



Türk Mutfağının Uluslararası Bilinirliğindeki Engeller ve Aşçıların Konu Hakkındaki Görüşleri (The Obstacles Regarding the International Recognition of Turkish Cuisine and the Related Viewpoints of Cooks)

Şule AYDIN^a , *Emrah KESKİN^b , Durmuş Ali AYDEMİR^b 

^a Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management, Nevşehir/Turkey

^b Nevşehir Hacı Bektaş University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Nevşehir/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 26.01.2021

Kabul Tarihi: 23.03.2021

Anahtar Kelimeler

Türk mutfağı
Mutfak kültürü
Tanıtım
Bilinirlik

Öz

Bu çalışmanın amacı Türk mutfağının uluslararası bilinirliğindeki engelleri aşçıların görüşleri çerçevesinde değerlendirmektir. Çalışmada Türk mutfağının uluslararası bilinirliğinin önündeki engelleri tespit etmek için nitel araştırma yöntemlerinden birisi olan durum/vaka araştırması deseni kullanılmıştır. Çalışma verilerini toplamak için nitel araştırmalarda sıklıkla kullanılan mülakat/görüşme tekniğinden yararlanılmıştır. Görüşmelerden elde edilen veriler MAXQDA programı yardımıyla analiz edilmiştir. Çalışmadan elde edilen bulgulara göre, Türk mutfağının bilinirliğinin önündeki en büyük engellerin tanıtım eksikliği ve reklam yetersizliği olduğu belirlenmiştir. Bunun yanı sıra yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde Türk mutfağına özgü yemeklere yeterince yer verilmediği ve markalaşmanın yetersiz olduğu çalışmadan elde edilen diğer bulgulardır. Çalışma sonunda Türk mutfağının uluslararası bilinirliğini artırmak için uluslararası yemek yarışmaları ve fuarlara katılım sağlanması, ülke tanıtım filmleri ve kitapçıklarında mutfak kültürüne daha fazla yer verilmesi ve gastronomi rotalarının oluşturulmasının gerekli olduğu yönünde önerilerde bulunulmuştur.

Keywords

Turkish cuisine
Cuisine culture
Promotion
Recognition

Abstract

The aim of this study is to evaluate the obstacles in the international recognition of Turkish cuisine within the framework of the views of the cooks. In the study, one of the qualitative research methods, case study design, was used to determine the obstacles to the international recognition of Turkish cuisine. Interview technique, which is frequently used in qualitative research, was used to collect study data. The data obtained from the interviews were analyzed with the help of MAXQDA program. According to the findings obtained from the study, it was determined that the biggest obstacles to the awareness of Turkish cuisine are the lack of promotion and advertising. In addition to this, other findings obtained from the study are that there are not enough Turkish cuisine in the menus of food and beverage businesses and branding is insufficient. At the end of the study, suggestions were made to increase the international awareness of Turkish cuisine. For this reason, it is necessary to participate in international food competitions and fairs, include more cuisine culture in country promotional films and booklets, and create gastronomy routes.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: ekeskin@nevsehir.edu.tr (E. Keskin)

DOI: 10.21325/jotags.2021.799