



Türk Turizm Araştırmaları Dergisi

2020, 4(3): 2640-2654.

DOI: [10.26677/TR1010.2020.501](https://doi.org/10.26677/TR1010.2020.501)

ISSN: 2587-0890 Dergi web sayfası: <https://www.tutad.org>



ARAŞTIRMA MAKALESİ

Kars'ın Yerel Yemekleri ve Yerel Ürünlerin Kars'taki Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanımının Sürdürülebilir Gıda Kapsamında Değerlendirilmesi

Dr. Öğr. Üyesi Gülşen BAYAT, Iğdır Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Iğdır, e-posta: gulsen.bayat@igdir.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9955-3075>

Öz

Bu çalışmanın amacı, gıda sürdürülebilirliği anlayışı içerisinde yiyecek ve içecek işletmelerinde yerel mutfak ürünlerine verilen önemi belirlemek ve bu işletmelerdeki mevcut uygulamayı değerlendirmektir. Nitel araştırma teknikleri arasında yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Amaçlı örnekleme yöntemi ile belirlenen yetkililer (restoran müdürü, işletme sahibi ve şef) yiyecek ve içecek işletmeleri (n = 10) ile görüşmeler yapılmıştır. Bu test sonucunda, yerel gıda ürünlerinin işletme menülerinde (n = 10) olduğu tespit edilmiştir. Kars kazının en önemli yerel mutfak ürünü olduğu ve Kars'ın gastronomik ürünü haline geldiği belirlenmiştir. Sürdürülebilirlik, işletmeler için bir motivasyon kaynağı olarak ifade edilmemiştir. İşletmelerin sadece birinin gıda sürdürülebilirliği algılamasına sahip olduğu, mutfak kültürünün sürdürülebilirliğinin ise sekiz tanesinin hedefleri arasında olduğu belirlenmiştir. Yerel gıda ürünlerinin bu örnek için yiyecek ve içecek işletmelerinde yer aldığı düşünülürse, bunun sürdürülebilir gıda bilinci ile yapılmadığı sonucuna varılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Yerel Ürün, Sürdürülebilir Gıda, Kars Kazı, Kars Yiyecek İçecek İşletmeleri.

Makale Gönderme Tarihi: 24.04.2020

Makale Kabul Tarihi: 06.07.2020

Önerilen Atıf:

Bayat, G. (2020). Kars'ın Yerel Yemekleri ve Yerel Ürünlerin Kars'taki Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanımının Sürdürülebilir Gıda Kapsamında Değerlendirilmesi, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(3): 2640-2654.

© 2020 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.



RESEARCH PAPER

The Evaluation of Kars 'Local Meals and the Use of Local Products in Food and Beverage Facilities in Kars Within Sustainable Food

Assistant Prof. Dr. Gülşen BAYAT, Iğdır University, Faculty of Tourism, e-mail: gulsen.bayat@igdir.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9955-3075>

Abstract

The aim of this study is to determine the importance given to local cuisine products in food and beverage enterprises within the understanding of food sustainability and to evaluate the current practice in these enterprises. Among the qualitative research techniques, semi-structured interview technique was used. Interviews were made with the authorities (restaurant manager, business owner and chef) determined by the purposeful sampling method (n = 10). As a result of this test, it has been determined that local food products are in operating menus (n = 10). It has been determined that Kars goose is the most important local cuisine product and has become the gastronomic product of Kars. Sustainability has not been expressed as a source of motivation for businesses. It has been determined that only one of the enterprises has the perception of food sustainability, and the sustainability of the culinary culture is among the targets of eight. Considering that local food products are included in the food and beverage establishments for this example, it is concluded that this is not done with sustainable food awareness.

Keywords: Local Product, Sustainable Food, Kars Goose, Kars Food and Beverage Companies.

Received: 24.04.2020

Accepted: 06.07.2020

Suggested Citation:

Bayat, G. (2020). The Evaluation of Kars 'Local Meals and the Use of Local Products in Food and Beverage Facilities in Kars Within Sustainable Food, *Journal of Turkish Tourism Research*, 4(3): 2640-2654.

© 2020 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.