



Yapay Zekânın Gastronomi Turizmi Üzerindeki Etkileri: ChatGPT ile Bir Röportaj (The Impact of Artificial Intelligence on Gastronomy Tourism: An Interview with ChatGPT)

* Sibel ÖZDEMİR ^a 

^a Zonguldak Bülent Ecevit University, Devrek Vocational School, Department of Hotel, Restaurant and Catering Services, Zonguldak/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 25.08.2024

Kabul Tarihi: 09.12.2024

Anahtar Kelimeler

Yapay zekâ

Gastronomi turizmi

GPT-4

ChatGPT

Öz

Bu çalışmanın amacı, yapay zekâ teknolojilerinin özellikle ChatGPT' nin gastronomi turizmi üzerindeki etkilerini incelemektir. ChatGPT, OpenAI tarafından geliştirilen ve doğal dil girdilerine yanıt verebilen bir sohbet robotu olarak kullanılmaktadır. Çalışmada ChatGPT ile yapılan bir röportaj aracılığıyla ChatGPT' nin gastronomiyi nasıl dönüştürdüğünü ve gastronomi turizmini nasıl erişilebilir, kişiselleştirilmiş ve etkili bir hale getirdiğini araştırmaktadır. Elde edilen bulgular dijital platformlar, mobil uygulamalar, sanal gerçeklik ve artırılmış gerçeklik gibi yenilikçi teknolojilerin, turistlere yerel mutfaklar hakkında bilgi edinme ve etkileşimli deneyimler sunma fırsatları sağladığını ortaya koymaktadır. GPT teknolojisi yemek önerileri, restoran rehberlik hizmetleri ve trend analizleri gibi alanlarda kullanılarak gastronomi turizmini daha geniş kitlelere tanıtmakta önemli bir rol oynamaktadır. Ancak veri erişilebilirliği, kültürel hassasiyet ve dil bariyerleri gibi zorluklar teknolojinin yerel gastronomi ile uyumlu ve hassas bir biçimde uygulanmasını gerektirmektedir. Sonuç olarak bu çalışma gastronominin turizmdeki stratejik rolünü ve yapay zekâ teknolojilerinin özellikle GPT'nin, bu sektöre olan katkılarını derinlemesine inceleyerek, gastronomi turizmi alanında önemli bilgiler sunmayı amaçlamaktadır.

Keywords

Artificial intelligence

Gastronomic tourism

GPT-4

ChatGPT

Abstract

The aim of this study is to examine the effects of artificial intelligence technologies, especially ChatGPT, on gastronomy tourism. ChatGPT is used as a chatbot developed by OpenAI and can respond to natural language inputs. Through an interview with ChatGPT, the study explores how ChatGPT transforms gastronomy and how it makes gastronomy tourism accessible, personalised and effective. The findings reveal that innovative technologies such as digital platforms, mobile applications, virtual reality and augmented reality provide opportunities for tourists to learn about local cuisines and offer interactive experiences. GPT technology plays an important role in promoting gastronomy tourism to a wider audience by being used in areas such as food recommendations, restaurant guide services and trend analyses. However, challenges such as data accessibility, cultural sensitivity and language barriers require the technology to be applied in a sensitive and compatible manner with local gastronomy. In conclusion, this study aims to provide important information in the field of gastronomy tourism by examining the strategic role of gastronomy in tourism and the contributions of artificial intelligence technologies, especially GPT, to this sector in depth.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: sibel.ozdemir@beun.edu.tr (S. Özdemir)

DOI: 10.21325/jotags.2024.1505

GİRİŞ

Yapay zekâ kavramı ilk olarak 1956 yılında Amerika'nın Dartmouth Üniversitesi'nde ortaya konmuştur. O yıllarda yapay zekâ üzerinde yapılan çalışmalar teknolojinin temel taşlarını oluşturmuş, ancak gelişim süreci 1973'te yavaşlama göstermiştir. Yine de yapay zekânın önemine olan inançla çalışmalar devam etmiştir. 2016 yılında Google'ın yapay zekâ araştırmalarına odaklanması, bu teknolojinin evriminde önemli bir dönüm noktası olmuştur. Genel olarak yapay zekâ tahmin etme, karar verme ve uygulama gibi görevleri yerine getirebilen bir teknoloji olarak özetlenebilir (Şahin vd., 2020). OpenAI da yapay zekâyı araştırmak ve geliştirmek için kurulmuştur (Brockman, Sutskever & OpenAI, 2015). OpenAI kar amacı gütmeyen ve yapay zekânın tüm insanlık için faydalı olmasını hedefleyen bir araştırma şirketidir (Brockman vd., 2023). 30 Kasım 2022'de OpenAI tarafından sunulan dil modeli GPT-3, insanlarla doğal ve akıcı sohbetler gerçekleştirebilme yeteneği ile dikkat çekmiştir (Tong & Zhang, 2023). Bu nedenle GPT-3, 'ChatGPT' ismiyle geniş çapta tanınmaya başlanmıştır. OpenAI, bu başarılı dil modelinin ardından, daha gelişmiş bir sistem olan GPT-4'ü duyurmuştur (Brockman vd., 2023). GPT-4 ChatGPT'ye kıyasla daha güvenilir ve kullanışlı yanıtlar sunmayı vaat eden son teknoloji bir modeldir (Aydın & Karaarslan, 2023).

GPT-4'ün yenilikçi özelliklerinden biri metin tabanlı yanıtların ötesine geçerek görsellerle de etkileşimde bulunabilmesidir. Örneğin; kullanıcılar, ellerindeki malzemelerin görsellerini GPT-4'e yükleyerek bu malzemelerle ne tür yemekler yapabilecekleri hakkında öneriler alabilirler. Bu özellik kullanıcıların mevcut malzemelerle ne tür yemekler hazırlayabileceklerini öğrenmelerine yardımcı olarak yemek yapma sürecini daha verimli ve keyifli hale getirmektedir. Benzer şekilde yeni bir mekâna taşınmak ve oraya yerleşmek, sıklıkla karşılaşılan zorluklardan biridir. Geçmişte bu tür durumlar için Ikea'nın artırılmış gerçeklik (AR) teknolojisini kullanarak eşyaların yerleşim düzenlerini gösteren uygulamalar tercih edilmiştir. GPT-4, fotoğraf analizi yoluyla kullanıcıların alacakları eşyaların veya mevcut eşyalarının fotoğraflarını yükleyerek tasarım ve planlama konusunda kişiselleştirilmiş yardımlar sunabilmektedir. Bu gelişmiş özellikler, GPT-4'ün çok çeşitli alanlarda pratik ve etkili çözümler sunabilme kapasitesini göstermektedir (Erul & Işın, 2023).

ChatGPT 4.0 kullanıcılara daha fazla esneklik sağlamak amacıyla eğitilebilir bir yapıya sahiptir. Kullanıcılar ChatGPT'yi belirli bir alanda uzmanlaşmış sorular sormak veya belirli bir ton veya tarzda yanıtlar almak için yönlendirebilmektedirler. Bu sayede kullanıcıların taleplerine daha uygun ve spesifik yanıtlar verebilme yeteneği artırılmıştır. Ayrıca güvenlik alanında da büyük adımlar atılmıştır. ChatGPT 4.0 yanıltıcı bilgileri önlemek ve kötü niyetli kullanımları engellemek için ek güvenlik önlemleri içermektedir. Bu güncellemeyle birlikte ChatGPT ticari kullanım için de açılmıştır. Geliştiriciler ve işletmeler, ChatGPT'yi chatbotlar veya müşteri hizmetleri gibi farklı alanlarda kullanma imkânına sahip olabilmektedirler. Aynı zamanda diğer yapay zekâ uygulamalarının geliştirilmesinde de ChatGPT' den faydalanılabilmektedir. Bu iş dünyasında ve teknoloji alanında önemli bir dönüm noktası olarak değerlendirilmektedir (Karaca & Özkan Önem, 2023).

Turizm bağlamında gastronomi önemli bir çekim unsuru olarak kabul edilmektedir. Gastronomik deneyimler ziyaretçilere sunduğu özgün ve lezzetli yemeklerle turistik destinasyonların cazibesini artırmakta ve konaklama süresini daha tatmin edici hale getirmektedir. Bu nedenle gastronomi ziyaretçilerin memnuniyetini sağlamada ve turizm sektörünün başarısını desteklemede önemli bir rol oynamaktadır (Ellis vd., 2018; Fusté-Forné & Wolf, 2023). Gastronomik deneyimler turistlerin seyahat motivasyonunu artıran ve seyahat sırasında elde ettikleri deneyimlerden tatmin olmalarını sağlayan önemli bir unsurdur (Richards, 2021). Ayrıca gastronomi destinasyonların rekabet gücünü

artıran ve turistlere yönelik hizmetlerin etkili bir şekilde yönetilmesine ve pazarlanmasına da katkıda bulunan bir çekim unsurudur. (Knollenberg vd., 2021; Dixit & Prayag, 2022). Önceki araştırmalar teknolojinin gıda turizminin geleceğinde önemli bir rol oynayacağını vurgulamaktadır (Fusté-Forné & Ivanov, 2021; Okumus, 2021). Bu çalışmanın amacı, OpenAI'nin ChatGPT'sini (OpenAI, 2023) kullanarak yapay zekâ modellerinden biri olan GPT-4'ün gastronomi turizmine etkilerini incelemektir.

Literatür Taraması

OpenAI tarafından geliştirilen ChatGPT (Chat Generative Pre-trained Transformer) metin üretimi, çeviri, soru-cevap, özetleme, kelime önerisi, metin sınıflandırma gibi görevleri başarılı bir şekilde yerine getirebilmek, insanların çeşitli bilgi ihtiyaçlarını karşılamak ve onlara yardımcı olmak amacıyla doğal dil yoluyla etkileşim kurabilen, aynı zamanda bir sohbet robotu olan yapay zekâ modelidir (OpenAI, 2023). Sorulan sorulara doğrudan cevap verebilmesi ile birçok alanda kullanılması öngörülen ChatGPT hakkında yararlı, zararlı, doğru, uydurma, kolaylaştırıcı olduğu gibi birçok fikir öne sürülüp en çok güvenilirlik konusu üzerine durulduğu görülmektedir. Chat botlar ilk kez 1950'lerde ortaya çıkmış ve bireylerin sorularını anlayarak sözlü ya da yazılı cevaplar verebilen yapay zekâ yazılımları olarak tasarlanmıştır (İşeri, Aydın & Tutuk, 2021). ChatGPT'nin geliştirilmesinden önce, bu tür sistemler genellikle mesajlaşma ve soru-cevap uygulamalarında kullanılmıştır. Özellikle rehber robotlar, bu uygulamalardan biridir ve müşterilere hızlı ve etkili yanıtlar sağlamak amacıyla geliştirilmiş "yapay yardımcılar" olarak tanımlanmaktadır (Albayrak, Özdemir & Zeydan, 2018). Rehber robotlar, müşteri ilişkileri alanında yaygın olarak kullanılmakta ve bu kullanım hızlı çözüm sunma kapasitesi nedeniyle oldukça etkili olmaktadır (Kuruca, Üstüner & Şimşek, 2022). ChatGPT bu geleneksel yapay zekâ modellerinin ötesinde, daha geniş bir etkileşim ve yanıt yeteneği sunarak mevcut uygulamaların daha gelişmiş bir versiyonu olarak değerlendirilmektedir.

ChatGPT GPT-4'ün (Generative Pretrained Transformer -4) en son sürümünü kullanan bilinen bir üretken yapay zekâ platformu uygulamasıdır. ChatGPT soruları yanıtlama ve bilgi sağlama gibi doğal dil etkileşimi gerektiren görevleri desteklemeyi amaçlamaktadır (Ali & OpenAI, 2023). Ancak bu noktada yapay zekânın düşünme ve bu süreç sonunda ortaya koyduğu davranış yani zekâsı "takip sorularını yanıtlayabilmesi, hatalarını kabul etmesi, yanlış öncüllere meydan okuyabilmesi ve uygunsuz istekleri reddedebilmesi ve hatta kodları anlayabilmesi" şeklinde karşımıza çıkmaktadır. Bunlara ek olarak ChatGPT devam eden konuşmayı takip edebilir, kullanıcı tarafından belirlenen kuralları veya daha önce sağlanan bilgileri hatırlayabilir (Hughes, 2023). Genel anlamda ChatGPT sürekli olarak gelişen bir öğrenme sistemidir ve ihtiyaç duyulan herhangi bir soru veya bilgi konusunda insanlara yardımcı olmaktadır. Şekil 1'de yazar ve ChatGPT arasında geçen bir sohbetin görseli yer almaktadır.

Gastronomi nedir? Gastronomi hakkındaki düşüncen nedir?



Gastronomi, kelime olarak "yemek" ve "sanat" anlamına gelen Yunan kökenli "gastro" (mide) ve "nomos" (yasa) kelimelerinden türetilmiştir. Temelde, yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, sunulması, tüketilmesi ve bunlarla ilgili kültürel, sanatsal ve bilimsel boyutları inceleyen bir disiplindir.

Gastronomi, sadece yemek yapma becerisini değil, aynı zamanda yemeklerin tarihsel, kültürel ve sosyo-ekonomik bağlamdaki yerini de anlamayı hedefler.

Gastronomi aynı zamanda bir yaşam tarzı, bir kültürdür. Her ülkenin, hatta her bölgenin kendine özgü yemekleri, pişirme yöntemleri, kullanılan malzemeler ve lezzet anlayışları vardır. Bu çeşitlilik, gastronomiyi sadece bir bilim değil, aynı zamanda bir sanata dönüştürür. İnsanlar yemeklerle, kültürlerle, duygularla ve anılarla bağlantı kurar, yemekler toplumsal bağları güçlendirebilir ve insanlar arasındaki etkileşimde önemli bir rol oynar.

Gastronomi, aynı zamanda beslenme, sağlık, çevre ve sürdürülebilirlik gibi alanlarla da bağlantılıdır. Modern gastronominin bir parçası olarak, organik tarım, yerel ve mevsimsel ürünlerin kullanımı, sağlıklı beslenme ve çevre dostu yöntemler de önem kazanmaktadır.

Benim düşünceme göre, gastronomi sadece karın doyurmakla ilgili bir şey değildir. Yemekler, bir halkın tarihini, kültürünü ve değerlerini yansıtır. Aynı zamanda bir iletişim biçimidir. Bu nedenle gastronomi, farklı kültürleri anlamanın ve keşfetmenin en lezzetli yollarından biridir. Gastronomiyle uğraşan bir kişi, hem teknik bilgi hem de yaratıcılık gerektiren bir sanat formuyla meşgul olur. Yemekler aracılığıyla dünyaya bakış açınızı şekillendirebilir ve toplumsal bağları güçlendirebilirsiniz.



Şekil 1. ChatGPT'nin gastronomi kavramı hakkındaki görüşleri

ChatGPT insanlığa katkı sağlamak amacı güden bir girişim olsa da bazı konularda eksiklikler barındırmaktadır. Özellikle olgusal bilgi konusunda güvenilirlik sorunları yaşamakta ve bu durum yanlış veya yanıltıcı bilgilerin üretilmesine neden olabilmektedir. Bu da dezenformasyon riskini artırmaktadır (Yiğit, 2023). ChatGPT insan benzeri etik muhakeme yeteneğine sahip olmamakla birlikte, zararlı veya yasa dışı bilgilerin yayılmasını engellemek üzere tasarlanmıştır (OpenAI, 2024). Hughes (2023), ChatGPT'nin benzer konular hakkında verdiği cevapların tekrarlılık gösterdiğini ve bu nedenle bilgi sunumunda sınırlamalar yaşadığını belirtmektedir. Ayrıca Erul ve Işın (2023) ChatGPT'nin sunduğu bilgilerin herhangi bir kaynağa atıfta bulunmamasının önemli bir eksiklik olduğunu vurgulamaktadır. Bu eksiklikler ChatGPT'nin bilgi sunumunda güvenilirlik ve şeffaflık konularında iyileştirilmesi gerektiğini göstermektedir.

Literatür incelendiğinde, ChatGPT'nin piyasaya sürüldüğü tarihten itibaren çeşitli disiplinlerde yoğun bir ilgi gördüğü ve birçok farklı alanda üzerinde çalışmalar yapıldığı anlaşılmaktadır. Sağlık, hukuk, eğitim, spor, turizm, yabancı dil, çevre, matematik ve biyoloji gibi çeşitli alanlarda ChatGPT'ye yönelik araştırmaların yapıldığı görülmektedir. Örneğin bazı akademik çalışmalar ChatGPT'yi ortak yazar olarak belirtmiştir (O'Connor & ChatGPT, 2023; Stokel-Walker, 2023). Özellikle turizm ve otelcilik alanında yapılan bir çalışmada (Ali & OpenAI, 2023) ChatGPT'nin faydaları ve sınırlamaları incelenmiş ve ChatGPT bu çalışmada ortak yazar olarak yer almıştır. Bu durum akademik camiada önemli tartışmalara yol açmıştır ve yapay zekânın akademik yazın içerisindeki rolü hakkında geniş çaplı bir değerlendirmeye işaret etmektedir.

Turizm literatüründe ChatGPT 'nin turizm alanındaki rolü üzerine çeşitli araştırmalar yapılmıştır. Bu çalışmalar ChatGPT 'nin turizm sektöründeki potansiyel katkılarını ve bu teknolojinin karşılaşılabileceği zorlukları incelemektedir. Örneğin, ChatGPT' nin turizmdeki potansiyel katkıları Carvalho ve Ivanov (2023), Erul ve Işın (2023), ve Mich ve Garigliano (2023) tarafından ele alınmıştır. Bu katkılar arasında bilgi sağlama, kişiselleştirilmiş öneriler ve müşteri hizmetleri bulunmaktadır. Ancak bu teknolojinin getirebileceği zorluklar ve tehditler de incelenmiştir (Dwivedi vd., 2023; Gursoy vd., 2023; Ukpabi vd., 2019). Bu zorluklar arasında yanlış bilgi yayma, güvenilirlik sorunları ve kullanıcı verilerinin güvenliği yer almaktadır. Ayrıca sohbet botlarının turizmdeki evrimi (Calvaresi vd., 2021) ve GPT teknolojisinin gastronomi turizmi üzerindeki fırsatlar, katkılar ve uygulama zorlukları (Fusté-Forné & Orea-Giner, 2023) detaylı olarak araştırılmıştır. ChatGPT' nin turistlerin bilgi arama ve karar verme süreçlerini nasıl iyileştirdiği (Sudirjo vd., 2023), turistlerin seyahat ve turizm için sohbet botlarını nasıl kullanmayı planladıkları (Melián-González vd., 2021), ve ChatGPT' nin bilgi sağlama, empati, erişilebilirlik, etkileşim ve kullanıcı memnuniyeti üzerindeki etkileri (Orden-Mejía & Huertas, 2022) üzerinde de çalışmalar yapılmıştır. Ek olarak, ChatGPT' nin turizm alanındaki sınavlarda verdiği cevapların doğruluğu (Göktaş, 2023), turizm eğitimi ve araştırmalarında yaratabileceği olası değişiklikler (Ivanov & Soliman, 2023), ve ChatGPT' nin turizm eğitimindeki potansiyel etkileri ve sınırlamaları (Skavronskaya vd., 2023) gibi konularda da araştırmalar bulunmaktadır. Konaklama ve turizm okullarında öğrenciler ve öğretim üyeleri tarafından ChatGPT' nin kullanımının yararları ve kısıtlamaları da incelenmiştir (Ali ve ChatGPT OpenAI, 2023). Ayrıca, ChatGPT' nin yüksek öğrenim ve akademik yayıncılıktaki potansiyel olarak yıkıcı etkileri (İskender, 2023) üzerine de çalışmalar mevcuttur.

Mevcut literatürde ChatGPT ve turizm sektörüne ilişkin birçok çalışma bulunmasına rağmen gastronomi turizmi özelinde yapılan araştırmalar oldukça sınırlıdır. Göktaş (2023) çalışmasında yapay zekâ tabanlı bir dil modeli olan ChatGPT-4'ün farklı vejetaryen diyet türlerine uygun menüler oluşturma becerisini analiz etmeyi amaçlamıştır. Sonuç olarak ChatGPT-4'ün Lacto-Ovo Vejetaryen, Lacto-Vejetaryen, Vegan ve Raw Vegan menülerini başarılı bir şekilde hazırlayabildiği, ancak bazı diyet türlerinde yasaklı içerikleri kullanarak hatalar yaptığı tespit edilmiştir. Bu bağlamda ChatGPT-4'ün gastronomi alanında önemli bir yardımcı olabileceğini göstermekte ancak kullanıcıların doğrulama ve eleştirel düşünme süreçlerini ihmal etmemesi gerektiğini vurgulamaktadır. Bir diğer çalışma ise Yiğit (2023) çalışmasında yapay zekâ uygulamalarından biri olan ChatGPT'nin gastronomi eğitiminde nasıl kullanılabilirliğini değerlendirmeyi amaçlamıştır. Araştırmada ChatGPT'nin gastronomi eğitimine tarif oluşturma, lezzet eşleştirme, beslenme özelleştirme, menü planlama ve gastronomi terminolojisi gibi alanlarda katkı sağlayabileceği belirlenmiştir. Sonuç olarak, ChatGPT'nin farklı bakış açıları ve öneriler sunarak araştırmacı ve öğrenciler için gastronomi eğitimini destekleyici bir kaynak olabileceği vurgulanmıştır. Literatürde gastronomi ve ChatGPT ile yapılan çalışmalarda özellikle ChatGPT ile sohbet bağlamında gerçekleştirilen bir araştırmaya rastlanmamıştır. Bu çalışma bu boşluğu doldurmayı hedefleyerek gastronomi ve yapay zekâ arasındaki ilişkiyi ChatGPT' nin bakış açısıyla anlamaya yönelik bir yaklaşım sunmaktadır. Çalışmada yapay zekânın gastronomi turizmine etkilerini değerlendirmek amacıyla ChatGPT' ye yöneltilen sorular aracılığıyla elde edilen yanıtlar analiz edilecektir. Bu kapsamda ChatGPT' nin yanıtlarının yapay zekânın gastronomi turizmi üzerindeki potansiyel etkilerini ve bu etkilerin nasıl iyileştirilebileceğini ortaya koyarak literatüre önemli bir katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Yöntem

Bu çalışmanın amacı yapay zekânın gastronomi turizmi üzerindeki etkilerini incelemektir. ChatGPT doğal dil işleme yetenekleriyle gastronomi turizmi alanında bilgi sağlama, kişiselleştirilmiş öneriler sunma ve deneyimleri zenginleştirme potansiyeline sahiptir. Çalışma ChatGPT ile yapılan röportajlar aracılığıyla yapay zekânın gastronomi turizmine olan katkılarını, bu katkıların nasıl sağlandığını ve pazarlama stratejilerine etkilerini tespit etmeyi hedeflemektedir. Mevcut çalışmalar genellikle yapay zekânın genel turizm üzerindeki etkilerine odaklanmışken, bu çalışma gastronomi turizmi özelinde detaylı bir analiz sunarak bu alandaki boşluğu dolduracağı düşünülmektedir.

Bu çalışmada, nitel araştırma yöntemi benimsenmiş ve veri toplama aracı olarak görüşme tekniği kullanılmıştır. Yıldırım ve Şimşek'in (2016) tanımına göre, nitel araştırmalar, olayları ve olguları doğal bağlamlarında, gerçekçi ve bütüncül bir perspektifle ele almayı hedefleyen bir yaklaşımı ifade etmektedir. Bu yöntem araştırmacılara katılımcıların duygu, düşünce ve deneyimlerini derinlemesine anlama ve yorumlama imkânı sunmaktadır. Özellikle nitel vaka çalışmaları, zengin ampirik çıktılar sağlayarak araştırmacıların teorik içgörüler geliştirmelerine katkıda bulunmaktadır (Creswell, 2007). Nitel yöntemlerin bu kapsamlı ve detaylı yapısı, çalışmanın araştırma sorularına uygun bir metodoloji benimsenmesini sağlamıştır. Çalışmada OpenAI tarafından geliştirilen yapay zekâ tabanlı dil modeli ChatGPT'nin 4.0 sürümü katılımcı olarak kurgulanmıştır. ChatGPT-4, metin tabanlı sorulara verdiği detaylı ve analiz edilebilir yanıtlarla farklı perspektifler sunma ve cevaplarını hatırlama özelliklerine sahiptir (OpenAI, 2024). Araştırma kapsamında 16 Temmuz, 17 Temmuz ve 18 Temmuz 2024 tarihlerinde Türkçe olarak hazırlanan 7 açık uçlu soru, ChatGPT'ye farklı zaman dilimlerinde yöneltilmiştir. Soruların farklı tarihlerde sorulmasına rağmen ChatGPT'nin tutarlı yanıtlar ürettiği gözlemlenmiştir. Bu durum, veri güvenilirliğini artırmış ve çalışmada tercih edilen yöntemin uygunluğunu desteklemiştir. Araştırmada kullanılan görüşme soruları Fusté-Forné ve Orea-Giner'in (2023) gastronomi turizmi üzerine gerçekleştirdiği çalışmadan uyarlanmıştır. ChatGPT'ye yöneltilen sorular; gastronomi turizminin mevcut durumunu, yapay zekânın bu alandaki etkilerini, karşılaşılan zorlukları, gastro turistler için anlamlarını, gastronomi turizminin yönetimindeki rolünü ve gelecekteki olası gelişmelerini kapsamıştır. Ayrıca Carvalho ve Ivanov (2023), Dwivedi ve ark., (2023) ile Erul ve Işın'ın (2023) benzer çalışmaları metodolojik açıdan bu çalışma için önemli referanslar oluşturmaktadır

Bulgular

Çalışmanın bu kısmında ChatGPT'nin araştırma sorularına vermiş olduğu cevaplar yer almaktadır. ChatGPT'ye ilk olarak genelden özele olacak şekilde "Gastronomi turizminde teknolojinin rolü nedir?" sorusu sorulmuştur.

Soru 1: Gastronomi turizminde teknolojinin rolü nedir?

Cevap 1: Gastronomi turizminde teknolojinin rolü birçok açıdan önemli etkiler yaratmaktadır. İşte bu rolü çeşitli yönleriyle ele alan bir özet:

1. Bilgi ve Erişim: Teknoloji, gastronomi turizmi için geniş bilgi ve erişim fırsatları sunar. Online platformlar, restoran incelemeleri, yemek tarifleri ve yerel mutfak bilgilerine kolay erişim sağlar. Bu, turistlerin destinasyon hakkında bilgi edinmelerine ve planlama yapmalarına yardımcı olur.

2. Kişiselleştirilmiş Öneriler: Yapay zekâ ve algoritmalar, turistlerin yemek tercihleri ve geçmiş deneyimlerine göre kişiselleştirilmiş öneriler sunabilir. Bu, gezginlerin ilgi alanlarına uygun restoranlar ve yemek deneyimleri bulmalarını sağlar.

3. Rezervasyon ve Sipariş Sistemleri: Dijital rezervasyon sistemleri ve mobil uygulamalar, restoranlarda yer ayırtmayı ve yemek siparişi vermeyi kolaylaştırır. Bu, gezginlerin zamanlarını verimli kullanmalarına ve restoranlarda bekleme süresini azaltmalarına yardımcı olur.

4. Sanal ve Artırılmış Gerçeklik: VR ve AR teknolojileri, sanal yemek tadımları, etkileşimli mutfak turları ve yemek pişirme dersleri gibi yenilikçi deneyimler sunar. Bu teknolojiler, turistlerin destinasyonun gastronomisini daha derinlemesine keşfetmelerini sağlar.

5. Sosyal Medya ve İnceleme Siteleri: Sosyal medya platformları ve inceleme siteleri, restoranların ve yerel yemeklerin tanıtımında önemli bir rol oynar. Turistler, diğer gezginlerin deneyimlerini inceleyebilir ve restoranlar hakkında bilgi edinebilir.

6. Eğitim ve Eğitim Araçları: Eğitim teknolojileri, gastronomi turizmi sağlayıcılarının yerel mutfak kültürünü tanıtmalarını ve pişirme tekniklerini öğretmelerini sağlar. Online kurslar ve video içerikler, yemek yapma becerilerini geliştirmek isteyen gezginler için faydalı olabilir.

7. Veri Analitiği: Teknoloji, müşteri verilerini analiz ederek gastronomi turizmi işletmelerinin pazar eğilimlerini ve tüketici tercihlerini anlamalarına yardımcı olur. Bu, işletmelerin stratejilerini ve hizmetlerini optimize etmelerini sağlar.

8. Sürdürülebilirlik: Teknoloji, sürdürülebilir gastronomi uygulamalarını destekleyebilir. Örneğin, tedarik zincirleri ve gıda atık yönetimi üzerine geliştirilmiş teknolojiler, çevresel etkileri azaltmaya yardımcı olabilir.

Sonuç olarak teknoloji, gastronomi turizmini daha kişiselleştirilmiş, erişilebilir ve etkili hale getirirken, yenilikçi deneyimler ve sürdürülebilir uygulamalar sunma potansiyeline sahiptir.

Soru 2: GPT kullanımının gastronomi turizmindeki fırsatları nelerdir?

Cevap 2: GPT'nin gastronomi turizminde sunduğu fırsatlar şunlardır:

1. Kişiselleştirilmiş İçerik Oluşturma: GPT, gezginlerin yemek tercihleri ve geçmiş deneyimlerine dayalı olarak kişiselleştirilmiş öneriler sunabilir. Örneğin, belirli bir mutfak türü veya diyet kısıtlamaları ile uyumlu restoran ve yemek önerileri oluşturabilir.

2. Restoran Rehberleri ve Menü Oluşturma: GPT, yerel restoranlar ve yemekler hakkında bilgilendirici rehberler ve menüler oluşturabilir. Bu, turistlerin destinasyonun gastronomisini daha iyi anlamalarına ve keşfetmelerine yardımcı olur.

3. Etkileşimli Deneyimler: Sanal gerçeklik (VR) ve artırılmış gerçeklik (AR) ile entegre olarak GPT, sanal yemek tadımları, etkileşimli mutfak turları ve yemek pişirme dersleri gibi deneyimler sunabilir. Bu, gezginlere uzaktan erişim imkânı tanır.

4. Eğitici İçerikler ve Atölye Çalışmaları: GPT, gastronomi ile ilgili eğitim materyalleri ve atölye çalışmaları hazırlayabilir. Bu, gezginlerin yerel mutfak tekniklerini öğrenmelerini ve pişirme becerilerini geliştirmelerini sağlar.

5. Trend Analizi ve Öngörü: Sosyal medya ve çevrimiçi yorumlar gibi verileri analiz ederek GPT, ortaya çıkan yemek trendlerini ve tüketici tercihlerini belirleyebilir. Bu, gastronomi turizmi sağlayıcılarının pazar taleplerine uyum sağlamalarına yardımcı olabilir.

6. Pazarlama ve Tanıtım İçerikleri: GPT, gastronomi turizmi için yaratıcı ve etkileyici pazarlama içerikleri oluşturabilir. Sosyal medya gönderileri, blog yazıları ve tanıtım materyalleri gibi içerikler üretir ve bu sayede destinasyonun gastronomisini geniş bir kitleye tanıtır.

7. Yemek Temalı İçerikler: Yerel mutfağın kültürel ve tarihi yönlerini vurgulayan içerikler oluşturabilir. Bu, gezginlerin yemeklerin arkasındaki kültürel bağlamı anlamalarına ve destinasyonun kültürel mirasını daha derinlemesine keşfetmelerine yardımcı olabilir.

8. Yemek Öneri Sistemleri: Kullanıcıların geçmiş tercihleri ve davranışlarına dayanarak, GPT yemek öneri sistemleri geliştirebilir. Bu sistemler, gezginlere seyahat ettikleri destinasyonlarda yeni ve ilgi çekici yemekler keşfetmeleri için yardımcı olabilir.

Bu fırsatlar GPT'nin gastronomi turizmini zenginleştirmede ve daha kişiselleştirilmiş, etkileşimli ve bilgilendirici deneyimler sunmada nasıl kullanılabileceğini göstermektedir.

Soru 2.1: GPT'nin gastronomi turizmi alanında sunduğu fırsatlardan biri olarak kişiselleştirilmiş öneriler sağlamak ele alındığında, İstanbul'da ziyaret edilebilecek vegan restoranlarına yönelik ortalama fiyatları da içeren bir öneri tablosu oluşturabilir misin?

Cevap 2.1: İstanbul'daki vegan restoranlarının ilk 10'unu listelemek için çeşitli kaynaklardan elde edilen bilgilere dayanarak aşağıdaki tabloyu oluşturdum. Fiyatlar, restoranın sunduğu yemeklerin çeşitliliğine ve porsiyon büyüklüğüne bağlı olarak değişebilir.

Tablo 1. İstanbul'da Vegan Restoranlar - İlk 10 Öneri

Restoran Adı	Adres	Ortalama Fiyat	Açıklama
Zencefil	Şehit Muhtar Mahallesi, Süleyman Seba Caddesi No:12, 34367 Beşiktaş	(20-40 €)	Sağlıklı ve yaratıcı vegan yemekler sunar. Şehir merkezinde popüler bir mekân.
Vegan İstanbul	Cihangir Mahallesi, Sıraselviler Caddesi No:4, 34433 Beyoğlu	(10-20 €)	Farklı vegan burger seçenekleri ve lezzetli tatlılar sunar.
Kafe Pi	Tomarza Sokak No:6, 34433 Beyoğlu	(15-30 €)	Vegan kahvaltı ve öğle yemekleri ile bilinir, rahat bir atmosfere sahiptir.
Mahatma Cafe	Akat Mahallesi, Akat Caddesi No:46, 34320 Beşiktaş	(30-50 €)	Organik ve vegan yemekler sunan, şık bir restoran.
Vegan İstanbul	Caferağa Mahallesi, Moda Caddesi No:1, 34710 Kadıköy	(10-20 €)	Kadıköy'de uygun fiyatlı ve lezzetli vegan yemekler sunar.
Şamdan	Akatlar Mahallesi, Akat Caddesi No:40, 34335 Beşiktaş	(20-40 €)	Vegan menüsüyle tanınan, geleneksel ve modern yemekler sunar.
Noma	Süleymaniye Mahallesi, Mimar Sinan Caddesi No:4, 34116 Fatih	(20-35 €)	Yaratıcı vegan yemek seçenekleri ve özel tatlılar sunar.
Café de Paris	Göztepe Mahallesi, Göztepe Caddesi No:25, 34730 Kadıköy	(15-25 €)	Vegan kahvaltı ve brunch seçenekleri ile bilinir.
Bi Nevi Deli	Cihangir Mahallesi, Cihangir Caddesi No:15, 34433 Beyoğlu	(20-30 €)	Sağlıklı ve vegan yemekler sunan rahat bir mekân.
Sahrap	Fenerbahçe Mahallesi, Fenerbahçe Caddesi No:60, 34726 Kadıköy	(10-20 €)	Vegan seçenekleriyle bilinen ve şehrin popüler mekânlarından biri.

Kaynak: Tablo Chatgpt tarafından oluşturulmuştur

Bu liste İstanbul'daki çeşitli vegan restoranları ve fiyat aralıkları hakkında bir genel bakış sunmaktadır. Verilen cevaplara göre restoranların Fiyatlar ve restoranların popülaritesi zamanla değişebilir.

Soru 2.2: GPT' nin gastronomi turizminde tarifler oluşturma fırsatını göz önünde bulundurarak, Türk mutfağından geleneksel bir yemeğin tam tarifini yazın.

Cevap 2. 2: İşte Türk mutfağından geleneksel bir yemeğin, "Kuru Fasulye"nin tam tarifi:

Kuru Fasulye Tarifi

Malzemeler:

- 2 su bardağı kuru fasulye
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
- 5 su bardağı su
- 1 adet yeşil biber (isteğe bağlı)
- 1 adet kırmızı biber (isteğe bağlı)
- 200 gram kuşbaşı dana eti (isteğe bağlı)

Hazırlık:

1. Fasulyeleri Hazırlama: Kuru fasulyeleri bir gece önceden bol su ile ıslatın. Ertesi gün suyunu süzüp, tencereye alın. Üzerini geçecek kadar su ekleyip, 30-40 dakika kadar haşlayın. Haşlanan fasulyeleri süzüp, kenara alın.
2. Soğanı Kavurma: Bir tencereye zeytinyağını ekleyin ve ince doğranmış soğanı ekleyin. Soğanlar pembeleşene kadar kavurun.
3. Salçayı Ekleyin: Kavrulan soğanlara domates salçası ve biber salçasını ekleyin. Salçaların kokusu çıkana kadar birkaç dakika daha kavurun.
4. Etli Seçenek: Eğer kuşbaşı et kullanıyorsanız, salçayı ekledikten sonra eti de tencereye ekleyin ve etler suyunu salıp çekene kadar kavurun.
5. Biberleri Ekleyin: İsteğe bağlı olarak doğranmış yeşil ve kırmızıbiberleri ekleyin ve birkaç dakika kavurun.
6. Fasulyeleri Ekleyin: Haşlanmış fasulyeleri tencereye ekleyin ve üzerini geçecek kadar su ilave edin.
7. Baharatlar: Tuz, karabiber ve isteğe bağlı olarak pul biber ekleyin. Karıştırın ve kısık ateşte fasulyeler tamamen yumuşayana kadar pişirin (yaklaşık 20-30 dakika).
8. Servis: Kuru fasulyeyi pilav ve turşu ile servis edebilirsiniz.

Not: Kuru fasulyenin lezzetli olabilmesi için, yavaş pişirilmesi önemlidir. Ayrıca, eğer kuru fasulyeyi etli yapıyorsanız, etin iyice pişmesi için daha uzun süre pişirmeniz gerekebilir.

Bu tarif, Türk mutfağının vazgeçilmezlerinden biri olan kuru fasulyenin geleneksel yapımını detaylı bir şekilde anlatmaktadır.

Soru 2.3. GPT'nin gastronomi turizminde menüler oluşturma fırsatını göz önünde bulundurarak, Türk mutfağından beş başlangıç, beş ana yemek, beş yan yemek, beş vejetaryen seçenek ve beş tatlı içeren bir restoran menüsü oluşturun.

Cevap 2 .3: İşte Türk mutfağından ilham alarak oluşturduğum bir restoran menüsü:

Başlangıçlar:

1. Mercimek Çorbası: Kırmızı mercimek, soğan, havuç, patates ve baharatlarla yapılan klasik Türk çorbası.
2. Ezme Salata: Domates, biber, soğan, sarımsak ve zeytinyağı ile hazırlanan, ince doğranmış ve acı bir meze.
3. Cacık: Yoğurt, salatalık, sarımsak ve dereotu ile hazırlanan soğuk meze.
4. Zeytinyağlı Yaprak Sarma: Pirinç, soğan, dolmalık fıstık, kuş üzümü ve baharatlarla doldurulmuş asma yaprakları.
5. Acılı Ezme: Kırmızı biber, domates, soğan, zeytinyağı ve nar ekşisi ile hazırlanan lezzetli bir meze.

Ana Yemekler:

1. İskender Kebabı: İnce dilimlenmiş döner eti, tereyağı ve yoğurt ile servis edilen, domates soslu pide üzerinde sunulur.
2. Kuzu Tandır: Yavaş pişirilmiş kuzu eti, pilav ve mevsim sebzeleri ile servis edilir.
3. Hünkar Beğendi: Közlenmiş patlıcan püresi üzerinde sunulan, tereyağlı kuşbaşı dana eti.
4. Adana Kebabı: Baharatlı kıyma kebabı, közlenmiş biber ve domates ile birlikte sunulur.
5. Mantı: Küçük hamur parçalarının içine konan kıyma, yoğurt ve sarımsaklı sos ile servis edilir.

Yan Yemekler:

1. Pirinç Pilavı: Tereyağı ve tuz ile pişirilmiş klasik Türk pilavı.
2. Bulgur Pilavı: Bulgur, domates, biber ve soğan ile yapılan sağlıklı bir pilav alternatifi.
3. Tereyağlı Patates Püresi: Krema ve tereyağı ile hazırlanan yumuşak patates püresi.
4. Közlenmiş Patlıcan: Fırında közlenmiş patlıcan dilimleri, zeytinyağı ve baharatlar ile tatlandırılmış.
5. Kızarmış Kabak: İnce dilimlenmiş ve kızartılmış kabak dilimleri, yoğurt sosu ile servis edilir.

Vejetaryen Seçenekler:

1. İmam Bayıldı: Zeytinyağlı patlıcan, soğan, sarımsak ve domates sosu ile doldurulmuş.
2. Karnıyarık: Kızartılmış patlıcanın içine doldurulmuş, domates, soğan ve baharatlı sebzeler.

3. Zeytinyağlı Enginar: Enginar çanakları, havuç, bezelye ve patates ile zeytinyağında pişirilir.
4. Sebzeli Güveç: Patlıcan, kabak, domates, soğan ve biber gibi sebzelerle yapılan fırında pişirilmiş bir yemek.
5. Nohutlu Pilav: Pirinç pilavı üzerine nohut ve taze nane ile servis edilir.

Tatlılar:

1. Baklava: İnce yufka katmanları arasında ceviz veya fıstık ve şerbet ile hazırlanan klasik Türk tatlısı.
2. Künefe: Kadayıf, peynir ve şerbet ile yapılan, sıcak servis edilen bir tatlı.
3. Sütlaç: Pirinç, süt ve şeker ile yapılan, fırınlanmış sütlü tatlı.
4. Revani: İrmik ile yapılan ve şerbete tatlandırılmış geleneksel bir tatlı.
5. Güllaç: İnce güllaç yaprakları, süt, gül suyu ve ceviz ile hazırlanan hafif bir tatlı.

Bu menü, Türk mutfağının zengin ve çeşitli lezzetlerini yansıtan geniş bir seçenek sunar. Her kategori, geleneksel Türk yemeklerinin en iyi örneklerini içerir.

Soru 3: Gastronomi turizminde GPT kullanımının zorlukları nelerdir?

Cevap 3: Gastronomi turizminde GPT kullanımının bazı zorlukları bulunmaktadır. İşte bu zorluklardan bazıları:

1. Veri Erişilebilirliği: GPT, yüksek kaliteli ve büyük miktarda veri gerektiren bir teknolojidir. Gastronomi turizmi bağlamında, özellikle az bilinen destinasyonlara özgü yiyecek kültürleri hakkında veri sınırlı veya parçalı olabilir. Bu durum, modelin doğru ve anlamlı çıktılar üretmesi için gerekli olan verilerin sağlanmasını zorlaştırabilir.
2. Tutarsızlıklar: GPT, eğitim aldığı veri setlerine dayalı olarak metinler üretir. Ancak, bu süreçte üretilen içeriklerde tutarsızlıklar meydana gelebilir. Örneğin, GPT tarafından oluşturulan tarifler veya menü önerileri, pratikte uygulanabilir olmayabilir ya da kültürel olarak uygun düşmeyebilir. Bu tür hatalar, yerel gastronomi ile uyumsuzluklara yol açabilir.
3. Kalite Kontrolü: Makine öğrenimi modellerinin çıktıları, dikkatli bir inceleme ve onay sürecinden geçirilmelidir. GPT'nin ürettiği içeriklerin doğruluğu ve yerel mutfak, kültür ve bağlama uygunluğu insan denetimi gerektirir. Bu nedenle, oluşturulan metinler, kültürel ve yerel hassasiyetlere uyumlu hale getirilmesi için düzenleme ve inceleme süreçlerine ihtiyaç duyar.
4. Kültürel Hassasiyet: Gastronomi turizmi, yerel kültür ve geleneklerle derin bir bağa sahiptir. Bu bağlamda, GPT tarafından üretilen içeriklerin kültürel nüanslara saygılı ve hassas bir şekilde ele alınması önemlidir. Ancak, GPT bazen yanlışlıkla uygunsuz veya rahatsız edici içerikler üretebilir ki bu da destinasyonun ve turizm sektörünün itibarına zarar verebilir.
5. Dil Engelleri: GPT, metin tabanlı girişlere dayanır ve farklı dillerde içerik üretimi gastronomi turizminde önemli bir zorluk oluşturabilir. Bu tür içerik üretimi, yüksek kaynak gereksinimleri ve çeviri teknolojilerine yönelik ciddi yatırımlar gerektirebilir. Bu zorluklar, GPT'nin gastronomi turizminde etkin bir şekilde kullanılabilmesi için dikkat edilmesi gereken önemli hususlardır. Doğru veri yönetimi, tutarlılık sağlama, kültürel duyarlılık ve kaliteli içerik üretimi gibi konuların üzerinde durulması, bu teknolojinin başarılı bir şekilde entegrasyonunu destekleyecektir.

Soru 4: GPT gastronomi turistlerini etkileyebilir mi?

Cevap 4: Evet, GPT gastronomi turistlerini çeşitli şekillerde etkileyebilir. GPT, kişiselleştirilmiş ve ilgi çekici içerikler oluşturarak gezginleri yerel mutfakları keşfetmeye ve unutulmaz gastronomik deneyimler yaşamaya yönlendirebilir. Aşağıda GPT'nin gastro turistler üzerindeki potansiyel etkilerinden bazıları sıralanmıştır:

1. Yeni Tatlar Keşfetme: GPT, gezginlerin tercihlerine ve diyet gereksinimlerine uygun, kişiselleştirilmiş yemek ve içecek önerileri sunabilir. Bu sayede turistler, daha önce denemeyi düşünmedikleri yeni ve heyecan verici yerel mutfakları keşfetme fırsatı bulabilirler.

2. Benzersiz Deneyimler Sunma: GPT, yerel mutfağın ve kültürün özelliklerini yansıtan restoran menüleri ve yemek deneyimlerine dair özgün hikayeler oluşturabilir. Bu, turistlerin yerel gastronomi ile daha derin bir bağ kurmalarını sağlayarak, seyahatlerini unutulmaz ve benzersiz kılabilir.

3. Seyahat Planlamasını İyileştirme: GPT, turistlere yerel pazarlar, gıda üreticileri ve restoranlar hakkında ayrıntılı bilgiler sunarak, seyahat planlamalarını daha bilinçli ve verimli bir şekilde yapmalarına yardımcı olabilir. Bu, gezginlerin gastronomi turizmi deneyimlerini optimize etmelerini sağlayarak, daha keyifli bir seyahat sunar.

4. Mutfak Yaratıcılığını Teşvik Etme: GPT, yerel mutfak ve kültürü yansıtan yaratıcı tarifler geliştirerek, şefleri ve ev aşçıları yeni tatlar ve malzemelerle denemeler yapmaya teşvik edebilir. Bu, gastronomi alanında yeni başyapıtların ortaya çıkmasına zemin hazırlayabilir.

5. Kültürel Farkındalığı Artırma: GPT, yerel mutfağın kültürel ve tarihi bağlamını vurgulayan içerikler üretebilir. Bu da gezginlerin yerel gastronominin kültürel önemini daha iyi anlamalarına ve destinasyonun kültürel mirasına daha fazla değer vermelerine katkıda bulunabilir.

Özetle GPT gezginlerin yeni tatlar keşfetmesini, benzersiz deneyimler yaşamasını, seyahat planlamalarını optimize etmesini, mutfak yaratıcılığını teşvik etmesini ve kültürel farkındalığını artırmasını sağlayarak gastronomi turizmini önemli ölçüde etkileyebilir. Bu sayede, turistler yerel mutfakları daha derinlemesine keşfetmeye ve unutulmaz gastronomik deneyimler yaşamaya yönlendirilir.

Soru 5: GPT gastronomi turizmi yönetimine nasıl katkıda bulunabilir?

Cevap 5: GPT, gastronomi turizmi yönetimine çeşitli şekillerde katkıda bulunabilir. İşte bu teknolojinin sağlayabileceği bazı faydalar:

1. İçerik Üretimi: GPT, sosyal medya paylaşımları, blog yazıları ve destinasyon rehberleri gibi pazarlama ve tanıtım materyalleri için yüksek kaliteli ve ilgi çekici içerikler oluşturabilir. Bu içerikler, destinasyonun gastronomik özelliklerini vurgulayarak daha fazla turistini çekebilir.

2. Kişiselleştirme: GPT, gezginlerin tercihlerine ve diyet gereksinimlerine uygun kişiselleştirilmiş yemek ve içecek önerileri sunabilir. Bu, turizm yöneticilerinin farklı gezgin profillerine yönelik hizmetlerini optimize etmelerine ve daha tatmin edici bir seyahat deneyimi sunmalarına olanak tanır.

3. Pazar Analizi: GPT, sosyal medya verileri ve çevrimiçi yorumlar gibi kaynakları analiz ederek yeni gıda trendlerini ve tüketici tercihlerindeki değişimleri tespit edebilir. Bu analizler, turizm yöneticilerine pazar taleplerine uyum sağlama ve hizmetlerini güncelleme konusunda rehberlik edebilir.

4. Menü Optimizasyonu: GPT, restoran menülerini analiz ederek fiyatlandırma stratejileri, yeni yemeklerin eklenmesi ve porsiyon boyutlarının ayarlanması gibi alanlarda iyileştirme önerileri sunabilir. Bu sayede restoranlar, karlılıklarını artırabilir ve müşteri memnuniyetini en üst düzeye çıkarabilir.

5. Sürdürülebilirlik: GPT, sürdürülebilir gıda uygulamaları ve yerel gıda sistemleri üzerine içerikler oluşturarak sürdürülebilir gastronomi turizmini teşvik edebilir. Bu, turistler arasında farkındalık yaratır ve sürdürülebilir uygulamaları desteklemeye teşvik eder.

6. Kriz Yönetimi: GPT, gıda kaynaklı acil durumlar (örneğin, gıda zehirlenmesi salgınları) sırasında kriz iletişim stratejileri geliştirmek için kullanılabilir. Bu, turizm yöneticilerinin acil durumlarda hızlı ve etkili bir şekilde gezginlerle iletişim kurmasına ve destinasyonun itibarını korumasına yardımcı olabilir.

Özetle GPT, gastronomi turizmi pazarlamasına yüksek kaliteli ve kişiselleştirilmiş içerikler oluşturarak etkileyici pazarlama fırsatlarını değerlendirerek, hikâye anlatımı yoluyla derin bağlar kurarak, güçlü markalaşma stratejileri geliştirerek ve pazar verilerini analiz ederek önemli katkılarda bulunabilir. Bu teknolojiyi etkili bir şekilde kullanarak, turizm pazarlamacıları destinasyonlarının gastronomisini tanıtabilir, daha fazla turist çekebilir ve güçlü bir marka kimliği oluşturabilirler.

Soru 6: Generatif Ön-Eğitilmiş Transformer'lar (GPT) gastronomi turizmi pazarlamasına nasıl katkıda bulunabilir?

Cevap 6: Generatif Ön-Eğitilmiş Transformer'lar (GPT), gastronomi turizmi pazarlamasına birçok yönden katkıda bulunabilir. İşte bu teknolojinin sağlayabileceği bazı önemli faydalar:

1. İçerik Oluşturma: GPT, sosyal medya paylaşımları, blog yazıları, destinasyon rehberleri ve videolar gibi yüksek kaliteli ve ilgi çekici içerikler oluşturabilir. Bu içerikler, destinasyonun gastronomisini tanıtarak daha fazla turist çekmeye, yerel mutfağı ön plana çıkarmaya ve destinasyonun yemek ve içecek sunumlarına olan ilgiyi artırmaya yardımcı olabilir.

2. Kişiselleştirme: GPT, gezginlerin tercihleri ve diyet gereksinimleri doğrultusunda kişiselleştirilmiş yemek ve içecek önerileri sunabilir. Bu, turizm pazarlamacılarının farklı türdeki gezginlerin ihtiyaçlarını karşılamak için hizmetlerini kişiselleştirmelerine ve daha tatmin edici bir seyahat deneyimi sunmalarına olanak tanır.

3. Hikâye Anlatımı: GPT, yerel mutfak kültürü etrafında dönen sürükleyici hikâyeler oluşturabilir. Bu hikâyeler, yerel mutfağın tarihi, kültürü ve geleneklerini vurgulayarak gezginler ile yerel mutfak arasında daha derin bir bağ kurulmasına yardımcı olur ve turistleri destinasyonun gastronomisini keşfetmeye teşvik eder.

4. Etkileyici Pazarlama: GPT, yiyecek ve içecek kültürüne ilgi duyan ve geniş bir takipçi kitlesine sahip sosyal medya etkileyicilerini belirlemek için kullanılabilir. Bu, turizm pazarlamacılarının etkileyicilerle işbirliği yaparak yerel mutfağı tanıtmalarına ve daha fazla turist çekmelerine yardımcı olabilir.

5. Markalaşma: GPT, destinasyonun gastronomisi ve kültürünü yansıtan benzersiz ve yaratıcı markalaşma konseptleri oluşturabilir. Bu, turizm pazarlamacılarının destinasyonu rakiplerinden ayırmasına ve gezginlerde yankı uyandıran güçlü bir marka kimliği oluşturmasına yardımcı olabilir.

6. Pazar Araştırması: GPT, sosyal medya verilerini ve çevrimiçi yorumları analiz ederek ortaya çıkan gıda trendlerini ve tüketici tercihlerini belirleyebilir. Bu, turizm pazarlamacılarının pazar taleplerine uyum sağlamalarına ve pazarlama stratejilerini değişen trendlere göre uyarlamalarına yardımcı olabilir.

Özetle, GPT, gastronomi turizmi pazarlamasına yüksek kaliteli ve kişiselleştirilmiş içerikler oluşturarak, etkileyici pazarlama fırsatlarını değerlendirerek, hikâye anlatımı yoluyla derin bağlar kurarak, güçlü markalaşma stratejileri geliştirerek ve pazar verilerini analiz ederek önemli katkılarda bulunabilir. Bu teknolojiyi etkili bir şekilde kullanarak, turizm pazarlamacıları destinasyonlarının gastronomisini tanıtabilir, daha fazla turist çekebilir ve güçlü bir marka kimliği oluşturabilirler.

¹Soru 7: GPT ve yeni teknolojilere odaklanan gastronomi temelli turizmin geleceği nedir?

Cevap 7: GPT ve diğer yeni teknolojilere odaklanan gastronomi temelli turizmin geleceği oldukça umut verici ve yeniliklerle dolu. İşte bu gelecekte öne çıkabilecek bazı gelişmeler:

1. Artırılmış Gerçeklik (AR) ve Sanal Gerçeklik (VR): AR ve VR teknolojileri, sanal gıda tadımları ve interaktif yemek kursları gibi uzaktan erişilebilir sürükleyici gastronomi deneyimleri yaratmak için kullanılabilir. GPT, bu deneyimler için kullanıcıların tercihlerine göre kişiselleştirilmiş tarifler ve yiyecek önerileri üretebilir. Bu, gezginlerin destinasyona gitmeden önce yerel mutfakları tanıma ve deneyimleme şansı sunar.

2. Ses Tanıma ve Sohbet Robotları: Ses tanıma teknolojisi ve sohbet robotları, gezginlerin gastronomi turizmi hizmetleriyle etkileşim kurmasına ve kişiselleştirilmiş öneriler almasına olanak tanıyan konuşma arayüzleri oluşturabilir. GPT, kullanıcının girdiği bilgilere dayalı olarak doğal dilde yanıtlar ve öneriler sunarak bu etkileşimi zenginleştirebilir.

3. Blokzincir (Blockchain): Blokzincir teknolojisi, yerel gıda ürünleri için daha şeffaf ve güvenli bir tedarik zinciri oluşturarak sürdürülebilir gastronomi uygulamalarını teşvik edebilir ve gezginler arasında güven oluşturabilir. GPT, blokzincirin gastronomi turizmindeki faydalarını vurgulayan içerikler oluşturarak bu teknolojinin tanıtılmasına katkıda bulunabilir.

4. Yapay Zekâ (AI): Yapay zekâ, büyük veri kümelerini analiz ederek menü fiyatlarını optimize etmek ve gıda trendlerini tahmin etmek gibi gastronomi turizmi hizmetlerini iyileştirecek içgörüler üretebilir. GPT, yapay zekânın gastronomi turizminde kullanımını tanıtan içerikler üreterek bu teknolojinin benimsenmesine yardımcı olabilir.

5. 5G Teknolojisi: 5G teknolojisi, daha hızlı ve daha güvenilir internet bağlantıları sağlayarak gastronomi deneyimlerinin gerçek zamanlı iletişim ve akışını mümkün kılabilir. GPT, 5G teknolojisinin gastronomi turizminde nasıl kullanılabileceğini vurgulayan içerikler oluşturarak bu teknolojinin faydalarını öne çıkarabilir.

Özetle, GPT ve yeni teknolojiler, gastronomi temelli turizmin geleceğini daha sürükleyici, kişiselleştirilmiş deneyimler, gelişmiş tedarik zinciri şeffaflığı ve daha verimli, veri odaklı operasyonlarla şekillendirecek. Bu teknolojiler geliştikçe ve daha erişilebilir hale geldikçe, gastronomi turizmi alanında yenilik yapma potansiyeli sınırsızdır.

Sonuç

Günümüz dünyasında teknoloji hayatımızın her alanına hızla nüfus etmiş bir olgu olarak karşımıza çıkmaktadır. Özellikle teknolojik yeniliklerin insan hayatına getirdiği kolaylıklar bu sürecin hızlanmasına katkıda bulunmuştur.

¹ ChatGPT-4 yapay zekânın sorulara verdiği cevaplara aşağıdaki linkten ulaşabilirsiniz.
https://1drv.ms/f/c/06e2d58f190aba72/EnBA6ZmdYOIAkv_w-f4-NmEBOEa3zSN_CgXV1-4MmmT53Q?e=FTcH8r

İnsanların yeniliklere olan sınırsız istekleri ve arzuları teknolojik gelişmelerin hızlanmasını sağlamış ve bu gelişmeler bir adım öteye giderek yapay zekâ (YZ) alanında somutlaşmıştır. Yapay zekâ, bilim kurgu filmlerinden aşına olduğumuz “Bir gün dünyayı robotlar mı yönetecek?” sorusunu gündeme getirmiş olsa da, etik ilkeler ve kurallar çerçevesinde sağladığı faydalardan yararlanmak mümkündür. Yapay zekâ tabanlı chatbox programları, bu faydalardan biri olarak öne çıkmaktadır. Bu chatbox programları arasında son dönemde en çok tartışılan uygulama ise ChatGPT'dir. ChatGPT, kısa bir süre içinde bilim dünyasının ilgisini çekmiş ve bu konuyla ilgili birçok akademik yayın yapılmıştır. Örneğin, Fusté-Forné ve Orea-Giner (2023) ile Okumus (2021) tarafından yapılan araştırmalar teknolojinin gastronomi turizmi üzerindeki etkilerini incelemektedir. Bu çalışmalar teknolojinin sadece deneysel gastronomik deneyimlerin keşfini kolaylaştırmakla kalmayıp aynı zamanda gastronomi turizminin mevcut yapısını şekillendirmede ve gelecekteki gelişiminde de kritik bir rol oynadığını ortaya koymaktadır. Bu sayede teknolojik araçlar ve uygulamalar, turistlerin gastronomik deneyimlerini zenginleştirirken destinasyonların kendilerini tanıtmaya ve pazarlama stratejilerini de yeniden tanımlamalarına olanak sağlamaktadır.

Yapay zekâ teknolojilerinin gastronomi turizmi üzerindeki etkilerini inceleyen bu çalışmada OpenAI' nin ChatGPT' si gibi dil modellerinin gastronominin turizmdeki rolünü nasıl dönüştürebileceği ortaya konulmuştur. GPT' lerin gastronominin turizmdeki önemini artırma ve turistleri gastronomik deneyimlere dâhil etme potansiyeli, Soru 4 'te verilen yanıtlarda özetlenmiştir. Özellikle, GPT' lerin yemek tarifleri üretimi ve menü oluşturma gibi çeşitli yollarla gastronomik deneyimlerin geliştirilmesine katkıda bulunma potansiyeline sahip olduğu, ayrıca yerel temalı hikâyeler üreterek pazarlama amaçları için kaynak sağlayabileceği görülmektedir. Niszczota ve Rybicka (2023) tarafından yapılan araştırmalarda da dil modellerinin gerçek zamanlı verilere erişim sağlandığında, turistlere kişiselleştirilmiş öneriler sunarak yerel gıda kültürünü ve doğayı keşfetmelerine olanak tanıdığı belirtilmektedir. Bu bulgular GPT teknolojisinin gastronomi turizmini daha erişilebilir ve kişiselleştirilmiş hale getirme potansiyelini bir kez daha gözler önüne sermektedir.

ChatGPT'nin gastronomi turizminin gelişimine ve gezginlerin bireysel tercihlerine uygun özgün gastronomik deneyimler yaratma potansiyeli soru 2.1., soru 2.2. ve soru 2.3'teki yanıtlarda açıkça görülmektedir. Bu potansiyel turizm sektöründeki arz tarafının hedef kitlelerine uygun pazarlama stratejileri geliştirmelerine yardımcı olabilir (Fusté-Forné ve Orea-Giner 2023). OpenAI'nin ChatGPT ile gerçekleştirilen röportajlardan elde edilen bulgulara dayanarak dil modellerinin turizm deneyimlerini hem müşteri ilişkileri yönetimi hem de operasyonel süreçlerde iyileştirme potansiyeline sahip olduğunu daha önceden yapılan çalışmalar ortaya koymaktadır (Carvalho & Ivanov, 2023; İskender, 2023). Bu bulgular gastronomi turizmi alanında da önemli sonuçlar doğurmaktadır. Özellikle ChatGPT gibi ileri düzey dil modelleri, yiyecek ve içecek kültürüne dair etkili hikâyeler oluşturarak, gezginlerle yerel mutfak arasında daha güçlü ve anlamlı bir bağ kurma fırsatları sunmaktadır. Bu bağlamda araştırmacılar tarafından yapılan bir örnekte, ChatGPT'den küçük bir restoran için çevre dostu ürünler ve geleneksel yemekler hakkında etkili bir pazarlama hikâyesi oluşturması istenmiştir. Bu örnek ChatGPT'nin hikâye anlatımı konusundaki yeteneğini ve dil modelinin pazarlama alanındaki potansiyelini açıkça göstermektedir. Yapılan çalışmalarda ChatGPT'nin etkili hikâyeler ve raporlar yazma becerisi üzerinde de durulmuş, dil modelinin bu alandaki başarıları vurgulanmıştır (Dwivedi vd., 2023; Karakoç Keskin, 2023). ChatGPT'nin doğru ve çekici bir anlatı oluşturma ve bilgi sunma konusunda sahip olduğu beceriler, gastronomi turizmi açısından da büyük bir avantaj sağlamaktadır. Bu yetenek gastronomik içerikleri daha etkili, ilgi çekici ve hedef odaklı bir biçimde sunmayı mümkün kılmaktadır.

Dolayısıyla ChatGPT'nin gastronomi turizmi üzerindeki potansiyeli, yalnızca tüketici deneyimlerini zenginleştirmekle kalmayıp aynı zamanda sektörün pazarlama stratejilerine önemli katkılar sağlamaktadır.

ChatGPT gibi yapay zekâ tabanlı teknolojiler, gastronomi turizmi alanında sundukları fırsatlar ve karşılaşılan zorluklarla önemli bir etki yaratmaktadır. Öncelikle, kişiselleştirilmiş deneyimler sunarak turistlerin bireysel tercihleri ve ihtiyaçlarına göre özelleştirilmiş öneriler sağlamak, gastronomi turizminin deneyimsel değerini artırmaktadır. Bu bulgular, yapay zekâ teknolojilerinin, turistlerin damak zevkine, beslenme tercihinin veya gıda kısıtlamalarına göre en uygun restoranlar veya yemekler hakkında önerilerde bulunarak, seyahat deneyimlerini daha anlamlı ve tatmin edici hale getirdiğini gösteren önceki çalışmalarla uyumludur (Carvalho & Ivanov, 2023). Yapay zekâ destekli rehberler, geleneksel tur rehberliği hizmetlerinin yerini almak yerine, turistlerin seyahatleri boyunca anında bilgiye erişmelerini sağlayarak, gastronomik deneyimlerini derinleştirmektedir. Sanal rehberler aracılığıyla restoran önerileri, yemek tarifleri veya yerel yemek kültürü hakkında sağlanan bilgiler, turistlerin gastronomi deneyimlerini daha özgün ve bilgilendirici hale getirmektedir. Ancak, ChatGPT ve benzeri yapay zekâ teknolojilerinin gastronomi turizminde kullanılması bazı zorlukları da beraberinde getirmektedir. Önceki araştırmalar, bu tür teknolojilerin veri erişilebilirliği ve kalitesi konusundaki sınırlamaların, sağlanan bilgilerin doğruluğunu ve güvenilirliğini etkileyebileceğini vurgulamaktadır (Dwivedi vd., 2023). Yanlış veya eksik bilgiler, turistlerin deneyimlerini olumsuz etkileyebilir ve destinasyonların itibarına zarar verebilir. Ayrıca, yapay zekâ sistemlerinin kültürel hassasiyetleri dikkate alarak içerik oluşturması gerektiği de araştırmalarla doğrulanmıştır (Carvalho & Ivanov, 2023). Gastronomi gibi kültürel açıdan zengin bir alanda, sunulan içeriklerin yerel kültür ve geleneklerle uyumlu olması büyük önem taşır. Bu bağlamda insan denetiminin ve geri bildirim süreçlerinin önemi de öne çıkmaktadır. Yapay zekâ tarafından üretilen içeriklerin doğruluğunu ve kültürel uyumluluğunu sağlamak için sürekli bir insan denetimi mekanizmasının uygulanması gerektiği literatürde yer alan diğer çalışmalarda da belirtilmiştir (Dwivedi vd., 2023, Molina & Sundar, 2022). Sonuç olarak yapay zekâ tabanlı teknolojiler gastronomi turizmini zenginleştirirken, veri kalitesi ve kültürel hassasiyet gibi önemli zorlukları aşmak için dikkatli bir yaklaşım gerekmektedir. Bu alandaki teknolojik ilerlemeler doğru denetim ve sürekli iyileştirme süreçleriyle daha verimli hale getirilebilir. Ayrıca mevcut çalışmadan elde edilen sonuçlar ChatGPT'nin turizm üzerindeki etkisi ve kullanım alanları üzerine yapılan çalışmalarla paralellik göstermektedir. Örneğin, yapay zekâ teknolojilerinin turist deneyimlerini kişiselleştirme, veri analitiği ile işletme verimliliğini artırma ve müşteri hizmetlerini geliştirme gibi alanlardaki katkıları literatürde sıklıkla vurgulanmıştır (Carvalho & Ivanov, 2023; Dwivedi et al., 2023; Erul & Işın, 2023; Fusté-Forné & Orea-Giner, 2023). Ayrıca ChatGPT'nin turizm eğitimi alanındaki potansiyeli ve eğitim süreçlerindeki yenilikçi kullanımı üzerine çalışmalarda yer almaktadır (Yiğit, 2023; Göktaş, 2023; Ivanov & Soliman 2023; Skavronskaya vd., 2023). Bu benzerlikler yapay zekâ tabanlı araçların turizmin farklı alanlarında kullanılmasının ortak faydalar sunduğunu göstermektedir.

ChatGPT ve benzeri GPT tabanlı yapay zekâ teknolojileri gastronomi turizminin gelişiminde önemli fırsatlar sunmaktadır. Ancak bu teknolojilerin etkili bir şekilde kullanılabilmesi için veri kalitesi, kültürel uyumluluk ve insan denetimi gibi faktörlerin yönetilmesi gerekmektedir. Carvalho ve Ivanov (2023) çalışmasında farklı sohbet botlarının gastronomi turizmi üzerindeki etkilerini karşılaştırarak hangi platformların daha verimli sonuçlar verdiğini incelemiştir. Bu tür bir karşılaştırma en etkili teknolojilerin belirlenmesine yardımcı olabilir. Ayrıca Niszczota ve Rybicka (2023) tarafından yapılan çalışmada yapay zekâ sistemlerinin, ziyaretçilerin yerel gıda kültürüne uygun kişiselleştirilmiş öneriler geliştirmede önemli bir rol oynadığını göstermektedir. Bu bağlamda yapay zekâ tabanlı

sistemlerin kişiselleştirilmiş yemek önerileri ve restoran rehberliği gibi uygulamaları daha derinlemesine incelenebilir. Gelecekte bu tür sistemlerin daha doğru ve güvenilir hale gelmesi turistlerin gastronomik deneyimlerini daha da zenginleştirebilir. Diğer bir öneri ise, artırılmış gerçeklik (AR) ve sanal gerçeklik (VR) teknolojilerinin gastronomi turizmi deneyimini nasıl dönüştürebileceğini araştırmaktır. Bu teknolojilerin turistlere yerel yemekleri ve mutfak kültürlerini sanal bir şekilde deneyimleme imkanı sunarak daha etkileşimli ve eğitici bir deneyim yaratması mümkündür (Xu vd., 2021; Calderon-Fajardo vd., 2022). AR ve VR uygulamaları gastronomi turizmini daha erişilebilir ve ilgi çekici hale getirebilir. Bu da sektöre değer katacaktır. Özellikle gezginlere yerel mutfakların tarihi ve kültürel bağlamları hakkında sanal turlar ve interaktif deneyimler sunulması, gastronomik keşifleri daha derinlemesine ve unutulmaz kılabılır. Sonuç olarak bu araştırmalar ChatGPT ve benzeri yapay zekâ teknolojilerinin gastronomi turizmi üzerindeki etkilerini daha kapsamlı bir şekilde incelemeye yönelik fırsatlar sunmaktadır. Bu teknolojilerin etkin bir şekilde entegre edilmesi hem turistlerin deneyimlerini hem de destinasyonların gastronomik tanıtımlarını iyileştirebilir.

KAYNAKÇA

- Albayrak, N., Özdemir, A., & Zeydan, E. (2018). An overview of artificial intelligence based chatbots and an example chatbot application. In 2018 26th Signal Processing and Communications Applications Conference (SIU) (pp. 1-4). IEEE. <https://doi.org/10.1109/SIU.2018.8404430>
- Ali, F., & OpenAI, Inc, C. (2023). Let the devil speak for itself: Should ChatGPT be allowed or banned in hospitality and tourism schools? *Journal of Global Hospitality and Tourism*, 2(1), 1-6. <https://doi.org/10.5038/2771-5957.2.1.1016>
- Aydın, Ö., & Karaarslan, E. (2023). Is ChatGPT leading generative AI? What is beyond expectations?. Available at SSRN: <https://ssrn.com/abstract=4341500>
- Brockman, G., Sutskever, I., & OpenAI. (2015). Introducing OpenAI. OpenAI Blog. <https://openai.com/blog/introducingopenai#GregBrockman>
- Calderon-Fajarda, V., Carrasco-Santos, M.J. & Jimenez, C.R. (2022). The intention of consumers to use augmented reality apps in gastronomy –case of Málaga. *CurrentIssues in Tourism*. 1,1. <https://doi.org/10.1080/13683500.2022.2056002>
- Carvalho, I., & Ivanov, S. (2023). ChatGPT for tourism: Applications, benefits and risks. *Tourism Review*. <https://doi.org/10.1108/TR-02-2023-0088>
- Chen, Z., Chan, I. C. C., & Egger, R. (2023). Gastronomic image in the foodstagrammer’s eyes–A machine learning approach. *Tourism Management*, 99, 104784. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2023.104784>
- Dixit, S. K., & Prayag, G. (2022). Gastronomic tourism experiences and experiential marketing. *Tourism Recreation Research*, 47(3), 217-220. <https://doi.org/10.1080/02508281.2022.2065089>
- Dwivedi, Y. K., Kshetri, N., Hughes, L., Slade, E. L., Jeyaraj, A., Kar, A. K., ... & Wright, R. (2023). “So what if ChatGPT wrote it?” Multidisciplinary perspectives on opportunities, challenges and implications of gene rative

- conversational AI for research, practice and policy. *International Journal of Information Management*, 71, 102642. <https://doi.org/10.1016/j.ijinfomgt.2023.102642>
- Ellis, A., Park, E., Kim, S., & Yeoman, I. (2018). What is food tourism?. *Tourism Management*, 68, 250-263. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2018.03.025>
- Erul, E., & Işın, A. (2023). ChatGPT ile sohbetler: Turizmde ChatGPT'nin önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11(1), 780-793. <https://doi.org/10.21325/jotags.2023.1217>
- Fusté-Forné, F., & Orea-Giner, A. (2023). Gastronomy in tourism management and marketing: An interview with ChatGPT. *Robonomics: The Journal of The Automated Economy*, (4), 1-13. Retrieved from <https://www.journal.robonomics.science/index.php/rj/article/view/42>
- Göktaş, L. S. (2023). The role of ChatGPT in vegetarian menus [Vejetaryen menülerde ChatGPT'nin rolü]. *Tourism and Recreation*, 5(2), 79-86. <https://doi.org/10.53601/tourismandrecreation.1343598>
- Göktaş, L. S. (2023). ChatGPT uzaktan eğitim sınavlarında başarılı olabilir mi? Turizm alanında doğruluk ve doğrulama üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11(2), 892-905. <https://doi.org/10.21325/jotags.2023.1224>
- Gursoy, D., Li, Y., & Song, H. (2023). ChatGPT and the hospitality and tourism industry: An overview of current trends and future research directions. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 32(5), 579-592. <https://doi.org/10.1080/19368623.2023.2211993>
- Hughes, A. (2023). ChatGPT: Everything you need to know about OpenAI's GPT-3 tool. *Science Focus*. Retrieved from <https://www.sciencefocus.com/future-technology/gpt-3/>
- Ivanov, S., & Soliman, M. (2023). Game of algorithms: ChatGPT implications for the future of tourism education and research. *Journal of Tourism Futures*. <https://doi.org/10.1108/JTF-02-2023-0038>
- İşeri, İ., Aydın, Ö., & Tutuk, K. (2021). Müşteri hizmetleri yönetiminde yapay zekâ temelli chatbot geliştirilmesi. *Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi*, Ejosat Special Issue 2021 (ISMSIT), 358-365. <https://doi.org/10.31590/ejosat.1025380>
- Iskender, A. (2023). Holy or unholy? Interview with OpenAI's ChatGPT. *European Journal of Tourism Research*, 34, 3414-3414.
- Karaca, Ş., & Özkan Önem, E. (2023). ChatGPT'nin turizm sektöründe kullanımına genel bir bakış. In *Fareast 2nd International Conference on Social Sciences*, October 20-22, Conference Book (pp. 187-195). Academy Global Publishing House.
- Karakoç Keskin, E. (2023). Yapay Zekâ Sohbet Robotu Chatgpt Ve Türkiye İnternet Gündeminde Oluşturduğu Temalar, *Yeni Medya Elektronik Dergisi*, 7 (2), 114-131.
- Knollenberg, W., Duffy, L. N., Kline, C., & Kim, G. (2021). Creating competitive advantage for food tourism destinations through food and beverage experiences. *Tourism Planning and Development*, 18(4), 379-397. <https://doi.org/10.1080/21568316.2020.1798687>

- Kuruca, Y., Üstüner, M., & Şimşek, I. (2022). Dijital pazarlamada yapay zekâ kullanımı: Sohbet robotu (chatbot). *Medya ve Kültür*, 2(1), 88-113. <https://doi.org/10.31590/ejosat.1025380>
- Melián-González, S., Gutiérrez-Taño, D., & Bulchand-Gidumal, J. (2021). Predicting the intentions to use chatbots for travel and tourism. *Current Issues in Tourism*, 24(2), 192-210. <https://doi.org/10.1080/13683500.2019.1706457>
- Mich, L., & Garigliano, R. (2023). ChatGPT for e-tourism: A technological perspective. *Information Technology & Tourism*, (25), 1-12. <https://doi.org/10.1007/s40558-023-00248-x>
- Molina, M. D., & Sundar, S. S. (2022). When AI moderates online content: Effects of human collaboration and interactive transparency on user trust. *Journal of Computer-Mediated Communication*, 27(4), zmac010. <https://doi.org/10.1093/jcmc/zmac010>
- O'Connor, S., & ChatGPT. (2022). Open artificial intelligence platforms in nursing education: Tools for academic progress or abuse?. *Nurse Education in Practice*, 66, 103537-103537. <https://doi.org/10.1016/j.nepr.2022.103537>
- Okumus, B. (2021). Food tourism research: A perspective article. *Tourism Review*, 76(1), 38-42. <https://doi.org/10.1108/TR-11-2019-0450>
- OpenAI. (2024). OpenAI. <https://openai.com>
- OpenAI. (2024). ChatGPT-4 Technical Capabilities and Applications. Retrieved from <https://openai.com>
- Orden-Mejía, M., & Huertas, A. (2022). Analysis of the attributes of smart tourism technologies in destination chatbots that influence tourist satisfaction. *Current Issues in Tourism*, 25(17), 2854–2869. <https://doi.org/10.1080/13683500.2021.1997942>
- Richards, G. (2021). Evolving research perspectives on food and gastronomic experiences in tourism. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 33(3), 1037-1058. <https://doi.org/10.1108/IJCHM-10-2020-1217>
- Rospigliosi, P. A. (2023). Artificial intelligence in teaching and learning: What questions should we ask of ChatGPT?. *Interactive Learning Environments*, 31(1), 1-3. <https://doi.org/10.1080/10494820.2023.2180191>
- Skavronskaya, L., Hadinejad, A. H., & Cotterell, D. (2023). Reversing the threat of artificial intelligence to opportunity: A discussion of ChatGPT in tourism education. *Journal of Teaching in Travel & Tourism*, 23(2), 253-258. <https://doi.org/10.1080/15313220.2023.2196658>
- Stokel-Walker, C. (2023). ChatGPT listed as author on research papers: Many scientists disapprove. *Nature*. <https://doi.org/10.1038/d41586-023-00107-z>
- Şahin, A. R., Doğan, K., & Sivri, S. (2020). *Sağlık Bilimlerinde Yapay Zeka*. Akademisyen Kitap Evi.
- Tong, Y., & Zhang, L. (2023). Discovering the next decade's synthetic biology research trends with ChatGPT. *Synthetic and Systems Biotechnology*, 8(2), 220-223.

- Ukpabi, D. C., Aslam, B., & Karjaluoto, H. (2019). Chatbot adoption in tourism services: A conceptual exploration. In S. Ivanov & C. Webster (Eds.), *Robots, artificial intelligence, and service automation in travel, tourism and hospitality* (pp. 105-121). Emerald Publishing Limited. <https://doi.org/10.1108/978-1-78756-687-320191006>
- Xu, C., Demir-Kaymaz, Y., Hartmann, C., Menozzi, M. & Siegrist, M. (2021). The comparability of consumers' behavior in virtual reality and real life: a validation study of virtual reality based on a ranking task. *Food Quality and Preference*. 87, 104071. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2020.104071>
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2016). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Seçkin Yayıncılık.
- Yiğit, S. (2023). Yapay zekâ gastronomi eğitime katkı sunabilir mi? ChatGPT örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11(3), 1970-1982. <https://doi.org/10.21325/jotags.2023.1276>
- Zhuo, T. Y., Huang, Y., Chen, C., & Xing, Z. (2023). Exploring AI ethics of ChatGPT: A diagnostic analysis. *arXiv*. <https://doi.org/10.48550/arxiv.2301.12867>

The Impact of Artificial Intelligence on Gastronomy Tourism: An Interview with ChatGPT

Sibel ÖZDEMİR

Zonguldak Bülent Ecevit University, Devrek Vocational School, Zonguldak/Türkiye

Extended Summary

Gastronomy tourism is a rapidly growing segment of the tourism industry, offering travelers the chance to deeply engage with the culinary traditions and cultural heritage of different regions. This form of tourism focuses on local foods, beverages, and production processes, contributing to both the economic development of destinations and the preservation of local cultures. The rise of AI technologies, such as GPT models like ChatGPT, has introduced new opportunities to enhance these experiences. However, while AI offers innovative ways to enrich gastronomy tourism, it also presents challenges that must be carefully managed for successful integration.

One of the most significant contributions of AI-based technologies like ChatGPT to gastronomy tourism is their ability to offer highly personalized experiences. Personalization is paramount in gastronomy tourism, as it allows tourists to tailor their experiences according to their specific preferences and needs. AI technologies, such as ChatGPT, have the potential to revolutionize the way tourists engage with culinary experiences by providing customized recommendations. For instance, ChatGPT can analyze a tourist's taste preferences, dietary restrictions, or even previous culinary experiences to suggest the most suitable restaurants, local dishes, or food-related activities at a destination. This level of personalization ensures that each tourist's gastronomic journey is unique, meaningful, and enjoyable, ultimately enhancing their overall satisfaction.

Furthermore, personalized content creation facilitated by AI can significantly enhance the marketing strategies of gastronomy tourism destinations. By leveraging AI-driven insights into tourists' preferences, destinations can create targeted marketing campaigns that resonate with potential visitors. For example, a region known for its seafood could use AI to identify and attract tourists who have expressed a preference for seafood in their online behavior. This targeted approach not only increases the likelihood of attracting the right audience but also fosters a deeper connection between tourists and the local culinary culture, leading to more memorable and authentic experiences.

Another major opportunity presented by AI technologies like ChatGPT in the realm of gastronomy tourism is their capacity to serve as virtual guides, offering tourists instant access to valuable information during their travels. Traditional tour guides, while effective, may not always be available or equipped to provide the level of detail or personalization that modern tourists seek. AI-assisted virtual guides, on the other hand, can offer a convenient and flexible alternative, allowing tourists to explore gastronomic destinations at their own pace.

These AI-driven virtual guides can provide tourists with real-time information on various aspects of local culinary culture, such as restaurant recommendations, traditional recipes, or the historical significance of certain dishes. For example, a tourist exploring a new city might use ChatGPT to learn about the best places to try a region's signature dish or to find a local market that sells unique ingredients. By offering instant access to such information, AI technologies enhance the tourist experience, enabling them to make informed decisions and gain a deeper appreciation for the local food culture.

Moreover, AI-assisted virtual interactions can also serve as educational tools, helping tourists understand the cultural significance of the foods they encounter. By providing context and background information, AI can transform a simple meal into a cultural exploration, allowing tourists to connect more deeply with the destination. This not only enriches the gastronomic experience but also fosters a greater respect and appreciation for the cultural heritage of the region.

In addition to enhancing individual tourist experiences, AI technologies like ChatGPT play a crucial role in promoting local gastronomic heritage on a global scale. By drawing on extensive databases of culinary knowledge, AI can introduce tourists to a wide range of global culinary cultures, local recipes, and gastronomic traditions. This dissemination of cultural information not only enhances tourists' gastronomic knowledge but also contributes to the international recognition of local cuisines.

For instance, an AI-powered platform could showcase the unique culinary traditions of a lesser-known region, attracting tourists who might not have otherwise considered visiting. By highlighting the distinct flavors, cooking techniques, and cultural practices associated with a particular cuisine, AI can help elevate the status of local gastronomic heritage and increase the competitive edge of gastronomy tourism destinations on a global scale.

Furthermore, AI can facilitate cross-cultural exchanges by connecting tourists with local food producers, chefs, and artisans. This interaction not only provides tourists with a more immersive experience but also supports local economies by promoting sustainable tourism practices. By fostering a deeper connection between tourists and the local culinary community, AI can help ensure that gastronomy tourism remains a vibrant and sustainable industry that benefits both visitors and host communities.

Despite the numerous opportunities presented by AI technologies in gastronomy tourism, several challenges must be addressed to ensure their successful integration. One of the most critical challenges is related to data accessibility and quality. The effectiveness of AI systems like ChatGPT in providing accurate and reliable information depends heavily on the quality of the data they use. In the context of gastronomy tourism, where the accuracy of recommendations can significantly impact a tourist's experience, ensuring that AI systems have access to up-to-date and high-quality data is essential.

For example, if an AI system suggests a restaurant that has closed down or provides outdated information about a local food festival, the tourist's experience could be negatively affected. Such incidents not only lead to disappointment but can also damage the reputation of the destination. Therefore, it is crucial for tourism stakeholders to collaborate with AI developers to ensure that the data used by AI systems is continuously updated and validated for accuracy.

Another significant challenge is the consistency and cultural sensitivity of AI-generated content. Gastronomy tourism is deeply intertwined with local cultures and traditions, making it essential that the content provided by AI accurately reflects these aspects. AI-generated content should strive to preserve the authenticity of local culinary practices without oversimplifying or distorting them. This requires ongoing human oversight and feedback processes to ensure that AI systems remain culturally sensitive and accurate.

For instance, while AI can provide tourists with information about traditional dishes, it may not fully capture the nuances of cultural practices surrounding food preparation and consumption. Human experts can play a vital role in

reviewing and refining AI-generated content to ensure that it aligns with the cultural values and traditions of the destination. By maintaining a balance between AI automation and human expertise, tourism stakeholders can ensure that the content provided to tourists is both accurate and culturally appropriate.

GPT-based AI technologies, such as ChatGPT, have significant potential to enhance gastronomy tourism by offering personalized experiences, providing virtual guidance, and promoting local gastronomic heritage. These technologies can transform the way tourists engage with culinary cultures, making their experiences more meaningful and enjoyable. However, the successful integration of AI into gastronomy tourism requires careful attention to challenges related to data quality, cultural sensitivity, and human oversight. By addressing these challenges, AI can help create richer, more culturally enriching tourism experiences.