

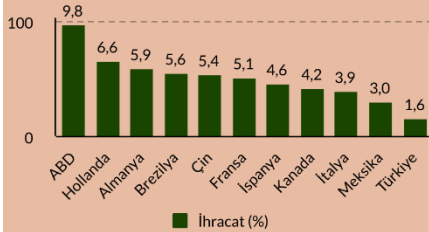
GASTRONOMİ EKONOMİSİ

1. DÜNYA

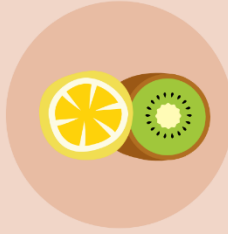
Dünyada turizm faaliyetlerinde önemli artışlar gerçekleşmektedir. Bu kapsamda gastronomi turizmi öne çıkmaya başlamıştır. Özellikle somut olmayan kültürel miras, yerel ve bölgesel değerler turistlerin cazibe ve eğlence merkezi haline gelmeye başlamıştır.

Gastronomi turizmi, yiyecek ve içeceğin bir seyahat motivasyon faktörü olduğu turizm çeşidini ifade etmektedir. Yiyecek ve içecekler her zaman turistik deneyimin bir parçası haline gelmiştir. Bazı durumlarda yerel yiyecek ve içecekler, turistik deneyimi geliştirmekte ve tekrar ziyaret için iyi bir neden oluşturabilmektedir.

Grafik 1. Küresel Gıda ve İçecek Sektöründeki İhracat Büyüklükleri (%)



Kaynak: Un Comtrade, Broad Economic Categories- Food and Beverages, 2020



Dünyada tarımsal üretim lideri Çin'dir. Hindistan, ABD ve Brezilya, Endonezya ve Japonya Çin'i takip eden ülkelerdir. Türkiye ise gıdaya yönelik tarımsal üretimde 11. sırada yer almaktadır.

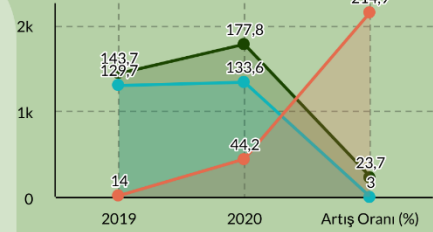
AB'de Gıda ve İçecek Sanayindeki Bazı Büyüklükler:

Ciro: 1,205 Milyar Euro
Çalışan: 4,82 Milyon Kişi
Şirket: 291.000 Adet
Hane Halkı Tüketim Oranı: %20,7
Katma Değer Üretimi: %1,9
Ar-Ge Harcaması: 2,9 Milyar Euro

Kaynak: FoodDrink Europe Data &Trends-2020

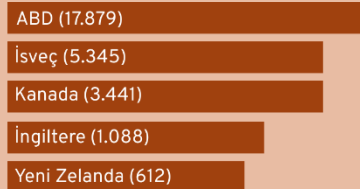


Grafik 2. AB Gıda ve İçecek Sektörü Dış Ticaret Rakamları (Milyar Dolar)



Kaynak: Un Comtrade, Broad Economic Categories

Dünyada Yemek Turizmiyle İlgili Faaliyette Bulunan Kurum, Şirket, Topluluk Sayısı



Kaynak: BM Dünya Seyahat Örgütü



88,2% Dünyada turistlerin %88,2'si "destinasyon seçerken yemek çok önemli" demiştir.

Dünya lideri ABD'de 17 bin 17.879 topluluk yemek turizmi için çalışmaktadır.

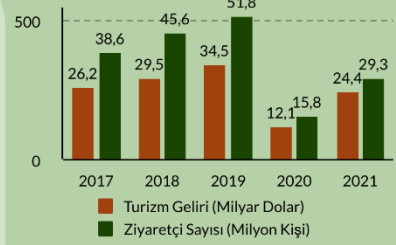
80% Dünyada, gastronomi turizmi ile ilgili faaliyette bulunan toplulukların %80'i yemek etkinliklerine yönelik ürün üretmektedir.

2. TÜRKİYE

Türk Mutfağı yedi farklı bölgenin değişik lezzetlerini içerdiğinden birçok çeşitte ürün sunabilme özelliğinde olan dünyanın en önemli ve en eski mutfaklarından birisidir. Türkiye sahip olduğu köklü geçmişi, zengin mutfağı ve turistik çekiciliği ile gastronomi turizmi için tercih edilen bir ülkedir.

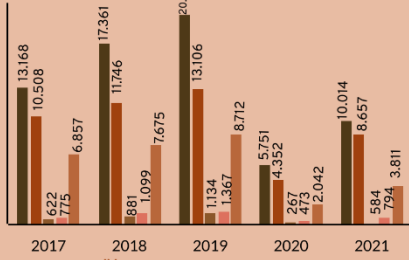


Grafik 3. Ülkemizin Toplam Turizm Geliri (Milyar Dolar)



Kaynak: TÜİK

Grafik 4. Ülkemizin Ziyaretçi Sayısı (Bin Kişi)



Kaynak: TÜİK



UNESCO'nun İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Listesi'nde Geleneksel Tören Keşkeği, Mesir Macunu Festivali ve Türk Kahvesi ve Geleneği bulunmaktadır. Gaziantep de yeme içme kültürüyle listeye başvurmuştur. Ayrıca Gaziantep "Dünya, Yiyecek ve İçecek Turizmi 2019" yılına da aday olmuştur. Ancak Lyon'da yapılmıştır.

En çok coğrafi işaret almış yemek Gaziantep'tedir. Gaziantep sırasıyla Diyarbakır, Konya, Şanlıurfa takip etmektedir. Başyuru rekortmeni ise Erzurum'dur. Erzurum; civil peyniri, kadayıf dolması, küflü civil peyniri, karnavas dut pekmezi, otlu çağ kebabı ve İspir kuru fasulyesi için coğrafi işaret alınmış durumdadır.



Grafik 5. Ülkemizin Yeme-İçme Gelir/Gider Durumu (Milyon Dolar)



Kaynak: TCMB

Türkiye'de Bazı İllerin Gastronomi Ekonomisinden Aldığı Paylar



Türkiye Ticaret Sicil verilerine göre 2020 yılı Ocak-Ağustos aylarında lokanta ve seyyar yemek hizmeti sunan 1.082 işletme kapanmıştır. 2021 yılının ilk 8 ayında ise 764 işletme daha kapanmak durumunda kalmıştır. 2020 yılının ilk sekiz aylık döneminde yeni açılan yiyecek içecek işletmelerinin sayısı 2.858 iken bu sayı 2021 yılının ilk sekiz ayında 2.720'de kalmıştır.

3. KONYA

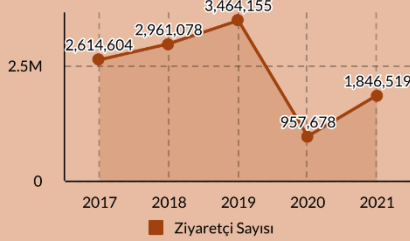
Konya, 10.000 yıllık geçmişi, birçok büyük medeniyete ev sahipliği yapması ve Anadolu Selçuklu başkenti oluşuyla çok çeşitli yeme-içme kültürüne sahip bir şehirdir.

Konya'da geleneksel olarak devam etmekte olan "Düğün Pilavı" kendine has menüsü&ikram şekliyle sunulmaktadır.



- ✓ Turizm İşletme Belgeli Seyahat Acentası: 172
- ✓ Turizm İşletme Belgeli Otel: 38
- ✓ Turizm İşletme Belgeli Restaurant: 14
- ✓ Gastronomi Tesisi: 2
- ✓ Kokartlı Turist Rehberi: 65
- ✓ Konya'da İkamet Eden Faal Rehber: 17

Grafik 6. Konya İli Ziyaretçi Sayısı



Kaynak: konyakultur.gov.tr

Bazı Mevlevi & Konya Yemekleri:

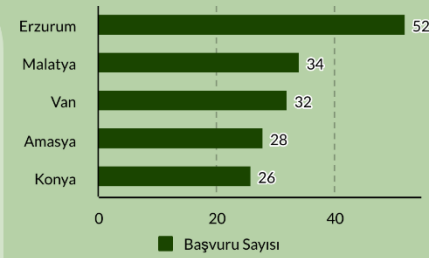
Tutmaç çorbası, toyga çorbası, sülbiye, bulgur aşı, pekmezli ayva/havuç yemeği, kereviz kalyesi, bulamaç aşı, cacık, sarımsaklı yoğurt, sumaklı soğan piyazı, patlıcan salatası, sirkencübin, gül şerbeti, gül reçeli, badem helvası, bamya çorba, arabaşı çorba, yaprak sarması, su böreği, etli ekmek, et tiridi, bütümet, çullama, tas kebabı, hoşmerim.



Coğrafi İşaretli Bazı Ürünler:

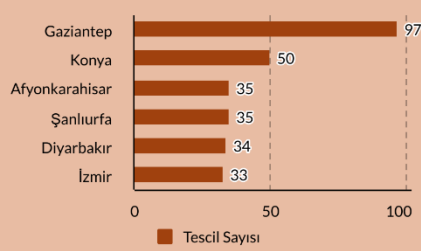
Akşehir hersesi, Akşehir kiraz lokumu, Akşehir kirazı, Akşehir peynir baklavası, Altınekin kabak çekirdeği, Bozkır tahini, Derbent fasulyesi, Ereğli beyaz kirazı, Ereğli koyun yoğurdu, Ereğli siyah havucu, Ereğli uzun kabağı, Kadınhanı tahinli pidesi, Konya bamya çorbası, Konya etli düğün pilavı, Konya etli ekmek, Konya peynir şekeri.

Grafik 7. Coğrafi İşaret Başvuru (İlk 5 İli)



Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu

Grafik 7. Coğrafi İşaret Tescil (İlk 5 İli)



Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu



Başvuru aşamasındaki coğrafi işaretli ürünler;

Atlantı Dededağ tulum peyniri, Cihanbeyli gömeç ekmeği, Derebucak şeker fasulyesi, badem helvası, calla yemeği, ekmek salması, fırın kebabı, galle gabak, keşkek, kızlar omacı, paça yahnisi, piruhi, sac böreği, tarhun, yağ somunu, sirkencübin, Seydişehir leblebisi, Konya topalağı, Konya Tiridi, tandır çorbası.

GİRİŞ

Dünyada yemek turizmi, gastronomi turizmi veya mutfak turizmi olarak adlandırılan turizm türü, bir yere özgü yemeği tatmak amacıyla yapılan seyahatleri kapsamaktadır. Toplumun içinde barındırdığı kültürel değerler ve yaşam biçimleri, yeme-içme alışkanlıkları üzerinde önemli bir etki oluşturmaktadır. Bu sebeple farklı toplum ve farklı yemek kültürleri vardır. Bölgeden bölgeye değişiklik gösteren yemek kültürü ve turistlerin ilgisini çekmesiyle ortaya çıkan gastronomi turizmi, turistik çekicilik unsuru olarak turizm çeşitleri arasında önemli bir yere sahiptir. Bu kapsamda dünya, ülkemiz ve Konya açısından gastronomi turizmi istatistiklerle birlikte verilmektedir.

SONUÇ

Günümüzde Konya mutfak kültürü, dünyanın en önde gelen mutfaklarından birisi olan Türk mutfak kültürü içinde önemli bir yere sahiptir. Gastronomi turizmi ile yalnızca ekonomik faktörler değil yerel kimliğin ve kültürün etkileri de ön plana çıkmaktadır. Ayrıca yöresel kalkınmaya katkı sağlamaktadır. Bu yüzden gastronomi turizminin Konya turizmine ve ekonomik yapısına yapacağı katkı büyüktür. Özellikle son dönemlerde ön plana çıkan gastronomi ve yöresel mutfağın tanıtımına yönelik yapılan aktiviteler şehrin tanıtımı için önemlidir.

KAYNAKÇA

https://www.konyakultur.gov.tr/index.php?route=pages/pages&page_id=24

https://www.konyakultur.gov.tr/images/uploads/files/SEKTOR_RAPORU.pdf

https://www.tursab.org.tr/dosya/12302/tursab-gastronomi-turizmi-raporu_12302_3531549.pdf

<https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/811765>

<https://asosjournal.com/DergiTamDetay.aspx?ID=1327>

<https://smartofjournal.com/DergiTamDetay.aspx?ID=426>

<https://tavakvakfi.org/wp-content/uploads/2021/01/Yeme-%C4%B0%C3%A7me-Sekt%C3%B6r%C3%BCn%C3%BCn-Boyutlar%C4%B1-Gastronomi-Ekonomisi-2021.pdf>

<https://www.sanayi.gov.tr/plan-program-raporlar-ve-yayinlar/sector-raporlari/mu0111011413>

<https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani>

<https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/618312>