

TARİHİ KÖŞKLERİN YİYECEK-İÇECEK SEKTÖRÜNE KAZANDIRILMASI: BELTUR A.Ş. ÖRNEĞİ

Turgay BUCAK*, Esin ÖZKAYA**

ÖZET

İnsanların evleri dışındaki yaşamlarında ihtiyaç duydukları en önemli konular arasında konaklama ve yiyecek-içecek hizmeti yer almaktadır. Günümüzde yiyecek-içecek sektörü, bünyesinde yiyecek-içecek hizmeti veren birçok işletmeyi barındırmaktadır. Bunlar faaliyet alanlarına, amaçlarına ve hizmet kapasitelerine göre farklılık göstermektedir. İstanbul'da faaliyet gösteren Beltur Büyük İstanbul Eğitim Turizm ve Sağlık Yatırımları İşletme ve Tic. A.Ş. işletmesi 'Tarihi Köşklar' yiyecek- içecek sektörüne kazandırılması amacı doğrultusunda hizmet veren bir işletmedir. Beltur A.Ş. işletmelerindeki tarihi köşklere yürütülen bu çalışmanın amacı; tarihi köşkların yiyecek içecek sektörüne kazandırma şekilleri ve sektöre katkılarının araştırılmasıdır. Araştırma için Beltur A.Ş'nin yiyecek-içecek işletmeleri müdürü Fatih Çınar ile yüz yüze görüşme yapılmıştır. Elde edilen veriler içerik analizi yöntemi ile analiz edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: *Yiyecek-İçecek İşletmeleri, Tarihi Köşklar, Beltur*

INTRODUCTION OF HISTORIC MANSIONS TO THE FOOD AND BEVERAGE SECTOR: THE CASE OF BELTUR

ABSTRACT

What people need foremost outside their houses are accommodation and food and beverage services. Nowadays, food and beverage sector contains many establishments providing these services. These establishments differ from each other according to their goals, service capacity and scope of activity. Beltur, the Great Istanbul Training, Tourism and Health Investments Businesses and Trade Inc. operating in İstanbul, is an establishment servicing with the aim of historical mansions's introduction to the food and beverage sector. The main object of this study, conducted in Beltur Inc. establishments, is to examine the way historical mansions are being introduced to tourism sector and their contribution to food and beverage services. For the research, an on-site interview with Fatih Çınar, Food and Beverage Operations Director at the Headquarters of Beltur Inc., was made. The data acquired were analyzed by means of content analysis method.

Keywords: *Food and Beverage Businesses, Beltur Inc., Historic Mansions*

* Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Turizm Fakültesi, E-posta: tbucak@yahoo.com

** Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği ABD, E-posta: esinozkaya17@gmail.com

GİRİŞ

Yiyecek-içecek hizmetleri; yaşam biçimi ve öz değerlerden etkilendiğinden artan rekabetle şekillenmiş, misafir istek ve gereksinimleriyle birlikte de biçimlenmiştir (Türksoy, 2007: 10). İnsanların ev dışı faaliyetlerinin ve boş zamanlarının artmasıyla yiyecek-içecek taleplerinde de artışlar yaşanmaktadır (Öney, 2010: 23).

Tarihi köşkların yiyecek-içecek sektörüne kazandırılması, doku ve özellikleri de korunarak yiyecek-içecek işletmesi haline dönüştürülmesi ve insanların hizmetine sunulması farklı bir işletme anlayışıdır. Bu bağlamda işletmeler gerek tarihi dokuları koruyarak gerekse tarihi köşkların özelliklerini ortaya çıkararak atmosferi, mutfağı, sunumu farklılaştırarak misafirlere alternatif işletme konsepti sunmaktadır. Bu arz karşısında tüketiciler de, bu tarz işletmelere göstermiş oldukları ilgi ve tüketim davranışları ile yiyecek-içecek sektörüne katkı sağlamaktadır. Ülkemizde bu işi yerine getiren bir işletme olan Beltur A.Ş. işletmesi tarihi köşklere özellik katarak insanların kaliteli, uygun fiyata yiyecek-içecek tüketmelerini ve özellikli mekânlara gidebilmelerini sağlamaktadır.

Araştırmanın amacı; tarihi dokuları olan özellikli yerleri yiyecek-içecek sektörüne kazandıran Beltur A.Ş'nin tarihi mekânları yiyecek-içecek sektörüne kazandırma aşamasında hangi aşamalardan geçerek bu süreci gerçekleştirdiğinin ve tarihi mekânları yiyecek-içecek sektörüne kazandırma aşamasında yaşadığı zorlukların ortaya çıkarılmasıdır.

Çalışma, tarihi mekânları yiyecek-içecek sektörüne kazandırma süreçleri ile ilgili fikir vermesi ve öneriler sunması açısından, tarihi dokuya zarar vermeyerek bu tür tarihi köşkların yiyecek-içecek sektörüne kazandırılması ve işletilmesi açısından önem taşımaktadır. Diğer taraftan araştırmadaki bilgiler ve bulgular, tarihi dokuların korunmasına özen göstererek farklı şekilde tüketicilere hizmet vermek isteyen şahıs, kurum ve kuruluşlara yiyecek-içecek hizmeti konusunda fikir verecektir.

YİYECEK-İÇECEK İŞLETMELERİ

İnsanlar binlerce yıldır seyahat etmekte ve evlerinden uzakta buldukları süre içerisinde de en temel ihtiyaçlarını (konaklama ve yeme-içme) karşılamak zorunda kalmaktadırlar. Bundan dolayı konaklama ve yiyecek içecek işletmelerinin geçmişi çok eskilere dayanmaktadır. Turizm faaliyetlerinin atağa kalktığı 2. Dünya Savaşı sonrasındaki yıllarda yiyecek-içecek endüstrisi büyük gelişme göstermiştir (Koçak, 2012: 1). 2.

Tarihi Köşklerin Yiyecek-İçecek Sektörüne Kazandırılması: Beltur A.Ş. Örneği

Dünya Savaşı'ndan sonra diğer endüstriler %6 büyürken yiyecek-içecek endüstrisi %10-11 arası büyüme göstermiştir. Teknolojik imkânların da sayesinde hızlı büyümesini devam ettiren yiyecek-içecek sektörü, günümüzde milyonlarca iş gören istihdam eden, ticari ve sosyal boyutu dikkate alınması gereken bir sektör haline gelmiştir (Maviş, 2005: 24).

Yiyecek-içecek işletmeleri; insanların kendi konutları dışında değişik nedenlerle yaptıkları geçici seyahatlerde ve konaklamalarda yeme-içme gibi en zaruri ihtiyaçlarının giderilmesi amacıyla mal ve hizmet üreten işletmeler olarak tanımlanabilir (Sökmen, 2011: 1). Yiyecek-içecek sektörü; yöresel küçük işletmelerden uluslararası büyük işletmelere, okullardan kafeteryalara, sanayi tipi yemek fabrikalarından banket organizasyonlarına, otellerden restoranlara birçok özel ve kamu işletmelerinden meydana gelir (Türksoy, 2007: 1). İnsanlar eğitim, kültür ve refah seviyesi arttıkça beslenme şekline ve türüne daha çok önem vermeye başlamışlardır. İnsanların sağlıklı beslenirken bir yandan da dinlenmek, eğlenmek istemeleri yiyecek-içecek işletmelerinin çeşitlenmesine, bu ise yiyecek-içecek endüstrisinin gelişmesine yol açmıştır (Yılmaz, Yılmaz ve Yılmaz, 2013: 48).

Yiyecek-içecek sektörünün bu denli gelişmesine paralel olarak, insanların her zaman gittikleri yerlere alternatif olarak yiyecek-içecek faaliyeti ile birlikte farklı mekânların bu sektöre kazandırılma fikri karşımıza çıkmaktadır. Yiyecek-içecek işletmeleri hizmet üretiminin yapıldığı emek-yoğun işletmelerdir. Sanayileşme ve kişi başına düşen gelirlerdeki artış, yiyecek-içecek işletmelerini çeşitlendirmiş, çeşitlenen işletmelerde ise buna bağlı olarak kendine özgü özelliklerin ortaya çıktığı belirtilmiştir (Demirkol ve Kutay, 2004: 137). Yiyecek içecek sektörünü diğer sektörlerden ayıran en temel özellik, işletmelerin sunduğu ürünlerin çoğunun birer hizmet ürünü olmasıdır (Kılınç ve Çavuş, 2010: 10).

Yiyecek içecek işletmelerinde ürün çeşidi fazladır. Yiyecek-içecek işletmeleri çok geniş kitle ve alanlara yayılmış durumdadır. Rekabet, ekonomik durum, sosyal hayat ve kişilerin istek ve taleplerindeki değişimler üretilip sunulan yiyecek-içecekleri de çeşitlendirmektedir (Demirkol ve Kutay, 2004: 131).

Yiyecek-içecek işletmeleri insanların yeme-içme ihtiyaçlarını karşılamakla birlikte, sosyalleşme ve hoşça vakit geçirme ihtiyaçlarını da karşılamaktadır (Yılmaz vd., 2013: 48). Yiyecek-içecek sektörünün gelişimi göz önünde bulundurulduğunda, insanların her zaman gittikleri yerlere alternatif yerler geliştirilmesi fikri, tarihi mekanların yiyecek-içecek

Turgay Bucak ve Esin Özkaya

sektörüne kazandırılması fikrini de beraberinde getirmektedir (Josiam, Mattson ve Sullivan, 2004: 453-461).

Tarihi çekicilikleri olan yerlere yapılan restoranların akademik literatürde yeni bir terim olarak 'Historaunt' kelimesi ile ifade edildiği görülmektedir. Tarihi miras, turizm endüstrisinin önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Bu bölgelerin yönetilmesi ve pazarlanması, gerekli bilgi ve uzmanlaşmayı gerektirmektedir. Historaunt kavramı tarihi mekânlara yapılan yiyecek-içecek işletmelerini içermektedir (Josiam vd., 2004: 453-461).

Bu çalışmada ele alınan Beltur A.Ş. yiyecek-içecek sektörünü tarihi mekânlarla bütünleştiren bir işletmedir. Beltur A.Ş. tarihi özelliği olan mekânları aslına bağlı kalarak restore etmekte ve yiyecek-içecek sektörüne "Historaunt"lar kazandırmaktadır. Bu hizmet sunumu sayesinde tarihi mekanlar değerlendirilerek kasıtlı/kasıtsız çıkan yangınlarla harap olmaları engellenmekte ve unutulmaya yüz tutmuş bu mekanların gelecek nesillere de taşınmasına katkı sağlanmaktadır.

BELTUR A.Ş. TANITIMI

BELTUR A.Ş., Büyük İstanbul Eğitim Turizm ve Sağlık Yatırımları İşletme ve Tic. A.Ş. adıyla 1997'den itibaren belediye işletmesi olarak faaliyete geçmiştir. İstanbul Büyükşehir Belediyesi'ne (İBB) ait olan ve sözleşme süresi dolan tarihi mekânlar, faaliyete geçen Beltur A.Ş. firmasına devredilerek yiyecek-içecek sektörüne kazandırılmıştır ("Beltur'un Genel Tanıtımı", 2013).

Beltur A.Ş. çürümeye yüz tutmuş ve tarihi özelliğini kaybetmek üzere olan bu tarihi köşk ve kasırları restore ederek yiyecek-içecek işletmesi olarak kullanmaktadır. Tarihi özellik taşıyan el işlemleri ve oymalar aslına uygun olarak yenilenmektedir. Faaliyete geçtikten kısa bir süre sonra, kalite belgesi için gereken çalışmaları tamamlayarak 1999'dan itibaren ISO 9002 Kalite Yönetim Sistemi belgesini almaya hak kazanmıştır. Bu belge ile Türkiye'de yiyecek-içecek işletmeleri arasında kalite belgesi alma ile ilgili bir ilki gerçekleştirerek ISO 9002 Kalite Yönetim Sistemi belgeli yiyecek-içecek işletmesi olmaya hak kazanmıştır. 1999 yılında Çubuklu Korusu (Hidiv Kasrı), Yıldız Korusu (Malta Köşkü, Çadır Köşkü), Emirgan Korusu (Sarı Köşk, Pembe Köşk, Beyaz Köşk), Küçük Çamlıca Korusu (Topkapı Köşkü, Sofa Köşkü ve Cihannüma Köşkü) gibi mevcut işletmelerine, Osmanlı mimarisi günümüz estetiğiyle yorumlanarak restore edilen Çamlıca Köşkları de ilave edilerek yiyecek-

Tarihi Köşkların Yiyecek-İçecek Sektörüne Kazandırılması: Beltur A.Ş. Örneği

içecek hizmeti sunmaya başlanmış ve halen devam etmektedir. Çamlıca Köşkleri, Topkapı, Sofa ve Cihannüma Köşkleri olup hepsinde de yiyecek-içecek hizmeti sunulmaktadır ("Beltur'un Genel Tanıtımı", 2013).

Ayrıca 1999 yılı sonunda Üsküdar sahilinde yer alan Paşa Limanı yiyecek-içecek işletmesi hizmete girmiştir. İşletmeler Beltur A.Ş. Feshane Uluslararası Kültür ve Kongre Merkezi'nin de dâhil olmasıyla, altı farklı tesiste tüketicilere yiyecek-içecek hizmeti sunmaktadır. Bu işletmelerin ortak özelliği ise İstanbul boğazının etrafında, doğal güzelliklerin ve tarihi değerlerin bozulmadan korunabildiği nadir koru ve alanlarda olmalarıdır. Ayrıca Beltur A.Ş. şehir hatları vapurları büfeleri, sahil kafeteryaları ile üniversite ve hastanelerde kafeteryalar işletmektedir ("Beltur'un Genel Tanıtımı", 2013).

KÖŞKLER VE KASIRLAR

Hıdiv Kasrı

Hıdiv Kasrı İstanbul'un Beykoz ilçesinde Çubuklu sırtlarında yer alan bir tarihi mekândır. Çubuklu korusu olarak da bilinmektedir. Hıdivlik makamı Osmanlı İmparatorluğu'nun Mısır valilerine verdiği unvandır. 1907 yılında Mısır'ın son Hıdivi Abbas Hilmi Paşa tarafından yaptırılmıştır. Dönemin mimari modasına uygun olarak "art nouveau" tarzında yaptırılmıştır. Mısır bağımsızlığını ilan ettiği sırada İstanbul'da V. Mehmet Reşat'la görüşmede bulunan Abbas Hilmi Paşa, görevinden alınınca ailesi ile birlikte İstanbul'daki Hıdiv Kasrı'na yerleşir. Kasır, Hıdiv'in 1930'lu yıllarda İstanbul'u terk etmesinden sonra İstanbul Belediyesi'nce satın alınmış, fakat 1937-1982 yılları arasında pek kullanılmamıştır. Zaman zaman film çekimi için kiraya verilen Hıdiv Kasrı bu sürelerde çok hor kullanılmış ve hatta yeterli ışık gelsin diye tavandaki çok değerli vitraylar dahi kırılarak zarar görmüştür. Hıdiv Kasrı 1982 yılında Türkiye Turing ve Otomobil Kurumu tarafından restorasyonu tamamlanarak otel, restoran ve kafe olarak hizmete girmiştir. 1997 yılından itibaren Beltur A.Ş. tarafından restoran olarak işletilen Hıdiv Kasrı; düğün, seminer ve toplantılara da ev sahipliği yapmaktadır ("Hıdiv Kasrı", 2013).

Malta Köşkü

Yıldız Parkı (Korusu) içerisinde bulunan iki tarihi köşkten biridir. Sultan Abdülaziz Dönemi'nde Çırağan Sarayı'na ait olan koruda, 1871 yılında "Sedir Köşkü" olarak yaptırılmıştır. Malta isminin nereden geldiği

Turgay Bucak ve Esin Özkaya

tam bilinmemekle beraber, fethedilen veya fethe teşebbüs edilen yerlerin isimlerinin saray içinde mekânlara isim olarak verilmesi geleneğinden geldiği tahmin edilmektedir. Sultan Abdülhamid bu köşkü sonradan Yıldız Sarayı'na bağlatmış, saray halkı tarafından koru geçişlerinde dinlenme ve ziyaret yeri olarak kullanılmıştır. Malta Köşkü Abdülhamit'in hal ve sürgün edilmesini takiben 40 yılı aşkın süre kimse tarafından kullanılmamıştır. 1941 yılında Yıldız Sarayı'nı ayıran büyük ara duvarın deniz tarafına düşen kısmında kalan geniş koruluğa Yıldız Parkı adı verilmiştir. Aynı sene içinde park, Maliye Bakanlığı'nca İstanbul Belediyesi'ne devredilmiştir. Daha sonra 1997 yılında Beltur A.Ş. işletmesinin kurulmasıyla restorasyonu tamamlanarak restoran ve kafe olarak hizmete girmiştir ("Malta Köşkü", 2013).

Sarı Köşk

İstanbul'un Sarıyer ilçesi Emirgan Korusu içerisinde bulunan Sarı Köşk, 19. yüzyılın sonlarında Hıdiv İsmail Paşa tarafından Kuş evi şeklinde yaptırılmıştır. 1940 yılında dönemin İstanbul Belediye Başkanı Lütfi Kırdar'ın girişimiyle kamulaştırılıp park olarak düzenlenerek halka açılmıştır. Türkiye Turing ve Otomobil Kurumu tarafından 1979 yılında restore edilerek restoran ve kafe olarak halka açılmıştır. Köşke renginden dolayı Sarı Köşk ismi verilmiştir. Cephe görünümünde sarı renk ile birlikte beyaz renk büyük bir uyum içerisinde uygulanmıştır. Türkiye Turing ve Otomobil Kurumu ile sözleşme süresinin bitmesinden sonra İstanbul Büyükşehir Belediyesi tarafından 1997 yılında Beltur A.Ş. işletmelerine devredilmiştir ("Sarı Köşk", 2013).

Beyaz Köşk

İstanbul Sarıyer ilçesi Emirgan Korusu içerisinde bulunan Beyaz Köşk, 19. yüzyılın ikinci yarısında Mısır Hıdivi İsmail Paşa tarafından "Neo Klasik" üslupta yaptırılmıştır. Emirgüne köyünün gerisindeki Hıdiv İsmail Paşa'ya ait bahçeden sonra, günümüzde hala orada bulunan Emirgan Korusu yer almaktadır. Emirgan'da 17.yüzyılda kullanıma açılan büyük koruluk, 19. yüzyıl ortasında Hıdiv İsmail Paşa ve ailesi tarafından kullanılmıştır. İlk olarak bir kısmı mesire yeri olarak halka açık korunun, tamamı belediyece 1943'te halka açılmıştır. Daha sonra Beltur A.Ş. tarafından restoran ve kafe olarak halkın hizmetine sunulmuştur ("Beyaz Köşk", 2013).

Tarihi Köşkların Yiyecek-İçecek Sektörüne Kazandırılması: Beltur A.Ş. Örneği

Pembe Köşk

İstanbul Sarıyer ilçesi Emirgan Korusu içerisinde bulunan Pembe Köşk, yüzyıllar boyu birkaç kez el değıştirdikten sonra 1860'lar sonunda Mısır Valisi İsmail Paşa'nın eline geçmiş ve onun yaptırdığı büyük ahşap sarayının arka bahçesi olarak kullanılmıştır. Hıdivin İngiltere ve Fransa tarafından indirilmesinden sonra, bir süre daha aile elinde kalan park, İstanbul Belediye Başkanı Dr. Lütfi KIRDAR zamanında (1940'lar başında) kamulaştırılıp belediyenin mülkiyetine geçirilmiştir. Korulukta İsmail Paşa tarafından yaptırılan üç köşkten biri olan Pembe Köşk, iki katlı bir Osmanlı evi tarzındadır. Ahşap kaplamalı, ismine uygun olarak sardunya pembesine boyatılmış bir köşktür. 1982 yılında Türkiye Turing ve Otomobil Kurumu tarafından restorasyonu yapılmıştır. Ocak 1995 yılında Büyükşehir Belediyesi'ne devredilmiştir. Köşkün içerisindeki çeşme mermerlerindeki ince el işi sanatı raspalanarak temizlenip eski yerlerine yerleştirilmiştir. 1995 Şubat ayında belediye tarafından başlatılan bu tadilatla Pembe Köşk, büyük bir bakımdan geçirilmiştir. Tadilatlar sonunda, Beltur A.Ş. tarafından, restoran ve kafe olarak halkın yiyecek-içecek hizmetine açılmıştır ("Pembe Köşk", 2013).

Çadır Köşk

1871 yılında Çırağan Sarayı'na ait olan koruda, Sultan Abdülaziz'in (1861-1876) isteğiyle "Sedir Köşkü" olarak inşa edilmiştir. Köşk Abdülhamit'ten sonra uzun yıllar kapalı kalmış, 1940 yılında Maliye Bakanlığı'nca İstanbul Büyükşehir Belediyesi'ne devredilmiştir. Korunun "Yıldız Parkı" olarak adlandırılmasından sonra ismi "Çadır Köşkü" şeklinde değıştirilen köşk onarılmıştır. 27 Mayıs 1960 ihtilali sonrasında Çadır Köşkü'nde "Tanzimat Müzesi" kurulmuştur. Diğer köşklarle beraber kullanım ve işletme hakkı 1982 yılında Türkiye Turing ve Otomobil Kurumu'na verilmiştir. İstanbul Büyükşehir Belediyesi tarafından devir alınmasıyla restorasyon çalışmalarına başlanmış ve köşk bütünüyle elden geçirilmiştir. Beltur tarafından 01.01.1997 itibarıyla kafe olarak yiyecek-içecek hizmetine açılmıştır ("Çadır Köşk", 2013).

Küçük Çamlıca Köşkü (Çamlıca Köşkleri)

Köşk, Büyük Çamlıca Tepesi'nin Üsküdar'a bakan batı eteklerinde ve Subaşı Mevkii'nin sol tarafında olup, koru içinde üç ayrı köşkten oluşmaktadır. Bunlar; Sofa, Topkapı ve Cihannüma köşklere dir. Beltur

Turgay Bucak ve Esin Özkaya

tarafından 01.01.1997 itibariyle restoran ve kafe olarak işletmeye açılmıştır ("Küçük Çamlıca Köşkü", 2013).

Su Köşkü

Küçük Çamlıca korusu içerisinde yer alan köşk 2007 yılında yapılan tadilat sonrasında 2008 yılında kafe olarak hizmete girmiştir. Su Köşkü Beltur A.Ş.'nin en son hizmete açılan tesislerinden biridir ("Su Köşkü", 2013).

ARAŞTIRMA YÖNTEMİ

Çalışma İstanbul'da faaliyet gösteren Beltur A.Ş. işletmesinin tarihi köşkların yiyecek-içecek sektörüne kazandırılması fikrinin uygulamaya konmasının değerlendirilmesine yöneliktir. Beltur A.Ş. tarafından işletilen tarihi köşkların hangi kriterlere göre faaliyet gösterdiği ve yiyecek-içecek sektörüne nasıl kazandırıldığı, tarihi mekanları yiyecek-içecek sektörüne kazandırırken ne gibi zorluklar yaşandığı, yiyecek-içecek sektörüne ne gibi katkılar sağlandığı ile ilgili unsurların ortaya çıkarılması hedeflenmektedir.

Çalışmanın evrenini, İstanbul'da faaliyet gösteren Beltur A.Ş. işletmesi oluşturmaktadır. İşletmenin seçilmesinin nedenleri arasında, bu konseptte faaliyet gösteren öncü bir işletme olması, İstanbul Büyükşehir Belediyesi bünyesinde yer alması, sunmuş olduğu yiyecek-içecek hizmeti ile marka restoranları bünyesinde barındırması ve tarihi köşkları yiyecek-içecek sektörüne ve sosyal hayata kazandırmadaki başarısıdır.

Çalışmada araştırma yöntemi olarak nitel araştırma yöntemi olan görüşme tekniği kullanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme formu yardımıyla yüz yüze görüşme yapılarak katılımcının görüşleri alınmıştır. Ana teknik olarak görüşme tekniğinin yanı sıra doküman analizi ve gözlem de çalışmada kullanılan diğer tekniklerdir. Katılımcı işletmenin bünyesinde bulunan tüm işletmelere gidilerek gözlem yapılmıştır.

Mevcut çalışmada veri toplama aracı olarak kullanılacak olan görüşme formu, konu ile ilgili literatür incelenerek oluşturulmuş ve pilot görüşmede soruların geçerliliği analiz edilmiştir. Bu analiz sürecinde, soruların anlaşılabilirliği, katılımcı tarafından doğru algılanıp algılanmadığı incelenmiş, bütün sorular araştırmaya dâhil edilmiştir. Görüşme sırasında ses kayıt cihazı kullanılmış ve gerekli görülen yerlerde de notlar tutulmuştur. Görüşme, İstanbul'da faaliyet gösteren Beltur A.Ş. yiyecek-içecek müdürü ile yapılmıştır. Katılımcı (işletmeler yiyecek-içecek müdürü) ile yapılan görüşme, yaklaşık olarak 90 dakika sürmüştür.

**Tarihi Köşkların Yiyecek-İçecek Sektörüne Kazandırılması:
Beltur A.Ş. Örneği**

ARAŞTIRMANIN BULGULARI

Çalışma konusuna dâhil olan işletme, hizmet verdiği tarihi köşklere seçerken öncelikle İstanbul Büyükşehir Belediyesi'ne ait olanları veya sözleşme süresi biten tarihi mekânları tercih etmektedir. Sonrasında yiyecek-İçecek hizmeti vermeye uygun olup olmadığına karar verilmektedir. Karar verildikten sonra ise İstanbul Büyükşehir Belediyesi'ne gerekçeleri ile birlikte bir rapor sunularak, bu tesislerin yiyecek-İçecek sektörüne kazandırılması sağlanmaktadır. Bu aşamada bazı köşkler için sınırlılıklar da ortaya çıkmaktadır. Bu sınırlılıklar arasında, köşkların şehir merkezine çok uzak olması, otoparkın bulunmaması, Beltur A.Ş.'nin amacına uygun olmaması, bir destinasyonda birden fazla tesise gerek duymamaları, mekanların altyapısının restorasyon yapılamayacak kadar kötü durumda olması yer almaktadır.

Beltur A.Ş. genellikle bu köşklere, sahip oldukları özellikli bahçeler, buldukları korular ve tarihi geçmişini dikkate alarak ön plana çıkarmaktadır. İşletmeciler, köşkların yapılarına uygun biçimde, müzikten mutfağına kadar köşkların tüm özelliklerini ön plana çıkarmak üzere faaliyet yürütmektedir. Burada amaç, uygun ambiyans ile misafirlerin bu köşklere almış oldukları hizmetlerden memnun kalarak ayrılması ve metropolitan bir şehirde alternatif yaratılmasıdır.

Beltur A.Ş.'ye ait her köşk tarihi doku ve özelliklere sahip olmaktadır. Fakat köşkler arasında bazı köşkler diğerlerinden biraz daha fazla ön plana çıkmaktadır. Bunlar; Hıdiv Kasrı, Feshane, Emirgan Korularıdır. Hıdiv Kasrı, hem konumu hem de yapıldığı dönemde ilk asansörlü kuleyi bünyesinde barındırması ile ön plana çıkan işletmelerdendir. Feshane, eskiden tekstil ve dokuma fabrikası olarak kullanılan ve yiyecek-İçecek sektörüne kazandırılmış bir başka tesis olarak farklı bir özelliğe sahiptir. Bu tesis daha çok seminer, konser, gala, sergi ve kültür etkinlikleri için kullanılan bir mekandır.

Katılımcı işletmenin, yiyecek-İçecek sektöründeki misyonu kaliteli ürünleri, özellikli ve tarihi yerlerde, kaliteli hizmet ile misafirlerine sunmaktır. Tarihi köşklere yiyecek-İçecek sektörüne kazandıran Beltur A.Ş. öncelikle misafirlerin kaliteli ve özellikli tesislere gidebilmeleri için ve daha uygun fiyata keyifli zaman geçirebilmeleri için bu fikri ortaya çıkarmıştır. Bu tarz tesisleri sektöre kazandıran daha önceki işletmeler gelir durumu yüksek misafir grubu tarafından talep edilirken, Beltur A.Ş.'ye devredildikten sonra tüm kesimlerden talep yaratılmıştır. Fakat katılımcı

Turgay Bucak ve Esin Özkaya

işletmenin karşısına çıkan başlıca zorluklar, binaların tarihi binalar olmasından kaynaklanmaktadır. Bu tarz binalar misafirler tarafından kullanılırken tüketici sayısı ile ilgili bir limit konulması ve kullanım aşamasında da tarihi dokulara zarar vermemeye dikkat edilmek zorunda olması talebin karşısında tesislerin kapasiteleri ile ilgili zorlukları beraberinde getirmektedir.

Çalışma konusuna dâhil olan işletmede, tüketicilerin özel günlerinde (düğün, nişan, doğum günü vb.) yapılan tüm organizasyonlar yer almaktadır. Bu konuda tesislerin kapasiteleri hangi organizasyonların yapılacağını belirlemektedir.

Çalışmada kullanılan işletmenin hedef pazarı, tüm İstanbul halkını kapsamaktadır. Beltur A.Ş. genel pazara hitap etmesine rağmen, tesislerin kapasitelerinin üzerine çok fazla çıkmak istememeleri nedeniyle belirli fiyat aralığı uygulamak durumundadır. Sadece bir tesiste (Beyaz Köşk) bir bölüm protokol misafirlere ayrılmış olup, her tüketiciye hizmet verilmektedir.

Beltur A.Ş. tarihi köşkleri yiyecek-içecek sektörüne kazandırırken genellikle yasal zorunluluklar ile karşılaşmaktadır. Bu yiyecek-içecek tesislerinin işletme ruhsatı alıp faaliyet gösterebilmesi için yerine getirmesi gereken fiziki şartlar (havalandırma sistemi, yangın söndürme sistemi vb.) yanında, ayrıca binaların tarihi değerlerini korumak için anıtlar kurumunun yerine getirilmesini istediği bazı yasal zorunluluklar da bulunmaktadır. Katılımcı işletme bu yasal şartları tam anlamıyla yerine getirerek faaliyetlerini problemsiz sürdürmektedir.

Çalışma konusuna dâhil olan işletmenin bağlı bulunduğu İstanbul Büyükşehir Belediyesi, katılımcı işletmenin imajı açısından olumlu bir durum yaratmaktadır. İBB'ye bağlı olarak faaliyet göstermesi, işletmenin tercih edilmesi ve güven vermesi açısından önemlidir. Ayrıca yiyecek-içecek sektörüne kazandırılan tesisler eski ve tarihi köşkler olmakla birlikte sürekli bakım isteyen tesislerdir. İBB desteği ile tesisler modern ve kullanım açısından da verimli hale getirilmektedir.

İşletmenin sunmuş olduğu menülerin tasarımında öncelikle maliyet konusuna dikkat edilmektedir. Ayrıca katılımcı işletmenin dikkat ettiği bir başka unsur ise misafirlerin bu tesisleri tercih etmesini artıracak ürünlere menüde yer vermesidir. Tesislerin tarihiyle örtüşen Osmanlı yemekleri, menülerde daha önce de yer alırken, birkaç yıldır Osmanlı yemeklerinin ayrı bir kalemde sunulmasına dikkat edilmektedir. Menü tasarlanırken katılımcı işletmenin ön plana çıkardığı unsur, misafirlere doğal ürünleri sunmak, mevsimsel menüler tasarlamaya özen göstermek ve bunları

Tarihi Köşklere Yiyecek-İçecek Sektörüne Kazandırılması: Beltur A.Ş. Örneği

yaparken de tüketici istek ve beklentilerini baz almaktadır. İşletme, menü tasarımı çalışmalarını profesyonel olarak menü mühendisleri ile çalışarak yapmaktadır. Sunulan tüm menüler Beltur A.Ş.'ye ait demo mutfakta oluşturulmaya ve geliştirilmeye çalışılmaktadır.

Beltur A.Ş. istihdam edilen personel ile ilgili olarak, öncelikle eğitilmiş, bu görevi kendine meslek edinecek, ileride bu işle ilgili hedef ve kariyer planları yapabilecek özellikleri taşıyan kişileri tercih etmektedir. Fakat bu işin eğitimini almamış olmasına rağmen verim alabileceğini düşündüğü adayları da geri çevirmemektedir. Bu kişileri işe alıp sonrasında gerekli eğitimleri vermektedir. Beltur A.Ş.'nin hizmet verdiği hiçbir tesisinde alkollü içecek menüde yer almamaktadır. Bu durum, gelen misafirlerin tesisleri tercih etmelerinde önemli bir kriter olarak görülmektedir.

Beltur A.Ş. yiyecek-içecek işletmeleri müdürü, vermiş oldukları hizmet ve katıldıkları yarışmalar ile yiyecek-içecek sektörüne ve İstanbul gastronomi turizmüne katkıda bulduklarını belirterek bunun katlanarak devam edeceğini ifade etmiştir. Bu bilgilere dayanarak Beltur A.Ş. işletmeler müdürü İstanbul'a ve yiyecek-içecek sektörüne tarihi mekanları kazandırarak yapmış oldukları katkılardan dolayı kendilerini hizmet verdikleri sektörde öncü bir işletme görmektedir. Bu özelliği ile şirket gastronomi turizmüne katılmak isteyen misafirleri özellikli menüleri ile ağırlamaktadır. Beltur A.Ş., hem geçmişin izlerini taşıyan tarihi dokuları tanıtır hikayelerini yerinde anlatarak, hem de o zamanın atmosferi ışığında geçmişin yerel lezzetlerini tattırarak tüketicilere kaliteli hizmet sunmayı hedeflemektedir.

Katılımcı işletmenin, yiyecek-içecek sektöründe gelecekteki plan ve beklentileri, tarihi köşklere kendi kimlikleri doğrultusunda sektöre kazandırmaya devam etmektedir. Örneğin; Galata Kulesini işletmelerine dahil etmek şirket amaçları arasındadır.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Gelişmekte olan turizm sektöründe insanlar alışkanlıklarının yanı sıra yeni yiyecek-içecek hizmetlerini ve alışılmadık dışında gidebilecekleri yerleri tercih etmek istemektedirler. Bu bağlamda yiyecek-içecek sektörü en çok yeniliğin sağlanacağı sektörler içerisinde yer almaktadır.

Çalışma kapsamında incelenmiş olan Beltur A.Ş., yiyecek-içecek sektöründe büyük bir misyon üslenerek tarihi köşklere yiyecek-içecek

Turgay Bucak ve Esin Özkaya

sektörüne dahil edilmesi ve sosyal hayata kazandırılmasını başarıyla yürütmektedir.

Bu tür özellikli tesisleri yiyecek-içecek sektörüne kazandırırken, tesislerin sadece tarihi olmasına değil, özellikli ve kolay ulaşılabilir tarzda yerler olmasına da dikkat etmek gerekmektedir. Katılımcı işletmenin öncelikli amacı bu tarihi yerlerde yerel lezzetleri uygun fiyata ve kaliteden ödün vermeden tüketicilere sunmaktır. Yiyecek-içecek ile ilgili olan tüm organizasyonları yerine getirmeye çalışan katılımcı işletme, tesislerin kapasiteleri doğrultusunda konseptinden ödün vermeden faaliyetine devam etmektedir.

Tarihi köşklere yiyecek-içecek sektörüne kazandırırken Beltur A.Ş. bazı zorluk ve sınırlılıklar yaşamaktadır. Bunlar; kalifiye personel, bazı restorasyon zorlukları, yasal sınırlılıklar, ulaşım imkanları, mevsimsellikten kaynaklı sorunlardır. Bu sorunları yaşamasına rağmen katılımcı işletme bunların üstesinden gelerek tesis sayısını arttırmayı planlamaktadır.

Beltur A.Ş.'nin gerek yiyecek-içecek sektörüne, gerekse gastronomi turizmine katkısı yadsınamayacak derecede büyüktür. İşletme, ulusal olduğu kadar uluslararası gastronomi organizasyonlarında da sektörün önderliğini yapmaktadır. Bu organizasyonlar sayesinde hem ülke turizmine hem de yiyecek-içecek sektörüne fayda sağlamaktadır.

İşletme kaliteden ödün vermeyen tarzı ve farklılığıyla tüketiciler tarafından tercih edilmekte ve kalitesinden dolayı gelecekte de güven duyulan bir işletme olmaya devam edeceği düşünülmektedir. İşletmenin, gelecek planları arasında yer alan, Galata Kulesi gibi tarihi yerleri bünyesine kazandırması ve farklı konsept uygulaması sektörde Beltur A.Ş.'ye olumlu imaj ve prestij kazandıracaktır.

Çalışmaya konu olan işletme eğitimli personel istihdamı konusunda bazı sıkıntılar yaşamaktadır. Beltur A.Ş.'nin ana amaçlarından biri "kaliteli hizmet sunmak" olduğu için, personelin kalite yönetimine ilişkin belirli bir bilince sahip olması gerekmektedir. Bunun için eğitimli personelin istihdam edilmesi ve işletmede personele de kaliteli hizmet bilincinin kazandırılması sağlanmalıdır.

İşletme menülerini tasarlarken hem tarihi köşklere yapılarını dikkate almakta hem de tüketici isteklerini de göz önünde bulundurmaktadır. Tüketici istek ve beklentilerini karşılarken aynı zamanda da geleneksel lezzetlerinde ön plana çıkarılması gerekmektedir. Mevsimsellikten kaynaklanan sorunlarının da olduğu görülen işletme için mevsimsel menüler tasarlanarak katkı sağlanabilir.

Tarihi Köşkerlerin Yiyecek-İçecek Sektörüne Kazandırılması: Beltur A.Ş. Örneği

Beltur A.Ş.'nin yaşamış olduğu bazı yasal sorunlar da bulunmaktadır. Bunların birçoğu tesislerin tarihi yapılarından kaynaklı sorunlar iken, önemli bir kısmı da ulaşım kaynaklıdır. İşletme yaşadığı sorunları en aza indirmek için, yapacakları faaliyetleri de göz önünde bulundurarak gerekli izinleri almaya çalışmalıdır.

Bu konu bağlamında gelecek çalışmalarda Türkiye'deki diğer tarihi mekanlar incelenerek yiyecek-içecek sektörüne ve gastronomi turizme sağladıkları katkıların araştırılması önerilmektedir.

KAYNAKÇA

- Beltur'un Genel Tanıtımı (2013). Beltur web sitesi. İndirilme Tarihi: 07.04.2013, <http://www.beltur.com.tr/kurumsal.asp>
- Beyaz Köşk (2013). Beltur web sitesi. İndirilme Tarihi: 07.04.2013, <http://www.beltur.com.tr/beyaz-kosk.asp>
- Çadır Köşk (2013). Beltur web sitesi. İndirilme Tarihi: 07.04.2013, <http://www.beltur.com.tr/cadir-kosk.asp>
- Demirkol, Şehnaz ve Kutay, Oktay (2004). Turizm Politikalarına Alternatif Yaklaşımlar. Sakarya: Sakarya Kitabevi.
- Hıdiv Kasrı (2013). Beltur web sitesi. İndirilme Tarihi: 07.04.2013, <http://www.beltur.com.tr/tum-koskler.asp>
- Josiam, Bharath M., Mattson, Melissa ve Sullivan, Pauline (2004). The Historaunt: Heritage tourism at Mickey's Dining Car. Tourism Management, 25, 453-461.
- Kılınc, Olcay ve Çavuş, Şenol (2010). Yiyecek-İçecek Sektörüne Genel Bakış. Yıldız, Ertan (ed.), Restoran İşletmelerine Giriş. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Koçak, Nilüfer (2012). Yiyecek-İçecek Hizmetleri Yönetimi. 6. Baskı. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Küçük Çamlıca Köşkü (2013). Beltur web sitesi. İndirilme Tarihi: 07.04.2013, <http://www.beltur.com.tr/kucuk-camlıca-kosku.asp>
- Malta Köşkü (2013). Beltur web sitesi. İndirilme Tarihi: 07.04.2013, <http://www.beltur.com.tr/malta-kosku.asp>
- Maviş, Fermani (2005). Menü Planlama Tekniği. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.

Turgay Bucak ve Esin Özkaya

- Öney, Hüseyin (2010). Yemek Hizmet İşletmelerinde (Catering İşletmeleri) Geleneksel ve Pişir-Soğut Üretim Sistemlerinin Karşılaştırılması. Yayınlanmamış Doktora Tezi. Anadolu Üniversitesi.
- Pembe Köşk (2013). Beltur web sitesi. İndirilme Tarihi: 07.04.2013, <http://www.beltur.com.tr/pembe-kosk.asp>
- Sarı Köşk (2013). Beltur web sitesi. İndirilme Tarihi: 07.04.2013, <http://www.beltur.com.tr/sari-kosk.asp>
- Sökmen, Alptekin (2011). Yiyecek ve İçecek Yönetimi ve İşletmeciliği. 6.Baskı. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Su Köşkü (2013). Beltur web sitesi. İndirilme Tarihi: 07.04.2013, <http://www.beltur.com.tr/su-kosku.asp>
- Türksoy, Adnan (2007). Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Yönetimi. 3. Baskı. Ankara: Turhan Kitabevi.
- Yılmaz, Özgür, Yılmaz, Yaşar ve Yılmaz, Özer (2013). Yiyecek-İçecek İşletmeciliği. 1. Baskı. Ankara: Detay Yayıncılık.