VIII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi

29 - 30 Nisan 2016, Avanos, Nevşehir

BİLDİRİ KİTABI

Düzenleyenler

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi

Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi

Editörler

Nazmi KOZAK

Zeynep ASLAN

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi

Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi

VIII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi

29 - 30 Nisan 2016, Avanos, Nevşehir

BİLDİRİ KİTABI

Editörler
Nazmi KOZAK
Zeynep ASLAN

Ankara, Nisan 2016

Bütün hakları saklıdır. Bu sayının tümü ya da bir bölümü önceden izin alınmaksızın yeniden basılamaz, herhangi bir baskı yoluyla veya elektronik, mekanik, fotokopi, ses kaydı gibi yollarla çoğaltılamaz.

© Yayım hakları
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi
Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi

VIII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Kongresi Bildiri Kitabı
1. Turizm
2. Konaklama
3. Seyahat
4. Yiyecek ve içecek
5. Boş zamanlar
6. Rekreasyon
7. Lisansüstü öğrenci kongresi

ISNB: 978-605-65762-2-5

Editör:
Nazmi KOZAK
Zeynep ASLAN

Basıldığı Yer ve Tarih:
Ankara, Nisan 2016

Basımcı:
Bizim Büro Matbaacılık ve Basımevi

Basımcı Adresi:
1. Sanayi Caddesi Sedef Sokak
No: 6/1, İskitler-Ankara

Turizm Talebini Etkileyen Faktörlerin Analizi: Akdeniz Çanağı Ülkeleri Üzerine Bir Araştırma 407
Ferhat ŞEKER

Algılanan Destinasyon İmajı ve Tatminin Davranışsal Niyet Üzerindeki Etkisi: Kapadokya Örneği 409
Filiz DALKILIÇ

Rekreasyon Araştırmaları İçin Temel Bir Değişkenin Kavramsal ve Operasyonel Tanımlarıyla Sunumu ve Geleneksel Ön Kabullere Yönelik Eleştirel Sınamalar 411
Gamze YILDIZ

Turizm Destinasyonlarında Restoran Biçimleşmeleri Üzerine Nitel Bir Araştırma: Kapadokya Örneği 413
Gökhan YILMAZ

Algılanan Hizmet Kalitesinin Müşteri Memnuniyetine Etkisi: Türkiye'deki Marinalar Üzerine Karşılaştırmalı Bir Analiz 416
Görkem DİKEÇ

Turizm Alanlarının Yaşam Döngüsü Üzerine Bir Araştırma: Kuşadası Örneği 418
İsmet GÜNEY

Rekreasyon Araştırmaları ve Rekreasyon Bölümleri İçin Araştırma ve Müfredat Kapsamı Önerisi: Bilimetrik Bir Çalışma 420
Mehtap ÖZKAN BUZLU

Türkiye'de Mesleki Turizm Eğitimi ve Zorunlu Staj: Turizm Meslek Lisesi Örneği 422
Öyküm PAK

Konaklama İşletmelerinde Web Tabanlı Pazarlama: Kapadokya Bölgesinde Konaklama İşletmelerinde E-Posta Yönetimi Üzerine Bir Uygulama 426
Sezer KARASAKAL

Konaklama İşletmelerinin Rekabet Gücünü Belirleyen Faktörler Üzerine Nevşehir İlinde Bir Uygulama 428
Vildan YILMAZ

Dalış Sporu Yapan Yerli ve Yabancı Turistlerin Kaygı Düzeylerinin Bazı Değişkenlerle Değerlendirilmesi 430
Yalın AYGÜN

Etkinlik Pazarlamasında Reklam Mesajlarının Analizine Yönelik Bir Çalışma 432
Zehra Gökçe SEL

Bir Kültür Elçisi Olarak Profesyonel Turist Rehberinin Turistlere Aktarılan Kültürel Değerlere Katkısına Yönelik Turist Algılamaları: Kapadokya Örneği 434
Zeynep ÇOKAL

VIII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi: 413-414,
28 Nisan – 01 Mayıs 2016, Avanos, Nevşehir
Bütün hakları saklıdır
ISBN: 978-605-65762-2-5

Turizm Destinasyonlarında Restoran Biçimleşmeleri Üzerine Nitel Bir Araştırma: Kapadokya Örneği

Yüksek Lisans Tezi

Gökhan YILMAZ
Akdeniz Üniversitesi
Sosyal Bilimler Enstitüsü
Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı
E-posta: gokhanyilmaz@akdeniz.edu.tr

Danışman:
Doç. Dr. Bahattin ÖZDEMİR
Akdeniz Üniversitesi

Kabul tarihi: 12. 01. 2015

ÖZ

Araştırmada bir turizm destinasyonunda ne tür restoran biçimleşmelerinin ortaya çıkabileceğinin belirlenmesi ve destinasyonda farklı restoran biçimleşmelerinin ortaya çıkmasında turizmin nasıl bir rol oynadığının anlaşılması amaçlanmaktadır. Bu amaç doğrultusunda araştırmanın temel sorularını şu şekilde sıralamak mümkün olmaktadır.

- Belirli bir turizm türünün egemen olduğu bir destinasyonda farklı restoran uygulamaları ortaya çıkabilir mi?
- Bu uygulamalar farklı türlerdeki restoran biçimleşmelerinin oluşmasına yol açabilir mi?
- Bu biçimleşmelerin ortaya çıkmasında turist davranışının rolü var mıdır? Varsa bu rol anlaşılabilir mi?
- Bu biçimleşmeler belirli özellikleri itibariyle tanımlanabilir mi?

Araştırmanın alanı Ürgüp, Uçhisar, Avanos, Göreme, Derinkuyu ve Kaymaklı bölgelerini içeren Kapadokya bölgesi olarak belirlenmiştir. Araştırma Haziran – Kasım

2014 tarihleri arasında gerçekleştirilmiş ve nitel araştırma yaklaşımından yararlanılmıştır. Bu bağlamda araştırmanın deseni iç içe geçmiş tek durum çalışması olarak belirlenmiştir. Nitel yaklaşım çerçevesinde veri toplama tekniği olarak doküman incelenmesi ile yarı yapılandırılmış görüşme; veri analiz yöntemi olarak da içerik analizinden faydalanılmıştır. Bu çerçevede araştırma yöntemi birbirini izleyen ve tamamlayan beş ana aşamadan oluşmaktadır. İlk dört aşama Türkiye genelinde gastronomi ve turizm ilişkisine dair dokümanların incelenmesi; Kapadokya bölgesinde gastronomi ve turizm ilişkisine dair dokümanların incelenmesi; Kapadokya bölgesine ait tanıtım materyalleri ile web sitelerinin incelenmesi ve bölgedeki paydaşlarla görüşmeler yapılması şeklinde sıralanmaktadır. Bu dört aşamada toplanan veriler her bir aşamayı takiben analize tabi tutulmuştur.

Araştırmanın ana bulgularına temel teşkil eden verileri toplamak için yarı yapılandırılmış görüşmeler 21 - 26 Temmuz 2014 tarihleri arasında gönüllülük esasına dayalı olarak seçilen 12 turizm paydaşı ile gerçekleştirilmiştir. Görüşme yapılan paydaşlar profesyonel turist rehberleri, seyahat acentası yetkilileri, il kültür ve turizm müdürlüğü şube müdürü, öğretim üyeleri, aşçıbaşıları, dernek başkanları ve otel genel müdüründen oluşmaktadır. Araştırma bulguları restoran biçimleşmelerinin kavramsal yapısının dört adet ana kategori ile on dokuz adet alt kategoriden oluştuğunu göstermektedir. Turist profili ve seyahat davranışı ana kategorisinin milliyet çeşitliliği, seyahat motivasyonları, seyahat şekli, konaklama türü, harcama düzeyi ve satın alma davranışı alt kategorilerinden oluştuğu anlaşılmaktadır. Bölgede günlük turların düzenlenmesi, tur programlarının katı olması ve bölgede maliyet ve satış kaygısının baskın olması egemen turizm anlayışının alt kategorilerini oluşturmaktadır. Turistlerin enformasyon arayışı, yerel mutfağı deneyimleme ve gastronomik turizm ürünlerini tüketme şeklindeki davranışları da yerel gastronomi ile ilişkili turist davranışları ana kategorisinin alt kategorileridir. Son olarak restoranlar bağlamında hedef pazar seçimi, maliyet kaygısı, uyarlanma, otantik atmosfer, yerel sunum ve restoran biçimleşmeleri bölgedeki restoran uygulamaları ve biçimleşmeleri ana kategorisinin alt kategorileri olarak belirmiştir.

Kapadokya bölgesinde restoran biçimleşmeleri otel restoranları, grup restoranları, butik restoranlar, etnik restoranlar ve kebap ve pide restoranları şeklinde ortaya çıkmaktadır. Otel restoranları bölgeye paket turla seyahat eden turistlerin yemek yediği, yıldızlı otellerin bünyesinde yer alan ve açık büfe servis sunan restoranlardır. Grup restoranları bölgede düzenlenen günlük turlara katılan turist gruplarının yemek yediği ve acentalarla anlaşmalı olan restoranlardır. Butik restoranlar bireysel olarak seyahat eden turistlerin yerel yemekleri tatmak için ziyaret ettiği ve bağımsız şekilde ya da bir butik otel bünyesinde hizmet veren restoranlardır. Etnik restoranlar bölgeye gelen turistlerin milliyetleri ve damak tatları çerçevesinde yiyecek sunan ve Uzakdoğudan ya da Hindistan'dan gelen turistler için hizmet

veren Japon, Kore, Hint restoranı gibi restoranlardır. Pide ve kebap restoranları ise yerel halkın yemek yediği, menüsünde pide - kebap çeşitleri ya da dönerin ağırlıkta olduğu ve daha çok şehir merkezinde konumlanmış olan restoranlardır.

Tüm bunların ışığında araştırmada bölgeyi ziyaret eden turistlerin profili ve davranışlarında milliyet ve seyahat şeklinin önemli belirleyiciler olması ve bunların diğer davranışsal değişkenleri etkilemesi; paket turla gelenlerin ağırlıkta olmasına da bağlı olarak bölgedeki egemen turizm anlayışının günlük turlar üzerine kurulmuş olması ve bu turlarda yemeğe çok az zaman ayrılması; milliyet ve seyahat şekli ile turizm anlayışı arasındaki etkileşim çerçevesinde turistlerin yerel gastronomi ile ilgili davranışlarının da farklılık gösterebilmesi ve bu bağlamda bireysel olarak seyahat edenlerin yerel gastronomiye daha çok ilgili olması; turistlerin yerel gastronomi ile ilgili davranışlarına göre bölgedeki restoranların hedef kitle seçimlerinin ve dolayısıyla maliyet konusundaki kaygılarının şiddetinin farklılık göstermesi; hedef kitle seçimi ve maliyet kaygısının restoran uygulamalarını etkilemesi ve bu uygulamaların da restoran biçimleşmelerini belirlemesi şeklindeki ilişkilerin ortaya çıktığı söylenebilir.

Tez çalışmasının, nitel araştırma yaklaşımı çerçevesinde belirli bir turizm türünün egemen olduğu bir bölgedeki başlıca paydaşların görüşleri doğrultusunda restoran uygulamalarının ve bu uygulamaların yol açtığı farklı restoran biçimleşmelerinin ortaya çıkarılmış olması ve restoran biçimleşmelerinde turizm türü ve turist davranışlarının etkilerine ilişkin bulguların saptanması yoluyla ilgili alanyazına katkı verdiği düşünülmektedir.

Anahtar sözcükler: Gastronomi, yerel yiyecek, restoran, restoran biçimleşmeleri, Kapadokya, nitel araştırma.