



GASTRONOMİ TURİZMİNDE GASTRONOMİK YÜRÜYÜŞ ROTALARI: ESKİŞEHİR GASTRONOMİ YÜRÜYÜŞ ROTASI

Gastronomic Walking Routes In Gastronomy Tourism: Eskisehir Gastronomy Walking Route

Arş.Gör.Gökhan ERŞEN

Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Entitüsü, Turizm İşletmeciliği Bölümü, Eskişehir/Türkiye

ORCID: 0000-0001-7953-6868

Doç.Dr. Hilmi Rafet YÜNCÜ

Anadolu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Eskişehir/Türkiye

ORCID: 0000-0002-2876-004X

Cite As: Erşen, G. & Yüncü, H.R. (2021). "Gastronomi Turizmde Gastronomik Yürüyüş Rotaları: Eskişehir Gastronomi Yürüyüş Rotası", International Social Mentality and Researcher Thinkers Journal, (Issn:2630-631X) 7(45): 1109-1119.

ÖZET

Değişen tüketim anlayışı birçok sektörü değişen tüketici talebini anlamaya zorunlu kılmıştır. Hizmet sektörü olan turizm sektörü de değişen tüketici talebini anlamaya çalışmak zorundadır. Gerek rekabet edebilirlik gerekse turizm gelirinden alınan payın artırılabilmesi rakiplerden farklılaşabilmek adına değişen turist talebine göre alternatif turizm ürününü sunabilmekle karşılanabilmektedir. Son yıllarda, toplumların yeme içme kültürlerini yansıtan gastronomi, değişen turist talepleri arasında önem arz eden bir yere sahiptir. Bu bağlamda, gastronomi turları alternatif turizm faaliyetleri için önemli bir çekicilik unsuru olarak ele alınmaktadır. Gastronomi turlarının gerçekleştirilebilmesi için gastronomik değere sahip unsurların birbirlerine bağlanarak rotalandırılması gerekmektedir. Bu amaçla araştırmanın konusu, çoğunlukla gününbirlik ziyaretçilere ev sahipliği yapan Eskişehir'de yer alan en az 30 yıllık bir üretim geçmişine /faaliyet süresine sahip yiyecek içecek işletmelerinin yer aldığı gastronomi tur rotasının oluşturulmasıdır. Çalışma kapsamında 22 adet yiyecek içecek işletmesi ile görüşmeler gerçekleştirilmiş, oluşturulacak gastronomi tur rotasında yer almak isteyen 14 işletmeden elde edilen konum bilgileri aracılığıyla gün içerisinde tamamı yürünerek gezilebilecek tur rotası oluşturulup sonuç haritası elde edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Gastronomi Rotası, Alternatif Turizm, Eskişehir

ABSTRACT

Changing consumer understanding has forced many sectors to understand the changing demand. Tourism sector, the service sector, has to try to understand the changing consumer demand as well. In order to be able to differentiate from competitors, the ability to increase the share of tourism revenue, both in terms of competitiveness, can be met by offering alternative tourism products according to changing tourist demands. In recent years, gastronomy, which reflects the eating and drinking culture of societies, has an important place among the changing tourist demands. In this context, gastronomic tours are considered as an important attraction for alternative tourism activities. In order for gastronomic tours to be carried out, elements with gastronomic values need to be interconnected and routed. In this context, the subject of the research is the establishment of gastronomical routes in 19 food and beverage operations in Eskişehir, which is mostly hosted by day visitors, with a production of over 30 years. Within the scope of the study, interviews were made with 22 food and beverage businesses tour routes were created that can be walked on during the day using the location information obtained from 14 businesses that wanted to take part in the gastronomy tour route and result map were obtained.

Key words: Gastronomy, Gastronomy Route, Alternative Tourism, Eskişehir

1. ÖZET

Dünya'da özellikle son yıllarda turizm sektörü oldukça güçlü bir büyüme göstermiştir. Bu büyüme ile küresel ve hatta ulusal pazarda rekabet kendini iyice hissettirmeye başlamıştır. Giderek artan rekabet ortamında pazardan aldığı payı artırma çabasında olan ülkeler, değişen tüketim kalıplarını sundukları turizm ürünlerini çeşitlendirerek karşılamaya çalışmaktadır. Turistik tüketim kalıplarındaki kitle turizminden bireysel turizm hareketliliğine olan talep değişimi turizm sektörünü de turistlerin özel ilgi alanlarına dönük alternatif turizm ürünlerinin arzına yöneltmiştir. Değişen turist tüketici talebini karşılamada alternatif turizm ürünlerinin arz edilmesinin ülkeler için oldukça önemli bir seçenek olduğu giderek anlaşılmaktadır (Zoğal, 2014). Alternatif turizm ürünü kapsamında ele alınabilecek tur rotaları da turizmden pay alan birçok ülke için oldukça fazla ilgi görmekte ve kullanılmaktadır. Çünkü turizm rotaları tek başına turistik bir değere sahip olmayan ve çok fazla turistik talep görmeyen noktaları birbirine bağlayarak bütüncül olarak bölgenin talep görmesine olanak tanır. Turist kendi ilgi ve isteğine göre seçmiş olduğu tur rotasında normalden çok daha fazla zaman geçirir ve para harcar. Tur rotaları ilgi görmeyen kırsal alanlara talebi artırır ve bu bölgelerde turistik hareketin artmasına ve böylece turizmden alınan payın artışına olanak tanır.

Tematik ve ürüne dayalı olmak üzere iki şekilde oluşturulan (Rogerson, 2007) turizm rotaları, bölgenin pazarlanması, tanıtımı ve imaj gelişimini amaçlar. Tematik turizm rotaları çoğunlukla gastronomi, doğa,



kültür vb. konuları tema olarak ele alırken ürüne dayalı turizm rotaları da bölgede mevcut bir ürünü ele almaktadır.

Son yıllarda bir bölgenin gastronomisinin tema olarak ele alınıp turizme sunulduğu tur rotaları oldukça fazla talep görmektedir. Çünkü bir destinasyonda yer alan mutfak kültürüne ait zenginlikler, bölgeye ilişkin yiyecek ve içecek çeşitliliği destinasyonun turistlerce talep edilmesinde ve pazarlanmasında etkin olarak kullanılmaktadır (Bucak ve Aracı, 2013). Bu bağlamda, gastronomi tur rotaları turizm bölgeleri için oldukça önemli bir turizm ürünüdür denebilir. Çünkü yiyeceklerin elde edilmesi, hazırlanıp servis edilmesi ve hatta tadımlarının yapılması turizmin bir parçası olarak görülmektedir ve bu etkinlikler her biri turist için oldukça ilgi çekici unsurlardır (Güneli, 2012; Kınalı; 2014).

Bu çalışmada Eskişehir iline ait gastronomik değer taşıyan ürünleri sunan işletmelerin dâhil olduğu bir gastronomik yürüyüş rotası oluşturulması amaçlanmıştır. Bu kapsamda görüşmeler sonucunda rotaya dâhil olmak isteyen 14 işletme ile Eskişehir ilinin gastronomisini yansıtacak az bilinen ürünlerin yer aldığı bir yürüyüş rotası oluşturulacaktır.

2. LİTERATÜR TARAMASI

Birçok endüstride olduğu gibi turizm endüstrisinde de rekabet oldukça önem arz etmektedir. Rekabetle başa çıkmak, turizm gelirlerinden elde edilen payı artırarak ekonomik sürdürülebilirliği sağlamak dolayısıyla turistleri bir destinasyona çekebilmek destinasyonun sahip olduğu doğal turizm unsurlarının dışında turist talebini anlamakla mümkün olabilmektedir. Turizm endüstrisi paydaşları da değişen turist taleplerine yönelik alternatif turizm ürünleri ortaya koymaya çalışmaktadır. Bu kapsamda ele alınabilecek alternatif turizm ürünü olarak, bir destinasyonda yer alan ve tek başlarına bir anlam ifade etmeyen birçok turistik unsurun belirlenen bir tema etrafında bir araya getirilerek turistin bir destinasyonda turizmi harekete geçirecek seyahat etme, turistik ürün talep etme, satın alma vb. davranışlarda bulunmasına teşvik eden turizm rotalarından bahsetmek mümkündür (Laurens, 2007).

Silbergh (1994)'e göre turizm rotaları, ziyaretçilerin doğal ve kültürel çekicilik unsurları açısından zengin destinasyonlara, yürüyerek, motorlu taşıt ve ya at üstünde yaptıkları, eğitsel açıdan tecrübelerini arttırdıkları bir turizm biçimidir. Turizm rotaları sahip oldukları rota mesafesi ve kapsadıkları bölge açısından dah küçük yerel, bölgesel olabilecekleri gibi daha büyük ölçüde uluslararası nitelikte de olabilirler (Meyer, 2004). Ek olarak, turizm rotalarında yapılan seyahatler genellikle bireysel olarak gerçekleştirilmekte ancak günümüzde organize turlarla yapılan seyahatler de oldukça ilgi görmektedir.

Turizm rotaları tek başlarına yeterince ilgi görmeyen turistik unsur ve aktiviteleri bir araya getirerek turistleri bölgeye çekmek, burada vakit geçiren turistlerin harcama yapmasını sağlamak, gidilen destinasyonda yer alan unsurlara hızlı ve kolay bir biçimde nasıl ulaşılacağı bilgilerini ziyaretçiye sağlamak gibi amaçlara sahiptir (Kervankıran ve Çuhadar, 2014). Bir bölgenin belirli destinasyonlarına odaklanmış turizm hareketliliği turizm rotaları aracılığıyla turistlerin uğramadan geçip gidecekleri alanlara kaydırılabilir (Moulin ve Bonifica, 2001). Turizm rotaları, turistik hareketliliğin az olduğu bölgelerin pazarlanmasına, bölgede var olan kültürel ve tarihi değerlerin, doğal çekicilik unsurlarının farkına varılmasına ve bu unsurların turizm amaçlı kullanılabilmesine olanak sağlamaktadır (Lourens, 2007). Rotalar, gittikleri ülke veya bölgenin belirli yerlerine seyahat etme eğiliminde olan turistleri coğrafi olarak bölgeye dağıtmak için oldukça kullanışlı bir araçtır (Meyer, 2004). Bu sayede, turizm rotalarının ekonomik etkisi bölgenin birçok yerine yayılır ve rotalar etrafında turist talebine yönelik oluşturulacak yeni ürün ve hizmetler yeni girişimcilerin ortaya çıkmasına, yerel ekonominin gelişmesine olanak tanır (Briedenhann ve Wickens, 2004).

Meyer (2004) ve Lourens (2007) turizm rotalarının faydalarını şu şekilde özetlemiştir;

- ✓ Bir rota üzerinde birçok aktivite ve çekicilikleri bir araya getirir.
- ✓ Tek başlarına çekicilik unsuru oluşturmayan küçük kasaba ve kırsal alanların pazarlanmasına olanak tanır.
- ✓ Bölgede yeni ürün, yan ürün ve yeni hizmetlerin gelişimine aracılık eder.
- ✓ İstihdam ve bölge refahının artışına imkân tanır.
- ✓ Turistlerin bölgede daha fazla zaman geçirmelerine, kalış sürelerinin uzamasına ve dolayısıyla turist harcamalarının artmasına olanak tanır.
- ✓ Turistik ürünün sürdürülebilirliğine aracılık eder.
- ✓ Bölgede yeni keşfedilecek gölgelerin kimlik edinmesine ve turistik imaj oluşturmalarına yardımcı olur.
- ✓ Az ilgi gören bölge çekicilik unsurlarının turistler tarafından tanınmasını ve turizm ürünü olarak ele alınmasını sağlar.

Turizm rotaları tematik ve ürüne dayalı olmak üzere iki şekilde oluşturulmaktadır (Rogerson, 2007). Tematik rotalar bir bölgenin pazarlanmasını, o bölgenin imajının geliştirilmesi amaçlayan ve genellikle gastronomi, doğa, kültür vb. konuları ele alan rotalardır. Ürüne dayalı rotalarsa mevcut satışların artırılmasını amaçlayan rotalardır. Ürüne dayalı rotaların en bilinenleri Niagara şarap rotası, Kanada Waterloo Wellington bira rotası ve Avusturya Bregenzerwald peynir rotası gibi gastronomi rotalarıdır (Lourens, 2007).

Bir bölgedeki coğrafik koşullar söz konusu bölgenin mutfak kültürünü belirleyen unsurlar barındırır. Dolayısıyla bölgenin bulunduğu arazi, bölgenin yer aldığı iklim kuşağının özellikleri ve bu bölgede yetiştirilen, üretilen ve hatta tüketilen yiyecek ve içeceklerin çeşitliliği arasında kuvvetli bir ilişki vardır. Bu ilişki sonucu farklı coğrafik özelliklere sahip bölgelerin farklı mutfak kültürlerinin olması da oldukça doğal bir sonuçtur. Coğrafik konum ve gastronomi arasındaki bu ilişki turizmde rotalar oluşturularak destinasyonların birbirinden farklılaşması bakımından kullanılabilir. Ziyaretçiler daha önce gitmedikleri bir bölge hakkında bilgi sahibi olmak istemektedir. Bir nevi görmediği, bilmediği ürünü satın alan ziyaretçiler önceden oluşturulacak turist rotaları ile bu bilgi ihtiyaçlarını karşılayabilirler. Birincil motivasyonu gittiği bölgenin mutfak kültürünü deneyimlemek olan gastronomi turistleri de kendi ilgileri doğrultusunda bu rotaları izleyebilmektedirler.

Dünya üzerinde gastronomi rotaları çeşitli yiyecek ve içecekler tema olarak ele alınıp oluşturulmuşlardır. En yaygın olarak ele alınan gastronomi tur rota teması şarap olsa da peynir, bira, zeytin ve zeytinyağı gibi ürünler de gastronomi turizm rotalarında tema olarak kullanılmışlardır.

Turizm rotaları daha çok yerel unsurları ön plana çıkaran kırsal turizmde, gastronomi turizm rotaları olarak ele alınmıştır. Bu bağlamda, kırsal turizm kapsamında ele alınan gastronomi turizm rotalarının en başarılı örnekleri Avrupa, Kuzey Amerika ve Avustralya'da yer alan şarap ve yiyecek rotaları olarak gösterilebilir (Telfer, 2001). Gastronomi turizm rotaları kapsamında ele alınabilecek şarap turizm rotalarının en bilinenleri Güney Afrika ve Niagara şarap rotalarıdır. Stellenbosch 41 şarap üreticisi, 1700 yataklı konaklama olanakları, 76 adet kafe ve restoranıyla gastronomi turizm rotaları kapsamında ele alınabilecek Güney Afrika şarap rotasıdır (Nowers vd., 2002). Kanada'da yer alan Niagara bölgesi özellikle yiyecek ve şarap turizmi açısından oldukça önemli bir yerdir. Bu bölgede 52'den fazla şarap yapım yerinin birbirine bağlanmasıyla oluşturulmuş şarap rotası yer almaktadır (Telfer, 2001). Benzer şekilde, 28 şarap üreticisinin birbirine bağlanarak oluşturulan Portekiz Bairrada şarap rotasından da bahsetmek mümkündür. Bairrada şarap rotası üzerinde restoranlar, barlar, müzeler ve satış yerleri gibi çekicilik unsurları yer almaktadır (Correia vd., 2004).

Gastronomi turizm rotasına verilebilecek bir diğer popüler örnek ise Avusturya Bregenzerwald peynir rotasıdır. Peynir yapımında köklü bir geçmişe sahip olan Bregenzerwald çiftliklerin, süt üreticilerinin, restoranların ve hatta peynire dair müzelerin yer aldığı önemli bir gastronomi turizm rotasıdır. Bölge kültürünün, lzzetinin korunmasını ve sürdürülebilirliğini sağlamayı amaç edinen rota 160'dan fazla işbirlikçiyi bir araya getirmektedir (Bregenzerwald; 2020).

Gastronomi turizm rotaları bir bölgenin yerel lezzetlerini, yiyecek içeceğe dair müzeleri, kültür öğelerini ve turistlerin ziyaretleri süresince ihtiyaç duyacakları konaklama, alışveriş gibi birçok turistik ürünü de bünyelerinde barındırırlar. Oldukça fazla işletme ve dolayısıyla oldukça fazla sayıda ziyaret edilecek noktaya sahip olan gastronomi turizm rotaları oldukça büyük bir alanı kapsar ve uzun mesafelere yayılmış bir güzergâh izlerler. Bu rotalar genellikle motorlu araç veya at üstünde kat edilir ve rotaların tamamlanması birkaç günü bulabilmektedir. Gastronomi turizm rotalarına alternatif olarak daha az katılımcı ile çok daha kısa sürede tamamlanabilen ve kısa tur güzergâhına sahip günübirlik gastronomi turlarından bahsetmek mümkündür. Bu turlar herhangi bir yiyecek içeceği tema olarak ele almaktan ziyade bölge mutfak kültürünü yansıtan gastronomi öğelerini bir bütün olarak ele almaktadır.

Günübirlik gastronomi turları bir destinasyonun mutfak kültürünü, yeme içme alışkanlıklarını ve bölgenin lezzetlerini temsil eden belirli noktaları birbirine bağlayarak, sınırlı sayıda katılımcı ile belirli süreler içerisinde ve özellikle yürüyerek gerçekleştirilen turlardır. Çoğu zaman rehber eşliğinde yapılan bu turların bazılarında çocuklar kabul edilirken bazılarında kabul edilmemektedir. Yetişkinlerin olduğu gastronomi turları genelde alkol ve türevi içeceklerin yer aldığı turlar olarak oluşabilmektedir. Bununla birlikte tur programlarında vegan, gluten intoleransı ya da vejeteryan olan katılımcılara uygun olup olmadığı bilgileri de yer almaktadır. Katılımcılar kendilerine uygun olan tur programlarını tercih edebilmektedir. Bazı turlarda gezilecek olan gastronomi duraklarında önceden belirlenmiş yiyecek ve içeceklerin tadımları da gerçekleştirilebilmektedir. Bu turlar uzunluğu kilometreleri bulan turizm rotalarından oldukça kısa ve

yürüyerek sadece gününbirlik gerçekleştirilen turlardır. Özellikle Portekiz, İspanya, Fransa'da gastronomi turları oldukça yaygın olarak yapılmaktadır.

Dünya'da uygulanan ve oldukça talep gören bazı gastronomi turlarından bahsetmek mümkündür. Barcelona'da kişi başı 89 € fiyatla yaklaşık üç buçuk saat süren ve ödenen ücret karşılığında belirlenmiş noktalarda geleneksel yiyeceklerin tadımının yapıldığı gastronomi turundan söz edilebilir (Devour Barcelona Food Tours; 2020). Bu tur programlarının bazılarında yerel mutfağa hâkim olan tur rehberleri de eşlik edebilmektedir. Örneğin, Porto'da yerel rehberin eşlik ettiği tur yaklaşık üç km tur güzergâh uzunluğuna sahipken, yerel lezzetlerin sunulduğu onbir adet yerel yiyecek-içecek işletmesini bünyesinde barındırmaktadır (Taste Port; 2020). Gastronomi tur rotaları oluşturulurken ziyaretçilerin yeme içme tercihleri de göz önüne alınmaktadır. Çünkü bazen sağlık sebeplerinden bazense kişisel sebeplerden dolayı insanlar farklı türde yiyecek talep edebilmektedirler. Dünyaca ünlü şaraplara ev sahipliği yapan Lisbon gastronomi turu vejetaryan ve glutensiz beslenen turlara uygun olduğu belirtilen tur rotasıdır. Yetişkinlere yönelik bir rota olan tur kişi başı 115€ ücret ve maksimum yedi kişilik grupların katılımıyla gerçekleştirilmektedir. Yaklaşık olarak beş buçuk saat süren gastronomi tur rotasında alkol tadımı yapılan yerel işletmeler bulunmaktadır (Culinary Backstreets; 2020). Tam tersi şekilde Berlin'de gerçekleştirilen gastronomi tur rotasının vejetaryan ve glutensiz beslenen kişiler için uygun olmadığı özellikle tur programında belirtilmektedir. Kişi başı 95€ bir ücrete sahip olan tur yaklaşık üçbuçuk saat sürmektedir. Tur rotası boyunca yerel lezzetlerin sunulduğu toplam dört farklı yiyecek ve içecek işletmesinde yiyecek tadımları gerçekleştirilmektedir. Tura katılım maksimum oniki kişilik gruplar şeklinde yapılabilmektedir (Berlin Food Stories; 2020). Benzer şekilde İtalya Napoli'de de vegan ve gluten intoleransı olan kişilere uygun olmayan bir gastronomi tur rotasından bahsetmek mümkündür. Maksimum yedi kişinin katılımıyla gerçekleştirilen tur toplam beş saat kadar sürmektedir. Yerel ürünlerin satışının yapıldığı market ziyaretleri ve alkol tadımlarını sunan tur kişi başı 135 € şekline ücretlendirilmektedir (Culinary Backstreets; 2020). Son olarak Kopenhag'da gerçekleştirilen gastronomi turundan bahsedilebilir. Burada oluşturulan tur rotası yerel yiyecek ve içeceklerin sunulduğu yedi duraktan oluşmaktadır. Katılıcı sayısı en fazla sekiz kişi olan tur için kişi başı 140 € ücret talep edilmektedir. Tur rotası yaklaşık beş km'lik bir güzergâhtan oluşmakta ve dörtbuçuk saatte yürüyerek tamamlanabilmektedir (Foods of Copenhagen; 2020).

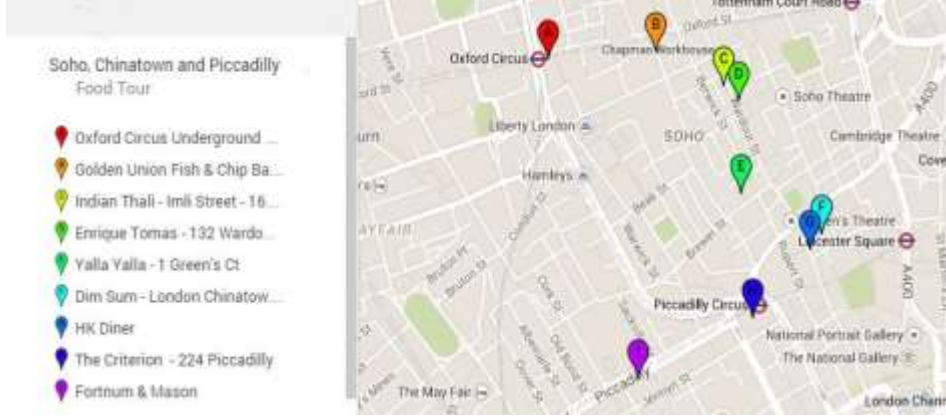
Günübirlik gastronomi turları Avrupa'nın dışında Asya'da da yaygın bir biçimde gerçekleştirilmektedir. Bu turların en popüler olanı Şanghai'da yer alan yaklaşık ikibuçuk km güzergâh uzunluğuna sahip ve yürüyerek üç saatte tamamlanabilen gastronomi tur rotasıdır. Yerel rehber eşliğinde on dan fazla yerel yiyecek ve içecek noktasın yerel lezzetlerin tadımı gerçekleştirilmektedir. En fazla sekiz kişi ile gerçekleştirilen tur için kişi başı 70 € katılım ücreti talep edilmektedir (Un Tour Food Tours; 2020). Benzer şekilde Asya'da gerçekleştirilen bir diğer gastronomi turu ise Vietnam'ın başkenti Hanoi şehrinde gerçekleştirilen gastronomi turudur (Şekil 1). Hanoi'de gerçekleştirilen tur yerel yiyecek ve içeceklere dair ürünlerin sunulduğu beş noktadan oluşmaktadır. Yaklaşık beş km'lik bir tur güzergâh uzunluğuna sahip tur rotası yürüyerek dörtbuçuk saatte tamamlanabilmektedir. Önceden belirlenmiş bu beş noktada Vietnam mutfağını yansıtan yiyecek ve içeceklerin tadımı yapılmaktadır (Hanoi Explore Travel; 2020).



Şekil 1.Hanoi Gastronomi Tur Rotası Haritası

Kaynak 1. <https://hanoieexploretavel.com/product/hanoi-street-food-tours>

Son olarak, Londra’da yer alan Soho, Chinatown ve Piccadilly caddeleri üzerinde yer alan gastronomi turundan bahsedilebilir (Şekil 2). Bu gastronomi turunun diğerlerinden farkı yüksek ücretler talep edilen rehberli turlar yerine gastronomik değeri olan noktaların gösterildiği tamamen ücretsiz, katılımcıların haritayı takip ederek kendi rehberliklerinde gezebilecekleri bir rota olmasıdır. Bu caddeler özellikle Çin, Fransız, İtalyan ve Yunan mutfaklarının bulunduğu eski bir göçmen yerleşim alanıdır. Bu sebeple burada yer alan gastronomi turu Londra’nın mutfak kültüründen ziyade Dünya mutfağından ürünler sunmaktadır (Free Tour By Foot; 2020).



Şekil 2. Soho, Piccadilly ve Chinatown Gastronomi Tur Noktalarının Gösterildiği Harita

Kaynak 2. <https://freetoursbyfoot.com/soho-piccadilly-chinatown-food-tour/>

Türkiye’de gününbirlik tamamlanabilecek gastronomi tur rotasından ziyade belirli yiyecekleri ile ön plana çıkan, fiziksel olarak birbirlerine yakın şehirleri kapsayacak nitelikte belirli gastronomik noktaları bir araya getirip, uçak vb. ulaşım araçlarıyla ve toplamda 2-3 gün konaklamalı program şeklinde gastronomi turları gerçekleştirilmektedir. Örneğin, Batı Karadeniz gastronomi tur rotası Bolu, Düzce, Zonguldak, Bartın, Kastamonu ve Sinop illerini kapsayan toplam 1455 km mesafeli ve yaklaşık üç gün süren bir tur rotasıdır (Jolly tur, 2020). Görüldüğü üzere Ülkemiz’de gerçekleştirilen gastronomi turları ağırlıklı olarak paket tur şeklinde bir kaç gün seyahat süresini kapsayan kalabalık kişi gruplarıyla gerçekleştirilen bir turizm hareketliliği şeklinde gerçekleştirilmektedir.

3. ARAŞTIRMA YÖNTEMİ

Bu çalışmanın amacı son zamanlarda kültür turistinın yoğun ilgi gösterdiği Eskişehir ilinde yer alan köklü yiyecek içecek işletmelerine ait gününbirlik yürüyüş mesafesinde bir gastronomi tur rotası oluşturmaktır. Oluşturulacak bu gastronomi tur rotası ile Eskişehir’i ziyaret edecek gastrnomiye ilgi duyan turistlere yol gösterecek bir kaynak oluşturmak, seyahat sürecinde nelerin tadılabileceği, bölgenin gastronomisine dair yiyecek içecek türlerinin neler olduğu hususunda bilgi vermek amaçlanmıştır. Ayrıca oluşturulacak bu rotalarla Eskişehir’de önemli yer tutan fakat özellikle gelen ziyaretçiler tarafından az bilinen gastronomik ürünlerin ön plana çıkartılması hedeflenmektedir. Bu sayede kaybolmaya yüz tutmuş ürünlerin tanıtımı ile Eskişehir’in gastronomik anlamda rekabet edebilirliğinin artacağı düşünülmektedir.

Bu çalışmada nitel araştırma yöntemi benimsenmiştir. Nitel araştırma; alguların, olayların gerçekleştiği doğal ortamda, gerçekçi ve bütüncül bir bakışla ortaya konmasına yönelik gözlem, görüşme ve doküman analizi gibi nitel veri toplama yöntemlerinin kullanılarak nitel bir sürecin izlendiği araştırma şeklinde tanımlanabilir (Şimşek, 2009). Bu kapsamda veri toplama aracı olarak görüşme yönteminden yararlanılmıştır. Literatür taramasının ardından çalışma amacına yönelik olarak yarı yapılandırılmış görüşme soruları hazırlanmıştır. Eskişehir mutfak kültürünü yansıtacak, otuz yıl ve üzeri faaliyet süresine sahip yiyecek içecek işletmelerinin araştırmada yer alması düşünülmüştür. Otuz yıl ve üzeri hizmet veren işletmelerin tercih edilmesindeki neden uzun yıllar üretim ve hizmetleri sayesinde Eskişehir’in gastronomik değerleri arasında yer alacağı var sayılmıştır. Bunun yanında rotalar oluşturulurken ürün odaklılık yerine tarihsel özellikler dikkate alınmıştır. Bu nedenle rotada yer alan işletmelerin sundukları ürünler farklılık göstermektedir.

Söz konusu işletmelerin hangileri olabileceği hususunun belirlenmesinde hem amaçlı örnekleme hem de kartopu örnekleme yöntemlerinden faydalanılmıştır. Amaçlı örnekleme teknikleri çalışmada benimsenen nitel paradigma ile uyumludur. Bu kapsamda, amaçlı örnekleme yöntemi ile işletmeleri belirlemek için ikincil kaynaklar ve Eskişehir Esnaf Odası ile görüşmeler gerçekleştirilerek birincil kaynaklara da başvurulmuştur. Buna ek olarak, Kartopu örnekleme yöntemiyle de çalışma alanında veri toplama sürecinde

görüşme yapılan işletmelerden istenilen kriterlere sahip işletmelerin hangileri olabileceği konusunda tavsiyeler alınmıştır.

Araştırma verileri araştırmacının katılımıyla belirlenen işletmelerde belirlenen sürelerde gerçekleştirilen görüşmeler aracılığıyla elde edilmiştir. Görüşme soruları işletmelerin hizmet süreleri ve tarihsel özellikleri, ürünleri ve rotada yer alıp almayacaklarına yönelik sorulardan oluşturmaktadır. Görüşmeler esnasında işletmelere dair bazı bilgiler not edilmiş ve ses kayıt cihazı ile görüşmeler kaydedilmiştir. Oluşturulmak istenen gastronomi tur rotası hakkında bilgi verilerek bu tur rotası üzerinde yer alıp almak istemedikleri sorularak katılım durumları belirlenmiştir. Çalışmada yer almak isteyen işletmelere dair konum bilgileri alınarak, oluşturulacak gastronomi yürüyüş rotası için harita üzerinde konumsal işaretleme amacıyla kullanılmıştır. Konum bilgilerine istinaden internet tabanlı googlemaps uygulaması ile gastronomi tur rotalarına ilişkin sonuç haritaları, belirlenen noktalara dair mesafeler, toplam tur güzergâh uzunluğu ve ne kadar sürede tamamlanabileceğine dair süreler hesaplanmıştır.

4. ARAŞTIRMA YÖNTEMİ

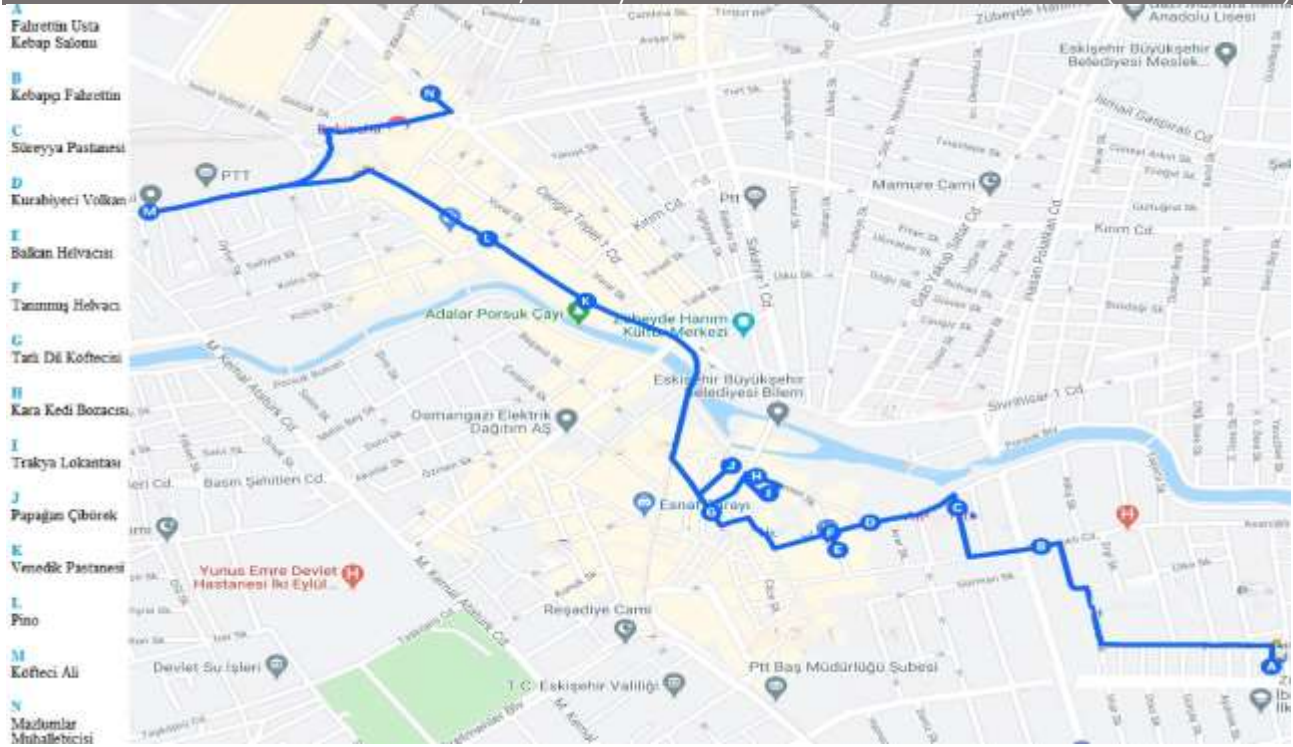
Araştırma kapsamında Eskişehir’de 30 yıl ve üzeri süreyle hizmet vermiş 22 işletme belirlenmiştir. Belirlenen bu işletmelerle kendi onayları üzerine ön görüşmeler gerçekleştirilerek çalışma hakkında kısa bir bilgi verilmiştir. Bu görüşmeler sonrasında 22 işletmeden 14 tanesi çalışma sonunda oluşturulacak gastronomik yürüyüş rotası üzerinde yer almak isterken 8 tanesi bazı sebepler bildirerek rota üzerinde yer almak istemediklerini belirterek çalışmaya katılım sağlamamıştır.

Araştırma kapsamında veri toplamak için görüşme yapılan işletmeler ve işletmelere dair bilgiler tablo 1’de özetlenmiştir. Çalışmaya dâhil olmak isteyen işletmelerle yapılan görüşmeler ve işletmelerin oluşturulacak tur rotasına katılma tercihlerine göre alınan konum bilgileri doğrultusunda çalışmanın konusu olan gastronomi tur rotası oluşturulmuştur. Elde edilen konum bilgileri doğrultusunda işletmelerin dağılımına göre Eskişehir merkez ilçeleri Odunpazarı ve Tepebaşı merkez uzantılı olmak üzere yürüme mesafesinde gastronomi tur rotası oluşturulmuştur. Oluşturulan tur rotasında 14 adet yiyecek içecek işletmesi yer almış, toplam tur güzergâh uzunluğu 3 km olarak hesaplanmıştır.

Tablo 1. Araştırmaya Dâhil Edilen İşletmeler

İşletme adı	Kuruluş Tarihi	Ürün
Tanınmış Helvacı	1875	Helva
Balkan Helvacısı	1923	Helva
Kebapçı Fahrettin	1986	Köfte
Fahrettin Usta Kebap Salonu	1960	Kebap
Tatlı Dil Köftecisi	1932	Köfte
Papağan Çibörek	1975	Çibörek
Karakedi Bozacısı	1947	Boza
Kurabiyeci Volkan	1970	Kurabiye
Süreyya Pastanesi	1961	Petifür
Venedik Pastanesi	1956	Pasta
Pino	1978	Hamburger/Pizza
Mazlumlar Muhallebicisi	1927	Su muhalebisi
Köfteci Ali	1974	Köfteci
Trakya Lokantası	1946	Yemek

Eskişehir gastronomik yürüyüş rotasına ilişkin harita şekil 3’te yer almaktadır. Haritaya göre oluşturulan gastronomik yürüyüş rotası üzerinde 14 adet yiyecek içecek işletmesi yer almaktadır. Bu işletmeler; Fahrettin Usta kebab salonu, Kebapçı Fahrettin, Süreyya pastanesi, Kurabiyeci Volkan, Balkan helvacısı, Tanınmış helvacı, Tatlı Dil köftecisi, Kara Kedi bozacısı, Trakya lokantası ve Papağan çibörektir. Her bir işletmeye ait nokta harita üzerinde farklı harflerle gösterilmiştir.



Şekil 3. Eskişehir Gastronomi Yürüyüş Rotası

Oluşturulan gastronomi tur rotası için başlangıç noktası olarak Kebabçı Fahrettin Usta (A) bitiş noktası olarak da Mazlumlar Muhallebicisi (N) belirlenmiştir. Bu noktaların seçilmesindeki en büyük etmen çalışmaya katılım gösteren işletmelerin harita üzerinde lokasyon bazlı dağılımlarına bakıldığında bir birine en uzak noktalar olmalarıdır. Oluşturulan rota toplamda üç km'lik bir tur güzergâh uzunluğuna sahipken bu rotayı yürüyerek tamamlamak yaklaşık otuz yedi dk sürmektedir. Hesaplanan bu süre belirlenen noktalar arası mesafenin yürüyüş hızıyla orantılanması ile hesaplanmış ve misafirlerin bu noktalarda geçirecekleri süreler yürüme süresine dâhil edilmemiştir. Dünyada'ki örneklere bakıldığında yaklaşık 14 noktadan oluşan ve toplamda 3 km'lik bir yürüme mesafesine sahip bir gastronomi yürüyüş rotası yaklaşık 4 ile 5 saat gibi bir sürede gezilebilmektedir. Eskişehir için oluşturulan bu gastronomi yürüyüş rotası da tadımlar, molalar ve alışverişlerin yapılacağı varsayımı ile yaklaşık 4 ile 5 saat arasında bir sürede tamamlanabileceği düşünülmektedir. Rotada yer alan işletmeler arası mesafeler ve yürüyüş baz alınarak hesaplanan ulaşım süreleri tablo 2'de verilmiştir. Başlangıç noktasından (A) başlayarak tüm noktalar takip edilirse en uzun mesafenin Kebabçı Fahrettin usta (A) ile Kebabçı Fahrettin (B) arasında (650mt) olduğu ve bu uzun noktaları aralarındaki mesafe 600 mt olan Pino (L) ile Köfteci Ali (M) ve Köfteci Ali (M) ile Mazlumlar muhallebicisi (N) takip etmektedir. Bununla birlikte oluşturulan rota üzerinde yer alan noktalar arası en kısa mesafenin ise Balkan helvacısı (E) ile Tanınmış helvacı (F) arasında (10mt) olduğu söylenebilir. İlgili harita ve talodan da görüldüğü üzere Kara Kedi Bozacısı (H), Trakya lokantası (I) ve Papağan çibörek (J) birbirlerine mesafe ve süre olarak en yakın noktalarıdır.

Tablo 1. Eskişehir Gastronomi Yürüyüş Rotası Üzerinde Yer Alan Noktalara Ait Mesafe Ve Süre Bilgileri

Başlangıç Noktası	Varış Noktası	Mesafe	Süre
(A) Kebabçı Fahrettin Usta	(B) Kebabçı Fahrettin	650 mt	8 dk
(B) Kebabçı Fahrettin	(C) Süreyya Pastanesi	260 mt	4 dk
(C) Süreyya Pastanesi	(D) Kurabiyeci Volkan	120 mt	2 dk
(D) Kurabiyeci Volkan	(E) Balkan Helvacısı	100 mt	1 dk
(E) Balkan Helvacısı	(F) Tanınmış Helvacı	10 mt	10 sn
(F) Tanınmış Helvacı	(G) Tatlı Dil Köftecisi	270 mt	3 dk
(G) Tatlı Dil Köftecisi	(H) Kara Kedi Bozacısı	100 mt	1 dk
(H) Kara Kedi Bozacısı	(I) Trakya Lokantası	60 mt	30 sn
(I) Trakya Lokantası	(J) Papağan Çibörek	30 mt	20 sn
(K) Venedik Pastanesi	(L) Pino	200 mt	3 dk
(L) Pino	(M) Köfteci Ali	600 mt	7 dk
(M) Köfteci Ali	(N) Mazlumlar Muhallebicisi	600 mt	7 dk
Toplam Süre ve Mesafe		3 km	37 dk

Oluşturulan gastronomi yürüyüş rotası üzerinde yürüyerek ulaşımın sağlanmasına ek olarak tramwayla da ulaşım sağlanabilme imkânı bulunmaktadır. Venedik pastanesi (K) ve Pino (L) işletmeleri tramway hattı

üzerinde yer almaktadır fakat haritada da görüldüğü üzere aradaki mesafe oldukça kısadır. Bununla birlikte bu iki işletmenin yer aldığı cadde araç trafiğine kapalıdır. Pino (L), Köfteci Ali (M) ve Mazlumlar muhalebecisi (N) arası mesafe aynı uzunluktadır.

Görüşme sonucunda elde edilen veriler ile 14 işletme ile ilgili olarak bilgiler toplanmıştır. Araştırma kapsamında ele alınan işletmelere dair görüşmelerden elde edilen bilgiler;

4.1. Fahrettin Usta Kebap Salonu

İşletmenin kuruluşu 1960 yılıdır. Hem işletme sahibi hem de işletmenin ustası olan Fahrettin usta 1965 yılında ocağın başına geçerek işletmeyi faaliyete geçirmiştir. Eskişehir'in markası haline gelmiş bir işletmedir. Günümüzde işletme baba ve oğul beraberliğinde faaliyetine devam etmektedir. Eskişehir mutfağı denince dukça popüler olan mekan çoğu ziyaretçi tarafında ütülü kebab olarak da bilinmektedir. Fahrettin usta ızgaradaki şişlerin uçları kalkmasın diye uçlarına eklemek koymuş ama eklemek yanmış, tahta koymuş tahta da yanmış, usta son çare olarak şişlerin üzerine ütü koyarak bu soruna çözüm bulmuş, ütülü kebab oradan gelmiş bir hikâyedir. İşletmede pişmiş et ürünleri servis edilmektedir. Bu ürünler; Balaban köfte, bonfile et ve karışık ızgaradır. İşletme çalışma kapsamında oluşturulacak günebirlik gastronomi tur rotasında yer almak istemiştir.

4.2. Kebapçı Fahrettin

İşletme 1955 yılında Yeşil Bursa kebabçısı adı ile kurulmuştur ve aynı isimle 1986 yılına kadar hizmet vermiştir. Günümüzde işletme ailenin üçüncü kuşak sahipleri tarafından faaliyetine devam ettirilmektedir. İşletmenin asıl kurucusu olan kişi ilk kuşak Rumeli kökenli Arnavut bir ailenin çocuğudur. Sade döner, köfte ve İskender dönerin sunulduğu işletme aile işletmesi statüsünde bir işletmedir. Günümüzde hala eski otogar denen mevkide hizmet vermeye devam etmektedir. İşletme çalışma kapsamında oluşturulacak günebirlik gastronomi tur rotasında yer almak istemiştir.

4.3. Süreyya Pastanesi

İşletme 1961 yılından beri hizmet vermektir. Ağırlıklı olarak şekerleme, pasta ve çikolata satışı gerçekleştirilmektedir. Üretim anlamında Petifürü meşhur olan işletmenin, atmış seneye yakındır bu tatlıyı üretip sattığı belirtilmektedir. İşletme Eskişehir'de tek bir şube ile hizmet vermektir. İşletme çalışma kapsamında oluşturulacak günebirlik gastronomi tur rotasında yer almak istemiştir.

4.4. Kurabiyeci Volkan

1970 yılından beri hizmet vermekteler. Özellikle çifte kavrulmuş un kurabiyesi ve leblebi tozundan yapılan kurabiyeleri meşhur. Ürünlerin özellikleri küçük porsiyonlar halinde, lokmalık şekilde üretiyor olmalarından gelmekte. Çifte kavrulmuş kurabiye mekân sahibi olan 50 yıllık usta tarafından keşfedilmiş, hala üretilmekte ve dünyanın her yerine gönderdiklerini belirtmekteler. İşletme çalışma kapsamında oluşturulacak günebirlik gastronomi tur rotasında yer almak istemiştir.

4.5. Balkan Helvacısı

İşletme Balkan göçmenleri tarafından kurulmuştur. El ile yapılmış bir helva olan met helvasının üretilip satıldığı mekânlardan biri olan Balkan helvacısı Eskişehir markası haline gelmiştir. İşletmenin kuruluşu 1923 yılına kadar gitmektedir. Aile şirketi olan Balkan helvacısı günümüzde de bu statüsünü korumaktadır. Kendi üretimleri olan lokum, met helvası, tahin ve tahin ürünleri türlerinin satış ve üretimi konusunda hizmetlerine devam etmektedirler. İşletme çalışma kapsamında oluşturulacak günebirlik gastronomi tur rotasında yer almak istemiştir.

4.6. Tanınmış Helvacı

1875 yılından beri hizmet vermeye devam eden işletme Eskişehir'de üç farklı mekânda hizmet vermiştir ve bugünkü yerinde 1989 yılından beri hizmet vermeye devam etmektedir. İşletme üretim faaliyetlerini şuan beşinci kuşak sahipleri ile devam etmektedir. İşletmede tahin, pekmez çeşitleri, tahin helvası, yöresel olarak met helvası ve muya helvası gibi ürünlerin üretimi ve satışı yapılmaktadır. İşletme günümüzde her ne kadar tanınmış helvacı olarak bilinse de işletmenin diğer adı Sefiller'dir. İşletme çalışma kapsamında oluşturulacak günebirlik gastronomi tur rotasında yer almak istemiştir.

4.7. Tatlı Dil Köftecisi

Tatlı Dil köftecisi 1932 yılında hizmet vermeye başlamıştır. Kuruluşundan günümüze aynı yerinde hizmet veren işletme aile işletmesi niteliğindedir ve birkaç kuşak bir arada faaliyetlere devam etmektedir. Köfte, piyaz, şıra ve turşu gibi ürünlerin servis edildiği işletmede ana ürünlerin köfte ve şıra olduğu ifade edilmektedir. İşletme çalışma kapsamında oluşturulacak gününbirlik gastronomi tur rotasında yer almak istemiştir.

4.8. Papağan Çibörek

Eskişehir denince ilk akla gelen lezzetlerden biri olan çiböreğin Eskişehir’de sunulduğu popüler mekân olan papağan çibörek 1975 yılında kurulmuştur fakat 1983 yılından beri bugünkü yerinde hizmet vermektedir. Papağanın uzun ömürlü olan bir kuş türü olmasından kaynaklı işletmeye bu isim verilmiştir. Aile işletmesi olan papağan çibörek kurucu olan eşin vefatından sonra kalan eşin işletmeyi işletmeye devam etmesiyle faaliyetlerine devam etmektedir. İşletmede sadece çibörek satışı yapılmaktadır. İşletme çalışma kapsamında oluşturulacak gününbirlik gastronomi tur rotasında yer almak istemiştir.

4.9. Trakya Lokantası

İlk olarak 1946 yılında vilayetin bulunduğu yerde kurulan işletme daha sonra sıcak sular olarak bilinen mevkiye taşınarak faaliyetlerine burada devam ettirmiştir. Eskişehir’e göç etmiş bir ailenin kurduğu ve işlettiği bir aile işletmesidir. Çorba çeşitlerinin ağırlıklı olarak yer aldığı işletmede kuruluşundan bu yana çalışanlar, menü gibi değişiklikler olsa da Trakya Lokantası esnaf lokantası profilini hep korumuştur. İşletme çalışma kapsamında oluşturulacak gününbirlik gastronomi tur rotasında yer almak istemiştir.

4.10. Karakedi Bozacısı

İşletme 1925 yılından beri Eskişehir sıcak sular mevkinde hizmet vermektedir. 1925 yılında helva üretimi ile gıda işine giren işletme şuan devam eden boza üretim faaliyetine 1947 yılında başlamıştır. Önceden kışları boza, yazları limonata, ayran ve çilek suyu satışı yapılmaktadır. Son dönemde her mevsim boza, dondurma, şerbet, limonata ve kızılık suyu gibi ürünler işletme tarafından sunulmaktadır. İşletme çalışma kapsamında oluşturulacak gününbirlik gastronomi tur rotasında yer almak istemiştir.

4.11. Venedik Pastanesi

Eskişehir markası haline gelen Venedik pastanesi 1956 yılında hizmet vermeye başlamıştır. Ellibir yıllık bir marka olan işletme Eskişehir’den önce ilk olarak Rize daha sonra Niğde ve en son olarak da Eskişehir’de faaliyetlerine devam etmiştir. İşletme günümüzde üçüncü kuşak sahipleri tarafından işletilmektedir. Ağırlıklı olarak pasta ve türevi tatlı üretimi ve satışının yapılmasının yanında kahvaltı gibi hizmetleri de bulunmaktadır. İşletme çalışma kapsamında oluşturulacak gününbirlik gastronomi tur rotasında yer almak istemiştir.

4.12. Pino

Eskişehir’in yerel yiyecek markası konumunda olan Pino, 1978 yılından beri Eskişehir’de hizmet vermeye devam etmektedir. İlk olarak Eskişehir’in Hamamyolu caddesinde faaliyete başlamıştır. Eskişehir’de ayakta yiyecek yeme tarzında girişimlerin bulunmaması üzerine kurulan Pino, hamburger ve pizza gibi fast food tarzda yiyeceklerin servisine beş şubesiyle devam etmektedir. İşletme çalışma kapsamında oluşturulacak gününbirlik gastronomi tur rotasında yer almak istemiştir.

4.13. Köfteci Ali

1974 yılında tren garı karşısında cadde üzerinde kurulmuştur. Köfte, piyaz ve içecekten oluşan menüye sahiptir. Eskişehir denince akla gelen lezzet ve markalardan biri olduğu bilinmektedir. İstasyon caddesinde hizmet vermeye devam etmektedir. İşletme çalışma kapsamında oluşturulacak gününbirlik gastronomi tur rotasında yer almak istemiştir.

4.14. Mazlumlar Muhallebicisi

Kuruluşu 1927 yılında olan Mazlumlar Muhallebicisi bir Eskişehir markasıdır ve Eskişehir denince akla gelen lezzetlerin başında gelen köklü bir işletmedir. Aile işletmesi olan Mazlumlar 1977 yılında kapanmış ve tekrar 2001 yılında ailenin ikinci kuşak bireyleri tarafından tekrar açılmıştır, hala daha Eskişehir’de hizmet vermeye devam etmektedir. Başta muhallebi olmak üzere gün geçtikçe sütlü tatlı çeşitlerini de menülerine ekleyen işletme günümüzde iki şubesiyle faaliyetine devam etmektedir. İşletme çalışma kapsamında oluşturulacak gününbirlik gastronomi tur rotasında yer almak istemiştir.

Oluşturulan gastronomik yürüş rotası Eskişehir için merkez ilçe konumunda olan Tepebaşı ve Odunpazarı ilçelerini kapsamaktadır. Bu sebeple bu iki ilçede de insan trafiğinin fazla olduğundan söz edilebilir. Oluşturulan rotanın merkezi olma özelliklerinden dolayı güzergâh üzerinde konaklama, alışveriş, hediyelik eşya satışı ve hatta sağlık kurumları gibi olanaklar da bulunmaktadır. Eskişehir’e kendi aracıyla gelmeyip tren veya otobüs gibi ulaşım araçları ile gelecek ziyaretçiler için de gastronomik yürüyüş rotasına toplu taşıma ile ulaşım söz konusudur.

5. SONUÇ ve ÖNERİLER

Son yıllarda turist sayısı her geçen gün artan, yerli ve yabancı ziyaretçilerin tercih ettiği, özellikle kültür ve sanat, tematik parklar ve festivaller gibi etkinliklerle anılan Eskişehir, sahip olduğu mutfak kültürünü görmek isteyenlerin de tercih ettiği bir destinasyon haline gelmiştir. Turistlerin bir destinasyonu ziyaretleri süresince bölgeye has yerel yiyecek ve içeceklere ilgi gösterdikleri bilinmektedir. Bu kapsamda Eskişehir ilinde yer alan ve 30 yıl üzerinde üretim yapan, çoğu bölgeyle bütünleşmiş gastronomi noktaları çalışma kapsamında ele alınmıştır.

Çalışmada yer almak isteyen işletmelere ilişkin konum verilerinin dağılımıyla “Odunpazarı” ve “Tepebaşı” ilçeleri merkezli yürüyerek tamamlanabilecek Eskişehir gastronomik yürüyüş rotası oluşturulmuştur. Sözü edilen ilçelerin seçilmesindeki en büyük etmen her iksinin de merkez ilçe oluşu ve yiyecek içecek işletmelerinin ağırlıklı olarak hizmet verdikleri yerlerin bu ilçelerde yer almasıdır.

Özellikle haftasonları gününbirlik yerli ve yabancı turistlerin büyük ilgi gösterdiği Eskişehir, her geçen gün ağırladığı turist sayısını büyük bir ivme ile artırmaktadır. Kentte yer alan kültür sanat etkinlikleri, temalı parklar, müzeler kompleksi ve sportif faaliyetler gibi ürünler kente olan talepte öne çıkan unsurlardır. Kültürel zenginliklerinin yanın da Eskişehir oldukça zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Bulunduğu coğrafi konumu itibari ile bir geçiş bölgesinde yer alması, Balkan ve Kafkas göçmenlerinin etkisinde kalmış olması oldukça çeşitli ve zengin bir mutfağa sahip olduğunun göstergesidir. Mutfağıyla da talep edilen bir turistik destinasyon olabilmesi için gerekli çalışmaların yapılması, tanıtımların gerçekleştirilmesi gerekmektedir. Bu kapsamda Eskişehir’e has yiyecek ve içeceklere dair festivaller düzenlenebilir. Bu festivaller her yıl belirli dönemlerde tekrarlanarak geleneksel hale getirilerek etkili bir mutfak imajı yaratılabilir.

Eskişehir’e has yiyecek ve içecekler ortaya çıkarılarak coğrafi işaret alınması için gerekli çalışmalar yürütülebilir. Belirlenecek coğrafi işaretli ürünlerden gastronomik tur rotaları oluşturularak turizm ürünü olarak butik turlar turistlere arz edilebilir.

Gastronomi tur rotalarına olan ilginin artması ile Eskişehir mutfağını temsil edecek unutulmaya yüz tutmuş yiyecek ve içecekler de yeniden ortaya çıkartılabilir. Böylece mutfak kültürünün yaşatılması, bölgenin yemek tarifleri ve bölgeye has yeme içme kültürünün sürdürülebilirliği sağlanmış olacaktır. Yerel halk mutfak kültürüne sahip çıkacaktır.

Gastronomik yürüyüş rotasına bölgeyi temsil edebileceği düşünülen tüm işletmelerin katılım gösterme oranının beklenen düzeyde olmaması çalışmanın kısıtını oluşturmuştur. Dünya’da gerçekleştirilen gastronomi tur rotalarının güzergâh uzunlukları ortalama dört-beş km iken Eskişehir’de gerçekleştirilen gastronomik yürüyüş rotası bu mesafenin altında bir güzergâh uzunluğunda kalmıştır. Rota güzergâhının kısa olması merkez ilçe olan Odunpazarı ve Tepebaşı ilçelerinin hem büyük olmayan yüz ölçümlerinden hem de çalışmaya katılım sağlayan yiyecek içecek işletmelerinin birbirine yakın olması sonucu ile de açıklanabilir.

Sonraki çalışmalarda Eskişehir mutfağını temsil edecek işletmelerin gastronomi yürüyüş rotasına katılım oranları artırılabilir. Tur rotasına katılım oranının artırılması ile Eskişehir mutfağının çeşitliliğini yansıtacak daha detaylı gastronomi tur rotaları oluşturulabilir.

Son olarak, oluşturulan gastronomi tur rotası internet tabanlı yazılımlarla her kullanıcının mobil cihazına (telefon, tablet vb.) indirip kullanabileceği bir uygulamaya çevirilebilir. Kullanıcılar çeşitli kategorilere göre tur rotalarını bu uygulama aracılığıyla planlayabilirler. Bu sayede bölgeyi ziyaret edecek turistler kendi ilgi ve zevklerine yönelik bir yeme içme deneyimi gerçekleştirebilirler.

KAYNAKÇA

Briedenhann, J. and Wickens, E. (2004). Tourism routes as a tool for the economic development of rural areas: vibrant hope or impossible dream? *Tourism Management*, 25: 71–9.

Bucak, T., Aracı, E.Ü. (2013). Türkiye’de Gastronomi Turizmi Üzerine Genel Bir Değerlendirme, *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (16), 203-216.

Correia, L., Ascenca, P. R. M. and Charters, S. (2004). Wine routes in Portugal: a case study of the Bairrada wine routes. *Journal of wine research*, 15 (1): 15-25.

Kervankıran, İ. ve Çuhadar, M. (2014). Turizm Rotalarının Oluşturulmasında Coğrafi Bilgi Sistemlerinin Önemi. III. Disiplinlerarası turizm araştırmaları kongresi: 576-589.

Kınalı, N. (2014). Destinasyonun Turistik Çekim Gücü İçerisinde Bölge Mutfağının Önemi ve Erzurum Mutfağı Örneği, Yüksek Lisans Tezi, Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Lourens, M. (2007). Route tourism: a roadmap for successful destinations and local economic development. *Development Southern Africa*, 24 (3), 475-489.

Moulin C. and Boniface P. (2001). Routing heritage for tourism: making heritage and cultural tourism networks for socioeconomic development. *International Journal of Heritage Studies*, 7 (3): 237-248.

Nowers, R., Villiers, E. and Myburgh, A. (2002). Agricultural theme routes as a diversification strategy: western cape wine routes case study, *agrekon*. 42 (2), 195-209.

Rogerson, C. M. (2007). Tourism routes as vehicles for local economic development in South Africa: the example of the Magaliesberg Meander. *Urban Forum*, (18), 49–68.

Silbergh, D., Fladmark, M., Henry, G. and Young, M. (1994). A strategy for theme trails. J. M. Fladmark (Eds.) *Cultural tourism içinde*. London: Donhead.

Şimşek, H. (2009). Eğitim Tarihi Araştırmalarında Yöntem Sorunu, Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Fakültesi Dergisi, yıl: 2009, cilt: 42, sayı: 1, 33- 51.

Telfer, D. J. (2001). Strategic alliances along the Niagara wine route, *Tourism Management*, 22, 21-30.

Zoğal, V. (2014). Seferihisar'da Turistik Ürün Çeşitlendirmesi ve Bütünleşik Turizm Olanakları. VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi. Kuşadası / Aydın.

İnternet Kaynakları

Berlin Food Stories. <https://berlinfoodstories.com/food-tour/> (Erişim Tarihi; 15.06.2020).

Bregenzerwald. <https://www.bregenzerwald.at/en/good-to-know/the-kaesestrasse-bregenzerwald/>(Erişim Tarihi; 15.06.2020).

Culinary Backstreet. <https://culinarybackstreets.com/culinary-walks/?lisbon/> (Erişim Tarihi; 15.06.2020).

Culinary Backstreet. <https://culinarybackstreets.com/tours-food-tours/tours-naples> (Erişim Tarihi; 15.06.2020).

Devour Barcelona Food Tours. <https://devourbarcelonafoodtours.com/tours/tour/tastes-tapas-traditions-barcelona-food-tour/> (Erişim Tarihi 15.06.2020).

Foods Of Copenhagen. <https://foodsofcopenhagen.com/copenhagen-delicacy-tour/>(Erişim Tarihi; 15.06.2020).

Free Tour By Foot. <https://freetoursbyfoot.com/soho-piccadilly-chinatown-food-tour/>(Erişim Tarihi; 15.06.2020).

Jolly Tur. <https://www.jollytur.com/bati-karadeniz-turlari> (Erişim Tarihi: 01.05.2020).

Hanoi Explore Travel. <https://hanoieexploretavel.com/ha-noi-travel-guide/day-trips-from-hanoi> (Erişim Tarihi; 15.06.2020).

Un Tour Food Tours. <https://untourfoodtours.com/shanghai-food-tours/> (Erişim Tarihi; 15.06.2020).

Taste Porto. <https://www.tasteporto.com/tour/downtown-food-tour/> (Erişim Tarihi; 15.06.2020).