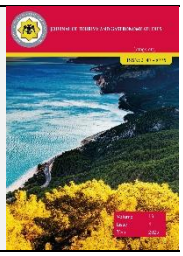
JOURNAL OF TOURISM AND GASTRONOMY STUDIES

ISSN: 2147 – 8775

Journal homepage: www.jotags.net



Slow Food Ekseninde Sürdürülebilir Gastronomi ve Sosyal Girişimcilik Örneği: Mutfak Müzesi Gastro Muğla (An Example of Sustainable Gastronomy and Social Entrepreneurship on the Slow Food Axis: Culinary Museum Gastro Muğla)

*** Songül KILINÇ ŞAHİN** [a], **Gizem ÖZGÜREL** [b]

[a] Muğla Sıtkı Koçman University, Ula Ali Koçman Vocational School, Department of Food Processing, Muğla/Türkiye

[b] Balıkesir University, Burhaniye Faculty of Applied Sciences, Department of Tourism Management, Balıkesir/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 11.08.2025

Kabul Tarihi: 15.12.2025

Anahtar Kelimeler

Gastronomi

Sosyal girişimcilik

Sürdürülebilirlik

Slow food

Mutfak müzesi

Öz

Sürdürülebilir gastronomi, yerel gıdaların turistlerle buluşturulması yoluyla hem biyoçeşitliliğin hem de destinasyonların gastronomik kimliğinin korunarak geleceğe aktarılmasına katkı sunmaktadır. Sosyal sorunlara çözüm üretme motivasyonu ile hareket eden sosyal girişimciler ise dezavantajlı grupların topluma kazandırılması, kültürel değerlerin korunması ve çevresel duyarlılığın artırılması gibi işlevlerle turizme çok yönlü katkılar sağlamaktadır. Bu çalışmada, Türkiye'nin ilk ve tek coğrafi işaretli ürünler restoranı olan Mutfak Müzesi Gastro Muğla işletmesinin faaliyetleri; sürdürülebilir gastronomi ve sosyal girişimcilik bağlamında işletme, çalışanlar ve eğitim alan bireylerin perspektifinden incelenmiştir. İşletme yöneticisinden elde edilen veriler betimsel analiz yöntemiyle değerlendirilmiş; ifadeler 12 kategori ve 3 tema altında sunulmuştur. Çalışanlar ve eğitim alan katılımcılardan elde edilen veriler ise içerik analizi ile çözümlenmiş; toplam 169 kod, 25 kategori ve 11 tema halinde sınıflandırılmıştır. Elde edilen bulgular, Gastro Muğla'nın yalnızca bir yeme-içme mekânı olmanın ötesine geçerek; yerel gastronomik kimliğin korunması, coğrafi işaretli ürünlerin yaygınlaştırılması, geleneksel pişirme yöntemlerinin sürdürülmesi ve toplum temelli gastronomi eğitiminin desteklenmesi gibi unsurları bütüncül bir yaklaşımla bir araya getiren özgün bir sosyal girişim modeli geliştirdiğini ortaya koymaktadır.

Keywords

Gastronomy

Social entrepreneurship

Sustainability

Slow food

Culinary museum

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Abstract

Sustainable gastronomy contributes to the preservation of biodiversity and the transmission of local gastronomic identity to future generations by promoting local foods to tourists. Social entrepreneurship plays a complementary role in tourism by addressing social challenges, preserving cultural values, and fostering environmental awareness. This study examines the activities of Gastro Muğla—Turkey's first and only restaurant exclusively offering geographically indicated products—within the framework of sustainable gastronomy and social entrepreneurship. The business manager's answers were subjected to descriptive analysis, and his direct statements were given under 12 categories and 3 themes. Data were collected from employees and individuals receiving gastronomy training and analyzed using content analysis. A total of 169 codes were identified and organized into 25 categories and 11 overarching themes. The findings indicate that Gastro Muğla extends beyond the role of a conventional food and beverage establishment, functioning as a distinctive social enterprise. It adopts a holistic model that integrates the preservation of local gastronomic heritage, the promotion of geographically indicated products, the continuation of traditional cooking methods, and the support of community-based gastronomy education.

** Sorumlu Yazar*

E-posta: songulkilinc@mu.edu.tr (S. Kılınç Şahin)

DOI: 10.21325/jotags.2025.1756