Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2020, 8 (3), 1972-1992

JOURNAL OF TOURISM AND GASTRONOMY STUDIES

ISSN: 2147 – 8775

Journal homepage: www.jotags.org

Otel Restoranlarının Menülerinde Yöresel Yemeklerin Yeri: Eskişehir Örneği**

(Availability of the Local Food in the Restaurants of the Hotels in Eskişehir)

***Alev DÜNDAR ARIKAN** [a], **Maksut ÖZKEŞKEK** [b], **Sezer YERSÜREN** [b], **Emel YALÇIN** [b]

[a] Anadolu University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Eskişehir/Turkey
[b] Anadolu University, Institute of Social Sciences, Department of Tourism Management, Eskişehir/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:17.08.2020

Kabul Tarihi:22.09.2020

Anahtar Kelimeler

Yöresel yemek

Eskişehir mutfağı

Otel

Restoran

Menü

Öz

Eskişehir, yılın hemen her mevsimi çok sayıda yerli ve yabancı turisti ağırlayan turistik bir ildir ve özellikle son yirmi yılda gerek iç gerekse dış turizm açısından önem kazanmıştır. Bu durum Eskişehir'de faaliyet gösteren konaklama ve yeme içme işletmelerinin nitelik ve sayısı ile birlikte bahsi geçen işletmelerden hizmet alan turist sayısını da artırmıştır. Turistik açıdan her geçen gün önemli hale gelen, yeme içme işletmelerinin sayı ve niteliği bakımından iyi durumda olan ve önemli bir yöresel mutfak potansiyeline sahip olan Eskişehir'de bu potansiyelin henüz turistik amaçlı olarak kullanılmadığı düşünülmektedir. Bu düşünceden hareketle Eskişehir'deki otel işletmelerinin restoranlarında Eskişehir'e özgü yöresel yemeklerin bulunabilirlik durumunu sebepleri ile birlikte ortaya koymak için Eskişehir'de yöresel mutfağın turistik amaçlı kullanımı, otel restoranlarında sunulan yöresel yemekler ekseninde araştırılmıştır. Çalışma sonuçları Eskişehir'de faaliyet gösteren otel işletmelerinin pek çoğunun restoranlarında yöresel yemeklere yer verilmediğini göstermiş ve bu durumun sebeplerine açıklık getirmiştir. Bununla birlikte otel menülerinin hazırlanmasından sorumlu yöneticilerin Eskişehir mutfağı hakkındaki bilgi birikimlerinin eksikliğini gösteren sonuçlara da ulaşılmıştır.

Keywords

Local food

Eskisehir cuisine

Hotel

Restaurant

Menu

Abstract

Eskişehir is a touristic city that hosts many local and foreign tourists almost every season of the year. Especially in the last two decades, Eskişehir has become an important destination in terms of both domestic and international tourism. The city has numerous food and beverage business; on the other hand, it has an important regional cuisine potential. It is assumed that the local cuisine potential is not fully served for the touristic purposes in Eskişehir. The aim of this study is to reveal and analyze the availability of the local food in the restaurants of the hotels in Eskişehir. The results of this study show that most of the hotel restaurants operating in Eskişehir do not include local food in their menus. The study also clarifies the reasons for the mentioned case. Moreover, it is found that the managers who are responsible for the planning of the hotel restaurant's menus do not have enough knowledge of Eskişehir cuisine.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

** Sorumlu Yazar*
E-posta: adundar@anadolu.edu.tr (A. Dündar Arıkan)

DOI: 10.21325/jotags.2020.644

**Bu çalışma, 1International Rural Tourism and Development Congress'de özeti basılmış olan bildirinin geliştirilmiş halidir.

GİRİŞ

Otel işletmeleri, insanların seyahatleri boyunca konaklama ve yeme-içme ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla ücret karşılığı yararlandıkları işletmelerdir. Seyahatin amacı her ne olursa olsun, konaklayan misafirlerin yeme-içme faaliyetlerinde otel işletmelerinin restoranları önemli bir yer tutmaktadır. Kalite, güven, kolaylık, fiyat gibi çeşitli nedenler, otel müşterilerinin otel restoranlarında yemek yemeyi tercih etmelerinde etkili olmaktadır. Diğer bir ifadeyle otel restoranları, turistlerin yeme-içme hizmeti almayı tercih ettikleri önemli mekânlar arasında yer almaktadır. Bu durum, otel restoranlarının menülerine sadece işletmenin karlılığı açısından değil, mutfak kültürünün ve yöresel yemeklerin tanıtımı açısından da önemli bir sorumluluk yüklemektedir. Yöreye özgü yiyecek ve içecekler, bir destinasyonun kimliği ve kültürünü tanıtmada yararlanılabilecek en önemli araçlardan biridir. Bu sebeple de Hjalager ve Richards'ın (aktaran Quan & Wang, 2004) da belirttiği üzere gastronomik değerlerini turistik ürüne çevirmeyi başarabilmiş işletmelerin menülerinde çoğunlukla yöresel yemeklere yer verilmekte ve bu sayede yerel gıda üreticilerine de ekonomik katkı sağlanmaktadır. Menü sadece müşterileri sunulan yiyecek ve içecekler hakkında bilgilendirmek ya da bu yiyecek içecekler arasından seçim yapmalarını sağlamakla kalmayıp aynı zamanda mutfakta yapılacak olan üretim için de bir yol göstericidir. Mutfakta hangi yemeklerin üretileceğini öğünlere ve günlere göre bildirirken, hangi yiyecek malzemelerinin satın alınması, depolanması, üretime hazırlanması, pişirilmesi ve servis edilmesi gerektiği konularında da belirleyici olan, menüdür. Bu özelliği ile menü, yiyecek içecek üretim ve sunumu için yapılacak kontrollere de yol gösterici olmakta ve önemli bir kontrol aracı işlevini üstlenmektedir. Aynı zamanda işletmeler için bir pazarlama aracı olarak da görülen menü Ninemeir'ın çalışmalarında (aktaran Bekar & Demirci, 2015) belirtildiği gibi, işletmenin prestijini, gelişimini ve imajını da tanımlamaktadır. Türk mutfağı, ülkenin coğrafi konumu, tarihi ve içerisinde barındırdığı etnik çeşitlilik gibi faktörlerin etkisiyle dünyanın en zengin mutfaklarından biri olma özelliğini taşımaktadır. Ancak ülkenin pek çok turistik merkezinde henüz bu zenginliğin tam anlamı ile bir çekicilik unsuru olarak kullanılmadığı bilinmektedir. Bu çalışmada son yirmi yılda turizm alanında önemli gelişmeler kaydetmiş olan Eskişehir'de yöresel mutfağın turistik amaçlı kullanımı, otel restoranlarında sunulan yöresel yemekler ekseninde incelenmektedir.

Alanyazın

Yöresel yemekler, bir bölgede üretilen yöreye özgü yiyecek ve içecekler ile yapılan ya da yemeği oluşturan ürünlerin bir kısmı veya tümü farklı bölgelerden tedarik edilse bile yöreye özgü üretim süreci kullanılarak üretilen, yöresel bir kimliğe sahip olan (Kim, Eves & Scarles, 2013) yemeklerdir. Bir yörede yapılan yemekler çoğunlukla kolay ulaşılabilen ve o yörede üretilen, yetiştirilen gıda maddeleriyle oluşturulur. Bu sebeple yerel üreticilerin ekonomik açıdan kalkınmalarına fayda sağlamak adına bölgede faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yöresel yemeklere yer vermeleri önemli bir gerekliliktir. Yöresel yiyecekler, değişen müşteri beklentileri doğrultusunda işletmenin geleceğine de katkı sağlamaktadır. Yöresel yiyecek ve içeceklerin turistlerin seçim sürecindeki motivasyon yaratıcı etkisi ve cazibesi birçok çalışma (Şengül & Türkay, 2015) ile ortaya konulmuştur. Gidilen yerde turistlere sunulan yöresel mutfak, turistlerin tatil deneyimlerinin kalitesini arttırmada önemli katkı sağlayan bir unsurdur. World Tourism Organization (WTO, 2012) raporunda (aktaran Dündar Arıkan, 2016) belirtildiği gibi temel motivasyon kaynağı gittikleri destinasyonun yöresel yiyecek ve içecekleri olmayan turistler için bile yöresel yiyecek ve içecekler destinasyon seçimini etkileyen önemli kriterler arasında yer almaktadır. Yöresel yemek deneyimini yaşamak isteyen müşteri kitlesine sahip işletmelerin ürünlerini bu doğrultuda

geliştirmeleri, menülerinde yöresel yemek çeşitlerine yer vermeleri gereklidir. Çünkü menünün müşteri isteklerini karşılayabilecek kapasitede olması, işletmelerin kârlılığı ve devamlılığı açısından oldukça önemlidir. Yöresel mutfak kültürü, yörede bulunan diğer çekicilikleri tamamlayıcı bir ürün olarak görülebileceği gibi bağımsız bir çekicilik kaynağı olarak da nitelendirilebilir ve turistik ürünün temel elamanı olarak kabul edilebileceği gibi temel bir cazibe unsuru olarak da ele alınabilir (Fox, 2007; Henderson, 2009; Ignatov & Smith, 2006; Okumuş, Kock, Scantlebury & Okumuş, 2013; Şengül & Genç, 2016; Şengül & Türkay, 2016). Görüldüğü üzere altı önemli unsur yöresel yemeklere restoran menülerinde yer verilmesini gerekli kılmaktadır. Bunlar:

1. Yöredeki yerel halkın ekonomik fayda sağlaması
2. Destinasyonun turistik çekicilik kaynaklarının artırılması
3. Destinasyonda faaliyet gösteren turistik işletmelerin çekiciliğinin artırılması
4. Müşteri tatmini sağlamak
5. İşletmelerin satışlarının artırılması
6. Somut olmayan kültürel miras öğesi yöresel mutfağın sürdürülebilirliğinin garanti altına alınmasıdır. Tüm faydalar göz önüne alındığında menünün önemi gözler önüne serilmektedir.

Menü kelimesi bir öğünde sunulan yiyeceklerin ayrıntılı listesini veya bir restoranda hazırlanan yiyecekleri anlatmak için kullanıldığı gibi "yiyecek içeceklerin ücret tarifesi anlamında da kullanılabilmektedir (Rızaoğlu & Hançer, 2005). Türk Dil Kurumu Sözlüğüne (2020) göre "yemek listesi" ve "sofraya çıkarılacak yemeklerin hepsi" ifadeleri ile tanımlanan menü, yiyeceklerin özelliklerine göre birbirleri ile uyumlu gruplar halinde sıralanmalarını anlatmak için de kullanılır (Milli Eğitim Bakanlığı [MEB], 2011). Gordan ve Davis'in çalışmasında (aktaran Akay & Sarıışık, 2015) belirtildiği gibi iyi bir menü planlama hem yönetici için hem de müşteri için kabul edilebilir yiyecek ve içecek öğelerini içermelidir. Menü planlamada, menüyü alacak olan insanların beslenme gereksinimleri, kültürel özellikleri ve ırk farklılıkları gözden uzak tutulmamalıdır (Aktaş & Özdemir, 2007). Müşteri beklentisi, yiyeceklerin özelliği, mevsimsel gereksinimler ve dengeli yemek hazırlama koşullarını iyi bilmek, menü planlamasını yaparken oldukça önemlidir (Şengül & Türkay, 2015).

Turizm içerisinde önemli bir yeri olan yiyecek içecek deneyiminin, en önemli unsurlarından biri de yöresel mutfak kavramıdır. Yöresel mutfak kavramı, yöreye özgü olan ürünler ile yöresel adetlerin birleştirilmesi sonucu ortaya çıkan, dini ya da milli duygularla tasarlanıp yöre halkı tarafından kendine özgü usullerde pişirilerek sunulan yiyecek ve içeceklerin tamamı şeklinde tanımlanabilir (Şengül & Türkay, 2015). Turizmde kültürel ve geleneksel değerlerin ön plana çıkarılması, yerel ürün ve lezzetlerin korunup geliştirilmesi turizm sektörüne ve ülke tanıtımına önemli katkı sunmaktadır (Yenipınar, Köşker & Karacaoğlu, 2014). Yöreye özgü olan yerel mutfak da bölge için sembolik bir yapı sağlayarak, turistler açısından başlı başına bir çekicilik unsuru olabilmektedir. Boyne, Hall ve Williams'ın da (aktaran Şengül & Türkay, 2016) belirttiği gibi yöresel yiyeceklerin gelişmesi ve yayılması için bir pazar sağlayabilen yerel ürünler, turizm ürününü geliştirip güçlendirmektedir. Yöresel ürünlerin özgünlüğü, özel bir yerde, belli bir kültürde köklenmeleri ve genellikle tarihsel derinlik, beceri, bilgi, yeme alışkanlığı ve diğer gelenekleri kapsamasında gizlidir. Berard ve Marchenay (aktaran Şengül & Türkay, 2015), bu özelliklerinin aynı zamanda yöresel ürünleri cazip kılan ve onların satışlarını etkileyen unsurların başında geldiğini belirtmektedir.

TÜRSAB Gastronomi turizmi raporuna göre dünyada sayıları 1 milyarı aşmış olan turistlerin %88,2'si "destinasyon tercih etmede yemek çok önemli" düşüncesini dile getirmektedir. Türkiye'ye gelen turistlerin yeme-

içme faaliyetleri için harcadıkları miktar, bu turistlerin kişi başı harcamalarının yaklaşık beşte birine denk gelmektedir ("Türkiye Seyahat Acentaları Birliği", 2010). Everett ve Aitchison'ın (aktaran Şengül & Türkay, 2015) Güney Batı İngiltere'de yaptıkları çalışmada, yöresel yiyeceklere turistler tarafından gösterilen ilginin giderek arttığı ve çalışmaya katılanların yöresel yiyecek olarak adlandırılabilecek ürünlere daha fazla ödeme yapmaya hazır oldukları ortaya konulmuştur. Tüm göstergeler, yiyecek ve içeceklerin turistik deneyim ve turistik harcamalar içerisinde önemli bir payı olduğunu ve bu yiyecek içecek tercihleri içerisinde de yöresel lezzetlerin çok önemli bir payı olduğu yönündedir. Dahası yiyecek içecek harcamalarındaki ve özellikle de yöresel yiyecek ve içeceklere olan talep sürekli olarak artış gösterme eğilimindedir.

Yiyecek içecek alanında hizmet veren işletmelerin bu talepleri karşılamaları hayat seyirlerinin devamı için önem arz etmektedir. Bu talepleri karşılamak için de menülerinde yöresel ürünlere yer vermeleri gerekmektedir. Son yıllarda yöresel mutfakların giderek artan bir öneme sahip olmasına rağmen birçok destinasyonun pazarlama çalışmalarına yöresel mutfağı entegre edemediği, yöresel yiyecek ve içeceklerin ortaya çıkardığı potansiyelden yeterince faydalanamadığı görülmektedir (Bezirgan & Koç, 2010). İlgili alanyazın, yöresel mutfağa dayalı kültürel mirasın çoğu ülkede büyük önem verilen ve turistik deneyimi zenginleştirmek için kullanılan bir kaynak olduğunu, fakat Türkiye'deki turistik destinasyonlarda durumun farklı olduğunu göstermektedir. Türkiye'deki turistik destinasyonlardan bir bölümünde yöresel mutfak ya hala keşfedilmemiş durumdadır ya da turistik amaçlı olarak kullanılmamaktadır (Dündar Arıkan, 2017). Bu destinasyonlardan biri olduğu düşünülen Eskişehir'in yöresel yemeklerini ortaya koymak için gerçekleştirilmiş olan çalışmalar da sınırlı sayıdadır. Bahsi geçen çalışmaların (Acar, 2009; Gürkan, 2007; Gürsoy, 2013; Kaşlı, Cankül, Köz & Ekici, 2015; Kılıç, Kara, İleri, İleri, Çelik & Öztürk, 2003; Koç, 2014; Özdemir, 2013; Uğurlu & Ençevik, 2011) büyük çoğunluğu yöresel yemeklerin gün yüzüne çıkarılmasına, bir çalışma (Dündar Arıkan, 2017) ise menülerde yöresel yemek kullanımını belirlemeye yöneliktir. Eskişehir'de faaliyet gösteren yiyecek-içecek işletmelerini örneklem alan çalışmasında Aydın (2012) işletmelerin; menülerinde yöresel yemeklerin bulundurulması, organik ürünlere yer verilmesi, diyet yemeklere yer verilmesi gibi yaratıcı çalışmalarda başarısız olduklarını saptamıştır. Eskişehir'in turistik çekiciliklerine yönelik turist görüşlerini belirlemeyi amaçlayan çeşitli araştırmaların (Evren & Kozak, 2012; Seçilmiş, 2011; Üsküdar, Çakır & Temizkan, 2014) sonuçları ise turistlerin Eskişehir hakkındaki izlenimleri içerisinde mutfak kültürüne ilişkin öğelerin diğer kültürel öğelerin arkasında kaldığı yönündedir. Oysa, yöresel Eskişehir mutfağını kayıt altına alan çalışmalardan Kılıç ve meslektaşlarının 2003 yılında yayımlanmış olan çalışması Eskişehir genelinde 13 ilçeye bağlı 112 yerleşim yerinde gerçekleştirmiş olup, Eskişehir'e özgü tanınan ve tanınmayan pek çok yöresel yemeği tarifleri ile birlikte içermektedir. Yine Eskişehir il sınırları içerisindeki çeşitli ilçe köyleri kapsayan çalışmalarda (Koç, 2014; Özdemir, 2013) yer alan "Halk Mutfağı" bölümlerinde Eskişehir mutfak kültürü ve Eskişehir'e özgü yemek çeşitleri bulunmaktadır. Bu kaynakların yanı sıra Eskişehir mutfağından yemekler içeren yöresel mutfak kitapları (Gürkan, 2007; Gürsoy, 2013) ve diğer kaynaklarda (Acar, 2009; Uğurlu & Ençevik, 2011; "Eskişehir İl Kültür Turizm Müdürlüğü", 2019) da Eskişehir'e özgü yemek çeşitliliği gözler önüne serilmektedir.

Eskişehir, çok sayıda yerli ve yabancı turiste yılın hemen her mevsimi ev sahipliği yapmakta olan turistik bir ildir. Özellikle son yirmi yılda Eskişehir gerek iç gerekse dış turizm açısından önem kazanan bir destinasyon haline gelmiştir. 2001-2015 yılları arasında şehirdeki otellere giriş yapan yerli turist sayısında %435, yabancı turist sayısında ise %820 oranında artış yaşanmış (Eskişehir Büyük Şehir Belediyesi, 2016) ve bu artış ilerleyen yıllarda da devam etmiştir. İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü verilerine göre, 2018 yılında Eskişehir'de 32.400'ü yabancı,

395.059'u yerli olmak üzere toplam 427.459 turist, turizm işletme belgeli konaklama tesislerinde konaklamıştır (Eskişehir İstatistikleri, 2018). Turist sayılarında yaşanan bu artış, Eskişehir'de faaliyet gösteren konaklama ve yeme içme işletmelerinin nitelik ve sayısı ile birlikte bu mekânların müşteri profili içerisinde yer alan turistlerin sayısını da artırmıştır. Çünkü turistlerin bir destinasyonu tercih etmelerinde etkili olan seyahat motivasyonları birbirinden farklı olsa da tüm turistler yaşamsal bir ihtiyaç olan yeme-içme ihtiyacını bulunduğu bölgede ve çoğunlukla da ziyaret ettiği yöredeki yiyecek-içecek işletmelerinde karşılar.

Yapılan alan yazın taraması, henüz tanınırlığı çok yüksek olmasa da Eskişehir mutfağının, hamur işleri dışında birçok yöresel lezzete sahip olduğunu göstermektedir. Turistik açıdan her geçen gün önemli hale gelen, konaklama ve yeme içme işletmelerinin sayı ve niteliği bakımından iyi durumda olan ve önemli bir yöresel mutfak potansiyeline sahip olan Eskişehir'de bu yöresel mutfak potansiyelinin ise henüz turistik amaçlı olarak kullanılmadığı düşünülmektedir. Bu düşünceden hareketle Eskişehir'deki otel işletmelerinin restoranlarında Eskişehir'e özgü yöresel yemeklerin bulunabilirlik durumunu sebepleri ile birlikte ortaya koymayı amaçlayan bir alan araştırması gerçekleştirilmiştir. Araştırmanın ayrıntıları metodoloji kısmında aktarılmaktadır.

Metodoloji

Bu çalışma, Eskişehir'de faaliyet gösteren otel işletmelerinin restoranlarında Eskişehir mutfağına ne derece yer verilmekte olduğunu ve bu durumun sebeplerini belirlemeyi amaçlamaktadır. Bu amaç doğrultusunda gerçekleştirilmiş olan ve katılımcıların 1) Eskişehir mutfağına ilişkin görüşlerini, 2) Eskişehir mutfağı hakkındaki bilgi birikimlerini, 3) otel restoranlarında yöresel mutfak sunumu hakkındaki düşüncelerini "…olabildiğince tam ve dikkatli bir şekilde tanımlamak…" (Büyüköztürk, Çokluk & Kökölü, 2016, s. 23) için gerçekleştirilmiş, betimsel bir araştırmayı da içermektedir.

Belirtilen amaçlar etrafında şekillendirilen alan araştırması, Eskişehir'de faaliyet gösteren otel işletmelerinin menülerini hazırlayan aşçıbaşılar ve/veya yiyecek-içecek müdürleri ile yüz yüze görüşme yöntemi kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Görüşme sırasında yarı yapılandırılmış görüşme formları kullanılmış ve katılımcıların izni dâhilinde ses kaydı alınmıştır. Tüm görüşmeler tamamlandıktan sonra, araştırmacılar tarafından görüşmelere ait ses kayıtlarının çözümlemeleri yapılmıştır.

Çalışma kapsamında Eskişehir'de akşam yemeği hizmeti sunan 21 adet otel işletmesinden çalışmaya katılmayı kabul eden 17 tanesinin yetkilileri ile görüşülmüştür. Akşam yemeği vermeyip, sadece oda-kahvaltı hizmeti veren 19 adet otel işletmesi ise çalışma kapsamı dışında bırakılmıştır. Çalışmaya katılmayı gönüllü olarak kabul eden 17 adet otel işletmesinin tamamı Eskişehir'de faaliyet gösteren ve turizm işletme belgesine sahip olan 3, 4 ve 5 yıldızlı otel işletmeleridir. Araştırma kapsamında toplanan verilerin çözümlemeleri, katılımcılara yöneltilen sorulara göre sınıflandırılmış olarak bulgular başlığı altında sunulmaktadır.

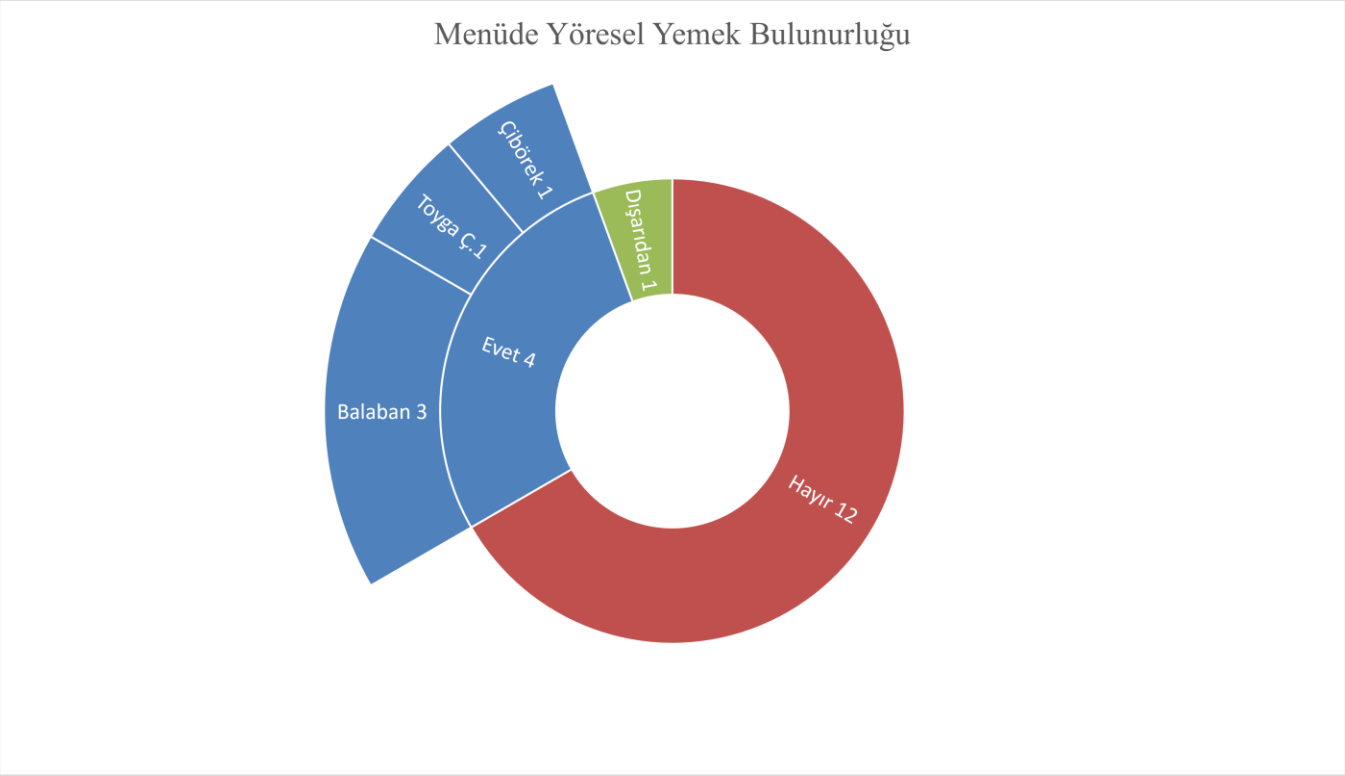
Bulgular

Eskişehir'de faaliyet gösteren otel işletmelerinin restoranlarında Eskişehir mutfağına ne derece yer verildiğini ve bu durumun sebeplerini belirleyebilmek için gerçekleştirilmiş olan görüşmelerde elde edilen bulgular, katılımcılara yöneltilen soruları temsil eden başlıklar altında şu şekilde açıklanabilir:

Otel restoranlarında Eskişehir'e özgü yöresel yemeklerin bulunurluğu

Eskişehir'de faaliyet gösteren otel işletmelerinin menülerinde Eskişehir'e özgü yemeklere yer verilme düzeyini belirlemek amacıyla yöneltilen "*İşletmenizin restoranlarında Eskişehir'e özgü yöresel yemeklere yer verilmekte midir?"* sorusuna, çalışmaya katılmayı kabul eden on yedi işletmeden on iki tanesinin yetkilisi hayır cevabını verirken, yalnızca dört işletmenin yetkilisi ise evet cevabı vermiştir. Görüşme yapılan bir işletmenin yetkilisi ise böyle bir talep ile karşılaşıldığında yöresel yemeklerin dışarıdan temin edildiğini belirtmiştir. Soruya evet cevabı veren işletmelerden bir tanesi menülerinde yer verdikleri yöresel yemek olarak "çibörek"i diğer üç işletme ise balaban kebabı sunduklarını belirtmiştir. Bir işletmede bunlara ilaveten toyga çorbasına menüde yer verildiği belirtilmiştir (Bkz. Şekil 1).

Şekil 1. Menülerde Yöresel Yemek Bulunurluğu



Menülerinde Eskişehir'e özgü yemeklere yer vermeyen işletme yetkililerine bunun nedenleri sorulduğunda; ağırlıklı olarak şu yanıtlarla karşılaşılmıştır:

- Zincir otellerde menülerin merkez tarafından belirleniyor olması,
- Eskişehir mutfağında özgün ve yöresel yemeklerin bulunmaması,
- Mutfak çalışanlarının ve öğrencilerin bu yemekleri talep etmemesi,
- Hamur işleri ve Balaban dışında Eskişehir'e özgü yemek olmaması,
- Maliyetleri düşük tutmak için en fazla dört ya da beş çeşit ana yemeğe yer verilmesi ve bu sebeple menüde yöresel yemeklere yer kalmaması,
- Otel restoranının tarzına uygun olmaması.

Az sayıda katılımcı ise yöresel yemek olarak sadece *"çibörek"* ve *"balaban"*ı kabul ettiklerini ve bu yemeklerin de özel uzmanlık gerektirdiği için en iyi yapıldığı yerlerde tüketilmesi gerektiğine inandıklarını belirtmişlerdir.

Ayrıca bu yemeklerin yapımı için uzmanlık yanında mekânın, ekipmanların ve temin edilen malzemelerin de kendi işletmelerinde bulunmadığını ve temininin düşünülmediğini de belirmişlerdir.

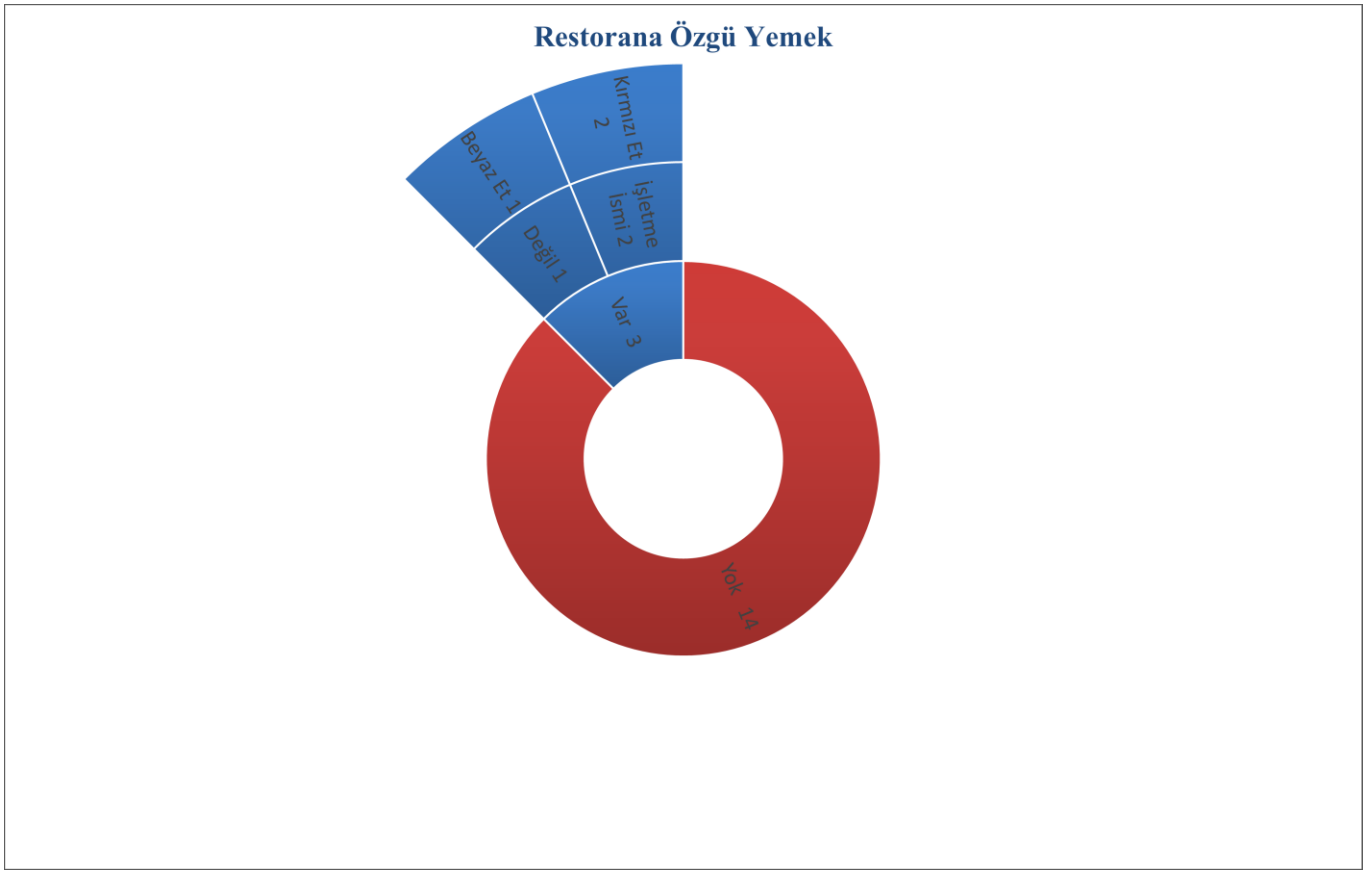
Eskişehir'deki otel restoranlarında müşterilerin en fazla tercih ettiği yemekler

Yapılan görüşmelerde katılımcılara ikinci olarak "*İşletmenizde misafirler tarafından en çok talep edilen yemekler nelerdir?"* sorusu sorulmuştur. Bu soru otel restoranlarına önerilebilecek yöresel yemeklerin tespiti için katılımcılara özellikle yönetilmiştir. Görüşme yapılan aşçıbaşı ve yiyecek içecek müdürlerinin verdikleri yanıtlara göre Eskişehir'de faaliyet gösteren otel işletmelerinin restoranlarında en çok tercih edilen yemekler: Fajita, dana antrikot, işletmeye özgü kebap, rossini beef, Arizona steak, hünkâr beğendi, yoğurtlu kebap, İstanbul beyti, kuzu konfit, lokum bonfile, kuzu tandır, ev yemekleri (bezelye, fasulye gibi), et ve et çeşitleri, ızgara kırmızı et, soteler, biftek, kavurma, dana bonfile, ızgara köfte, saç kavurma, çoban kavurma, kuzu çöp şiştir. Görüldüğü üzere, çalışmaya katılan işletmelerin müşterileri çoğunlukla kırmızı etli ızgara, kebap, kavurma vb. yemekleri tercih etmektedirler.

Menülerde işletmeye özgü yemeklerin bulunurluğu

Eskişehir'de faaliyet gösteren otel restoranlarının menülerinde işletmeye özgü yemeklerin bulunup bulunmadığını belirlemek amacıyla katılımcılara "*Menünüzde işletmenize özgü yemek bulunmakta mıdır?"* sorusu yöneltilmiştir.

Şekil 2. İşletmeye Özgü Yemeklerin Bulunurluğu

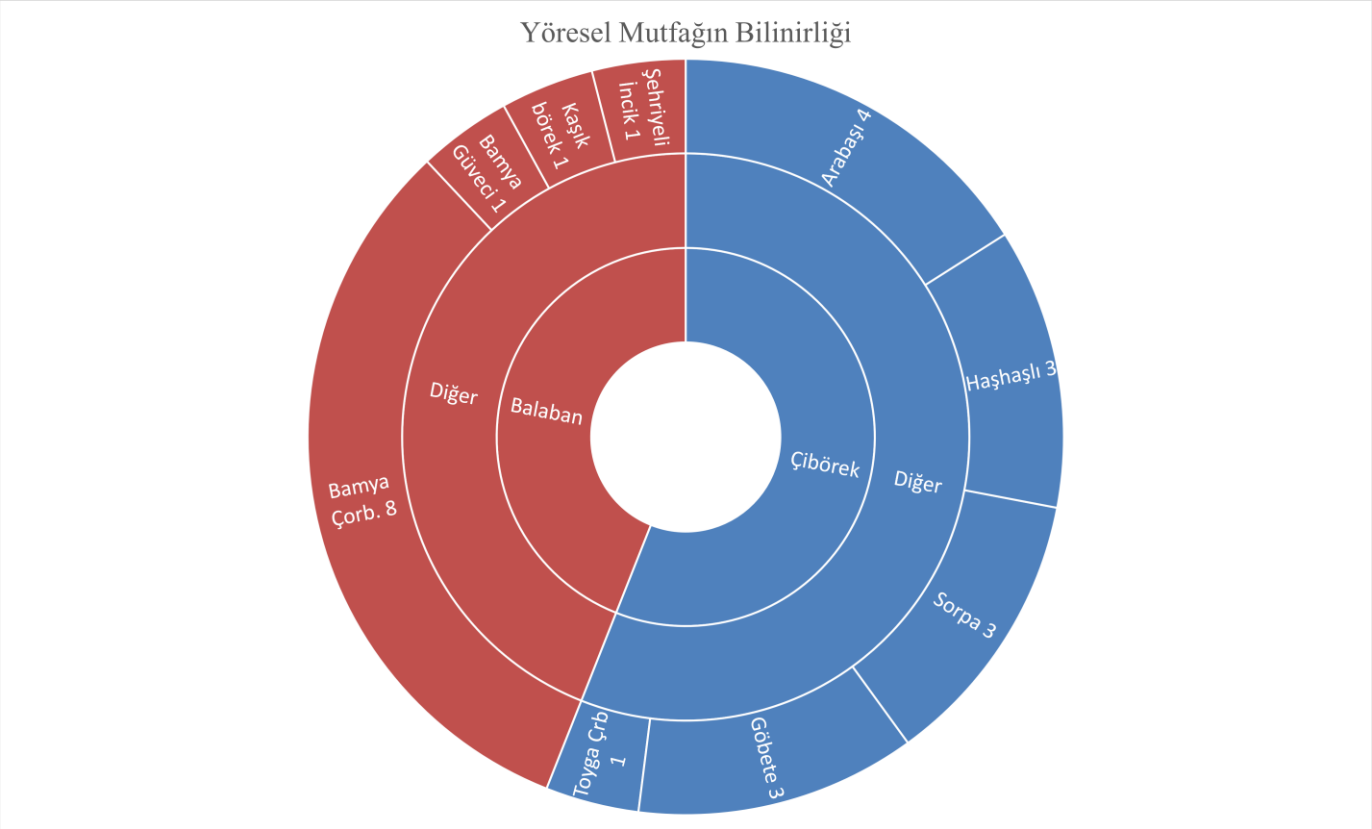


Katılımcılardan sadece üç tanesi, görevli olduğu otel restoranının menüsünde işletmeye özgü yemeklere yer verildiğini belirtmiştir. Bu üç işletmenin menülerinde de sadece bir adet özel yemek bulunmaktadır. Bu yemeklerin iki tanesi işletmenin ismini taşıyan kırmızı et yemeğiyken, diğer yemek ise işletmenin ismini taşımayan fakat malzeme ve yapılış itibariyle diğer işletmelerde bulunmayan bir beyaz et yemeğidir (bkz. Şekil 2).

Yöresel mutfağın menü planlayıcılar tarafından bilinirliği

Otel menülerini planlayan aşçıbaşılar ve/veya yiyecek içecek müdürlerinin Eskişehir mutfağı hakkındaki bilgi düzeyini belirlemek amacıyla, katılımcılara yöneltilen "*Eskişehir'e özgü yemeklerden hangilerini biliyorsunuz?"* sorusuna tüm katılımcılar tarafından verilen ortak cevap Eskişehir'e özgü yemeklerin sadece "Çibörek" ve "Balaban" olduğu yönündedir (bkz. Şekil 3). Katılımcılara bildikleri diğer yemeklerin isimleri sorulduğunda, sekiz katılımcı "Bamya çorbası", dört katılımcı "Arabaşı", üçer katılımcı "Göbete", "Sorpa" ve "Haşhaşlı", bir katılımcı ise "Toyga çorbası", "Şehriyeli incik", "Kaşık börek" ve "Bamya güveci" cevabını vermiştir.

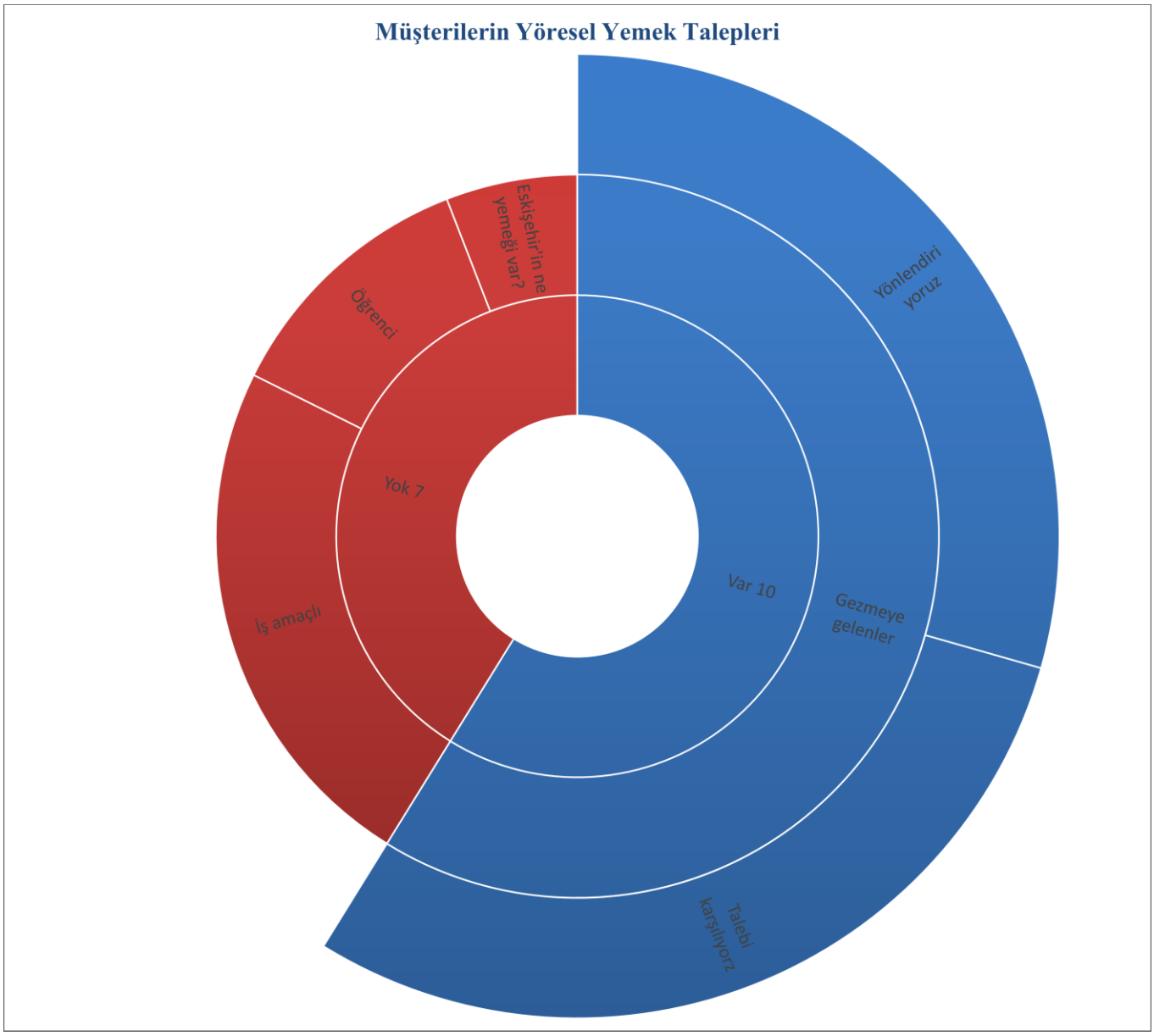
Şekil 3. Otel Restoranlarında Yöresel Mutfağın Bilinirliği



Müşterilerin yöresel mutfak talebi

Eskişehir'de faaliyet gösteren otellerde konaklayan müşterilerin, Eskişehir mutfağına ilişkin talepleri olup olmadığını öğrenmek amacı ile yöneltilen "*Müşterileriniz Eskişehir'e özgü yemekleri soruyor mu?"* sorusuna katılımcılardan on tanesi bu yönde bir talep olduğu, yedi tanesi ise böyle bir taleple karşılaşmadıkları cevabını vermiştir (bkz. Şekil 4).

Şekil 4. Otel Müşterilerinin Yöresel Yemek Talepleri



Yapılan görüşme sırasında katılımcıların müşterilerden nasıl talepler aldıkları sorulduğunda, bu soruya en çok verilen cevaplar genellikle şu yorumları içermektedir:

- "Özellikle Eskişehir'i gezmeye gelen çok misafirimiz oluyor ve bu misafirler mutlaka soruyor."
- "Evet soruyorlar. Biz de elimizden geldiğince taleplerini karşılamaya çalışıyoruz."
- "Evet soruyorlar. Biz de en iyi yapan yerlerin yolunu tarif ediyoruz."
- "Bizim misafirlerimiz genellikle iş amaçlı seyahat eden kişilerdir o yüzden sormuyorlar."
- "Bize daha çok öğrenciler gelir. Onların böyle bir talebi yok."

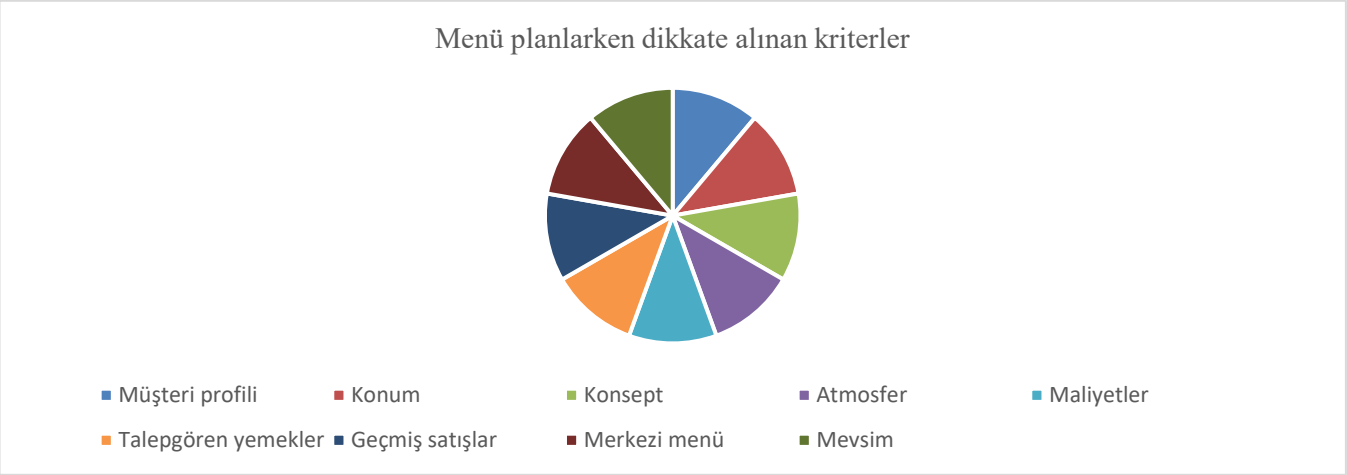
Yukarıda sıralanan olumlu ve olumsuz ifadelerin yanı sıra Eskişehirli olduğunu ve uzun yıllardır aynı işte çalıştığını belirten bir katılımcının;

- "Eskişehir'in ne yemeği var ki? Sorsunlar!" şeklindeki ifadesi ise en dikkat çekici cevaplar arasında yer almaktadır.

Menü planlarken dikkate alınan kriterler

Katılımcılara otel restoranlarında "*menülerini hazırlarken nelere dikkat ettikleri ve menüde yer verdikleri yiyecekleri neye göre belirledikleri"* de sorulmuştur. Bu sorunun yöneltilme amacı katılımcıların Eskişehir'in yöresel yemek potansiyelini ve yöresel yemeğe olan talebi göz önünde bulundurma düzeyini görmektir. Katılımcıların bu soruya verdikleri cevaplar (bkz. Şekil 5) ise konunun katılımcılar tarafından önem verilen konular arasında yer almadığını göstermektedir. Katılımcıların menü planlarken en çok dikkate aldıkları kriterleri sıralarken verdikleri cevaplar arasında öne çıkanlar genellikle "müşteri profili", işletmenin konumu, tarzı ve atmosferi", "ürün ve stok maliyetleri", "diğer şehirlerde sunulmuş ve talep gören yiyecekler olması", "geçmiş yılların satışları", "merkez tarafından belirleniyor", "lezzet ve bulunabilirlik açısından mevsimsellik" ifadeleridir.

Şekil 5. Otel Restoranlarında Menü Planlama Kriterleri

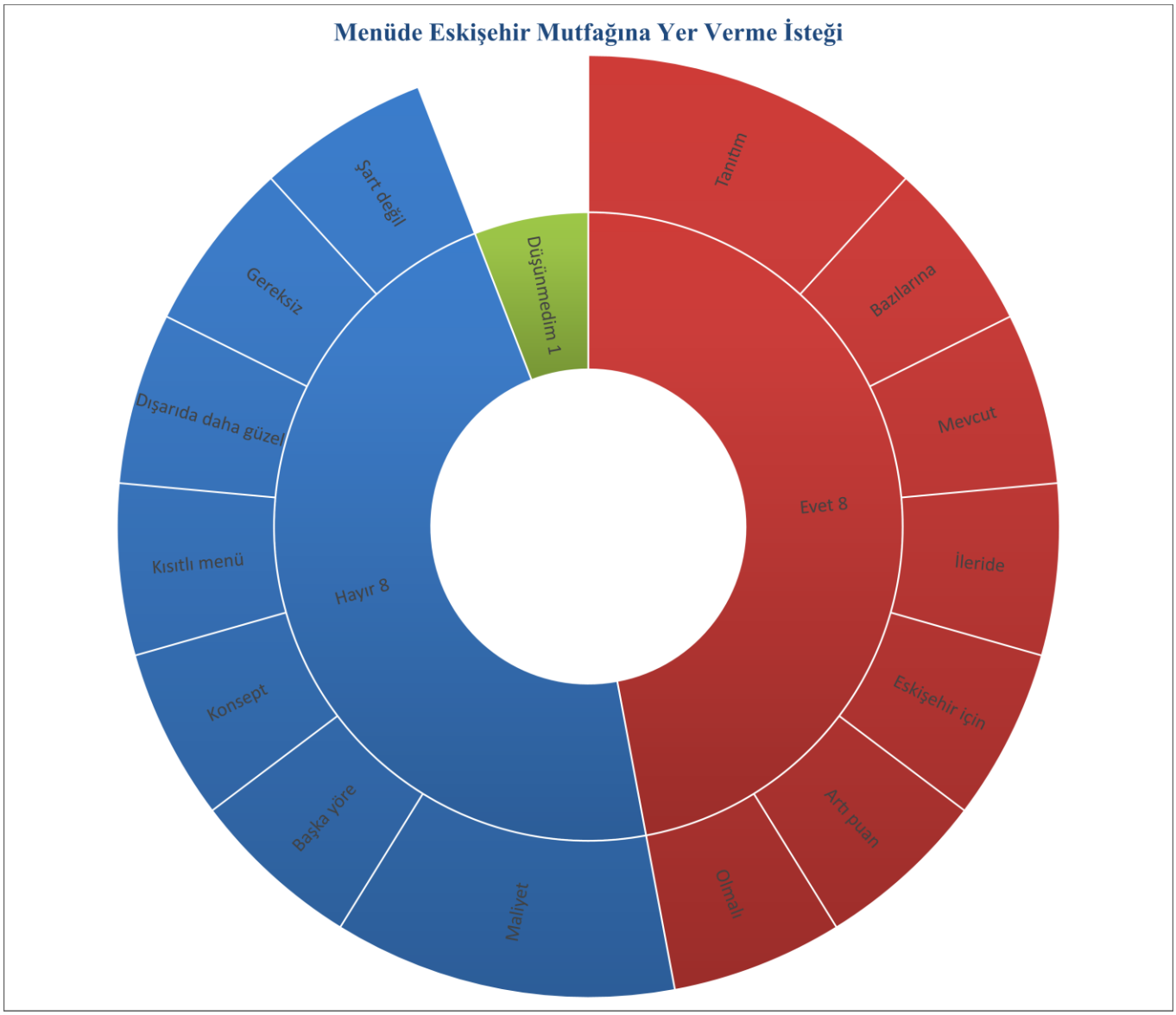


Menüde Eskişehir mutfağına yer verme isteği

Alan araştırması kapsamında görüşme yapılan otellerdeki aşçıbaşı ya da yiyecek içecek müdürlerine *"İmkânınız olsa menünüzde Eskişehir'e özgü yöresel yemeklere yer vermek ister miydiniz?"* sorusu sorulduğunda, katılımcılardan sekizi böyle bir imkânları olsa bile menülerinde Eskişehir'e özgü yemeklere yer vermek istemediklerini belirtmişlerdir (bkz. Şekil 6). Bu soruya verilen olumsuz cevaplar arasında şu ifadeler yer almaktadır:

- "İlla Eskişehir olacak diye bir şey yok."
- "Çiböreği zaten herkes yapıyor"
- "Biz bir başka yöreye özgü mutfağı sunuyoruz"
- "Balabanı dışarıda daha güzel yapıyorlar."
- "Otelin konumu ve tarzı gereği yöresel yemeklerin sık gideceğini sanmıyorum."
- "Tazeliğini koruyamayız."
- "Stok maliyetimi artırır."
- "Kısıtlı bir menü çalışıyorum. Bu kısıtlı menü içerisine onları sığdıramam."

Şekil 6. Menülerde Yöresel Yemek Bulundurma İsteği



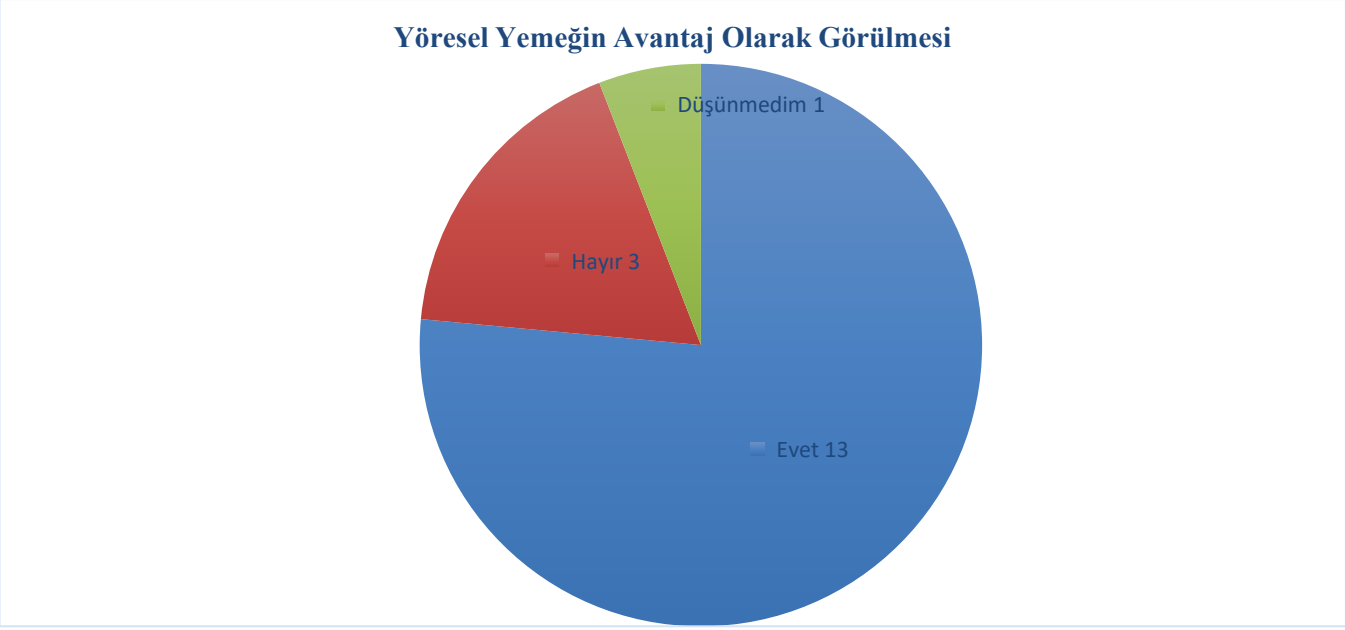
Katılımcılardan bir tanesi bu konu hakkında hiç düşünmediğini ama bu görüşmeden sonra düşüneceğini belirtirken, sekizi ise konuya olumlu yaklaşmış, içlerinden dördü halihazırda menülerinde Eskişehir yemeklerine yer verdiklerini, ikisi zaten böyle bir hazırlık içerisinde olduklarını, diğer ikisi ise bunun önemli bir gereklilik olduğunu şu ifadelerle belirtmişlerdir:

- "Mutlaka şehrin yemekleri otellerde olmalı."
- "Eskişehir'e hizmet verdiğimiz için evet."
- "Diğer kültürlerden gelenlere tanıtım için olabilir."
- "Bir şehrin kendine özgü yemeği o işletmeye artı puan getirir."
- "Zaten şu anda böyle bir çalışmamız var."
- "Henüz yeniyiz. Belli bir portföye ulaştıktan sonra düşünebiliriz."
- "Gelen insanlar öğrensin diye balaban gibi en azından birkaçına yer verirdim."
- "Bu tip yemeklere yer vermek tanıtım açısından iyi olur."

Menülerde yöresel mutfağa yer vermenin avantaj olarak görülüp görülmemesi

Alan araştırması sırasında katılımcıların yöresel mutfağın işletmelere sağladığı yararlar hakkındaki görüşlerini öğrenebilmek amacıyla yöneltilen ve bu konuda katılımcıların aklında soru işareti bırakarak konuyu araştırmalarını sağlamayı hedefleyen sorulardan bir diğeri *"Eskişehir'e özgü yöresel yemekleri menülerinde bulunduran işletmeler, diğer işletmelere göre avantaj sağlar mı?"* sorusudur. Bu soruya verilen cevaplar, katılımcıların büyük çoğunluğunun (on üç katılımcı) otel restoranlarının menülerinde Eskişehir'e özgü yöresel yemeklere yer vermelerinin onlara avantaj kazandıracağını düşündüklerini göstermiştir (bkz. Şekil 7). Bir katılımcı bu konuda fikri olmadığını belirtirken, üç katılımcı ise bu durumun bir avantaj yaratmayacağı görüşünde olduğunu belirtmiştir.

Şekil 7. Yöresel Yemeğin Avantaj Olarak Görülme Durumu



Bazı katılımcıların bu soruya ilişkin yorumları şunlardır:

- "Biz yöresel yemekleri misafirlerimiz için alternatif olması açısından menümüzde bulunduruyoruz"
- "Her otel bulunduğu yöreden yemek sunmak zorundadır."
- "Tanıtım açısından iyi olur."
- "Dışarıdan gelenler için iyi olur ama şehir halkı yenilik ister."
- "Turistik amaçlı faaliyet gösteren işletmelere sağlar."
- "İnsanlar burayı sadece gezip görmeyi değil, kültürel olarak lezzetleri tatmayı da istiyorlar."
- "Tabii ki avantaj yaratır. Çünkü gelen misafirlerimiz şehir dışından geldikleri için odak noktaları Eskişehir'e özgü yemekleri tüketmek, tatmak olduğu için bize fayda sağlar fazlasıyla."

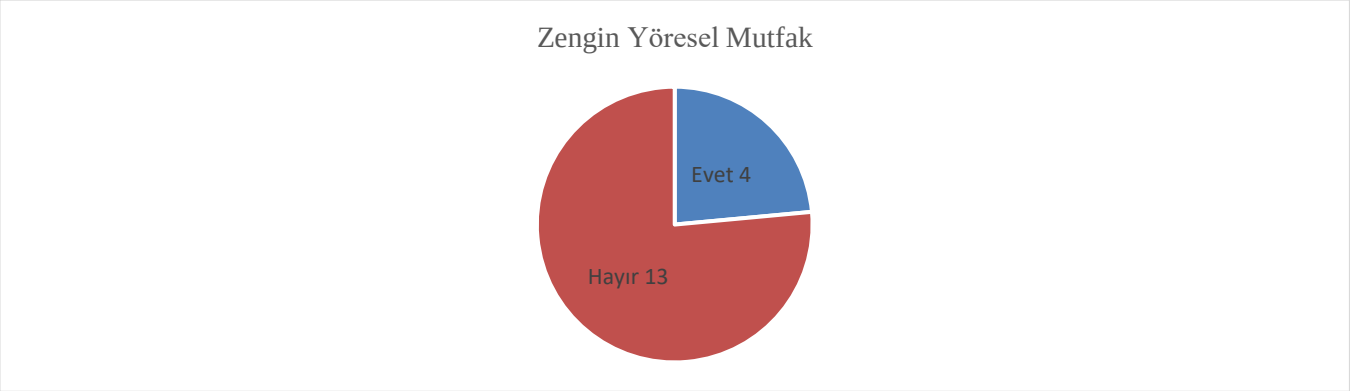
Eskişehir mutfağının menü planlayıcılar tarafından bilinirlik düzeyi

Eskişehir'de faaliyet gösteren otel işletmelerinin menülerini planlayan aşçıbaşı ve/veya yiyecek-içecek müdürlerinin Eskişehir mutfağını ne derece tanıdıklarını belirlemek amacıyla yöneltilen "*Eskişehir'in yöresel yemekler açısından zengin olduğunu düşünüyor musunuz?"* sorusuna katılımcıların büyük çoğunluğu (on üç katılımcı) olumsuz cevap vermiştir (bkz. Şekil 8). Verilen cevaplar katılımcıların Eskişehir'in yöresel yemekler

açısından zengin bir şehir olmadığını hatta fakir bir şehir olduğunu düşündüklerini göstermektedir. Katılımcıların bu konudaki görüşlerinden dikkat çekici olanlar arasında;

- "Hayır. Eskişehir'in ne yemeği var ki?"
- "Çeşit yok, bilindik yemek yok. O konuda sınıfta kaldı burası."
- "Et kültürü yok. Öğrenciye odaklı fast-food tarzında yemekleri var" şeklindeki ifadeler sayılabilir.

Şekil 8. Yöresel Eskişehir Mutfağının Bilinirlik Düzeyi

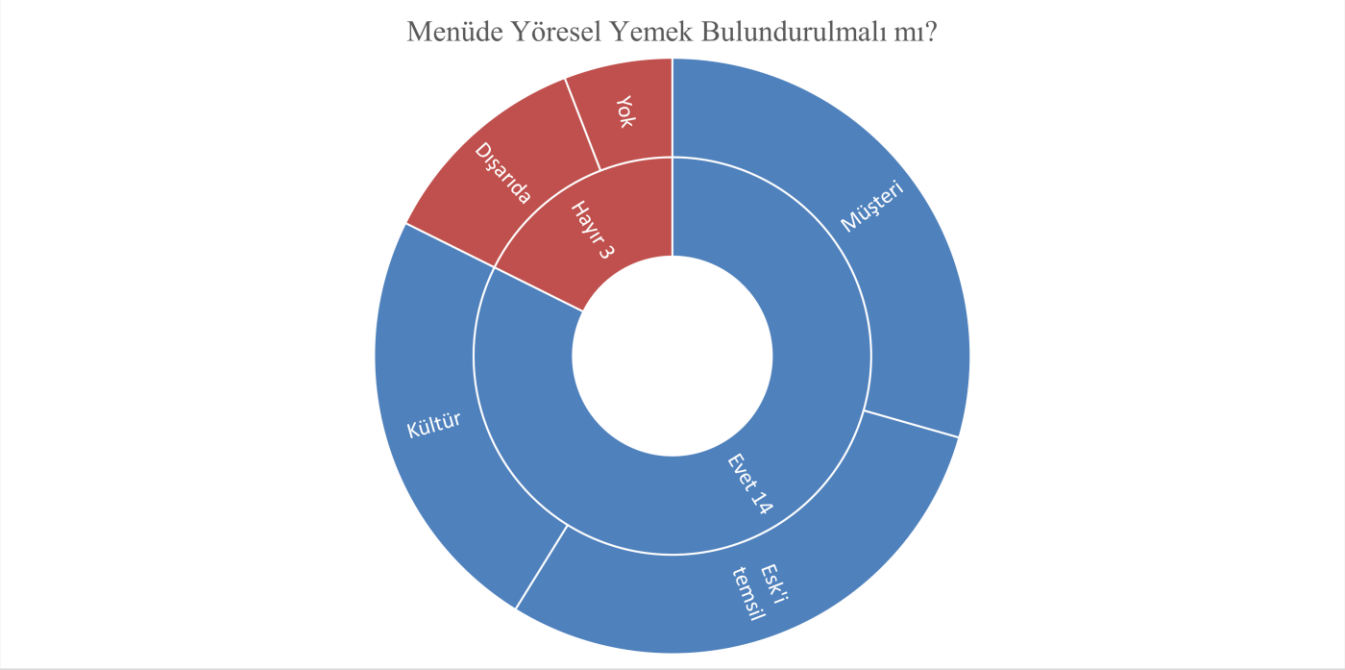


Aksi düşüncedeki katılımcılar ise Eskişehir'in Kırım, Tatar ve Çerkez mutfağından yemekler içeren bir mutfağı olduğunu, Eskişehir yöresel mutfağının şu an eksik olmakla birlikte ileride gelişebileceğini belirtmişlerdir.

Otel Restoranlarının Menülerinde Yöresel Yemek Bulundurmaya İlişkin Görüşler

Çalışma katılımcılarını yöresel mutfağın otel işletmeleri ve faaliyet gösterilen destinasyon açısından önemi üzerine düşündürmek amacıyla yöneltilen son soru ise Eskişehir'de faaliyet gösteren otel işletmelerinin restoranlarının menülerinde yöresel Eskişehir yemeklerine yer vermenin gerekip gerekmediğini sorgulayan "*Eskişehir'e özgü yöresel yemeklerin menülerde yer alması gerekir mi?"* sorusudur.

Şekil 9. Otel Restoranlarının Menülerinde Yöresel Yemek Olmalı mıdır?



Bu soruya olumlu yanıt veren yani menülerde Eskişehir'e özgü yemeklere yer verilmesinin gerekli olduğunu belirten katılımcı sayısı on dört olup, çoğunluğu oluşturmaktadır. Gerekliliğin sebebi olarak;

- "Buraya hizmet veriyoruz. Eskişehir'i temsil ettiğimiz için gerekli"
- "Müşterinin bütçesi iyi ise otelde yer ve yöresel yemeği de otelde yemek ister"
- "Hangi otel olursa olsun o yöreden ürünler sunmak zorundadır. Her işletme bulunduğu yerin kültürünü yansıtmalı."
- "Evet ama biz kısa vadede düşünmüyoruz. Araştırmak lazım" gibi ifadeler iletilmiştir.

Yöresel yemek sunumunun gerekli olmadığını düşünen katılımcılar arasında ise iki farklı görüş ön plana çıkmaktadır:

- "Hayır. Yemeği yok ki zaten" şeklinde görüş bildiren katılımcı Eskişehir'e özgü yöresel yemek olmamasını gereksizliğe gerekçe olarak gösterirken;
- "Biz dışarıya gönderiyoruz. Kaliteli yesin diye" şeklinde görüş bildiren katılımcı ise çibörek ve balabanın ustaları tarafından yapılması gerektiğini ve misafirlerinin de bu işletmelerde bu yemekleri tüketmesinin daha iyi olacağını düşünmektedir.

Sonuç ve Öneriler

Yapılan alan araştırmasında elde edilen bulgular yorumlandığında ulaşılan sonuçlar şöyledir:

Eskişehir'de faaliyet gösteren otel işletmelerinin büyük çoğunluğunun restoranlarında Eskişehir'e özgü yemeklere yer verilmemektedir. Eskişehir'e özgü yemeklere yer verilen işletmelerde ise sadece "balaban", "çibörek" ve "toyga çorbası" menülerde kendilerine yer bulabilmiş olan yöresel yemeklerdir. Gerçekleştirilen alan araştırmasının bulguları çok önemli bir durumu, otel restoranlarının menülerini hazırlayan yetkililerin Eskişehir mutfağını çok iyi tanımadıklarını ortaya koymuştur. "Eskişehir'in yöresel yemeği mi var!" ifadesi, konunun vahametini gösteren en önemli katılımcı görüşü olarak değerlendirilmektedir. Görüşmelerde Eskişehir yemekleri sorulduğunda verilen diğer cevaplarda yer alan "çibörek", "kaşık börek" ve "göbete" ana yemekten ziyade ara sıcak olarak sunulabilecek, haşhaşlı ise kahvaltıda ya da çay yanında ikram edilebilecek hamur işleridir. "Arabaşı", "toyga" ve "bamya çorbası" Eskişehir'in yanı sıra iç Anadolu bölgesinin çeşitli şehirlerinde pişirilen çorbalardır. "Balaban" köfte ve bonfile ile hazırlanan Eskişehir'e özgü bir ana yemekken "şehriyeli incik" daha ziyade doğu Anadolu bölgesine özgü bir yemek olarak kabul edilmektedir. Alanyazın incelendiğinde, Eskişehir'in yöresel mutfağını ortaya koymaya yönelik araştırma sayısının sınırlı olduğu, bu araştırmalarda ulaşılan reçeteleri güncelleştirmeye ya da kullanımını sağlamaya yönelik herhangi bir çalışmanın ise bulunmadığı görülmektedir. Bu durum, Eskişehir yöresel mutfağının sadece otel restoranlarında menü hazırlayan aşçıbaşıların ya da yiyecek içecek müdürlerinin değil, akademik camianın da dikkatinden kaçtığını, konuya gereken ilginin gösterilmediğini düşündürmektedir. Şu durumda öncelikli olarak yapılması gerekenlerin başında, alan yazındaki mevcut çalışmalarda yer alan yöresel Eskişehir yemeklerinin kitap sayfalarından çıkıp evlerin ve yiyecek-içecek işletmelerinin menülerine girmesini sağlamak gelmektedir. Bunun için yapılabilecek çalışmalar arasında yaratıcı projelerin geliştirilmesi, gerek yöre halkına gerekse yiyecek-içecek sektörü çalışanlarına yönelik yöresel Eskişehir mutfağı eğitimlerinin verilmesi ilk sırada yer alabilir. Eskişehir'in üniversitelerinde yer alan gastronomi ve mutfak sanatları ve aşçılık bölümlerinde yöresel Eskişehir yemeklerinin öğretimine ağırlık verilmesi, Eskişehir mutfağının ülke genelinde tanınması açısından etkili bir yol olabilir.

Alan araştırmasının bulguları, Eskişehir'de faaliyet gösteren otel işletmelerinin restoranlarında yemek yiyen müşteriler tarafından en çok tercih edilen yemeklerin kırmızı et ağırlıklı yemekler olduğunu göstermektedir. Bu durumda otel işletmelerinin restoranlarında Eskişehir'e özgü yöresel yemeklerden özellikle de kırmızı et içeren yöresel yemekler arasından işletmeye uygun olanların seçilerek, menülerde bu yemeklere yer verilmesi gerektiği düşünülmektedir. Eskişehir Halk Mutfağı üzerine gerçekleştirilmiş olan araştırmalarda çok sayıda ve çeşitlilikte et yemeği olduğu bilinmektedir. Bu yemeklerin reçeteleri, özellikleri ve hikâyeleri hakkında bilgi edinerek, menüye dâhil edilip yöresel ve özgün lezzetler olarak sunulmaları işletmeler, turistler ve gıda üretimi yapan bölge insanı için önemli faydalar getirmesi yanında mutfak kültürünün sürdürülebilirliğine de katkı sağlayacaktır.

Eskişehir'de faaliyet gösteren otel işletmelerinin sadece üç tanesinde işletmeye özgü yemek bulunduğu belirlenmiştir. Bu durumun yöresel yemek sunumu açısından bir fırsat olarak değerlendirilebileceği düşünülmektedir. Örneğin, otel restoranın tarzı, müşteri profili, mutfak alanı ve ekipmanları, çalışanlarının yetenek ve becerileri ile işletme politikaları gereği ağırlık verilen mutfak türü göz önünde bulundurularak bir ya da birkaç yöresel yemek seçilip farklı şekilde yorumlanabilir. Geleneksel mutfağın yenilikçi dokunuşlarla yeniden yorumlanması işlemi tüm dünyada örnekleri olan ve temel olarak "yeni mutfak" şeklinde isimlendirilen akım kapsamında uzun yıllardır yapılmaktadır. Türkiye'de de bu akımı benimsemiş şefler, ülke mutfağımızı dünyaya tanıtmak için bu akımın gerektirdiği standartları uygulamakta ve yaratıcılıklarını kullanmaktadır. "Yeni Anadolu Mutfağı" kavramı bu çerçevede akla gelen ilk örneklerdendir. Eskişehir'de faaliyet gösteren otel işlemelerinin aşçıbaşıları tarafından da benzer çalışmalar yapılarak yöresel Eskişehir yemeklerinin yeni yorumları ile işletmeye özgü reçeteler oluşturulabilir. Yeni mutfak akımına sıcak bakmayan ve gelenekseli olduğu gibi korumayı tercih eden işletmelerde ise Eskişehir'e özgü çeşitli yemeklerden oluşturulacak bir seçki ile yani yöresel Eskişehir yemeklerinin az miktarlarda ve bir arada sunumu ile oluşturulacak özel "Eskişehir tadım tabakları" yaratılabilir.

Katılımcılarla yapılan görüşmelerden elde edilen bulgular, kültür turizmi kapsamında Eskişehir'i ziyaret eden turistlerin alanyazınla uyumlu bir şekilde ziyaret ettikleri bölgenin yemek kültürü hakkında da fikir edinmek istediklerini ve yöresel yemekleri tatmak istediklerini göstermektedir. Bununla birlikte, iş amaçlı seyahat eden otel müşterinin ve otel restoranlarını kullanan öğrencilerin ise yöresel mutfağa ilişkin özel taleplerinin olmadığı anlaşılmaktadır. Katılımcıların büyük çoğunluğunun misafirlerin yöresel yemeğe ilişkin talepleri olduğunu belirtmesi, otel restoranlarında Eskişehir'e özgü yemeklerin sunulması gerektiği ve bu konuda acilen yöresel Eskişehir mutfağının bilinirliğini artırmaya yönelik çalışmalar yapılması gerektiği düşüncesini desteklemektedir.

Katılımcıların menü planlamada önem verdikleri konulara ilişkin bulgular, Eskişehir'de faaliyet gösteren otel restoranlarından zincir olanlarında menüde değişiklik yapma olasılığının neredeyse hiç mümkün olmadığını göstermektedir. Bulgular incelendiğinde otel restoranlarının menülerinin mevcut müşterilerin taleplerinden ziyade çevre illerde sunulan ve çok talep edilen yiyecekleri Eskişehir'e ilk kez getirerek fark yaratma anlayışının hâkim olduğu anlaşılmaktadır. Menü planlaması yapan yetkililerin daha çok, denenmiş ve işe yaramış menüleri tekrarlamayı tercih ettikleri; yöresel ve özgün lezzetleri geleneksel yaklaşımla olduğu gibi sunarak ya da yenilikçi yaklaşımla kendileri yorumlayarak fark yaratmak gibi önemli bir avantajı fark edemedikleri görülmektedir. Oysa yöresel yemeklerin somut olmayan kültürel miras içerisinde yer aldığı, her bir yemeğin özgün bir hikâyesi olabileceği, özgün ve yöresel tatların özellikle kültür turizmine katılan misafirler tarafından sıkça talep edildiği alanyazında sıkça değinilen konular arasındadır. Menü planlayan otel yetkililerinin menüde yer alacak yemeklere karar verirken

yöreselliğin yaratacağı özgünlüğü, çekiciliği ve farkı düşünerek Eskişehir'e özgü yemekleri de göz önünde bulundurmaları ve bunlardan kendi işletmelerine uygun olanları menülerine dâhil etmeye yönelik çalışmalar yapmaları önerilmektedir.

Araştırmanın bulguları, menülerinde Eskişehir'e özgü yemeklere yer verme konusunda katılımcıların yarıdan fazlasının istekli olduğunu göstermektedir. Bu istekli kitlenin desteklenmesi için özellikle üniversitelerin ilgili birimleri tarafından araştırma ve geliştirme çalışmaları yapılması gerektiği düşünülmektedir. Akademisyenlerin katkıları ile alanyazında yerini almış olan Eskişehir'e özgü yöresel yemeklerin reçeteleri otel işletmelerinde sunulacak şekilde standartlaştırılmalı, hazırlanacak projeler ile gerek Eskişehir'e özgü yöresel yemeklerin tanıtımı otel işletmelerinin bu konuda karar verici konumda olan sahip ve yetkililerine tanıtılmalı, gerekse oluşturulacak reçeteler otel işletmelerinin ilgili bölümleri ile paylaşılmalıdır.

Yöresel yemeklerin otel işletmelerinin menülerinde yer almasının işletmeye avantaj sağlayacağına ilişkin görüşler alanyazın ile uyumlu olarak olumlu yöndedir. Bu durum, Eskişehir yemeklerinin işletmelere tanıtımı ve reçetelendirilmesine ilişkin gerekli çalışmalar yapıldığı takdirde, işletmelerin kendilerine rekabet avantajı kazandıracağı düşüncesi ile yöresel yemeklerden kendi tarzları ile uyumlu olanlara menülerinde yer verme olasılığının yüksek olduğunu göstermektedir.

Eskişehir'e özgü yöresel yemeklere menülerde yer verilmesinin gerekli olup olmaması konusunda katılımcılardan pek çoğu Eskişehir'i temsil ettikleri için mutlaka menülerinde yöresel yemeklere yer vermeleri gerektiğini belirtmişlerdir. Gereksiz olduğunu savunan katılımcılardan bir bölümü ise yöresel yemeklerin bu konuda uzmanlaşmış işletmelerden temin edilmesinin daha uygun olduğunu düşünmektedir. Bu görüşler, otel işletmelerinde menü planlama ile ilgili yetkililere Eskişehir'e özgü yöresel yemeklerin "çibörek" ve "balaban" ile sınırlı olmadığı konusunda bilgi verilmesi gerektiği fikrinin doğruluğunu bir kez daha ortaya koymaktadır.

Eskişehir'in yöresel mutfağının Eskişehir'de faaliyet gösteren otel işletmelerinin menülerinde bulundurulma düzeyi ve bu işletmelerinin menülerini planlayan yetkililer tarafından bilinirliği hakkında gerçekleştirilmiş olan bu çalışmanın sonuçları, otel restoranlarının menülerini belirleyen yetkililerin, Eskişehir mutfağı hakkındaki bilgilerinin yetersiz olduğunu ve bu konuda desteklenmeleri gerektiğini ortaya koymaktadır. Yine çalışma sonuçları, otel misafirlerinden özellikle kültür turizmi kapsamında Eskişehir'e gelenlerin yöresel yemek konusunda talepleri olduğunu netleştirmiştir. Uzmanlık gerektiren "çibörek" ve "balaban" gibi yemeklerden ziyade adı ve içeriği ile ilgi çekebilecek özgün kırmızı et yemekleri, çorbalar ve diğer etli sebzeli sulu yemeklerin menüler içerisine yerleştirilmesinin uygun olacağı anlaşılmıştır.

Bu çalışma ile ayrıca Eskişehir'de faaliyet gösteren otel işletmelerinin aşçıbaşıları ve/veya yiyecek-içecek müdürlerinin Eskişehir mutfağını merak etmelerinin sağlandığı düşünülmektedir. Çalışmada yöneltilen soruları cevaplarken ve sonrasında bu yetkililerin menülerinde Eskişehir mutfağından hangi ürünlere yer verebilecekleri, otel işletmelerinin menülerinde faaliyet gösterdikleri yörenin yemeklerine yer vermenin gereklilik ve avantajları gibi konular hakkında düşünmelerini sağlamak da çalışmanın gerçekleştirilmiş olan amaçlarından biridir. Katılımcıların, görüşmelerin başlangıcında verdikleri yöresel mutfağa uzak cevaplardan, görüşme sonuna doğru verdikleri yöresel mutfağı önemseyen cevaplara doğru olan dönüşüm de bu amacın gerçekleştirildiği yönünde önemli bir göstergedir.

Alanyazın taramasında da görüldüğü üzere Türkiye'de yöresel yemeklerin turistik amaçlı kullanımı henüz çok yaygın değildir. Benzer çalışmaların, turizmle öne çıkan farklı merkezlerde de yapılmasının konuya akademik ve sektörel ilgiyi artırarak olumlu sonuçlar doğurabileceği de düşünülmekte ve bu tip çalışmaların özellikle de mutfak kültürünün henüz farkına varamamış yörelerde gerçekleştirilmesi önerilmektedir.

KAYNAKÇA

Acar, M. Ş. (2009). *Eskişehir zaman, mekân, insan.* Eskişehir Ticaret Odası Yayınları No.23 Şehir ve Kültür. Ankara: Başak Matbaacılık ve Tanıtım Hiz. Ltd. Şti.

Akay, A., & Sarıışık, M. (2015). Restoran yöneticilerin menü planlaması ve analizi konusuna yaklaşımları üzerine bir araştırma. *Bartın Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 6 (12), 211-230.

Aktaş A., & Özdemir B. (2007). *Otel işletmelerinde mutfak yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Aydın, Bülent. (2012). Menü planlamasında yaratıcılık: Eskişehir'deki menü kartları üzerinde bir uygulama, Kozak, N. ve Yeşiltaş, M. (Yay. haz.) *VI. Lisansüstü turizm öğrencileri araştırma kongresi bildiri kitabı*. Ankara.

Bekar, A., & Demirci, Z. (2015). Menü kartlarının müşterilerinin yiyecek içecek tercihi üzerindeki etkisi. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 12, (3), 21-33.

Berard, L., & Marchenay, P. (2008). From localized products to geographical indications: Awareness and action, ressources des terroirs. *Cultures, usages, sociétés UMR EcoAnthropologie et ethnobiologie centre national de la recherche scientifique alimentec*. 01000 Bourg-en- Bresse.

Bezirgan, M., & Koç, F. (2014). Yerel mutfaklarının destinasyona yönelik aidiyet oluşuma Etkisi: Cunda Adası örneği. *Journal of International Social Research,* 7 (34), 917-928.

Boyne, S., Hall, D., & Williams, F. (2003). Policy, support and promotion for foodrelated tourism initiatives: A marketing approach to regional development. *Journal of Travel and Tourism Marketing,* 14(3-4), 131-154.

Büyüköztürk, Ş., Çokluk, Ö., & Köklü, N. (2016). *Sosyal bilimler için istatistik.* (Genişletilmiş 18. bs). Ankara: Pegem Akademi.

Dündar Arıkan, A. (2017). Eskişehir'deki yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde Eskişehir mutfağının yeri. *Journal of Human Sciences,* 14(2), 2061-2077.

Dündar Arıkan, A. (2016). Gastronomi turizmi. Yüksek, G. (Yay. haz.) *Alternatif turizm*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Web Ofset.

Eskişehir Büyükşehir Belediyesi (2016). Erişim adresi: http://www.eskisehir.bel.tr/icerik_ dvm.php?icerik_id=1730&cat_icerik=1& menu id=24.

Eskişehir İl Kültür Turizm Müdürlüğü (2019). Erişim adresi: https://eskisehir.ktb.gov.tr/TR-156622/eskisehir39de-yemek-kulturu.html

Eskişehir İstatistikleri (2018). Erişim adresi: https://www.eskisehir.bel.tr/dosyalar/ istatisliklerle_eskisehir/2018.pdf.

Everett, S., & Aitchison, C. (2008). The role of food tourism in sustaining regional identity: A case study of Cornwall, South West England. *Journal of Sustainable Tourism,* 16(2), 150-167.

Evren, S., & Kozak, N. (2012). Eskişehir'in çekici faktörlerinin günübirlik ziyaretçilerin bakış açılarıyla değerlendirilmesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi,* 23(2), 220-232.

Fox, R. (2007). Reinventing the gastronomic identity of Croatian tourist destinations. *International Journal of Hospitality Management,* 26(3), 546–559.

Gordon, L., & Davis, B. (2004). *Hospitality industry handbook on nutrition and menu planning*. USA: Juta And Company Ltd.

Gürkan, O. T. (2007). *Yöresel türk mutfağı.* (2. bs.). İstanbul: Yaylım Yayıncılık.

Gürsoy, D. (2013). *Tiridine tiridine suyuna da bandım... Tarihin süzgecinden yöresel mutfağımız.* İstanbul: Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti.

Henderson, J. (2009). Food tourism reviewed. *British Food Journal,* 111(4), 317–326.

Hjalager, A. M., & Richards, G. (2002). "Still undigested: research issues in tourism and gastronomy". In A. M. Hjalager ve G. Richards (Ed.). *Tourism and gastronomy,* Routledge, London, 224-234.

Ignatov, E., & Smith, S. (2006). Segmenting Canadian culinary tourists. *Current Issues in Tourism,* 9(3), 235–255.

Kaşlı, M., Cankül, D., Köz, E. N., & Ekici, A. (2015). Gastronomik miras ve sürdürülebilirlik: Eskişehir örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi,* 1(2), 27-46.

Kılıç, A. Y., Kara, Ç., İleri, H.A., & İleri, C., Çelik Öztürk, S. (2003). *"Bir ağız ekmek" Eskişehir geleneksel yemek kültürü I.* (Cilt 1). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Basımevi.

Kim, Y. G., Eves, A., & Scarles, C. (2013). Empirical verification of a conceptual model of local food consumption at a tourist destination. *International Journal of Hospitality Management,* 33, 484-489.

Koç, A. (2014). *Eskişehir'in somut olmayan kültürel mirası*. Ankara: Sistem Ofset Basım Yayın San. ve Tic. Ltd. Şti.

Milli Eğitim Bakanlığı. (2011). *Aile ve tüketici hizmetleri-menü planlama.* Ankara: Milli Eğitim Bakanlığı Yayınevi.

Ninemeier, J. D., & Perdue, J. (2005). *Hospitality operations: Carreers in the words greatest industry*, New Jersey: Pearson Education Inc.

Ninemeier, J. D. (2000). *Food and beverage management,* (3. ed.), East Lansing, Michigan: The Educational Institute of American Hotel and Motel Association.

Okumuş, F., Kock, G., Scantlebury, M. M., & Okumuş, B. (2013). Using local cuisines when promoting small Caribbean Island destinations. *Journal of Travel and Tourism Marketing,* 30(4), 410-429.

Özdemir, M.O. (2013). Eskişehir ili mutfak kültürü. Ekici, M. (Yay. haz.). *Eskişehir ili halk kültürü değerleri*. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları. Ankara: Sincan Matbaası.

Quan, S., & Wang, N. (2004), Towards a structural model of the tourist experince: and illustration from food experiences in tourism. *International Journal of Tourism Management* 25 (3), 297-305.

Rızaoğlu, B., & Hançer, M. (2005). *Menü ve yönetim*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Seçilmiş, C. (2011). Ziyaretçilerin gözüyle Eskişehir turizminin gelişmesini etkileyen sorunlar. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3(3), 37-57.

Şengül, S., & Genç, K. (2016). Festival turizmi kapsamında yöresel mutfak kültürünün destekleyici ürün olarak kullanılması: Mudurnu ipekyolu kültür sanat ve turizm festivali örneği. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 23, 79-89.

Şengül, S., & Türkay O. (2016). Yöresel mutfak unsurlarının turizm destinasyonu seçimindeki yolu: Mudurnu örneği. *Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi*, 12 (29), 63-87.

Şengül, S., & Türkay, O. (2015), Doğu Karadeniz mutfak kültürünün sürdürülebilirliği sorunlar ve çözüm önerileri. *Doğu Karadeniz bölgesi sürdürülebilir turizm kongresi bildiri kitabı*, s.599-606.

Türk Dil Kurumu (2020). Erişim adresi: http://www.sozluk.gov.tr.

Türkiye Seyahat Acentaları Birliği (2015). Erişim adresi: http://www.tursab.org.tr/ dosya/12302/tursab-gastronomi-turizmi-raporu_12302_3531549 .pdf.

Uğurlu, K., & Ençevik, Z. (2011). *Eskişehir şehrengizi muhacirler ve manavlar*. Konya: Çizgi Kitabevi.

Üsküdar, Ş., Çakır, M., & Temizkan, S.P. (2014). Yerli turistlerin Eskişehir'in kültür turizmine ilişkin algıları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2), 67-76.

Yenipınar, U., Köşker, H., & Karacaoğlu, S. (2014). Turizmde yerel yiyeceklerin önemi ve coğrafi işaretleme: Van otlu peyniri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 2 (2), 13-23.

Availability of the Local Food in the Restaurants of the Hotels in Eskişehir

Alev DÜNDAR ARIKAN

Anadolu University, Faculty of Tourism, Eskişehir/Turkey

Maksut ÖZKEŞKEK

Anadolu University, Institute of Social Sciences, Eskişehir/Turkey

Sezer YERSÜREN

Anadolu University, Institute of Social Sciences, Eskişehir/Turkey

Emel YALÇIN

Anadolu University, Institute of Social Sciences, Eskişehir/Turkey

Extensive Summary

Introduction

Hotel business is a kind of field that people pay a certain amount of fee for accomodation and eating-drinking needs during their travels. The hotel restaurants have an important role in the food and beverage activities for the tourists regardles of the purpose of their travel. The menus of hotel restaurants have an important function not only for the profitability of the business but also for the marketing of the cuisine and local food. Local food and beverages are one of the most important tools that can be used to market the identity and culture of a destination. The restaurants that include local food on their menus may have managed to acchieve gastronomic values in their bussiness. Turkish cuisine is one of the richest cuisines in the world due to its geographical location, its history, and the ethnic diversity. It is also known that local cuisine is not used as an attraction factor in many destinations of the country. The aim of this study is to reveal and analyze the availability of the local food in the restaurants of the hotels in Eskişehir. The local food for touristic purposes in Eskişehir has been investigated in hotel restaurants.

Methodology

A qualitative research was conducted to determine and analyze in what extend the local food is served in hotel restaurants in Eskişehir. In 17 out of 21 hotels face-to-face interviews were conducted with the chefs and/or the food and beverage managers who planned the menus of the restaurants and accepted to participate in this study. In the interviews semi-structured interview forms were used and voice recording was taken with the permission of the interviewers. After all interviews were completed, the audio recordings were transcribed and analyzed by the researchers. The findings of the study were classified according to the questions asked to the participants.

Findings

The research findings show that 12 out of 17 hotels do not include local food on their restaurants' menus. The menus of 4 hotel restaurants that offer local food only include Çibörek and Balaban. According to the results of the study the reasons for not including local food on the menus are as follows: 1. Menus are determined by the headoffices, 2. The interviewers believe that there are no authentic and local food in Eskişehir cuisine, 3. Since kitchen staff does not know how to cook local food, they do not prefer them to take place on the menus, 4. Most of

the customers are the students of the three universities of the city and they do not ask for the local food, 5. The interviewers believe that there is no local food that belongs to Eskişehir except Çibörek and Balaban, 6. The interviewers prefer to serve 4 or 5 dishes in their restaurants to keep the costs low; therefore, they choose not to cook local food, 7. Some of the interviewers belive that to have local food on their menus do not suite the concept of their bussiness.

The findings of the study indicate that most preferred dishes in hotel restaurants in Eskişehir are red meat dishes. Most hotel restaurants do not have special local food on their menus. Chefs and/or food and beverage managers who plan the menus of hotel restaurants are not aware of Eskişehir cuisine. The interviewers mention that the customers of 10 hotels out of 17 ask for local food, while the customers of 7 hotels out of 17 do not. Some of the interviewers do not plan to serve local food on their menus. More than half of the interviewers would like to have local food on the menus if they would have the opportunity, and 13 interviewers out of 17 think that it is an advantage to have local food on the menu. The participants of the study believe that Eskişehir is not a city rich in local food, even a poor one. The participants of 14 hotels out of 17 consider that the menus of the hotel restaurants should include local food.

Conclusion

The findings revealed that most of the chefs and food and beverage managers who prepare the menus of the hotel restaurants in Eskişehir do not include local food on the menu because they are not aware of Eskişehir cuisine. The statement whether Eskişehir has local food or not is the most important participants' opinion showing the gravity of the issue. There are few studies in the literature about the local food of Eskişehir. What is essential to be done is to serve the local food mentioned in the literature on the menus of Eskişehir. The way of cooking local food should be introduced to the chefs of the restaurants. It is necessary to focus on teaching local dishes in the departments of gastronomy and culinary arts and in the cookery program of Eskişehir universities. Since the findings show that red meat is the most preferred food in hotel restaurants, local dishes containing red meat should be choosen on the menus of hotel restaurants. Chefs can design business-specific recipes by using their creativity to renew local dishes; on the other hand, the ones who prefer to preserve the traditional food can prepare special tasting plates with a selection of different local dishes. Findings show that tourists staying overnight at the hotels demand local food of the city. In the hotel restaurants, it is recommended that they may serve more local dishes besides Çibörek and Balaban. Universities in the city can take part in the selection of local food and help to convert traditional recipes of local dishes into standard recipes. Training can be given to the managers and employees of these enterprises. The content of these trainings should include the benefits of local cuisine, support of the local food to the regional economy and the sustainability of the food culture. The offer of local food in Turkey for touristic purposes is not yet very widespread. Similar studies should be carried out in destinations that are not yet aware of their cuisine.