

NEVŞEHİR'İN COĞRAFI İŞARETLİ YÖRESEL LEZZETLERİ İLE YENİ ÜRÜN GELİŞTİRİLMESİ VE TURİZME KAZANDIRILMASI



Proje Yürütücüsü
Dr. Öğr. Üyesi Firdevs YÖNET-EREN

Bu çalışma EP23-2 No'lu İhtisaslaşma Projesi kapsamında yürütülmektedir.



01.06.2023 - 31.05.2024

GİRİŞ

Gastronomi kültürü, yerel mutfak değerlerini koruyarak turizme katkı sağlayan önemli bir kültürel mirastır. Küreselleşme ile yerel mutfaklar kaybolma riski taşıırken, coğrafi işaretli ürünler bu mirasın korunmasında ve tanıtılmasında kilit rol oynamaktadır. Türkiye, zengin gastronomik mirasıyla bu alanda büyük bir potansiyele sahiptir. Nevşehir, kabak çekirdeği, köftür ve testi kebabı gibi coğrafi işaretli ürünleriyle gastronomi turizmi açısından dikkat çekmektedir.

Yerel ürünlerle yeni gastronomik ürünler geliştirmek, bölgesel tanıtımı güçlendirirken ekonomik fayda da sağlamaktadır. Nevşehir'in hediyeelik eşya eksikliğini gidermek amacıyla, coğrafi işaretli ürünlerden yeni turistik ürünler oluşturulması hem bölgenin değeri artırmakta hem de gastronomi turizmine katkı sunmaktadır. Bu proje, coğrafi işaretli yöresel ürünlerin kullanımıyla yeni gastronomik ürünler geliştirmeyi, bu ürünleri turistik bir değer olarak öne çıkarmayı ve bölge ekonomisine katkı sağlamayı hedeflemektedir. Temel amaçları arasında yöresel ürünlerin tanıtımı, yerel üreticilerin desteklenmesi, yeni istihdam olanakları yaratılması, kadınların iş gücüne katılımının artırılması ve kültürel mirasın korunarak sürdürülebilirliğinin sağlanması yer almaktadır. Proje kapsamında, Nevşehir'in coğrafi işaretli yiyecek ve içecekleri incelenmiş, duyu analizlerle belirlenen tarifler geliştirilmiş ve tanıtım faaliyetleri gerçekleştirilmiştir. Ayrıca, kadın kooperatiflerine, işletme şeflerine ve turizm sektörüne yönelik eğitim ve pazarlama çalışmaları ile bölgesel gastronomi mirasının gelecek nesillere aktarılması sağlanmıştır.

MATERYAL VE YÖNTEM

Bu projenin amacı, Nevşehir'in coğrafi işaretli veya başvuru aşamasındaki yöresel ürünlerini kullanarak yeni gastronomik ürünler geliştirmek, bu ürünlerin standart reçetelerini oluşturarak turistik değerlerini ön plana çıkarmaktır. Ayrıca, bu ürünlerin tanıtımı yoluyla kültürel mirası korumak, yerel üreticilere katkı sağlamak ve bölgenin gastronomi turizmine katkıda bulunmak hedeflenmiştir. Yenilikçi yaklaşımla geliştirilen ürünler sayesinde turistlere bölgeye özgü bir gastronomik hediye sunulması, kadın kooperatiflerinin desteklenmesi ve sürdürülebilir bir sosyal kalkınma modeli oluşturulması projenin temel unsurlarındandır.

Bu projenin amacı, Nevşehir'in coğrafi işaretli veya başvuru aşamasındaki yöresel ürünlerini kullanarak yeni gastronomik ürünler geliştirmek, bu ürünlerin standart reçetelerini oluşturarak turistik değerlerini ön plana çıkarmaktır. Ayrıca, bu ürünlerin tanıtımı yoluyla kültürel mirası korumak, yerel üreticilere katkı sağlamak ve bölgenin gastronomi turizmine katkıda bulunmak hedeflenmiştir. Yenilikçi yaklaşımla geliştirilen ürünler sayesinde turistlere bölgeye özgü bir gastronomik hediye sunulması, kadın kooperatiflerinin desteklenmesi ve sürdürülebilir bir sosyal kalkınma modeli oluşturulması projenin temel unsurlarındandır.

Projenin ilk aşamasında, Kapadokya Bölgesi'nin coğrafi işaretli ürünleri belirlenmiş ve detaylı bir literatür taraması yapılmıştır. Bu süreçte bölgenin tarihi, kültürü ve doğal yapısıyla uyumlu ürünler analiz edilmiş, coğrafi işaretli veya başvuru aşamasındaki ürünler değerlendirilmiştir. Nevşehir'de mevcut 7 tescilli coğrafi işaretli ürüne ek olarak 7 başvuru aşamasında ve 7 potansiyel ürün daha tespit edilmiştir. Yeni gastronomik ürün geliştirme aşamasında mevsimsel ve raf ömrü sorunları nedeniyle Derinkuyu çileği ve Kaymaklı kuru kaymağı gibi ürünler bu süreçte tercih edilmemiş, kabak çekirdeği, köftür ve pekmez kullanılmasına karar verilmiştir. Seçilen coğrafi işaretli ürünlerle 4 farklı kurabiye tarifi geliştirilmiştir. Bu tariflerde yöresel lezzetler, modern gastronomik tekniklerle birleştirilmiştir. Tarifler kodlanarak (101, 201, 301, 401) farklı kombinasyonlarla hazırlanmış ve Sıralama Testi ile duyu analizi yapılmıştır. Eğitimli panelistler tarafından görünüş, koku, doku, lezzet ve genel beğeni kriterlerine göre yapılan değerlendirmelerde en beğenilen iki tarif (301 ve 401 kodlu) belirlenmiştir. Daha sonra Hedonik Skala Testi uygulanarak, eğitimsiz 113 tüketici panelist tarafından bu iki tarif değerlendirilmiştir. Sonuçta 401 kodlu tarifi doku, lezzet ve genel beğeni açısından en yüksek skoru aldığı görülmüştür.

Projenin sonraki aşamasında, geliştirilen ürünlerin turizme kazandırılması amacıyla geniş kapsamlı tanıtım faaliyetleri yürütülmüştür.

- Kadın Kooperatifleri ve İşletmelere Tanıtım: Ürün, kadın kooperatiflerine ve turizm işletmelerine öğretilmiş, restoran menülerine eklenmesi ve kahve-çay servislerinde kullanılması hedeflenmiştir.
- Sosyal Medya ve Marka Çalışmaları: "Cappacookies" adıyla bir marka oluşturulmuş, sosyal medya hesapları açılarak ürün tanıtımı yapılmıştır. Video ve fotoğraf çekimleri tanıtım materyalleri olarak kullanılmıştır.
- Genç Şeflerle Buluşma: Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi'nin etkinliklerinde stant açılarak gastronomi öğrencilerine ürün tanıtılmıştır.

SONUÇLAR (BULGULAR) VE TARTIŞMA

Bu proje, Nevşehir'in coğrafi işaretli yöresel ürünlerini kullanarak katma değeri yüksek yeni gastronomik ürünler geliştirmeyi ve bu ürünleri turizme kazandırmayı amaçlamaktadır. Proje kapsamında, coğrafi işaretli ürünlerin belirlenmesiyle başlayan süreçte, Nevşehir'in yöresel ürünleri kullanılarak yeni gastronomik hediyeelik eşyalar geliştirilmiş ve bölgedeki gastronomik hediyeelik eşya eksikliği giderilmiştir. Bu yaklaşım, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi'nin Doğal ve Kültürel Miras Turizmi İhtisaslaşma Stratejisi hedefleriyle uyumlu bir şekilde, kültürel ve doğal mirasın sürdürülebilirliğine ve bölge halkının ekonomik gelişimine katkı sağlamayı hedeflemiştir. Proje kapsamında:

- Ürün Geliştirme Süreci: Bölgedeki coğrafi işaretli ürünler (kabak çekirdeği, köftür, pekmez) kullanılarak dört farklı kurabiye tarifi geliştirilmiştir. Bu ürünler Sıralama Testi ve Hedonik Skala Testi ile değerlendirilmiştir. Eğitimli panelistler tarafından yapılan değerlendirmeler sonucunda en beğenilen iki tarif belirlenmiş ve 113 kişilik tüketici grubu tarafından nihai testler gerçekleştirilmiştir. 401 kodlu tarif, lezzet, doku ve genel beğeni kriterlerinde en yüksek puanı alarak standart reçetesi oluşturulmuştur.

- Tanıtım ve Pazarlama Faaliyetleri: Geliştirilen ürün, "Cappacookies" adı altında markalaştırılmış, kadın kooperatiflerine, otellere, restoranlara ve gastronomi öğrencilerine tanıtılmıştır. Ürünün sosyal medya platformlarında tanıtımı yapılmış ve tüketici farkındalığı artırılmıştır.

- Kadın Kooperatiflerinin Desteklenmesi: Tanıtımlar, kadınların ekonomik hayata katılımını artırmayı ve yerel üreticileri desteklemeyi hedeflemiştir. Ayrıca, turizm işletmelerine özgün ürünler sunularak bölge ekonomisine katkı sağlanmıştır.

Proje farklı alanlarda katkı sağlamıştır. Bu katkılar:

- Ekonomik ve Sosyal Katkılar: Proje, coğrafi işaretli ürünlerin katma değerini artırarak yerel ekonomiye katkıda bulunmuş, kadın kooperatiflerinin desteklenmesiyle sosyal kalkınmaya öncülük etmiştir.

- Turizme Katkılar: Geliştirilen ürün, bölgenin gastronomi turizmi potansiyelini artırmış, hediyeelik eşya pazarında fark yaratmıştır.

- Sürdürülebilirlik ve Kültürel Mirasa Katkı: Coğrafi işaretli ürünlerin korunması, tanıtımı ve yeni kullanım alanlarının yaratılması, kültürel mirasın gelecek nesillere aktarılmasına olanak sağlamıştır.

Proje, Nevşehir'in coğrafi işaretli ürünlerini modern bir yaklaşımla değerlendirerek bölgeye özgü bir gastronomik değer yaratmıştır. Geliştirilen ürünün Türk Patent ve Marka Kurumu'na patent başvurusunun yapılmasının planlanması, ürünün korunması ve ticarileştirilmesi açısından kritik bir öneme sahiptir. Bu tür projelerin diğer bölgelerde uygulanması, gastronomik çeşitliliğin korunmasına ve kültürel mirasın sürdürülebilirliğine büyük katkılar sağlayacaktır.

ÖNERİLER

Projenin sürdürülebilirliği ve başarısını artırmak için şu öneriler dikkate alınmalıdır:

- Dijital Pazarlama ve Tanıtım: Sosyal medya, gastronomi festivalleri ve turistik rehberler aracılığıyla ürünlerin tanıtımı yapılmalıdır. Yerel ve ulusal tanıtım kampanyalarıyla geniş kitlelere ulaşılması sağlanmalıdır.

- Sosyal Etki Analizi: Kurabiye'nin yerel topluluk üzerindeki etkilerini değerlendirmek için sosyal etki analizleri yapılmalı, bu bulgulara göre geliştirme çalışmaları sürdürülmelidir.

- Kalite Kontrol: Üretim süreçlerini izlemek ve iyileştirmek için düzenli kalite kontrol mekanizmaları oluşturulmalı, hijyen ve malzeme standartları sağlanmalıdır.

- Pazar Araştırmaları ve Yeni Ürünler: Tüketici taleplerine yönelik pazar araştırmaları yapılarak, coğrafi işaretli ürünlerin kullanımıyla yeni gastronomik ürünler geliştirilmelidir.

- İş Birlikleri: Turizm işletmeleri, oteller ve restoranlarla iş birliği yapılarak ürünlerin menülere eklenmesi ve turistlere ulaşması sağlanmalıdır.

- Eğitim ve Farkındalık: Yerel halk ve turizm sektörü çalışanlarına yönelik eğitim programları düzenlenmeli, coğrafi işaretli ürünlerin önemi hakkında farkındalık artırılmalıdır.

- Uluslararası Tanıtım ve İhracat: Ürünler ulusal ve uluslararası pazarlarda tanıtılmalı, yurtdışı fuar ve etkinliklere katılarak ihracat fırsatları değerlendirilmelidir.

- Çevre Dostu Üretim: Ürünlerin üretim ve paketlenme süreçlerinde çevre dostu yöntemler ve malzemeler kullanılmalıdır.

- Tüketici Geri Bildirimi: Müşteri memnuniyetini artırmak için düzenli geri bildirimler toplanmalı ve bu bilgiler doğrultusunda iyileştirmeler yapılmalıdır.

Bu stratejiler, projenin sürdürülebilirliğini sağlamaya ve bölgenin doğal ile kültürel mirasını korumaya katkı sunacaktır.

