

BİLİM KÜLTÜR VE EĞİTİM

YERGASTROTURİZM
VE TURİYİD

Gastronomi Turizmi Türkiye Ekonomisinin Yeni Gücü



Raif Bakova | **Dr. Şerif Yüksel**
Öğretim Görevlisi | Uluslararası Ticaret ve Finansman
T.C. İstanbul Kültür Üniversitesi

Türkiye Ekonomisinin ödemeler dengesi bilançosunun sorunlu kalemlerinden birincisi 'dış ticaret açığı' ve onun türevi olan 'cari açık'tır. Ülkemizin döviz gelir-gider hesabının sonuç kalemi olan 'cari açık' ise hizmet ve yatırım sektörlerinden elde edilen dövizler ile finanse edilmektedir. Hizmet sektörlerinin içinde maliyeti en düşük ve en hızlı sonuç alanı ise 'Turizm'dir. Turizm alanında 1980'li yıllarda başlayan yatırımlarla yıllık gelir düzeyi onlarca milyar dolara ulaşmıştır. Turizmin alt dallarından olan ve son yıllarda gerçekleştirilen yapılanma ile 'gastronomi turizmi' döviz gelirlerinin 10 milyar dolara yükseldiği kabul edilmektedir. Kültür ve Turizm Bakanlığı'na göre geçen yıl 61 milyar dolara ulaşan turizm döviz gelirlerinde bu yıl hedefi 65 milyar dolardır.

Yeme-içme olarak da tanımlanan gastronomi sektörü temsilcileri bu yıl en az 10 milyar dolar olmak üzere, önümüzdeki 10 yılda turist hedefinin 100 milyon ve döviz gelirinin ise 50 milyar dolar olarak gerçekleşebileceğini öngörüyor. Sektörün 'fine-dining' denilen hizmet kalitesinde işletmecilerin bünyesinde bulunduran meslek kuruluşu TURİYİD'in Yönetim Kurulu Başkanı Kaya Demirel, geçtiğimiz günlerde düzenledikleri zirveyle ilgili bir söyleşide bu saptamayı kamuoyu ile paylaştı.

Turizm Restoran Yatırımcıları ve Gastronomi İşletmecileri Derneği (TURYİD) tarafından beşincisi düzenlenen 'Global Gastroekonomi Zirvesi' yeni bir tema ile geçtiğimiz günler düzenlendi. İki yılda bir düzenlenen zirvenin bu yılki teması 'Kesişim Noktası'. Zirvede iklim krizinden tanınma yansımalarına, coğrafi işaretlerden, ürünlerin kültürel ve bölgesel kalkınmadaki etkisine birçok konu ele alındı. Başkan Demirel hedeflerini şöyle özetliyor: "... 10 yılda 100 milyon turist hedefini yakalamamız mümkün. Doğru bir stratejiyle gastronomi merkezli 50 milyar dolar kazanç sağlayabiliriz".

Başkan Demirel'in bu konudaki diğer tespitleri de çok anlamlı, çünkü veriler çok yönlü ve ekonomik;

"Yeme-içme 2025 yılı sonu itibarı ile 1 trilyon TL'lik büyüklüğe ulaşacak gibi görünüyor. Yaklaşık 2 milyon insan doğrudan bu alanda çalışıyor. Yalnızca TURYİD üyeleri 150 bin çalışanı ile yılda 200 milyondan fazla ziyaretçiye ağırlıyor. Yani mesele sadece tüketim değil, ekonominin kalbine yerleşmiş stratejik bir rol oynuyor diyebiliriz... dünya genelinde gastronomi turizmi 1.1 trilyon dolarlık hacme ulaşmış durumda... yiyecek-içecek hizmetleri 3 trilyon dolar... 357 milyon kişiye istihdam sağlıyor."

Gelişmiş ülkelerde sektörler sanayi ve teknoloji önderliğinde ekonomiye öncülük ederler. Ancak yaşam kalitesi, doğa ve kültür sanatla birlikte oluşan gastronomide onlar için ayrı konumdadır. Ülkemiz gibi gelişmekte olan ülkelere ise, turizm gelirleri önemlidir ve döviz açığı sorununun çözümüdür.

Hatta sanayileşme öncesinde (Günümüzde de) İspanya'nın en çok döviz kazandıran sektörlerindendir. Ayrıca zengin ülkeler de (ABD, Fransa vb.) en çok turist ağırlayan ekonomilerdir. Ancak gastronomide ileri ülkeler arasında Fransa, İspanya ve İtalya sayılmaktadır. Anılan ülkeler son 150 yılda bu günkü seviyelerine gelmişlerdir.

Türkiye son 25 yılda hayli ilerledi

Olağanüstü gıda ürünleri ve mutfak sanatlarına sahip olarak Türkiye son 25 yılda gastronomide aşama yapmaktadır. Yani gerekli potansiyele karşın gastronomi uzun yıllardır ihmal edilmiştir. Batı'nın gastronomi değerlendirme ve derecelendirme Michelin Rehberi üç yıldan bu yana Türkiye'dedir. Yerli ve milli derecelendirme kuruluşumuz 'İncili Gastronomi Rehberi'nin de yaşı 8 olup rehber kitabın altıncısı yayımlandı. Oysa ilk Michelin Yıldızı 1926 yılında Paris'te bir restorana verildi ve ilk rehberde 1936 yılında tanıtıldı.

Türkiye'de gastronomi sektörüyle ilgili yapılanmalar çok da yeni değildir. Ellili yıllarda başlayan kamu oluşumlarına ek olarak akademik dünya da gastronomiye eleman yetiştirmek üzere yaklaşık 100 üniversitede 'gastronomi ve mutfak sanatları' eğitimi veren oluşumlar yüzlerce genci sektöre hazırlıyor. MSA ve USLA benzeri özel eğitim kurumları da benzer işlev yürütmektedir.

Özetle, Türkiye'de batı kalitesinde yeme-içme mekanları ve hizmetler dönemine girilmiş bulunmaktadır. Üniversiteler ve özel eğitim kurumları eleman konusunda mesleki örgütler ise uluslararası tanınırlık için gereken çaba içindeler. Yabancı Michelin Yıldızlı şeflerin Türk şeflerle sunum etkinlikleri de bunun göstergesidir. Ayrıca ülkemizde yüzde 8.6 düzeyinde (Eylül 2025) olan işsizliğe karşın Kaya Başkan'ın ifadeleriyle 2 milyon kişiye doğrudan istihdam sağlanmaktadır. TÜİK'in açıklamasına göre 15 yaş üstü işsiz sayısı Eylül'de bir önceki aya kıyasla 12 bin artışla 3 milyon 75 bin kişi olarak belirlendi². Konu gençlerin ve erişkinlerin geleceği ile doğrudan ilgilidir. Öyle ki üniversite sürecini uzun bulanlar özel kurumlarda profesyonel mutfak eğitimlerini yeğlemektedir. Bunların güzel örnekleri Mutfak Sanatları Akademisi (MSA) ve EKS Mutfak Akademisi'dir.

Sonuç olarak kamu ve özel sektör olarak gastronomi elemanı yetiştirmenin alt yapısının varlığına ek olarak bu sanatın uluslararası tanınırlığı için de çalışmalar yapılmalıdır. Kamu bu konuda Kültür ve Turizm Bakanlığına bağlı bir ajans kurarak (TGA) 6 yıldır faaliyettedir³. Ancak TURYİD bu konuda özel kesimin olanaklarıyla düzenlediği "Global Gastroekonomi Zirvesi"leriyle bu işlevi üstleniyor. İstanbul'da 8 Ekim 2025 günü düzenlenen toplantı da bu bağlamda başarılı etkinliktir. TURYİD yönetim kurulunu turizme olan katkılarından dolayı kutlamak gerekir.

¹ Milliyet Gazetesi, 20 Eylül 2025 günü yayını

² TÜİK Veri Portalı, 27 Ekim 2025

³ Türkiye Turizm Tanıtım ve Geliştirme Ajansı (TGA)