arşiv.

⁹ Antalya Müze Müdürlüğü tarafından açığa çıkarılan eserlerin henüz bilimsel yayınları yapılmamıştır.



Şekil 4. Lahit Tekneleri, Kişisel Arşiv.

Mezarların tespit edildiği parselin yaklaşık 500m. batısında, caddenin başlangıcında, daha önceki yıllarda yine Antalya Müze Müdürlüğü'nün çalışmaları neticesinde gün yüzüne çıkarılmış bir anıt mezara ait podyum yer almaktadır (Şekil 5).



Şekil 5. Anıt Mezar Ait Podyum, Kişisel Arşiv.

Birbirine oldukça yakın mesafede bulunan bu mezarların konumundan yola çıkarak bu alan ile ilgili farklı varsayımlar ileri sürülebilir. Antik dönem kentlerinde, kentin ana arterlerini oluşturan caddelerin kıyısında, anıt mezarlar, heroonlar ve lahitlerin konulması çok yaygın görülen uygulamadır. Söz konusu mezar örneklerinin sistemli bir şekilde bulunmaları, önlerinden geçen caddenin, antik kente ait ana caddelerden birisi olabileceğini ayrıca akla getirmektedir. Bununla birlikte Anydros-Eudokias kentinin bilinen bir nekropolü (mezarlık) henüz tam anlamıyla tespit edilmemiştir. Burasının kentin nekropolü olabilme olasılığı da ihtimaller arasındadır. Bu mezar örnekleri dışında. Karaman Mahallesi ve diğer mahalleler içinde dağınık vaziyette, asıl yerinden taşınarak götürülmüş lahit mezarlar söz konusudur (Şekil 6).



Şekil 6. Taşınmış Olan Kültür Varlıklarından Lahit Teknesi, Kişisel Arşiv.

Kente gidildiğinde bugün görülebilen bir diğer kalıntı işlik olduğu öngörülen mekânlardır (Şekil 7).



Şekil 7. İşlik-Üretimhane (Zeytin ya da Üzüm), Kişisel Arşiv.

Korkuteli karayoluna yakın mesafede yer alan bu mekânlarda, kent halkı, Döşemealtı ovasının verimli topraklarında ürettiği üzüm ya da zeytini presleyerek, şarap veya zeytinyağı üretilmekteydi. Sıkma işlemin gerçekleştirildiği düzenek hala görülmektedir ki bu da mekânın işlik ya da bir üretim hane olduğunu açıkça ortaya koymaktadır. İlçenin bugünkü tarımsal ürün portföyüne bakıldığında oldukça geniş bir yelpazeye sahip olduğu görülmektedir. Kırkgözler kaynağının serin suları ve ovanın verimli topraklarının buluşması, akla gelecek her türlü ürünün yetişmesine olanak sunmaktadır. Hem zeytin hem de üzüm ilçe merkezi ve mahallelerde üretilmeye devam etmektedir. Bu işlik her iki ürünün de işlenmesinde kullanılmış olmalıdır.

Kentte 19.yüzyılda araştırmalar yapan bilim insanları, kentin sütunlu caddelerinin olduğunu ileri sürmüşlerdir (Spratt ve ark., 2008).

Ancak, ilçe ve mahallelerdeki yoğun yapılaşma, kentin cadde ve sokak sisteminin tamamen yok olmasına sebep olmuştur.

Antik kentin caddelerinin yok oluşu ile ilgili iki olasılık vardır. Bunlardan ilki, halk buraya yerleştiğinde cadde zemininde döşeme olarak kullanılmış olan düzgün blokları sökerek konut ve ihtiyaç duyulan diğer yapıların inşasında kullanmışlardır. İkincisi ise zamanla cadde ve sokaklar bugünkü yerleşimin altında kaybolup gitmiştir. Cadde ve sokakların izlenemeyişi, düzgün bir kent planının çıkarılmamasındaki en büyük faktördür. Eğer görülebilseydi, bunlardan hareketle kent merkezi ve kente uygulanan plan sistemi belirlenerek, kent hakkında bazı bilinmezlere ışık tutulabilirdi.

Antik Dönemde, bir yerleşimin kent olabilmesi için gerekli, olmazsa olmaz yapılar vardır. Örneğin; tiyatro, agora-forum, tapınak, bouleuterion gibi yapılar kimlikli bir kentin omurgasını oluşturan yapı türleridir. Anydros-Eudokias kenti bu bakımdan şimdilik çok zayıftır. Kentin şimdiye kadar keşfi yapılmış dinsel ve kamusal¹⁰ yapısı maalesef söz konusu değildir. Ancak, konutlar arasında, yoğun maki ve çalılıkların kapatmış olduğu, henüz kimliği olmayan anıtsal yapılar mevcuttur (Şekil 8).

¹⁰ Alanda çalışmalar yürüten Texier, kentin kamu yapılarının oldukça geniş bir alana yayılmış olduğundan bahsetmektedir. Ancak bugün bu yapılardan herhangi bir kalıntı söz konusu değildir. Detaylı bilgi için bkz: Texier, 2002-III.



Şekil 8, Tanımlayan Yapılara Bir Örnek (Anıt Mezar?) Kişisel Arşiv.

Buralarda yapılacak bitki temizliği ve sistematik kazılarla kentin bu eksikliği belki de giderilecektir. Ancak, Anydros-Eudokias'ın görünen yüzü şimdilik bu kadardır...

4. Anydros Eudokias'taki Tahribat ve Turizmin Sürdürülebilirliğine Etkileri

Ülkemizdeki kültür varlıkları, imar-iskân faaliyetleri, hızla artış gösteren nüfusa yaşam alanı oluşturmak adına plansız kentleşmeler ve turizm gibi daha birçok faktörden üst düzeyde etkilenmektedir. Özellikle kentleşme noktasında çok fazla tahribat olduğu görülmektedir. Tescili tam anlamıyla yapılmamış, biraz daha kırsalda yer alan gözden uzak alanlardaki kültür varlıkları kentleşme adı altında yok olmaktadır. İşte, Anydros-Eudokias kenti de bu şekilde tahrip

edilen ve hala can çekişmekte olan ve kurtarılmayı bekleyen yerleşim alanlarındandır.

Cumhuriyet Dönemine kadar bakir bir şekilde ulaşan kent, 1950’li yıllarda üzerine Karaman Köyü’nün kurulmasıyla yavaş yavaş yok olmaya başlamış, 2863 sayılı Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Kanunu kapsamında, “Arkeolojik Sit” alanı olarak tescillenmesine karşın, kentteki tahribatın önüne geçilememiş ve kent her geçen gün daha da tahrip olmasına göz yumulmuştur. Modern kentlerle antik kentlerin iç içe olduğu bölgelerde, tahribatın önüne geçmek için Koruma Kurullarınca birtakım esaslar belirlenmiştir. Bu esaslar bir yandan var olanı korurken diğer yandan da gelişmenin sürdürülebilmesini sağlamak amacıyla oluşturulmuştur (Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Yüksek Kurulu, 658 nolu ilke kararı). Ancak bütün bu yasa ve ilke kararlarına rağmen antik kente ait mimari yapılar, cadde ve sokaklar, nekropol alanı (mezarlık) vs. çoğunlukla bugünkü köy yerleşiminin altında bırakılmıştır.

Doğal kaynakların hızla tükendiği ve ekonomik anlamda çemberin giderek daraldığı günümüz dünyasında, yerel yönetimler imkanları dahilinde, deyimi yerindeyse “artık kendi yağlarında kavrulmak” zorundadırlar ve bu bağlamda turizm bölgelerinde yerelin sahip olduğu kültür varlıkları onlar için bacasız bir fabrika niteliğindedir. Eğer yukarıda zikredilen ilke temel alınarak, koruma odaklı bir kentleşme olsaydı, Anydros-Eudokias yerleşimi yaşıyor olacaktı ve genelde Antalya turizmine, özel de ise Döşemealtı turizmine inanılmaz seviyede katkı sunarak, Döşemealtı ilçesindeki Karain Mağarası, Kocain

Mağarası, Ariassos Antik Kenti, Kırkgöz Han ve Evdir Han gibi kültür varlıkları ile birlikte ilçe ekonomisine büyük ölçüde girdi sağlayacaktır.

Anydros-Eudokias kentinin hinterlandında yer alan ve bir Türk-İslam eseri olan Evdir Han da korunması gereken ancak korunamamış olan bir başka kültür varlığıdır. Farklı kültür ve inanç sistemlerinin eserleri olan, binlerce yıl ötesinden bizlere miras kalan bu eserlerin mevcut halleriyle korunması ve gerekli tanıtımların yapılması, yerli ve yabancı turistlerin Döşemealtına daha fazla uğramasına vesile olacaktır ki bu da Döşemealtı özelinde sürdürülebilir turizme büyük oranda artılar kazandıracaktır. İlçe halkı üretmiş olduğu tarımsal, hayvansal ve el işçiliği ürünlerini zorlanmadan pazarlayabilecek, dolayısıyla bir iç pazar oluşmuş olacak, böylelikle sürdürülebilir turizm gündelik hayatın her alanına katkı sağlamış olacak.

5.Sonuç ve Öneri

Döşemealtı ilçesi, tarihi, doğası ve coğrafyasıyla Antalya'nın güzide ilçelerindedir. Farklı dönemlere ait kültürel zenginlikleri, yöre halkının bin bir emekle ürettiği meşhur halılarıyla ve tarımsal ürün çeşitliliğiyle bölgeye katkı sunmaktadır. Tarım ve diğer üretim alanlarında gelişmiş olsa da turizm potansiyeli bakımından hak ettiği seviyeye ne yazık ki ulaşamamıştır. İlçedeki turizm hareketliliğinin artırılmasında ve sürdürülebilir hale getirilebilmesinde yerel yöneticilere çok büyük görevler düşmektedir. Kültür varlıklarının korunması konusunda yerel halkın bilinçlendirilmesi bunlardan en mühim olanıdır. Belediye ya da kaymakamlık tarafından düzenlenecek

konferans, seminer gibi bilimsel faaliyetlerle farkındalık yaratılmalı, üzerine yerleşmiş oldukları bu kentin Anadolu ve insanlık tarihi açısından önemi anlatılmalı, aslında bir kültür varlığını yok etmenin, bir canlıyı yok etmekten farksız olduğu vurgulanarak eski eser tahribatının önüne geçilmelidir. İlgili bakanlık ve üniversitelerin ilgili bölümleriyle temaslar kurularak bilimsel kazı ve yüzey araştırmalarının başlatılması teşvik edilmelidir. Gerekirse ulusal veya uluslararası düzeyde projeler üreterek bundan sonraki talan ve tahribatlara göz yumulmamalıdır.

Anydros-Eudokias kentiyle başlayacak olursak; kent ve teritoryumu 2863 sayılı yasa çerçevesinde tamamen koruma altına alınmalı, sit alanı olarak tescillenmemiş alanlar ivedilikle I. Derece Arkeolojik Sit ilan edilmelidir. Karaman köyünün yerleşimi içinde dağılık vaziyette bulunan, maki ve çalıkların örtmüş olduğu mimari yapılar söz konudur. Bu yapıların olduğu bölgelerde, mevcut köy halkını da mağdur etmeyecek şekilde lokal sit uygulaması yoluna gidilmelidir. Bu bağlamda UNESCO ve ICOMOS gibi kurum ve kuruluşların ilgili yönetmelik ve tüzükleri dikkate alınarak buradaki taşınmaz kültür varlığı olan eserlerin tamamı yerinde korunmalıdır. Önceden yerinden taşınmış ya da yeri değiştirilmiş olan eserler ise uygun bir alan belirlenerek bir araya toplanmalı ve koruma altına alınmalıdır. Karaman köyü kurulurken, antik kent köy halkı tarafından adeta bir taş olarak görülmüş ve antik yapıların taşları alınarak modern yapılarda kullanılmıştır. Sadece sıradan bloklar değil yazıtlar, mimari süsleme elemanları gibi eserler evlerin ve diğer yapıların duvarlarında yer

almaktadır. Bu konuda, Karaman köyü merkezli olmak üzere bütün ilçenin kültür envanteri oluşturulmalıdır. Mimari belgeleme yapılarak, taşınmış olan bu eserlerin koordinatları belirlenmeli, çizim ve fotoğraflama işlemleri yapılmalı, gelecek kuşaklara aktarmak ve toplumsal bellek oluşturmak adına dijital bir arşiv oluşturulmalıdır. Şahsa ait parseller içinde yer alan eserleri korumak için acilen kamulaştırma yapılmalı ve bu parseller sit ilan edilmelidir. Çok nadir olarak karşılaşılan sulama kanalları koruma altına alınmalıdır. Seyir halinde olduğu güzergahın tamamında etrafı çit vb. malzemelerle çevrelenerek, bir an önce tahribatın önüne geçilmelidir. Şimdiye kadar farklı nedenlerle yıkılmış, kırılmış olan yerleri ise onararak korunmalıdır.

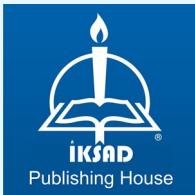
Antik kentin, sürdürülebilir turizm kapsamında tanıtımlarının yapılması oldukça elzemdir. Profesyonel görsellerle hazırlanmış tanıtım broşürleri basılıp dağıtılarak kentin tanıtımı yapılmalıdır. Kent içinde bitki örtüsü altında kalan yapılar ot ve yabaniillardan arındırılmalı, en önemlisi de kent içindeki yapılara ait tanımlayıcı tabelalar konulmalıdır. Bu tabelalar dışında yönlendirici levhalar dikilerek bir gezi güzergahı oluşturulmalıdır. Eudokias'ın çok yakınında, atıl vaziyette bulunan Evdir Han da bu rotaya dâhil edilerek, yerli ve yabancı ziyaretçilerin bölgeye bir bütün olarak odaklanması sağlanmalıdır. Evdir Han ve çevresinde temizlik, düzenleme ve peyzaj çalışmaları yapılmalı, yapının mevcut hali muhafaza edilerek, eğer yapılmışsa yapıyla ilgili restorasyon ve konservasyon projesi revize edilmeli, yoksa koruma odaklı projelerle yapı ayakta tutulmalı ve

yapılış amacına uygun olarak yeniden işlevsel hale getirilmelidir. Bu kapsamda, dünyaca ünlü olan el emeği göz nuru Döşemealtı halıları, Evdir Han'da kendisine pazar alanı oluşturabilir. Dokunan halılar kervansaray içinde, ilçede üretilen diğer ürünlerle birlikte ziyaretçilerin beğenisine sunulacak bir iç pazar oluşturulmuş olacak ve böylelikle yöre halkının pazarlama sorunu ortadan kalkacaktır.

Ayrıca yürütülecek arkeolojik yüzey araştırması ve kazı çalışmalarıyla, Perge kentinden başlayıp Döşemealtı ovasına doğru gelen Via Sebaste'nin (Roma Yolu) önce Evdir Hanla sonra da Eudokias ve Termessos'la olan bağlantısı açığa çıkarılıp, bu yolun turizme açılmasıyla ilçedeki turizm potansiyeli giderek artacaktır. Var olan sorunların tespiti yapılarak, öneriler dikkate alındığında, Döşemealtı ilçesi yıl boyunca turizmin etkin bir şekilde devam ettiği merkezlerden birisi olacaktır.

KAYNAKÇA

- Çelgin, V. (2008a). Anydros-Eudokias. Suyla Hayat Bulan, İnsan Eliyle Yok Olan Bir Kültür Mirası ve Düşündürdükleri, *Colloquium Anatolicum-VII*, 23-28.
- Çelgin, V. (2008b). Az Tanınan Bir Geç Antik Çağ/Erken Bizans Dönemi Pamphylia Kenti ve Piskoposluk Merkezi “Iobia”, *Prof. Dr. Işın Demirkent Anısına, Dünya Yayıncılık*, 99-108, İstanbul.
- Çelgin, V. (2011). Termessos’un Görkemli Kome’si (Peripolion) Anydros (Nea Kome) ve Ondan Doğan Geç Antik Çağ / Erken Bizans Kenti Eudokias Sorunlar-Öneriler, *Özsait Armağanı Mehmet ve Nesrin Özsait Onuruna Sunulan Makaleler, Suna-İnan Kıraç Akdeniz Medeniyetleri Araştırma Enstitüsü, Armağan Dizisi-2*, 109-126, Antalya.
- Demirel, M., Aydemir, İ. (2016). *2015 Yılı Evdir Han Bitki Temizliği ve Kazı Çalışmaları*, 25. Müze Kurtarma Kazuları Sempozyumu ve 11. Uluslararası Müzecilik Çalıştayı, 11-15 Nisan 2016, 63-76, Antalya.
- Spratt, T.A.B., E, Forbes. ve Daniell, E. Th. (2008). Milyas, Kibyrtis ve Likya’da Yolculuklar-I, *Suna-İnan Kıraç Akdeniz Medeniyetleri Araştırma Enstitüsü, Çeviri Dizisi:3*, İstanbul.
- Texier, Ch. (2002). Küçük Asya, Tarihi, Coğrafyası ve Arkeolojisi-III, *Enformasyon ve Dokümantasyon Hizmetleri Vakfı*, Ankara.
- Tosun, A. (2009). Düzlerçamı Karaman Mahallesi 177 Ada, 14 Parsel Kurtarma Kazısı, *17. Müze Çalışmaları ve Kurtarma Kazuları Sempozyumu*, 28 Nisan – 1 Mayıs 2008, 103-118, Side.
- Çelgin, V. (2004). “Coğrafi Koşulların Antik Yerleşmeler Üzerindeki Şekillendirici Etkisine Karakteristik Bir Örnek: Yukarıkaraman (Anydros? - Eudokias?)”, *T. Korkut – H. Işkan – G. Işın (eds.)*, 60. Yaşında Fahri Işık’a Armağan. *Anadolu’da Doğdu/Festschrift für Fahri Işık zum 60. Geburtstag*, İstanbul: 239-250.



ISBN: 978-625-8246-44-5