

See discussions, stats, and author profiles for this publication at: <https://www.researchgate.net/publication/343651498>

TURİSTİK ÇEKİCİLİK UNSURLARI İÇİNDE YİYECEK – İÇECEK İŞLETMELERİNİN YERİ: SULTANAHMET ÖRNEĞİ

Conference Paper · August 2020

CITATION

1

2 authors:



Murat Dogdubay
Balıkesir University

44 PUBLICATIONS 112 CITATIONS

[SEE PROFILE](#)

READS

229



Gency Saatci
Çanakkale Onsekiz Mart University

92 PUBLICATIONS 223 CITATIONS

[SEE PROFILE](#)

ULUSLARARASI İSTANBUL TARİHİ YARIMADA SEMPOZYUMU
INTERNATIONAL ISTANBUL HISTORICAL PENINSULA SYMPOSIUM

İSTYAM
istyam@yildiz.edu.tr
www.istyam.yildiz.edu.tr

İSTYAM
2013

İSTYAM 2013

Uluslararası İstanbul Tarihi Yarımada

SEMPOZYUMU



İSTANBUL
İL ÖZEL İDARESİ

www.istyam2013.yildiz.edu.tr
ytu.istyam@gmail.com - 0212 588 21 14
YTÜ İstanbul Tarihi Yarımada
Uygulama ve Araştırma Merkezi
Hacı Evhaddin Cad. No:80 Yedikule, Fatih, İstanbul

İSTANBUL
BÜYÜKŞEHİR
BELEDİYESİ



ULUSLARARASI İSTANBUL TARİHİ YARIMADA
SEMPOZYUMU 2013 /

INTERNATIONAL ISTANBUL HISTORICAL
PENINSULA SYMPOSIUM 2013

EDİTÖR / EDITOR

Doç. Dr. Nazlı Ferah Akıncı



İSTYAM

Yıldız Teknik Üniversitesi

İstanbul Tarihi Yarımada Uygulama ve Araştırma Merkezi /

Yıldız Technical University Istanbul Historical Peninsula Application and Research Centre

İletişim / Contact

Hacı Evhaddin Caddesi No:80 Yedikule Fatih İstanbul

Tel&Faks: 0212 5882114

istryam@yildiz.edu.tr

www.istryam.yildiz.edu.tr

ULUSLARARASI İSTANBUL TARİHİ YARIMADA SEMPOZYUMU **INTERNATIONAL
ISTANBUL HISTORICAL PENINSULA SYMPOSIUM 2013**

ISBN: 978-975-461-510-4

EDİTÖR / EDITOR

Doç. Dr. Nazlı Ferah Akıncı

GRAFİK / GRAPHIC

Altay Atasü

DÜZELTİ / COPY EDITING

Fatma Zekiye Güneysu

Yıldız Teknik Üniversitesi Basım-Yayın Merkezi /

Yıldız Technical University Printing and Publishing Centre

YAYINI SAĞLAYAN / PROVIDING PUBLICATION

İstanbul Büyükşehir Belediyesi Etüd ve Projeler Daire Başkanlığı Tarihi Çevre Koruma Müdürlüğü /
Istanbul Metropolitan Municipality Department of Survey and Projects Directorate of Historical Sites
Protection

BASIM YERİ / PLACE OF PUBLICATION

İstanbul

BASKI ADEDİ / NUMBER OF COPIES PRINTED

1500

BASKI TARİHİ / DATE OF PUBLICATION

Mayıs 2014

YAYINCI / PUBLISHER

Yıldız Teknik Üniversitesi / Yıldız Technical University

BASKI / PRINTING

İstanbul Büyükşehir Belediyesi Basım Yayın Müdürlüğü /

Istanbul Metropolitan Municipality Directorate of Media Affairs

YAYIN HAKKI / COPYRIGHT

Yıldız Teknik Üniversitesi İstanbul Tarihi Yarımada Uygulama ve Araştırma Merkezi /

Yıldız Technical University Istanbul Historical Peninsula Application and Research Centre

İzinsiz alıntı yapılamaz, çoğaltılamaz, kopyalanamaz. / No part of this publication may be reproduced or
copied in any form without obtaining prior permission.

ONUR KURULU / HONORARY COMMITTEE

Prof.Dr.İsmail YÜKSEK - Yıldız Teknik Üniversitesi Rektörü

Mustafa DEMİR - T.C. İstanbul Fatih Belediye Başkanı

Ömer ÇELİK - T.C. Kültür ve Turizm Bakanı

Erdoğan BAYRAKTAR - T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanı

Hüseyin Avni MUTLU - İstanbul Valisi

Prof.Dr.Ahmet Emre Bilgili - İstanbul İl Kültür ve Turizm Müdürü

Ahmet Ayyıldız- İstanbul Valiliği Çevre ve Şehircilik Müdürü

Dr.Mimar Kadir TOPBAŞ - İstanbul Büyükşehir Belediye Başkanı

Dr.Muammer YILDIZ - İstanbul Milli Eğitim Müdürü

BİLİM KURULU / SCIENTIFIC COMMITTEE

Prof.Dr. Füsün ATASEVEN	Prof.Dr. Nil SARI	Yrd.Doç.Dr. Ercan KARAKOÇ
Prof.Dr. Yahya AYAŞLIGİL	Prof.Dr. Eva ŞARLAK	Yrd.Doç.Dr. Ercan KOÇ
Prof.Dr. Salim AYDUZ	Prof.Dr. Hing-Ho TSANG	Yrd.Doç.Dr. Ali KÜÇÜKOSMANOĞLU
Prof. Işık AYDEMİR	Prof.Dr. Abdullah UÇMAN	Yrd.Doç.Dr. Nilgün OLGUNTÜRK
Prof.Dr. Aynur AYDIN COŞKUN	Prof.Dr. Nabi YÜZER	Yrd.Doç.Dr. Hale ÖZKASIM
Prof.Dr. İbrahim BAŞAĞAOĞLU	Doç.Dr. Nazlı Ferah AKINCI	Yrd.Doç.Dr. Zafer SAĞDIÇ
Prof.Dr. Sait BAŞARAN	Doç.Dr. Fatmagül DEMİREL	Yrd.Doç.Dr. Nuri SEÇGİN
Prof.Dr. İhsan BİLGİN	Doç.Dr. Tom FOOKES	Yrd.Doç.Dr. Nalan TURNA
Prof.Dr. Ali Hakan BÜYÜKLÜ	Doç.Dr. Mehmet HACISALİHOĞLU	Yrd.Doç.Dr. Hülya YAKAR
Prof.Dr. Arzu Diren KOCABAŞ	Doç.Dr. Raja Rizwan HUSAIN	Yrd.Doç.Dr. Uzay YERGÜN
Prof.Dr. Cengiz ERUZUN	Doç.Dr. Ayşe Banu KARADAĞ	Dr. Emrah AKBAŞ
Prof.Dr. Semavi EYİCE	Doç.Dr. Ufuk KOCABAŞ	Dr. Rabah AL-SAUD
Prof.Dr. Bedri GENCER	Doç.Dr. Rabia ÖZAKIN	Dr. Subhi AL-AZZAWI
Prof.Dr. Mustafa ILICALI	Doç.Dr. Atınç PIRTI	Dr. Alpaslan Hamdi KUZUCUOĞLU
Prof.Dr. Nevzat İLHAN	Doç.Dr. Alberto VISKOVIC	Dr. Xavier LAUMAIN
Prof.Dr. Kasım KARATAŞ	Yrd.Doç.Dr. Yıldız AKSOY	Dr. Daniela DE MATTIA
Prof.Dr. Turgut KOCATÜRK	Yrd.Doç.Dr. Tülay AYAŞLIGİL	Op.Dr. Mehmet GÖRGÜLÜ
Prof.Dr. Cihan OKUYUCU	Yrd.Doç.Dr. Betül BAKIR	Dr. Inge RÖFİSDALGAARD
Prof.Dr. Nuray ÖZASLAN	Yrd.Doç.Dr. Cevdet BİRKAN	Dr. Cettina SANTAGAI
Prof.Dr. Suphi SAATÇI	Yrd.Doç.Dr. Teyfur ERDOĞAN	Dr. Hasan YEŞİLOĞLU
Prof.Dr. Ashraf M.SALAMA	Yrd.Doç.Dr. Deniz GÜNEY	

DANIŞMA KURULU / ADVISORY COMMITTEE

- Prof.Dr. Alparslan AÇIKGENÇ (YTÜ Sosyal Bilimleri Enstitüsü Müdürü)
Prof. Dr. Hayrullah AĞAÇCIOĞLU (YTÜ İnşaat Fakültesi Dekanı)
Prof. Dr. Göksel AĞARGÜN (YTÜ Eğitim Fakültesi Dekanı)
Prof. Dr. Ulvi AVCIATA (YTÜ Fen Edebiyat Fakültesi Dekanı)
Prof. Dr. Kenan AYDIN (YTÜ İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dekan Vekili)
Ali Osman AVŞAR (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü, İstanbul Restorasyon ve Konservasyon Merkez Laboratuvarı Müdürü)
Günseli AYBAY (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü, İstanbul 4 Numaralı Kültür Varlıklarını Koruma Bölge Kurulu Müdürü)
Prof. Dr. Mustafa BAYRAM (YTÜ Kimya Metalurji Fakültesi Dekanı)
Prof. Dr. Cengiz CAN (YTÜ Milli Saraylar ve Tarihi Yapılar Meslek Yüksek Okulu Müd.)
Prof. Dr. Özgen Ümit ÇOLAK (YTÜ Yabancı Diller Yüksek Okulu Müdürü)
Gökhan ELGİN (T.C. İstanbul Valiliği İl Özel İdaresi İstanbul Proje Koordinasyon Birimi)
Doç. Dr. Haluk GÖRGÜN (YTÜ Fen Bilimleri Enstitüsü Müdürü)
Prof. Dr. Orhan İÇELLİ (YTÜ Meslek Yüksek Okulu Müdürü)
Sabri KAYA (İstanbul İl Özel İdaresi, Genel Sekreter)
Abdullah KOCAPINAR (T.C. Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürü)
Prof. Dr. Celal KOCATEPE (YTÜ Elektrik-Elektronik Fakültesi Dekanı)
Dr. Fuat OKTAY (T.C. Başbakanlık Afet ve Acil Durum Yönetimi Başkanı)
Dr. Halil ONUR (T.C. İstanbul Sit Alanları Alan Yönetimi Başkanlığı)
İbrahim ÖZEKİNCİ (T.C. Başbakanlık, Vakıflar Genel Müdürlüğü, Vakıflar İstanbul Bl. M.)
Prof. Dr. İlhan ÖZKEÇECİ (YTÜ Sanat ve Tasarım Fakültesi Dekanı)
Prof. Dr. Murat SOYGENİŞ (YTÜ Mimarlık Fakültesi Dekanı)
Prof. Dr. Bahri ŞAHİN (YTÜ Gemi İnşaatı ve Denizcilik Fakültesi Dekanı)
Talip TEMİZER (Fatih Belediyesi Başkan Yardımcısı)
Ümit ÜNAL (T.C. İstanbul İl Özel İdaresi Genel Sekreter Yardımcısı)
Prof. Dr. Faruk YİĞİT (YTÜ Makine Fakültesi Dekanı)

DÜZENLEME KURULU / ORGANIZING COMMITTEE

- Doç.Dr. Nazlı Ferah AKINCI - Düzenleme Kurulu Başkanı
Öğr.Gör.Dr. Selçuk ALP - Yıldız Teknik Üniversitesi
Yrd.Doç.Dr. Betül BAKIR - Yıldız Teknik Üniversitesi
Yeşim BÖREK - İstanbul Büyükşehir Belediyesi
Şimşek DENİZ - İstanbul Büyükşehir Belediyesi
Uğur GENÇ - Kültür Bakanlığı
Cihan KAN - Fatih Belediyesi
Doç.Dr.Rabia ÖZAKIN - Yıldız Teknik Üniversitesi
Seda TULGA - Kültür Bakanlığı
Öğr.Gör. Drağın UĞURYOL - Yıldız Teknik Üniversitesi

ÖNSÖZLER

Üniversitemiz İstanbul Tarihi Yarımada Uygulama ve Araştırma Merkezi tarafından düzenlenen “Uluslararası İstanbul Tarihi Yarımada Sempozyumu 2013” etkinliği nedeniyle sizleri sevgi ve saygıyla selamlarım.

İstanbul’un göz bebeği tarihi yarımadamızın mimarisinin arkeolojisinin, peyzajının, doğal varlıklarının ve kentsel dokusunun korunması ve güçlendirilmesi çok büyük önem taşımaktadır. Ayrıca, tarihi yarımadanın gelişimine katkıda bulunacak ve bu tarihi yaşam alanı ile ilgili gelecek politikalara temel oluşturacak her türlü çalışma takdirle karşılanmalıdır.

Üniversitemiz bünyesinde kurulan İstanbul Tarihi Yarımada Uygulama ve Araştırma Merkezimiz, değişik kültür hazinelerini barındıran ve eşsiz güzelliğiyle her zaman ilgi çeken Tarihi Yarımadanın, geçmişten günümüze taşıdığı kültürel birikimine katkı sağlayarak bu mirası gelecek nesillere ulaştırmak amacıyla kurulmuştur. Düzenlenen etkinlikler aracılığıyla, tarihi yarımadanın toplum tarafından anlaşılmasının sağlanması ve gelecek kuşaklara aktarılması gerekmektedir. Üniversite ve Belediye olarak çabamız, bu tür etkinlikler aracılığıyla bu bölgeye değer katmak ve ayrıca toplumdaki olumlu algıya katkı yapmaktır.

Bu vesileyle, öncelikle ilçe sınırları içerisinde Merkezimize kucak açan ve bugünkü sempozyumda olduğu gibi her türlü etkinliğimize destek veren Başkanları Sayın Mustafa DEMİR nezdinde tüm Fatih Belediye Başkanlığı çalışanlarına teşekkürlerimizi sunarım.

Değerli görüşleriyle sempozyuma katkıda bulunan tüm akademisyenler ve değerli konuklarımıza, sempozyumun düzenlenmesine emeği geçen düzenleme komitesine ve desteğini esirgemeyen tüm kişi ve kuruluşlara teşekkürlerimi sunarım.

Prof. Dr. İsmail YÜKSEK
YTÜ Rektörü

Sayın Yıldız Teknik Üniversitesi Rektörü (Prof. Dr. İsmail Yüksek)

İstanbul Tarihi Yarımada Araştırma ve Uygulama Merkezi'nin Sayın Müdürü (Doç. Dr. Nazlı Ferah Akıncı)

Kıymetli Akademisyen, Araştırmacı, Uzmanlar,

Değerli Konuklar,

Öncelikle Yıldız Teknik Üniversitesi'ne bağlı olan ve Suriçi İstanbul Fatih'e yönelik çalışmalar yapan İstanbul Tarihi Yarımada Araştırma ve Uygulama Merkezi'nin düzenlemiş olduğu **“Uluslararası İstanbul Tarihi Yarımada Sempozyumu, 2013”**e katılan tüm konuklara hoş geldiniz diyor; ben de Fatih Belediye Başkanı olarak, Fatih'e dair söyleyecek sözü olanları bir çatı altında buluşturan bu sempozyuma katılmaktan duyduğum mutluluğu ifade etmek istiyorum.

Sempozyumun Fatih'imize eşsiz bir katkı sunacağına inanıyor; emeği geçenlere şimdiden şükranlarımı sunuyorum.

Değerli Konuklar,

Sizlerin de bildiği gibi ilçemiz Fatih, etrafı surlarla çevrili olmasından sebep, **“Suriçi”** diye de anılır. Bugün, Suriçi İstanbul, sınırları Tekirdağ'dan Kocaeli'ne dayanan İstanbul'un küçük bir parçası olsa da, aslında **“İstanbul”** diye inşa ettiğimiz engin dünyanın kilit taşıdır. Fatih'i, İstanbul imgesinden çıkarıp alırsanız, geriye bir yığın bina ve kalabalıklardan başka pek bir şey kalmaz.

Çünkü Suriçi İstanbul, **550 küsur yıldır belleklerimizde kazınan İstanbul'dur.** Sultan II. Mehmet'in şahı toplarıyla dövdüğü surlar, Fatih'i çevreleyen surlardır. Ulubatlı Hasan'ın burçlarına Osmanlı'nın hilalini taktığı burçlar, bu burçlardır ve 29 Mayıs'ta II. Mehmet'in fethettiği İstanbul, işte bu at başı gibi uzanan yarımadadır. Burası, daha önce şehri kuşatan 28 güçlü kuvvetli, cesur, yiğit komutanı değil de, surları akıllı, azmi ve Hz. Peygamber himmetiyle aşmayı başaran **Sultan İkinci Mehmet'i “Fatih”** yapan kara parçasıdır.

O nedenle Suriçi, bizim için İstanbul'dur. Fatih'in dışındaki her yer de aslında İstanbul'un taşrasıdır.

Değerli Konuklar,

Üç tarafı dünyanın en güzel denizleriyle çevrili, kıtaları birleştiren konuma haiz **bu özel kara parçası, aslında sadece İstanbul'un değil, eski dünyanın da kilit taşıdır.** İstanbul fethedildiği içindir ki, Osmanlı bir imparatorluk olmuş, Fatih'in başına, ikinci bir taç olarak **Roma İmparatorluğu tacı** da konmuştur. O nedenle, Suriçi İstanbul dünyayı yönetmek isteyen kudretli komutanların, güçlü imparatorların da hep rüyalarını süslemiştir. Hatta Peygamberimiz bu şehri fethederek İslamlaştıracak komutanı ve yüzyıllar öncesinden askeri kutlayarak, şehrin fethini müjdelemiş, teşvik etmiştir.

O nedenle, yüreğinde peygamber sevgisi olan herkes, bu kutlu şehirde yaşamak, çalışmak ve hizmet etmek arzusuyla doludur. Bu geçmişte de böyle olmuştur, bugün de böyledir. Fatihli olmak demek, geçmişin ayak izlerine basarak yürümek, o ihtişamı, o maneviyatı yüreğinde hissetmek demektir.

Nitekim ben Fatih Belediye Başkanı ve öncesinde de Fatihli öğrenci, Fatihte çalışan sade vatandaş ve yuvasını Fatih'te kurmuş biri olarak, Fatih'te olmanın maneviyatını tüm kalbimle hissediyorum ve yaklaşık on yıldır Fatihlilere hizmet etme şansını yakalamış biri olarak, kendimi çok bahtiyar sayıyorum. Çünkü burası, 8500 yıllık köklü tarihi ile insanlık tarihinde ciltler dolusu yer tutan eşsiz bir bilgi, kültür, değerler birikimidir. Biz inananlar içinse kutsiyeti olan bir yerdir. Böylesi bir değere hizmet etmek, olsa olsa ibadettir.

Aynı şekilde, Yıldız Teknik Üniversitesi ile işbirliğimizle doğan İSTYAM da öncelikle Fatih'e hizmet etmek için kurulmuş çok özel bir kurum. O nedenle, ben Belediyemiz ve İSTYAM'ın işbirliğinden çok başarılı sonuçlar çıkacağına canı gönülden inanıyorum. Nitekim bu sempozyum da Fatih'e dair yapılan çalışmaları derli toplu vermesi bakımından, bence bu işbirliğinin en güzel örneğidir.

Ben bu sempozyum vesilesi ben, Fatih gibi medeniyetimizin kilit taşı olan bir yere hizmet eden, emek veren herkese şükranlarımı sunuyorum. Fatih, yarınlara, geçmişten gelen değerleriyle birlikte taşınacaksa, bu elbette bizlerin elbirliği ile olacaktır.

Ben bu duygu ve düşüncelerle, İSTYAM'ın düzenlediği bu sempozyumun şehrim, insanıma hayırlı uğurlu olmasını diliyorum. Tüm konukları tekrar saygı ve sevgiyle selamlıyorum.

Mustafa DEMİR

Fatih Belediyesi Başkanı

Sunuş

Zengin bir kültürler katmanına sahip **İstanbul Tarihi Yarımada**, nadide dünya değerlerindedir... Tarihi, teknolojiyi, yaşamı ve diğer kültürel değerleri öğreten, geleceği aydınlatan “zengin donanım”, tek yönden bakmak yetersiz bir yaklaşım olacaktır. Potansiyel güçlülüğü anlayabilmek için alana çok yönlü bakışı, disiplinlerarası yaklaşımı getirmek gerekiyordu en başından bugüne...

Yerel Yönetim ve Üniversite iş birliği çerçevesinde kurulan İstanbul Tarihi Yarımada Uygulama ve Araştırma Merkezi, çalışmalarında disiplinlerarası yaklaşımı da bünyesinde bulundurmasıyla çok yönlü bir bakış sergilemektedir. Yerel Yönetim ve Üniversite iş birliği yapılanmasını sağlayan Fatih Belediyesi Başkanı Mustafa Demir ile Yıldız Teknik Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. İsmail Yüksek’e teşekkürlerimizi sunarız. Böylesine önemli bir iş birliğin bünyesinde verilebilecek üst düzey eğitim programlarının İstanbul Tarihi Yarımada için önemi ve gerekliliği kaçınılmazdır. Nitekim Merkez kabiliyeti çerçevesinde yapılabilen; çeşitli seminerler, teknik geziler, atölyeler, konferanslar ve benzer çalışmaların yanında en özü Uluslararası İstanbul Tarihi Yarımada Sempozyumu, alana bakışta korunması gereken renkliliği, disiplinlerarası bakışın gerekliliğini açıkça ifade etmektedir. İstanbul Tarihi Yarımada’yı referans alan her ilgili disiplinden çalışmayı çok değerli katılımcıların yaklaşımlarından sunduğumuz kitabın sizlere ulaşmasından son derece mutluyuz, bu anlamda emeği geçen İstanbul Büyükşehir Belediyesi’ne çok teşekkür ederiz.

Sempozyumun oluşturulmasında katkısı olan Sayın Mustafa Demir ve Fatih Belediyesi Ailesi’ne, Sayın Prof.Dr. İsmail Yüksek ve Yıldız Teknik Üniversitesi Ailesi’ne çok değerli çalışmalarıyla İstanbul Tarihi Yarımada’ya katkı sağlamış Akademisyenlere, Sempozyumun çok değerli Kurullarına, Sempozyumun hayata kazandırılmasında gerekli desteği esirgemeyen Belediye ve Üniversitemizin yanında İl Özel İdaresi’ne, İstanbul Büyükşehir Belediyesi’ne teşekkürlerimizi sunarız...

Kuşkusuz; İstanbul Tarihi Yarımada İstanbul’un/ dünyanın değerli taşlarından biridir. Türkiye’nin markasıdır. Türkiye’nin katma değerlerindedir... Özeldir. ..

Kitabın her bir bildirisinde yer alan verilerin renkliliği siz değerli okurları, tarih içinde yolculuğa çıkaracak ve değer katacaktır... İlgilendiğimiz konulardan Tarihi Yarımada’ya bakarken, bu kitap ile Tarihi Yarımada’ya açılmış her meslek alanını görme şansı yakalamış ve farklı bir bakış ile beslenmiş ve dolayısıyla baktığımız pencereyi vizyonu geniş hale getirmiş, çözümlerimize zenginlik katmış olacağıma inanıyorum...

Oluşturulan ruhun yaşaması ve yaşatılması dileklerle...

Ferah AKINCI
Uluslararası İstanbul Tarihi Yarımada Sempozyumu
Düzenleme Kurulu Başkanı

İçindekiler

1 ÇALIŞTAYLAR

Çocuklarla Kitap Okuma Çalıştayı	3
I. Tarihi Yarımada Deneysel Araştırmalar Çalıştayı.....	9
Murat Özveri <i>Deneysel Tarih Çalışmalarına Duyduğu İhtiyaçlarla Geleneksel Türk Okçuluğu.....</i>	11
Murat Özveri <i>İstanbul'un Prehistorik Silahlarıyla Deneysel Arkeoloji</i>	26
Kayahan Horoz <i>Eski İstanbul'a Yeni Dimaşkihane: Tarihsel Pota Çeliklerinin Yeniden Üretilmesi İle Elde Edilebilecek Bilimsel Ve Ekonomik Kazanımlar</i>	37
Fırat Buzlu <i>Fatih Sultan Mehmet Dönemi Top Teknolojisi Ve Özel Atış Tekniği: Gülleleri Su Üzerinde Sektirmek</i>	44
Osman Erkurt <i>İstanbul'un Kayıkları.....</i>	52
Korhan Bircan, Murat Bircan <i>Denizcilik Kültürü Ve Eğitim Amaçlı İnteraktif Çalışmalar.....</i>	57
Emir Yener <i>Türk Denizcilik Merkezi Olarak Haliç Ve Tersane-İ Amire'nin Yeniden Doğan Gemileri.....</i>	66
Ercan Bilir <i>Türk Kalyon Ve Tersane Modelciliği Üzerine Görüş Ve Öneriler</i>	68
Ersin Derebek <i>Osmanlının Sıradışı Kalyonu: Peleng-i Bahri.....</i>	72
Uğur Genç, Asiye Başsarı, Şinasi Ekinci <i>Kültür Varlıklarının İncelenmesinde X-Işını Floresans Analiz Tekniğinin Kullanımı</i>	77
Uğur Genç, Şinasi Ekinci, Mehmet Aksu, Asiye Başsarı <i>Kültür Varlıklarının İncelenmesinde Radyografinin Kullanımı</i>	83
Emine Torgan, Recep Karadağ, Koray Dağcı... <i>Tarihi Tekstillerin İncelenmesinde Mikro Ve Tahribatsız Yöntemler.....</i>	91
Melih Ekinci <i>Tarihi Objelerin Replika Yapımında Kullanılan Üç Boyutlu Tarama Yöntemleri</i>	102
Gülbahar Baran Çelik <i>Sultanahmet Meydanı'ndaki Bronz Yılanlı Sütun'un Korunma Durumuna Dair Gözlem Ve Düşünceler</i>	107

Seda Tulgar
Sultanahmet Meydanı Örme Dikilitaş Ve Alman Çeşmesi Metallerinin Konservasyonu114

Sugar- Sophia Maket Çalıştayı121

Şehir(li) Çalıştayı127

2 BİLDİRİLER

Aynur Acar
Tarihi Yarımada'da Çevre Ve Atık Yönetimi.....133

Çiçek Akçıl
Ayvansaray'da Üç Yapı: Hatice Sultan Sıbyan Mektebi, Sebil ve Çeşmesi151

Yıldız Aksoy
Aktif Yeşil Alanların Yeterliliklerinin Değerlendirilmesinde Coğrafi Bilgi Sisteminden Yararlanılması: İstanbul İli Fatih İlçesi Örneği162

Amina Aliyeva
Türkiye'nin Manevi Hayatında Helvetiyye Tarikatı173

Zohra Aliyeva
Tasavvuf Orta Çağ Osmanlı Türkiyesi'nde Dialog Kültürünün Evrensel Faktörü Gibi.....185

Jülide Alp
Kent Meydanlarının Yeniden Canlandırılması Sürecinin, İstanbul Eminönü Meydanı Ve Londra Trafalgar Meydanı Örnekleri Üzerinden Değerlendirilmesi.....191

Mustafa Fatih Alpdoğan
İslam Şehirciliği Etkileri Altında Oluşan Sur-Dışı Şehir Yapılanmalarında Mimari Kimlik: İstanbul/Zeytinburnu Yerleşmi Örneği205

Esengül Yıldız Altunbaş
Ayasofya, I.Mahmud Şadırvanı 2011 Yılı Restorasyonu218

Serkan Angı
İstanbul Tarihi Yarımada'daki Antik Yapılarda Ve Anıtlarda Kullanılan Doğal Taşların Jeo-Litolojik Özellikleri Ve Günümüzdeki Korunmuşluk Durumları231

Tülay Ayaşlıgil
Tarihi Yarımada Peyzaj Değerlerinin Avrupa Peyzaj Sözleşmesi (Aps) Kapsamında İrdelenmesi Ve Önemi253

Çiğdem Özkan Aygün, Mustafa Kaçar, Atilla, Mustafa Bir
İstanbul'un Birinci Tepesindeki Sarnıç, Kuyu, Galer Ve Su Dağıtımına İlişkin Yeni Bulgular: Ayasofya , Topkapı Sarayı Ve Hipodrom Araştırmaları.....258

Fatih Aytekin
Tılsımlı Gömleklere Farklı Bir Bakış Açısı280

Süleyman Zeki Bağlan. <i>İstanbul'un Kayıp Tapuları</i>	285
Gülhan Benli, Eylem G. Ekizce <i>Tarihi Yarımada Hanlar Bölgesinde Yer Alan Camili Han'ın Belgeler Işığında Geliştirilen Restitüsyon Çalışmaları</i>	300
Eugenia Marta Bolognesi <i>The Great Palace Of Constantinople: A 3d Between History And Archaeology, To Understand The Growing Of The Palace And Its Changing In Times.</i>	311
Burcu Böcekler, Ozan Yavuz, Halil Önal <i>Tarihi Yarımada'daki Bazı Osmanlı Eserlerinin Güncel Fotoğraf Teknikleri İle Belgelemesi</i>	323
Hicran Hamza Çelikyay <i>Kültürel Mirasın Korunması Bağlamında Yasal Çerçevenin İncelenerek Tarihi Yarımada Silüetinin Korunulabilirliğinin Değerlendirilmesi</i>	334
Masomeh Daei <i>İran Meşrutiyetinde İstanbul'da Kurulan Tebriz Saadet Encümeni'nin Rolü</i>	348
Şimşek Deniz <i>Yüksek Binalar Ve İstanbul Örneğinde Kent Silüetine Etkileri</i>	355
Murat Doğdubay, Gencay Saatçı <i>Turistik Çekicilik Unsurları İçinde Yiyecek – İçecek İşletmelerinin Yeri (Sultanahmet Örneği)</i>	359
Mutlu Erbay <i>Eski Heykellerde Ayakkabı Modelleri</i>	368
Aslıhan Erdoğan, Hilal Turgut <i>Kültürel Peyzaj Kapsamında Anadolu Türk Kültüründe Bitkilerin Algılanması Ve Geleneksel Türk El Sanatlarında Motif Olarak Kullanılması</i>	377
Tom W. Fooks <i>Heritage Implications Of Building Regulations For Earthquake-Prone Structures: New Zealand After The 2010-2011 Christchurch Earthquakes</i>	386
Uğur Genç <i>I. Tarihi Yarımada Deneysel Araştırmalar Çalıştayı'nın Ardından</i>	400
Yegana Gezalova, Nazile Mamedova <i>İstanbul Ebu'l-Kasım Ubeydullah B. Abdillah B. Hordadbeh'in (IX. Yüzyıl) "Kitabu'l-Mesalik Ve'l-Memalik" Eserinde</i>	418
Metin M. Gökçay, Rahmi Asal <i>Küçük Ayasofya Cami Kazısı</i>	423
Mehmet Görgülü, Fatih Tepgeç, Uğur Genç <i>Biyolojik Materyallerin Araziden Laboratuvara İdeal Taşınma Süreci: Yenikapı Ve Kadıkalesi Anaia Kazıları Örneği</i>	440

Blagovesta Ivanova, Nikolay Barovski <i>Bulgar Ortodoks Kilisesi "Sveti Stefan". Paslanmış Demir Yapıların Operasyonel Dayanıklığı Arttırma Teknolojisi</i>	447
Ercan Karakoç <i>Osmanlı Devleti'nin Son Dönemlerinde İstanbul'da Toplu Ulaşım</i>	456
Ercan Karakoç <i>Osmanlı Devleti'nin Son Dönemlerinden Günümüze İstanbul'un Ulaşım Kronolojisi</i>	468
Alpaslan H. Kuzucuoğlu, Burcu Özdemir <i>Tarihi Sit Alanlarında Cbs Yardımıyla Yangın Risk Haritalarının Oluşturulması</i>	483
Xavier Laumain, Angela López Sabater, Francesc Sánchez Pérez <i>Skyscrapers And Its Regulation In The Roman World: The Case Of Constantinople</i>	493
Marco Magnani, T. Kerem Koramaz <i>Investigation Of Accessibility To Cultural Facilities In Historic Peninsula: Istanbul</i>	502
Christos Merantzas <i>Plato's Chora Documented Inside The Monastery Of Chora (Cariye Camii)</i>	511
Halil Onur, Yeşim Börek <i>İstanbul Alan Başkanlığı Ve Tarihi Yarımada Yönetim Planı</i>	519
Meltem Özçakı <i>İstanbul'un Dünya Kenti Olma Sürecinde Tarihi Yarımada</i>	533
Şule Bilge Özkeçeci <i>Tarihi Yarımada'da Küçük Bir Çocuk Olmak</i>	539
Ali Rıza Parsa <i>Tarihi Yarımada'daki Yapıların Taşıyıcı Sistemlerinin Zaman İçindeki Değişimi Üzerine Bir Atölye Çalışması</i>	547
Hamit Pilehvarian <i>Kaybolan Mimar Sinan Yapılarından Kazasker Abdurrahman Camii Ve İhya Problemleri</i> ..	557
Tuğba Renkçi <i>Geçmişten Günümüze Tarihi Yarımada'nın Resim Sanatına Yansıması</i>	561
Azadeh Rezafar <i>The Importance Of The Sustainable Use Of Istanbul Historic Peninsula</i>	569
Gencay Saatçı, Pınar Aydın, Melis Fidancı <i>Öğrenci Bakış Açısıyla "İstanbul Tarihi Yarımada" İmajının Belirlenmesine Yönelik Ampirik Bir Çalışma (Harmancık Myo Örneği)</i>	574
Nil Sarı <i>Tarihi Yarımada'da Sağlıkla İlgili Taşınır Ve Taşınmazların Korunması</i>	586
Şeyma Sarıarmağan <i>Peyzaj Öğeleri Mekansal Veritabanı Tasarımı; Sultanahmet Arkeolojik Parkı Dünya Miras Alanı Örneği</i>	607

Kutluğ Savaşır <i>Bir Abidenin Kişileştirilmesi: Kızıl Saçlı Bilge...</i>	618
Nuri SEÇGİN <i>Eyüp Mihrişah Valide Sultan Haziresi ve Köşk Tipi Lahitler</i>	629
Ersoy Soydan <i>İstanbul Ayazmaları Ve Bir İnanç Merkezine Dönüşen Meryem Ana Ayazması</i>	645
Metin Şahin <i>Global Teknolojiyi Başlatma Yerleşkesi</i>	652
Nazlı Taraz <i>Before The Hagia Sophia: A Survey Of Transformations In The Macroform, Networks And Monumental Core Of Settlement In Greek, Roman And Byzantine Istanbul's Historic Peninsula</i>	662
Fatih Tepgeç, Mehmet Görgülü, Seher Başaran <i>Yenikapı Ve Kadıkalesi Anaia Kazılarındaki Biyolojik Materyalin Genetik Değerlendirilmesi</i>	674
Hülya Tezcan <i>Dolmabahçe Sarayındaki Sultan II. Abdülhamid'e Ait Tılsımlı Gömlek</i>	679
Şerafettin Turan <i>Tarihi Yarımada İle İlgili İstatistik Veriler</i>	691
Seher Keçe Türker <i>Kırsal Turizmde Çoban Oyunları - İstanbul'da Bir Çoban Varmış-</i>	707
Melihat Tüzün <i>İstanbul'da Resim, Resimlerde İstanbul</i>	718
Bahadır Uçan <i>İstanbul Temalı Karikatürler Üzerine Bir Araştırma</i>	731
Alberto Viskovic, Donatella Radogna, Maria Cristina Forlani <i>Use Of New Timber Framed Structures For Masonry Or Reinforced Concrete Buildings Retrofitting And Rehabilitation</i>	740
Fatma Tunç Yaşar <i>19. Yüzyıl Sonunda İstanbul'da Yaşama Âdâbı: Rehber-İ Müsafirîn Ve Âdâb-I Muâşeret</i>	752
İlknur Yüksel <i>Tarihi Çevre Örneği Olarak Tarihi Yarımada'da İnsan Eylemlerine Bağlı Fonksiyonlar Ve Mekansal Altyapıyı Oluşturan Binalar</i>	760
İlknur Yüksel <i>Tarihi Yarımada'da Konaklama İşlevini Karşıllayan Binalar ve Sorunları</i>	773
Ali Ziyrek <i>Şeyh Yahya Efendi ve Aziz Mahmud Hüdâi Türbeleri ile Bu Türbelerdeki Bazı Eşyalar Hakkında</i>	783

3 POSTERLER

Enis Akova	802
Eylem Görmüş Ekizce.....	803
Ayşenur Gurbetođlu, Beril Sevin, Özgür Barış Topçu.....	810
Kerem Masaracı	812
İlhan Özkeçeci, Ozan Yavuz, Burcu Böcekler, Halil Önal	813

4 PANELLER

İstanbul Tarihi Yarımada İçin Vizyon 2020.....	816
İstanbul Tarihi Yarımada'da Medeniyet ve Mirası	818

TURİSTİK ÇEKİCİLİK UNSURLARI İÇİNDE YİYECEK – İÇECEK İŞLETMELERİNİN YERİ (SULTANAHMET ÖRNEĞİ)

DOĞDUBAY, Murat *

Yrd. Doç. Dr.

Balıkesir Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu

dogdubay@balikesir.edu.tr

SAATCI, Gencay **

Öğr. Gör.

Uludağ Üniversitesi Harmancık Meslek Yüksekokulu

saatci@uludag.edu.tr

Abstract

Tourism, as an important element of contemporary society is growing constantly. The rapid changes in the tourism sector has led to a variation in preferences and types of tourism. Searches for new destinations have emerged to cater for diversifying the tourist profile and tourism values. These searches have given rise to new types of tourism which are alternative to mass tourism pursuits.

In addition to alternative forms of tourism such as, health tourism, cultural tourism, religious tourism, sports tourism, gastronomic tourism is also gaining in importance in recent years. Gastronomy is accepted as a target part of being visited to a destination, therefore it is considered to be important. Tourists look for new and unique experiences and alternative forms of tourism and because of that gastronomy has become the most important reasons for visiting. People who visit a tourism destination, want to know the cuisine of the destination and taste meals. Having well established and rich kitchen of a destination will rise the importance of the destination in destination preferences. Because of eating and drinking activity is the greatest and oldest pleasures of humanity, mass nutrition system which has been practiced since the Middle Ages, has developed in parallel to urbanization and industrialization, and has become an important part of today's life. Restaurants are not only a place where something eaten, but also they are the places whose attractiveness has been increased by the experiences..

When a country's tourism potential is introduced, gastronomy, one of the attractiveness elements of tourism, should be emphasized. There are many examples around the world on this subject. For example, the promotion of tourism in Italy Italian cuisine has played an important role. Thanks to wine, Tuscany region of France has become a well known region in the world. In our country, it is mentioned that firstly Istanbul and especially the Sultanahmet district has become an attractiveness element of the food and beverage industry.

To be determined the attractiveness factors which effect tourists' travel motivations provide that it is understood more easily the features of a destination, market segmentation and the marketing mix elements are used more effectively with tourism sources. Attractive factors are the forces that belong to the destination and explains why individuals want to go a destination. The elements such as historic resources, natural environment, socio-structural factors etc. are the attractive factors. Attractive factors are indispensable elements of the tourism sector and the basic forces of destination. These factors have an important place when destinations are chosen by tourists and they form the basis of the travel motivation.

In the touristic destinations, food culture which is part of the culture and local culture, is one of the the most important elements of charm. In general, people eating with others to build social relationships. Social institutions that formed during meals, not the people for the things consumed, during the consumption of food with what they feel to each other are connected. In addition, these experiences creates a lasting feeling in mind. This feeling acquired during the meal is so strong that

* Balıkesir Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Çağış Kampüsü, Balıkesir.

** Uludağ Üniversitesi Harmancık Meslek Yüksekokulu, Harmancık, Bursa.

eaten similar meals leads people back to places that feeling and moment occurred. A part of the dreams about where to go for holiday is the foods to be eaten. Because these foods, when people remember them, they take people to the destination. Gastronomy is an integral part of the tourism experience, and in some cases, the basic motivation about travel.

Among the expectations of the people who visit another country, besides seeing new places and getting to know new cultures, people want to meet new tastes. To develop a region in terms of tourism, the appeal of the destination should be determined and introduced in target marketing. Today, when a region becomes the center of the attraction, the importance of the food and beverage culture increases.

Consumer is an important part of tourism behavior. Tourists enjoy the views, and they do not just consume, also they consume the delights of the region. Almost all tourists prefer to eat outside at the destination where spend their holidays. For this reason, the region's foods are an important means to get know another culture. Because of that restaurants should serve more than food and beverage. Besides restaurants, as an integral part of the tourist experience is changing rapidly.

Unlike other tourism activities, gastronomy is active all year. As a contemporary cultural context, gastronomy should appeal to all kinds of tourism customers. Any time of day, any time of the date, gastronomy is always there. Both the interior design of restaurants and cafes and training of staff, food quality, restaurant menus, all of them are the features that attract the tourists. Gastronomic tourists looking for a variety eat and drink together, want to explore other things, to enjoy life and to spend time with friends. This is a style of life for them. Gastronomy makes a destination special. Therefore, gastronomy, plays a major role at cultural tourism.

In the touristic destinations, food culture which is part of the culture and local culture, is one of the the most important elements of charm. Anymore, eating function is beyond the maintaining the continuity of life, it is a phenomenon that people meet each other, chat, enjoy, share joy and sorrow to meet the needs of social life. In the studies which are made for being developed gastronomic tourism, local authorities should play an active role to enhance the region's tourism potential, introduce the attractiveness of the destination. To introduce the turkish cuisine, books in different languages should be published, magazines should be pressed, brochures should be prepared, also websites and information activities should be organized for travel agencies to bring tourists to the country.

Issues related to food and food agencies in recent years have been the subject of studies in the fields of sociology and anthropology. However, until recent years, the concepts of tourism and destination, destination, its culture, art and religion worked on issues such as the tourism and discussion of food issues have been neglected by scholars.

In this study, it is tried to determine the importance level of the food and beverage companies in terms of representing the potential of the gastronomic tourism. The aim of the research is to determine the availability food-beverage enterprises as a element of touristic attraction and the applicability in Sultanahmet Area. Chosen as the research area of Sultanahmet, is one of the most important tourism destinations in Istanbul and Turkey. This is the area of food - beverage enterprises attracted by the region's tourist attractions in measuring the contribution of food and beverage businesses in the charm of the place and importance of the elements is determined.

In the literature part of study, made of the conceptual analysis the elements of touristic attraction, gastronomy and gastronomy tourism, after more examined the effect to competitiveness of destinations of gastronomy as a element of touristic attraction and effect of the food-beverage enterprises to touristic attractions.

In the second part of study, were investigated part of application and put out findings and comments obtained from application. Finally, set out results obtained from motion findings and comments.

The study area is known to be efficient and effective in increasing the tourism potential of the existing food and beverage enterprises, including the location of the different elements of the tourist attractiveness in terms of quality and quantity of academic work is aimed to be a source.

Key Words: Sultanahmet, Touristic Attraction, Food - Beverage Companies.

1. Turistik Çekicilik Unsuru Olarak Yiyecek – İçecek İşletmeleri

Turisti, bir destinasyona yönelten motivasyonları çekicilikler sağlamaktadır (Yeşiltaş ve Öztürk 1997). Turistlerin seyahat etme motivasyonunu etkileyen destinasyona ait çekici faktörlerin anlaşılması, kesinleşmemiş kararları azaltmakla birlikte, turizm sektöründe sunulan ürün ve hizmetlerin üretim sistemlerinin gözden geçirilmesini sağlamaktadır. Çekici ve itici faktörler, turistlerin karar vermesi konusunda, önemli etkiye sahiptir. Motivasyonu sağlayan bu faktörler, turizmde tüketici davranışının daha iyi anlaşılmasını sağlamaktadır (Kılıç vd, 2011). Bu bağlamda, bireylerin seyahat nedenlerini ve motivasyonlarını tahmin edebilme ve böylelikle uygun pazarlama faaliyetlerini gerçekleştirme fırsatı bulabilmektedir (Uysal ve Hagan 1993).

Bir destinasyondaki paydaşlar işbirliği ve turizm politikaları için ortak bir girişim içinde olduklarında birçok yarar ortaya çıkacaktır (Healey, 1998). Söz konusu paydaşlar bir bölgedeki turizmin başarısı ya da başarısızlığını etkileyen önemli birer oyuncu olarak kabul edildiğinden, turizm planlaması ve gelişmesine katkıda bulunmaları gerekmektedir (Yoon, 2002). Bu nedenle, paydaşları işbirliği için bir araya getirmek destinasyon yönetimi için en önemli görevdir (Buhalis ve Cooper, 1998).

Turistlerin seyahat motivasyonlarını etkileyen çekici faktörlerin belirlenmesi, destinasyon özelliklerinin daha rahat anlaşılmasını, pazar bölümlendirmesini ve pazarlama karması elemanlarının turizm kaynaklarıyla daha etkili bir şekilde kullanılmasını sağlamaktadır. Çekici faktörler, bireylerin destinasyona neden gitmek istediklerini açıklayan destinasyona ait çekici güçlerdir. Tarihi kaynaklar, doğal çevre, sosyo-fiziksel yapı vb. unsurlar çekici faktörler olarak karşımıza çıkmaktadır (Uysal vd. 2008).

Bir ülkenin tarihi ve kültürel değerleri, doğal güzellikleri, mimari yapısı ve buna benzer değerleri, turistleri o destinasyonu ziyaret etmeyi sağlayan önemli çekiciliklerdir (Yeşiltaş ve Öztürk, 1997). Çekici faktörler, turizm sektörünün vazgeçilmez unsurları olup, destinasyonun temel güçleridir. Destinasyon seçiminde çekiciliklerin önemli bir yeri vardır ve seyahat motivasyonunun temelini oluşturmaktadır (Yurtseven ve Can, 2002).

Turistik destinasyonlarda, turistler için kültür ve yerel kültürün bir parçası olan yemek kültürü, en önemli çekicilik unsurlarındandır. Yemek yeme fonksiyonu artık, yaşam devamlılığını sürdürmenin ötesine geçerek sosyal hayatın gereksinimlerini karşılamak için insanların birbirleriyle kaynaştıkları, sohbet ettikleri, eğlendikleri, sevinç ve üzüntülerini paylaştıkları, kutlamalar yaptıkları bir olgudur. Bu bağlamda gastronomik turizmin gelişmesi için yapılan çalışmalarda; bölgenin turizm potansiyellerinin ön plana çıkarılması, bölgenin tanıtılması ve bölge turizminin gelişmesine imkân sağlaması için yerel yönetimlerin de bu süreçte etkin rol oynaması gerekmektedir (Doğdubay, Sarioğlan ve Saatçı, 2011).

Genel olarak; kişiler, sosyal ilişkiler kurmak için başkalarıyla yemek yemektirler. Yemek esnasında oluşan bu sosyal kurumlar, söz konusu kişileri tüketilen şeyler için değil, yiyecek tüketimi sırasında ne hissettikleri ile birbirine bağlanırlar. Ek olarak söz konusu deneyimler, akılda kalıcı bir his de yaratmaktadır. Yemek sırasında edinilen bu his o kadar güçlüdür ki; benzer yemekler yenildiğinde kişiyi o hissin ve anın olduğu mekânlara geri götürmektedir. Tatile gidilecek yerlerle ilgili kurulan hayallerin bir parçası da orada tüketilecek yerel yiyeceklerdir. Çünkü o yiyecekler, hatırlandığında kişiyi tekrar o destinasyona götürecektir kadar etkili tat bırakabilmektedirler (Silkes, 2007). Gastronomi, turizm deneyiminin ayrılmaz bir parçası ve bazı durumlarda temel seyahat motivasyonu durumundadır (Yüncü, 2009).

Turistlerin bir bölgeyi ziyaretlerinin temelinde, birden fazla turizm ürününü talep isteği yatmaktadır. Yani turistlerin bir yöreyi tercihinde tek bir etkenin yanında, birden fazla etken (deniz, kültür, mutfak, alışveriş vb.) rol oynayabilmektedir. Çünkü yöresel kültürü başka yerde görme, bulabilme olanağı yoktur (Küçükaltan, 2009). Yeme-içme faaliyeti insanlığın en eski ve en büyük zevklerinden birisi olması sebebiyle Ortaçağdan beri uygulanmakta olan toplu beslenme sistemi, kentleşme ve sanayileşmeye paralel olarak gelişmiş ve günümüz yaşantısının önemli bir parçası haline gelmiştir (Avcıkurt, Sarioğlan ve Girgin, 2007).

Turizm, artık ülkelerin yalnızca tarihi değerlerini, ören yerlerini, denizini, güneşini, kumsalını pazarlamakla kısıtlamamakta, aynı zamanda mutfak kültürlerini de ön plana çıkarmaktadır. Günümüzde gastronomi, turistlerin tatil yerini seçme sebeplerinin en önemlilerinden biri haline gelmiştir (Küçükaltan, 2009). Başka bir ülkeyi ziyaret eden insanların beklentileri arasında, yeni yerler görmenin ve yeni kültürleri tanımanın yanında, yeni tatlarla tanışma arzusu da yatmaktadır. Bir bölgenin turizm açısından gelişebilmesi için, o bölgeye özgü çekiciliklerin belirlenmesi ve belirlenen bu değerlerin hedef pazarda tanıtılması gerekmektedir. Günümüzde bir bölgenin cazibe merkezi olmasında, yeme-içme kültürünün önemi giderek artmaktadır. Batı Avrupa zenginlerinin İtalya'nın Toscana bölgesine, keçi peyniri ile şarap içmeye gitmeleri buna güzel bir örnektir (Denizer, 2008). Avustralya'da Sidney ve Melbourne, genellikle yiyecek ve şarap restoranları destinasyonları olarak pazarlanır. Fransa'nın şarap bölgeleri, Avustralya'daki Borossa vadisi ve California'daki Napa vadisi ve Sonoma vadisi şarap turizminde önceliklidir. Turistler için bu restoranlar ya da şarap bölgeleri çok iyi vakit geçirilecek tecrübelerin oluşacağı yegâne merkezlerdir (İnceöz, 2009).

Bu konuda çalışma yapanların çoğu; yiyecek tüketiminin adeta yiyecekleri aştığını vurgulamaktadırlar. Genel olarak; kişiler, sosyal ilişkiler kurmak için başkalarıyla yemek yemektedirler. Yemek esnasında oluşan bu sosyal kurumlar, söz konusu kişileri tüketilen şeyler için değil, yiyecek tüketimi sırasında ne hissettikleri ile birbirine bağlamaktadırlar. Ek olarak söz konusu deneyimler, akılda kalıcı bir his te yaratmaktadır. Yemek sırasında edinilen bu his o kadar güçlüdür ki; benzer yemekler yenildiğinde kişiyi o hissin ve anın olduğu mekanlara geri götürmektedir. Tatile gidilecek yerlerle ilgili kurulan hayallerin bir parçası da orada tüketilecek yerel yiyeceklerdir. Çünkü o yiyecekler, hatırlandığında kişiyi tekrar o destinasyona götürecektir kadar etkili tat bırakabilmektedirler (Silkes, 2007).

Bir destinasyonun; sahip olduğu turistik çekiciliklerinin yanında köklü ve zengin bir mutfaka sahip olması; destinasyon tercihlerinde önemli bir bölge olma özelliğini arttıracaktır. Restoran kavramı; toplumların değişen istek ve zevkleriyle şekillenmiştir (Doğdubay vd, 2010). Restoranlar, sadece yemek yenilen yer değil aynı zamanda deneyimlerin sonucu ziyaret çekiciliği artan yerlerdir. Dolayısıyla bazı restoranlar yiyecek içecek hizmeti vermesinin yanında eşsiz deneyimler sağlamasıyla turizm sektöründe turistik çekicilik olarak ortaya çıkabilmektedir (Josiam, Mattson ve Sulliam, 2004).

Tüketim turizm davranışının önemli bir parçasıdır. Turistler sadece manzarayı ve duyduklarını tüketmezler, aynı zamanda o bölgenin lezzetlerini de tüketirler. Neredeyse tüm turistler tatillerini geçirdikleri bölgede, dışarıda yemek yemeyi tercih ederler. Bu nedenle bir bölgenin yemekleri başka bir kültürün içine girebilmek ve tanımak için en önemli araçlardan birisidir (Yüncü, 2009). 2000 yılında Kıbrıs'ta yapılan uluslararası konferansta yerel yiyecekler ve turizm başlığı tartışılmıştır. Yerel yiyeceklerin farklı bölgelerdeki çekicilik unsurlarından olduğu kararına varılmıştır. Konferanstaki tartışmalar, Batı Avrupa'daki pek çok turistin kendi şehri ya da aynı bölgeyi mutfak deneyimi için ziyaret ettiğini göstermiştir (Cohen ve Avieli, 2004).

Restoranlar, turizm endüstrisinde de anahtar rol oynamaktadır. Bu durumda; restoran sahiplerinin yapması gereken müşteri ihtiyaç ve algılarını dikkatlice analiz etmektir. Bugün insanlar yemek yemek için de seyahat etmektedir. Bundan yola çıkarak restoranlarda müşterilere yiyecek ve içecek servisinden fazlasını sunabilmelidirler. Bunun yanında restoranlar, turist deneyimlerinin ayrılmaz bir parçası olarak hızla değişmektedir. Gün geçtikçe ticari başarı; müşterileri ürünleriyle nasıl etkileneceğini anlamış rekabetçi restoranları gerektirmektedir (Josiam, Mattson ve Sulliam, 2004).

Diğer turizm aktivitelerinden farklı olarak gastronomi tüm yıl boyunca faaldir. Çağdaş, kültürel bağlamda gastronomi, turizmin her çeşit müşterisine hitap edebilmelidir. Günün herhangi bir saatinde, herhangi bir zamanında gastronomi hep vardır. Gerek restoran ve kafelerdeki iç dizayn, gerekse personelin eğitimi, yemeklerin kaliteli, lezzetli oluşu, restoran menülerinin zenginliği turistleri çeken özelliklerdir. Çeşitliliği arayan gastronomi turistleri, yaşamdan zevk almak, arkadaşlarıyla vakit geçirmek için, birlikte yiyip içmeyi, başka şeyler keşfetmeyi tercih ederler. Bu onlar için yaşam stilidir. Gastronomi, bir hafta sonunu sırf yemek yiyip şarap içmek için gidilen bir yeri özel kılar. Bu yüzden, gastronomi, kültürel turizmde büyük rol oynar (İnceöz, 2009).

Uluslararası Mutfak Kültürü Turizm Derneği'nin web sitesinde, gastronomi turizminin benzersiz özellikleri şu şekilde değerlendirilmektedir (Kivela ve Crotts, 2006):

- Neredeyse turistlerin %100'ü seyahat esnasında, yerel yiyecek ve insanları tanımak için akşam yemeğine çıkmaktadırlar.
- Gastronomi turizmi; üç gözde turizm faaliyetlerinden biridir.
- Diğer seyahat faaliyetlerinin aksine, gastronomi; günün her saatinde ve her türlü hava koşulunda yıl boyunca kullanılabilir.
- Yemek pişirme ya da gastronomi sanatı, beş insan duyusunu da-görme, ses, koku, tat ve dokunma- etkileyen bir sanattır.
- Yöresel mutfak ile ilgilenen turistler ve müze, alışveriş, müzik, film, festival gibi kültürel konular ile ilgilenen turistler arasında yüksek ve pozitif bir korelasyon vardır.
- Seyahat esnasında ilgilenilen mutfak, belirli bir yaş, cinsiyet veya etnik gruba ait değildir.
- Çoğu zaman, gastronomi turistleri "kâşifler" dir.

Yiyecek ve yiyecek kurumları ile ilgili konular, son yıllarda sosyoloji ve antropoloji alanlarındaki çalışmalara konu olmuştur. Bununla birlikte; son yıllara kadar turizm ve destinasyon kavramları, destinasyonun sahip olduğu kültür, sanat ve din gibi konular üzerinde çalışılmış; turizm ve yiyecek konularının tartışılması akademisyenler tarafından ihmal edilmiştir. 2000 yılında Kıbrıs'ta yapılan uluslararası konferansta yerel yiyecekler ve turizm başlığı tartışılmıştır. Ayrıca; yerel yiyeceklerin farklı bölgelerdeki çekicilik unsurlarından olduğu kararına varılmıştır. Konferanstaki tartışmalar, Batı Avrupa'daki pek çok turistin kendi şehrini ya da aynı bölgeyi mutfak deneyimi için ziyaret ettiğini göstermiştir (Cohen ve Avieli, 2004).

2. Bulgular ve Analiz

2. 1. Araştırmanın Amacı

Turizm hareketlerinde turistleri etkileyen ve onların yer değiştirmesinde etkili olan çekicilik unsuru olan yiyecek – içecek işletmelerinin kendi bölgesinin pazarlanmasına olan katkısının incelenmesi amaçlanmıştır. Bu doğrultuda hazırlanan anket çalışması yiyecek – içecek işletmeleri üzerinde uygulanmıştır.

2. 2. Değişkenler

Bağımlı değişkenler, yiyecek – içecek işletmelerinin karakteristik özellikleri ve turizm sektörüne olan katkılarını belirleyen faktörlerdir. Bağımsız değişkenler ise; yiyecek – içecek işletmelerinin faaliyet süreleri, müşteri kapasiteleri, sınıfları, çalışan personel sayıları ve işletmeyi tercih eden misafir çeşitleridir.

2. 3. Araştırmanın Yöntemi

Araştırmada kullanılan anket formu iki bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde işletmelerin yapısı belirlenmeye çalışılmıştır. Bu bölümde anket uygulaması yapılan yetkili kişilerden, işletmenin faaliyet süresi, müşteri kapasitesi, işletmenin sınıfı, personel sayısı ve işletmeyi tercih eden misafirler hakkında bilgi alınmıştır. İkinci bölümde ise; Sultanahmet'teki yiyecek – içecek işletmelerinin yapısal özelliklerinin ve turizm sektörüne olan katkılarının belirlenmesine yönelik önermeler sunulmuştur.

Araştırmada, turistik çekicilik unsuru olarak yiyecek – içecek işletmelerinin yerinin belirlenmesini yönelik; (1)“Kesinlikle Katılmıyorum” ile (5)“Kesinlikle Katılıyorum” arasında değişen 5'li Likert Ölçeği kullanılmıştır.

Araştırmada elde edilen veriler, birincil veri toplama yöntemlerinden, yüz yüze görüşme yöntemiyle toplanmış olup, soru formu açık ve yapısalıdır. Ölçek yiyecek – içecek işletmelerinin sorumlularına bizzat araştırmacılar tarafından yüz yüze uygulanması ile yorumların anında alınması sağlanarak gerekli görülen açıklama, düzenleme ve düzeltmeler yapılmıştır.

2. 3. 1. Araştırmanın Çerçevesi

Sultanahmet'te faaliyet gösteren yiyecek – içecek işletmelerinin, çekicilik unsuru olarak önemlerinin belirlenmesinde yönelik oluşturulan çalışma, ilgili yazında konularla ilgili yapılan çalışmaların örnek alınması suretiyle hazırlanmıştır.

2. 3. 2. Evren, Örneklem ve Veri Toplama Süreci Yöntemi

Araştırma, İstanbul ili Fatih ilçesine bağlı olan Sultanahmet semtindeki yiyecek – içecek işletmeleri üzerinde yapılmıştır. Araştırmanın evrenini tüm yiyecek – içecek alanında faaliyet gösteren işletmeler oluşturmaktadır. Çalışmanın amacına uygun olarak toplam 51 adet yiyecek – içecek işletmesi ile görüşülmüştür. Elde edilen veriler değerlendirildiğinde söz konusu işletmelerin tümünün çalışmayı destekleyecek niteliklerde rasyonel ve sağlıklı veriler verdiği saptanmıştır. Araştırma verileri 2012 yılı Nisan ayında toplanmıştır.

2. 3. 3. Çalışmanın Kısıtları

Araştırmanın en önemli kısıtı maliyettir. Saha çalışması bölümünün maliyeti oldukça yüksek olduğundan örneklem büyüklüğü asgari düzeyde tutulmuştur. Ana kütlenin tamamına ulaşmak mümkün olmadığından, örnek büyüklüğünü hesaplamakta güçlük çekilmiştir.

2. 4. Verilerin Analizi

Yapılan anketler SPSS 13.0 (Statistical Package for Social Sciences, Version) programına aktarılmış ve araştırma analizleri bu programda tamamlanmıştır. Program, analizleri ortalama %87 güven düzeyinde gerçekleştirmektedir.

<i>Değişkenler</i>	<i>Sıklık (N)</i>	<i>Yüzde Değeri (%)</i>
<i>İşletmenin Faaliyet Süresi</i>		
1-4 yıl arası	8	16,0
5-9 yıl arası	13	25,0
10-24 yıl arası	20	39,0
25 ve üzeri yıl	10	20,0
Toplam	51	100,0
<i>İşletmenin Müşteri Kapasitesi</i>		
1-24 kişi	13	25,0
25-49 kişi	24	48,0
50 ve üzeri kişi	14	27,0
Toplam	51	100,0
<i>İşletmenin Sınıfı</i>		
Turistik belgeli lokantalar	16	31,0
2. sınıf turistik belgeli lokantalar	7	14,0
1. sınıf turistik belgeli lokantalar	9	18,0
Ticari yiyecek içecek işletmeleri	19	37,0
Toplam	51	100,0
<i>İşletmede Çalışan Personel Sayısı</i>		
1-4 kişi	3	6,0
5-9 kişi	15	29,0
10-24 kişi	24	47,0
25 ve üzeri kişi	9	18,0
Toplam	51	100,0

<i>Genel Olarak İşletmeyi Ziyaret Eden Misafir Türü</i>		
Yerli misafir	17	34,0
Yabancı misafir	34	66,0
Toplam	51	100,0

Tablo 1. Uygulama Yapılan Restoranlara Ait Değişkenler

Yapılan analiz sonuçlarına göre; araştırmaya katılan işletmelerin çoğunluğunun faaliyet süresi “10 – 24 yıl” arasında değişmektedir. İşletmelerin müşteri kapasiteleri incelendiğinde ise; ortalamaya en yakın yüzdeye sahip olan katılım “25 – 49 kişi” olarak karşımıza çıkmaktadır. Analize tabii tutulan işletmelerin büyük çoğunluğunu “ticari yiyecek içecek işletmeleri” oluşturmaktadır. Araştırmaya katılan işletmelerin çalıştırdığı personel sayısı; işletmelerin büyüklüğüyle doğru orantılı olarak bir seyir izlemektedir. Genel olarak işletmelerin ağırladıkları misafirlerin çoğunluk olarak yerli mi yoksa yabancı uyrukta mı olduğu tespit edilmeye çalışılmıştır. Sonuç olarak yabancı uyruktaki müşterilerin çoğunluğu oluşturduğu ortaya çıkmıştır.

İFADELER	ARİTMETİK ORTALAMA	STANDART SAPMA
Yiyecek içecek işletmelerinin turizme doğrudan katkısı vardır.	3,50	,95
Yiyecek içecek sektörü turizmden ayrı bir sektör olarak düşünülemez.	2,92	1,21
Ülkemize sadece yeme içme faaliyeti (gastronomi turizmi) için gelen turistler vardır.	2,43	1,28
Yiyecek içecek işletmeleri turizm olayında konaklama sektöründen daha çok öneme sahiptir.	3,14	1,23
Yiyecek içecek işletmeleri turizm olayında ulaşım sektöründen daha çok öneme sahiptir.	3,29	1,21
Yiyecek içecek sektörünün turizm gelirlerine önemli katkısı vardır.	3,80	,96
Yiyecek içecek işletmesi olarak turizme katkımız vardır.	3,90	1,08
Turizmin yiyecek içecek işletmemize katkısı vardır.	4,02	,93
İşletmemiz, turistlerin bu destinasyonu seçmesinde önemli bir etkidir.	3,43	1,08
İşletmemiz, destinasyonun turizm gelirlerinin artmasını sağlamaktadır.	3,75	,94
İşletmemiz, bu destinasyonun gelişmesinde önemlidir.	3,53	1,08
İşletmemiz ülkemizi turizm alanında tanıtmak için gerekli özveriyi gösteriyor.	3,47	,97

Tablo 2. Önermelere İlişkin Analiz Sonuçları

İfadelere işletmelerin katılım düzeyleri incelendiğinde; “Turizmin yiyecek içecek işletmemize katkısı vardır” önermesi; en yüksek katılım oranına sahiptir. Bunu sırasıyla takip eden ifadeler ise şu şekildedir; “Yiyecek içecek işletmesi olarak turizme katkımız vardır.”, “Yiyecek içecek sektörünün turizm gelirlerine önemli katkısı vardır.”, “Yiyecek içecek işletmeleri turizm olayında konaklama sektöründen daha çok öneme sahiptir.”, “Yiyecek içecek sektörü turizmden ayrı bir sektör olarak düşünülemez.”, “Ülkemize sadece yeme içme faaliyeti (gastronomi turizmi) için gelen turistler vardır.”.

3. Sonuç ve Öneriler

Ülkelerin turizm potansiyelinin tanıtılmasında o ülkenin sahip olduğu turistik çekicilik unsurları ve bunlardan birisi olan gastronomi potansiyelinin ön plana çıkartılması önemli bir unsurdur. Bu konuda dünya genelinde çok sayıda örnek mevcuttur. Örneğin; İtalya turizminin tanıtılmasında İtalyan mutfağı önemli rol oynamıştır. Fransa'nın Toskana Bölgesi şarap sayesinde dünyanın tanınmış bölgelerinden biri haline gelmiştir. Ülkemizde de başta İstanbul ve özellikle Sultanahmet Bölgesi olmak üzere yavaş

yavaş yeme-içme sektörünün çekicilik unsuru haline gelmesinden(Gastronomi Turizmi'nden) bahsedilmeye başlanmıştır.

Yapılan bu çalışmada, yiyecek içecek işletmelerinin turistik çekicilik unsurları ve Gastronomi Turizmi potansiyelini temsil etmeleri açısından önem derecesi belirlenmeye çalışılmıştır. Araştırma alanı olarak seçilen Sultanahmet, gerek Türkiye'nin gerekse İstanbul'un en önemli turizm destinasyonlarından biridir. Bu bölgedeki yiyecek - içecek işletmelerinin bölgenin turistik çekiciliğine katkısı ölçülerek turistik çekicilik unsurları içerisinde yiyecek içecek işletmelerinin yeri ve önemi tespit edilmeye çalışılmıştır.

Sonuç olarak ise; ulaşım ve konaklama ile birlikte yeme – içme, tatil veya seyahat harcamalarının en büyük üç bileşenini oluşturduğu öncelikle bilinen bir gerçektir. Yiyecek içecek işletmelerini cazip kılıp turizm talebini uyandıracak olan ise o ülke mutfağının zenginliğidir. Bilindiği üzere; Türk Mutfağı, son derece zengin, çeşitliliği ve özgün değerleri olan bir mutfaktır. Bu aşamada yükselen bir değer olan gastronomi ve Gastronomi Turizmi kapsamında ortaya çıkan özel ilgi turları ile Türk Mutfağı da cazibe yaratabilecek bir mutfak zenginliği ve kültürüne sahiptir.

Bu aşamada özellikle uygulama alanı olan Sultanahmet Bölgesi'ndeki yiyecek - içecek işletmelerinin, diğer ülkelerde, mutfaklarını sunan restoran ve yiyecek – içecek işletmelerinin bölgesel tanıtımdaki rollerini de göz önüne alınmalıdır.

Yapılan çalışmanın bölgenin mevcut turizm potansiyelinin artmasında etkin ve etkili olacağı bilinen yiyecek-içecek işletmelerinin turistik çekicilik unsurları içindeki yerini içeren farklı akademik çalışmalara nitelik ve nicelik açısından kaynak teşkil etmesi hedeflenmektedir.

KAYNAKÇA

Avcıkurt, C., Sarioğlan, M., Girgin, G. K. 2007. *Yiyecek-İçecek Olgusuna Sosyolojik Bir Bakış*. I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu, 4 –5 Mayıs, Antalya.

Buhalis, D. ve Cooper, C. 1998. *Competition or Cooperation? Small and Medium Sized Tourism*.

Cohen, E. ve Avieli, N. 2004. *Food in Tourism Attraction And Impediment*. *Annals of Tourism Research*, Vol. 31, No. 4, pp. 755–778.

Denizer, D. 2008. *Türk Turizminin Gelişmesinde Türk Mutfağının Önemi ve Bugün İçin Yapılması Gerekenler*. III. Balıkesir Ulusal Turizm Kongresi, 17–19 Nisan, Balıkesir.

Doğdubay, M., Saatçı, G., Demir, S. ve Kurt, K. 2010. *Destinasyon Pazarlamasında Rekabet Stratejisi Olarak Historanların Yeri Üzerine Ampirik Bir Çalışma (Şirince Örneği)*. 4. Ulusal Gastronomi Sempozyumu, 16-17 Nisan, Antalya.

Doğdubay, M., Sarioğlan, M. ve Saatçı, G. 2011. *Destinasyon Pazarlamasında Yerel Yönetimlerin Gastronomik Öğeleri Kullanma Eğilimlerinin Ölçülmesine Yönelik Bir Araştırma*, 5. Ulusal Gastronomi Sempozyumu, Antalya.

Healey, P. 1998. *Collaborative Planning in a Stakeholder Society*. *Town Planning Review*, Volume 69, p.1–21.

İnceöz, S. 2009. *Turistlerin Seyahat Motivasyonunun Belirlenmesinde Türk Mutfağına Yönelik Durum Değerlendirmesi*. III. Ulusal Gastronomi Sempozyumu, 17–18 Nisan, Antalya.

Josiam, B., Mattson, M. ve Sullivan, P. 2004. *The Historaunt: heritage tourism at Mickey's Dining Car*. Volume 25, 453–461.

- Kivela, J. ve Crotts, J. C.** 2006. *Experience a Destination Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists*. Journal of Hospitality & Tourism Research, Vol. 30, No. 3, pp. 354–377.
- Kılıç, B., Kurnaz, H. A. ve Sop, S.A.** 2011. *Çekici Faktörlerin Destinasyon Seçimine Etkisinin Belirlenmesi ve Hüzün Turizmi İlişkisi*. 12. Ulusal Turizm Kongresi. Düzce, 362–370.
- Küçükaltan, G.** 2009. *Küreselleşme Sürecinde Gastronomide Yöresel Tatların Turistlerin Destinasyon Tercihlerine ve Ülke Ekonomilerine Etkileri*. III. Ulusal Gastronomi Sempozyumu, 17–18 Nisan, Antalya.
- Silkes, C.** 2007. *Food And Food Related Festivals In Rural Destination Branding*. Unpublished Doctarate Thesis, A Dissertation Submitted to the Faculty of Purdue University, Indiana.
- Uysal, M. ve Hagan, L. R.** 1993. *Motivation of Pleasure to Travel and Tourism*. İçinde Khan, M. A., Olsen, M. D. and Var, T. (Eds.), VNR'S Encyclopedia of Hospitality and Tourism (ss. 798–810). New York: Van Nostrand Reinhold.
- Uysal, M., Li, X. ve Sirakaya-Turk, E.** 2008. *Push-Pull Dynamics in Travel Decisions*. Handbook of Hospitality Marketing Management. 412–439.
- Yeşiltaş, M. ve Öztürk, Y.** 1997. *Türkiye'yi Ziyaret Eden İngiliz Turistlerin Tatminini Ölçmeye Yönelik Bir Araştırma*, Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi, 8(1–2): 24-27.
- Yoon, Y.** 2002. *Development of a Structural Model for Tourism Destination Competitiveness from Stakeholders' Perspectives*. Virginia Polytechnic Institute and State University. 213 pages;AAT 3061281.
- Yurtseven, H. R. ve Can, E.** 2002. *Gökçeada'daki Turizm Çekiciliklerinin İmajı: İlk kez ve Birden Fazla Gelen Turistler Açısından Karşılaştırılmalı Bir Araştırma*, Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, 13(2): 148–154.
- Yüncü, H. R.** 2009. *Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası*. X. Aybastı-Kabataş Kurultayı, 21 Temmuz, Eskişehir.