



Yöresel Yemeklere Konaklama ve Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menülerinde Yer Verilme Durumu: Adana ve Mersin Bölgesinde Bir Araştırma (Availability of Local Foods at Menus of Food and Beverage Businesses and Accommodation Businesses: A Research in Adana and Mersin Regions)**

*Oya YILDIRIM^a, Oya Berkay KARACA^a, A. Celil ÇAKICI^b

^a Çukurova University, Karataş School of Tourism and Hotel Management, Adana/Turkey

^b Mersin University, Faculty of Tourism, Çiftlikköy Campus, Mersin/ Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:
19.10.2018

Kabul Tarihi: 07.12.2018

Anahtar Kelimeler

Yöresel yemekler
Konaklama işletmeleri
Yiyecek-içecek işletmeleri
Menü

Keywords

Local foods
Accommodation businesses
Food & beverage businesses
Menu

Öz

Destinasyonların mutfak kültürü, özellikle son yıllarda, turistlerin seyahatlerinde çok önemli bir çekicilik unsuru olarak karşımıza çıkmaktadır. Yöresel yemekler, destinasyon pazarlama faaliyetlerinde bölgeye önemli üstünlükler sağlamaktadır. Dolayısıyla işletmelerin menülerinde, bulundukları yöreye ait yemeklere yer vermelerinin önemli olduğu düşünülmektedir. Bu nedenle çalışmada, Adana ve Mersin bölgesinde faaliyet gösteren konaklama ve yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yöresel yemeklere yer verme durumlarının değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Bu amaç çerçevesinde, 15 Mart 2015-15 Haziran 2017 tarihleri arasında toplam 212 işletme ile yarı yapılandırılmış görüşme gerçekleştirilmiştir. İşletmelerin önemli bir kesiminin (%84,3) yöresel yemeklere menülerinde yer verdikleri saptanmış, yer verme oranı ortalama %48,36 olarak hesaplanmıştır. Ayrıca, menülerde en fazla bulunan et yemeklerinin; Adana kebabı, ızgara çeşitleri, ciğer ve içli köfte olduğu, çorbaların ise tarhana, düğün, erişteli yeşil mercimek, dulavrat, ekşili köfte, analıkızlı çorbaları ve un çorbası olduğu tespit edilmiştir. Haşlama ve kaynar gibi bölgeye özgü olan içeceklerin az da olsa menülerde yer aldığı, yöresel tatlılara ise menülerde fazla yer verilmediği bir diğer tespittir. Çalışma, yöresel yemeklerin menülerde yer alma oranlarının artırılması önerisi ile son bulmaktadır.

Abstract

Culinary culture of destinations has become to be an important element of attraction in tourist travels, especially in recent years. Local foods provide significant advantages for the region in destination marketing activities. Consequently, it is thought to be important for the companies to include local foods in their menus. For this reason, in this research it is aimed to evaluate if accommodation businesses and food & beverage businesses operating in Adana and Mersin has given local foods a place in their menus. As part of this aim, we had conducted semi-structured interviews with the managers of 212 businesses in total between the dates 15 March 2015-15 June 2017. It is ascertained that a considerable number of businesses (%84,3) included local foods in their menus, the mean was calculated as %48,36. Besides, it was found that the most common meat dishes were; Adana kebab, grill types, liver kebab and stuffed meatballs, the soups were: tarhana, düğün, erişteli yeşil mercimek, dulavrat, ekşili köfte, analıkızlı soups and flour soup. Another outcome was that indigenous drinks such as haşlama and kaynar were rarely included in the menus. The research ends with the suggestion that the ratio of local foods in menus should be increased.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: oyabayram_33@hotmail.com (O. Yıldırım)

**Bu çalışmanın daraltılmış hali ITHMC- International Tourism and Hospitality Management Conference (2015)'te bildiri olarak sunulmuştur.

Makale Künyesi: Yıldırım, O., Karaca, O. B., & Çakıcı, A. C. (2018). Yöresel Yemeklere Konaklama ve Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menülerinde Yer Verilme Durumu: Adana ve Mersin Bölgesinde Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 376-398.