



**“Trakya Bölgesi’nin Yöresel El Sanatları
Ürünlerinin ve Tatlarının Turizme Etkisi,
Turistler Tarafından Bilinirliğinin
Değerlendirilmesi”
ANKETİ**



Sayın Katılımcı;

Bu anket, “Karadeniz Havzası Turizm Yolları” isimli projeye veri temin etmek için “Trakya Bölgesi’nin Yöresel El Sanatları Ürünlerinin ve Tatlarının Turizme Etkisi, Turistler Tarafından Bilinirliğinin Değerlendirilmesi” amacıyla hazırlanmıştır.

Karadeniz Havzası Turizm Yolları Projesi; 7 ülkeden 9 temsilci kuruluşun ortaklığı ile Karadeniz Havzasındaki turizmin sürdürülebilirliğin sağlanması, ortak ülkeler arasında turizm işbirliği ağı oluşturulması, sınır ötesi bir turizm ağının oluşturulmasıyla geleneksel ürünlerin üretimi ve pazarlanması, Avrupa ve Karadeniz Havzası ortak ülkelerde ürünlerin tanıtımı için değişik organizasyonların düzenlenmesi ve Karadeniz Havzasında yer alan yöresel tat ve gıdaların tanıtımı amacıyla başlamış olup, projenin Türkiye’deki etkinlikleri **Trakya Kalkınma Ajansı** tarafından koordine edilmektedir.

Vereceğiniz cevaplar sadece bu araştırma için kullanılacak olup, kişisel bilgileriniz saklı tutulacaktır. Göstereceğiniz hassasiyetten ve araştırmaya yapmış olduğunuz katkılarınızdan dolayı teşekkür ederiz.

Öğr. Gör. Ali ÇAKIR

Öğr. Gör. Gülay ÇAKIR

Kırklareli Üniversitesi Pınarhisar MYO

ANKET SORULARI

A) TRAKYA MUTFAĞI’NA İLİŞKİN SORULAR

1. Trakya’da şu an bulunduğunuz ili ziyaret etme sıklığınız nedir?

() İlk Kez () İkinci Kez () Üçüncü Kez () Dördüncü Kez () Beş ve üzeri

2. Trakya’ya geliş nedeniniz nedir?

() İş Seyahati () Deniz-Güneş –Kum Turizmi () Eko-turizm () İnanç Turizmi
() Gastronomi Turizmi () Eğlence () Diğer

(Belirtiniz).....

3. Trakya’ya gelmeden önce Trakya Mutfağı hakkında bilgi sahibimiydiniz?

() Evet () Hayır

Üçüncü soruya cevabınız **EVET** ise **dördüncü soruyu cevaplayınız.** **HAYIR** ise **beşinci soruya geçiniz.**

4. Trakya Mutfağı hakkında bilgi kaynaklarınız nedir?

() Daha önce tadan insanlar () Kitle iletişim araçları
() Seyahat acentası () Kitap ve broşürler
() İnternet () Diğer



EUROPEAN UNION

**“Trakya Bölgesi’nin Yöresel El Sanatları
Ürünlerinin ve Tatlarının Turizme Etkisi,
Turistler Tarafından Bilinirliğinin
Değerlendirilmesi”
ANKETİ**



5. Trakya’ya gelmeden önce Trakya Mutfağı’nda yer alan yemeklerin bir ya da birkaçını daha önceden denemiş miydiniz?

() Evet () Hayır

6. Trakya Mutfağı’na yönelik ilk yemek tadımınız nerede gerçekleşti?

() Konaklama İşletmesi () Restoran
() Esnaf Lokantası () Caddedeki satıcılarda
() Bir tanıdığının evinde () Evimde
() Diğer

7. Trakya Mutfağı’na yönelik ilk yemek tadımınızı kimlerle yaşadınız?

() Arkadaşlar ile () Yalnız
() Eş ile () Aile ile
() İş arkadaşları ile

8. Trakya Mutfağı’nda yer alan yemekleri tekrar tercih eder misiniz?

() Evet () Hayır

9. Bir bütün olarak Trakya Mutfağı deneyiminiz nedir?

() Tatmin edici olmayan bir deneyimdi
() Tatmin edici bir deneyimdi.
() Çok tatmin edici bir deneyimdi.

10. Trakya Mutfağı’nı diğer mutfaklarla kıyasladığınızda ne düşünürsünüz?

() Çok Kötü () Kötü () Ne İyi Ne Kötü () İyi () Çok İyi

11. Yaşadığınız şehre döndüğünüzde Trakya Mutfağı hakkında tanıdıklarınıza bilgilendirme yapacak mısınız?

() Evet () Hayır

12. Daha önce gastronomi amaçlı seyahat ettiniz mi?

() Evet () Hayır

13. Trakya’ya gastronomik amaçlı bir seyahat gerçekleşse katılmayı düşünür müsünüz?

() Evet () Hayır

14. Trakya’da Yiyecek İçecek Hizmeti Veren İşletmeleri Değerlendirme Ölçeği

	Çok Kötü	Kötü	Ne İyi Ne Kötü	İyi	Çok İyi
PERSONEL					
Personel iletişimi					
Personelin mesleki anlamda yeterliliği ve tecrübesi					
Personelin menüde yer alan yiyecek ve içecekler hakkında yeterince bilgi sahibi olması					
Personelin temizliği ve bakımı					
SERVİS ve MENÜ					
Servis süresi					
Serviste kullanılan malzemelerin (Tabak, çatal, bıçak, menaj takımı vb.)					



EUROPEAN UNION

**“Trakya Bölgesi’nin Yöresel El Sanatları
Ürünlerinin ve Tatlarının Turizme Etkisi,
Turistler Tarafından Bilinirliğinin
Değerlendirilmesi”
ANKETİ**



kalitesi					
Serviste kullanılan malzemelerin (Tabak, çatal, bıçak, menaj takımı vb.) temizliği					
Sunulan menünün anlaşılabilirliği					
Menünün yiyecek-içecek çeşitliliği					
Menüde yer alan yiyecek-içeceklerle ilgili açıklamaların yeterliliği					
Menüdeki yemek fiyatlarının uygunluğu					
Menüde yöreye özgü geleneksel yemeklerin varlığı					
Yemekler					
Lezzeti					
Porsiyonların doyuruculuğu					
Sağlıklı ve besleyici olması					
Koku ve görünüş olarak iştah açıcı olması					
Kendine has ve orijinal olması					
FİZİKSEL ÖZELLİKLER					
Mimari ve dekorasyon					
Temizlik					
Isı derecesi					
Koku					
Ses					

15. Trakya Mutfağına İlişkin Görüşler

ÖNERMELER	Katılmıyorum	Kısmen Katılmıyorum	Kararsızım	Kısmen Katılıyorum	Katılıyorum
Trakya mutfağının zengin bir yemek çeşitliliğine sahip olduğunu düşünüyorum					
Trakya yemeklerini damak tadına uygun ve lezzetli buluyorum					
Ticari işletmelerinde köfte ve ciğerden başka yöresel yemek bulamıyorum.					
Trakya mutfağının et ağırlıklı olduğunu düşünüyorum.					
Trakya mutfağını zeytinyağlılar konusunda yetersiz buluyorum.					
Trakya yemeklerini fazla yağlı buluyorum					
Trakya mutfağında yer alan tatlıların oldukça hafif olduğunu düşünüyorum.					
Trakya yemeklerinin hijyenik ortamlarda hazırlandığını düşünüyorum.					
Trakya yemeklerinin sindiriminin kolay olduğunu düşünüyorum.					
Trakya yemeklerinin besleyici olduğunu düşünüyorum					
Trakya Mutfağı’nda Balkan ve Rumeli coğrafyasındaki yemeklerin					



EUROPEAN UNION

**“Trakya Bölgesi’nin Yöresel El Sanatları
Ürünlerinin ve Tatlarının Turizme Etkisi,
Turistler Tarafından Bilinirliğinin
Değerlendirilmesi”
ANKETİ**



izleri olduğunu düşünüyorum

16. Aşağıda yer alan Trakya Mutfağı Yiyecek ve İçeceklerinden hangilerini biliyorsunuz?

Trakya Mutfağı Yiyecek ve İçecekleri	Evet	Hayır	Trakya Mutfağı Yiyecek ve İçecekleri	Evet	Hayır
Tekirdağ Köfte			Boza		
Kırklareli Köfte			Poyralı Pancar Pekmezi		
Edirne Köfte			Bulama		
Ahmet Bey Köftesi			Deva-i Misk		
Pabuç Köftesi			Edirne Badem Ezmesi		
Satır Et			Edirne Kavala Kurabiyesi		
Edirne Tava Ciğeri			Kirece Yatırılmış Pekmezli Kabak Tatlısı		
Ciğer Sarma			Kuzu Çevirme		
Kızılcıkdere Sucuğu			Kuzu Kapama		
Trakya Beyaz Peyniri			Oğlak Çevirme		
Trakya Eski Kaşar Peyniri			Oğlak Kapama		
Manda Yoğurdu			Hardaliye		
Koyun Yoğurdu			Şarap		
Peynir Helvası			Rakı		
Höşmerim			Şarköy Zeytini		
Hayrabolu Peynir Tatlısı			Şarköy Zeytinyağı		

B) TRAKYA EL SANATLARI İLİŞKİN SORULAR

1. Turistlerin Trakya El Sanatlarına İlişkin Görüşleri

ÖNERMELER	Katılmıyorum	Kısmen Katılmıyorum	Kararsızım	Kısmen Katılıyorum	Katılıyorum
Trakya’da El Sanatlarının zengin bir çeşitliliğe sahip olduğunu düşünüyorum.					
Ziyaretim sonrasında Trakya El Sanatlarını satın almak ve hediye olarak götürmek isterim.					
Trakya El Sanatlarını satın alacak işletme bulmakta zorlanıyorum.					
Trakya’da El Sanatlarının yeterince pazarlanmadığını düşünüyorum.					
Trakya’da El Sanatlarının unutulmak üzere olduğunu düşünüyorum.					
Trakya el sanatlarını anlatan kitap, cd, broşür vb. yayınlar turistlerin ilgisini çekebilir					



**“Trakya Bölgesi’nin Yöresel El Sanatları
Ürünlerinin ve Tatlarının Turizme Etkisi,
Turistler Tarafından Bilinirliğinin
Değerlendirilmesi”
ANKETİ**



2. Aşağıda yer alan Yöresel Trakya El Sanatlarından hangilerini biliyorsunuz?

Trakya El Sanatları	Evet	Hayır
Çetlik		
Şoşen		
Yaygı		
Yağlık		
Fıta		
Ferace		
Heybe		
Peşkir		
Şayak		
Çultar		
Çul		
Şilte		
Namazlık		
Cepkenlik		
Eldiven		
Kese		

Trakya El Sanatları	Evet	Hayır
Çerge		
Aba		
Potur		
Çember Oyası		
Bindallı		
Şalvar		
Kanaviçe		
Yelek		
İçi Saman Dolgu Örgü		
Bebek		
Takke		
Süpürge		
Çarık		
Hasır Sepet		
Çömlek		
Bıçak		
El Yapımı Sabun		

C) GELECEKTE TRAKYA BÖLGESİ’NDEKİ TURİZM FAALİYETLERİNE İLİŞKİN SORULAR

Turistlerin Gelecekte Trakya Bölgesi’ndeki Turizm Faaliyetlerine İlişkin Görüşleri

ÖNERMELER	Katılmıyorum	Kısmen Katılmıyorum	Kararsızım	Kısmen Katılıyorum	Katılıyorum
Trakya bölgesinde gastronomi turları düzenlenmelidir					
Trakya Bağları bağ bozumu turları için önemli bir potansiyeldir ve bu potansiyel değerlendirilmelidir					
Bağbozumu sonrasında üzümden yapılan pekmez, üzüm suyu, şıra, bulama, pekmezli kabak tatlısı, pestil ticari ürüne dönüştürülmelidir					
Yerli ırk olan Trakya Kıvırcık Kuzusu, kasaplarda diğer kuzu cinslerinden ayrı olarak isimlendirilmeli ve satışı yapılmalıdır					



EUROPEAN UNION

**“Trakya Bölgesi’nin Yöresel El Sanatları
Ürünlerinin ve Tatlarının Turizme Etkisi,
Turistler Tarafından Bilinirliğinin
Değerlendirilmesi”
ANKETİ**



Yerli ırk olan Trakya Kıvrıcık Kuzusunun yetiştiriciliği desteklenmelidir					
Coğrafi işaret tescil işlemlerinde Edirne, Tekirdağ ve Kırklareli isimleri yerine, bölgeyi tanımlayan Trakya ismi ön plana çıkarılmalıdır					
Trakya’da Kasap/Restoran konsepti ön plana çıkarılmalıdır.					
Trakya Mutfak Araştırmaları Merkezi kurulmalıdır					
Bölge üniversitelerinde Aşçılık programı açılmalıdır					
Bölge üniversitelerinde El Sanatları programı açılmalıdır					
Trakya Mutfağı ve Trakya El Sanatları Ulusal ve Uluslar arası Fuarlarda tanıtılmalıdır					
Trakya Mutfağı ve Trakya El Sanatları ile ilgili internetten satış yapan web siteleri kurulmalı					
Trakya Mutfağı ile ilgili profesyonellere ve halka eğitimler verilmeli					
Trakya El Sanatları ile ilgili turistlere hobi kursları düzenlenmeli					
Trakya Mutfağında ticarileşmemiş yöresel yemekler menülerde yer almalı					

D)DEMOGRAFİK BİLGİLER

Cinsiyet : () Bay () Bayan

Medeni Durum: () Bekar () Evli

Uyruk : () T.C. () Diğer (Belirtiniz)

.....

Yaş :

Eğitim durumu: () İlkokul () Ortaokul () Lise

() Ön Lisans () Lisans () Yüksek Lisans () Doktora

Meslek :

İkamet Ettiğiniz Yer:

Hane halkının aylık geliri: