



1.INTERNATIONAL TOURISM AND CULINARY CONFERENCE  
OCTOBER 27-28, 2022  
AMASYA-TÜRKİYE

# PROCEEDING BOOK



**Editors**

Mustafa DAŞKIN

Kenan PALA

Melahat AVŞAR



ITCC'22  
I. INTERNATIONAL TOURISM AND CULINARY CONFERENCE  
27-28 OCTOBER 2022  
AMASYA-TÜRKİYE



**PROCEEDING BOOK**

**Editors/Editörler**

Mustafa DAŞKIN

Kenan PALA

Melahat AVŞAR

**Contact/İletişim**

e-mail: conference2022@amasya.edu.tr

web: <https://conference2022.amasya.edu.tr/>

**Cover Designer/Kapak Tasarımı**

Kenan PALA

**Cover Photos Credit/ Kapak Fotoğrafları-İmaj Telif Hakkı**

canva.com

**Print information / Baskı Bilgileri**

December 2022 / Aralık 2022

**e-ISBN: 978-605-80546-5-3**

**Amasya University Press**

Amasya Üniversitesi Yayınları

***All responsibility of the articles published in the full texts book belongs to the authors and the publication rights belong to the Amasya University. It can not be reproduced or reproduced in any form, in whole or in part, without the permission of the Publisher.***

*Tam metin kitabında yayımlanan bildirilerin tüm sorumluluğu yazarlarına, yayın hakları ise Amasya Üniversitesi'ne aittir. Yayıncının izni olmadan kısmen veya tamamen herhangi bir şekilde basılamaz ve çoğaltılamaz*

A total of 87 papers were presented within the scope of the I. International Tourism and Culinary Conference, 47 of which were sent from other countries and 40 from within Türkiye. Participants presenting papers participated from more than 20 different countries.

## CONTENTS

Committees	1-4
Conference Program	5-21
Preface	22-24
Contents	25-31

## FULL PAPERS

<b>Investigating the Intention of Gastronomy Students to Participate in Cooking Competitions with the Theory of Planned Behavior</b> <b>Planlı Davranış Teorisi Kapsamında Gastronomi Öğrencilerinin Yemek Yarışmalarına Katılma Niyetinin İncelenmesi</b> <i>Vedat Yiğitoğlu</i>	32-44
<b>Highlighting Local Products in the Context of Sustainable Gastronomy Tourism: A Research on Köftür</b> <b>(Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Bağlamında Yerel Ürünlerin Ön Plana Çıkarılması: Köftür Üzerine Bir Araştırma)</b> <i>Ebru Güneren, Bülent Yorgancı</i>	45-57
<b>Tourism and Gastronomy: The palate gentrification</b> <i>Bonifácio Rodrigues, Nuno Abranja</i>	58-68
<b>A Research on Karaman Cuisine: Göbede Böreği</b> <b>(Karaman Mutfağına Dair Bir Araştırma: Göbede Böreği)</b> <i>Nisa Teber, Sevgi Kırath, Abdullah Badem</i>	69-80
<b>Evaluation of Foreign Visitors' Turkish Cuisine Experiences on TripAdvisor, an Online Platform: The Case of Istanbul-Beyoğlu</b> <b>(Yabancı Ziyaretçilerin Türk Mutfağı Deneyimlerinin Çevrimiçi Bir Platform olan TripAdvisor Üzerinden Değerlendirilmesi: İstanbul-Beyoğlu Örneği)</b> <i>Elif Ramadanoğlu, Ecem İnce Karaçeper</i>	81-95
<b>The effect of demographics on cultural and gastronomic tourism during the destination selection process</b> <i>Danie Ferreira</i>	96-103
<b>The Effect of Bread Made With The "Cutting" Technique on Functional Food Formation in Anatolia</b> <b>(Anadolu'da "Gocuklama" Tekniği ile Yapılan Ekmeğin Fonksiyonel Gıda Oluşumuna Etkisi)</b> <i>Ercan Polat, Selim Çakar</i>	104-112
<b>Evaluation of Çatalhöyük within the Scope of Gastronomy Tourism</b> <b>(Çatalhöyük'ün Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi)</b> <i>Gamze Cesur, Rukiye Çetin, Fatih Varol</i>	113-122

<b>Understanding Local Food Consumption Value of Slow Food Supporters in Knoxville</b> <i>Ayşegül Acar</i>	123-132
<b>Tourism Education in Turkey and Research on Effect of The Covid-19 Pandemic on Tourism Education</b> <b>(Türkiye'de Turizm Eğitimi ve Covid-19 Pandemisinin Turizm Eğitime Etkisi Üzerine Araştırma)</b> <i>Gülten Toprak, Ebru Ulucan</i>	133-142
<b>Bibliometric Analysis of Articles on Sustainable Tourism in Journals Indexed in the Turkish Tourism Index</b> <b>(Türkiye Turizm Dizininde Taranan Dergilerde Sürdürülebilir Turizm Konulu Makalelerin Bibliyometrik Analizi)</b> <i>Hasan Hüseyin Okur, Makbule Civelek</i>	143-153
<b>Perception of Hospitality Management Students of Cavite State University-Carmona Campus on the Benefits of using IOT-Based Devices in Hotels on the Customer Acquisition</b> <i>Escalada Shiela Mae M., Soriano Shanaia Faye S., Bueno Isabelo Gabriel M., Macaranas Gretchen</i>	154-169
<b>Promotion of Turkish Cuisine and UNESCO Creative Cities</b> <b>(Türk Mutfağının Tanıtılması ve UNESCO Yaratıcı Şehirleri)</b> <i>Havva Topal, Göksel Kemal Girgin</i>	170-184
<b>Tourism Revenues and Economic Growth: Evidence From the Turkish Economy</b> <b>(Turizm Gelirleri ve Ekonomik Büyüme: Türkiye Ekonomisinden Kanıtlar)</b> <i>Hüseyin Coşkun, İlyas Kays İmamoğlu</i>	185-196
<b>The traditional and innovative gastronomic offer in the creative city: the case of Belém/PA (Brazil)</b> <i>Fernando Manuel Rocha da Cruz</i>	197-205
<b>A Current Approach Nerogastronomy: Its Bibliometric Analysis Method</b> <b>(Güncel Bir Yaklaşım Nerogastronomi: Bibliyometrik Analiz Yöntemi ile Ele alınması)</b> <i>İrfan Yurt</i>	206-213
<b>A Conceptual Evaluation of Human Resources Management in Industrial Cuisine</b> <b>(Endüstriyel Mutfaqlarda İnsan Kaynakları Yönetimine Dair Kavramsal Bir Değerlendirme)</b> <i>Kenan Pala, Şerif Baldıran, Erdal Ünsalan</i>	214-223
<b>Bolinhol de Vizela: with genesis in 1884, now gastronomic heritage and tourist resource</b> <i>Jorge Coelho</i>	224-230
<b>Tourism, Cultural Identity and Cultural Identity Elements of Cappadocia</b> <b>(Turizm, Kültürel Kimlik ve Kapadokya'nın Kültürel Kimlik Unsurları)</b> <i>Meral Akyüz, Orhan Batman</i>	231-248
<b>Evaluation of Virtual Reality, Augmented Reality and Metaverse Technologies for the Future of Tourism Industry</b> <b>(Sanal Gerçeklik, Artırılmış Gerçeklik ve Metaverse Teknolojilerinin Turizm Sektörünün Geleceği Açısından Değerlendirilmesi)</b> <i>Okan Türk, Yunus Doğan</i>	249-259
<b>Efficiency and Safeness of selected Newly-opened Al Fresco Dining establishments towards the level of Customer Satisfaction in the Pandemic Era</b> <i>Marielle Coleen E. Bautista, Aira B. Alonzo, Yves B. Torres, Joan L. Fortuna</i>	260-270

<b>An Evaluation on Geographical Indicated "Bakery and Pastry Products, Pastries and Desserts" in The Black Sea Region (Karadeniz Bölgesindeki Coğrafi İşaretli "Fırıncılık ve Pastacılık Mamulleri, Hamur İşleri, Tatlılar" Üzerine Bir Değerlendirme) <i>Nursah Müfettişoğlu, Hasan Köşker</i></b>	271-284
<b>Tourism Education of Covid-19 Process, Hybrid Education and its effects on the New Normal process (Covid-19 Sürecinin Turizm Eğitimi, Hibrit Eğitim ve Yeni Normal süreç üzerindeki etkileri) <i>Mete Ünal Girgen, Foad Irani</i></b>	285-292
<b>Investigation of Gastronomy Museums in Turkey (Türkiye'de Bulunan Gastronomi Müzelerinin İncelenmesi) <i>Ayşe Demir, Özlem Altun</i></b>	293-311
<b>Investigation of Promotional Materials With Respect to Local Cuisine Features: The Evaluations of Gastronomic Cities of Hatay and Gaziantep (Tanıtım Materyallerinin Yerel Mutfak Unsurları Bakımından İncelenmesi: Unesco Gastronomi Kentleri Hatay ve Gaziantep Özelinde Bir Değerlendirme) <i>Özkan Süzer, Cansen Can Akgül, Tolga Çetinkaya, Göksel Kemal Girgin</i></b>	312-328
<b>The Global Pandemic Effects on Tourism and Hospitality Industry: How Thai Hotels Respond to COVID-19 <i>Papangkorn Kongmanwatana, Amara Verawat, Nethchanok Riddhagni, Parinya Roonpho, Mayashuta Techawongwanich, Chana Kaewsoothipol, Juthamas Laochaiwat, Kanjana Rungjaroenruaying</i></b>	329-340
<b>Sustainability in Anatolian Culinary Culture (Anadolu Mutfak Kültüründe Sürdürülebilirlik) <i>Sinan Keskin, Hüseyin Mertol</i></b>	341-350
<b>Examination of the Opinions of Tourism Stakeholders Towards Local Wines (Yerel Şaraplara Yönelik Turizm Paydaşlarının Bakışının İncelenmesi) <i>Sıla Laçın, Vedat Yiğitoğlu</i></b>	351-366
<b>The role of trade fairs, conferences, and travel events for tourism development in Oman <i>Raja Tumati, Mustafa Daskin, Maather Al Maawali</i></b>	367-380
<b>Bibliometric Analysis of Augmented Reality Research on Gastronomy <i>Begüm Pelek, Atilla Akbaba</i></b>	381-387
<b>The Role of Çankırı Geographically Indicated Products in Ilgaz's Local Food and Beverage Businesses' Menus (Ilgaz'ın Yerel Yiyecek ve İçecek İşletmelerindeki Mönülerinde Çankırı Coğrafi İşaretli Ürünlerinin Yeri) <i>Sinem Kunt</i></b>	388-398
<b>Malaysians' Consumer Motivations for Consuming Boba Milk Tea <i>Siti Nurhayati Khairatun</i></b>	399-409
<b>The Grape of Isparta and Its Potential in Wine Tourism <i>Günseli Güçlütürk Baran, İbrahim Çetin</i></b>	410-425
<b>Tourism Development and Conservation Activities of Balıca Cave (Balıca Mağarasının Turizm Gelişimi ve Korunma Faaliyetleri) <i>Yunus Ergün, Şirin Çetin</i></b>	426-438
<b>The Impact of Social Media Activities on Hotel Consumers <i>Wafa Saleh Al Buraiki</i></b>	439-450

<b>Examining the impact of work stress on hotel frontline employees' turnover intention and job performance: An introductory research from Turkey</b> <i>Mustafa Daskin, Melahat Avşar</i>	451-458
<b>An Evaluation Within The Scope of Smart City Practices to Develop Sustainable Tourism Strategy</b> <b>(Sürdürülebilir Turizm Stratejisi Geliştirmeye Yönelik Akıllı Kent Uygulamaları Kapsamında Bir Değerlendirme)</b> <i>Adnan Kara, Yusuf Esmer</i>	459-467
<b>Hotel choice and acceptable price range in Thailand's Luxury Hotels</b> <i>Papangkorn Kongmanwatana, Amara Verawat, Nethchanok Riddhagni, Parinya Roonpho, Rattanapong Kongcharoen, Ruj Sangeamjit</i>	468-478
<b>Investigation of Turkish Beverages With Geographical Indication</b> <i>Özlem Özer Altundağ, Sena Atik</i>	479-492
<b>Fusion Cuisine: A New Common Recipe</b> <b>(Füzyon Mutfağı: Yeni Bir Ortak Reçete)</b> <i>İrfan Yurt, Nadire Nur Polat</i>	493-501
<b>Attitudes towards entrepreneurship among undergraduate students in Oman</b> <i>Raja Tumati, NVR Jyoti Kumar</i>	502-519
<b>The Mediating Effect of Social Exchange in the Best Tourism Villages Development</b> <i>Serkan Bertan</i>	520-527
<b>Evaluation of Local Amasya Foods in the Scope of Rural Tourism</b> <b>(Yöresel Amasya Yemeklerinin Kırsal Turizm Kapsamında Değerlendirilmesi)</b> <i>İbrahim İlhan, Kenan Pala, Yunus Doğan</i>	528-536
<b>Film Tourism and Cultural Transfer</b> <b>(Film Turizmi ve Kültürel Aktarım)</b> <i>Sinan Keskin, Hüseyin Mertol</i>	537-545
<b>What do customers who have purchased services from Muslim-Friendly Hotels think about their holiday experience?</b> <b>(Müslüman-Dostu Otellerden hizmet satın almış müşteriler tatil deneyimleri hakkında ne düşünüyor?)</b> <i>Sinem Kunt</i>	546-558
<b>The Importance of Halva in Anatolian Cuisine Culture and Halva Varieties with Registered Geographical Indication</b> <b>(The Importance of Halva in Anatolian Cuisine Culture and Halva Varieties With Registered Geographical Indication)</b> <i>Meral Yılmaz</i>	559-576
<b>A study on Re-structuring and rethinking of Indian Tourism Industry: Struggling story of Post Pandemic Economy: Adaption of Smart Technologies for Inclusiveness</b> <i>Abhishek Roy</i>	577-581
<b>Employees in Fhrai Listed Hotels of Jharkhand: Nexus Between Permanent/Contractual Employees and Professional Development</b> <i>Viveka Nand Sharma</i>	582-594
<b>Residents' perceptions on tourism impacts Research, and Upcoming Research Issues</b> <i>George Triantafyllou, Eirini Strataki</i>	595-611

## ABSTRACT PAPERS

<b>The impact of tourism promotion in tourist destinations</b> <i>Lázaro Florido-Benítez</i>	613
<b>Analyzing Thermal Analysis of Teflon-coated Cookwares in Preparing Malaysian Cuisines</b> <i>Nur Syuhaada Kharil Anuar, Siti Nurhayati Khairatun</i>	614
<b>Tourist Preferences in Indian Gastronomy Tourism</b> <i>Rajashree Sutar , Parvinder Kour</i>	615
<b>External Factors in Destination Marketing: The Importance of The Political Environment</b> <i>Yağmur Can Gaberli, Ümit Gaberli</i>	616
<b>The Triple Bottom Line and its impact on tourism industry: a case study on Anchuruli ecotourism spot, Idukki, India</b> <i>Abin Mathew , Emilda KJ</i>	617
<b>Sustainable Innovative Techniques and Destination Management: A case study of Kashmir Division (J&amp;K)</b> <i>Aijaz Ahmad Khaki , Annum Makhdoomi , Aaqib Bashir , Romeesa Shaban</i>	618
<b>Explaining Residents' Constraints for Pro-Tourism Behaviour: An Application of Constraint-Negotiation Model</b> <i>Anil Gupta , Aseesdeep Kour , Honeyka Gupta</i>	619
<b>Potential of Gudeg Traditional Food As A Culinary Tourism Attraction in Yogyakarta</b> <i>Dimas Sadewa, Leonisa Zulfa, Khoyyum Dwi Maharani, Yesty Yustika Paradigma</i>	620
<b>Culinary model at Pandemic covid-19 in Bali Indonesia</b> <i>I Gusti Ketut Indra Pranata Darma, Ni Made Rai Kristina</i>	621
<b>Beyond Flavors: A Kano Analysis of the Restaurant Servicescape During the Pandemic</b> <i>Mark Chris M. Lapuz, Medelene L. Forbes, Jerry Gil B. Francisco</i>	622
<b>Quality and Satisfaction with Gastronomy Education: Evidence From North Cyprus</b> <i>Nafiya Guden</i>	623
<b>The role of local products in shaping a unique culinary identity of a tourist destination</b> <i>Nikolaos Trihas , Maria Legaki , Georgios Apladas</i>	624
<b>Determining the Role of Destination Reputation in Tourist Motivation and Intention to Visit. A study on Indian Millennial</b> <i>Parikshat Singh Manhas , Faheem Ashraf, Ranjeet Singh</i>	625
<b>Is Gastronomic Tourism a Game Changer for Community development? An Ethnographic Inquiry in Sikkim, India</b> <i>Rupa Sinha , Sumit Haluwalia</i>	626
<b>Community Capitals Framework and Its Role in The Development of Tourism: A Case Study on Aruvikkuzhi, Kerala</b> <i>Sanika Kuruvila , Emilda KJ</i>	627
<b>Culinary Tourism in the Era of Covid-19</b> <i>Seo Yeon Jang</i>	628



<b>The Effect of Employment of Young Adults on Family Vacation Decision Making</b> <i>Shayan Basharat Fazili , Anisa Jan</i>	629
<b>Architectural Tourism Ecosystem: Historic Review of Kashmir</b> <i>Tahmeed Ahmad Badam , Nawaz Ahmad Sheikh</i>	630
<b>Wine tourism and wineries' response strategies to the COVID-19 pandemic: Evidence from Georgia</b> <i>Tinatin Dumbadze , Nikolaos Trihas , Irini Dimou , Rostom Beridze</i>	631
<b>A Literature Review on The Role of Immersive Technologies in Destination Marketing</b> <i>Ümit Gaberli</i>	632
<b>Tourism and Sustainable Development Goals in an Emerging Economy</b> <i>Yekinni Ojo Bello , Mercy Busayo Bello</i>	633
<b>Preservation of Indonesian Culture Through Traditional Snacks</b> <i>Faradina Amadea, Beta Nisrina Fatin, Putri Lauta Ilmi, Savina Putri Azalea Stefanie</i>	634
<b>Possibilities of Exploring Backwater Tourism and Malabar Cuisines in Kerala</b> <i>Mohammed Shafeer K P , B. Kathiresan</i>	635
<b>A Study on the Role of Local Cuisine in Boosting Tourism in West Bengal</b> <i>Banani Mondal , Suman Ghosh</i>	636
<b>Morocco's Competitive positioning during a global crisis: The case of the tourism industry during the COVID-19 pandemic</b> <i>Kawtar Anini</i>	637
<b>Covid 19 Pandemic: Safety and Security in Tourism</b> <i>Logeswaran Tanga Vello</i>	638
<b>History And The Process Of Making Traditional Food (Dangke) From South Sulawesi</b> <i>Almas Afif, Renita Syamsul, Regita Putri Dian Pramesti, Ruth Rumatha Artha Rajagukguk</i>	639
<b>Rural tourism inroads through non-vegetarian gastronomic traditions in a Western Himalayan district: The Hindu's Bakrid</b> <i>Rohit Chauhan, Vikram Kaith</i>	640
<b>The role of British Bangladeshis in the development of "British Curry" and its impact on culture, economy, and tourism</b> <i>Parvez I. Haris</i>	641
<b>The Innovation of Serving Regional Specialties "Gado-Gado" Increase People's Interest in Local Indonesian Food "GadoGado"</b> <i>Wulan Kurnia Jeti, Novita Anjarwati, Adhelia Dhinda Dhifida, Evita Julianti Extrada</i>	642
<b>The local community of Calamba City, Philippines and its perspective towards hotel stay amidst the COVID-19 pandemic recovery stage</b> <i>Mark Gabriel Wagan Aguilar , Rizza Nahil Fonazier</i>	643
<b>Gastronomy Education at Higher Education Level: Comparison of Gastronomy Cities Lyon and Gaziantep with Horizontal Approach (Yükseköğretim Seviyesinde Verilen Gastronomi Eğitimi: Gastronomi Şehirleri Lyon ve Gaziantep'in Yatay Yaklaşım ile Karşılaştırılması)</b> <i>Ceyhun Uçuk</i>	644-645





- Attitudes and Perceptions of Kitchen Chefs Too Use of Geographical Marked Products: The Case of Malatya** 646-647  
**(Mutfak Şeflerinin Coğrafi İşaretli Ürün Kullanımına Yönelik Tutum Ve Algıları: Malatya İli Örneği)**  
*Nalan Işık, Kübra Nur Sevim*
- A Gastronomic Value: Maras Ice Cream** 648-649  
**(Gastronomik Bir Değer: Maraş Dondurması)**  
*Mehmet Polat*
- Analysis of Fairy Chimneys and Balloon Themes in Promotional Films of Cappadocia Hotels** 650-651  
**(Kapadokya Otellerinin Tanıtım Filmlerinde Yer Alan Peribacaları ve Balon Temalarının Analizi)**  
*Murat Toker , İlker Öztürk*
- The Effect of Recreational Activities on Rural Tourism** 652  
**(Rekreasyonel Aktivitelerin Kırsal Turizme Etkisi)**  
*Nihan Uğur , Orhan Akova*
- The Role of Chefs in The Preparation of Local Dishes: The Concept of Destination Chef** 653-654  
**(Yöresel Yemeklerin Hazırlanmasında Aşçıların Yeri: Destinasyon Şefliği Kavramı)**  
*Serkan Çalışkan*
- Safety and Security Issues in Balloon Tourism** 655-656  
**Balon Turizminde Emniyet ve Güvenlik Konuları**  
*Yusuf Dündar*

# Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Bağlamında Yerel Ürünlerin Ön Plana Çıkarılması: Köftür Üzerine Bir Araştırma

**Doç. Dr. Ebru Güneren<sup>1</sup>, Bülent Yorgancı<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>*Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, (ebruguneren@nevsehir.edu.tr)*

<sup>2</sup>*Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, (bulentyor@yahoo.com)*

## Özet

İnsanlar yaşadıkları çevreden ve kültürden etkilenmektedir. Bu durum, o bölgede yaşayan yerel halka ait yemek kültürünü ve beslenme biçimini de şekillendirmektedir ve ürün çeşitliliğini artırmaktadır. Bu ürünlerin yerel ve kendine has özelliklerinin korunarak, sürdürülebilirliklerinin sağlanması ve gelecek nesillere aktarılması, gastronomi turizmi bağlamında ziyaretçilere tanıtılması ve sunulması bir destinasyonun gelişimi açısından oldukça önemlidir. Bir başka ifadeyle, yerel gastronomi ürünlerinin farklı, özgün ve sürdürülebilir olması, o destinasyonu daha çekici hale getirerek, rakiplerinden daha üstün konuma taşıyabilecektir. Ayrıca, yerel ürünlerin o destinasyonu ziyaret eden turistlere pazarlanması ile yerel halka ekonomik katkı sağlayacaktır. Bu çalışmada, yerel gastronomik ürünlerin gastronomi turizmi açısından önemi ve sürdürülebilirliğe katkıları, Nevşehir ilinin üzüm şirasından elde edilen yerel bir ürünü olan köftür özelinde ele alınmaktadır. Araştırmada, nitel araştırma yöntemi olarak, yarı yapılandırılmış görüşme tekniği uygulanmıştır. Görüşme soruları açık uçlu hazırlanmış ancak gerek duyulduğunda ek sorular da yöneltilmiştir. Çalışma, Nevşehir ili sınırları içerisinde yer alan Avanos, Uçhisar, Ürgüp ve Çavuşin'de yaşayan 13 kişi ile görüşerek oluşturulmuştur. Katılımcılar yerel üretici olan ve/veya ürün satışı yapan kişiler arasından seçilmiştir. Araştırma sonucunda, gastronomi turizmini konu alan bilimsel çalışmalarda köftür genellikle bir yan ürün olarak yer alınmakta ve bu nedenle de yeterince ön plana çıkarılamamaktadır. Bu nedenle, köftürün gastronomik ürün olarak değerlendirilmesi önem arz etmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomi Turizmi, Sürdürülebilirlik, Yerel Ürünler, Köftür, Nevşehir

## Highlighting Local Products in the Context of Sustainable Gastronomy Tourism: A Study on Köftür

### Abstract

People are affected by the environment and culture they live in. This situation also shapes the food culture and diet of the local people living in that region and increases the product variety. Preserving the local and unique characteristics of these products, ensuring their sustainability and transferring them to future generations, introducing and presenting them to the visitors in the context of gastronomic tourism are very important for the development of a destination. In other words, the fact that local gastronomy products are different, original and sustainable will make that destination more attractive and will be superior to its competitors. In this research, the importance of local gastronomic products in terms of gastronomic tourism and their contribution to sustainability are discussed in particular, köftür, a local product obtained from grape juice of Nevşehir province. In the research, semi-structured interview technique was used as a qualitative research method. The interview questions were open-ended, but additional questions were asked when necessary. The study was created by interviewing 13 people living in Avanos, Uçhisar, Ürgüp and Çavuşin, which are located within the borders of Nevşehir province. Participants were selected from among local producers and/or product sellers. As a result of the research, köftür is generally included as a by-product in scientific

studies on gastronomic tourism and therefore cannot be brought to the fore enough. For this reason, it is important to evaluate köftür as a gastronomic product.

**Keywords:** Gastronomy Tourism, Sustainability, Local Products, Köftür, Nevşehir

## Giriş

Nevşehir yöresinde tarihsel ve kültürel birikimin önemli bir seviyede olduğu ve bunun yaşanan coğrafyanın da etkisi ile birlikte yöresel gastronomiye yansıdığı görülmektedir. Coğrafya ve iklim koşulları o yörede yaşayan insanların yaşam biçimlerini, kültürünü biçimlendirmekle beraber yeme içme kültürünü de etkilemektedir (Yolcu, 2018). Yerel ürünler içerisinde yer alan köftürün geçmişte olduğu gibi yaygın üretiminin yapılmadığı ve gelecek nesillere aktarılması konusunda zorluklar yaşandığı düşünülmektedir. Ayrıca, köftür ile ilgili özellikle gastronomi turizmi ve sürdürülebilirlik bağlamında yeteri kadar kaynak olmadığı yapılan literatür incelemesinde tespit edilmiştir. Bu noktada belirtmek gerekir ki, yöresel ve geleneksel ürünlerden olan köftür hakkındaki bilgilerin düzenli olarak bir araya getirilmesi ve korunması sağlanarak gelecek nesillere aktararak yaşatılabilmesi, sürdürülebilirlik bağlamında önemlidir.

Ayrıca, Yurtseven (2011)' in de belirttiği gibi, yerel gastronomi turizmi, turistlerin o bölge halkı ile kültürel bağının güçlenmesini sağlayabilmektedir. Öte yandan, yerel mutfak ürünleri çevreye duyarlı ve sağlıklı olmanın yanı sıra, hazırlanma sürecinden sunum sürecine kadar her aşamada özgün olma özellikleri nedeniyle seyahat motivasyonu açısından çekici bir faktör olarak karşımıza çıkabilmektedir (Çekal ve Doğan, 2022). Bir başka ifadeyle, geçmişin bilgeliğini taşıyan, yapay katkı maddeleri içermeyen bu geleneksel ürünleri bulabilmek, özgünlüğünden emin olarak satın almak ve tüketmek günümüzde, özellikle seyahat edenler için önemlidir. Yerel gastronomi ürünlerinin sahip olduğu kendine özgü hazırlama, pişirme ve sunum yöntemlerine sadık kalınarak gelecek nesillere aktarılması, o yörenin gastronomik kültürünün yaygınlaşarak gelişmesini, kırsal kalkınmanın sağlanmasını, dolaylı olarak çevrenin korunmasını ve sosyo-kültürel ilişkilerin geliştirilmesini sağlayacaktır (Süzer ve Doğdubay, 2022). Yine, Aydoğdu ve Mızrak (2017)'de yaptıkları çalışmada, yöresel ürünlerin standart reçeteler oluşturularak, kayıt altına alınması gerektiğinin altını çizmekte ve yerel yiyecek ve içeceklerin kültürel mirasa konu olma özellikleri göz önüne alınarak, özgünlüğü bozulmadan sonraki kuşaklara taşınması gerekliliğini vurgulamaktadırlar. Yerel gastronomi ürünlerinin yaşatılması, sürdürülebilirlik açısından önemli olduğu kadar rekabet üstünlüğü açısından da önemlidir (Özkan ve Aydın 2018). Bir başka ifadeyle, destinasyona özgü yerel ve dolayısıyla geleneksel mutfak ürünleri, o destinasyonu rakiplerinden farklı ve üstün kılabilmek potansiyeli taşımaktadır.

Bu çalışmanın amacı, Nevşehir yöresine özgü yerel ürünlerden olan köftürün bilinirliği, kullanılan üzüm türü, yapım aşamaları ve köftürün sürdürülebilirlik bağlamında gelecek nesillere nasıl aktarılacağına nitel yöntemle araştırılmasıdır. Çalışma kapsamında, ayrıca, Nevşehir yöresini ziyaret eden yerli ve yabancı misafirlerin köftür hakkında yeterince bilgilerinin olup olmadığı ve tanıtım amaçlı bir çalışmanın olup olmadığı yerel halk ile yapılan görüşmelerde ele alınmıştır.

Ulusal literatür incelendiğinde köftür ile ilgili kısıtlı sayıda çalışma olduğu görülmektedir. Yerel ürünler ve sürdürülebilirlik ilişkisini ele alan çalışmalar mevcuttur ancak köftür ve sürdürülebilirlik bağlamını ele alan, gastronomi turizmi disiplinine ait herhangi bir çalışmaya rastlanmamıştır.

## Kavramsal Çerçeve

### *Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi*

Sürdürülebilirlik kavramı, günümüz ihtiyaç ve beklentileri karşılanırken, gelecek nesillerin ihtiyaç ve beklentilerinin de ödün vermeksizin karşılanması olgusu ile ön plana çıkmaktadır. Çekal ve Doğan (2021)'de yaptığı çalışmada, yerel ürünlerin tanıtımının, tescil edilmesinin ve turistik bir ürüne dönüştürülmesinin önemini; yerel gastronomik ürünün coğrafi işaret ile tescil almasının hem o yöreye ait ürünün korunmasının sağlanmakta olduğunu hem de o ürünün unutulmasını önleyerek, gelecek nesillere aktarılmasını ve böylelikle sürdürülebilirliğinin sağlandığını vurgulamaktadırlar. Yine, Eren ve Sezgin (2021)'de yaptığı çalışmada, tescilli ürünlerin gastronomi destinasyonu üzerinde pozitif bir algı oluşturduğu, Kapadokya Bölgesi'nin sahip olduğu diğer yöresel ürünler için de coğrafi işaret tescil başvuruları yapılarak, coğrafi işaretli yöresel ürünlerin çoğalmasının bölgelerin ve ülke turizminin gelişmesine katkı sağlayabileceği belirtmişlerdir. Sürdürülebilir gastronominin devamı için temel ekolojik süreçlerin ve bitki örtüsünün korunmasının yanı sıra, biyolojik çeşitliliğin flora ve faunanın zarar görmemesi ve devamlılığının sağlanması esas alınmalıdır (Çekal ve Doğan, 2022). Destinasyonu ziyaret eden yerli ve yabancı misafirler o bölgedeki yerel kültürü, tarihi ve doğal kaynakları görmenin yanı sıra yöresel ürünleri de tatmak isterler. Nevşehir ili hem özgün coğrafi yapısı hem de yerel ürünleri ile turizm potansiyeli her geçen gün artan bir turistik çekim merkezlerine sahip bir ildir (Buyruk ve Kalay, 2013). Günden, Büyükkuru ve Eren (2021)' de yaptığı çalışmada, gastronomi turizminin yerel ekonomiyi, yılın on iki ayı desteklemesi nedeniyle bölgenin kalkınmasında önemli bir role sahip olduğunu belirtmektedirler. Yöresel mutfak ürünlerinin bölge ile sembolleşmesi ve markalaşması o bölgeyi rakiplerinden farklılaştırarak, ürün kalitesinin artmasını sağlamakta, böylelikle hem ziyaretçilerin beklentisini karşılayarak, hem de ekonomik bir gelir sağlayarak bölgenin kalkınmasına yardımcı olabilmektedir (Ak, 2020). Çevreye uyumlu üretimi ve hazırlanması sağlanan, yüksek besin değerli, yerel ve otantik, insan sağlığına faydalı yiyecek ve içeceklerin seyahat etmede bir motivasyon unsuru olduğu bilinmektedir (Yurtseven, 2011). Bir başka çalışmaya göre ise, turistlerin esas seyahat motivasyonlarını o destinasyonların doğal, kültürel ve gastronomik ürünleri oluşturmaktadır (Çokal ve Yılmaz, 2019). Çetinsöz ve Polat (2018)'de yaptıkları çalışmada, destinasyonun çekiciliğini ve farklılığını desteklemek için sürdürülebilir yerel gastronomi kaynaklarının olması gerektiğini vurgulamaktadır. Çalışmada, böylece, bölge halkının kültürel boyutları ile destinasyon arasındaki bağın daha güçlü hale geleceği belirtilmektedir. Destinasyonlardaki gastronomik yerel ürünlerin rehberler aracılığıyla tanıtılması, o yerel ürünün pazarının canlanması, üretimindeki artışı sağlayarak, bölge halkına katkı sağlayabilmektedir (Keskin, Yetiş ve Yorgancı, 2020). Yerel ürünler, ait olduğu bölgeyi ve yerel halkı temsil etmesiyle ziyaretçiler açısından çekicilik unsuru oluşturmaktadır (Polat, 2020; Keskin ve Sezen, 2022). Sürdürülebilir gastronomi turizmi, gastronomi turizmi kapsamında oluşturulan bir çekicilik unsuru değil, gastronomi turizmi kapsamında tarımsal yiyeceklere, yöresel ve geleneksel gastronomik unsurlara ve kırsal alana yönelişi ifade eden bir kavramdır (Özkaya, Sünnetçioğlu ve Can, 2013). Gastronomi turisti seyahatleri esnasında ziyaret ettiği destinasyonlarda bulunan yerel ürünleri tatmanın yanı sıra, yerel ürünlerin üretim, işleme ve servis aşamalarını deneyimleme isteği taşımaktadır ve bu durum turist o destinasyonda kalış süresini artırmakta ve destinasyonun reklam ve pazarlanmasında da katkıda bulunmaktadır (Çavuş ve Eker, 2022). Sürdürülebilir gastronomi o destinasyona ait unsurların gelişmesine katkı sağlayarak, destinasyonun çekiciliğinin artmasına neden olacaktır (Yurtseven ve Kaya, 2010). Katlav, Eren ve Tuna (2019)' da yaptığı Kapadokya'yı konu alan çalışmada, bağcılık ve türevleri ile gastronomi turizmi arasında güçlü bir bağ bulunduğunu, bu bağın da hem ekonomik kalkınmayı desteklediğini hem de sürdürülebilirlik açısından önemini belirtmişlerdir. Bir başka çalışmaya göre, yine Nevşehir Bölgesi'ndeki turizm faaliyetlerinin gelişmesiyle birlikte yerel mimari yapıdaki

evler otellere dönüştürülmüş, bu süreçte şirahanelerin (üzüm suyu çıkarılan yer) otantikliğini korunarak, geçmişin doğal ortamının sergilenmesi sağlanmıştır (Yeşil, 2020). Bu sayede ziyaretçilerin yöresel kültür ile temas etmeleri ve deneyimlemeleri mümkün olabilmektedir. Öte yandan, bu durum, yerel ürünlerin tanıtımına ve pazarlanmasına katkıda bulunmaktadır.

### *Sürdürülebilir Gastronomide Standart Reçete*

Turistik amaçla ziyaret edilen bölgelerde sunulan yerel ürünler, o bölgeleri farklılaştırmada etkin bir rol oynamaktadır. Bu ürünlerin başarılı bir biçimde öne çıkarılmasıyla birlikte, bölge ulusal bir marka haline bile dönüşebilmektedir. Bu noktada geleneksel ve aslına uygun (orijinal) reçetelere sadık kalınarak yapılmayan ürünler, yörenin yiyecek kültürünü istendiği gibi yansıtmamaktadır. Bu sebeple yerel ürünlerin aslına uygun olarak hazırlanması önemlidir (Aslan, Güneren ve Çoban, 2014). Yemek tariflerinin belli şartlar içerisinde yapılan çalışmalar sonucu oluşturulmasına “standart reçeteler” denmektedir. Standart reçeteler, aşçıya rehberlik eden kılavuzlardır. Standart reçeteler hazırlanırken izlenecek adımlar ise şöyledir (Aksoy, 2019); İlk önce, kaynaklar incelenerek, ürünün hazırlanmasında ve pişirilmesinde kullanılacak ekipman, araçlar ve gereçler temin edilir. Sonra küçük sayıdaki porsiyon denemeleri ile onaylama süreci uygulanır. Porsiyon sayıları artırılarak tekrar onaylama yapılır. En son süreçte ise, hazırlanan standart reçeteler, kurallar dâhilinde yazılarak kayıt altına alınmış olur. Standart reçetelendirme ile yerel ürünlerin gelecek nesillere aktarılması bu sayede gerçekleştirilmiş olacaktır. Gastronomide sürdürülebilirliği sağlamak için standart reçeteler geliştirilerek zaman içerisinde kaybolmasını engellemek ve gelecek nesillere aktarılmasını sağlamak önem arz etmektedir.

Ayrıca yöresel yemek kültürlerinin yaşatılması, korunması ve unutulmaması için yerel yönetimlerle işbirliğine gidilerek, unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin ve yöresel içeceklerin envanterleri hazırlanmalıdır (Gül ve Akman, 2018). Çekal ve Doğan (2022)’de yaptığı çalışmada, yemek kültürünün, toplumsal, ekolojik ve kültürel nedenlerle kuşaklararası aktarıldığını belirtmektedir. Ancak, zaman içerisinde, yemek tarifleri değişik sebeplere bağlı olarak unutulmakta ve gelecek nesillere aktarılamamaktadır. Perçin, Örgün, Erol ve Keskin (2019)’ da yaptıkları çalışmada, Nevşehir mutfağına ait ürünlerin bilinirliğinin yeterli düzeyde olmadığını ve yöresel ürünlerin belirlenerek, yerel reçetelerin uygulanması ve öğretilmesinin önemine değinmişlerdir.

### *Köftür*

Üzüm, tarihi çok eskilere dayanan ve birçok toplumunda mutfak kültüründe yer alan bir üründür. Farklı yöntemler ile çeşitli yiyecekler ve içecekler elde edilen üzüm, Anadolu coğrafyasında da çokça kullanılmaktadır (Erol ve Çontu, 2019).

Köftür, Orta Anadolu’da tüketilen üzüm bazlı ürünlerden biridir. Üzüm çeşitli bölgelerde yetiştirilse de Türkiye’de köftür ağırlıklı olarak Nevşehir ili sınırları içerisinde üretilmektedir. Gıda bilimi köftürü, geleneksel yöntemlerle üretilen, yüksek kalorisi ve besin değeri nedeniyle genellikle kış tatlısı olarak bilinse de yıl boyunca tüketimi yapılan, cevizle tüketilen tatlı bir atıştırmalık (Aktaş ve Gerçekaslan, 2020) olarak tanımlanmaktadır. Yine, gıda bilimi köftürü meyve bazlı tatlılar sınıfında incelemektedir (Gerçekaslan ve Aktaş, 2020). Genellikle, üzüm hasat dönemi olan Ekim/Kasım ayı içerisinde üretilmektedir. Köftür yapımında, sıra oranı yüksek ve açık renkli olması nedeniyle yöreye ait üzümlerden Göğçek üzümünün daha çok tercih edildiği (Becerikli, 2015) belirtilmektedir.

Köftür yapımında, üzüm suyu, üzüm suyunun asitliğinin giderilmesi için pekmez toprağı, un, nişasta ve yumurta kullanılmaktadır. Köftür yapımında un veya nişasta tercih edilebilmektedir. Nişasta kullanımının daha çok tercih edilme sebebi olarak ise nişasta ile

yapılan köftürün un ile yapılanlara göre daha yumuşak olması (Göncü vd., 2010) gösterilmektedir. Köftür üretim aşamaları şöyle sıralanmaktadır (Becerikli, 2015);

- **Üzüm suyu çıkarma:** Üzüm geleneksel yöntemlerle şıra havuzlarında ayaklarla ezilerek patlatılır (üzüm suyu çıkarılır). Daha sonra topraklama (üzüm suyuna beyaz pekmez toprağı katılması) yöntemi ile tortu ve asit oranı (ph) düzenlenir. Topraklama yapmadan da yapanlar vardır. Dinlemeye (şekerlemeye) alınır.
- **Kaynatma:** Şıra kaynarken ayrı bir kaptan un ve nişastaya biraz şıra karıştırılarak cıvık bir hamur yapılır. Koyu bir kıvamda gelinceye kadar karıştırılarak şıraya ilave edilir.
- **Özleştirme:** Göz göz patlayıp baloncuklar oluşuncaya kadar pişirilir. Kıvamını anlamak için bir kâseye su konup, kaşığı ucuna ile köftür damlatılır. Şıranın yüzü buruşmaya başladığında pişmiş demektir, ocaktan alınır.
- **Kalıplama:** Direkt güneş almayan ama sıcak ve aydınlık bir yere konur. Bu biçimde 1 ya da 2 gün süre ile bekletilir. Bu süre hava sıcaklığına, ortam nemine göre değişiklik gösterebilir.
- **Kurutma:** Dinlendirilmesi ve donması biten köftür peltesi, yayvan bir kap içerisinde istenilen şekilde dilimlenerek düzgün bir tahta ya da temiz bezlere alınır ve 3 gün bir yüzü 3 gün diğer tarafı güneş altında gün kurutulduktan sonra saklama kaplarına koyulur, ağızları kapatılarak serin bir yerde saklanır.
- **Sunum:** Dinlendirilmesi ve donması biten köftür peltesi, yayvan bir kap içerisinde istenilen şekilde dilimlenerek düzgün bir tahta ya da temiz bezlere alınır ve güneş altında birkaç gün kurutulduktan sonra saklama kaplarına koyulur, ağızları kapatılarak serin bir yerde saklanır. Ara sıra tekrar elden geçirilerek çok şekerlenmesi engellenir.

## Yöntem

### *Araştırmanın Amacı ve Önemi*

Bu çalışmada, yerel gastronomik ürünlerin gastronomi turizmi açısından önemi ve sürdürülebilirliğe katkıları, Nevşehir ilinin üzüm şırasından elde edilen yerel bir ürünü olan köftür özelinde ele alınmaktadır.

Araştırmada, yöresel bir gastronomik ürün olan köftürün hazırlanışı, özellikleri ve bilinirliğine dair, tespit amaçlı nitel bir çalışma yapılmıştır. Ayrıca, yöresel yiyecek olarak köftürün sürdürülebilirlik bağlamında gelecek nesillere aktarılmasının önemine değinilmesi amaçlanmıştır. Bu amaçla aşağıdaki görüşme soruları hazırlanmıştır.

### *Görüşme Soruları*

- **S.1:** Köftür hazırlıkları ne zaman yapılmaktadır? Üzümler nerden temin edilmektedir? Köftürü ailede kimler yapmaktadır?
- **S.2:** Köftür hazırlık, pişirme ve dinlendirme sürecinde dikkat edilmesi gereken hususlar nelerdir?
- **S.3:** Köftür yapımını gelecek nesillere aktarmak için evinizde ya da çevrenizde yaşayan gençlere öğretiyor musunuz? Köftür yeterince biliniyor mu? Tanıtım için yeterince materyaller var mı? Gelecek nesillere aktarılması için neler yapılmaktadır?

### *Araştırma Veri Toplama Yöntemi*

Araştırmada, nitel araştırma yöntemi olarak, yarı yapılandırılmış görüşme tekniği uygulanmıştır. Görüşme soruları açık uçlu hazırlanmış ancak gerek duyulduğunda ek sorular da yöneltilmiştir. Görüşme, gözlem yöntemi ve doküman analizi nitel veri toplama yöntemleri kullanarak algı ve olayların doğal ortamda incelendiği bir araştırma biçimidir ( Yıldırım ve

Şimşek, 2006). Bireylerin deneyimleri, tutumları, görüşleri ile ilgili bilgi toplamak görüşme tekniğinin uygulandığı bir yöntemdir (Yüksel, Mil ve Bilim, 2007).

### *Bulgular*

Çalışma, Nevşehir ili sınırları içerisinde yer alan Avanos, Uçhisar, Ürgüp ve Çavuşin'de yaşayan 13 kişi ile görüşerek oluşturulmuştur. Katılımcılar yerel üretici olan ve/veya ürün satışı yapan kişiler arasından seçilmiştir. Katılımcılardan 6 kişi erkek, 7 kişi kadındır ve 33 ile 64 yaş aralığındadırlar.

**Tablo 1.** Araştırmaya Katılanların Demografik Özellikleri

Sayı	Katılımcıların Adı Soyadı	Cinsiyet	Memleketi	Yaşı
1	A.A.	Erkek	Avanos	57
2	S.Ö.	Kadın	Uçhisar	39
3	İ.Y.	Kadın	Ürgüp	49
4	İ.Ö.	Erkek	Avanos/Çavuşin	52
5	M.D.	Erkek	Avanos/Çavuşin	47
6	Y.Y.	Erkek	Uçhisar	62
7	N.O.	Kadın	Ürgüp	46
8	H.U.	Kadın	Ürgüp	58
9	N.G.	Kadın	Ürgüp	53
10	Y.Ü.	Erkek	Uçhisar	51
11	Z.A.	Kadın	Uçhisar	64
12	M.O.	Erkek	Uçhisar	33
<b>13</b>	<b>Y.Y.</b>	<b>Kadın</b>	<b>Avanos</b>	<b>36</b>

Görüşme yapılan katılımcıların isimleri kodlanmış şekilde Tablo 1'de gösterilmiştir. Ayrıca tabloda katılımcıların cinsiyetleri, yaşadıkları yerler ve yaşları da yer almaktadır. Görüldüğü gibi, araştırmaya dahil olan katılımcılar Nevşehir ili sınırı içerisinde bulunan ilçe ve köylerde ikamet etmektedir. Katılımcılar köftür üretimi ve/veya satış yapanlardan oluşmaktadır.

Köftür hazırlıkları ne zaman yapılmaktadır? Sorusuna, ortak cevap olarak Eylül ayı, Ekim ayı ve Kasım'ın ilk haftası olarak cevap verilmiştir. Üzümlerin temini için genellikle kendi üzüm bağlarını işaret etmişlerdir. Katılımcılar, beyaz üzümün tercih nedeni olduğunu ama siyah üzümün de kullanılabileceğini belirtmişlerdir. Aşağıda bu soruya alınan cevaplar verilmektedir.

M.D. (47). “Bağ ve bahçelerimiz var hasat zamanı (Eylül, Ekim) üzümleri oradan alıyoruz daha sonra üzüm suyunu hazırlayıp biz kaynatıyoruz.”

- İ.Y. (49). “Üzümlerin olgunlaştığı zaman yapılıdır. Beyaz üzümden yapılıdır. Köftür siyah üzümden çok esmer olduğu için beyaz üzüm tercih ederiz.”
- Y.Y. (62). ““Köftür Eylül – Ekim aylarında yapılıdır.”
- H.U (58), “Köftürün renginin parlak olması için beyaz üzüm veya parmak üzüm kullanırız. Eylül- Ekim gibi yaparız. Şirenin parlak olması önemlidir.”
- N.G. (53). ““Kendi bağımızdan gelen parmak üzüm veya beyaz üzüm kullanırız. Üzümler, Ayvalı köyünden gelir.”
- Y.Y (36). “Kendi bağımızdan gelen Emir üzümü kullanıyoruz. Yine toprak bizim kendi bağımızdan gelmektedir.”
- Z.A. (64). “Beyaz üzüm kullanırız, daha beyaz düşer. Siyah üzüm kullanmayız.”
- M.O. (33). “Pekmezin koyulaştırılmış hali ve un ile yapılıdır. Sadece üzüm hasat zamanında 3 ay (Eylül-Ekim-Kasım) yapılıdır. Sadece pekmez kullanılır.”

Köftürü ailede kimler yapmaktadır? Sorusuna cevap olarak; aile büyüklerinden öğrenildiği ifade edilmiştir. Anneanne, kayınvalide ve anneler kaynak olarak gösterilmiştir. Bu durumda, ailenin kadın üyelerinin ağırlıklı olduğu görülmektedir. Aşağıda bu soruya alınan cevaplar verilmektedir.

- S.Ö. (39). “Köftürü kayınvalidemler ile beraber yapıyoruz.”
- İ.Y. (49). “Annemin kaynatırken görüyoruz onlar vefat edince de bize kalıyor.”
- Y.Y. (62). “Aileden öğreniyoruz.”
- N.O. (46), “Ben kayınvalidemden öğrendim.”
- H.U. (58). “Annelerimizden öğrendik onlarda kendi annelerinden öğrenmişler.”
- N.G. (53). “Annemden öğrendim.”
- Y.Y. (36). “Çocukluktan beri ailemizden gelen bir kültür, babaannemden öğrendim.”
- Y.Ü.(51). “Ailenin en büyükleri tarif eder, oranlarını, tadının uygunluğunu söyler, gençler yapar.”
- Z.A. (64), “Kaynanamdan öğrendim. Çocuklara da öğretiyoruz. Burada herkes bilir. Büyüklerden ne gördüysek onu yapıyoruz.”
- M.O. (33). “Ailelerimizden öğreniriz. 60 yaş üstü daha çok bilir. Biz gelen misafirlerimize ikram ediyoruz.”

Köftürün hazırlık, pişirme ve dinlendirme sürecinde dikkat edilmesi gereken hususlar nelerdir? Sorusuna cevap olarak; genellikle beyaz üzüm şırası ama arada bir siyah üzüm şırası kullanıldığı, üzüm şırasının iyi dinlendirilmesi, arındırılması, pişirme yapılırken un ve nişasta kullanım oranları, dinlendirme sırasında köftürün iki yanını kurutma zamanlamasının, nem oranının iyi ayarlanması, şekerlenme oranının ve güneş görme süresinin göz önüne alındığı vurgulanmaktadır. Aşağıda bu soruya alınan cevaplar verilmektedir.

- M.D. (47), “Üzüm şırasını ateş ocaklarında koyulaştırılarak tepsilere dökülüp biraz kurulduktan sonra kesip güneşte kurutuyoruz. Kurudukça da dışına beyazı şekerleme yapıyor şekerlendiği zamanla daha lezzetli bir hale dönüşüyor.”
- S.Ö. (39). “Öncelikle üzüm çiğnenip şerbet tatlandırıyor daha sonra içerisine nişasta ve arpa unu kullanılıyor. Ölçüsü 9/1 olarak konuluyor karıştırılarak elde ediliyor Öncelikle tepsilere dökülen köftür kesiliyor tahtalara seriliyor 3 gün bir yüzü 3 gün diğer yüzü kurutuluyor. Sonra cam kavanozlara konulup şekerlenmesi bekleniyor ara sıra tabii ki bunu karıştırılıyor soğuk bir yerde muhafaza ediliyor.”



İ.Y. (49), “Üzümleri çiğneriz, toprak çalarız onunla tatlandırır toprakla tatlandıktan sonra durulmaya bırakırız. Durulan şireyi (şırayı) ileğenlere (leğen) koyar kaynatırız koyulaştırırız. Sonra bir müddet sonra indiririz onu soğumaya bırakırız. Soğuduktan sonra 10 tane saplı tas ile şire bir tas un ile yoğunlaştırırız. Biz genelde nişasta koyuyoruz. Yarısı nişastadan yarısı undan yapıyoruz. Tokat unu var yani böyle ne bileyim normal bir un kullanılıyor. 10 birim şireye 1 birim un konulup öyle ölçüyoruz sonra onu karıştırıp tekrar kaynatıyoruz karıştırma karıştırma koyulaştırılıyor. Tepsilere döküyoruz. Dilimliyoruz, bir hafta bir tarafını bir hafta bir tarafını kurutuyoruz sonra çarşafın üzerine ya da bir örtülerin üzerine koyuyoruz terletmeyen bırakıyoruz. Terletme işlemi birkaç kez tekrarlanıyor, sonra küplere kaldırıyoruz. Terletmenin sebebi yumuşak olmasını sağlamaktır. Yoksa sert olur, yenmez.”

Y.Y. (62), beyaz üzüm şiresi kullanılır, un kullanılır ve miktara göre kullanılır. Kurutma önemlidir.

N. O. (46). “Köftür buranın (Ürgüp) geleneksel lokumu, tatlısıdır. Kışın enerji verir. Burada hangi eve giderseniz size sunarlar. Ceviz ve bademle çok güzel olur. Yumuşak olur, sonra şekerlenir tam kıvamıdır, çok kurursa tereyağı ile yumuşatılır yenir. Genellikle beyaz üzüm kullanıyoruz ama bazen siyah ve hevenk üzümü ile de karıştırılıyor. Toprağın temiz olması gerekir. Un daha yumuşak olur nişasta daha parlak olmasını sağlar.”

H.U. (58). “Ölçülere dikkat ederiz. Temiz bir yerde kuruturuz. Eskiden biz hiç nişasta kullanmazdık. Şimdi parlak olsun diye koyuyorlar. Taş değirmende çekilen kepekli unlar çok daha güzeldi. Hemen sertleşmezdi. Bir yıl yerdik. Geleneksel çoğu evde bulunur. Çerezle yenilir.”

N.G. (53). “En önce temizliğine, toprağına dikkat ederiz.”

Y.Y. (36). “Arındırma işlemi çok önemli, biz babaannemden gördüğüm sadece un kullanıyoruz.”

Y.Ü. (51). “Köftür, üzümün şirasından yapılır, önce pekmez gibi kaynatılır, sonra şıra miktarına kadar un katılır, nişasta eklenir katılacağı için, yoğunlaşan karışım bezlerin üzerine ya da ekmek tahtalarına üzerine dökülür veya altı ıslanan tepsilere dökülür. Daha düzgün dilimlenmesi için şerbete batırılmış bıçakla kesilir. Bez keselere konularak saklanır.”

Z.A.(64). “Nişasta kullanırız. Un ile şire karıştırılır, kıvamını bulmak önemlidir. Temizlik, titizlik çok önemlidir.”

Köftür yapımını gelecek nesillere aktarmak için evinizde ya da çevrenizde yaşayan gençlere öğretiyor musunuz? Köftür yeterince biliniyor mu? Tanıtım için yeterince materyal var mı? Sorularına cevap olarak; köftür öğretiminin aile büyükleri tarafından gençlere uygulamalı olarak aktarıldığı, köftürün yeterince bilinmediği, yazılı ve görsel kaynakların çok olmadığı katılımcılar tarafından ifade edilmiştir. Aşağıda bu soruya alınan cevaplar verilmektedir.

M:D: (47), Köftür yapan pek kalmadı. Köyde 150 veya 200 haneli bir yerleşim yerinde en fazla 20- 25 aile yapıyor. Pek ileriye gidecek gibi de gözüküyor.”

Y.Y. (62). “Şu an çok az yapıyor, kültür kaybediliyor. Yabancı misafirler bilmiyor, üzüm sucukları biraz daha iyi biliyorlar.”

A.A. (57), “Genellikle yerli müşterilerimizden daha fazla talep olmaktadır. Satışlarımızda yabancılar köftürü çok bilmemektedir. Köftürün yumuşak olmasına ve rengine bakıyorlar. Yani bu hoşlarına gidiyor. Yerli bilen misafirler daha çok alıyorlar. Genellikle bizim burada yakından alıyoruz, köy halkından (Uçhisar) köylüler kendileri için yapmış olduğu köftürleri bizim firmamıza da satıyorlar.”

Gelecek nesillere aktarılması için neler yapılmaktadır? Sorusuna cevap olarak; gelecek nesillere aktarılması konusunda sıkıntı yaşandığı, uygulamalı eğitimin olmasının iyi olacağı, yazılı kaynak kullanılmadığı, göz kararı malzeme kullanıldığı, tariflerin daha standart olması gerekliliği vurgulanmıştır. Aşağıda bu soruya alınan cevaplar verilmektedir.

S.Ö. (39), “*Aileden yeni yetişen nesillere aktarılıyor görsellikle akılda kalan bir yöntem uygulanıyor.*”

İ.Y. (49). “*Kızı olan aileler öğretiyor ama benim kızım yok öğretemiyorum.*”

Y.Y. (62). “*Tanıtım için çaba sarf edilmelidir.*”

N.O. (46). “*Kızım İngilizce ödev olarak yazdı. Rehberler yabancılara bilgi veriyor. Toprak katmak ilginç geliyor. Buranın toprağı çok özel olduğu için tadı farklı oluyor.*”

H.U. (58). “*Uygulamalı öğretmek daha güzel olur.*”

N.G. (53), “*Uygulamalı öğretmek çok daha iyi olur.*”

Y.Y. (36), “*Yazılı kaynak kullanmıyoruz. İsteyenlere tariflerini veriyorum.*”

Y.Ü. (51), “*Yeni nesil çok yapmıyor. Kaynak yok genellikle göz kararı yapıyor.*”

M.O. (33), “*Rehberler genellikle biliyorlar ve gelmeden bilgilendirme yapıyorlar.*”

İ.O. (52), “*Yöresel ürünleri hazırladığımız işletmemiz var. Anadolu tatlısı diye geçirmiş eskiden lokumun bir önceki versiyonuna derler. Genelde köylerde pekmezle yapıyor. Mesela bizde annem de hala yapıyor. Fabrikasyon tarzında üretim yok. Bizim sattıklarımız köylülerin yaptığıdır. Bilinmesi ve önem verilmesi gereken bir tatlı atıştırılmalıdır. Yaptırmak ta biraz sıkıntı çekiyoruz. Çünkü yeni nesil bunu bilmiyor yapanlar genellikle belli bir yaş üzeri yani 60 yaş üzeri biliyor. Köftürü gittiğimiz yerlerde tanıtım alanlarına götürüp sunabiliriz. Yeni jenerasyon artık çok bilmiyor. Anadolu kültüründe büyük köy yerlerinde kazanlarda kaynatılıyor böyle ortamlarda kalmadı artık. Daha doğrusu şehirlerde yöresel ürün üretmekte sıkıntı yaşıyor.*”

## **Sonuç ve Öneriler**

Bu araştırmada, yerel bir gastronomik ürün olan köftürün gastronomi turizmi açısından önemi ve sürdürülebilirliği ele alınmıştır. Araştırmada, ikincil veriler incelenmiş ve yarı yapılandırılmış görüşmeler yapılmıştır. Görüşmecilere yöneltilen sorularda köftürün ne zaman yapıldığı, hangi üzüm çeşitlerinin kullanıldığı, nasıl öğrenildiği, gelecek nesillere nasıl aktarıldığı, köftürün yerli ve yabancı ziyaretçiler tarafından bilinirliği üzerinde durulmuştur. Katılımcılar ile yapılan görüşmelerde elde edilen bilgiler aşağıda sunulmuştur.

Araştırmada, köftürün üzüm hasat zamanı olan Eylül, Ekim ve Kasım aylarında yapıldığı tespit edilmiştir. Katılımcılarımızın kendi bağlarında ürettikleri üzümleri ve tercihen beyaz üzüm çeşitlerini kullandıkları, çok az da olsa siyah ve diğer üzüm çeşitleri kullandıklarını belirtmişlerdir. Yumuşak olması için un, parlaklık vermesi için nişasta kullanıldığı ifade edilmektedir. Yapım esnasında temizlik önem arz etmektedir. Kurutma esnasında bez, tahta veya tepsiler kullanılmaktadır. Katılımcılar karışım miktarı ve doğru kıvamın tutturulmasının önemine değinmişlerdir. Yıl boyunca tüketildiği ve başka ürünlerle de kullanıldığını görülmektedir. Yine yazılı kaynaktan ziyade ailenin büyüklerinden görsel ve uygulamalı olarak aktarıldığı belirtilmektedir. Yerel halkın, köftürü, değişen çalışma ve yaşam koşulları, gençlerin köyden ayrılması, maaşlı işlerde çalışmaları, alternatif atıştırma türlerinin kolay ulaşılabilir olması nedeniyle yeni nesillere yeterince aktaramadığı katılımcılar tarafından ifade edilmektedir. Kapadokya Bölgesi'ne gelen yabancı ziyaretçilerin, yerli misafirlere göre, yöresel ürünler konusunda yeterince bilgisi olmadığı yerel ürünler satan katılımcılar tarafından belirtilmiştir.

Sonuç olarak, ilgili literatür incelemesi ve katılımcılardan elde edilen görüşlerden yola çıkılarak denilebilir ki gastronomi turizmini konu alan bilimsel çalışmalarda köftür genellikle bir yan ürün olarak yer alınmakta ve bu nedenle de yeterince ön plana çıkarılamamaktadır. Bu açıdan bakıldığında, köftür hakkında bilimsel kaynak oluşturulması ve standart reçetenin hazırlanması önem taşımaktadır. Böylelikle hem köftürün bilinirliği sağlanarak, yaygınlaştırılabilecek ve gelecek nesillere sağlıklı bir şekilde aktarılabilecektir. Bu amaçla ayrıca, bölgede faaliyet gösteren üniversitelerin yerel yönetimlerle işbirliği içerisinde olarak yerel mutfak ürünlerine yönelik araştırma yapan birimler oluşturması önerilebilir. Böylelikle yerel mutfak ürünlerinin geçmişten günümüze ve geleceğe taşınması sağlanarak, sürdürülebilirlik hedefine katkıda bulunulabilecektir.

Köftür üretiminde kadınların çoğunlukta olduğu görülmektedir. Bu bilgiye dayanarak denilebilir ki, köftür ve diğer geleneksel mutfak ürünlerinin standart reçetelerinin hazırlanması, aslına uygun üretimi ve satışında kadınlara daha fazla sorumluluk ve görev verilmelidir. Bu durum kırsal kalkınma ve sürdürülebilirlik açısından da önemli katkılar sağlayacaktır. Örneğin, kadınlara yerel yönetimler tarafından finansal destek sağlanması ile hem bölgedeki dar gelirli ailelerin ek gelir elde etmesi sağlanabilir hem de aslına uygun üretilmiş köftür ve diğer yerel ürünler aracılığıyla destinasyonun turistik çekiciliği artırılabilir.

Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü, yerel yönetimler ve KAP-HİB (Kapadokya Turizm Bölgesi Altyapı Hizmet Birliği) işbirliği ile düzenlenecek atölye çalışmaları ile bölge rehberlerine köftür ve diğer yerel mutfak ürünlerinin özgün üretim araç gereçleri, aşamaları, reçeteleri konularında bilgiler verilebilir. Böylelikle, köftür ve diğer yerel ürünlerin üretim yerlerine ziyaret turları düzenlenerek, bölgenin gastronomik kimliğine, imajına ve rekabetçiliğine katkıda bulunulabilecektir. Hatta küçük tadımlık tanıtım paketler hazırlanarak bölgeye geliş noktalarında ziyaretçilere hoş geldin ikramı şeklinde tadım yaptırılabilir. Ayrıca, bölgede bulunan yiyecek içecek işletmelerinde köftürün ve diğer yerel ürünlerin servis öncesi, sonrası veya servis sırasında tadımlık olarak sunulması, bu ürünlerin tanıtımına ve perakende satışına katkı sağlayabilir.

Büyükkuru, Günden ve Eren (2021)'deki çalışmasında, yerel ürünlerin tanıtımı ve turistik bir ürüne dönüştürülmesinde ürün tescilinin önemine değinmişlerdir. Ayrıca, Nevşehir ili sınırlarında birçok yöreye özgü bulunmasına rağmen bunların çok azı tescil edilmiş ve turizmdeki potansiyelinin yeterince kullanılmadığını ifade etmektedirler. Köftür yapımı için standart bir reçete oluşturulmalıdır. Nevşehir iline ve dolayısıyla destinasyona ait bir ürün olduğu tescillenmelidir. Nevşehir Ticaret ve Sanayi Odası, 02.11.2021 tarihinde '692734' sayı numarası ile coğrafi işaret tescili için başvuru yapmıştır. Bu süreç takip edilmelidir. Destinasyon markalaşması açısından bakıldığında ise köftür ve diğer yerel mutfak ürünlerinin bilinirliğinin artması ile destinasyonun imajı olumlu yönde gelişecektir denilebilir. Böylesi bir durum bölgenin turizmden elde ettiği gelirden artış ile sonuçlanacaktır. Bu noktada dijital pazarlama kanallarının kullanımı da ihmal edilmemelidir. Markalaşma ile birlikte yerli ve yabancı dillerde genç nesilin aşına olduğu iletişim kanalları (instagram, twitter, facebook) kullanılarak, etkin tanıtım süreci hızlandırılmalıdır.

### Kaynakça

Ak, S. (2020). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Bağlamında Yerel Mutfakın Önemi: Mustafapaşa Örneği, *T.C. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi.*

- Aktaş, N. ve Gerçekaslan, K.E. (2020). Glass transition and sorption properties of Köftür: a dehydrated fruit-based product, *Food Science and Technology*, 40 (2), <https://doi.org/10.1590/fst.34419>
- Aksoy, M. (2019). İkram Hizmetleri, Standart Reçeteler, <https://slideplayer.biz.tr/slide/14900921/> Erişim tarihi: 17.10.2020.
- Aslan, Z. Güneren, E. ve Çoban, G. (2014). Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfağın Rolü: Nevşehir Örneği (The Role of Local Cuisine in the Process of Destination Branding: Case of Nevşehir), *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4): 3-13
- Aydoğdu, A. ve Mızrak, M. (2017). Yöresel Yemeklerin Sürdürülebilirliğinde Standart Reçetelendirmenin Önemi: Kastamonu Mutfağı Örneği, *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(20): 366-394.
- Becerikli, F. (2015). Türkiye’ de geleneksel bir gıda olan köftürün bazı fiziksel, kimyasal özelliklerinin belirlenmesi ve mikrobiyolojik olarak incelenmesi, *Uludağ Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi*, Bursa, Türkiye, 58 s.
- Buyruk, L. ve Kalay N. (2013). A Field Study of the Place of Traditional Desserts Produced with Grape Molasses (Pekmez) in Cappadocia in the Hotel Restaurants Menus, *The 2nd International Symposium on “Traditional Foods from Adriatic to Caucasus”* 24-26 October 2013, Struga (Ohrid Lake) / Macedonia. <http://hdl.handle.net/20.500.11787/3024>
- Büyükkuru, M., Günden, Y. ve Eren, F.Y. (2021). The role of geographically indicated and candidate products in Nevşehir cuisine in regional development, *IV<sup>th</sup> International Gastronomy Tourism Studies Congress*, 19-21 September. <http://hdl.handle.net/20.500.11787/6957>
- Çavuş, O. and Eker, Ş. (2022). The Evaluation of Geographical Marked Products in the Context of Sustainable Gastronomy Tourism: Bolu Kanlıca Mushroom, Mengen Sample, *Journal of Turkish Tourism Research*, 6(1): 303-320.
- Çetinsöz, B., C. ve Polat, A., S. (2018). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Bağlamında Yerel Yemeklerin Mikro Ölçekte Hazırlanış Farklılıkları: Batırık Üzerine Bir Araştırma, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1): 60-77.
- Çekal, N. ve Doğan, E. (2022). Sürdürülebilir gastronomide standart reçete ve coğrafi işaretlerin önemi, *Turizm Çalışmaları Dergisi*, 4(1): 49-60.
- Çokal, Z. ve Yılmaz, F.D. (2019). Turist Rehberlerinin Yerel Yemek Kültürü Bilgisinin Tespit Edilmesi: Nevşehir Örneği, *IV<sup>th</sup> International Gastronomy Tourism Studies Congress*, 19-21 September.
- Eren, F.Y., ve Sezgin, A.C. (2021). Coğrafi işaretli yöresel ürünlerin destinasyonlar açısından önemi: Kapadokya Bölgesi örneği, *Journal of tourism research institute*, 2 (1), 61-78 ISSN: 2718-0093
- Erol, G. ve Çontu, M. (2019). Gastronomik Bir Ürün Olarak Üzüm: Ürgüp Örneği, *IV<sup>th</sup> International Gastronomy Tourism Studies Congress*, 19-21 September.
- Gerçekaslan, K. E. and Aktaş, N. (2020). Textural properties of Köftür, a fruit based dessert, *Food Science and Technology*, 40(2): 718-721. <https://doi.org/10.1590/fst.10819>

- Göncü, A., Tokatlı, F. ve Hayta, M. (2010). Geleneksel Nevşehir köftürü üretimi. *1.Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 15-17 Nisan 2010, Tekirdağ, Türkiye, 1092 s.
- Günden, Y., Büyükkuru, M. and Yönet Eren, F. (2021). "The Role of Geographically Indicated and Candidate Products in Nevşehir Cuisine in Regional Development." *8th International Symposium on Development of KOP Region Proceedings Book*, 26-28 October 2021, Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Nevşehir, Turkey. <http://hdl.handle.net/20.500.11787/7249>
- Gül, Y. ve Akman, S. (2018). Sürdürülebilir Gastronomi Çerçevesinde Edremit Körfezi Yöresel Mutfakları, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4): 852-872. DOI: 10.21325/jotags.2018.337
- Keskin, E. ve Sezen, N. (2022). Gastronomi Festivalleri, Yemek İmajı ve Destinasyon İmajı Arasındaki İlişkiler: Hatay Örneği (Relationships Among Gastronomy Festivals, Food Image and Destination Image a Case Study of Hatay), *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10 (2): 856-881
- Keskin, E., Yetiş, Ş.A. ve Yorgancı, B. (2020). Turist Rehberlerinin Gastronomiye Yönelik Bilgi ve Algı Düzeylerinin Tavsiye Niyetine Etkisi: Kapadokya Örneği, *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi/ Journal of Travel and Hospitality Management*, 17(3), 553-566.
- Özgül Katlav, E., Yönet Eren, F. & Tuna, M. (2019). Kapadokya'da Bağcılığın Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (3), 2167-2186. DOI: 10.21325/jotags.2019.466
- Özkan, Ç. ve Aydın, Ş. (2018). Yerel Yiyecekler Aracılığı İle Sürdürülebilir Destinasyonlar: Ayvacık Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6 (1): 335-349.
- Özkaya, F.D., Sünnetçioğlu, S., Can, A. (2013). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretlemenin Rolü, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1 (1), 13-20.
- Perçin, N.Ş., Örgün, E., Erol, G.ve Keskin, E. (2019). Gastronomik Bir Değer Olarak Nevşehir Mutfağı, *IV<sup>th</sup> International Gastronomy Tourism Studies Congress*, 19-21 September.
- Süzer, Ö. ve Doğdubay, M. (2022). Sürdürülebilir Turizm Hareketliliğinde Yerel Gıdaların Önemi ve Rekabet Avantajı (Kavramsal Bir Analiz), *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2): 255-269.
- Yeşil, S. (2020). Kültür Ekonomisi Bağlamında Nevşehir'de Şirahaneler, *Kültürel Miras Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 24-29.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2006). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*, Seçkin Yayıncılık: Ankara.
- Yolcu, M. A. (2018). Nevşehir Yöresinde Ailelerin Geleneksel Kış Hazırlıkları, *Kültür Araştırmaları Dergisi*, 1(1): 7-22.
- Yurtseven, H. R. ve Kaya, O. (2010). Eko-gastronomi ve sürdürülebilirlik, *11. Ulusal Turizm Kongresi*, 57-65.



- Yurtseven, H. R. (2011). Sustainable Gastronomic Tourism in Gokceada (Imbros): Local and Authentic Perspectives. *International Journal of Humanities and Social Science*, 1(18): 17-26.
- Yüksel, A., Mil, B. ve Bilim, Y.(2007). *Nitel Araştırma, Neden, Nasıl, Niçin?*, Detay Yayıncılık: Ankara.



# I. INTERNATIONAL TOURISM AND CULINARY CONFERENCE

27-28 OCTOBER 2022

JOURNAL OF  
TOURISM  
&  
MANAGEMENT  
RESEARCH  
AN INTERNATIONAL  
JOURNAL

19.10.2022

## ACCEPTENCE LETTER

Author(s) : Assoc. Prof. Ebru Güneren,  
Bülent Yorgancı

Paper Title : HIGHLIGHTING LOCAL PRODUCTS IN THE  
CONTEX OF SUSTAINABLE GASTRONOMY  
TOURISM: A RESEARCH ON KÖFTÜR

Dear Assoc. Prof. Ebru Güneren,

Congratulations! We are pleased to inform you that your paper has been accepted for presentation at the 1st International Tourism and Culinary Conference, which will be held online on October 27-28, 2022.

We look forward to welcoming you onsite at the conference.

Yours sincerely.

**Mustafa Daskin, Associate Professor**

Chair of I. International Tourism and Culinary Conference

Founding Editor of Ottoman:Journal of Tourism and Management Research

Tourism&Culinary Department, Amasya University/Türkiye

*M.Daskin*

I. International Tourism and Culinary Conference

Website: <https://conference2022.amasya.edu.tr/>

E-mail: [conference2022@amasya.edu.tr](mailto:conference2022@amasya.edu.tr)



I. INTERNATIONAL TOURISM AND CULINARY CONFERENCE  
27-28 OCTOBER 2022  
ITCC'22

JOURNAL OF  
TOURISM  
&  
MANAGEMENT  
RESEARCH  
AN INTERNATIONAL  
JOURNAL

# Certificate of Participation

This is to certify that

*Ebru Güneren*

participated in the I. International Tourism and Culinary Conference (ITCC'22) organized  
by Amasya University and contributed with a paper titled

Highlighting Local Products in the Context of Sustainable Gastronomy Tourism: A Research on Köftür  
(Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Bağlamında Yerel Ürünlerin Ön Plana Çıkarılması: Köftür Üzerine Bir Araştırma)

*M. Daşkın*

Assoc. Prof. Mustafa Daşkın, Amasya University  
Chair of I. International Tourism and Culinary Conference



## ETKİNLİĞİN WEB SAYFASI

 **I.INTERNATIONAL TOURISM  
AND CULINARY CONFERENCE** 27-28 OCT 2022 (ONLINE MODE) TURKISH

PROCEEDING BOOK CONFERENCE INFORMATION COMMITTEES PAPER SUBMISSION KEYNOTE SPEAKERS



<https://conference2022.amasya.edu.tr/>

## KATILIMCI BİLGİLERİ

### Dr. Öğr. Üyesi Vedat Yiğitoğlu<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Akdeniz Üniversitesi, Manavgat Turizm Fakültesi (vedatyigitoglu@akdeniz.edu.tr)

### Doç. Dr. Ebru Güneren<sup>1</sup>, Bülent Yorgancı<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, (ebruguneren@nevsehir.edu.tr)

<sup>2</sup>Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, (bulentyor@yahoo.com)

### Dr. Bonifácio Rodrigues<sup>1</sup>, Dr. Nuno Abranja<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Lazer e Cultura pela Universidade de Coimbra, (bonifacio.rodrigues@gmail.com)

<sup>2</sup>Instituto Superior de Lisboa e Vale do Tejo, (nunoabranja@gmail.com)

### Nisa Teber<sup>1</sup>, Sevgi Kiratlı<sup>2</sup>, Dr. Öğr. Üyesi Abdullah Badem<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu,  
(nisatbr16@gmail.com)

<sup>2</sup>Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu,  
(sevgi.kiratli2001@gmail.com)

<sup>3</sup>Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu,  
(abadem@kmu.edu.tr)

### Ecem İnce Karaçeper<sup>1</sup>, Elif Ramadanoğlu<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Dr. Öğr. Üyesi, İstanbul Kent Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi,  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, (ecem.ince@kent.edu.tr)

<sup>2</sup>Yüksek Lisans Öğrencisi, İstanbul Kent Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi,  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, (ramadanogluelif@gmail.com)

### Danie Ferreira<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Nelson Mandela University, South Africa (danie.ferreira@mandela.ac.za)

### Ercan Polat<sup>1</sup>, Selim Çakar<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Tokat Gazi Osman Paşa Üniversitesi, Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram  
Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Programı, (ercan.polat@gop.edu.tr)

<sup>2</sup>Tokat Gazi Osman Paşa Üniversitesi, Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram  
Hizmetleri Bölümü, Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı (selim.cakar@gop.edu.tr)

### Assoc. Prof. Fatih Varol<sup>1</sup>, Gamze Cesur<sup>2</sup>, Rukiye Çetin<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Konya Selçuk University, Tourism Faculty,, (fvarol@selcuk.edu.tr)

<sup>2</sup>Konya Selçuk University, Institute of Social Sciences, (gamzecesur811@icloud.com)

<sup>3</sup>Konya Selçuk University, Institute of Social Sciences, (rukiyecetin43@icloud.com)

### Dr. Ayşegül Acar<sup>1,2</sup>

<sup>1</sup>Karabük University, Tourism Faculty (aysegulacar@karabuk.edu.tr)

<sup>2</sup>Northern Arizona University, Scholl of Hotel and Restaurant Management  
(aysegul.acar@nau.edu)

### Gülten Toprak<sup>1</sup>, Dr. Öğr. Üyesi Ebru Ulucan<sup>2</sup>

<sup>1</sup>İstanbul Ticaret Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü (gultentoprak@hotmail.com)

<sup>2</sup>İstanbul Ticaret Üniversitesi, İşletme Fakültesi (eulucan@ticaret.edu.tr)

**Hasan Hüseyin Okur<sup>1</sup>, Dr. Öğr. Üyesi Makbule Civelek<sup>2</sup>**

<sup>1</sup> Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü,  
(hasanhsynokur24@gmail.com)

<sup>2</sup> Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi, Karadeniz Ereğli Turizm Fakültesi,  
(makbule.civelek@beun.edu.tr)

**Dr. Gretchen Macaranas<sup>1</sup>, Mr. Gabriel M. Isabelo<sup>2</sup>, Ms. Shiela Mae M. Escalada<sup>3</sup>,  
Ms. Shanaia Faye S. Soriano<sup>4</sup>**

<sup>1</sup> Cavite State University

<sup>2</sup> Cavite State University (isabelo.bueno@cvsu.edu.ph)

<sup>3</sup> Cavite State University (shielamae.escalada@cvsu.edu.ph)

<sup>4</sup> Cavite State University (shanaiafaye.soriano@cvsu.edu.ph)

**Havva Topal<sup>1</sup>, Göksel Kemal Girgin<sup>2</sup>**

<sup>1</sup> Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Altınbaş Üniversitesi, Türkiye (havva.topal@altinbas.edu.tr)

<sup>2</sup> Turizm Fakültesi, Balıkesir Üniversitesi (girgin@balikesir.edu.tr)

**Öğr. Gör. Hüseyin Coşkun<sup>1</sup>, Dr. Öğr. Üyesi İlyas Kays İmamoğlu<sup>2</sup>**

<sup>1</sup> Bayburt Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, (hcoskun@bayburt.edu.tr)

<sup>2</sup> Bayburt Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, (imamoglu@bayburt.edu.tr)

**Visiting Prof. Fernando Manuel Rocha da Cruz<sup>1</sup>**

<sup>1</sup> Pará Federal University, Campus of Abaetetuba, Brasil (fernando.cruz@ufpa.br)

**Dr. Öğr. Üyesi İrfan Yurt<sup>1</sup>,**

<sup>1</sup> Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi, (irfanyurt@karabuk.edu.tr)

**Öğr. Gör. Kenan Pala<sup>1</sup>, Dr. Öğr. Üyesi Şerif Baldıran<sup>2</sup>, Dr. Öğr. Üyesi Erdal Ünsalan<sup>3</sup>**

<sup>1</sup> Amasya Üniversitesi, Sosyal Bilimler MYO, (kenan.pala@amasya.edu.tr)

<sup>2</sup> Amasya Üniversitesi, Sosyal Bilimler MYO, (serif.baldiran@amasya.edu.tr)

<sup>3</sup> Amasya Üniversitesi, Sosyal Bilimler MYO, (erdal.unsalan@amasya.edu.tr)

**Jorge Coelho<sup>1</sup>**

<sup>1</sup> jorgecoelho.x@gmail.com

**Arş. Gör. Dr. Meral Akyüz<sup>1</sup>, Prof. Dr. Orhan Batman<sup>2</sup>**

<sup>1</sup> Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, (meral.akyuz@nevsehir.edu.tr)

<sup>2</sup> Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Fakültesi, (obatman@subu.edu.tr)

**Dr. Öğr. Üyesi Okan Türk<sup>1</sup>, Öğr. Gör. Yunus Doğan<sup>2</sup>**

<sup>1</sup> Muş Alparslan Üniversitesi, Sosyal Bilimler MYO, (o.turk@alparslan.edu.tr)

<sup>2</sup> Mersin Üniversitesi, Turizm Fakültesi, (yunusdogan@mersin.edu.tr)

**Prof. Joan L. Fortuna<sup>1</sup>, Marielle Coleen E. Bautista<sup>2</sup>, Aira B. Alonzo<sup>3</sup>, Yves B. Torres<sup>4</sup>**

<sup>1</sup> Cavite State University

<sup>2</sup> Cavite State University (cc.mariellecoleen.bautista@cvsu.edu.ph)

<sup>3</sup> Cavite State University (aira.alonzo@cvsu.edu.ph)

<sup>4</sup> Cavite State University (yves.torres@cvsu.edu.ph)

**Nurşah Müfettişoğlu<sup>1</sup>, Doç. Dr. Hasan Köşker<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü,  
Disiplinlerarası Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, (nursahmufettisoglu@gmail.com)  
<sup>2</sup>Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi, Turizm Fakültesi, (hasankosker@beun.edu.tr)

**Yrd. Doç. Dr. Mete Ünal Girgen<sup>1</sup>, Dr. Foad Irani<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Uluslararası Fırat Üniversitesi, Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümü  
<sup>2</sup>Uluslararası Fırat Üniversitesi, Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümü

**Uzman Ayşe Demir<sup>1</sup>, Yrd. Doç. Dr. Özlem Altun<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Girne Üniversitesi Turizm Fakültesi, (ayse.demir@kreniaedu.tr)  
<sup>2</sup>Doğu Akdeniz Üniversitesi Turizm Fakültesi, (ozlem.altun@emu.edu.tr)

**Arş. Gör. Dr. Özkan Süzer<sup>1</sup>, Öğr. Gör. Cansen Can<sup>2</sup>, Tolga Çetinkaya<sup>3</sup>,  
Doç. Dr. Göksel Kemal Girgin<sup>4</sup>**

<sup>1</sup>Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü  
<sup>2</sup>Kocaeli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı  
<sup>3</sup>Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak San. Anabilim Dalı  
<sup>4</sup>Balıkesir Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

**Dr. Papangkorn Kongmanwatana<sup>1</sup>, Dr. Amara Verawat<sup>2</sup>, Dr. Nethchanok Riddhagni<sup>3</sup>,  
Dr. Parinya Roonpho<sup>4</sup> and Ms. Mayashuta Techawongwanich<sup>5</sup> Ms. Chana  
Kaewsootthipol<sup>6</sup> Ms. Juthamas Laochaiwat<sup>7</sup> Ms. Kanjana Rungjaroenruaying<sup>8</sup>**  
Faculty of Hotel Management,  
Silpakorn University International College and Vatel Thailand

**Öğr. Gör. Sinan Keskin<sup>1</sup>, Doç. Dr. Hüseyin Mertol<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Tokat Meslek Yüksekokulu (sinan.keskin@gop.edu.tr)  
<sup>2</sup>Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi (huseyin.mertol@gop.edu.tr)

**Arş. Gör. Sıla Laçın<sup>1</sup>, Dr. Öğr. Üyesi Vedat Yiğitoğlu<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Maltepe Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, (silalacin@maltepe.edu.tr)  
<sup>2</sup>Akdeniz Üniversitesi, Manavgat Turizm Fakültesi (vedatyigitoglu@akdeniz.edu.tr)

**Senior Lecturer Raja Tumati<sup>1</sup>, Assoc. Prof. Mustafa Daskin<sup>2</sup>, Maather Al Maawali<sup>3</sup>**

<sup>1</sup>Oman Tourism College, Tourism & Management Studies, (raja.tumati@otc.edu.om)  
<sup>2</sup>Amasya University, Social Sciences Vocational School, (mustafa.daskin@amasya.edu.tr)  
<sup>3</sup>Oman Tourism College Graduate, Sector Practitioner (maathermz@hotmail.com)

**Res. Asst. Begüm Pelek<sup>1</sup>, Prof. Atilla Akbaba<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>İzmir Katip Çelebi University, Faculty of Tourism, (begum.ipkoparan@ikcu.edu.tr)  
<sup>2</sup>İzmir Katip Çelebi University, Faculty of Tourism, (atilla.akbaba@ikcu.edu.tr)

**Dr. Sinem Kunt<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Çankırı Karatekin Üniversitesi, Ilgaz Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu  
(sinemkunt@karatekin.edu.tr)

**Dr. Siti Nurhayati Khairatun<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Department of Food Service and Management, Faculty of Food Science & Technology,  
Universiti Putra Malaysia, (snkhairatun@upm.edu.my)

**Assoc. Prof. Günseli Güçlütürk Baran<sup>1</sup>, Assoc. Prof. İbrahim Çetin<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>*Isparta University of Applied Sciences, Isparta Vocational School, Department of Hotel, Restaurant and Catering Services, (gunselibaran@isparta.edu.tr)*

<sup>2</sup>*Akdeniz University, Serik Faculty of Business, Department of Tourism Management, (ibrahimcetin@akdeniz.edu.tr)*

**Yunus Ergün<sup>1</sup>, Doç. Dr. Şirin Çetin<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>*Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, (yunus.ergun\_12@hotmail.com)*

<sup>2</sup>*Amasya Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, (cetinsirin55@gmail.com)*

**Senior Lecturer Wafa Saleh Al Buraiki<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>*Oman Tourism College, Tourism Management Studies Faculty (wafa.alburaiki@otc.edu.om)*

**Assoc. Prof. Mustafa Daskin<sup>1</sup>, Dr. Melahat Avşar<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>*Amasya University, Social Sciences Vocational School, (mustafa.daskin@amasya.edu.tr)*

<sup>2</sup>*Amasya University, Taşova Yüksel Akın Vocational School, (melahat.avsar@amasya.edu.tr)*

**Doç. Dr. Adnan Kara<sup>1</sup>, Doç. Dr. Yusuf Esmer<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>*Bayburt Üniversitesi, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi, (adnankara@bayburt.edu.tr)*

<sup>2</sup>*Bayburt Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Fakültesi, (yesmer@bayburt.edu.tr)*

**Dr. Papangkorn Kongmanwatana<sup>1</sup>, Dr. Amara Verawat<sup>2</sup>, Dr. Nethchanok Riddhagni<sup>3</sup>,  
Dr. Parinya Roonpho<sup>4</sup>, Mr. Rattanapong Kongcharoen<sup>5</sup> and Mr. Ruj Sangeamjit<sup>6</sup>**  
*Faculty of Hotel Management, Silpakorn University International College and Vatel Thailand*

**Asst. Prof. Özlem Özer Altundağ<sup>1</sup>, Sena Atik<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>*Karabük University, Safranbolu Tourism Faculty, (ozlemozeraltundag@karabuk.edu.tr)*

<sup>2</sup>*Karabük University, Master's Degree Student, (senaa.atik23@gmail.com)*

**Dr. Öğr. Üyesi İrfan Yurt<sup>1</sup>, Nadire Nur Polat<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>*Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi, (irfanyurt@karabuk.edu.tr)*

<sup>2</sup>*Karabük Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği  
(nadirenpolat@gmail.com)*

**Raja Tumati<sup>1</sup>, Prof. NVR Jyoti Kumar<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>*Mizoram University, Mizoram, India, (tumatiraja@gmail.com)*

<sup>2</sup>*Head of Commerce Department, Mizoram University, Mizoram, India,  
(jyotikumar@mzu.edu.in)*

**Prof. Dr. Serkan Bertan<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>*Pamukkale University, Tourism Faculty, Tourism Management, (serkanbertan@yahoo.com)*

**Doç. Dr. İbrahim İlhan<sup>1</sup>, Öğr. Gör. Kenan Pala<sup>2</sup>, Öğr. Gör. Yunus Doğan<sup>3</sup>**

<sup>1</sup>*Neveşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, (ibrahim@nevsehir.edu.tr)*

<sup>2</sup>*Amasya Üniversitesi, Sosyal Bilimler MYO, (kenan.pala@amasya.edu.tr)*

<sup>3</sup>*Mersin Üniversitesi, Turizm Fakültesi, (yunusdogan@mersin.edu.tr)*

**Öğr. Gör. Sinan Keskin<sup>1</sup>, Doç. Dr. Hüseyin Mertol<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Tokat Meslek Yüksekokulu, (sinan.keskin@gop.edu.tr)

<sup>2</sup>Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi  
(huseyin.mertol@gop.edu.tr)

**Dr. Sinem Kunt<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Çankırı Karatekin Üniversitesi, Ilgaz Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu  
(sinemkunt@karatekin.edu.tr)

**Doç. Dr. Meral Yılmaz**

Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü,  
Sivas-Türkiye, meralyilmz@cumhuriyet.edu.tr

**Mr. Abhishek Roy**

Assistant Professor, Amity School of Hospitality, Amity University, Haryana,  
e-mail: aroy@ggn.amity.edu

**Viveka Nand Sharma**

Head-Department of Hospitality & Hotel Administration, Assam Don Bosco University,  
Assam (India), e-mail: viveksharmabhm@gmail.com

**Dr. George Triantafyllou<sup>1</sup>, Eirini Strataki, MSc.<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Hellenic Mediterranean University, Greece, e-mail: triantafyllou@hmu.gr

<sup>2</sup>Hellenic Mediterranean University, Greece, e-mail: mdt123@edu.hmu.gr

**Dr. Lázaro Florido-Benítez**

Department of Economics and Business Administration, Universidad de Malaga

**Nur Syuhaada Kharil Anuar, Dr. Siti Nurhayati Khairatun**

Department of Food Service and Management, Faculty of Food Science & Technology,  
Universiti Putra Malaysia

**Rajashree Sutar<sup>1</sup>, Asst. Prof. Parvinder Kour<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Lovely Professional University, Research Scholar, (sutarr59@gmail.com)

<sup>2</sup>Lovely Professional University, Tourism Faculty, (kourparvinder123@gmail.com)

**Research Asst. Yağmur Can Gaberli, Asst. Prof. Ümit Gaberli**

Siirt University, College of Tourism and Hotel Management

**Mr.Abin Mathew<sup>1</sup>, Dr.Emilda KJ<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Research scholar, Christ college, Puliyanmala, Idukki, Kerala, India,  
email: abinmathewkjk@gmail.com

<sup>2</sup>Assistant professor, Christ college Puliyanmala, Idukki, Kerala, India,  
email: emildahelloise@gmail.com

**Dr. Aijaz Ahmad Khaki<sup>1</sup>, Annum Makhdoomi<sup>2</sup>, Aaqib Bashir<sup>3</sup>, Romeesa Shaban<sup>4</sup>**

<sup>1</sup>Sr. Assistant Professor; Department of Tourism, Hospitality and Leisure Studies, University  
of Kashmir, Email- drkhakiaijaz@gmail.com;

<sup>2</sup>Research Scholar; Department of Tourism, Hospitality and Leisure Studies; University of  
Kashmir; Email- zaffar.anam@gmail.com;



<sup>3</sup>Research Scholar; Department of Tourism, Hospitality and Leisure Studies; University of Kashmir; Email- miraaqib23@gmail.com;

<sup>4</sup>Research Scholar; Department of Tourism, Hospitality and Leisure Studies; University of Kashmir; Email- romaisa573@gmail.com

**Anil Gupta<sup>1</sup>, Aseesdeep Kour<sup>2</sup>, Honeyka Gupta<sup>3</sup>**

<sup>1</sup>Associate Professor, School of Hospitality and Tourism Management, University of Jammu, anil1975@yahoo.com,

<sup>2</sup>Research Scholar, School of Hospitality and Tourism Management, University of Jammu, aseesdeep893@gmail.com,

<sup>3</sup>Research Scholar, School of Hospitality and Tourism Management, University of Jammu, honeyka1996@gmail.com,

**Dimas Sadewa, Leonisa Zulfa, Khoyyum Dwi Maharani, Yesty Yustika Paradigma**

D3 Usaha Perjalanan Wisata Universitas Jember

(Sadewa04@gmail.com , leoleonisanisa@gmail.com , maharani@gmail.com , yustikaparadm28@gmail.com)

**I Gusti Ketut Indra Pranata Darma, Ni Made Rai Kristina**

Universitas Hindu Negeri I Gusti Bagus Sugriwa Denpasar

Email:indrapranata@uhnsugriwa.ac.id

**Mark Chris M. Lapuz, Medelene L. Forbes, Jerry Gil B. Francisco**

National University, Manila

Email: mcmlapuz@national-u.edu.ph

**Assoc. Prof. Dr. Nafiya Guden**

Final International University, nafiya.guden@final.edu.tr

**Nikolaos Trihas<sup>1</sup>, Maria Legaki<sup>2</sup>, Georgios Apladas<sup>3</sup>**

<sup>1</sup>Department of Business Administration and Tourism, Hellenic Mediterranean University, Heraklion 71410, Crete, Greece, ntrihas@hmu.gr

<sup>2</sup>Department of Business Administration and Tourism, Hellenic Mediterranean University, Heraklion 71410, Crete, Greece, legakima@gmail.com

<sup>3</sup>Department of Business Administration and Tourism, Hellenic Mediterranean University, Heraklion 71410, Crete, Greece, apladas@hmu.gr

**Prof. Parikshat Singh Manhas<sup>1</sup>, Faheem Ashraf<sup>2</sup>, Ranjeet Singh<sup>3</sup>**

<sup>1</sup>Director, School of Hospitality & Tourism Management (SHTM), University of Jammu, India

<sup>2</sup>Research Scholar, School of Hospitality and Tourism Management University of Jammu, India faheem.ashraf0483@gmail.com

<sup>3</sup>Research Scholar, School of Hospitality and Tourism Management University of Jammu, India ranjeet.singh@jammuuniversity.ac.in

**Dr. Rupa Sinha<sup>1</sup>, Dr. Sumit Haluwalia<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Assistant Professor, Department of Tourism, Amity University, Kolkata  
email: rsinha.bwn@gmail.com

<sup>2</sup>Assistant Professor, Department of Economics, Christ University, Bangalore  
email: sumit.haluwalia@gmail.com



**Ms. Sanika Kuruvila<sup>1</sup>, Dr.Emilda KJ<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Research scholar, Christ college, Puliyanmala, Idukki, Kerala, India,  
email: sanikakuruvila@gmail.com

<sup>2</sup>Assistant professor, Christ college Puliyanmala, Idukki, Kerala, India,  
email: emildahelloise@gmail.com

**Seo Yeon Jang**

Associate Professor, Korea National Open University Seoul, Republic of Korea

**Shayan Basharat Fazili<sup>1</sup>, Dr Anisa Jan<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Research Scholar, Department of Manag. Studies Islamic Uni. of Science and Technology

<sup>2</sup>Associate Professor, Department of Manag. Studies Islamic Uni. of Science and Technology

**Tahmeed Ahmad Badam<sup>1</sup>, Nawaz Ahmad Sheikh<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>PhD Scholar, Deptt. Tourism Management, Uni. of Kashmir, tahmeedbadam@gmail.com

<sup>2</sup>PhD Scholar, Deptt. Tourism Management, Uni. of Kashmir, nawazsheikh12@gmail.com

**Tinatin Dumbadze<sup>1</sup>, Nikolaos Trihas<sup>2</sup>, Irimi Dimou<sup>3</sup>, Rostom Beridze<sup>4</sup>**

<sup>1</sup>Postgraduate Program in Tourism and Hospitality Management, Batumi Shota Rustaveli State University, Batumi, Georgia, tindumbadze@gmail.com

<sup>2</sup>Department of Business Administration and Tourism, Hellenic Mediterranean University, Heraklion, Crete, Greece, ntrias@hmu.gr

<sup>3</sup>Department of Business Administration and Tourism, Hellenic Mediterranean University, Heraklion, Crete, Greece, irdimou@hmu.gr

<sup>4</sup>Department of Hospitality Management, Batumi Shota Rustaveli State University, Batumi, Georgia, beridze.rostom@bsu.edu.ge

**Ümit Gaberli**

Asst. Prof., Siirt University, College of Tourism and Hotel Management.,  
E-Mail: umit.gaberli@siirt.edu.tr

**Dr. Yekinni Ojo Bello<sup>1</sup>, Dr. Mercy Busayo Bello<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Department of Hospitality Management and Tourism Uni. of Port Harcourt, Choba, Nigeria

<sup>2</sup>Department of Hospitality Management, Federal Polytechnic Auchi, Edo State, Nigeria

**Faradina Amadea, Beta Nisrina Fatin, Putri Lauta Ilmi, Savina Putri Azalea Stefanie**  
Department of Travel Business Faculty of Social and Political Science, University of Jember

**Mohammed Shafeer K P<sup>1</sup>, Dr. B. Kathiresan<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>PhD Research Scholar, Dept. of English, Thiruvalluvar University, Vellore, Tamilnadu.  
e-mail: mskpshefi@gmail.com

<sup>2</sup>Professor & Head, Dept. of English, Thiruvalluvar University, Vellore Tamilnadu

**Banani Mondal<sup>1</sup>, Suman Ghosh<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Sr Lecturer, SIHM, Durgapur, banani.sihmd@gmail.com

<sup>2</sup>Assistant Lecturer, SIHM, Durgapur, sg221995@gmail.com

**Kawtar Anini**

Phd student. Ibn Tofail University Morocco, kawtar.anini@uit.ac.ma



**Logeswaran Tanga Vello**

*Phd Candidate Geography Program, Fakulti Sains Sosial dan Kemanusiaan, Universiti  
Kebangsaan Malaysia, e-mail:logeswarantangavello@gmail.com*

**Almas Afif, Renita Syamsul, Regita Putri Dian Pramesti,  
Ruth Rumatha Artha Rajagukguk**

*Faculty of Social And Politic, Tourism, Jember University*

**Rohit Chauhan<sup>1</sup>, Vikram Kaith**

<sup>1</sup> *Assist. Prof., School of Hotel Management and Tourism, Lovely Professional University  
e-mail:rohit.28218@lpu.co.in*

**Parvez I. Haris**

*Faculty of Health & Life Sciences, De Montfort University, Leicester, United Kingdom,  
e-mail: pharis@dmu.ac.uk*

**Wulan Kurnia Jeti, Novita Anjarwati, Adhelia Dhinda Dhifida, Evita Julianti Extrada**  
*Department of Travel Business Faculty of Social and Political Science, University of Jember*

**Mark Gabriel Wagan Aguilar<sup>1</sup>, Rizza Nahil Fonazier<sup>2</sup>**

<sup>1</sup> *Emilio Aguinaldo College, (markgabrielaguilar@gmail.com)*

<sup>2</sup> *Saint Benilde International School, (ysayfonacier@gmail.com)*

**Öğr. Gör. Dr. Ceyhun UÇUK**

*Gaziantep Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü,  
ceyhunucuk@gmail.com*

**Nalan Işık<sup>1</sup>, Kübra Nur Sevim<sup>2</sup>**

<sup>1</sup> *Turizm Fakültesi , Gaziantep, Türkiye, isiknalan@hotmail.com*

<sup>2</sup> *Sosyal Bilimler Enstitüsü , Gaziantep, Türkiye, kubransevim@gmail.com*

**Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Polat**

*Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi, Turizm ve Otel İşletmeciliği  
polat.m@outlook.com*

**Öğr. Gör. Murat Toker<sup>1</sup>, Dr. Öğr. Üyesi İlker Öztürk<sup>2</sup>**

<sup>1</sup> *Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Sivas, murattoker@msn.com*

<sup>2</sup> *Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Sivas, ilker5885@gmail.com*

**Nihan Uğur<sup>1</sup>, Orhan Akova<sup>2</sup>**

<sup>1</sup> *İstanbul Aydın Üniversitesi, Anadolu Bil Meslek Yüksek Okulu, nihan.ugur@hotmail.com*

<sup>2</sup> *İstanbul Üniversitesi, İktisat Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, oakova@istanbul.edu.tr*

**Dr. Öğr. Üyesi Serkan Çalışkan**

*Kastamonu Üniversitesi, Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü,  
E-posta: serkancaliskan@kastamonu.edu.tr*

**Dr.Öğr. Üyesi Yusuf Dündar**

*Aksaray Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, (ysfdundar42@gmail.com)*