

**INTERREG-IPA 2014-2020 BULGARİSTAN-TÜRKİYE SINIR ÖTESİ
İŞBİRLİĞİ PROGRAMI TARAFINDAN FİNANSE EDİLEN, HİBE
SÖZLEŞMESİ NUMARASI VE TARİHİ PD-02-29-61/20.03.2017 OLAN
VE CB005.1.23.017 NUMARALI
“MARİTZA -MERİÇ SANAL MUTFAĞI” PROJESİ**



ÖNCELİK EKSENİ 2 “SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM”

İÇİNDEKİLER

GİRİŞ	3
ARAŞTIRMANIN TASARIMI	6
1. Araştırmanın konusu	6
2. Araştırmanın amaç ve görevleri	6
3. Araştırmanın objesi ve konusu	7
4. Araştırmanın kapsamı	7
5. Kavramlar	8
6. Araçlar. Veri kaydı yöntemi	10
6.1. Anket aracılığı ile görüşler incelemek	12
6.2. Evrak inceleme	13
7. Örneklem yöntemi	13
HASKOVO İLİNDE GELENEKSEL MUTFAĞI OLAN YÖRELER	28
1. Haskovo ili – bölgesel özellikler	28
1.1. Demografik özellikler	28
1.2. Ekonomik kalkınma	31
1.3. Yetiştirilen tarım ürünleri, hayvancılık, gıda malzemeleri	38
1.4. Haskovo iline özgü yemekler	40
1.5. Turizm potansiyeli ve kültür mirası	43
1.6. Yöresel geleneksel mutfak ve gastronomi turizmi	47
2. Anketler aracılığı ile toplanan bilgilerin analizi	50
2.1. Araştırma sonuçlarının özeti	50
2.2. Online anketlerle elde edilen verilerin analizi	61
2.3. Anketör aracılığı ile uygulanan anket sonucunda elde edilen verilerin analizi	71
ARAŞTIRMA SONUÇLARININ DEĞERLENDİRMESİ. TEMEL NETİCELER	79
KAYNAKÇA	82

GİRİŞ

“Haskovo ilinde geleneksel mutfağı olan yöreler” adlı bu araştırma Interreg-IPA 2014-2020 Bulgaristan-Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı tarafından finanse edilen, hibe sözleşmesi numarası ve tarihi PД-02-29-61/20.03.2017 olan ve CB005.1.23.017 numaralı “Maritza – Meriç sanal mutfağı” projesi kapsamında gerçekleştirilmiş ve finanse edilmiştir.

“Maritza – Meriç sanal mutfağı” projesi Bulgaristan ve Türkiye arasında sürdürülebilir turizm alanında sınır ötesi işbirliği kapasitesinin pekişmesine katkı sağlamaktadır. Proje, Haskovo ve Meriç bölgelerindeki ağı içerisinde geleneksel mutfak alanında ortak ürün oluşturmak ve sınır ötesi promosyon içerikli çeşitli faaliyetlerin organizasyonu için çalışma ve işbirliği imkanı sunmaktadır.

Projenin spesifik amacı:

- 1. Haskovo ili ve Meriç bölgesinden geleneksel yemek tarifleri toplamak için planlama ve araştırma yapmak ve geleneksel mutfaklara sahip yerel bölgeler belirlemek;
- 2. Haskovo ili ve Meriç bölgesinin geleneksel mutfağını sunmak ve tanıtmak ve proje ortakları ile turizm alanındaki bölgesel katılımcılar arasında ağı kurmak amacı ile mobil cihazlar için akıllı uygulama oluşturmak;
- 3. Sınır ötesi bölgelerin geleneksel mutfaklarının Haskovo ve Meriç’in kültürel mirası olarak korunması ve tanıtımının geliştirilmesidir.

Spesifik amaç 1’in gerçekleştirilmesi ile ilgili mevcut araştırma planlanmış ve uygulanmıştır, araştırmanın merkezinde Haskovo ilindeki geleneksel mutfağı olan yöreler yer almaktadır.

Proje faaliyetleri aşağıdaki gibidir:

- Faaliyet 1: Haskovo saha araştırmaları
- Faaliyet 2: Meriç saha araştırmaları
- Faaliyet 3: Haskovo ve Meriç’ten geleneksel tarifler – videolu yemek pişirme
- Faaliyet 4: “Sanal şef” web platformu ve “Haskovo ve Meriç yemek pişiriyor” mobil cihazlar için mobil uygulama:
- Faaliyet 5: “Haskovo ve Meriç yemek pişiriyor” festivali
- Faaliyet 6: Bulgaristan’da bilgilendirme ve tanıtım

○ Faaliyet 7: Türkiye’de bilgilendirme ve tanıtım

Projeden elde edilmesi beklenen sonuçlar: 1“Haskovo ilinden geleneksel tarifler” araştırması; 1“Haskovo ilinde geleneksel mutfağı olan yöreler” araştırması; 1 Haskovo ilindeki geleneksel mutfağı olan yörelerin haritası ve 1 Haskovo ve Meriç bölgeleri için geleneksel mutfağı olan yöreler hakkında ortak harita; 1 “Meriç bölgesinden geleneksel tarifler” araştırması; 1 “Meriç bölgesinde geleneksel mutfağı olan yöreler” araştırması; 1 Meriç bölgesinde geleneksel mutfağı olan yörelerin haritası; Haskovo ilinden geleneksel tarifler için hazırlanıp çekimi yapılacak 10 uzun video; Meriç bölgesinden geleneksel tarifler için hazırlanıp çekimi yapılacak 10 uzun video; Haskovo ilinden geleneksel tarifler için hazırlanıp çekimi yapılacak 10 kısa video; Meriç bölgesinden geleneksel tarifler için hazırlanıp çekimi yapılacak 10 kısa video; Geliştirilen 1 “Sanal Şef” web platformu; 1 online forum; Web platformunda proje ile ilgili 1 bölüm; “Haskovo ve Meriç yemek pişiriyor” adlı 1 mobil uygulamanın geliştirilmesi; 40 katılımcının yer alacağı 1 “Haskovo ve Meriç yemek pişiriyor” adlı festival; 1 Haskovo ilinde ve Meriç bölgesinde turizmin istikrarlı gelişimi için işbirliği memorandumu; 1 tanıtım banneri; 40 katılımcı için tanıtım materyalleri paketi; 1 başlangıç basın toplantısı; Haskovo basınında 7 yayın; 1 Türkiye’de final basın toplantısı; 1000 adet “Haskovo-Meriç sınır bölgesinden yemek keyfi” adlı yemek tarifleri kitabı; Edirne basınında proje ile ilgili 7 yayın; 500 tanıtım broşürü; 5 toplantı

„Haskovo ilinde geleneksel mutfağı olan yöreler” **araştırmasının temel amacı** bölgede bilumum yeme içme mekanlarında en çok talep edilen geleneksel yemeklerin hangileri olduğunun araştırılmasıdır. Bu bağlamda araştırma Haskovo ilinde Ulusal bilumum yeme içme mekanları ve perakende gıda ticareti yapan işletmeler sicili, “Bilumum yeme içme mekanları” bölümünde yer alan restoran, çabuk yemek servisi yapan yerleri ve Cafe – pastaneleri kapsamaktadır. Nihai ürün olarak araştırma Haskovo ilinde geleneksel yemekler sunan restoranlarda sunulan yemekler hakkında toplanan bilgileri ve diğer ilgili verileri tanıtacaktır. Maksat Haskovo ilindeki restoranlarda sunulan geleneksel yemeklerden hangilerinin en çok tercih edilir olduklarını araştırmaktır. Araştırma sonucu olarak Haskovo ilinde geleneksel mutfağı olan yörelerin oluşturulması hedeflenmektedir.

Bulgaristan’da geleneksel üretim piyasada pek rağbet gören bir dal değildir, aile üretimiyle sınırlıdır ve üreticiler kendilerini tacir olarak kabul etmezler.

Araştırmanın hazırlık ve uygulama aşamalarında tüm alanlardan uzmanlar katılmıştır. Bölgesel Belediyeler Birliği Maritza’nın temsilcileri, bölgenin belediye yönetimleri, sivil toplum kuruluşları, toplum merkezleri ve özellikle de yerel halk katılmıştır. Kalifiye uzmanlardan oluşan bir ekip kurulmuştur. Araştırmanın planlama ve uygulama çalışmaları 4 aşamada gerçekleştirilmiştir:

- *Birinci Aşama: Araştırmanın tasarımı.* Araştırma programının hazırlanması, araştırma konu, amaç ve görevlerinin belirlenmesi. Bu etap çerçevesinde uygun yöntemin ve kriterlerin tayin edilmesi ve araştırmanın amaç ve görevlerine uygun metodolojinin çalışılması da yer almaktadır. Bilumum yeme içme mekanları için ilgili ülke mevzuatına inceleme yapılacaktır. Hedef kitleden bilgilerin toplanmasına ve kayıt edilmesine yardımcı olacak soru kâğıtları, elektronik tablolar v.s gibi araştırmada kullanılacak araçların belirlenmesi. Araştırmanın organizasyon planının detaylandırılması da birinci aşamaya dâhil edilmiştir.
- *İkinci Aşama:* Sosyolojik bilgilerin toplanması ve gerekli bilgilerin kaydedilmesi ve ayrıca uygun olan diğer bilgi kaynaklarından veri toplanması.
- *Üçüncü Aşama:* Bilgilerin uygun veri tabanı altında matematiksel ve istatistiksel olarak işlenmesi.
- *Dördüncü Aşama:* Araştırma sonuçlarının değerlendirilmesi, araştırma şartlarına uygun biçimde temel bulguların tespiti ve nihai ürünün hazırlanması.

ARAŞTIRMANIN TASARIMI

1. Araştırmanın konusu

Araştırma konusunu belirleme usulü araştırma ekibinin daha sonraki çalışmalarını belirlemektedir. **Araştırmanın konusu** Haskovo ilinde geleneksel yemekler sunan restoranlar hakkında bilgi ve diğer ilgili verileri toplamadır, il restoranlarında sunulan ve en çok rağbet gören geleneksel yemekler üzerine odaklanmaktadır.

2. Araştırmanın amaç ve görevleri

Araştırmanın **amacı** Haskovo ilindeki restoranlarda sunulan ve en fazla rağbet gören geleneksel yemekler hakkında bilgi toplamaktır, deneysel bilgiler ise doğru ve araştırılan konu hakkında net olmalıdır. Amaç hem araştırılan pratik sorunun çözülmesine, hem de pratik yönelimine – geleneksel yemekleri olan yerel bölgelerin oluşturulmasına odaklanmaktadır.

Bu bağlamda araştırmanın amacı Haskovo ilindeki restoranlarda sunulan ve en fazla rağbet gören geleneksel yemekleri ortaya çıkaracak deneysel ve diğer bilgileri toplamak, işleme koymak ve analize etmektir. Araştırma ildeki restoranlar hakkında bilgi ve diğer ilgili verileri toplamayı hedeflemektedir. Haskovo ilinde geleneksel mutfağı olan yöreler de belirlenmelidir.

Araştırmanın görevleri, araştırma sonucuna ulaşmayı sağlayacak uygulamalar sisteminden ibarettir. Görevlerin belirlenmesi büyük sorumluluk taşıyan bir işlemdir, çünkü onların birinin veya diğerinin tanımı, bu tanımlara bağlı olan bir sonraki araştırma programının yapı taşlarını etkileyecek ve bağlayacaktır.

Araştırmanın **temel görevleri** aşağıdaki gibidir:

- İldeki restoranlarda sunulan ve en fazla rağbet gören geleneksel yemeklerin belirlenmesi
- Haskovo ilinde yöresel geleneksel yemekler sunan restoranlar, çabuk yemek servisi yapan yerler ve Cafe – pastaneler hakkında bilgi ve gerçekleri belirleme
- Geleneksel yemekler sunan yerlerde konukların tipi, sunulan geleneksel yemekler hakkındaki tercihleri v.s. gibi bilgileri belirleme
- Haskovo ilinde geleneksel mutfağı olan yöreleri de belirlenme

3. Araştırmanın objesi ve konusu

Araştırmanın konusu, üzerinde çalışılan sorunun bulunduğu ve doğrudan bir araştırmaya konu olan toplumsal gerçekliğin somut bir parçasıdır. Objenin tanımı, konunun formülasyonu, araştırmanın amaçları ve hedefleri üzerine kuruludur. Örneğimizde, araştırmanın objesi aşağıdaki gibidir:

- Haskovo ilinde Ulusal bilumum yeme içme mekanları ve perakende gıda ticareti yapan işletmeler sicili, “Bilumum yeme içme mekanları” bölümünde yer alan restoranlar, çabuk yemek servisi yapan yerler ve Cafe – pastaneler
- Haskovo ilinde yöresel geleneksel yemekler sunan restoranlar, çabuk yemek servisi yapan yerler ve Cafe – pastaneler

Araştırmanın konusu çalışmaya konu olan yeme içme mekanlarının, en fazla rağbet gören geleneksel yemeklerin, ayrıca yöresel geleneksel yemeklere karşı olan saygılılığın temeline dayanılarak Haskovo ilinde geleneksel mutfağı olan yörelerin belirlenmesidir.

4. Araştırmanın kapsamı

Araştırmanın **bölgesel kapsamı** Haskovo ili ve 11 belediyesidir: Haskovo, Dimitrovgrad, Harmanli, Simeonovgrad, Svilengrad, Macarovo, İvaylovgrad, Lyubimetz, Mineralni Bani, Stambolovo ve Topolovgrad.

Araştırma kapsamı, birincil verilerin, istatistiksel bilgilerin, mevcut araştırma konusuyla ilgili çeşitli yayın, doküman, malzeme vs. kullanımını öngörmektedir. Araştırmanın zaman kapsamı Haziran – Eylül aylarını içeren dönemdir. Araştırmanın hazırlık aşaması, iletişim bilgilerinin toplanması, anketlerin gönderilmesi, İşveren ile iletişime geçilmesi, konuya ilişkin doküman ve farklı araçlardan toplanan bilgilerle veri tabanı oluşturulmasını kapsamaktadır.

5. Kavramlar

- **Geleneksel mutfak** – bir halkın geleneksel yemeklerinin anlaşıldığı göreceli bir kavramdır. Bu bir halkın yaşamında yer alan yemek ve malzemelerden oluşan temel bileşenlerin adıdır.
- **Geleneksel mutfak turizmi** - bu tip turizm şekli “tematik” alternatif turizm kategorisinde olan alternatif turizmin bir türüdür. Bu tip turizmin en karakteristik özelliklerinden birisi ziyaret edilecek bölge ile ve halkı, kültürü, tarihi, ticareti ile turistin kendisinin de katkı sağlamasına imkân vererek otantik bağlar kurulmasıdır.
- **Yöresel geleneksel yemekler.** Bu araştırmanın bağlamında ilgili belediyede veya ilin, bölgenin tamamında tarifleri korunmuş geleneksel Bulgar yemekleri ve lezzetleridir. Geleneksel gıdalar – geniş manalı kavramdır, sıklıkla daha fazla müşteri çekebilmek için kullanılan pazarlama yaklaşımlarında kullanılmaktadır.
- **Geleneksel özellikleri olan gıdalar** –üretilen gıdanın içeriği veya üretimi için kullanılan araçların geleneksel özelliğini garanti ettiği ürünlerin adıdır. GÖG belirli bir yerle alakalı değildirler, fakat belirtilen geleneksel özellikler gözetilerek üretilmelidirler. “Geleneksel” kavramı toplum tarafından belirli bir zaman dönemi içerisinde (25 yıl) nesilden nesle aktarılarak kullanımın kanıtlanmış olmasıyla ilgilidir. Avrupa sicillerine kayıt edilip resmi koruma altına alınan geleneksel lezzetler çok az sayıdadır (örn. Mozzarella).
- **Koruma altına alınmış menşe adı** –belirli bir teknik bilgi kullanılarak belirli bir coğrafi alanda üretilen, işlenen ve hazırlanan tarım ürünlerini ve gıda maddelerini kapsar
- **Mahreç adı**– coğrafi alanla yakından bağlantılı tarım ürünlerini ve gıda maddelerini kapsar. Ürünün üretim, işleme veya hazırlama aşamalarından en azından birisi söz konusu alanda gerçekleştirilir.
- **Kalite politikası –koruma altına alınmış işaretler** - Kalite Politikası kapsamında ele alınan Coğrafi İşaretler, PDO (menşe adı), PGI (mahreç işareti) ve TSG (geleneksel özellik) olmak üzere değerlendirilmektedir. AB kalite politikasının hedefleri – Piyasadaki bazı tipik ürünlerin belirli niteliklerini vurgulamak için ve Avrupa Birliği

sembolleriyile işaretleyerek satış noktalarında diğer ürünlerden ayırt etmek. Coğrafi isimlerin korunması devletler insınırları içinde küçük bir coğrafi bölgede üretilen coğrafi menşeli ürünlere yöneliktir, "Bulgar malı" adı altında ülke genelinde üretilen ürünlere yönelik değildir. Coğrafi İşaretler fikri mülkiyet hakkı korumasındadır.

- **Bilumum yeme içme mekanları** – üretim, kısmen ya da tamamen işleme, hazırlama, ambalajlama, yeniden paketlenme, şişeleme, etiketleme ve insan tüketimine yönelik gıda maddelerinin depolanması gerçekleştirilen tüm bina veya yapılarıdır. Faaliyet alanları gıda üretimi ve ticaretiyle ilgili olan tüm şirketler sicile kayıt işlemine tabidir. Gıda üretimi ve ticareti yapan yerlerin sicili bilgisayarlı veri tabanı şeklinde tutulmaktadır. Sicile kayıt mecburidir, amacı mevzuat şartlarına uygunluğu denetlemektir, Sağlık kanunu bakımından bildirim mahiyetlidir, Gıda kanunu bakımından ise uygunluk esastır.
- **Restoran** – Mutfakta hazırlanmış yemeklerin ve tatlıların, alkollü ve alkolsüz içeceklerin sunulduğu bilumum yeme içme ve eğlence müesseseleridir. Müşterilere hizmet kalifiye garsonlar aracılığıyla sunulur ve özel servis etme şekilleri kullanılır. Bulgar mutfakı konseptli restoranlar genellikle Bulgar geleneksel mutfakı, yöresel yemekler ve içecekler sunar. Bunlar çoğunlukla otantik meyhaneler, konuk evleri, hanlar, otantik evler v.s. dir;
- **Çabuk yemek servisi yapan yerler**– Sınırlı ürün yelpazesi olan belirli yemekler ve/veya hazır paketli gıdalar, tatlılar, alkollü ve alkolsüz içecekler sunan mekanlar. Her türlü müşteriye açıktırlar. Self servis hizmet temel hizmet sunma yöntemidir, fakat çeşitli servis yöntemleri de olabilir. Çabuk yemek servisi yapan yerler Snack bar, bistro, fast-food, pizzacı, yemekhane, börek ve hamur işleri satan yerler, büfe, karavandır.
- **Cafe-pastaneler** – pastacılık ürünleri, dondurma, hamur işleri, alkollü ve alkolsüz içecekler sunulan yeme içme mekanlarıdır. Cafe-pastanelerin dallara göre dağılımı: Cafe-pastane(dayanıklı ve az dayanıklı pastacılık ürünleri, şekerleme ve çikolata ürünleri, sandviç, burger, hamur işi kahvaltılık, dondurma, sıcak içecekler, kokteyl,

alkolsüz içecekler, bira ve alkollü içecekler sunulur); Kahvehane: (sıcak içecekler, alkollü ve alkolsüz içecekler, dayanıklı ve az dayanıklı pastacılık ürünleri, şekerleme ve çikolata ürünleri, hamur işi kahvaltılıklar, çerez sunulur); Cafe-kulüp (belirli ilgi alanları olan müşterilere (internet, sanat, oyunlar, kumar v.s.) sıcak içecekler, alkollü ve alkolsüz içecekler, şekerleme ve çikolata ürünleri, çerez gibi gıdalar sunan mekanlar; Kafeterya: (çeşitli sıcak içecekler, alkolsüz içecekler, kahvaltılıklar, hamur işi, şekerleme ve çikolata ürünleri sunan mekanlar) v.s.

- **Mahreç işaretlerinin ve menşe adlarının korunmasına ilişkin Avrupa Birliği kayıt sistemi ve Geleneksel özellikli gıdaların korunmasına ilişkin Avrupa Birliği kayıt sistemi:** AK Mahreç işaretlerinin ve menşe adlarının korunmasına, geleneksel özellikli gıdaların korunmasına ilişkin sanal ortamda sicil oluşturup güncellemektedir. Sicilde yer alan veriler genel erişime açıktır.
- **Ulusal gıda üretim ve ticaretini yapan yerler sicili.** Sicil, Gıda kanunu ve daha detaylı olarak madde 14, b.1 ve 3. ile düzenlenmiştir. Sicil iki alt sicile ayrıktır-Gıda grupları sicili(gıda grupların kodları hakkında bilgi içermektedir) ve gıda üretim ve ticaretini yapan yer çeşitlerinin sicili. 2014-2015 döneminde Bulgaristan Gıda Güvenliği Ajansı “Ulusal bilumum yeme içme mekanları ve perakende gıda ticareti yapan işletmeler elektronik sicili kurulmuş, sicilin kullanımına bağlı yeni elektronik idari hizmetler çalıştırılması” adlı proje gerçekleştirilmiştir-2007-2013 İdari kapasite işletme programından finanse edilen Hibe sözleşmesi numarası ve tarihi 14-32-10/01.09.2014.Projenin uygulanmasıyla herkesin ulaşabileceği ulusal bilumum yeme içme mekanları ve perakende gıda ticareti yapan işletmeler elektronik sicili kurulmuştur. Sicil düzenli olarak güncellenir.

6. Araçlar. Veri kaydı yöntemi

Metodoloji her şeyden önce araştırma programını, araştırma konusu olan o vaka, olay, süreç, bağlantılar esasının belirlenmesi ve açıklanmasını etkiliyor. Metodolojisiz ne araştırılacak sorusuna ikna edici cevap verilemez. Araştırma programı her ne kadar onun başlangıç ve kati noktası olsa da sayesinde metodoloji diğer elemanlarını da etkiliyor.

Ne araştırılacak (araştırılan yemek mekanları ve en çok aranan geleneksel yiyecekler esasında Haskovo ilinde geleneksel mutfağı olan yöreler ve geleneksel mutfağına ilgi)sorusu açıklandıktan sonra diğer soruya cevaplanması gerek-aranan bilgi nasıl toplanacak.

Toplamında araştırmanın metodolojisini oluşturan prensip ve kuralların listesini burada formüle ettik. Bu prensip, kural ve gerekçeler araştırma birimlerin sayısı ve seçimine ve bunlar hakkında bilgi toplama yöntemlerine yöneliktirler.

Anketin ve anket soruların hazırlanmasında şu soru kurma yöntem ve usulleri kullanılmıştır:

- Net, kısa ve anlaşılabilir tanımlar: turizm sektörüne has terimler hariç yabancı sözcüklerin ve sıralı cümlelerin kullanımından kaçınılmalı.
- Fazla uzun sorular kullanılmayacak ki bunlar anlayışı zorlaştırır ve denek tüm soruya değil sorunun bazı kısımlarına tepki verir.
- İki anlamlı yoruma yol açmayacak tek anlamlı sorular, birden fazla soruyu konu açısından birbirine bağlamamak, çünkü bu da kavramayı zorlaştırıyor.
- Net sorular.
- İmalî ve yönlendirici sorular olmamalı.

Her sorunun olası yanıtları hazırlanırken şu oluşturma yöntemleri kullanılmıştır:

- Kapalı sorular –belirli yanıt seçenekleri verildiğinde
- Açık sorular – serbest yanıt imkanı sunuyor, bu ise soru hakkında kendi görüşlerini ifade etmeye yardımcı oluyor. Bu tür sorular iki çeşittir-daha kısa cevap imkanı olan ve sorulan soru hakkında bütün bir paragraf içinde düşüncelerini ifade etme imkanı olanlar.
- Açık ve kapalı soru kombinasyonu – belirli imkanlar verilmiştir fakat serbest düşünce ifade etme imkanı da sağlanıyor.

Anket soruların hazırlanmasında şu pratik prensipler de gözaltına alınmıştır:

- Yanıtları araştırmaya gerekli bilgiyi veren sadece en önemli soruları eklemek.
- Araştırmacı ve anket yapılan kişinin zaman ve çabalarını tasarruf etme prensibine uymak. Anket aracılığı ile başka türlü alınamayacak bilgilerin toplanmasına çaba göstermek.

- Soruları anlaşılabilir şekilde düzenlemek. Amaç ise araştıran ile denekler arasında tam iletişim sağlanmaktır.
 - Anket edilenlerde yanıt vermeme isteği uyandıracak veya onları olumsuz duruma sokacak sorulardan kaçınılmıştır.
 - Anket kartı değişik özelliklere sahip, türü ve yapısı çeşitli olan soru ve yanıtlar sisteminden oluşmaktadır. Amaç, alınan bilgini daha objektif olmasıdır.
- İşbu **veri kaydı yöntemi**, araştırma için gerekli veri, durum ve olguların toplanması, analize edilip değerlendirilmesine yardımcı olmak için düzenlenmiştir. Metodoloji araştırmanın Birinci aşaması kapsamında hazırlanmıştır.

6.1. Anket aracılığı ile görüşler incelemek

Interreg-IPA 2014-2020 Bulgaristan-Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı tarafından finanse edilen CB005.1.23.017 numaralı “Maritza – Meriç sanal mutfağı” projesine göre yapılan işbu araştırmanın amaçları için iki anket aracılığı bilgi toplama yöntemi kullanılmıştır:

- Online anket yapmak: 1. Haskovo ilinde Ulusal bilumum yeme içme mekanları ve perakende gıda ticareti yapan işletmeler sicili, “Bilumum yeme içme mekanları” bölümünde yer alan ve aktif e-mail adresi olan restoranlara, çabuk yemek servisi yapan yerlere ve cafe – pastanelere online anket göndermek. Online ankete geçmeden önce telefon görüşmeleri, katalog inceleme, internet üzerinden araştırma gibi yöntemlerle ildeki yeme içme mekanlarının e-mail adresleri araştırılmıştır. 2. Haskovo ilindeki yeme içme mekanları temsilcileri için RMA “Maritza” www.martiza.info internet sayfasına yüklenen online anket formu.
- Anketör aracılığı ile anket uygulaması: Bu tip araştırma çerçevesinde anket kâğıdı anketör tarafından şahsen götürülür, anketör araştırma konusunu özetler, böylece online anket ile anketör tarafından götürülen anketin aynı kişiler tarafından doldurulması engellenir. Ek 1’de araştırma verilerinin elde edildiği anket formlarının içeriği gösterilmiştir.

6.2. Evrak inceleme

Kullanılan ampirik yöntemden başka işbu araştırmada belgeye dayanan yöntem de ön görülmüştür. Bu yöntemde yoklama ve inceleme konusu, araştırmaya eşit, il hakkındaki özel bilgidir. Araştırma çerçevesinde stratejik evraklardan, tematik çalışmalardan, bilgiler, ulusal sicil bilgilerinden, değişik kuruluş ve organizasyonların çalışma ve araştırmalarından, toplum alanı bilgilerinden v.b. veriler kullanılmıştır.

7. Örneklem yöntemi

Bulgaristan Gıda Güvenliği Ajansı bilgilerine göre Haskovo ilindeki bilumum yeme içme ve perakende gıda ticareti mekanları, “Bilumum yeme içme mekanları” sektörü siciline giren yaklaşık 1091 mekan vardır. Bu nedenle toplum birimlerinin kısıtlı sayısı ile yapılacak alıntı araştırma yapılmasına karar alınmıştır. Bu tür alıntı incelemede yalnızca alıntı birimleri gözlem altına alınıp, alınan sonuçlar ise bütün toplam için özetlenecektir.

Temel şartlar:

- ❖ Haskovo ilindeki bilumum yeme içme mekanları-restoran, çabuk yemek servisi yapan yerler ve cafe-pastaneler temsilcileri örneklemenin tesadüfi seçim ile seçilmiş birimleridir;
- ❖ İşbu araştırmadaki gerekli bilginin temel kayıtlama yöntemleri şunlardır: görüşler incelemek – anket ve evrak araştırması.

8. Araştırmanın organizasyon planı

Araştırmanın organizasyon planı çerçevesinde inceleme programının gerçekleştirme aşamaları belirlenmiş, temel çalışma çeşitleri kararlaştırılmış, takvim süreleri ve bunların gerçekleşmesine yönelik gerekli tüm kaynaklar belirtilmiştir.

Metodoloji ve yöntemler, kaliteli bilgi elde edilmek suretiyle, tanımlama süreci, konusu ve akış biçimi ile alakalıdır. Organizasyon ise bu tanımlama sürecini bir toplum faaliyetine dönüştürecek o teknik, kadro, mali v.b. şartları sağlıyor ki araştırma programı açısından metodoloji gerekçe ve şartları uygulanıp gerçekleştirilsin. Organizasyon bir nevi uygulama, bazı metodoloji birimlerin netleşme ve devamı olarak bakılabilir.

Organizasyon ile çember kapatılıyor. Araştırmanın tasarımı ve metodolojisinin düzenlenmesi, tanımlama sürecin özellikleri ve teknolojisi ele alınarak neler ve nasıl inceleneceğini açıklıyor. Bu sürecin gerçekleşmesi için gerekli sosyal şartları sağlayarak organizasyon planı araştırmayı belirli bir toplum faaliyeti gibi mümkün kılıyor, sosyal içeriği ile bağlantılarını gerçekleştiriyor.

Haskovo ilindeki bilumum yeme içme mekanları siciline ekli tüm yeme içme mekanlarını-restoran, çabuk yemek servisi yapan yerler ve cafe-pastaneleri kapsamak araştırmanın amacıdır. Nihai ürün olarak araştırma, geleneksel mutfak sunan Haskovo ilindeki bilumum yeme içme mekanları hakkında toplanan bilgi ve başka bağlantılı verileri sunmalıdır. Haskovo ilindeki bilumum yeme içme yerlerinde en çok aranan geleneksel yemeklerin hangileri olduğunu araştırma tespit edecek. Araştırma sonucunda Haskovo ilindeki geleneksel mutfak yöreleri oluşturulması bekleniyor.

İncelemenin 4 aşaması şu zaman cetvelinde gerçekleşti:

1 aşama Araştırma tasarımı– 19.06.2017 – 23.06.2017

2 aşama Sosyolojik olgular toplama ve gerekli bilgiyi kayıtlama ve diğer eşit bilgi kaynaklarından veri toplamak– 26.06.2017 – 18.08.2017

3 aşama Uygun veri tabanında bilgilerin matematik ve istatistik işlem yapılması– 21.08.2017 – 25.08.2017

4 aşama Araştırma sonuçlarını değerlendirme, temel tespitler ve nihai ürünü hazırlama – 28.08.2017 – 08.09.2017

9. Yeme içme yerleri hakkında ilgili ulusal mevzuatı inceleme

9.1. Gıda kanunu

Gıda kanunu gereğince gıda üretim ve ticaretini yapan yerler,bilumum yeme içme mekanları dahil kanun usullerine göre kayıtlanmalıdır.

Mekanların kayıtlanması için zorunlu olan şartlardan biri(Gıda kanunu madde 12, b.1, nokta 3) iyi gıda üretimi ve ticaret pratikleri ve tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları sistemi oluşturulmuş olması veya sistemin tamamıyla girilmesi uygulanamadığı durumlarda prensiplerine uygun prosedürler ve gıda güvenlik yönetim sistemi ortada olmasıdır.

Kanunun 17. maddesi b.2’de Sağlık bakanı ve Tarım, gıda ve orman bakanı talimatname ile şunları belirledikleri yazıyor:

- Gıda üretici ve tacirlerine yönelik, ilkel üretim ve buna bağlı faaliyetler gerçekleştiren kişiler dahil talepler;
- İlkel üretimde hijyen talepleri;
- Gıda üretim ve ticareti yapan yerlere karşı talepler;
- gıda üretim ve ticaret şartları.

Yukarıdaki taleplerin yerine getirilmesi için gıda üretim ve tacirler sektör organizasyonları ilgili makamlarla işbirliğinde gıda üretim ve ticaretinde iyi pratikler ve tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları sistemi uygulanması için alt sektörlere ayrılmış kılavuzlar hazırlıyor. Bu kılavuzlar tarım, gıda ve ormanlar bakanından, şişelenmiş doğal maden, kaynak suyu veya içme su için ise sağlık bakanından onaylanıyor.

Kanunun 18. maddesi gıda güvenlik yönetim sistemi veya tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları sistemin girilmesi, uygulanması ve bakımını şartlandırıyor. Sistemin tamamı girilmesi imkansız ise tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları sistemi prensiplerine uygun prosedürler girilip uygulanıyor ve bakımı sağlanıyor.

Gıda kanunu değiştirme ve ekleme kanunun geçici ve son talimatların § 90’da, tüm gıda üretim ve ticareti yapan yerler madde 18, b.1’de belirtilen sistem ve prosedürleri girmeye ve 1 Ocak 2007 itibariyle uygulamaya tabi tutuldukları belirtiliyor.

HACCP prensiplerini uygulamak etkili biçimde çalıştırılmış ve uygulanmış iyi ticaret uygulamaları ve iyi hijyen pratikleri, eğitimli personel, evrak ve belgeler düzenlemek, kullanıma salma zamanı ve planlanmış prosedürlerin etkinliğini yoklamak gerektirmektedir. HACCP, gıda güvenliği sağlanması için belirli tehlikeleri ve onların kontrolü için önlemler belirten bilim açısından esaslandırılmış ve sistematik bir yaklaşımdır. HACCP, nihai ürünün denetlenmesine değil başlıca önleme yönelik olan tehlike değerlendirme ve kontrol sistemi çalıştırma aletidir. Her HACCP sistemi değişiklik kayıt etmeye izin veriyor, örneğin donatım tasarımında, üretim prosedürlerinde veya teknoloji gelişiminde yenilikler. O iki temel üyelerden oluşuyor:

- risk analizi (HA = Hazard analysis)

- tehlikelerin kontrol edildiği o üretim noktalarını belirlemek (CCP = Critical Control Points).

Bu, bütün gıda yolunu kapsıyor-teslim(veya verim) anından tüketiciye sunulma anına kadar.

HACCP'ın başarıyla uygulanması işletme yönetim ve personelinin bütün özverisini ve katılımını gerektiriyor. Ayrıca multidisipliner yaklaşım gerektiriyor; bu multidisipliner yaklaşım, uygun olduğu durumlarda, agronomist, veteriner doktorlar, gıda üretim uzmanları, mikrobiyoloji, tıp, toplum sağlığı, gıda teknolojisi, çevre koruma, kimya ve mühendislik uzmanları da içermelidir.

HACCP şu yedi prensipten oluşmaktadır:

- Engellenmesi, giderilmesi veya sağlık açısından kabul edilebilir seviyeye kadar düşürülmesi gereken her tehlikeyi belirlemek(tehlike analizi);
- Tehlikeyi engellemek veya gidermek veya kabul edilebilir seviyeye kadar düşürmek için kontrolün önemli olduğu adım veya adımlarda kritik kontrol noktalarını belirlemek.
- Tespit edilen tehlikeleri engellemek, gidermek veya azaltmak için kabul edilebilir ürünü kabul edilemez üründen ayıran kritik kontrol noktalarındaki kritik limiti belirlemek ;
- Kritik kontrol noktalarında etkili gözetleme prosedürleri yaratmak ve uygulamak;
- Gözetim kritik kontrol noktanın kontrol dışı olduğunu belirleyince düzeltici işlemler tespit edilmesi;
- Paragraf 1'den paragraf 5'e kadar yazılı tedbirlerin etkili olarak çalıştığını tespit etmek için devamlı uygulanacak prosedürler yaratmak;
- Gıda işletme türüne ve boyutuna uygun, b. 1'den b. 6'ya kadar yazılı tedbirlerin etkili bir şekilde uygulandığını gösteren belge ve kayıtlar yaratmak.

HACCP sistemin uygulanması bütün gıda zincirini kapsıyor- gıda ürünü üretiminden sunulmasına, üretimi, ürünün yeniden işleme alınması, ticareti, pazarlaması, depolama ve nakliyatına kadar. HACCP sistemi ticaret mekanlarında uygulanıyor ve tacirlere gıda ürünlerin depolama ve pazarlama aşamalarındaki olası tehlikeleri/riskleri/ tespit

edip kontrol ederek tüketicilere güvenli gıda sunma imkanı sağlıyor. Bu bir süreç toplamıdır ve uygun kişisel ve mesleki hijyen, kritik noktalar kontrolü, dokümantasyon yürütme ve muhafaza etme gibi teknikler uygulanıyor.

Gıda piyasasının globalleşmesi yerli üretimi, gelenekleri ve bilgileri ciddi bir şekilde tehdit ediyor. FAO verilerine göre yemek için kullanılan bitki türlerinin % 75 geri dönülemez bir şekilde kaybolmuştur. Bugün dünyadaki yiyeceklerin %60 üç hububat gıdasına esastır- buğday, pirinç ve mısır. Bu süreç Balkanlar ve özel olarak Bulgaristan için gayet tehlikelidir. Burada köy bölgelerin insanlardan terk edilmesi, tarım alanların terk edilmesi ve bunların tarım dışı ihtiyaçlar için kullanılması, köy nüfusunun ihtiyarlaması zayıf ulusal ekonomilerin değişik yüzleridir. Ulusal mevzuatın Avrupa çerçevesine formalite ve mekanik bir şekilde adapte edilmesi ile kayıplar hızla artıyor ve esnaf tipi üretiminin ülke kişiliğinden bir parça olarak muhafaza edilme ihtiyacı kaydedilmiyor.

9.2. Diğer ilgili yönetmelikler

Bu bölümde bilumum yeme içme mekanları ve gıda ticareti yapan işletmelerin faaliyetlerine düzenleme getiren yönetmelikler ele alınmıştır. Bilumum yeme içme mekanlarının uyması gereken temel düzenleme **Konaklama yerleri, bilumum yeme içme mekanları ve eğlence yerleri kriterleri ve sınıflandırma belirleme usulü, sınıflandırma reddi, sınıflandırma azaltma, yürürlüğü durdurma ve verilen sınıflandırmayı feshetme hakkında yönetmeliktir** (217 numaralı ve 17.08.2015 tarihli BKK ile kabul edilmiş, yenilenme RG sayı 65/ 25 Ağustos 2015) Bilumum yeme içme mekanları hakkında yönetmelik düzenlemeleri: yeme içme ve eğlence mekanları türleri, bunların özellikleri; yeme içme ve eğlence mekanları hakkında kriterler; konaklama yerlerinin ve onlara bağlı yeme içme ve eğlence mekanlarının, müstakil çalışan yeme içme ve eğlence yerlerinin uyması gereken asgari mecburi kriterler ve sınıflandırmanın belirlenmesi. Bu yönetmelik konaklama yerlerinin ve onlara bağlı yeme içme ve eğlence mekanlarının, müstakil çalışan yeme içme ve eğlence mekanlarının sınıflandırma (sınıflandırma belirleme) usulü, sınıflandırma reddi, sınıflandırma azaltma, yürürlüğü durdurma ve verilen sınıflandırmayı feshetme, ayrıca turistik müessesenin sınıflandırmasında yapılan değişikliklerin sicile geçilmesi usulünü belirler.

Yönetmeliğin hükümlerine göre müstakil veya konaklama yerlerine bağlı yeme içme ve eğlence mekanı türleri aşağıdaki gibidir:

- restoranlar
- çabuk yemek servisi yapan yerler
- içki yerleri
- cafe-pastaneler
- barlar

Restoran türleri:

- Klasik restoranlar: Kendi mutfağında hazırlanan, değişik malzemelerden hazırlanmış, geniş ürün yelpazesi olan, özel yemekler, pastacılık ürünleri, tatlılar, ekmek ve unlu mamuller, hamur işleri, sıcak içecekler, meyve suları, tüketime hazır alkollü ve alkolsüz içecekler sunan, yemek yeme ve eğlence imkanları yaratan mekanlardır;
- Uzmanlaşmış restoranlar:
 - ❖ Balık, tavuk, av hayvanları veya diğer: Belirli ana ürüne odaklanarak çeşitli yemekler sunan mekanlar –balık, balık ürünleri ve diğer deniz mahsulleri; av hayvanları eti veya diğer;
 - ❖ Barbekü, gril veya ızgara: ızgarada veya saç üzerinde pişirilen etler çeşitliliği sunar
 - ❖ Ulusal mutfak restoranları:
 - ✧ Bulgar geleneksel mutfacı sunan restoranlar: genellikle Bulgar geleneksel mutfacı, yöresel yemekler ve içecekler sunar. Bunlar çoğunlukla otantik meyhaneler, konuk evleri, hanlar, otantik evler v.s. dir;
 - ✧ Yabancı mutfak restoranları: Fransız, İtalyan, Çin, Japon ve diğer mutfakları sunar; sunulan yemekler belirli ülkenin mutfağına ve içeceklerine odaklıdır;
 - ❖ Pizza restoranı: değişik ekmek ve hamur ürünlerinden oluşan çeşitli yiyecekler sunulur: pizza, spaghetti, lazanya, makarna; yerinde üretilen salatalar, soslar, tatlılar, dayanıklı ve az dayanıklı pastane ürünleri v.s., yerinde hazırlanmış alkollü ve alkolsüz içecekler, maden, memba suları, bira ve şarap;

- ❖ Atraksiyonlu tematik restoranlar - kendine özgü bir mimarisi, iç ve dış görünümü, yemekleri, içecek ve/veya sanatsal müzikal programlarla ortama uygun ürün yelpazesi sunmaktadır (çadırlar, kulübeler, gemiler v.s.)

Çabuk yemek servisi yapan yerler aşağıdaki gibidir:

- Snack bar: ızgara ve saçta hazırlanmış yiyecekler ve özel yemekler, a la minute yemekler, salatalar, çorbalar; hazır dayanıklı ve az dayanıklı pastane ürünleri, dondurma; sıcak içecekler, tüketime hazır alkollü ve alkolsüz içecekler, maden, memba suları ve bira sunulur; yiyecekler müşterinin önünde hazırlanır ve barda verilir.
- Bistro: sınırlı mutfak ürünleri yelpazesi vardır, genelde tüketime hazır olan konserve, dondurulmuş, konsantre veya kurutulmuş halde yiyecekler sunulur; yiyeceklerin müessesede hazırlanma süreci atlanmaktadır; carte menüde sıcak içecekler, tüketime hazır alkollü ve alkolsüz içecekler, maden, memba suları ve bira yer alır;
- Fast food: salamlı, peynirli, karışık, sebze ilaveli sandviçler, hamburger, patates kızartması, hazır et ürünlerinden ızgara, soslar, salatalar, hazır hamur işleri, pastacılık ürünleri, şekerleme ve çikolata ürünleri, dondurma, sıcak içecekler, tüketime hazır alkolsüz içecekler, maden, memba suları ve bira sunulan mekanlar;
- yemekhane: aşağıdaki guruplara ayrılan geniş ürün yelpazesi sunar:
 - ❖ çorbalar, salatalar ve sakatat yemekleri;
 - ❖ ızgarada hazırlanmış a la minute yiyecekler – köfte, kebabçe, şişte etler, karnaçe v.s. salatalar; carte menüde sıcak içecekler, sütlü içecekler, tüketime hazır alkolsüz içecekler, maden, memba suları, bira ve sınırlı sayıda alkollü içecekler yer alır;

İçki mekanları türleri:

- Cafe-aperatif: tüketime hazır alkollü ve alkolsüz içecekler, maden, memba sularından oluşa geniş ürün yelpazesiyle sınırlı sayıda yiyecekler sunulur – salatalar, soğuk mezeler, patates kızartması, ızgarada hazırlanacak hazır yiyecekler, sandviçler, hamburgerler, şekerleme ve çikolata ürünleri, çerez, meyveler;

- Şaraphane: şişelenmiş ve dökme şaraplar, tüketime hazır alkollü ve alkolsüz içecekler, maden, memba suları, içkilere uygun yiyecekler ve mezeler sunulur; tadım ve deneme için şartların olması mümkündür.
- Meyhane: şişelenmiş ve dökme alkollü ve alkolsüz içecekler, maden, memba suları, sıcak içecekler, salatalar, soğuk mezeler, çerez, şekerleme ve çikolata ürünleri sunulur;
- Birahane: şişelenmiş ve dökme bira çeşitleri, salatalar, soğuk mezeler, patates kızartması, ızgarada hazırlanacak hazır yiyecekler, sıcak içecekler, maden, memba suları, ızgarada hazırlanacak hazır yiyecekler, tüketime hazır alkollü ve alkolsüz içecekler;

Cafe-pastane türleri:

- Cafe-pastane: dayanıklı ve az dayanıklı pastacılık ürünleri, şekerleme ve çikolata ürünleri, sandviç, burger, hamur işi kahvaltılıklar, dondurma, sıcak içecekler, kokteyl, alkolsüz içecekler, bira ve alkollü içecekler sunulur
- Pastane: dayanıklı ve az dayanıklı pastacılık ürünleri, şekerleme ve çikolata ürünleri, hamur işi kahvaltılıklar, sandviç, dondurma, sıcak içecekler, sütlu içecekler, tüketime hazır alkolsüz içecekler, maden, memba suları sunulur;
- Dondurma salonu: değişik tatlarda, kaymaklı, meyveli, sütlu ve diğer ana malzemeli dondurmalar sunulur; dondurmali spesiyaliteler, dondurmali tatlılar, pastalar, dondurmali sıcak ve soğuk içecekler v.s.
- Kahvehane: sıcak içecekler, maden, memba suları, alkollü ve alkolsüz içecekler, dayanıklı ve az dayanıklı pastacılık ürünleri, şekerleme ve çikolata ürünleri, hamur işi kahvaltılıklar, çerez sunulur
- Cafe-kulüp belirli ilgi alanları olan müşterilere (internet, sanat, oyunlar, kumar v.s.) sıcak içecekler, maden, memba suları, tüketime hazır alkollü ve alkolsüz içecekler, şekerleme ve çikolata ürünleri, çerez gibi gıdalar sunulur;
- Kafeterya: çeşitli sıcak içecekler, tüketime hazır alkolsüz içecekler, maden, memba suları, kahvaltılıklar, hamur işi, şekerleme ve çikolata ürünleri sunulur

- Çay evi: sıcak, enerji veren, hafif alkollü içecekler (çay, şifalı bitkilerden çaylar, kahve, sıcak çikolata, kakao, grog, punch, sıcak şaraplar v.s) ve kahvaltılıklar sunulmaktadır.

Yeme içme yerlerinin uyması gerektiği şartlar bakımından aşağıda belirtilen yükümlülükler söz konusudur:

- Asgari mecburi şartlara uygunluk: Yapılandırma; döşeme ve donatım; hizmet sunma; turistik mekanda sunulan hizmetler; eğitim ve profesyonel yeterlilik; müessese müdürünün turizm alanında staj yapması ve yabancı dil bilmesi; turistik mekanlarda personelin mesleki ve yabancı dil yeterliliği;
- Müşterilere sunulan temel ve ek hizmetlerin fiyatları hakkında bilgi verilmesi
- Turistik mekanlarda menü ve sunulan hizmetler hakkında bilgilerin Bulgarca ve gerekli olduğunda yabancı dilde sunulması;
- TK m.114, ş.3'te yer alan bilgilerin belirtilen usule duyurulması
- Herkesin görebileceği yere turistik mekanın yıldız sınıflandırmasına göre işaretlemelerinin ve alınan diğer sertifikalarının asılması
- Turistik mekanın İnternet sitesinde özel bölümün oluşturulması veya başka şekilde müşterilere mekan hakkındaki görüşlerini belirtme imkanının sunulması;

Aşağıdaki tablolarda sınıflandırmaya göre yeme içme ve eğlence mekanlarının yapılandırma, donatma ve döşeme bakımından uyması gereken şartlar gösterilmiştir:

Yeme içme ve eğlence mekanlarının yapılandırma, donatma ve döşeme bakımından uyması gereken şartlar						
Sınıflandırma "bir yıldız"						
Sıra No	Kriterler	Müessese türü				
		Restoran	Çabuk yemek servisi yapan yerler	İçme yerleri	Cafe-pastaneler	bar
1	2	3	4	5	6	7
1.	Bir müşterinin oturacağı yerin boyutu - 1,1 m ²	evet	evet	evet	evet	evet
2.	Tuvalet					

Proje 2014-2020 INTERREG-IPA Bulgaristan-Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı kapsamında
Avrupa Birliği tarafından eş-finanse edilmektedir.

2.1.	Ayrı bay bayan tuvalet kabinleri ¹	evet	evet	evet	evet	evet
2.2.	Sıcak ve soğuk suyu olan lavabo	evet	evet	evet	evet	evet
2.3.	Sabun	evet	evet	evet	evet	evet
2.4.	El kurutma makinesi veya kâğıt havlu	evet	evet	evet	evet	evet
2.5.	Çöp kovası	evet	evet	evet	evet	evet
2.6.	Emici ve/veya mekanik havalandırma sistemi	evet	evet	evet	evet	evet
3.	Mekanın iç kısmı	evet	evet	evet	evet	evet
3.1.	Genel ışıklandırma	evet	evet	evet	evet	evet
3.2.	Oturulacak masa ve sandalyeler	evet	evet	evet	evet	evet
3.3.	Havalandırma sistemi	evet	evet	evet	evet	evet

Tablo1.

Sınıflandırma "iki yıldız"						
Sıra No	Kriterler	Restoran	Çabuk yemek servisi yapan yerler	İçme yerleri	Cafe-pastaneler	bar
1.	Bir müşterinin oturacağı yerin boyutu - 1,2 m ²	evet	evet	evet	evet	evet
2	Mekanın iç kısmında elbise askısı	evet	evet	evet	evet	evet
3	Tuvalet	evet	evet	evet	evet	evet
3.1.	Emici ve/veya mekanik havalandırma sistemi	evet	evet	evet	evet	evet
3.2.	Sıcak ve soğuk suyu olan lavabo	evet	evet	evet	evet	evet
3.3.	Sabun	evet	evet	evet	evet	evet
3.4.	El kurutma makinesi veya kâğıt havlu	evet	evet	evet	evet	evet
3.5.	Ayrı bay bayan tuvalet kabinleri	evet	evet	evet	evet	evet
3.6.	Çöp kovası	evet	evet	evet	evet	evet
4	Mekanın iç kısmı	evet	evet	evet	evet	evet
4.1.	Genel ışıklandırma	evet	evet	evet	evet	evet
4.2.	Oturulacak masa ve sandalyeler	evet	evet	evet	evet	evet
4.3.	Havalandırma sistemi	evet	evet	evet	evet	evet

¹30 oturulacak yere kadar kapasitesi olan yeme içme ve eğlence mekanları için bir tuvalet kabininin olmasına izin verilir. YİE mekanları için, çabuk yemek servisi yapan yerler hariç, ayrı Bay Bayan tuvalet kabinleri (her 60 yer için birer) şarttır, 60'tan fazla yer kapasiteli mekanlara – bayanlar için 2 tuvalet kabini, baylar için 2 tuvalet kabini. Çabuk yemek servisi yapan yerlerde her 75 yer için birerayrı Bay Bayan tuvalet kabini, 75'ten fazla yer kapasiteli mekanlara – bayanlar için 2 tuvalet kabini, baylar için 2 tuvalet kabini.

Bu yayın, Interreg-IPA Bulgaristan-Türkiye SÖİ Programı 2014-2020, CCI Numarası 2014TC1615CB005. Avrupa Birliği desteğiyle yayınlanmaktadır. Bu yayının içeriği tamamen RMA Maritza sorumluluğundadır ve hiçbir şekilde Avrupa Birliğinin veya Programın Yönetim Makamının görüşlerini yansıtmak için alıntılanamaz

Tablo 2.

Sınıflandırma "üç yıldız"						
Sıra No	Kriterler	Restoran	Çabuk yemek servisi yapan yerler	İçme yerleri	Cafe-pastaneler	bar
1.	Bir müşterinin oturacağı yerin boyutu - 1,4 m ²	evet	evet	evet	evet	evet
2.	Ayrı giriş bölümü	evet	hayır	evet	evet	evet
3.	Gardrop – 50’den fazla müşteri için olan mekanlarda (yazlık mevsimlik mekanlar için zorunlu değil)	evet	hayır	evet	hayır	evet
4.	Tuvaletin ayrı giriş kısmında aynalar, soğuk ve sıcak su olan lavabolar, sabun, kurutma makinesi, kâğıt el havluları, çöp kovası	evet	evet	evet	evet	evet
4.1.	Ayrı bay bayan tuvalet kabinleri	evet	evet	evet	evet	evet
4.2.	Her tuvalette:					
4.2.1.	Kapıda boş-dolu işaretli kilit sistemi ve askı	evet	evet	evet	evet	evet
4.2.2.	Çöp kovası	evet	evet	evet	evet	evet
4.2.3.	Emici ve/veya mekanik havalandırma sistemi	evet	evet	evet	evet	evet
5.	Mekanın iç kısmı					
5.1.	Dekoratif süslemeler (bitkiler, çiçekler, resim tabloları v.s.)	evet	evet	evet	evet	evet
5.2.	Işıklandırma	evet	evet	evet	evet	evet
5.3.	Elbise askıları (50’den fazla müşteri için olan mekanlarda)	evet	evet	evet	evet	evet
5.4.	Havalandırma sistemi	evet	evet	evet	evet	evet
5.5.	Isıtma	evet	evet	evet	evet	evet
5.6.	Mobilyalar					
5.6.1.	İki/dört/altı kişilik masalar	evet	hayır	evet	hayır	hayır
5.6.2.	Yardımcı servis masaları	evet	hayır	evet	evet	hayır
5.6.3.	Garson dolapları	evet	evet	evet	evet	evet
5.6.4.	İçki, ön yemek, tatlı v.s servisi için	evet	hayır	evet	hayır	hayır

Bu yayın, Interreg-IPA Bulgaristan-Türkiye SÖİ Programı 2014-2020, CCI Numarası 2014TC1615CB005. Avrupa Birliği desteğiyle yayınlanmaktadır. Bu yayının içeriği tamamen RMA Maritza sorumluluğundadır ve hiçbir şekilde Avrupa Birliğinin veya Programın Yönetim Makamının görüşlerini yansıtmak için alıntılanamaz

*Proje 2014-2020 INTERREG-IPA Bulgaristan-Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı kapsamında
Avrupa Birliği tarafından eş-finance edilmektedir.*

	arabalar					
5.6.5.	Döşemeli sandalyeler	evet	evet	evet	evet	evet
5.6.6.	Bar sandalyeleri (bar kısmı olması halinde)	evet	evet	evet	evet	evet
5.6.7.	Çocuk sandalyeleri	evet	hayır	evet	evet	hayır
5.6.8.	Mekanın dışarıya açık kısımlarının olması halinde, bu kısımlarda bitki ve yeşillendirme olmalı, hafif yapılı masa ve sandalyeler, gölgelendirme sistemleri v.s.	evet	evet	evet	evet	evet

Tablo 3.

Sınıflandırma "dört yıldız"					
Sıra No	Kriterler	Restoran	İçme yerleri	Cafe-pastaneler	Bar
1.	Otopark (mekana ait veya kiralık)	evet	evet	evet	evet
2.	Bir müşterinin oturacağı yerin boyutu - 1,6 m ²	evet	evet	evet	evet
3.	Gardirop (yazlık mevsimlik mekanlar için zorunlu değil)	evet	evet	hayır	evet
4.1.	Müşteri yerlerine göre elbise askıları	evet	evet	evet	evet
4.2.	Tam boy ayna	evet	evet	evet	evet
5.	Tuvalet, özürliüler için ulaşılır olması gereklidir	evet	evet	evet	evet
5.1.	Tuvaletin ayrı giriş kısmında aynalar, soğuk ve sıcak su olan lavabolar	evet	evet	evet	evet
5.2.	Sıvı sabun	evet	evet	evet	evet
5.3.	Kâğıt mendil ve rulo kâğıt havlu bulunan lavabo dolabı	evet	evet	evet	evet
5.4.	Kapaklı çöp kovaları – yanmaz malzemeden	evet	evet	evet	evet
5.5.	Ayna	evet	evet	evet	evet
5.6.	Ayrı Bay Bayan tuvalet kabinleri	evet	evet	evet	evet
5.7.	Her tuvalette:				
5.7.1.	Kapıda boş-dolu işaretli kilit sistemi ve askı	evet	evet	evet	evet
5.7.2.	Çöp kovası	evet	evet	evet	evet
5.7.3.	Emici ve/veya mekanik havalandırma sistemi	evet	evet	evet	evet
6.	Mekanın iç kısmı konforlu ve rahat olmalıdır	evet	evet	evet	evet
6.1.	Separe bölümlerine ayırma imkânı	evet	evet	evet	evet
6.2.	Dekoratif süslemeler (bitkiler, çiçekler, resim	evet	evet		

Bu yayın, Interreg-IPA Bulgaristan-Türkiye SÖİ Programı 2014-2020, CCI Numarası 2014TC1615CB005. Avrupa Birliği desteğiyle yayınlanmaktadır. Bu yayının içeriği tamamen RMA Maritza sorumluluğundadır ve hiçbir şekilde Avrupa Birliğinin veya Programın Yönetim Makamının görüşlerini yansıtmak için alıntılanamaz

Proje 2014-2020 INTERREG-IPA Bulgaristan-Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı kapsamında
Avrupa Birliği tarafından eş-finance edilmektedir.

	tabloları v.s.)				
6.3.	Doğrudan ve yanlardan ışıklandırma	evet	evet	evet	evet
6.4.	Klima sistemi	evet	evet	evet	evet
6.5.	Havalandırma sistemi	evet	evet	evet	evet
6.6.	Mobilyalar	evet	evet	evet	evet
6.6.1.	90 x 60 cm İki kişilik masalar	evet	evet	evet	evet
6.6.2.	90 x 90 cm Dört kişilik masalar	evet	evet	evet	evet
6.6.3.	Altı kişilik masalar (160 cm çapında)	evet	hayır	hayır	hayır
6.6.4.	70 cm masalar	evet	hayır	evet	evet
6.6.5.	Masaların üzerinde kalın örtü ve dekoratif örtü olmalıdır	evet	hayır	hayır	hayır
6.6.6.	Yardımcı servis masaları	evet	hayır	hayır	hayır
6.6.7.	Garson dolapları	evet	evet	evet	evet
6.6.8.	Lüks döşemeli sandalyeler	evet	evet	evet	evet
6.6.9.	Bar sandalyeleri (bar kısmı olması halinde)	evet	evet	evet	evet
6.6.10.	Çocuk sandalyeleri	evet	evet	evet	hayır
6.7.	Garson arabaları (içecekler, ön yemekler, tatlılar, flambe v.s. için)	evet	evet	evet	hayır
6.8.	Modül arabalar – soğutmalı, ısıtmalı ve nötr	evet	evet	evet	evet
6.9.	Hazır yiyecekler için soğuk vitrin dolabı	hayır	hayır	evet	hayır
6.10.	Mekanın dışarıya açık kısımları, bol bitkili ve yeşillendirmeli olmalı, hafif yapılı masa ve sandalyeler, gölgelendirme sistemleri v.s.	evet	evet	evet	evet

Tablo 4.

Sınıflandırma "beş yıldız"				
Sıra No	Kriterler	Müessese türü		
		Restoran	Cafe-pastaneler	Bar
1.	Otopark/ park etme yerleri (mekana ait veya kiralık)	evet	evet	evet
2.	Bir müşterinin oturacağı yerin boyutu - 1,8 m ²	evet	evet	evet
3.	Fuaye (müstakil müesseseler için)	evet	evet	evet
3.1.	Oturma gurupları	evet	evet	evet
3.2.	Telefon	evet	evet	evet
3.3.	Dekoratif bitkiler	evet	evet	evet
3.4.	Sanatsal süslemeler (resim tabloları, goblen, pano v.s.)	evet	evet	evet
4.	Gardirop(müessese özelliklerine ve türüne göre)	evet	evet	evet

Bu yayın, Interreg-IPA Bulgaristan-Türkiye SÖİ Programı 2014-2020, CCI Numarası 2014TC1615CB005. Avrupa Birliği desteğiyle yayınlanmaktadır. Bu yayının içeriği tamamen RMA Maritza sorumluluğundadır ve hiçbir şekilde Avrupa Birliğinin veya Programın Yönetim Makamının görüşlerini yansıtmak için alıntılanamaz

Proje 2014-2020 INTERREG-IPA Bulgaristan-Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı kapsamında
Avrupa Birliği tarafından eş-finanse edilmektedir.

4.1.	Elbise askıları (mekanın iç kısmında müşteri yerleri kadar)	evet	evet	evet
4.2.	Tam boy kristal ayna	evet	evet	evet
5.	Bayanlara “makyaj tazeleme” bölümü, en gerekli malzemelerle donatılmış (makyaj masası ve sandalye, v.s.)	evet	hayır	evet
6.	(1) işaretlemeli tuvalet, özurlüler için ulaşılır olması gereklidir	evet	evet	evet
6.1.	İki bölümlü giriş kısmı	evet	evet	evet
6.2.	Aynalı lavabo – her 50 oturulacak yer için birer lavabo	evet	evet	evet
6.3.	Fotoselli batarya - her 50 oturulacak yer için	evet	evet	evet
6.4.	Sıvı sabun	evet	evet	evet
6.5.	Büyük aynalı tuvalet dolabı(*), taze çiçekler veya bitkiler	evet	evet	evet
6.6.	Kumaş peçeteler	evet	hayır	hayır
6.7.	Kağıt mendiller ve kağıt havlu ruloları	evet	evet	evet
6.8.	Kapaklı çöp kovaları – yanmaz malzemeden	evet	evet	evet
6.9.	Ayrı Bay Bayan tuvalet kabinleri (her 30 oturulacak yer için birer olacak şekilde)	evet	evet	evet
6.10.	Ayrı yerde pisuarlar	evet	evet	evet
6.11.	Her tuvalette:			
6.11.1.	Kapıda boş-dolu işaretli kilit sistemi ve askı	evet	evet	evet
6.11.2.	Çöp kovası	evet	evet	evet
6.11.3.	Emici ve/veya mekanik havalandırma sistemi	evet	evet	evet
6.11.4.	Seslendirme sistemi	evet	evet	evet
7.	Hijyen ve kişisel bakım malzemeleri için ayrılmış yer	evet	evet	evet
8.	Orijinal iç düzenlemeli ve maksimum konforlu iç mekan	evet	evet	evet
8.1.	İç mekanı ayırma imkanı olmalı (трансформирации прегради, съгъваеми врати, сепарета и др.)	evet	evet	evet
8.2.	Dekoratif süslemeler (resim tabloları, goblenler, dekoratif parmaklıklar, panolar, çiçeklikleri, canlı çiçekler ve/veya çiçekli süslemeler, kayalık bahçeler, su şadırvanları v.s.)	evet	evet	evet
8.3.	Doğrudan ve yanlardan ışıklandırma	evet	evet	evet
8.4.	Klima sistemi	evet	evet	evet
8.5.	Havalandırma sistemi	evet	evet	evet

Bu yayın, Interreg-IPA Bulgaristan-Türkiye SÖİ Programı 2014-2020, CCI Numarası 2014TC1615CB005. Avrupa Birliği desteğiyle yayınlanmaktadır. Bu yayının içeriği tamamen RMA Maritza sorumluluğundadır ve hiçbir şekilde Avrupa Birliğinin veya Programın Yönetim Makamının görüşlerini yansıtmak için alıntılanamaz

Proje 2014-2020 INTERREG-IPA Bulgaristan-Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı kapsamında
Avrupa Birliği tarafından eş-finance edilmektedir.

8.6.	Seslendirme	evet	evet	evet
8.7.	Mobilya	evet	evet	evet
8.7.1.	100 x 70 cm iki kişilik masalar(*)	evet	evet	evet
8.7.2.	100 x 100 cm dört kişilik masalar	evet	evet	evet
8.7.3.	Altı kişilik masalar (160 cm çapında)	evet	hayır	hayır
8.7.4.	Bar masaları	hayır	evet	evet
8.7.5.	Masaların üzerinde kalın örtü ve dekoratif örtü olmalıdır	evet	hayır	hayır
8.7.6.	Yardımcı servis masaları	evet	hayır	hayır
8.7.7.	Garson dolapları	evet	evet	hayır
8.7.8.	Yumuşak döşemeli sandalyeler	evet	hayır	hayır
8.7.9.	Bar sandalyeleri (bar olması halinde)	evet	evet	evet
8.7.10.	Çocuk sandalyeleri	evet	evet	hayır
8.7.11.	Garson arabaları (içecek, önyemek, tatlılar v.s için)	evet	evet	hayır
8.7.12.	Yiyeceklerin kısa süreli muhafazası ve servisi için modül arabalar – soğutmalı, ısıtmalı ve nötr	evet	hayır	hayır
8.7.13.	Hazır yiyecekler için soğuk vitrin dolabı	hayır	evet	hayır
8.7.14.	Mekanın dışarıya açık kısımları, bol bitkili ve yeşillendirmeli olmalı, hafif yapılı masa ve sandalyeler, gölgelendirme sistemleri v.s.	evet	evet	evet

Tablo 5.

Talimatnamede yemek mekanlarında sunulan servise, personelin mesleki ve dil eğitimine yönelik gereksinimler de belirlenmiş olup başvuru örnekleri ve yemek mekanları sınıflaması başvuru formu ve ekler de sunulmuştur.

Sektör için diğer bir önemli normatif belge ise gıda hijyeni hakkındaki 26 Ocak 2016 tarihli Talimatname No:1. Bu belgede gıda üretici ve tacirlerine ve mekanlarına yönelik hijyen gereksinimleri ve gıda üretim ve ticareti şartları belirlenmiştir. Talimatname ilgili Avrupa mevzuatına da havale ediyor-gıda maddeleri hijyeni hakkındaki Avrupa parlamentosu ve Konseyin 29 Nisan 2004 tarihli Yönetmelik(EC) No:852/2004, hayvansal gıdaların özel hijyen kurallarına ilişkin Avrupa parlamentosu ve Konseyin 29 Nisan 2004 tarihli Yönetmelik(EC) No:853/2004.

HASKOVO İLİNDE GELENEKSEL MUTFAĞI OLAN YÖRELER

1. Haskovo ili – bölgesel özellikler

Haskovo ilinin sosyal ekonomik durumunun değerlendirmesi yöresel geleneksel yiyecekler sunan bilumum yeme içme mekanlarının çalıştıkları ortamı tanıtmayı hedeflemektedir. Bu bağlamda ilin sosyal ekonomik kalkınmasına ve sektörün durumuna etki eden temel göstergelerin analizi sunulmuştur.

1.1. Demografik özellikler

İlde sunulan hizmetlere ve ekonomik kalkınmaya çok büyük etki eden faktörlerden biri demografik sürecin gelişiminde yaşanan dinamik ve toplum yapısında meydana gelen değişikliklerdir. 31 Aralık 2016 tarihi itibarıyla Haskovo ilinin nüfusu 233 415 kişidir, 2015 yılı ile karşılaştırıldığında nüfus 2 968 kişi, %1,3 ile azalmıştır. İlde erkek nüfus sayısı 114 151 (% 48,9), kadın nüfus ise 119 264 (%51,1), böylece ilde 1000 erkeğe nazaran 1045 kadın bulunmaktadır. 31 Aralık 2016 tarihi itibarıyla çalışabilir yaşta olan kişi sayısı 137 826, bu da il nüfusunun %59,0 oluşturmaktadır, onlardan 73 529 erkek, 64 297 ise kadındır. 2016 yılında ilimizdeki çalışabilir yaşta olan nüfus sayısı 2 441 ile azalmıştır, bu da önceki yıla nazaran % 1,7'dir. Çalışamayacak yaşta olan nüfus sayısı 60 333 kişidir, ilin toplam nüfusunun %25,8'ini oluşturmaktadır.

Haskovo ilinde çalışabilecek yaşın altında, çalışabilir yaşta ve onun üstünde olan nüfusu							
	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Çalışabilecek yaşın altında	36 116	34 570	34 444	34 631	35 090	35 438	35 256
Çalışabilir yaşta	155 559	147 028	146 036	144 239	141 871	140 267	137 826
Çalışabilir yaşın üstünde	61 452	62 357	61 196	60 442	60 703	60 678	60 333

Tablo 6

2016 yılının sonunda nüfusun ortalama yaşı 44,4 yaştır. İl nüfusunu oluşturan erkeklerin ortalama yaşı 42,6, kadınların ise 46,1'dir. Şehirlerde yaşayan nüfusun ortalama yaşı 43,0, köylerde yaşayanların ise 48,2'dir.

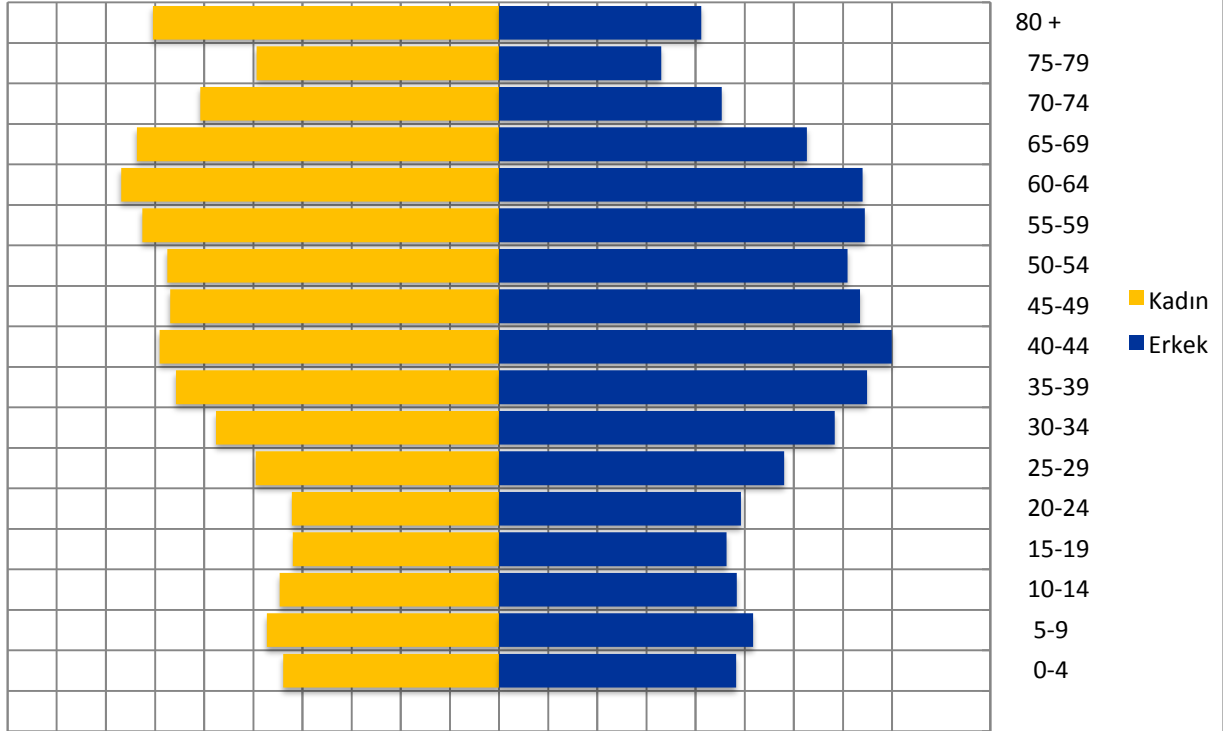
2016 yılının sonunda Haskovo ilindeki yerleşim yerleri 261 olup bunların 10'u şehir, 251'i ise köydür. 31 Aralık 2016 tarihi itibarıyla nüfusun %72,2'si şehirlerde, %27,8'i ise köylerde yaşamaktadır. Aşağıdaki tabloda **nüfusun bölgesel dağılımı** gösterilmiştir.

İl	Toplam			Şehirlerde			Köylerde		
Belediye	Toplam	Erkek	Kadın	Toplam	Erkek	Kadın	Toplam	Erkek	Kadın
Haskovo	233415	114151	119264	168526	81867	86659	64889	32284	32605
Dimitrovgrad	49061	23765	25296	36615	17657	18958	12446	6108	6338
İvaylovgrad	6012	3022	2990	3385	1698	1687	2627	1324	1303
Lyubimetz	9448	4710	4738	7071	3516	3555	2377	1194	1183
Macarovo	1725	881	844	587	295	292	1138	586	552
Mineralni bani	6292	3205	3087	-	-	-	6292	3205	3087
Svilengrad	22234	10988	11246	17754	8778	8976	4480	2210	2270
Simeonovgrad	8003	3927	4076	6226	3062	3164	1777	865	912
Stambolovo	5805	2912	2893	-	-	-	5805	2912	2893
Topolovgrad	10357	5142	5215	4986	2442	2544	5371	2700	2671
Harmanli	26007	13162	12845	20216	10230	9986	5791	2932	2859
Haskovo	88471	42437	46034	71686	34189	37497	16785	8248	8537

Tablo 7.

31 Aralık 2016 tarihi itibarıyla nüfusun cinsiyet ve yaş yapısı özellikleri şekil 1'deki cinsiyet-yaş piramidinde gösterilmiştir. Cinsiyet-yaş piramidi Haskovo ili nüfusunun özelliklerini en iyi şekilde tanıtmaktadır – piramit olarak adlandırılan şeklin temel kısmındaki ve en üst kısmındaki daralma düşük doğum oranına ve yüksek ölüm oranına işaret etmektedir, bu da negatif doğal büyümeyi karakterize etmektedir

31.12.2016 tarihi itibarıyla Haskovo ilinin cinsiyet-yaş piramidi



Şekil.1.

Nüfus sayısında ve yapısında meydana gelen değişikliklere etki eden temel faktörler demografik süreçlerdir – doğum, ölüm ve göç. 2016 yılında Haskovo ilinde kaydedilen doğum sayısı 2 057’dir, bunların 2 033 sağ doğan çocuk sayısıdır, %98,8’ini oluşturmaktadır. Önceki yıllarla karşılaştırma yapıldığında sağ doğan çocukların sayısı 131 ile azalmıştır. 2016 yılında sağ doğan çocukların 1 025’i erkektir, 1 008’i ise kızdır, 1000 erkek çocuğa 983 kız çocuk tekabül etmektedir. Şehirlerdeki sağ doğan çocuk sayısı 1 478, köylerde ise 555’tir. 2016 yılı için ilin total doğurganlık katsayısı 1.70 (bir kadına tekabül eden ortalama sağ doğan çocuk sayısı), ilk çocuğunu doğuran kadınların ortalama yaşı ise 25,4’tür. Ulusal halk sağlığı merkezinin verilerine ve 2017 yılının ilk 6 ayı için yapılan analizlere göre ilde ilk 6 ay için doğan çocukların sayısı 700’dür. Aynı zamanda ölenlerin sayısı ise 1747’dir. 2017 yılının ilk üç ayında 333 çocuk doğmuştur, 903 kişi ise ölmüştür, ikinci üç aylık dönemde de bu oran korunmaktadır – 367 (844).

Haskovo ilinde 2016 yılında ölen kişi sayısı 3 849'dur. 2015 yılına göre bu sayı 185 ile daha azdır. 2013-2015 dönemi için hesaplanan nüfusun ortalama yaşam süresi 74.53'tür, önceki döneme nazaran 0.18 yaş ile azalma kaydedilmektedir.

Nüfusun iç ve dış göç durumları bakımından 2016 yılında ülke içindeki yerleşim yerleri arasında meydana gelen göçlerde 96 014 kişi yer almıştır. Ülkede olağan yaşam yerlerini değiştirenlerin %44,5'i erkek, % 55,5'i ise kadındır. Yaş bakımından ülke içi göçte yer alan yaş grubu 20-39 yaş arası nüfustur (%35,6), onların ardından gelen grup ise 20 yaşın altında olanlardır - % 26,7, 40-59 yaş grubunda ise göç edenlerin oranı %17,2'dir. Ülke içinde yerleşim yerleri arasında göçte en fazla tercih edilen yeni yerleşim yeri Sofya ilidir (başkent) (18 397). Sofya iline (başkente) doğru göç edenlerin en büyük kısmı yine Sofya'dandır - %9,4, Blagoevgrad - % 7,0, Plovdiv - % 6,0.

Sağ doğan çocukların sayısı ve ölenlerin sayısı arasındaki fark nüfusun doğal büyüme oranını oluşturur. 1990 yılından sonra ilimizin demografik gelişimi negatif doğal büyüme oranıyla karakterize edilir. 2016 yılında negatif doğal büyüme oranından dolayı Haskovo ilinin nüfusu 1 816 kişi ile azalmıştır. 2016 yılında ülkenin tüm illerinde negatif doğal büyüme oranı vardır. 2016 yılında Haskovo ili nüfusunun azalması doğal büyüme katsayısıyla ölçüldüğünde ‰ 7,7'dir, ülke ortalaması ise ‰ 6,0'dır. En düşük negatif doğal büyüme katsayısı olan iller Sofya (başkent) (‰-1,5) ve Sliven (‰-2,4). Negatif doğal büyümeden dolayı nüfusları en fazla azalan iller ise Vidin ili – ‰ -16,9, Montana ili – ‰-13,2 ve Kyustendil – ‰-13,0. Yedi ilde 2016 yılında nüfus 1000 kişide 10 kişi ile azalmaktadır.

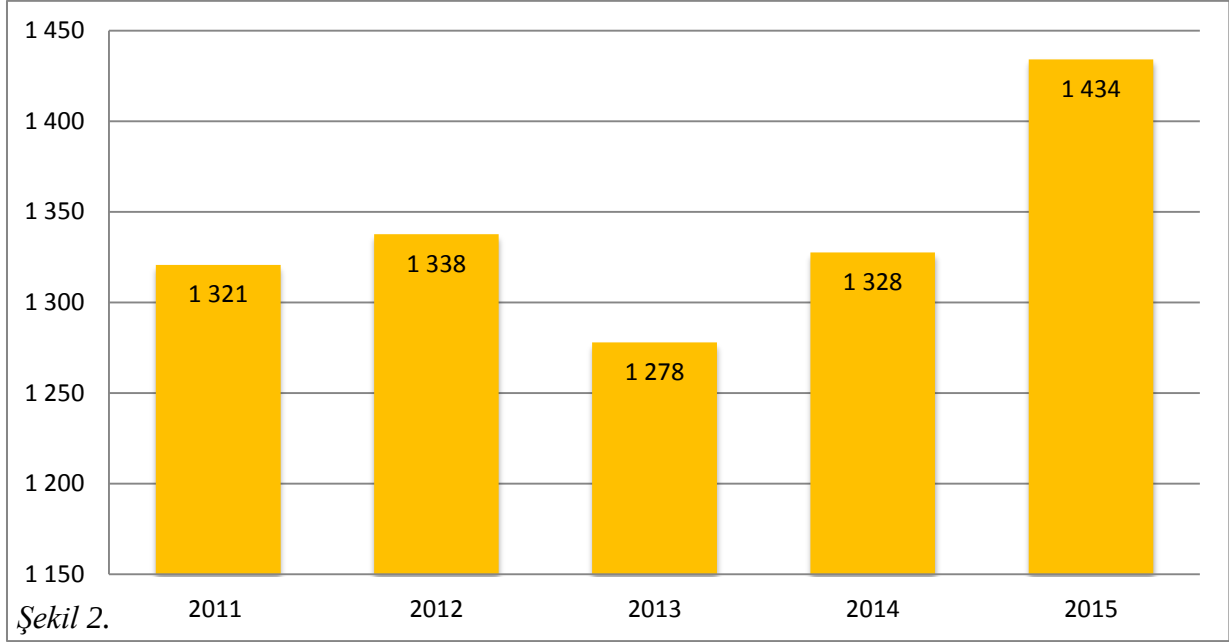
2016 yılında beş ilde göç almadan dolayı pozitif **mekanik büyüme** görülmektedir: Sofya (başkent) (‰ 4,4), Varna (‰ 2,8), Plovdiv (‰2,6), Burgas (‰ 0,8) ve Kırcali (‰0,1). Haskovo ili için bu gösterge ‰ – 4,9'dur. Negatif mekanik büyümeden dolayı nüfusları en çok azalan iller ise Smolyan (‰- 11,8), Vidin (‰ -9,4) ve Vratza (‰-9,0).

1.2. Ekonomik kalkınma

Üretilen malların ve hizmetlerin değerini ölçmek için kullanılan “**brüt katma değer**” göstergesine göre Haskovo ili “hizmet” sektöründe büyük bir yere sahip olmakla karakterize edilmektedir. Ulusal İstatistik Enstitüsünün 2015 yılı için verilerine göre Haskovo ilinin brüt

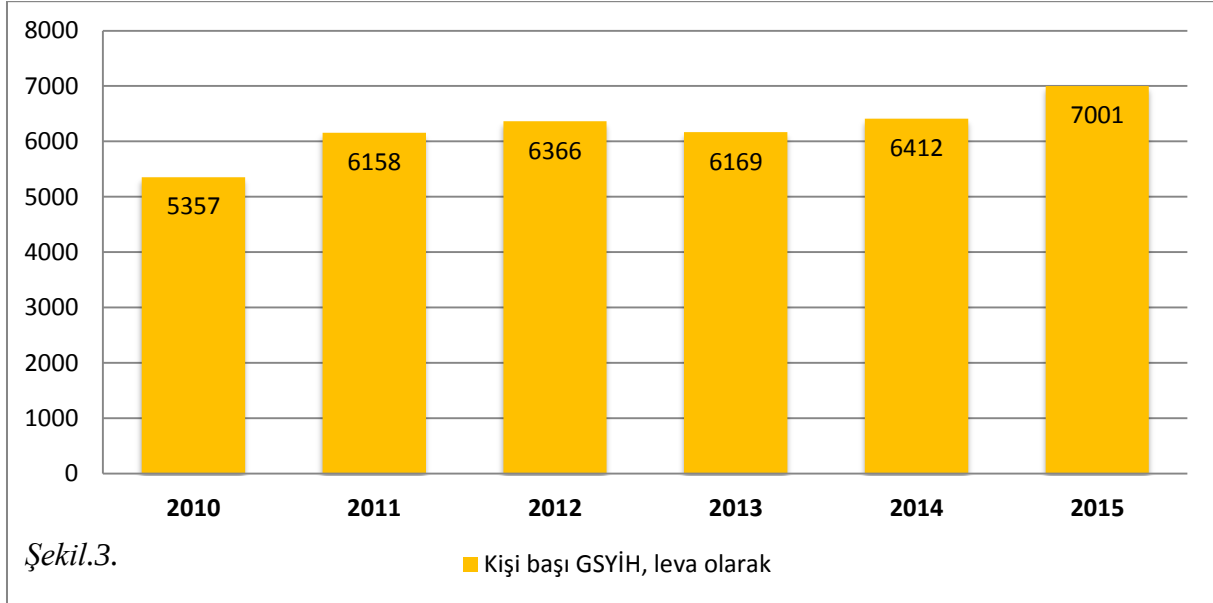
*Proje 2014-2020 INTERREG-IPA Bulgaristan-Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı kapsamında
Avrupa Birliği tarafından eş-finanse edilmektedir.*

katma değeri 1 434 000 000 levadır, %62,1'i "hizmet" sektöründendir, %27,4'ü endüstriden, % 10,5'i ise tarım sektöründendir. Aşağıdaki şekilde Haskovo ilinin 2011-2015 yılı dönemi için BKD sayıları gösterilmiştir:



2015 yılında kişi başı GSYİH Haskovo ili için 7001 levadır, bu da ülkenin 28 ilinden ilimizi yirmi üçüncü sıraya yerleştirmektedir. 2010-2015 yılı döneminde kişi başı GSYİH Haskovo ili verileri aşağıdaki şekilde gösterilmiştir. Kişi başı GSYİH büyüme kaydedilmektedir, bu da son yıllarda ilde ekonomik büyüme olduğunu göstermektedir. Kişi başı GSYİH büyüme olmasına rağmen Haskovo ili değerleri ile Sofya (başkent) değerleri arasındaki fark 19 689 levadır.

Proje 2014-2020 INTERREG-IPA Bulgaristan-Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı kapsamında
Avrupa Birliği tarafından eş-finanse edilmektedir.



İl nüfusunun geliri giderek artmaktadır, bunda en büyük etkiyi maaş gelirleri ve emekli maaşı gelirleri oluşturmaktadır. 2015 yılında **ortalama yıllık brüt maaş** 7 416 levaya ulaşmıştır, fakat ülke geneli için düşük orandadır. Önceki yıllara göre artış gözlenmektedir(2014 yılı – 6948 leva; 2013 yılı – 6576 leva; 2012 yılı – 6 264 leva). 2017 yılının Ocak ayı için Haskovo ilinde **ortalama aylık brüt maaş** 709 levardır, Şubat ayı için 694 leva, Mart ayı için 723 leva. 2017 yılının ilk üç aylık döneminde ortalama aylık maaş 2016 yılının dördüncü üç aylık dönemine nazaran %4,7 ile azalmaktadır, 709 levaya ulaşmaktadır.Devlet sektöründe ortalama aylık maaş 848 levardır, özel sektörde ise 659 levardır. 2017 yılının ilk üç aylık döneminde **en yüksek ortalama aylık maaş** alan kişilerin çalıştığı ekonomik sektörler aşağıdaki gibidir:

- „Elektrik ve ısıtma enerjisi, gaz halinde yakıtlar üretimi ve dağıtımı “ - 1 463 leva
- „Bilgi ve sanat eserleri oluşturma ve dağıtım; telekomünikasyon“ - 1 174 leva
- “Halk sağlığı ve sosyal çalışmalar“ - 926 leva

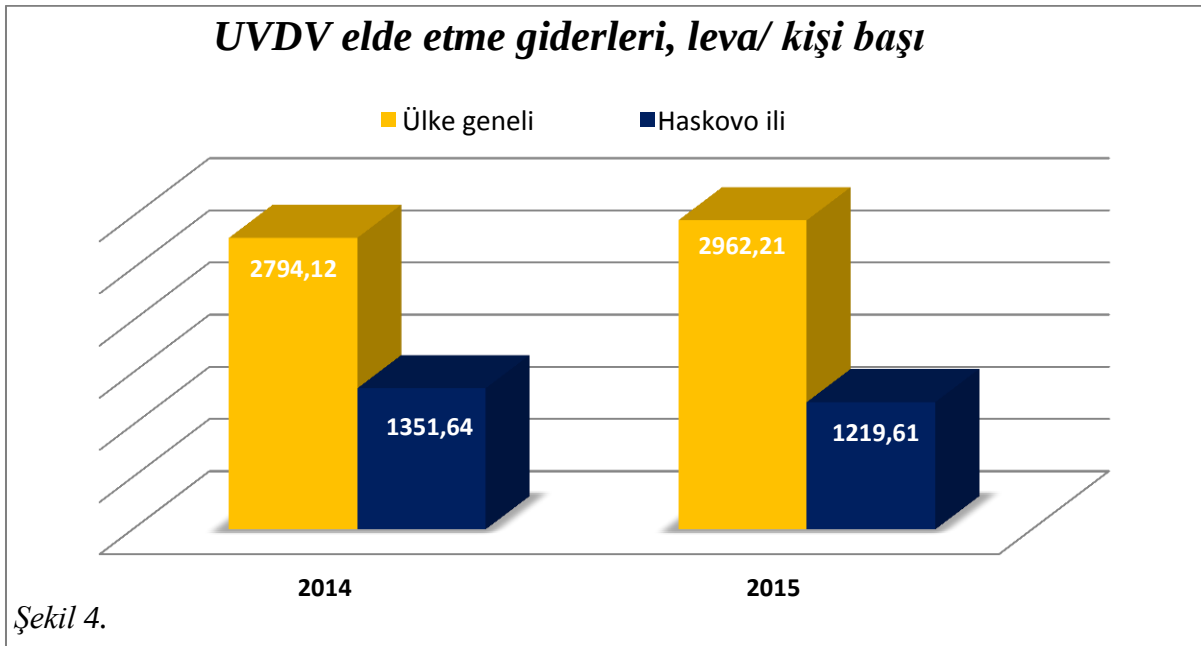
En düşük maaş alanların çalıştığı ekonomik sektörler:

- „Diğer faaliyetler“ - 511 leva
- „Otelcilik ve restorancılık“ - 522 leva
- „Ulaştırma, depolama ve posta“ - 538 leva

Verilerin de gösterdiği gibi “otelcilik ve restorancılık” sektörü Haskovo ilinde en düşük maaşları veren sektörlerden biridir.

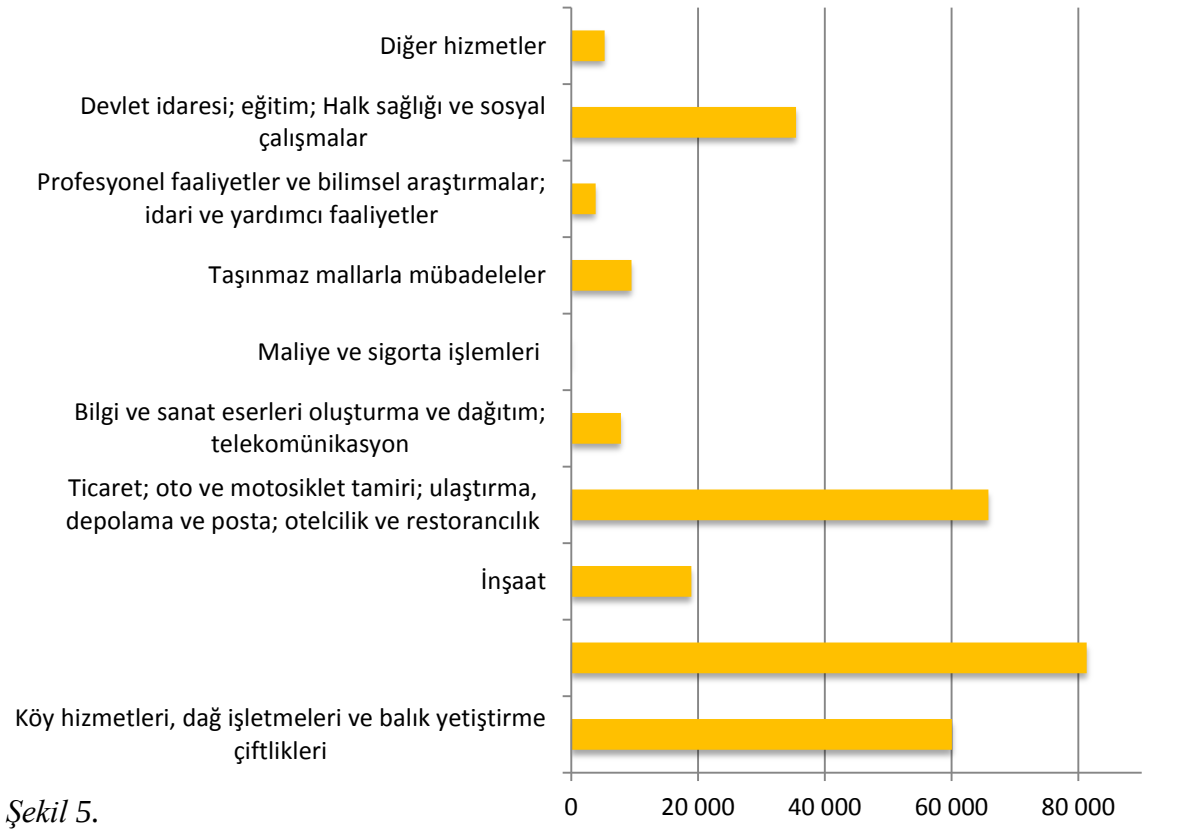
2017 yılının ilk üç aylık döneminde Haskovo ili ortalama aylık maaş düzeyi bakımından ülkenin 28 ili arasında 23’üncü yeri almaktadır. En yüksek ortalama aylık maaş başkent olan Sofya ilindedir – 1 372 leva, en düşük ortalama aylık maaş ise Vidin ilindedir – 643 leva. Gözlemlenen dönem için ülke geneli ortalama aylık maaş düzeyi 1 006 levadır, Haskovo ilindeki ortalama maaştan 297 leva fazladır.

Verilerin gösterdiğine göre 2014 yılında **uzun vadeli duran varlıklar elde etme** giderleri artmaktadır ve yıllık 321 milyon levaya ulaşmaktadır. 2015 yılında UVDV elde etme giderleri hızla azalma göstermektedir, yaklaşık 33 milyon leva azalma kaydedilmektedir. Aşağıdaki şekilde ülke genelinde ve Haskovo ilinde toplam kişi başı UVDV elde etme giderleri gösterilmiştir:



Aşağıdaki şekilde 2015 yılında ekonomik sektörlere göre UVDV elde etme giderleri gösterilmiştir:

Uzun vadeli duran varlıklar elde etme giderleri (bin leva)



Şekil 5.

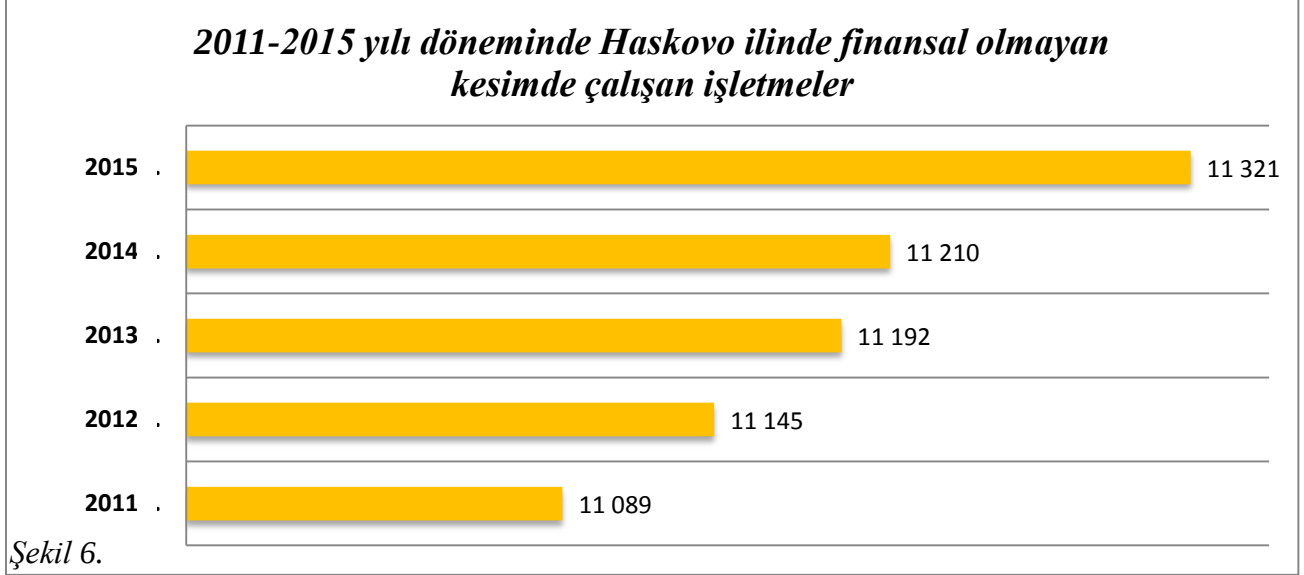
Aşağıdaki tabloda 2011-2015 yılı döneminde Haskovo ilinde ekonominin finansal olmayan kesiminde çalışan işletmelerin temel özellikleri gösterilmiştir:

Gösterge	Ölçüm birimi	2011	2012	2013	2014	2015
Çalışan kişi	Kişi sayısı	50 135	49 296	48 914	48 455	48 512
Satışlardan net gelir	Bin leva	3 045 442	3 283 033	3 439 851	3 524 431	3 668 185
Uzun vadeli duran varlıklar	Bin leva	1 107 193	1 306 775	1 285 177	1 343 104	1 336 446
Satışların rantabilitesi	%	5,7	4,6	4,0	5,1	7,1
İşlemsel rantabilite	%	105,5	104,4	103,8	105,0	107,0

Tablo 8.

2015 yılında Haskovo ilinde finansal olmayan kesimde çalışan işletmelerin sayısı 11 321'dir. 2011-2015 yılı döneminde finansal olmayan kesimde çalışan işletmelerin

sayısında artış gözlenmektedir, 2015 yılında 2011 yılına nazaran çalışan işletme sayısı 232 ile artmıştır. Bu da bu dönemde yılda ortalama 58 yeni işletmenin sicile geçtiğini gösterir.



İlde çalışan finansal olmayan işletmelerle ilgili olarak “9 çalışana kadar Mikro işletmeler” en büyük paya sahip olduğu dikkat çekmektedir - % 93,0. İşletmelerin büyüklüğü bakımından ilin iktisadi yapısı ülke genelinin ve Avrupa ekonomisinin benzeridir.

Son on yıllık dönemde AB’de KOBİ sayısı hızla artmıştır, bu da sektör işletmelerinin istihdamın temel odağı haline gelmesine neden olmuştur. 2002-2008 yılı döneminde AB’de KOBİ sayısı % 13 artmıştır, buna nazaran 250’den fazla çalışanı olan büyük işletme sayısı sadece % 5 ile artmıştır. Aynı dönemde KOBİ’lerdeki istihdam edilen çalışan sayısı ortalama yılda % 1,9 artmıştır, büyük işletmelerde ise çalışan sayısı % 0,8 artmıştır. Bulgaristan’da KOBİ sayısındaki artış AB’ye göre daha fazladır - %24. İstihdam edilen çalışan sayısı artışı daha da fazladır - % 41 (AB’ye oranla %12). Ulusal İstatistik Enstitüsünün 2015 yılı için verilerine göre Bulgaristan ekonomisinde finansal olmayan kesimde çalışan işletmelerin sayısı 393 460’tır, bu işletmelerden sadece % 0,2’si çalışan sayısına göre büyük işletme olarak sınıflandırılabilir. Bu açıdan KOBİ sektörü % 99,8 payla ve 392 721 sayısı ile ekonomiye hakim olarak belirlenebilir.

İl bakımından veriler mikro işletmeleri (%93) küçük işletmelerin (% 5,8) ve orta boy işletmelerin (% 1,1) takip ettiği görülmektedir, 250’den fazla çalışanı olan büyük işletmelerin yaklaşık payı ise % 0,1’dir.

Haskovo ilinde son yıllarda **yabancı yatırımlar** da yoğunlaşmaktadır, bu da ekonominin bölgesel profili üzerinde etkisini göstermektedir. Böylece örneğin Dimitrovgrad belediyesi dünyadaki en büyük otomobil parçaları tedarikçilerinden biri olan büyük bir işletme, ayrıca yine otomobil sektöründe çalışan başka bir şirket tarafından da yeni üretim tesislerini belediye sınırları içerisine kurmayı tercih etmişlerdir. Onların yakınında da yeni asfalt şantiyesinin kurulumu başlayacaktır. Svilengrad belediyesinde yabancı yatırımlar otel, restoran, eğlence yerleri kurma üzerinde yoğunlaşmıştır, bu da belediyenin ekonomik profilini oluşturmaktadır. Mineralni bani belediyesi de SPA ve termal turizm ile çekici bir destinasyon olmaya başlamıştır.

İlimizin ekonomik profiline yapılan bu değerlendirmede istatistik yapılan tüm yatırımları ele alama imkanına sahip değildir. Öngörülebilecek olan sadece bu tür yabancı yatırımların yerel ekonomiye etki edebilecekleridir, özellikle de “restorancılık ve otelcilik” sektörüne ve bilumum yeme içme mekanlarına 2015 yılı istatistik verilerine göre ilimizde finansal olmayan işletmelere yapılan doğrudan yabancı yatırımların kişi başına 451 avro olduğu görülmektedir, bu da Haskovo ilinin en az yabancı sermaye çekebilen illerden biri olduğunu işaret etmektedir.

İlimizdeki belediyeler tarafından kullanılabilen Avrupa Birliği ödenekleri son yıllarda artış göstermektedir, fakat ülke ortalamasında gerileme hala söz konusudur. 31 Mayıs 2016 itibarıyla Haskovo ilindeki belediyelere ödenen Avrupa ödeneklerinin 129 milyon levaya ulaştığı görülmektedir. Nüfusa oranla karşılaştırma yapılması halinde en iyi sonuçlara ulaşan Svilengrad belediyesidir, 45 milyon leva ödenek almıştır. İl merkezi olan Haskovo’da alınan ödenek 52 milyon levadır.

Bölge ekonomisinin genel özellikleri ve Haskovo ilinde sanayiye geliştirme öncelikleri ele alındığında, bunların ilin gıda sanayi için makineler üretiminde ana merkezlerden biri olmasıyla; tekstil ve dikiş konfeksiyon alanında gelenekleri muhafaza etmesiyle; ilin ülke

genelinde öncü şarap üretim bölgeleri arasında olmasıyla ilgili olduklarının altını çizmek gerekir.

Şarap üretiminden bahsedilmişken ilin bağcılık ve şarap üretimi alanında yüksek potansiyele sahip olduğunu belirtmeliyiz. Günümüzde ildeki şarap üretim güçlerinin tamamı uluslararası piyasada iyi yer edinmiş olan yüksek kalitede şarapların üretimi için uzmanlaşmıştır. Son yıllarda şarap üretiminin geliştiğinin önemli bir göstergesi birçok yeni açılan ve en modern donanımlara sahip olan şarap üretim tesislerinin bulunmasıdır.

Şarap üretiminin yanı sıra ilimizde **gıda sanayi** ekmek üretimi ve pastacılık, et ve et ürünleri işleciliği, süt ve süt ürünleri işleciliği, konserveçilik gibi dallarıyla da temsil edilmektedir. Ekmek üretimi ve pastacılık dalında Haskovo ilinde modern teknolojilere sahip ve geniş üretim yelpazesine sahip birçok özel şirket, ekmek fırını, pasta ve şekerleme üretim tesisi çalışmaktadır. Et ve süt ürünleri işleciliği yapan şirketlerde de benzer durum söz konusudur. İlde güncel uluslararası standartlara uygun, yüksek kapasiteli ve kaliteli ürünler üreten, modern teknoloji ile donatılmış birçok küçük et ve et ürünleri işleme fabrikaları, peynir, kaşar ve tereyağı üretimi yapan mandıralar vardır.

1.3. Yetiştirilen tarım ürünleri, hayvancılık, gıda malzemeleri

Yöresel geleneksel mutfak hakkında fikir edinmede bölgede üretilen toprak mahsullerinin, spesifik gıda ve ürünlerin incelenmesi çok önemlidir. Bunlar bölgedeki mutfak büyük oranda nitelendirmektedirler.

Tarım, Haskovo ilinin önde gelen ve bölgedeki nüfusun büyük bir kısmı için iş sağlayan sektörlerden biridir. İlde bitki yetiştiriciliğinin gelişmesine dair çok uygun iklim ve toprak şartları mevcuttur.

Bitki yetiştiriciliği, sektör olarak ildeki toplam tarım ürünlerin büyük kısmını üretiyor. Hububat, teknik ve yem kültürleri en yaygındır. Sebzeler; çok yıllık bitkiler-üzüm bahçeleri, meyve ağaç türleri v.s. yetiştiriliyor. İl karpuz, kavun, fevkalade üzümü, domates, salatalık ve başka birçok meyve ve sebze üretimi ile meşhurdur.

İklim ve toprak özellikleri nedeni ile belirli bir tarım kültürleri bölgesel dağılımı ortadadır. **İlin ovalık ve dağlık kısımlarında yetiştirilen kültürler arasında katı sınır**

olduğu gözetleniyor. Genel olarak Dimitrovgrad, Haskovo, Harmanli, Simeonovgrad belediyelerinde ağırlıklı olarak hububat kültürleri yetiştiriliyor. Sebze ve çok yıllık kültürler yetiştiriciliğinde ileride gelen belediyeler Lyubimetz, Svilengrad ve Haskovo'dur. İlde oryantal tütün yetiştirme gelenekleri vardır-temel olarak Stambolovo, Mineralni Bani, İvaylovgrad, Topolovgrad, Svilengrad ve Haskovo gibi yarı dağlık bölgelerde.

İşletilen tarım alanları toplamı esasında **Lyubimetz belediyesi tüm tarım kültürleri çeşitliğini yetiştirmede liderdir. Dimitrovgrad belediyesi en toplulaştırılmış araziler** ve dekar başına **en yüksek ortalama verimle** nitelendiriliyor. İl, **yüksek kiraz, elma, erik, şeftali, kavun ve karpuz verimi** ile meşhurdur-ülke için ortalamadan fazla.

Haskovo ili çok yıllık kültürler yetiştiren-başlıca şaraplık üzüm bağları ile kaplı tarım arazileri ile ülkenin önde gelen yerlerinden biridir.

Haskovo ilinde **çiftlik hayvanların temel türleri** yetiştiriliyor. Bu %100 özel sektörde gerçekleşiyor.2010 yılında yapılan Bulgaristan'daki tarım işletmeleri sayımı Haskovo ilinde şu hayvanların yetiştirildiğini gösteriyor:**39 373 öküz ve manda** (ülke için toplam sayıdan %6,7), **inek u dişi mandalar – 24 366** (ülke için toplam sayıdan %6,9), **koyun – 86 927** (ülke için toplam sayıdan %6), **keçi – 24 381** (ülke için toplam sayıdan %6,3), **domuz – 11 576** (ülke için toplam sayıdan %1,7), **kuşlar – 695 737** (ülke için toplam sayıdan %4), **arı aileleri – 25 169** (ülke için toplam sayıdan %4,2). Yem kaynakları, sulama alanları ve yonca ve yemlik mısır yetiştirilmesine uygun koşulları olan Dimitrovgrad, Haskovo ve Harmanli belediyelerinde yoğunluklu olarak **büyükbaş hayvan** yetiştiriliyor.Svilengrad, Topolovgrad, İvaylovgrad, Macarovo, Stambolovo ve Mineralni Bani belediyelerin yarı dağlık ve dağlık bölgelerinde **koyun ve keçi yetiştiriciliği** üstün geliyor.İvaylovgrad, Macarovo ve Topolovgrad belediyeleri için **seyrek ve yok olma tehlikesi olan öküz ve koyun türleri** yetiştirilmesi özgüdür. **Kuş yetiştiriciliği** Haskovo ve Dimitrovgrad belediyelerinde büyük kuş çiftliklerinde yoğunlaştırılmıştır. Harmanli ve Haskovo belediyelerine **manda yetiştirme çiftlikleri** de çalışıyor. Bütün ilde arı yetiştiriciliği gelişmiştir.

1.4. Haskovo iline özgü yemekler

Araştırma Haskovo iline en özgü olan yemekleri inceliyor. Bunlar doğal olarak belirli bölgenin özel nitelikleri, yaşayış tarzı, kültür, gelenekler ve yetiştirilen özel bitki kültürleri ile bağlantılıdır. Yemekler ve geleneksel yiyecekler ürünlerin çeşitli biçimlerde kullanışını ifade eder. Yerli toplumun kültürü, dini ve yaşayış tarzı ile doğrudan bağlantılı olduklarını gösteriyorlar. İşbu araştırma aşamasında sanayi mülkiyetin unsurlarından biri olarak ve özel coğrafi menşei olan gıdaların işaretlenmesi için kullanılan bir işaret olan coğrafi tanımlar ile ilgili soru tartışılmıştır. Bu gıdaların menşei yeri dolayı kalite veya şöhretleri vardır yani ürün kalitesi ve coğrafi menşei arasında bağlantı vardır.

Koruma altına alınmış menşe adları, niteliklerini son derecede veya temelinde üretim yerlerine ve yerli üreticilerin yeteneklerine borçlu ürün adlarıdır. Tarım ürünü veya gıda know-how ile belirli coğrafik bölgede üretilmiş, işleme alınmış veya hazırlanmış olmalıdır.

Koruma altına alınmış coğrafi işaret, şöhreti veya nitelikleri coğrafi bölgede üretimi ile sıkıca bağlı olan tarım ürünleri veya gıdalardır. Bundan başka üretim, işleme alma veya hazırlama aşamalarından en az biri aynı bölgede yapılıyor.

Özel geleneksel nitelikli gıdalar, ürün içeriğine veya üretimi için gerekli yöntemlere has geleneksel nitelik garantileyen ürünlerin adlarıdır. Özel bir yer ile bağlı değildirler fakat belirtilen özelliklere göre üretilmelidirler.

Koruma altına alınmış coğrafi işaretlerin amacı:

- Özel nitelikli ürünleri, daha belirgin bir biçimde en mahzurlu veya köy bölgelerinden gelenleri teşvik etmek;
- “gerçek kalite iyileştirme çabaları” karşılığı tarım üreticilerin gelirlerini arttırmak;
- Köy bölgelerindeki nüfusu korumak;
- Ürün menşei hakkında tüketicilere net ve doğru bilgi sunmak.

Ticari markalar aksine ilgili coğrafya ilinden olan ve coğrafi tanıma özel niteliklere sahip ürünleri üreten tüm üreticiler belirli coğrafi tanımları kullanmaya hakları vardır.

Bulgaristan sınırları için coğrafi işaretlerin tescili Patent dairesinde yapılır. Bulgaristan sınırları için tescil edilen gıda ürünleri coğrafi işaretleri örneğin şunlardır: “balgarsko kiselo mlyako/Bulgar yoğurdu”, “byalo salamureno sirene /salamura beyaz peyniri/ , “balgarski

kashkaval /Bulgar kaşarı/ ”, “parvomayska lyutenitsa/Parvomay salçası/” v.b.Ayrıca “gornooryahovski sudzhuk”tan başka Avrupa siciline kayıtlı başka coğrafi işaretimiz yoktur.Bunun nedeni uzun prosedür ve giderlerdir ve en önemlisi belirli gıdanın geleneksel menşei Bulgaristan olduğunu veya üretim yöntemi Bulgar yöntemi olduğunu kanıtlayacak belgelerin var olmaması veya yok edilmiş olmasıdır. Belgeler yokluğunda ise ilgili gıda ürünün özel nitelikleri üretildiği coğrafi bölgeye ait oldukları veya doğrulanmış geleneksel teknolojiye göre üretildiği çok zor kanıtlanabilir. Coğrafi işaretin kayıtlanmasından ayrı belirli bir gıda ürününün özel geleneksel nitelikli gıda olarak kayıtlanması mümkündür.

Bulgaristan sınırlarında tescil işlemi Tarım ve gıda bakanlığından yapılmaktadır. Tarım ve gıda bakanlığı, korumalı coğrafi işaretlerin Avrupa siciline ve ulusal ve Avrupa seviyesinde özel geleneksel nitelikli gıdaların kayıtlanmasına yetkili makamdır.

Bir gıda malzemesinin tescili aracılığıyla kanun koruması altına girmesinin amacı yalnızca üreticileri korumak ve yardım etmek değildir, tüketicileri üreticiler, ilgili malların nitelikleri ve üretim özellikleri hakkında da bilgilendirmektir. Ayrıca tescil üreticiler arasında bir nevi eşit rekabet temin ediyor. Ek olarak tescil bir yandan malın kalitesini garantiler diğer yandan ise üretiminde kullanılan geleneksel yöntemin korunmasına yardımcı oluyor. Tek pazar mevcudunda sunulan gıdaların bütün Avrupa Birliğinde koruma altında olmaları hem üreticilerin hem de tüketicilerin menfaatindedir.Avrupa sicilinde tescil, Bulgar üreticilerin elde etmeye çalıştıklarını etkili bir şekilde milli standartlar yaratarak gerçekleştirebilir. Bu standartları maalesef Bulgaristan sınırları dışında koruma imkanı sağlamıyorlar.

Geleneksel yiyeceklerin özelliği, nesilden nesle aktarılan ve bugün yok olma tehlikesi altında bulunan işlemde geçirme yöntemleri kullandığıdır. Geleneksel yemek üreticileri kullandıkları malzemeleri çok iyi tanıyorlar, menşei ve özelliklerini biliyorlar. Üretim sürecini, tarihini ve gelişimini ayrıntılarla biliyorlar ve aynı zamanda içgüdülerini kullanıyor, deneyimler yapıyor ve ürünün geleneksel halini ve niteliğini koruyarak onu sürekli geliştiriyorlar. Adlarıyla ürettikleri ürünlerin arkasında duruyor, onlardan ve insana ve çevreye etkilerinden sorumlular.

Az sayıda da olsa Haskovo ilinde yıllar içinde korunmuş Rodopi, Sakar ve Trakya'dan yemek tariflerine yakın yemekler sunan yerler hala var ve araştırma ekibimiz bu yerleri

keşfetmeye başladı. Yapılan araştırmadan sonra şu sonuç yapılabilir- tam bu geleneksel yemekler hem küçük hem de büyük yemek mekanların müşterilerinden tercih ediliyor. Maalesef, coğrafi işaretler siciline ayrı yemekler tescil etme deneyimleri yapılmamıştır.

Koruma altına alınmış coğrafi işaretler/Koruma altına alınmış menşe adların yavaş tescil temposunu etkileyen temel faktörler arasında:

- Köy bölgeleri – insanlardan terk edilmesi, nüfusun ihtiyarlaması
- Kısıtlı üretim kapasitesi–küçük çaplı üreticiler, çoğu zaman statüsü belirlenmemiş
- Ürünler yerli halk yaşayış tarzından bir parçadır ve iş modeli değildir
- Üreticiler zorla ortak iş amaçları altında ortaklaşabilir
- Yöresel türler – çok çaba isteyen ve az verimli; yeni hastalıklar ve iklim değişikliklerinin etkisi
- Küçük miktarların işleminden geçirilmesine dair kısıtlatıcı normatif çerçeve
- Koruma altına alınmış coğrafi işaretler/Koruma altına alınmış menşe adların tescilinde üreticilere finansal yardım yapılmaması
- Koruma altına alınmış coğrafi işaretli/Koruma altına alınmış menşe adlı ürünlerin yıllık tescil giderleri

Burada parantez açılıp yerli üretimi, gelenek ve bilgileri ciddi bir şekilde tehdit eden gıda piyasası globalleşme tehlikesinden bahsedilmelidir. Bu süreç özellikle Bulgaristan için çok tehlikelidir. Köy bölgelerin insanlardan terk edilmesi, tarım dışı amaçlar için toprakların alınması, köy nüfusun ihtiyarlamasının burada keskin bir ifadesi vardır. Burada, iki il toplumunun kültür içeriğini yansıtan mutfak bilgilerinin yenilenmesi ile ilgili Haskovo ili ile Meriç bölgeleri arasında ortak faaliyetler gerçekleştirme amaçlı “Maritza – Meriç sanal mutfağı” projesinin gerçekleşmesi gayet önemlidir. Aynı zamanda, var olan veya daha önceden var olmuş yemek alışkanlıklarını ve mutfağı kapatmak isteyecek yöne gidilmemeli. Dünya geliyor ve be süreç durdurulamaz.

Haskovo ili için tipik ve geleneksel olan yemeklerin arasında: etsiz ve etli ürünler; sofralarda her zaman bulunan her tür ekmek-maslenitsa, su böreği, parlenka ve gözleme,

rodopski kolak v.b.; büyük et çeşitliği-domuz, kuş, koyun, kuzu ve dana eti; balık eti; buğday ve mısır; bulgur; pırasa; kuru fasulye; puska v. b.

Bu ürün bolluğu nesillerce aktarılan bilgi sonucudur. Bunlar yerli toplumun nüktedanlığı ve yetenekleri sayesinde. Yöresel yemeklerin incelemesi, temel malzemenin işlem biçimi nihai üründe büyük değişikliklere yol açabileceğini gösterdi. Yöresel geleneksel yemekler sunan yemek mekanlardaki uygulamalar bu tür özel ürünler yaratılmasına izin veriyor. Onlar ham maddelerle hikâyeler anlatabiliyor ve yerel kültürü yansıtabiliyorlar. İlk başlarda büyük ailelerine yiyecek ve yaşam sağlamak çabaları sonucu oluşmuş sonrasında ise aramaya yanıt verebilmek için veya iklim değişimlerine ve üretim teknolojilerine, mevsim değişimlerine uyum sağlayabilmek için değişmişlerdir.

Haskovo ilindeki yiyecek veya “yemekler” dikkate alınmaya değerdir. Tipik ve geleneksel yerli eski yemekler bugünler aksine dönemsel ve değişik yıl dönemlerine dayalı yemek pişirmeyi belirleyen mevsim değişikliklerine bağlı ürünlerle yapılmış. Bu faktörler şüphesiz yemek malzemelerini belirliymiş. Yiyecekler ile bayramların arasındaki bağlantı da gelenekseldir. Bu günler, hele dini bayramlar gerçekten çok özelmış, diğer günlerden çok değişik ve en fakirler bile bayram menüsü hazırlamış. Her bayramın özel anlamından başlayarak, en önde gelenler Noel, Paskalye, Apakurya ve değişik azizler bayramları ve daima bu mevsimde doğanın sunduklarını dikkate alarak bu şartlar altında özel yemekler pişirilirmiş ve bu yemekler bayram havasını belirlermiş.

Bu bağlantıda bumar, prazenik, domuz şişlik, katino meze, puska ve bunlar gibi daha birçok domuz eti genişçe kullanılan yemekler belirtilebilir.

1.5. Turizm potansiyeli ve kültür mirası

Turizm, genel olarak ülke için ve bilhassa Haskovo ili için önemi artan sektördür. Haskovo ilinin uyumlu iklimi, güzel ve temiz doğası, olağanüstü hayvanlar ve bitkileri oradaki turizmin gelişmesine imkan sağlayan anahtar faktörlerdir. Diğer bir esas ise bölgenin zengin kültür tarihi mirasıdır: Antik çağdan ve Orta çağlardan kalma mimari inşaat yapıları, arkeolojik değerler, Rönesans döneminden kalma yapılar(kaleler, manastır, eski evler ve kiliseler), tarihi yerler ve müzeler. Turizmin gelişmesinde önemli olan bir başka unsur da yerli

halkına özgü yaşayış tarzı, gelenekleri ve zanaatlarıdır. Son yıllarda ilin büyük şehirlerinde bir çok yeni lüks oteller ve umumi yeme içme mekanları inşaat edildi. 2003 yılında Haskovo'da "Meryem ana" anıtı açıldı-heykel dünyadaki en yüksek Meryem ana heykelidir, Guinness rekorları kitabına girilmiştir ve Bulgaristan'daki 100 ulusal turistik yerlerine eklenmiştir. Haskovo'dan 20 km. uzaklıkta Mineralni bani balneoloji tatil yeri bulunmaktadır. Tesisteki içeriği eşdeğersiz ve şifa nitelikli maden suyu/Avrupa'daki tek benzeri "Karlovi vari" tatil yeridir/yerli ve yabancı turistlerin ve ciddi Bulgar ve yabancı yatırımcıların ilgisini çekiyor. Geleneksel kitlesel turizm türleri (başlıca eko turizm, şifa turizmi ve köy turizmi) ile birlikte bölge bazı yeni turizm çeşitleri için de uygundur: şarap turizmi; hobi turizmi(bisiklet sporları, su turizmi, balıkçılık); transit turizmi- "Maritza" otobanı inşaatının bitirilmesi ile şartlandırılmış; dini turizm-kilise, kutsal yerler ve dini bayramlar ziyareti; tanıma/keşfetme/turizmi- şimdiye kadar işletilmemiş yerlere kadar belirli amaçlı yürüyüş yolu ve atraksiyonlar yapmak; alternatif ve eğlence turizmi. İldeki turizm birlikleri dağcılık turizmin ruhunu canlı tutmaya başladılar. Doğu Rodoplar ve Sakar'ın dağlık bölgelerindeki yenilenmiş dağ evleri ve villalar gittikçe çoğalıyor. Geleneksel turistik patikalar her yıl çizilip işaretleniyor. İlçede ve ilde birçok yeni eko patikalar da yapıldı.

Mineralni bani ulusal balneoloji merkezi ve tatil yeridir. Maden suyunun şifa nitelikleri ve kimyasal içeriğinden dolayı 1952 yılında Milli sağlık bakanlığı kararı ile Haskovski mineralni bani ulusal tatil yeri ilan edilmiştir. Başlıca obliteratif periferik arter hastalıkları, periferik sinir sistemi ve kas-iskelet sistemi hastalıklarının tedavisi konusunda uzmanlaşmış bir yerdir. Balneoterapi, ekolojik ve köy turizmi için uygun bir yerdir. İlçe, eşdeğersiz içeriğe ve niteliklere sahip şifalı maden suyu ile meşhurdur.

Macarovo belediyesi ekolojik temizliği ve sanayi atıklardan korunmuş Doğu Rodoplar dağında bulunmaktadır. Sektörün ilkel gelişimi için uygun faktör ise uluslararası çapta aramada artış gösteren ve Macarovo'nun da sunabileceği özel turizm çeşitleridir. 1994 yılında bölgedeki doğa zenginliklerini koruma ve muhafaza etme amaçlı Bulgaristan-İsviçre biyolojik çeşitliliğini koruma programı projesi ile kurulan Çevre koruma(ziyaretçi) merkezi turizmin gelişmesine temel katkısı vardır. Turistler için ilgi çekici rölyefli şekiller, su kaynakları ve biyolojik çeşitliktir. Su ve balıkçılık turizmin gelişmesine dair çok değerli

kaynak ise İvaylovgrad barajıdır. Barajın boğazı belediye topraklarındadır. Macarovo’da ekolojik, av ve alternatif turizm geliştirme koşulları vardır. Diğer bir potansiyel ise yeşil okullar ve açık hava iş görüşmeleridir.

İlin en büyük belediyesi olan İvaylovgrad bölgesinde ekolojik, köy ve av turizmi ve su sporların uygulanması ile bağlı aktif turizm gelişmesine yönelik mükemmel şartlar vardır. Nadir rastlanan dağ, yumuşak iklim ve bol su kaynakları karışımı nedeni ile belediye çok ilgi çekicidir. **Geleneksel mutfak ve geleneklere bağlı turizm** açısından İvaylovgrad belediyesinde Geleneksel yemekler, geçiniş ve zanaatlar uluslararası “Trakya gıda mutfak mirası” festivali düzenleniyor. Festival kültür ve iyi uygulamalar değişimi, İvaylovgrad ve bölgenin kültür zenginliğini teşvik etme yerine dönüşmüştür.

Svilengrad belediyesinde şu yönlerde alternatif turizm geliştirme potansiyeli mevcuttur-kültürel tarih, köy ve ekolojik, av, şarap, macera v.b. turizm. Bunlar yanı sıra iç ve uluslararası turizm ve eğlence turizmi. Zengin kültürel tarih mirasını (“ulusal anlam” kategorisinden sekiz taşınmaz kültür varlıkları) ve Svilengrad bölgesinin doğasını göz önünde bulundurarak Svilengrad belediyesinde tanıma/keşfetme/ ve ekolojik turizm geliştirilmesine büyük imkanlar vardır. İlçedeki kültürel tarih yapılarını bir kaç bölgesel turistik yürüyüş yol ile bağlama ve bu esasta entegre turizm ürünleri yaratmak bölgenin kültür turizm potansiyelini arttıracaktır. İlde şarap turizmi geliştirilmesinin büyük perspektifi vardır. Svilengrad belediyesinde 14 000 dk’dan fazla üzüm bağları vardır ve bunların çoğu şarap üzümüdür. Fevkalade toprak iklim şartları tam bağlık-şarap çemberi oluşturulmasına uygun koşullar sağlıyor- kaliteli üzüm yetiştiriciliğinden şarap üretimine kadar. Svilengrad belediyesinde, başlıca idari merkezinde özel otelcilik ve lokantacılık hızla gelişiyor ve oradan geçen turistler ve yabancı ziyaretçilerin ihtiyaçlarını karşılıyorlar. Şehirde birçok ilgi çekici mekanlar var ve genellikle Bulgar, Yunan ve Türk müşterilerinden ziyaret ediliyorlar. Büyük çaplı yatırımlar, yeni oteller ve gazinolar Yunanistan ve Türkiye’den gelen ziyaretçilerin sayısını gittikçe artırıyor ve Svilengrad’ı tercih edilen bir istikamete dönüştürüyorlar.

Haskovo ilindeki balneoloji turizmi için en önemli yerlerden biri **Dimitrovgrad belediyesindeki** Merichleri şehridir. Küçük çaplı da olsa Merichleri şifalı maden suyu ve balneoloji turizmi geliştirme potansiyeline sahiptir. Bu bağlantıda balneoloji turizmin ve bağış

ve başka programlardan finansman almak açısından Merichleri’de envanter yoklama ve belgeleme yapılması en önemli unsurlardan biridir. Dimitrovgrad belediyesinde kültürel-tanıtma/keşfetme/ turizmi geliştirme potansiyeli de vardır. Büyük sayıdaki tarihi yerler, korumalı alanlar ve kültür yapıları belediyenin olumlu turistik görünüşünü oluşturmuyorlar.

Haskovo belediyesinde iş ziyaretleri, spor ve kültür gösterileri ve turistik ürünlerin olası tüketicileri olan E-80 karayolundan transit geçiş yapanlara hizmetler sunmak ile ilgili turizm geliştirme koşulları vardır. İl ve iş merkezi olarak Haskovo, bölgenin bilgilendirilmesi ve raklamı açısından çok önemlidir. Haskovo belediyesinin ekonomisinde turizm ağırlığı olmayan fakat büyük gelişim perspektifleri olan bir sektördür. Haskovo belediyesinde iyi geliştirilmiş turist ağırlama temelleri vardır. Otelcilik ve restorancılık sektöründeki özel yatırımcılar var olan binaları yenilediler veya yenilerini inşa ettiler, bu da Haskovo’ya gelenleri ağırlama ve hizmet sunma açısından şehrin potansiyelini arttırmada önemli bir katkıdır. Haskovo’daki restorancılık sektörü iyi gelişmiştir. Şehirde ve şehir yakınlarında birçok restoran, kafeterya, bar, pastane ve gece kulüpleri vardır. Kültür, dini, spor ve kongre turizmi geliştirme potansiyeli vardır. Bunlar belediye için önde gelenlerdir.

Topolovgrad belediyesi köy, ekolojik, av ve kültür-tarih turizmi geliştirme olanaklarına sahiptir. İlginç ve hala korunmuş değişik milli gelenekler, bayramlar, etnografi unsurları-kıyafet, şarkı, destanlar v.s. Bölgeye ait turistik ürünün hazırlanmasında tüm Trakya ve Ege Makedonyası geleneklerini içinde taşıyan parlak renkli yerli kadın kıyafetleri ve bu kıyafetleri hazırlama yöntemi, yerli mutfak spesiyaliteleri, el işi çerge ve halılar v.b. ilgi alanı olabilirler. Popüler edilmeye ve geliştirilmeğe değer bazı yöresel bayramlar da ilgi çekicidir. Bunlar arasında: “Sv.Troitsa” manastırında yapılan milli panayır, Topolovgrad ve Orlov dol köyünde Todorovden, Oreshnik köyünde Vasilov den, Noel, Apukurya, Trifon Zarezan v.s.Toplovgrad şehir bayramını 24 Mayıs -Bulgar ilim ile kültürü ve Slav Yazısı gününde kutluyor.

Harmanli belediyesinde şunların gelişmesine iyi olanaklar vardır: ekolojik turizm, biyoturizm, fototurizm, yürüyüş turları, balıkçılık, bisiklet sürme, ata binme gibi spor turizmi, av turizmi, şehir turizmi, köy turizmi, geleneklerle yönelik etnik turizm.

Lyubimetz belediyesinin turistik potansiyeli şunları içermektedir: Tranzit, şarap turizmi ve İvaylovgrad barajında su sporları ile ilgili iç ve uluslararası turizm geliştirme imkanları.

Stambolovo belediyesinde turizm sektörünün önemi giderek artıyor. Bölgede büyük turizm geliştirme potansiyeli vardır fakat çok az bir kısmı kullanılıyor.

Zengin olanaklara rağmen **Simeonovgrad belediyesinde** turizm çok zayıf geliştirilmiştir. İlçede çalışan turizm altyapı unsurları yoktur. İlçe dahilinde dağcılık turizmi, köy turizmi, eko turizm, bisiklet turizmi, av turizmi gibi bazı geleneksel turizm çeşitlerinin gelişmesine dair iyi imkanlar sağlayan ormanlar vardır.

1.6. Yöresel geleneksel mutfak ve gastronomi turizmi

Gastronomi turizmi (Culinary Tourism), gastroturizm (gastronomic/gastronomy tourism, gastrotourism), gıda veya tatma turizmi (food tourism, tasting tourism) olarak da nitelendirilebilen özel bir turizm çeşididir. Turistlerin belirli mesafeler geçip ilgili yeri ziyaret etmelerin temel turizm atraksiyonu yemek ve yemekle birlikte giden içeceklerdir.

Turizm yolculuğun amacı her ne olursa olsun her turist konaklama sırasında yemek yemek zorundadır. Turistlerin çoğu için kaldıkları yerdeki kaliteli yemek, iyi iklim şartları ve doğa kadar önemlidir ve çoğu zamanlarda turistler onlara sunulan yiyecek ve içecekleri beğenebilir. Ama bu demek değildir ki her turist gastronomi turistidir. Gastronomi turistlerini diğer turistlerden ayırt eden şey belirli yerleri ziyaret etme motivasyonu yalnızca veya öncelikle özgün, yerinde hazırlanmış, yerli mutfak yiyeceklerini tatmaktır. Turistler için yiyeceklerin tüm veya sadece belirli nitelikleri ilgi çekici olabilir-dış görünüşü, menşei, tarihi, tat değerleri, hazırlanış biçimi, sunma biçimi, geleneklerle bağlantısı v.s.

Turistik ülkelerin birçoğu ulusal mutfağı, ülkenin değişik bölgelerine has mutfağı veya belirli yiyecekleri turistik atraksiyon olarak kanıtlamaya çalışıyorlar. En ünlü gastronomi turizmi istikametleri Fransa, İtalya, Meksiko, Malezya, Singapur, Japonya v.s. Yerli mutfağı turistik atraksiyon olarak kanıtlamak için ülkelerin çoğu özel girişimlerde bulunuyor-gastronomi festivalleri, yöresel mutfak günleri, yemek yarışmaları, turistlerle birlikte yerli yiyecekler hazırlama v.s. Bunların tümü gastronomi turizmin büyük potansiyelini gösteriyor.

Bazı turizm sınıflaması yapanlar gastronomi turizmin kültür turizmin bir alt türü olduğunu ki belirli bir kültürü tanımak o kültürün mutfağını da tanımak demektir veya hatta köy turizmin alt türü olarak ki köy turizmi yöreye özgü yiyecekleri tatma ile bağlıdır, kabul ediyorlar. Geleneksel olarak şarap turizmi gastronomi turizmin alt türü olduğu düşünülüyor.

Bulgar ulusal mutfakının özellikleri ve yöreselleşmesi

Bulgaristan'ın ulusal mutfakı birçok etkenlerin- tarihi ve toplumsal ekonomi gelişim, coğrafi ve iklim şartları, demografik değişiklikler, iletişim ve Bulgarın yemek kültürünü etkileyen başka kültürler, gelenekler, yaşayış tarzı, din, kültür v.s etkisi altında asırlık tarihimizde kalmış yemek geleneklerimizi ifade ediyor. Bulgar ulusun oluşturan üç etnik grup vardır- traklar, ıslavlar ve proto bulgarlar ve bunlardan her biri Bulgar ulusal mutfakının özelliklerini oluşturma ve gelişmesini etkilemiştir. Islavların, trakların, proto bulgarların, bizantiyanların, yunanların v.b. yemek yeme biçimleri alınarak Bulgar ulusal mutfakının ilk özellikleri oluşuyor. Ulusal mutfakı belirli bir derecede de Hristiyan dini, bayramları ve gelenekleri etkilemiştir. Yiyecekler konusunda pek dini kısıtlamalar yoktur, etler de bunlara dahil. Bayram ve gelenekler yiyecek ve gastronomide belirli gelenekler yaratmıştır. Büyük bayramlar için- Noel gecesi, Noel, Paskalye ve çoğu sonbahar-kış bayramları için Bulgarlar bu bayramlar için hazırladıkları ve yedikleri yemekler konusunda gelenekler kurmuştur.

Bulgaristan'da, kendilerine özgü yiyecekleri ve yemek yeme özellikleri ile nitelendirilen bazı ayrı bölgeler vardır ve bu, yöresel mutfaklardan bahsetmemize neden oluyor. Rodopi mutfakı, Trakya mutfakı, Dobrudzha mutfakından v.s. bahsediliyor. Şop yemekleri, Pirin, Sredna gora bölgelerine v.s. özgü yemeklerimizin olduğu biliniyor. Gastronomi teknolojisinin yöresel özellikleri ve Bulgar yemek mekanlarında ulusal mutfakımızı popüler hale getirme faaliyetleri ile ilgili araştırma ve çalışmalar ve bu konudaki belgeler çok kısıtlıdır. Yayınlanan yöresel mutfak (ayrı iller için özgü) tarifleri çok azdır, ülkenin değişik kısımlarındaki yerli halktan toplanan (gastronomi folkloru) özgün yemek veya tatlı tarifleri daha da azdır. İşbu ana kadar hazırlanmış Bulgar ulusal mutfakının yöreselleşmesini ifade eden resmi Bulgaristan gastronomi haritası, bu sayıda Haskovo ili için de yoktur. Bulgaristan'da böyle bir gastronomi haritası hazırlamak teşebbüsü 2012 yılındandır. Girişim o zamanki Ulusal turizm ajansının Bulgaristan gastronomi mirası ve

gelenekleri araştırması dolayısıdır fakat sonuç sadece Loveç ve Loveç ilinde yapılan bir başlangıç projesi. Ayrıntılı gastronomi yöreselleşme yapılması için yerli restoran sahipleri, bölge Bakanlık dışı organizasyonlar ve devletin ortak çabaları gerekiyor. Amaç otantik Bulgar yemekleri ilgili yörelerdeki üretim ve yerli gelenekler ile bağlamaktır. Bu anlamda gastronomi coğrafyasının temel uygulama alanı yerli üreticilerin ürünlerini yöre işareti altında üretmek ve büyük üretime girdiklerinde otantikliğini korumaları olarak yorumlanabilir. Gastronomi turizmin ve yöresel gastronomi turizmin bir geleceği olabilmesi için tarifler ve yemeklere otantik tat veren malzeme ve çeşitleri muhafaza edilmelidir.

Yöresel Bulgar mutfak özelliklerini tanımak gastronomi turizminde başarıyla kullanılmalarına ve gastronomi turizmin dağcılık, deniz, SPA /balneoturizm/, eko turizm ve köy turizm gibi başka turizm çeşitleriyle kaynaşmasına yardımcı olabilir. Tipik yöresel yemek gastronomi turizmi ve gastronomi turizmin başka turizm çeşitleri ile kombinasyonu teşvik eden unsurdur. Bu başlıca yabancı turistler için geçerlidir. Bulgar turistler genelde doğa, kültürel tarih v.s. yerlere vurguluyor. Bu bağlantıda ayrı yörelere yönelik gastronomi turizmin gelişmesine ve yöresel gastronomi turizmin turistik paketlere eklenmesine dair güçlü argümanlar ortadadır.

Gastronomi etkinlikleri

Misafirler yörenin gastronomi sanatına karşı ilgi gösteriyorlarsa yer sahibi uygun şartları sağlayarak geleneksel, turistlerin istedikleri yemek veya tatlıların yapılmasını onlara öğretiyor. Misafirlere öğle veya akşam yemeklerini bahçedeki malzemeleri kullanarak kendileri hazırlamalarına imkan verilebilir. “Tipik yöresel mutfak” konulu kurslar düzenlenebilir. Gastronomi etkinlikleri, özel yemek gelenekleri olan-geleneksel yemekler hazırlanmasını(tören yemekleri dahil)ve yemek masasını özel bir şekilde hazırlanmasını gerektiren bayram konulu yapılabilir. Halk ve dini takvimimizde böyle bayramlar vardır- Paskalye, Hıdrez, Andreevden, Nikulden, Noel gecesi, Yeni yıl v.s. Tören masaları hazırlama, tören ekmekleri yapma, yumurta boyama ve bayram için özel başka geleneksel yemekler hazırlama kursları organize edilebilir. Gastronomi etkinlikleri başka folklor etkinlikleri ile bir araya getirilebilir-şarkılar, enstrümantaller, danslar.

Bulgaristan'ın yöresel mutfağı enteresan, simbiyotik ve ilgi çekicidir. Köy turizmi, gastronomi turizmi v.b. alternatif turizm çeşitlerinin turistik ürünleri arasına yerini yeterince bulmamıştır. Değişik çeşitler bulup sunma, gastronomi animasyonu düzenlenmesi, yörenin Bulgar gastronomi folklorunu tanıtmak ve yabancı turistleri daha yakından bu konuyla ilgilendirme aracılığı ile daha yoğun olarak geleneksel yöresel mutfağa vurgulanmalıdır.

Gastronomi turizmi ve yöre için faydalar

Gastronomi turizmi çok iyi bir fikirdir ama ilgili yöre için ne gibi hissedilebilir, ölçülebilir faydalar getirebilir? Yöreden değişik ilgili kişilerin katılımı ve yiyecek ve içecek sektöründe turizm stratejisine katılımları açısından faydalar kısaca şöyle özetlenebilir:

- Yöreyi ziyaret edenlerin sayısında artış;
- Satışlarda artış (oda / bilet / restoranlar / kiralık araba v.s.);
- Daha büyük medya ilgisi;
- Yeni rekabet önceliği veya eşdeğersiz satış teklifi (yani eşdeğersiz yiyecek ve/veya içecek);
- Belediyeler için yerli gelirlerde artış;
- Toplumun turizm hakkında bilgilendirilmesinde artış;
- Toplum gururunda artış ve yöredeki kaynaklar-geleneksel yiyecek ve içecekler hakkında bilgi artışı

2. Anketler aracılığı ile toplanan bilgilerin analizi

2.1. Araştırma sonuçlarının özeti

Bu araştırmada bilgi toplamak için iki yöntem kullanılmıştır – evrak incelemek ve anket uygulamak. Anket yönteminde şunlar uygulandı:

- Online anket: 1. Haskovo ilinde Ulusal bilumum yeme içme mekanları ve perakende gıda ticareti yapan işletmeler sicili, “Bilumum yeme içme mekanları” bölümünde yer alan ve aktif e-mail adresi olan restoranlara, çabuk yemek servisi yapan yerlere ve kafe – pastanelere online anket gönderilmiştir. Online ankete geçmeden önce telefon görüşmeleri, katalog inceleme, internet üzerinden araştırma gibi yöntemlerle ildeki yeme içme mekanlarının e-mail adresleri araştırılmıştır. 2. RMA “Maritza”

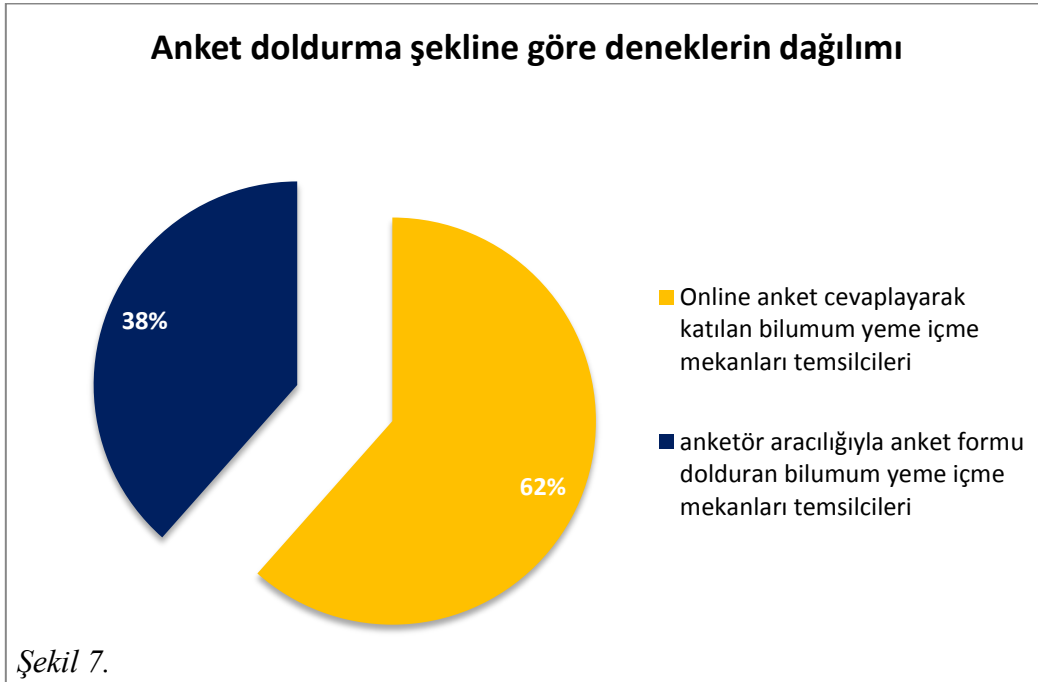
www.martiza.info internet sayfasına yüklenen online anket formunun Haskovo ilindeki yeme içme mekanları temsilcileri tarafından doldurulması;

- Anketör aracılığı ile anket uygulaması: Bu tip araştırma çerçevesinde anket kâğıdı anketör tarafından şahsen götürülür, anketör araştırma konusunu özetler, böylece online anket ile anketör tarafından götürülen anketin aynı kişiler tarafından doldurulması engellenir. Ek 1’de araştırma verilerinin elde edildiği anket formlarının içeriği gösterilmiştir.

Araştırmaya Haskovo ilinden denekler katılmıştır, anketör aracılığı ile anket kartı ile ve online anket uygulanmıştır, deneklerin toplam sayıları **53 kişidir**. Bunlardan:

- **32’si online anket cevaplayarak katılan bilumum yeme içme mekanları temsilcileri**
- **20’si anketör aracılığıyla anket formu dolduran bilumum yeme içme mekanları temsilcileri**

Aşağıdaki şekilde de iki denek grubunun yüzdelik oranları sunulmuştur:



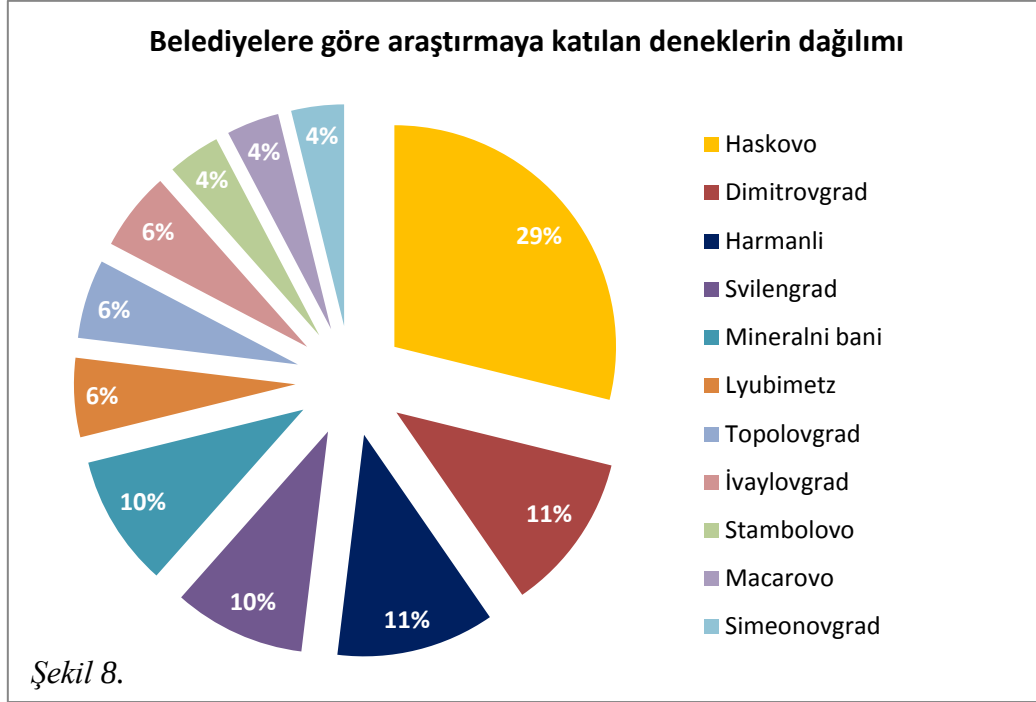
Araştırma için kullanılacak temel bilgi olarak Haskovo ilinde Ulusal bilumum yeme içme mekanları ve perakende gıda ticareti yapan işletmeler sicili, “Bilumum yeme içme

mekanları” bölümünde yer alan ve aktif e-mail adresi olan restoranlara, çabuk yemek servisi yapan yerlere ve cafe – pastaneler kullanılmıştır.

Hedef kitleden anket aracılığıyla elde edilen bilgiler dışında araştırma ile ilgili olan ve il hakkında spesifik bilgiler sunan evraklar da incelenmiştir. Araştırma çerçevesinde Haskovo ilinin 2014-2020 dönemi için kalkınma stratejisi, 2014-2020 dönemi için belediyelerin belediye kalkınma planları, “Ülkemizde köy turizmi ve ulusal yemek geleneklerimiz” gibi tematik çalışmalar, Ulusal İstatistik Enstitüsünden bilgiler ve veriler, ulusal sicil kayıtları, farklı kurum ve kuruluşların çalışmaları ve araştırmaları, toplum içinde yaygın olan bilgiler gibi araçlar incelenip kullanılmıştır.

Şekil 8’de gösterilen belediyelere göre deneklerin özetlenmiş dağılımı en fazla katılımcının Haskovo Belediyesinden olduğuna işaret etmektedir – 15 yeme içme mekanından temsilciler. En fazla katılımcının burada olması araştırmamızın hedef gurubu olan yeme içme mekanlarının en fazla Haskovo belediyesinde bulunduğundan kaynaklanmaktadır. Araştırmamıza Dimitrovgrad belediyesinden 6 müessese ve Harmanli belediyesinden 6 müessese katılmıştır. Turistik faaliyetlerin geliştirildiği Svilengrad ve Mineralni bani belediyelerinden 5 müessese katılmıştır. Üçer müessese ile araştırmada yer alan üç belediye vardır – Lyubimetz, Topolovgrad ve İvaylovgrad. Geri kalan 3 belediyeden (Stambolovo, Macarovo ve Simeonovgrad) araştırmamıza ikişer müessese katılmıştır. Araştırmanın hazırlık aşamasında müessese temsilcileriyle telefon görüşmeleri yapıldı ve onların irtibat için sundukları mail adreslerine araştırmaya katılma davetleri gönderildi. Ön hazırlık faaliyetleri çerçevesinde ildeki belediyelerden onların sınıflandırma sicilinde yer alan yeme içme mekanlarının irtibat bilgileri de istendi. Araştırmacılar bazı belediyelerde sınıflandırılan müesseselerin irtibat bilgilerinin bulunduğunu, fakat çoğunda bu tip bilgilerin bulunmadığını tespit ettiler. Bulgaristan Gıda Güvenliği Ajansı Haskovo ilinde faaliyet gösteren bilumum yeme içme mekanları sicilinde de bu tür bilgiler bulunmamaktadır, bu yüzden de irtibat bilgilerine ulaşmak için İnternette, çeşitli yayınlarda, Haskovo ili Business kataloglarında, ildeki farklı Business kuruluşların veri bankalarında ek araştırma yapılmıştır. Bu şekilde 57 restoran, 41 çabuk yemek servisi yapan yer ve 15 kafe-pastane e-mail adreslerinden oluşan irtibat bilgileri veri hazinesi oluşturulmuştur. E-mail aracılığıyla katılma davetiyesi gönderilen

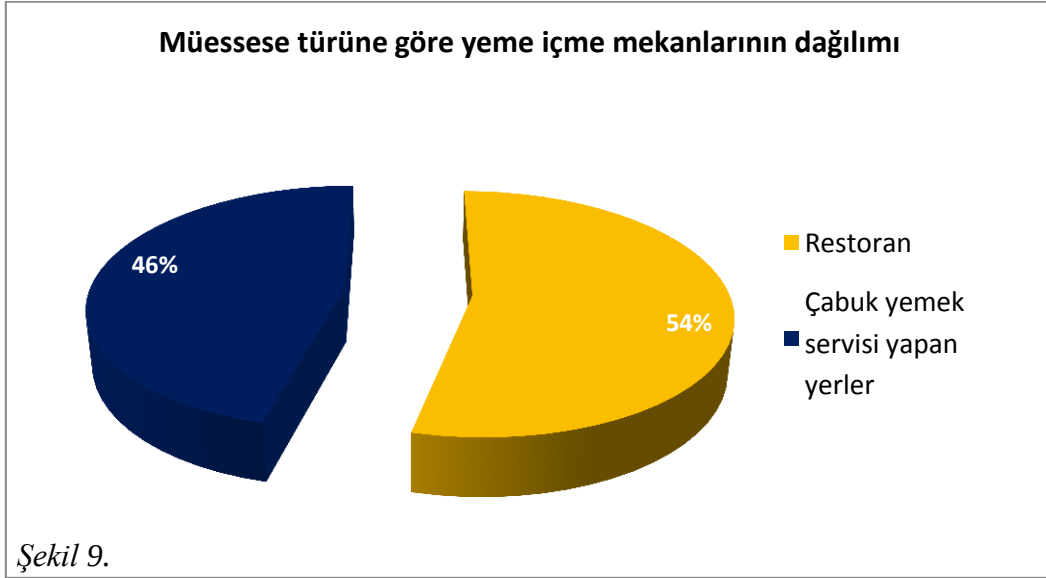
113 müesseseden online araştırmamıza 32 yeme içme mekanları temsilcileri katılmıştır, bu da yaklaşık % 28,3'e tekabül etmektedir. Online anket katılımcılara gönderildiği gibi, RMA "Maritza" internet sayfasına da eklenmiştir www.martiza.info.



Veriler araştırmaya katılan yeme içme mekanlarının % 28,8'inin Haskovo belediyesinde bulunduğunu göstermektedir. Harmanli ve Dimitrovgrad belediyeleriyle beraber araştırmamıza katılan müesseselerin %50'sini oluşturmaktadırlar. Stambolovo, Macarovo ve Simeonovgrad anket araştırmasında en az katılımcısı olan üç belediyedir. Bu belediyelerin küçük olarak karakterize edilmesinden ve burada yeme içme müesseselerinin Haskovo, Dimitrovgrad, Harmanli ve Svilenograd belediyelerine göre çok daha az olmasından kaynaklanmaktadır.

Müessese türüne dayalı cevapları gözden geçirirken araştırmaya 28 restoran ve 24 çabuk yemek servisi yapan yerin katıldığı dikkati çekmektedir. Bilumum yeme içme yerlerinin dağılımı aşağıdaki şekilde gösterilmiştir. Katılımcıların % 54'ü Haskovo ilinden restoran temsilcileridir, geri kalan % 46'ısı ise çabuk yemek servisi yapan yerlerin temsilcileridir. Cevaplanan online anketlere iki denek müesseselerinin bistro olduğunu Mineralni bani belediyesinden bir denek de müesseselerinin self servis yemekhane olduğunu

belirtmiştir. Anketör ile toplanan anket bilgilerinden iki değişik cevap alınmıştır (1 pizza restoran ve 1 bistro)



Anket formundaki üçüncü soru mekanlarda sunulan yöresel geleneksel yemekler bakımından kontrol mahiyetlidir. Deneklerden 46'sı onların mekanında yerli geleneksel mutfak yemekleri sunulduğunu cevaplamışlar, 6 denek ise mekanlarında bu tür yemeklerin sunulmadığını cevaplamışlardır. Şekil 10'da genellenen yüzdelik oranları sunulmuştur:



Verilen cevaplardan da anlaşıldığı gibi, ildeki yeme içme mekanlarının büyük kısmında geleneksel yemekler sunulmaktadır. Anlaşılan o ki, bölgenin elverişli coğrafi

özellikleri, zengin turizm kaynakları ve yemek hazırlamada muhafaza edilmiş olan gelenekler kültür turizminin gelişimine imkanlar sağlamaktadır. Bölgenin turizm potansiyeli üzerine yapılan analizden ilde birçok mimari ve tarihi eserin bulunduğu anlaşılmaktadır, bu da kültür turizminin başka özel nitelikli turizm (doğa, köy, şarap, av v.s. turizm) dallarıyla bir araya getirilmesine imkanlar yaratmaktadır. Araştırmaya konu olan bilumum yeme içme mekanları bölgenin geleneksel mutfakları üzerine yoğunlaşmışlardır ve bu da sektörde istikrarlı gelişim sağlanmasının nedenlerinden biridir.

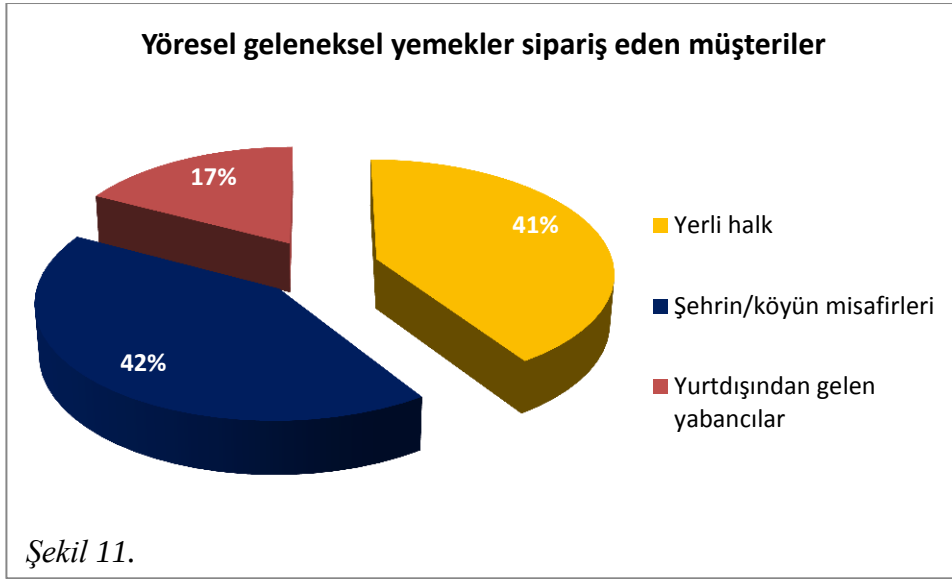
Mekanların menülere yöresel geleneksel yemekleri katma sebepleriyle ilgili verilen cevaplar özetlendikten sonra cevapların çeşitliliği dikkat çekmektedir, bunlar birkaç ana kategoride birleştirilebilir. Benzer cevapların birinci tipi piyasa prensipleriyle alakalıdır (araştırmaya konu olan mekanlarda bu tip yemekler rağbet görüyor, farklılık yaratıyor v.s.) Ana sebep olarak gösterilenlerden bir diğer sebep de yerli milliyetçilik ve yerli restorancılarının geleneksel mutfakları muhafaza etme ve tanıtmaya istekleridir. Özellikle Svilengrad, Mineralni bani ve İvaylovgrad belediyelerinde daha yoğun olmak üzere, bazı mekanlar ana sebep olarak gelen turistlerin ve misafirlerin bu tür yemekleri tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Bazı mekanlar ise sahiplerinin geleneksel mutfakları tercih ettikleri ve mekanlarının geleneksel konsepti bakımından bu tür yemekler sundukları gibi öznel sebepler de göstermişlerdir. Deneklerin bazıları da sunulan yemekler hakkında kendi çaplarında araştırma yaptıklarını ve yapılan araştırmadan potansiyel müşterilerin geleneksel yemekler tercih edecekleri sonucuna ulaştıkları anlaşılmıştır.

En fazla rağbet gören yöresel geleneksel yemekler Haskovo belediyesinde bulunan mekanlarda yer almaktadır, en az ise İvaylovgrad belediyesindeki mekanlardadır. Deneklerin kendi mekanlarında en çok tercih edilenler olarak belirledikleri 51 yemek göstermişlerdir. Yerli geleneksel yemeklerin yanı sıra daha çok milli mutfaklara özgü olan yemeklerin de yer aldığı yemek çeşitliliği dikkat çekmektedir. Bunlar örneğin ızgara, şopska ve ovçarska (çoban) salataları, işkembe ve fasulye çorba, krem karamel v.s. Bu tarz cevapların alınması büyük ihtimalle “yöresel geleneksel mutfak” konseptinin anlaşılmamış olmasından kaynaklanmaktadır. Bu tarz araştırmaların hedefi de budur zaten – yerli geleneksel mutfakların tanıtılması ve bölgenin geleneksel mutfak özellikleri üzerine ilginin çekilmesi. Gelecekte

“yemek turizminin” gelişebilmesi için Bulgaristan’ın geleneksel mutfağına bölgelendirme yapılması gereksinimi ortaya çıkmaktadır. Araştırma ekibinin görüşüne göre bu tür cevapların alınmasına sebep olan deneklerin “müşteriler tarafından en çok tercih edilen yemeklerden” yola çıkmalarıdır.

Haskovo ili Trakya, Sakar dağı ve Doğu Rodoplar’ı kapsamaktadır, böylece değişik tatlılara ve geleneksel yemek çeşitliliğine sahiptir. Trakya usulü peynir, bumbar, gözleme, şişlik, Rodopski kolak ve patatnik gibi yemekler araştırmacıları tam bu yörelere yönlendirmektedir.

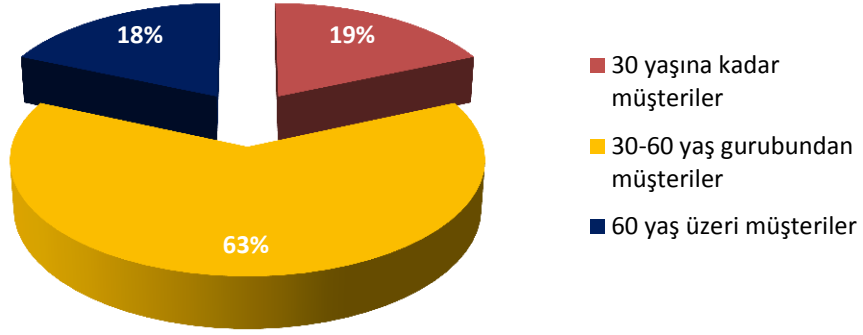
Yöresel geleneksel yemekler sipariş eden müşterilerin profiline dayalı cevapların analizinde “yerli halk” ve “şehrin/köyün misafirleri” arasındaki dağılımın neredeyse eşit olduğu sonucuna varılmıştır. Yöresel geleneksel yemekleri sipariş eden müşterilerin %40,74’ü “yerli halktandır”, %41,98’i “şehrin/köyün misafirleridir”, %17,28’i ise yurtdışından gelen yabancılarıdır.



Müşterilerin yaş guruplarına göre dağılımı (şekil 12) yöresel geleneksel yemeklerin daha çok 30-60 yaş gurubu tarafından tercih edildiğini göstermektedir.

Proje 2014-2020 INTERREG-IPA Bulgaristan-Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı kapsamında
Avrupa Birliği tarafından eş-finanse edilmektedir.

Yöresel geleneksel yemek sipariş eden müşterilerin yaş guruplarına göre dağılımı

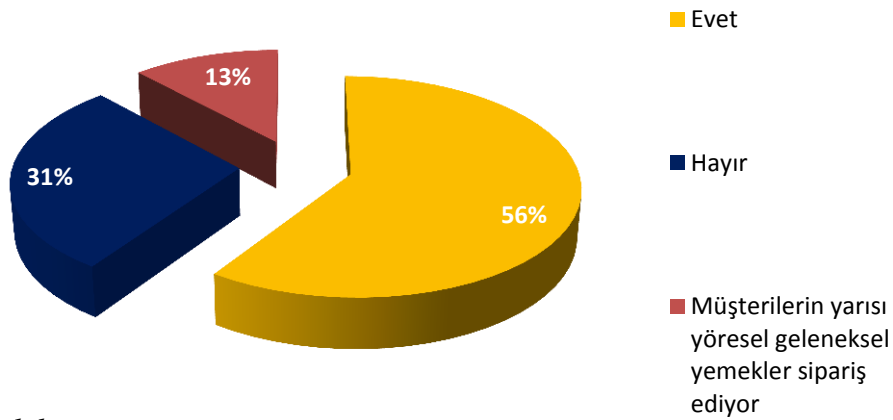


Şekil 12.

Bu durum nüfusun 30-60 yaş gurubunun diğerlerine göre ekonomik olarak daha aktif olmalarından kaynaklanmaktadır.

Alınan cevaplar, araştırmada yer alan mekanlarda müşterilerin %50'den fazlasının daha çok yöresel geleneksel yemekleri tercih ettiğini göstermektedir. Deneklerin %13'ü sipariş edilen yöresel geleneksel yemeklerin ve diğer yemeklerin oranının yarı yarıya olduğunu belirtmişlerdir. Araştırma konusu olan mekanlarda müşterilerin %31'inin ise menüdeki diğer yemekleri tercih ettiklerini belirtmişlerdir.

Müşteriler daha çok yöresel geleneksel yemekleri mi tercih ediyor

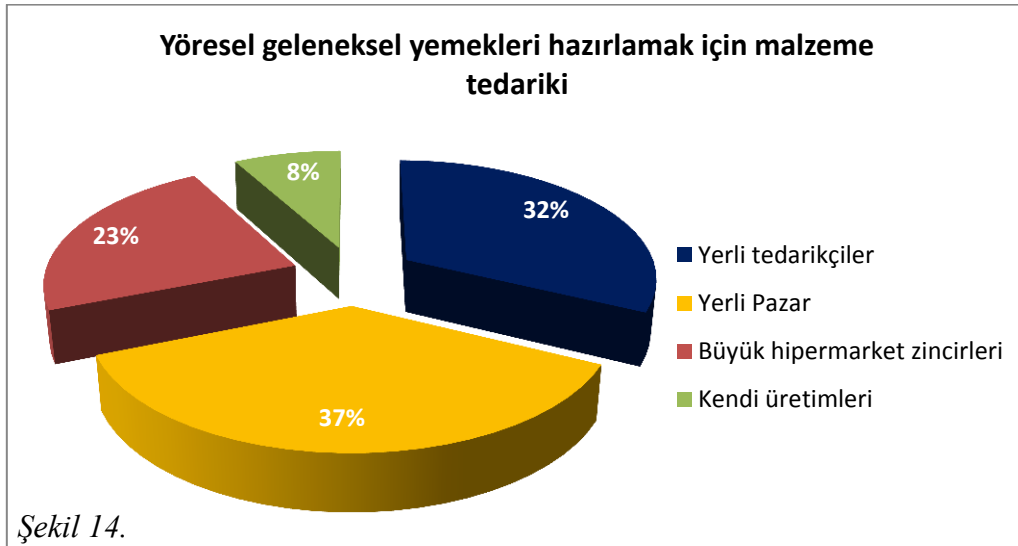


Şekil 13.

Ankete katılanların %91,3'ü müşterilerin mekanın menüsünde olmayan yöresel geleneksel yemekleri aramadıklarını belirtmişlerdir. Ancak katılımcıların % 8,7'si müşterilerin mekanın menüsünde olmayan yöresel geleneksel yemekleri aradıklarını belirtmişlerdir.

Yöresel geleneksel yemekleri hazırlamak için malzemelerin tedariki konusunda araştırmaya katılan mekanların temsilcileri genellikle yerli tedarikçilerden ve yerli pazardan malzeme tedarik ettiklerini belirtmişlerdir (%68,97). Diğer cevapların dağılımı aşağıdaki gibidir:

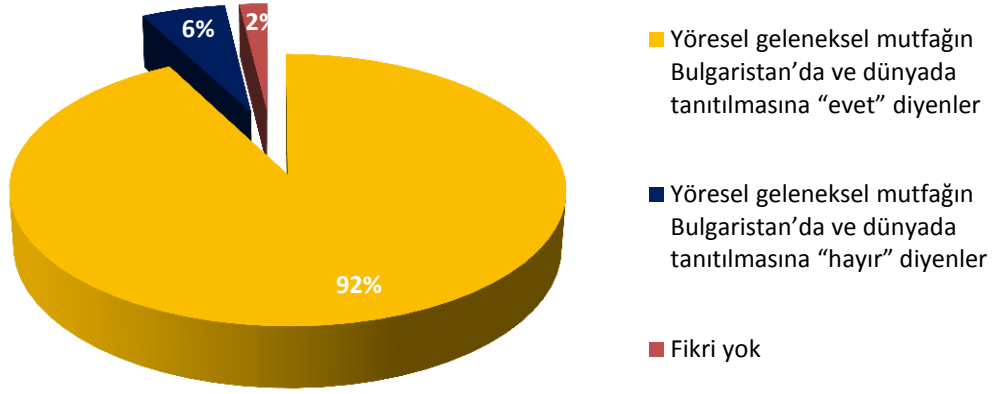
- Büyük hipermarket zincirleri – %22,99
- Kendi üretimleri – %8



Araştırmaya katılan deneklerin %90'ından fazlası yöresel geleneksel mutfağın Bulgaristan'da ve yurtdışında kati suretle tanıtılması gerektiğinden yanırırlar. Deneklerden üçü tanıtılmanın gerekli olmadığını düşündüklerini belirtmişlerdir, deneklerin biri ise soruya cevap vermemiştir.

Proje 2014-2020 INTERREG-IPA Bulgaristan-Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı kapsamında
Avrupa Birliği tarafından eş-finanse edilmektedir.

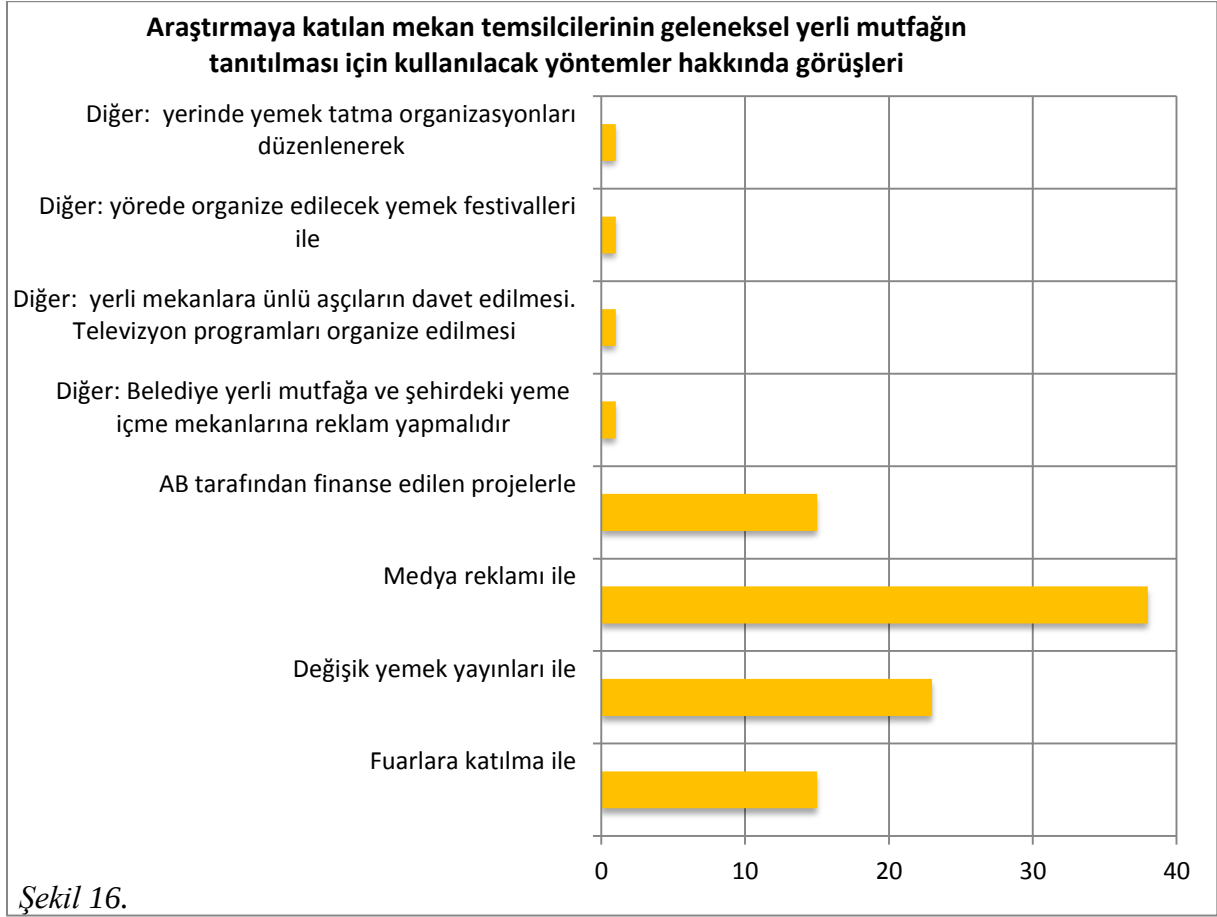
**Araştırmaya katılan mekan temsilcilerinin geleneksel yerli mutfağın
tanıtılması hakkındaki görüşleri**



Şekil 15.

Yöresel geleneksel mutfağın tanıtılması için kullanılacak yöntemler bakımından deneklerin büyük kısmı "medya tanıtım kampanyası" cevabını vermişlerdir (%40). Cevapların %24,21'i dikkatleri değişik yemek yayınları aracılığıyla tanıtım üzerine çekmektedirler. Cevaplar aşağıdaki şekilde gösterilmiştir, burada mekan temsilcilerinin şahsi önerileri de yer almaktadır:

- Belediye yerli mutfağa ve şehirdeki yeme içme mekanlarına reklam yapmalıdır
- Tanıtım yerli mekanlara ünlü aşçıların davet edilmesiyle yapılmalıdır. Televizyon programları organize edilmelidir v.s.
- Tanıtım bölgede değişik yemek festivallerinin organize edilmesiyle yapılmalıdır
- Tanıtım yerinde yemek tatma organizasyonları düzenlenerek yapılmalıdır



Geleneksel örf ve adetleri, bunun dâhilinde de bölgesel geleneksel mutfağı tanıtmak amacıyla hedefe yönelik devlet politikası yürütülmesi konusunda da katılımcılar kati suretle devletin yerel örf adetleri ve mutfağı tanıtmaya sürecine katılmasını desteklediklerini belirtmişlerdir. 52 denekten 43’ü hedefe yönelik devlet politikası yürütülmesine “evet” cevabı vermişlerdir.

Bulgaristan zengin tarih mirası ve kültür çeşitliliği olan bir ülkedir. Avrupa’da kültür tarih anıtları sayısı bakımından, İtalya ve Yunanistan’dan sonra üçüncü yeri almaktadır. Bulgaristan devletinde tarihi cevherler çok fazladır, fakat onların muhafaza edilmesi restorasyonu ve tanıtımı için hedefe yönelik devlet politikası yürütülmesi gerekmektedir. Geleneksel mutfak da dâhil olmak üzere Bulgaristan’ın gayri maddi kültür mirası kültürel kıymetler kümesidir, onlar da tarihsel hafızanın, ulusal kimliğin taşıyıcısıdır, bilimsel ve kültürel değerleri vardır. Kültür mirasının en uygun ve istikrarlı şekilde muhafaza edilmesini

ve yaygınlaştırılmasını sağlamak için devlet tarafından çalışır önlemler alınmalı ve gerekli mevzuat düzenlemeleri yapılmalıdır. Kültür mirası muhafaza edilmesi zor bir olgudur, fakat buna rağmen muhafaza edilmesi ve yaygınlaştırılması ile ilgili önlemler almak gereklidir.

2.2. Online anketlerle elde edilen verilerin analizi

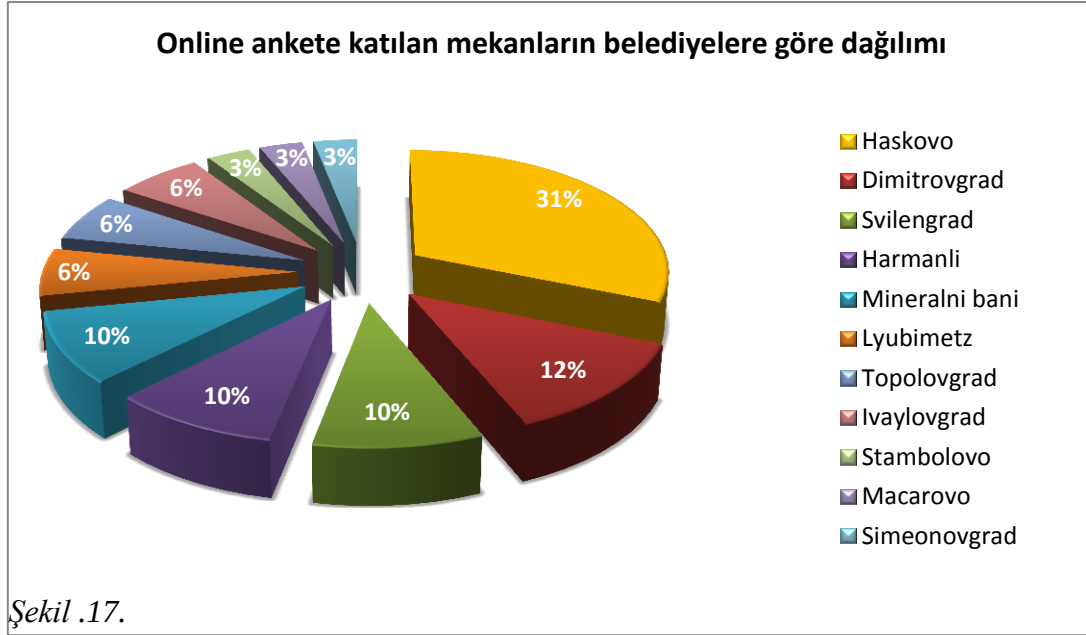
Ulusal bilumum yeme içme mekanları ve perakende gıda ticareti yapan işletmeler sicilinde yer alan bilgilerden Haskovo ilinde restoran, çabuk yemek servisi yapan yerler ve cafe – pastaneler hakkında bilgi bankası oluşturulmuştur. Sicilde Haskovo ili için kayıtlı 1091 mekandan araştırmanın hedef grubuna giren işletmeler elenmiştir. Bulgaristan Gıda Güvenliği Ajansı Haskovo ilinde faaliyet gösteren bilumum yeme içme mekanları sicilinde şirketlerin irtibat bilgileri bulunmamaktadır, bu yüzden de irtibat bilgilerine ulaşmak için İnternette, çeşitli yayınlarda, Haskovo ili business kataloglarında, ildeki farklı business kuruluşların veri bankalarında ek araştırma yapılmıştır. Ayrıca Haskovo ilindeki yeme içme mekanları hakkındaki sicil bilgilerinin tekrarlandığı dikkati çekmiştir. Araştırmanın hazırlık aşamasında müessese temsilcileriyle telefon görüşmeleri yapıp onların irtibat için sundukları mail adreslerine araştırmaya katılma davetleri gönderilmiştir. Ön hazırlık faaliyetleri çerçevesinde ildeki belediyelerden onların sınıflandırma sicilinde yer alan yeme içme mekanlarının irtibat bilgileri de istenmiştir. Araştırmacılar bazı belediyelerde sınıflandırılan müesseselerin irtibat bilgilerinin bulunduğunu, fakat çoğunda bu tip bilgilerin bulunmadığını tespit etmişlerdir.

Bu şekilde 57 restoran, 41 çabuk yemek servisi yapan yer ve 15 kafe-pastane e-mail adreslerinden oluşan irtibat bilgileri veri haznesi oluşturulmuştur. E-mail aracılığıyla katılma davetiyesi gönderilen 113 müesseseden online araştırmamıza 32 yeme içme mekanları temsilcileri katılmıştır, bu da yaklaşık % 28,3'e tekabül etmektedir. Online anket katılımcılara gönderildiği gibi, RMA “Maritza” internet sayfasına da eklenmiştir www.maritza.info.

Haskovo ilinde bilumum yeme içme mekanları temsilcilerinin oluşturduğu gurubun online anket aracılığıyla cevapladıkları **Soru No.1'e “Mekanınız hangi belediyede bulunmaktadır?”**10 denek (%31,25) mekanlarının Haskovo belediyesinde bulunduğunu, 4 denek (%12,50) mekanlarının Dimitrovgard belediyesinde bulunduğunu belirtmişlerdir. Araştırmaya üçer mekanla katılan üç belediye mevcuttur. Bunlar Svilengrad, Harmanli ve

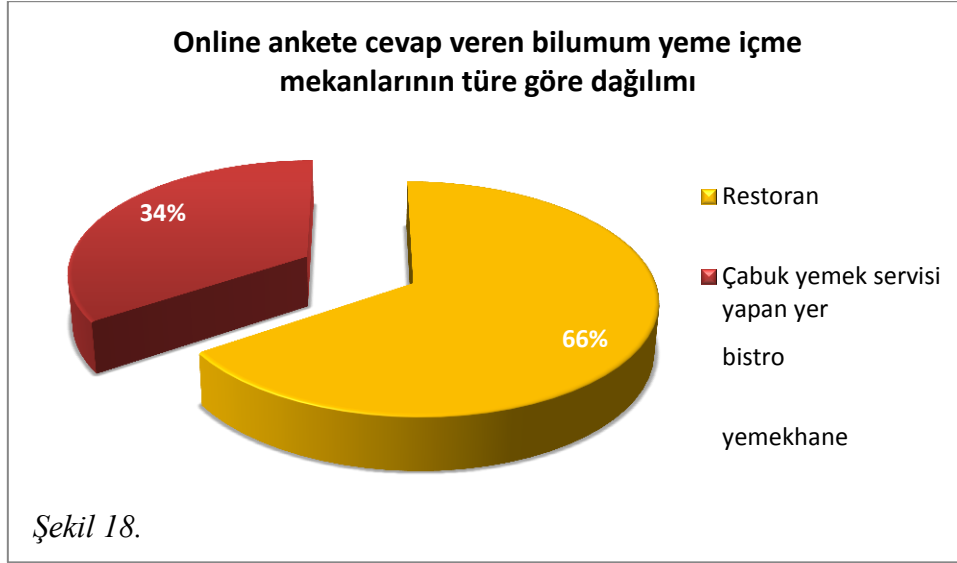
Proje 2014-2020 INTERREG-IPA Bulgaristan-Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı kapsamında
Avrupa Birliği tarafından eş-finanse edilmektedir.

Mineralni bani'dir. Lyubimetz, Topolovgrad ve İvaylovgrad belediyelerinden araştırmaya ikiyeşer mekan katılmıştır, Stambolovo, Macarovo ve Simeonovgrad belediyelerinden ise sadece birer mekan katılmıştır. Aşağıdaki şekilde Haskovo ilinden online ankete katılan mekanların belediyelere göre dağılımı gösterilmiştir:



Soru 2 “Mekanınız hangi türdendir?” sorusuna cafe-pastaneler tarafından cevapların bulunmadığı dikkat çekmektedir. Buna nazaran ildeki restoranlardan 21 (%66) cevap ve çabuk yemek servisi yapan yerlerden 11 (%34) cevap alınmıştır. Online anket deneklerinden ikisi özellik belirterek mekanlarının çabuk yemek servisi yapan yerler bölümünde olan bistro ve self servis yemekhane olduğunu işaretlemişlerdir.

Proje 2014-2020 INTERREG-IPA Bulgaristan-Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı kapsamında
Avrupa Birliği tarafından eş-finanse edilmektedir.



Soru No.3 “ Mekanınızda yöresel geleneksel mutfak yemekleri sunuluyor mu?”cevaplayanlardan 29’u yöresel geleneksel yemekler sunduklarını belirtmişleridir.



Soru No. 4 “Menünüze yöresel geleneksel yemekleri almanızın nedeni nedir” cevaplarında çeşitlilik gözlenmektedir, bunlar da araştırma ekibinin dikkatini birkaç temel kategoriye çekmektedir:

- Menüye yöresel geleneksel yemekleri katma sebeplerinden biri olarak turistlerin ve şehre gelen misafirlerin bu tür yemeklere olan ilgisi gösterilmiştir. Bu tip cevapları Mineralni bani, Svilengrad ve İvaylovgrad belediyelerinden mekan temsilcileri

verilmişlerdir, çünkü orada turistik faaliyet söz konusu olup yüksek düzeyde de Türkiye ve Yunanistan'dan gelen turistlere bağlıdır.

- “çünkü talep ediliyor”, “mekanımızı farklı kılıyor”, “talep arzı belirler” gibi cevaplar da karşılanmaktadır. Bunları piyasa prensiplerine dayalı sebepler olarak adlandırabiliriz.
- Cevaplayanlardan 9'u “yerli gelenekleri tanıtmak için”, “çünkü yerlidir”, “çünkü her Bulgar restoranının menüsünde mutlaka geleneksel yemekler bulunmalıdır”, “yerli mutfağımızla gurur duyuyoruz” v.s. gibi sebepler belirtmişleridir. Bu tip cevaplar “yerli milliyetçilik” olarak belirlenebilir, ayrıca mekan sahipleri tarafından bölgesel tatları muhafaza etme ve tanıtmaya isteğidir.
- Dördüncü cevap grubu “Bulgar mutfağını beğeniyorum”, “genellikle geleneksel Bulgar mutfağı yemekleri sunuyorum”, “mekanımın otantik stilinden dolayı geleneksel yemekler sunulması yıkışıyor” v.s. gibi öznel sebeplerle sınıflandırılabilir. Bu tür cevaplar mekan sahiplerinin şahsi isteklerini göstermektedir.

Soru No.4'e verilen **cevaplar** aşağıda gösterilmiştir:

- Yerli gelenekleri tanıtmak için
- Gelen misafirlerin yerli yemeklerin tadına bakmaları
- Müşteriler yerli yemekler istiyorlar. Svilengrad'ta Türkiye ve Yunanistan'dan gelen çok turistler var.
- Bulgar mutfağını beğeniyorum
- Şehri (Haskovo) ve mutfağı tanıtmak için
- Mekanı farklı kılıyor
- Genellikle geleneksel Bulgar mutfağı yemekleri sunuyorum
- Çünkü yerlidir
- Turistler ve talepten dolayı
- Menüde çeşitlilik olması için
- Çünkü her Bulgar restoranının menüsünde mutlaka geleneksel yemekler bulunmalıdır
- Turistler için
- mekanımın otantik stilinden dolayı geleneksel yemekler sunulması yıkışıyor

- Svilengrad'ı ziyaret edenler yöresel geleneksel yemekler hakkında sıkça sorular soruyorlar
- Çünkü talep ediliyor
- Çünkü Haskovo'dayız
- Talep arzı belirler
- Yerli mutfakla gurur duyuyoruz
- Lyubimetz tarifleriyle gurur duyuyoruz
- Aranıyor
- Çünkü mekanımız yerli
- Yunanistan'la sınır kapısı açıldığından beri Yunanistan'dan çok ziyaretçiler var, onlar yerli yemekleri tercih ediyorlar
- Mekan yerlidir, yemeklerimiz de yerlidir. Yerli aşçılar tarafından hazırlanıyorlar
- Mekanımız geleneksel konseptlidir ve geleneksel yemekler sunuluyor
- Talep
- Sipariş ediliyor
- Şehrimizin Türkiye ve Yunanistan'dan misafirleri bakımından

Soru No.5 “ Lütfen, mekanınızda en çok tercih edilen yöresel geleneksel yemeği yazınız” online ankete cevap veren denekler mekanlarında en çok tercih edilenler olarak 34 yemek göstermişleridir. Ovçarska (çoban) salatası, işkembe çorba, tarator v.s. gibi genellikle Bulgar mutfağı için geleneksel olan yemeklerin yöresel geleneksel yemekler olarak gösterilmiş olması dikkat çekmektedir.

Aşağıdaki tabloda denekler tarafından belediyelere göre en çok tercih edilen yöresel geleneksel yemekler gösterilmiştir:

No	EN ÇOK TERCİH EDİLEN GELENEKSEL YERLİ YEMEKLER	BELEDİYE
1	Ovçarska (çoban) salata	Harmanlı
2	Değirmenci usulü sallama kebab	Macarovo
3	Banska salata	Mineralni bani
4	Tarator, şişlik v.s. gibi yemekler talep ediliyor, fakat geleneksel yemeklerden en çok Trakya usulü peynir tercih ediliyor	Svilengrad

5	Korda domuz göğüs eti pirzolası	Dimitrovgrad
6	Katino meze – domuz eti ve mantarlı	Haskovo
7	Rodopski kolak	Haskovo
8	Çömlekte fırınlanmış domuz djolan (but eti)	Harmanli
9	Babino meze	Haskovo
10	Meze olarak Puska	Dimitrovgrad
11	Şarap, yemek olarak ele alınabilir ise	İvaylovgrad
12	Süzme yoğurtlu Trakya salatası	Haskovo
13	Sallama kebab	Haskovo
14	Çömlekte fasulye	Topolovgrad
15	Su böreği	Mineralni bani
16	Siparişe göre hazırladığımız saraliya	Haskovo
17	Trakya usulü peynir	Svilengrad
18	Maslenitza	Dimitrovgrad
19	Peynirli pirlenka	Haskovo
20	Trakya güveci	Haskovo
21	Soğanlı domuz kulağı	Simeonovgrad
22	Yaz yemeği	Lyubimetz
23	Prazenik	Lyubimetz
24	Bumbar-pırasalı domuz eti	Harmanli
25	Mısır dolmalı kırmızı biber	İvaylovgrad
26	İşkembe çorba, bulgurlu börek	Stambolovo
27	Börek, pirlenka, kurban	Mineralni bani
28	Gözleme, dana djolan (but eti)	Haskovo
29	Kızartılmış domuz ciğer	Dimitrovgrad
30	Fırında pilavlı kuzu eti	Svilengrad

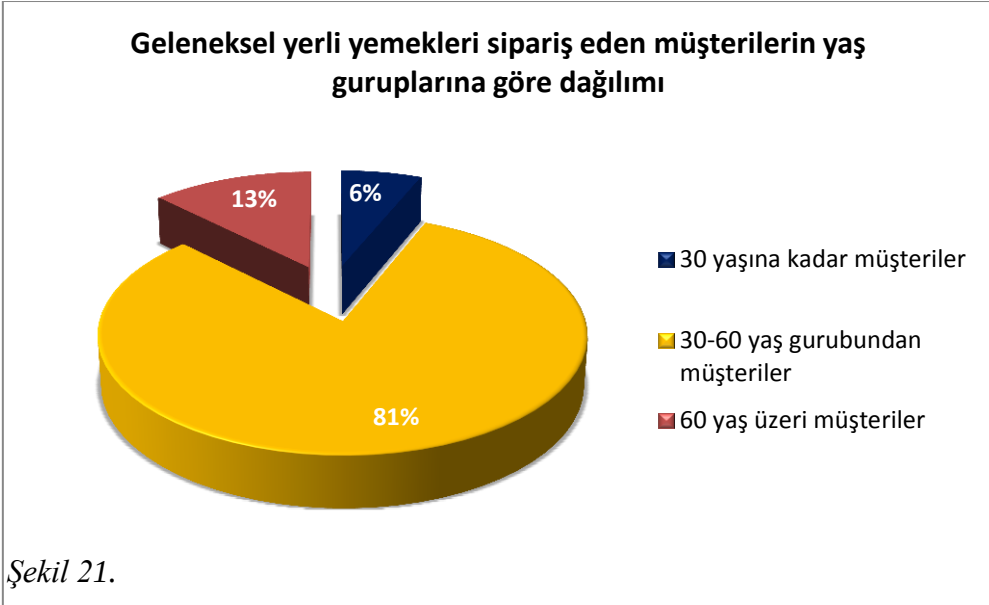
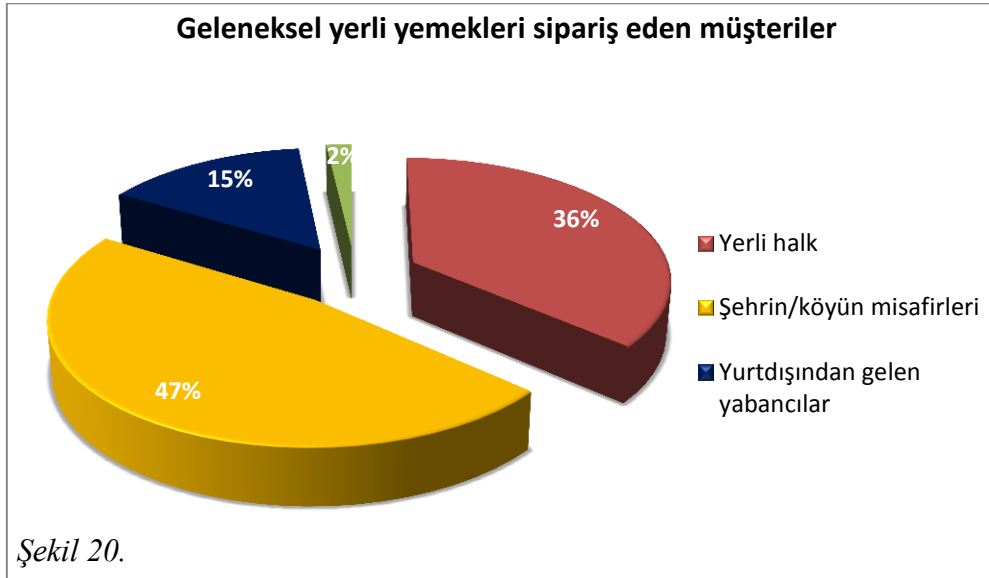
Tablo .9.

Soru No.6 “Yöresel geleneksel yemekleri sipariş eden müşteri tipini tanımlayabilir misiniz?”- bu soru araştırmaya katılan mekanlarda yöresel geleneksel yemekleri sipariş eden müşteri profilini oluşturmaktadır. İlimizden araştırmamıza katılan yeme içme mekanları temsilcileri yöresel geleneksel yemekleri sipariş eden müşterilerin %47,27’sinin şehrin/ köyün ziyaretçileri olduğunu cevap vermişlerdir. Müşterilerin %36,36’sının yerli yemekleri tercih eden yerli insanlar olduğunu belirtmişlerdir. Bu da onların yerli lezzetleri, yerli mutfak geleneklerini iyi tanıdıklarından ve yerli mutfağı diğerlerine

Proje 2014-2020 INTERREG-IPA Bulgaristan-Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı kapsamında
Avrupa Birliği tarafından eş-finanse edilmektedir.

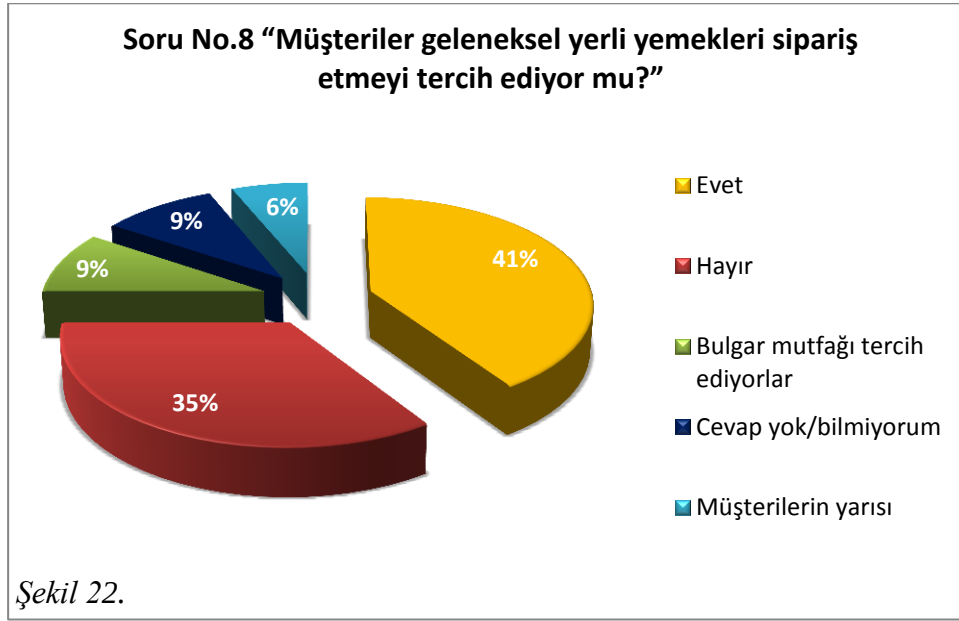
tercih ettiklerinden kaynaklanmaktadır. Şekil 20’de ilimizden online ankete katılan yeme içme mekanları temsilcilerine göre müşterilerin dağılımı gösterilmiştir

Yöresel geleneksel yemekleri sipariş eden müşterilerin yaş guruplarına göre dağılımı (Şekil 21) gözden geçirildiğinde 30-60 yaş gurubunun ağırlıklı olduğu görülmektedir.



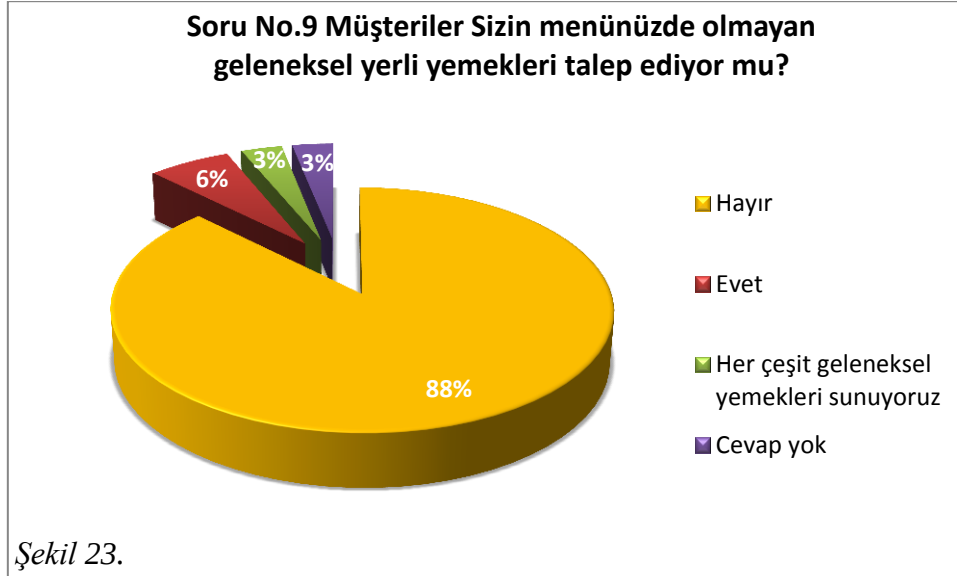
Soru No.8 “Müşteriler yöresel geleneksel yemekleri sipariş etmeyi tercih ediyor mu?” – online ankete katılanlardan 13’ü müşterilerin yöresel geleneksel yemekleri tercih

ettiklerini belirtmişlerdir, 11'i ise müşterilerin yöresel geleneksel yemekleri tercih etmedikleri doğrultusunda cevap vermişlerdir. Deneklerin üçü müşterilerin genel olarak geleneksel Bulgar mutfağını tercih ettiklerini belirtmişlerdir, 3'ü cevap vermemiştir, 2'si ise müşterilerin yarısının yöresel geleneksel mutfağı tercih ettiklerini bildirmişlerdir. Aşağıdaki şekilde soru No.8'e verilen cevapların özeti gösterilmiştir.

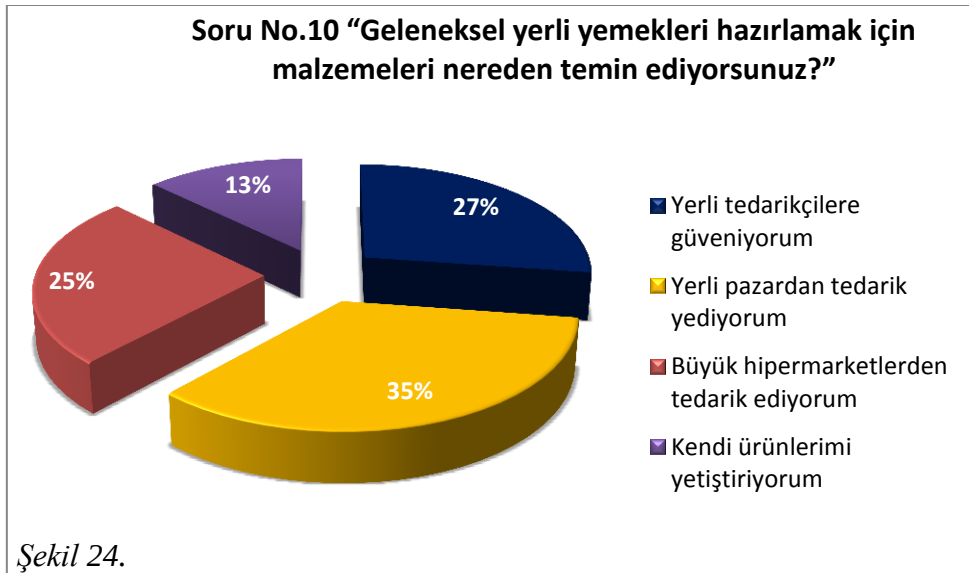


Soru No.9 “Müşteriler Sizin menünüzde olmayan yöresel geleneksel yemekleri talep ediyor mu?” - İlimizden araştırmamıza katılan yeme içme mekanları temsilcilerinin %88'i müşterilerin menülerinde olmayan yöresel geleneksel yemekleri talep etmediklerini belirtmişlerdir. Deneklerin ikisi müşterilerin özellikle supa topçeta (yuvarlama çorbası), musakka ve Svilengrad muhallebisi aradıklarını belirtmişlerdir. “Supa topçeta” ve “musakkanın” yöresel geleneksel yemekler olup olmaması konusu tartışılır, çünkü kökenleri hakkında değişik versiyonlar vardır.

Proje 2014-2020 INTERREG-IPA Bulgaristan-Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı kapsamında
Avrupa Birliği tarafından eş-finanse edilmektedir.



Soru No.10 “Yöresel geleneksel yemekleri hazırlamak için malzemeleri nereden temin ediyorsunuz?” Cevaplayanların %34,55’i yöresel geleneksel yemekleri hazırlamak için malzemeleri yerli pazardan temin ettiklerini belirtmişlerdir. %27,27’si yerli tedarikçilere güvendiklerini, %25,45’i malzemeleri büyük hipermarket zincirlerinden temin ettiklerini, %12,73’ü ise kendi üretimlerini kullandıklarını belirtmişlerdir.

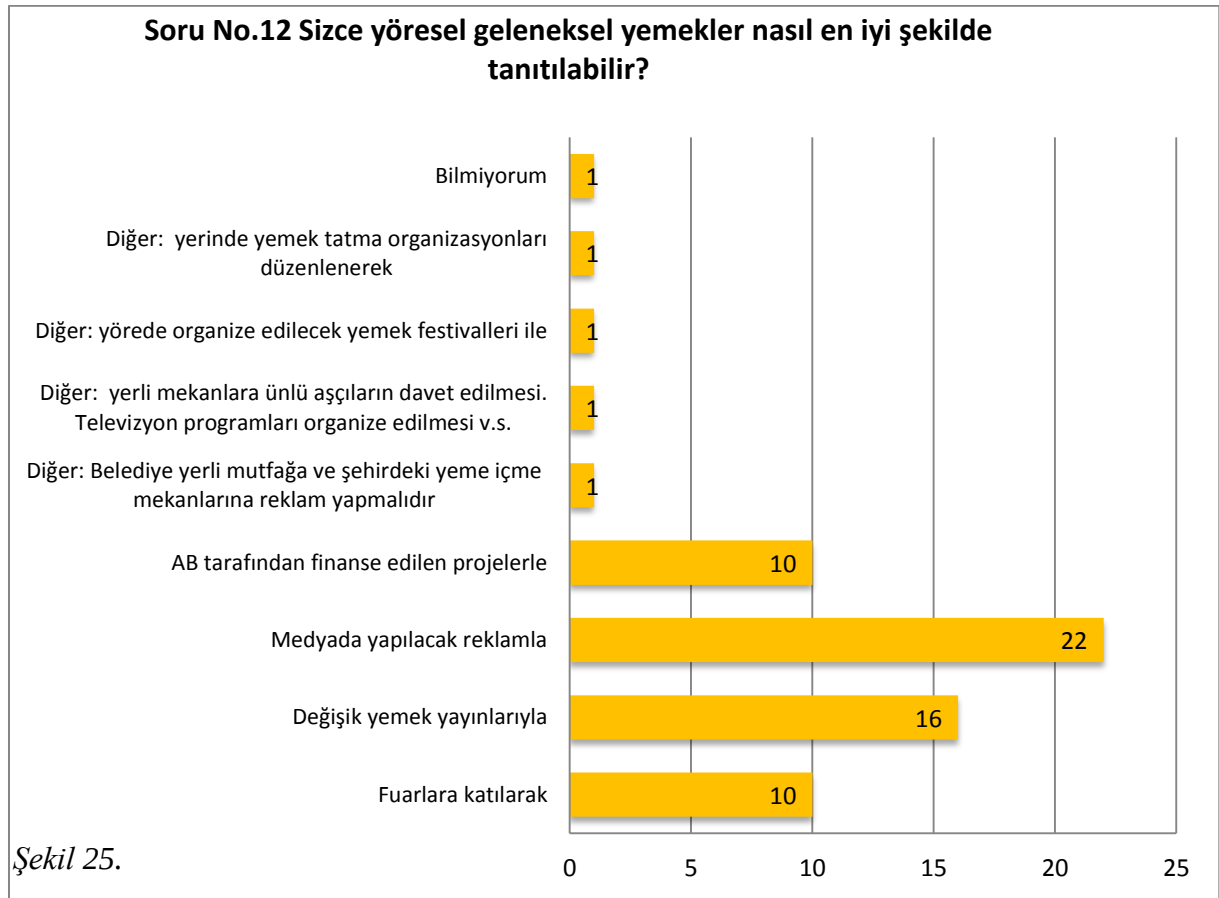


Soru No.11 “Yöresel geleneksel mutfakın Bulgaristan’da ve dünyada tanıtılması gerektiğini düşünüyor musunuz?” – cevaplayanlar kati suretle tanıtım gerektiğini belirtmişlerdir. 32 denekten 31’i soruya pozitif cevap vermişlerdir.

Bu yayın, Interreg-IPA Bulgaristan-Türkiye SÖİ Programı 2014-2020, CCI Numarası 2014TC1615CB005. Avrupa Birliği desteğiyle yayınlanmaktadır. Bu yayının içeriği tamamen RMA Maritza sorumluluğundadır ve hiçbir şekilde Avrupa Birliğinin veya Programın Yönetim Makamının görüşlerini yansıtmak için alıntılanamaz

Soru No.12 “Sizce yöresel geleneksel yemekler nasıl en iyi şekilde tanıtılabilir?” – verilen cevaplar şekil 25’te gösterilmiştir, cevaplayanların büyük kısmı medyada yapılacak reklam kampanyalarının yöresel geleneksel mutfağı tanıtmanın en doğru tanıtım aracı olacağını düşündüklerini belirtmişlerdir. Cevapların %25,40’ı yemek yayınlarında tanıtım yapılmasından yanadır. Cevapların %32’si AB tarafından finanse edilen projelere ve fuarlara katılım yönündedir. İliden mekanların temsilcilerinden dördü yöresel geleneksel mutfağı tanıtma konusunda farklı görüş belirtmişlerdir:

- Belediye yerli mutfağı ve şehirdeki yeme içme mekanlarına reklam yapmalıdır
- Tanıtım yerli mekanlara ünlü aşçıların davet edilmesiyle yapılmalıdır. Televizyon programları organize edilmelidir v.s.
- Tanıtım bölgede değişik yemek festivallerinin organize edilmesiyle yapılmalıdır
- Tanıtım yerinde yemek tatma organizasyonları düzenlenerek yapılmalıdır



Şekil 25.

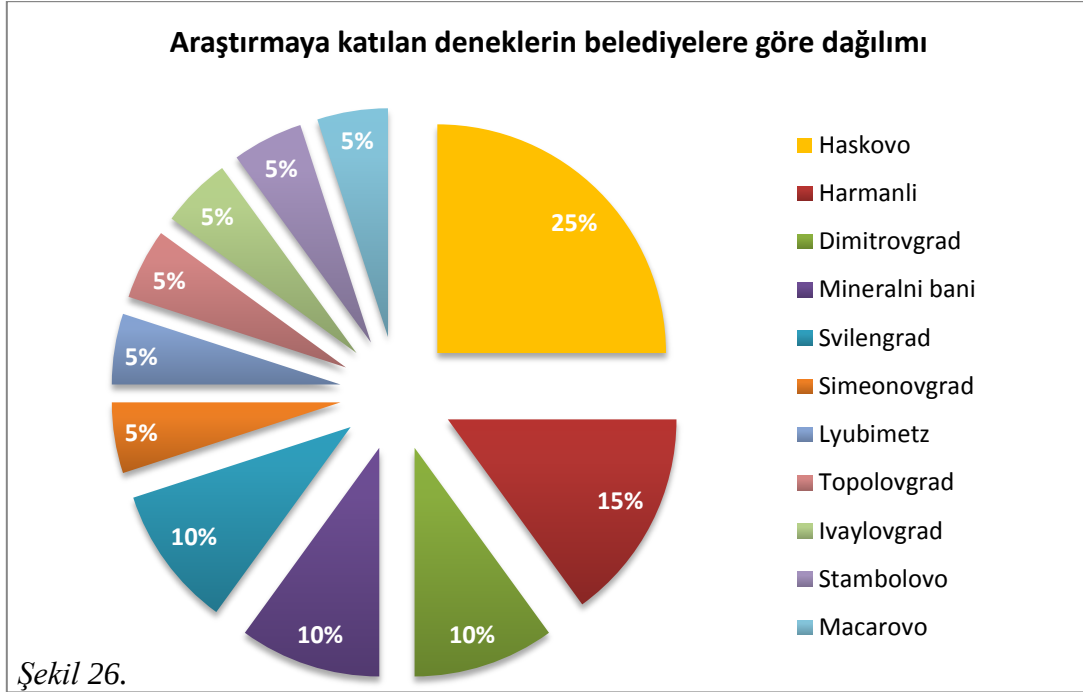
Soru No.13 “Geleneksel mutfacı tanıtmak amacıyla hedefe yönelik devlet politikası yürütülmesi gerektiğini düşünüyor musunuz?”- katılımcıların neredeyse tamamı (%90’dan fazlası) kati suretle devletin yerel örf adetleri ve mutfacı tanıtmak amacıyla hedefe yönelik devlet politikası yürütmesi gerektiği doğrultusunda cevap vermişlerdir. 32 kişiden sadece üçü devletin katılması gerekmediğini düşündüklerini belirtmişlerdir.

2.3.Anketör aracılığı ile uygulanan anket sonucunda elde edilen verilerin analizi.

Bu araştırmada örnekleme yöntemi kullanılarak gerçekleştirilmiş ve evrenin birimlerinden sınırlı sayıda kullanılmıştır. Kullanılan Sadece örneklem birimlerinin incelendiği araştırmada kullanılan örnekleme yöntemi temsilidir, elde edilen sonuçlar tüm evren için özetlenmiştir. Anket araştırmasının amacına uygun olarak deneyimli anketör kaynaklarından yararlanılmış, Bulgaristan Gıda Güvenliği Ajansı Haskovo ilinde faaliyet gösteren bilumum yeme içme mekanları siciline yer alan mekanların temsilcileri ile görüşülmüştür. Anket kâğıdı anketör tarafından şahsen götürülür, anketör araştırma konusunu özetler, böylece online anket ile anketör tarafından götürülen anketin aynı kişiler tarafından doldurulması engellenir.

Anketör aracılığıyla araştırmaya 20 kişi katıldı – Haskovo ilinde bulunan tüm belediyelerden yeme içme mekanları temsilcileri ve/veya personeli. Aşağıdaki şekilde belediyelere göre anketör aracılığıyla araştırmaya katılan mekanların dağılımı gösterilmiştir. Kullanılan bu yöntem ile araştırmaya katılanlar: Haskovo Belediyesinden 5 yeme içme mekanı; Harmanli Belediyesinden 3, Dimitrovgrad, Mineralni bani ve Svilengrad belediyelerinden ikişer, Simeonovgrad, Lyubimetz, Topolovgrad, İvaylovgrad, Stambolovo ve Macarovo belediyelerinden birer mekan.

Proje 2014-2020 INTERREG-IPA Bulgaristan-Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı kapsamında
Avrupa Birliği tarafından eş-finanse edilmektedir.



Soru 2 “Mekanınız hangi türdendir?” – verilen cevaplar gözden geçirildiğinde katılan mekanların %65’inin restoran olduğu anlaşılmıştır. Ankete katılan restoranlar Haskovo belediyesinden 4 restoran, Svilengrad belediyesinden 1 restoran, Mineralni bani

belediyesinden 1 restoran, Harmanlı belediyesinden 1 restoran. Diğer belediyelerde ankete katılan mekanlar çabuk yemek servisi yapan yerlerdir

Soru No.3 “Mekanınızda yöresel geleneksel mutfak yemekleri sunuluyor mu?” cevaplayanlardan %85’i mekanlarında yöresel geleneksel mutfak sunduklarını belirtmişleridir.

Soru No. 4 “Menünüze yöresel geleneksel yemekleri almanızın nedeni nedir” katılımcıların verdikleri cevaplar aşağıdaki gibidir:

- Yerli yemekler lezzetlidir ve talep ediliyorlar
- Menü hazırlanırken yerli yemekler talep edileceği beklentisi vardı. Ayrıca aşçılarımız yerli oldukları için birçok yerli yemek tarifi biliyorlar.
- Restoran açılırken yerli mutfak talep edilip edilmemesi konusunda araştırma yapıldı ve sonucunda müşteriler tarafından talep edileceği anlaşıldı
- Mekanımız otantik meyhanedir
- Yerli mutfak menünün temelindedir
- Şehrin misafirleri yerli yemekleri tercih ediyor
- Yerli müşteriler yerli mutfağı tercih ediyor
- Trakyalıyız
- Bizim piyasada en çok talep edilenler
- Mutfakta yerliler çalışıyor
- Mineralni bani’nin ziyaretçileri yerli yemekleri talep ediyor
- aranıyor
- Yerli halk yerli mutfağı daha çok tercih ediyor
- Yerli yemekler en fazla tercih ediliyor
- Çünkü yerliyiz
- Çünkü aranıyor
- Sadece yerli yemekler sunuluyor

Burada da cevapları temel kategorilere ayırmak mümkündür – talebe göre, öznel sebepler, şehrin misafirleri için, ayrıca yerli mutfak geleneklerini muhafaza etmeyi hedefleyen yerli milliyetçilik burada da ortaya çıkmaktadır.

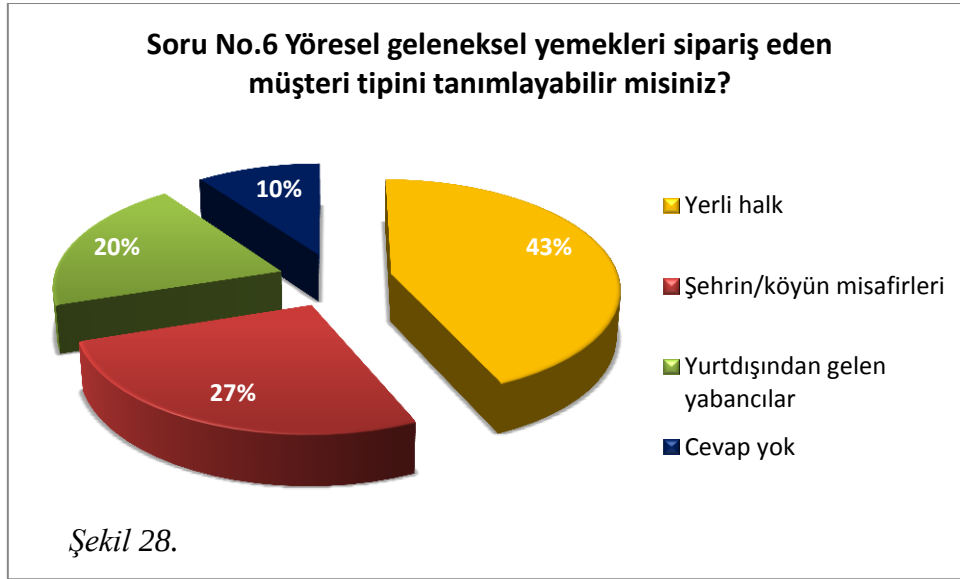
Soru No.5 “ Lütfen, mekanınızda en çok tercih edilen yöresel geleneksel yemeği yazınız” araştırmanın ana hedefleri ve geleneksel mutfağı olan yerli bölgelerin oluşturulması bakımından önemli bir sorudur. Bu soru çerçevesinde deneklerin vermiş olduğu cevaplar aşağıdaki gibidir:

EN ÇOK TERCİH EDİLEN GELENEKSEL YERLİ YEMEKLER	BELEDİYE
Gözleme ve çuşka börek	Haskovo
Pilavlı kuzu eti ve şopska salata	Haskovo
Çömlekte baconlu fasulye	Haskovo
Saçta katino meze (soğanlı file eti)	Haskovo
Hamur içinde kaşar	Haskovo
Sucuklu fasulye, işkembe çorba, muhallebi	Harmanli
Ev yapımı dondurma	Harmanli
Domuz etinden şişlik	Dimitrovgrad
Peynirli pırlenka ve gözleme	Dimitrovgrad
Börek ve patatnik	Mineralni bani
Güveç ve sarma	Mineralni bani
Izgara	Svilengrad
Şopska salata, ızgarada domuz kulağı ve ayakları (yerli), krem karamel	Simeonovgrad
Çevirme, kapama	Lyubimetz
Fasulye çorba, fırında piliç	Topolovgrad
İşkembe çorba, fasulye yahni, tikvenik	Stambolovo
Pilavlı kuzu eti	Macarovo

Tablo 10.

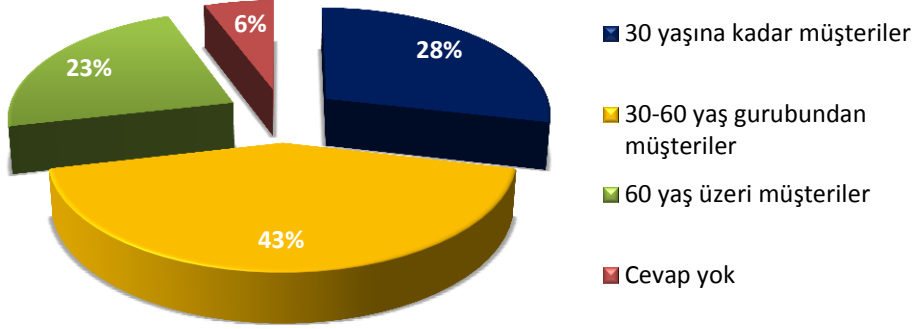
Belirtilen yemeklerden bir kısmı “yöresel geleneksel mutfak” kavramı ile bağdaşmamaktadır. Bunlar şopska salata, işkembe çorba ve krem karameldir. Bu yemekler genel olarak Bulgar mutfağı için gelenekseldir, ayrıca onların Bulgar kökenli olup olmadıkları hakkında da birçok teori vardır.

Soru No.6 “Yöresel geleneksel yemekleri sipariş eden müşteri tipini tanımlayabilir misiniz?” ve Soru No.7 “ Yöresel geleneksel yemekleri sipariş eden müşterilerin yaş gurubu:” cevapları şekil 28 ve 29’da gösterilmiştir, buradan da yöresel geleneksel yemekleri sipariş eden müşteri profilini oluşturmak mümkündür. Verilen cevaplara göre da yöresel geleneksel yemekleri sipariş edenlerin 30-60 yaş gurubunda olan, genellikle yerli insanlar olduğu anlaşılmaktadır. Ankete katılanlardan 8 kişi da yöresel geleneksel yemekleri sipariş edenlerin şehrin/köyün ziyaretçileri olduğunu, 6 kişi de da yöresel geleneksel yemekleri sipariş edenlerin yurtdışından gelen yabancılar olduklarını belirtmişlerdir.



Proje 2014-2020 INTERREG-IPA Bulgaristan-Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı kapsamında
Avrupa Birliği tarafından eş-finanse edilmektedir.

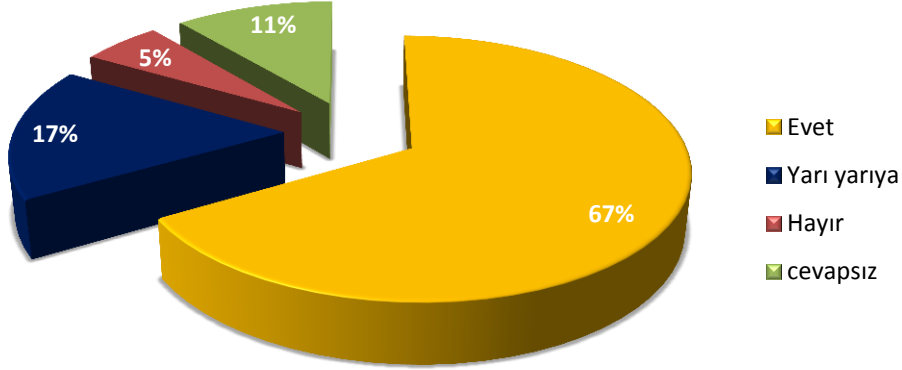
Soru No.7 Yöresel geleneksel yemekleri sipariş eden müşterilerin yaş gurubu



Şekil 29.

Şekil 30'da müşterilerin yöresel geleneksel yemekleri sipariş etme tercihleri konusunda (Soru No.8) verilen cevapların ana gurupları gösterilmiştir. Onların dışında başka cevaplar da mevcuttur: mevsime bağlı, çoğunluk yerli mutfaktır v.s.

Soru No.8 "Müşteriler geleneksel yerli yemekleri sipariş etmeyi tercih ediyor mu?"

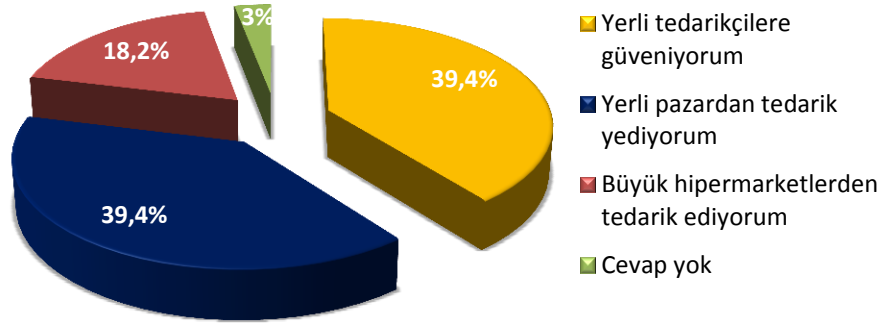


Şekil 30.

Soru No.9 "Müşteriler Sizin menünüzde olmayan yöresel geleneksel yemekleri talep ediyor mu?" - deneklerden 14'ü menülerinde olmayan yöresel geleneksel yemekleri talep etmediklerini belirtmişlerdir. Mekan temsilcilerden ikisi olumlu cevap vermişlerdir ve mekanlarında müşterilerin pilavlı kuzu eti, rodopski klin ve patatnik aradıklarını belirtmişlerdir. Deneklerin dördü Soru No.9'a cevap vermemişlerdir.

Bu yayın, Interreg-IPA Bulgaristan-Türkiye SÖİ Programı 2014-2020, CCI Numarası 2014TC1615CB005. Avrupa Birliği desteğiyle yayınlanmaktadır. Bu yayının içeriği tamamen RMA Maritza sorumluluğundadır ve hiçbir şekilde Avrupa Birliğinin veya Programın Yönetim Makamının görüşlerini yansıtmak için alıntılanamaz

Soru No.10 “Geleneksel yerli yemekleri hazırlamak için malzemeleri nereden temin ediyorsunuz?”



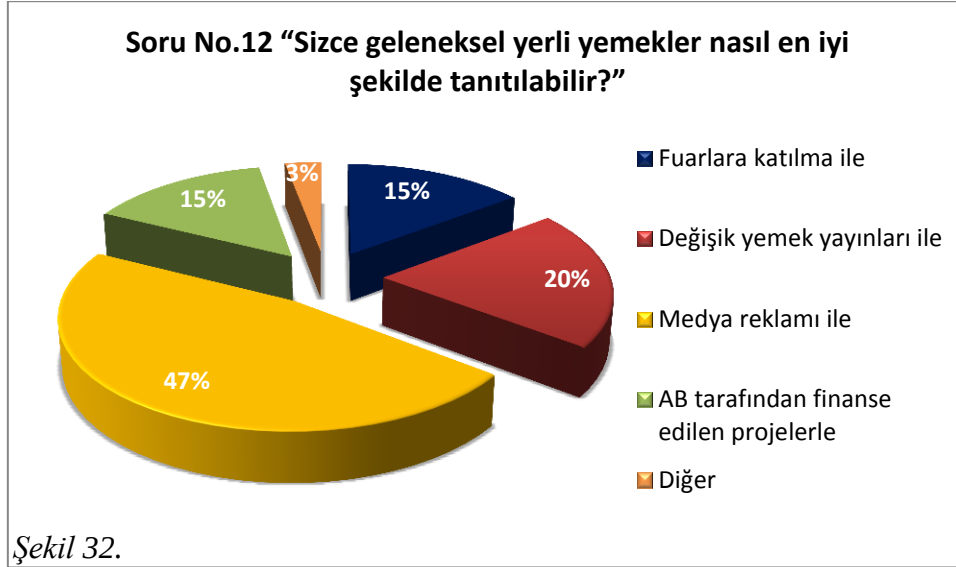
Şekil 31.

Soru No.10 “Yöresel geleneksel yemekleri hazırlamak için malzemeleri nereden temin ediyorsunuz?” – verilen cevaplar ilden araştırmaya katılan mekanların 20’sinin yöresel geleneksel yemekleri hazırlamak için malzemeleri yerli tedarikçilerden ve pazardan temin ettiklerini göstermektedir. Mekanların %18,2’si büyük hipermarket zincirlerinden tedarik etmektedir.

Soru No.11 “Yöresel geleneksel mutfağın Bulgaristan’da ve dünyada tanıtılması gerektiğini düşünüyor musunuz?” ilden yeme içme mekanları temsilcilerinin yöresel geleneksel mutfığa karşı duyarlılığını göstermektedir. Sonuçlara göre katılımcıların %85’i ilnin geleneksel mutfağının tanıtılması gerektiği kanaatindeler.

Deneklerin yaklaşık yarısı **Soru No.12 “Sizce yöresel geleneksel yemekler nasıl en iyi şekilde tanıtılabilir?”** verdikleri cevaplarla yöresel geleneksel mutfağın medyada reklam kampanyalarıyla tanıtılması gerektiğini düşündüklerini belirtmişlerdir. Cevapların %20’si yemek yayınlarında tanıtım yapılmasından yanadır. AB tarafından finanse edilen projelere ve fuarlara katılım da eşit olarak %15 paylaşmaktadır.

Proje 2014-2020 INTERREG-IPA Bulgaristan-Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı kapsamında
Avrupa Birliği tarafından eş-finanse edilmektedir.



Son soru No.13 “Geleneksel mutfakı tanıtmak amacıyla hedefe yönelik devlet politikası yürütülmesi gerektiğini düşünüyor musunuz?” – cevaplardan yine hedef kitlenin devletin yerel mutfakı tanıtmak amacıyla hedefe yönelik devlet politikası yürütmesi gerektiği kanısında hemfikir olduğu görülmektedir. Katılımcıların %70’i devletin yerel örf adetleri ve mutfakı tanıtmak amacıyla hedefe yönelik devlet politikası yürütmesi gerektiğini düşünüyorlar.

ARAŞTIRMA SONUÇLARININ DEĞERLENDİRMESİ. TEMEL NETİCELER

2017 yılının Haziran-Eylül döneminde, Interreg-IPA 2014-2020 Bulgaristan-Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı tarafından finanse edilen, hibe sözleşmesi numarası ve tarihi PД-02-29-61/20.03.2017 olan ve CB005.1.23.017 numaralı “Maritza – Meriç sanal mutfağı” projesinin “Haskovo ilinde geleneksel mutfağı olan yöreler” araştırması gerçekleştirildi.

Araştırma usulü birkaç bilgi toplama yöntemini içerdi: anket aracılığıyla bilgi toplama ve evrak inceleme. Bu araştırmada 52 katılımcının yer aldığı, örnekleme yöntemiyle elde edilen bilgiler kullanıldı.

Yapılan araştırmanın sonuçlarını etkili bir şekilde değerlendirebilmek için aşağıdaki temel neticeler ele alınmıştır:

- “Haskovo ilinde geleneksel mutfağı olan yöreler” araştırmasına **52 denek katılmıştır, bu sayıda: online anket doldurarak katılan 32 yeme içme mekanı temsilcisi, anketör aracılığıyla anket dolduran 20 yeme içme mekanı temsilcisi.**
- Araştırma çerçevesinde **28 restoran ve 24 çabuk yemek servisi yapan yer** ankete katılmıştır.
- Araştırmamıza katılan en fazla bilumum yeme içme mekanı **Haskovo belediyesinde bulunmaktadır - 15**
- **Stambolovo, Macarovo ve Simeonovgrad** belediyelerinden **sadece ikişer** yeme içme mekanı araştırmamıza katılmıştır.
- **Cevaplayan 52 kişiden 46’sı** mekanlarında **yöresel geleneksel mutfak** sunulduğunu belirtmişlerdir.
- **51 yemek** denekler tarafından **mekanlarında en çok talep edilen yöresel geleneksel yemekler** olarak gösterilmiştir.
- **Menülere yöresel geleneksel yemekleri katma sebepleri** genellikle: piyasa prensipleri, yerli milliyetçilik ve geleneksel mutfağı tanıtmaya ve muhafaza etme isteğı, bu tip yemeklerin sunulma nedeni olan yerleşim yerlerinin turistleri ve ziyaretçileri.
- **Yöresel geleneksel yemekler** kapsamına giren **yemek çeşitliliğı** mevcuttur.
- Genel olarak **Bulgaristan milli mutfağına özgü olan** yemekler de yerli olarak gösterilmiştir.

- “Yöresel geleneksel mutfak” konseptinin anlaşılmamış olması, bölgeye özel olmayan yemeklerin de cevaplarda yer almasının tahmini sebeplerinden biridir. Araştırma ekibi diğer bir tahmini sebebi de deneklerin “müşteriler tarafından en çok tercih edilen yemeklerden” yola çıkmalarında görmektedir.
- Haskovo ilindeki yeme içme mekanlarında **yöresel geleneksel yemekler sipariş eden müşteriler genellikle: 30-60 yaş gurubundan yerli insanlar ve şehrin/köyün ziyaretçileridir.**
- Araştırmaya katılan mekanların **müşterilerinden %50’sinden fazlası** yöresel geleneksel yemekler sipariş ediyor.
- Ankete katılanların **% 91,3’ü** müşterilerin menüde bulunmayan yöresel geleneksel yemekleri aramadıklarını belirtmişlerdir.
- Araştırmaya katılan Haskovo ilinden yeme içme mekanları **genellikle yerli tedarikçilerden ve yerli pazardan malzeme tedarik ediyorlar.**
- Katılımcıların **%90’dan fazlası yöresel geleneksel mutfağın Bulgaristan’da ve dünyada tanıtılması gerektiğini düşünüyorlar.**
- Yöresel geleneksel mutfağı yaygınlaştırmak için en fazla tercih edilen yöntem **“medya reklam kampanyasıdır”**
- Araştırmaya katılan katılımcılar **kesinlikle devletin yerli örf ve adetleri tanıtmaya sürecine katılması gerektiğini düşünüyorlar.**
- Bölgenin **elverişli coğrafi özellikleri, zengin turizm kaynakları ve yemek hazırlamada muhafaza edilmiş olan gelenekleri** yemek turizminin ve kültürel-tarımsal turizmin gelişimine imkanlar sağlamaktadır
- Bölgesel Bulgar mutfaklarının özelliklerinin tanınması **yemek turizminin** hizmetler kompleksinde kullanılmasına ve bu turizm dalının örneğin **dağ, deniz, SPA/kaplıca, eko turizm, köy turizmi v.s. ile birleştirilmesine olanaklar sağlayacaktır.**
- Araştırmanın çalışma sürecinde **Ulusal bilumum yeme içme mekanları ve perakende gıda ticareti yapan işletmeler siciline mekanların büyük bir kısmı için irtibat bilgileri bulunmadığı tespit edilmiştir**, bu da ileriki zamanlarda bu hedef grup üzerinde yapılacak araştırmalara zorluk yaratacaktır.

- Ulusal bilumum yeme içme mekanları ve perakende gıda ticareti yapan işletmeler sicilinde Haskovo ili için yer alan **bilgilerde çelişkili veriler ve tekrarlanan yeme içme mekanları bulunmaktadır**, sicilde bulunan bilgilerin yararlı şekilde kullanılabilinmesi için bu eksiklerin Bulgaristan Gıda Güvenliği Ajansı tarafından giderilmesi gerektiğini göstermektedir.
- Şu ana kadar Bulgar geleneksel mutfağının bölgeselleştirmesini, özellikle de Haskovo ilini tanıtan bir **resmi Bulgaristan yemekleri haritası bulunmamaktadır**.
- Araştırmadan sonuç olarak Haskovo ilinde geleneksel mutfağı olan yöreler belirlenmiştir: **Yukarı Trakya ovası, Sakar dağı ve Doğu Rodoplar**.

KAYNAKÇA

- Bulgaristan alternatif turizm derneği
- Ulusal istatistik enstitüsü, <http://www.nsi.bg>
- https://infostat.nsi.bg/infostat/pages/external/login.jsf?x_2=1
- Bölge istatistik dairesi-Güney
- Belge-istatistik veri sistemi, İş ve sosyal politika bakanlığı:
- 2014-2020 Haskovo ili geliştirme il stratejisi
- 2014-2020 Haskovo ili belediyelerini geliştirme planı
- Haskovo ili bölge profili, Pazar ekonomi enstitüsü
- <http://www.hs.government.bg>
- Bulgaristan gıda güvenliği ajansı – Gıda kalite ve güvenliği il müdürlüğü– Haskovo
- Haskovo ili belediyeleri
- Küçük ve orta çaplı işletmelerin durum analizi ve geliştirme faktörleri, Küçük ve orta çaplı işletmeleri teşvik etme yürütme ajansı
- Köy turizmi ve ulusal yemek geleneklerimiz. Aneliya Aleksieva, Yordanka Aleksieva, Stamen Stamov – Plovdiv Gıda teknolojileri üniversitesi. Albena Uluslararası yüksek okulun yaylığı:Cilt 1 (2005)
- <http://www.worldfoodtravel.org>