



**GASTRONOMİ ŞEHİRİ GAZİANTEP: YEREL YİYECEK-İÇECEK İŞLETMELERİNİN  
UNESCO KRİTERLERİ KAPSAMINDA DEĞERLENDİRİLMESİ (THE CITY OF  
GASTRONOMY GAZİANTEP: EVALUATION OF LOCAL RESTAURANTS WITHIN THE SCOPE  
OF UNESCO CRITERIA)**

Ümit Can KAYA<sup>1\*</sup> (orcid.org/ 0000-0001-6451-9766)

Beyza UYANIK<sup>2</sup> (orcid.org/ 0000-0003-2550-3440)

<sup>1</sup>Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Ankara, Türkiye

<sup>2</sup>Anadolu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Eskişehir, Türkiye

**Özet**

Şehirler sahip oldukları tarihi ve kültürel mirasları ile belirli alanlarda ön plana çıkabilmektedir. Bu alanlara dikkat çeken UNESCO, 2004 yılında Yaratıcı Şehirler Ağı programını hayata geçirmiş ve şehirlerin karakteristik özelliklerinden yola çıkılarak program dahilinde temalar belirlenmiştir. Bu çalışmada ele alınan Gaziantep, UNESCO'nun gastronomi şehri olmak için belirlediği kriterleri sağlayarak Gastronomi şehri temasından bu ağı dahil olmuştur. Bir şehrin mutfak kültürünü yansıtmada önemli bir paydaş olan yerel yiyecek-İçecek işletmeleri ise bu kriterlerin sağlanmasında ve sürdürülmesinde rol oynamaktadır. Çalışma kapsamında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na gastronomi temasından giren Gaziantep şehrindeki yerel restoranların, UNESCO kriterlerine bakış açılarını değerlendirmek amaçlanmıştır. Bu amaçla Gaziantep şehir merkezinde hizmet vermekte olan 12 işletme yöneticisi ile görüşülmüştür. Görüşmelerde UNESCO kriterleri baz alınarak araştırmacılar tarafından hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Yapılan deşifreler sonucunda 7 adet tema belirlenmiş ve bulgular bu temalar aracılığı ile yorumlanmıştır. Görüşme yapılan işletmelerin en az 2 aydır; en fazla 132 yıldır hizmet verdikleri, en düşük 40; en yüksek 800 kişi kapasiteli oldukları belirlenmiştir. İşletmelerin hemen hepsinin Alakart servis şekli ile üç öğün hizmet verdikleri tespit edilmiştir. Her işletmenin turizm işletme belgesinin ve logosunun bulunduğu görülmüştür. İşletmelerin temalar kapsamındaki sorulara verdikleri yanıtlar neticesinde UNESCO'nun belirlediği kriterlere yaklaşımlarının olumlu olduğu ancak geliştirilmesi gereken yönlerinin bulunduğu tespit edilmiştir. Geliştirilmesi gereken noktalar, bulgular ve tartışma bölümünde detaylı olarak incelenmiştir. Bu bağlamda geliştirilen önerilere ise sonuç ve öneriler kısmında verilmiştir. Çalışmanın bu doğrultuda gastronomi şehri olma potansiyeline sahip şehirlerin yiyecek-İçecek işletmelerine farklı bakış açıları kazandıracığı ve halihazırda gastronomi şehri olan ve gastronomiyi turistik bir çekicilik olarak gören diğer şehirler açısından da önem arz edeceği düşünülmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** UNESCO, Yaratıcı Şehirler Ağı, Gastronomi Şehri, Gaziantep, Yerel Restoranlar

**Abstract**

Cities stand out in certain areas with their historical and cultural heritage. UNESCO, which is drawing attention to these areas, launched the Creative Cities Network program in 2004 and themes were determined within the program based on the characteristics of the cities. Gaziantep, which is considered within the scope of this study, has been included in this network from the theme of the city of gastronomy by providing the criteria determined by UNESCO to be a gastronomy city. Local restaurants, which are an important stakeholder in reflecting the culinary culture of a city, play a role in providing and maintaining these criteria. With the aim of the study, it was aimed to evaluate the perspectives of the local restaurants in Gaziantep, which entered the UNESCO Creative Cities Network with the theme of gastronomy, to the UNESCO criteria. To that end, interviewed with 12 restaurant managers serving in Gaziantep city center. In the study, a semi-structured survey instrument which is based on the UNESCO criteria was used were developed by the researchers. As a result of analysis, 7 themes were determined and the findings were interpreted through these themes. Local restaurants have served for at least 2 month, a maximum of 132 years. They have a minimum capacity of 40 and maximum capacity of 800 people. It has been determined that almost all of the restaurants serve three meals a day with A la carte service. It has been observed that each restaurants has a tourism business certificate and logo. As a result of the answers given by the participants to the questions within the scope of the themes, it has been revealed that their approach to the criteria determined by UNESCO is positive, but they need improvement. The cases that need improvement are examined in detail in the findings and discussion. Suggestions developed in this context are given in the conclusion and recommendations. It is thought that the study will contribute different perspectives to the local restaurants of the cities that have the potential to be a gastronomy city and will be significant for other cities that are already gastronomy cities and regard gastronomy as a touristic attraction.

**Keywords:** UNESCO, Creative Cities Network, City of Gastronomy, Gaziantep, Local Restaurants

\* Sorumlu yazar: [umit.kaya@hbv.edu.tr](mailto:umit.kaya@hbv.edu.tr)

DOI: 10.33083/joghat.2022.130

