



INTERNATIONAL JOURNAL OF TOURISM AND DESTINATION STUDIES

INTERNATIONAL | OPEN ACCESS | PEER-REVIEWED | INDEXED | E-JOURNAL

**I
J
O
T
A
D
S**

Year : 2025
Volume : IV
Issue : II

ISSN : 2822-6089
Web : ijotads.com
**E-Mail : ijotads@gmail.com &
: info@ijotads.com**
Chief Editor : Aydın ÜNAL
Issue Editors : Onur ERASLAN & İsmail BİLGİÇLİ

TÜRKİYE

ABOUT US

International Journal of Tourism and Destination Studies is a peer-reviewed and scientific journal that started its publication life in 2022 to be published in other international indexes. Our journal includes all conceptual and practice-based studies on tourism-related business, guidance, recreation, gastronomy, special interest, sustainability, alternative tourism and other current tourism topics, as well as destination management, marketing, analysis, etc. It is open to all studies and research on the subject headings. The main purpose of our journal is to bring original studies to the tourism literature and sector; to bring scientific solutions to academic, sectoral and literature problems and to create a publishing approach that will be sustained by taking into account the principles of scientific publication ethics, impartiality and transparency. In addition our journal; within the framework of the relevant principles and principles, it strives to prove itself in its field within a certain period of time and to be scanned in international field indexes, primarily TR DİZİN. The **International Journal of Tourism and Destination Studies** is published online and free of charge as two issues in september and march throughout the year, in Turkish and English, within the scope of the principles of double-blind refereeing and scientific publication ethics.

HAKKIMIZDA

International Journal of Tourism and Destination Studies 2022 yılında uluslararası diğer indekslerde yayımlanmak üzere yayın hayatına başlamış hakemli ve bilimsel bir dergidir. Dergimiz turizmle alakalı işletmecilik, rehberlik, rekreasyon, gastronomi, özel ilgi, sürdürülebilirlik, alternatif turizm ve diğer güncel turizm konu başlıklarında tüm kavramsal ve uygulama temelli çalışmalara ve ayrıca destinasyon yönetimi, pazarlaması, analizi vb. konu başlıklarındaki tüm çalışmalara ve araştırmalara açıktır. Dergimizin temel varlık amacını turizm alanyazına ve sektörüne özgün çalışmalar kazandırmak; akademik, sektörel ve alanyazınsal sorunsallara bilimsel çözüm önerileri getirmek ve bilimsel yayın etiği, tarafsızlık ve şeffaflık ilkelerini dikkate alarak sürdürülecek yayıncılık anlayışı oluşturmaktadır. Ayrıca dergimiz; ilgili prensipler ve ilkeler çerçevesinde belirli bir süre zarfında alanında kendisini ispatlayıp öncelikle TR DİZİN başta olmak üzere uluslararası alan indeksleri nezdinde taranma gayretindedir. **International Journal of Tourism and Destination Studies** yıl içerisinde eylül ve mart aylarında, Türkçe ve İngilizce dillerinde, çift kör hakemlik ve bilimsel yayın etiği ilkeleri kapsamında iki sayı olarak, uluslararası diğer indeks kapsamında, online (çevrimiçi) ve ücretsiz olarak yayınlanmaktadır.

PURPOSE AND SCOPE

The main purpose of the **International Journal of Tourism and Destination Studies** is to bring original studies to the tourism literature and sector; to bring scientific solutions to academic, sectoral and literature problems and to create a publishing approach that will be sustained by taking into account the principles of scientific publication ethics, impartiality and transparency. Our journal is open to publications from all sub-disciplines and subject headings that may be included in the general topic of tourism and destination. The **International Journal of Tourism and Destination Studies** will be published online and free of charge in two issues in september and march throughout the year, in Turkish and English, within the scope of the principles of double-blind refereeing and scientific publication ethics. The journal is open to all conceptual, theoretical and practical studies, as well as extended and enriched contents of papers-paper formats. Also congress, symposium, etc. journals can be included in special or additional issues of organizations.

AMAÇ VE KAPSAM

International Journal of Tourism and Destination Studies temel varlık amacını turizm alanyazına ve sektörüne özgün çalışmalar kazandırmak; akademik, sektörel ve alanyazınsal sorunsallara bilimsel çözüm önerileri getirmek ve bilimsel yayın etiği, tarafsızlık ve şeffaflık ilkelerini dikkate alarak sürdürülecek yayıncılık anlayışı oluşturmaktadır. Dergimiz turizm ve destinasyon genel konu başlığına dâhil olabilecek tüm alt disiplinlere ve konu başlıklarından yayınlara açıktır. **International Journal of Tourism and Destination Studies** yıl içerisinde eylül ve mart aylarında, Türkçe ve İngilizce dillerinde, çift kör hakemlik ve bilimsel yayın etiği ilkeleri kapsamında iki sayı şeklinde, uluslararası diğer indeks kapsamında, online (çevrimiçi) ve ücretsiz olarak yayınlanacaktır. Dergi kavramsal, kuramsal, uygulama içerikli tüm çalışmalara ve bildiri-tebliğ formatındaki çalışmaların genişletilmiş ve zenginleştirilmiş içeriklerine açıktır. Ayrıca kongre, sempozyum, vb. organizasyonların özel veya ek sayılarında dergi yer alabilmektedir.

JOURNAL BOARDS

CHIEF EDITOR

Title	Name-Surname	Affiliation-Institute
Dr.	Aydın ÜNAL	Sinop University

EDITORS

Title	Name-Surname	Affiliation-Institute
Dr.	Emre ÇİLESİZ	Sinop University
Dr.	Ercan KARAÇAR	Sinop University
Dr.	Ersin ARIKAN	Isparta Applied Sciences University
Dr.	Onur ÇELEN	Bursa Uludağ University

ASSISTANT EDITOR

Title	Name-Surname	Affiliation-Institute
Postgraduate Student	Bünyamin GÖÇGÜN	Independent Researcher
Postgraduate Student	Sadife ŞİMŞEK	Independent Researcher

LANGUAGE EDITORS

Title	Name-Surname	Affiliation-Institute	Language
Dr.	Asım Çağrı ŞENOL	Çankırı Karatekin University	Turkish
Lecturer	Ramazan GÜZEL	Sinop University	English

TECHNICAL EDITORS

Title	Name-Surname	Affiliation-Institute
Dr.	Emre ÇİLESİZ	Sinop University
Dr.	Ersin ARIKAN	Isparta Applied Sciences University

INTERNATIONAL EDITORS

Title	Name-Surname	Affiliation-Institute
Dr.	Ahmed ELNGAR	Beni-Suef University-Egypt
Dr.	Afaq SADIKOVA	Baku State University-Azerbaijan
Dr.	Alberto FIGOLI	Institute on Membrane Technology-Cuba
Dr.	Bhagaporn WATTANADUMRONG	Naresuan University-Tailand
Dr.	Cynthia CORREA	Sao Paulo University-Brasil
Dr.	Elham ANASORI	Eastern Mediterranean University- Northern Cyprus
Dr.	Fehmeeda BIBI	Bahauddin Zakariya University-Pakistan
Dr.	Gabriel LOPES	Logos University International-USA
Dr.	Jean-Marc TROUILLE	Bradford University-England
Dr.	José Reyes Galaviz RODRÍGUEZ	Universidad Autónoma de Tlaxcala-Mexico
Dr.	Jun NAGAYASU	Tohoku University-Japan
Dr.	Maryam ARPENTYEVA	Koluga State University-Rusia
Dr.	Masoud LAJEVARDI	Islamic Azad University-Iran
Dr.	Mehdi TEHRANI	Columbus State University-USA
Dr.	Milind SATHYE	University of Canberra-Australia
Dr.	Muhammad FAISAL	The Ohio State University-USA
Dr.	Muhammad IRFAN	Kyungpook National University-South Korea
Dr.	Muhammad Ismael RAMAY	Bahria University-Pakistan
Dr.	Nikolay KOZHEVNIKOV	North-Eastern Federal University-Rusia
Dr.	Rena SULTANOVA	Azerbaijan State University- Azerbaijan
Dr.	Sai MURALI	Lovely Professional University-India
Dr.	Simon MARIE	Logos University International-USA
Dr.	Stewart THOMPSON	Victoria College-England
Dr.	Svitlana DELEHAN	Uzhhorod National University-Ukrain
Dr.	Vladimir TEPLYAKOV	Russian Academy of Sciences-Rusia
Dr.	Yang ZITONG	Wuhan University-China
Dr.	Yu TIAN	Harbin Institute of Technology-China
Dr.	Zairi Ismael RIZMAN	Universiti Teknologi MARA- Malaysia
Dr.	Zoran VITORIC	City University Zurich-Switzerland

AREA EDITORS

TOURISM MANAGEMENT AREA EDITORS

Title	Name-Surname	Affiliation-Institute
Dr.	Ahmet KÖROĞLU	Balıkesir University
Dr.	Bayram ŞAHİN	Balıkesir University
Dr.	Cafer TOPALOĞLU	Muğla Sıtkı Koçman University
Dr.	Cevdet AVCIKURT	Balıkesir University
Dr.	Emrah ÖZKUL	Kocaeli University
Dr.	Erol DURAN	Çanakkale Onsekiz Mart University
Dr.	Hasan Hüseyin SOYBALI	Afyon Kocatepe University
Dr.	İsmail KIZILIRMAK	İstanbul University
Dr.	Kutay OKTAY	Kastamonu University
Dr.	Muammer MESÇİ	Düzce University
Dr.	Muharrem TUNA	Ankara Hacı Bayram Veli University
Dr.	Murat YEŞİLTAŞ	Burdur Mehmet Akif Ersoy University
Dr.	Orhan BATMAN	Sakarya Applied Sciences University
Dr.	Şule AYDIN	Nevşehir Hacı Bektaş Veli University
Dr.	Yusuf AYMANKUY	Balıkesir University
Dr.	Yüksel ÖZTÜRK	Ankara Hacı Bayram Veli University

GASTRONOMY AREA EDITORS

Title	Name-Surname	Affiliation-Institute
Dr.	Ahmet AKTAŞ	Kapadokya University
Dr.	Atilla AKBABA	İzmir Kâtip Çelebi University
Dr.	Berrin GÜZEL	Aydın Adnan Menderes University
Dr.	Düriye BOZOK	Balıkesir University
Dr.	Fügen ÖZKAYA	Ankara Hacı Bayram Veli University
Dr.	Hakan TURGUT	Başkent University
Dr.	İrfan YAZICIOĞLU	Ankara Hacı Bayram Veli University
Dr.	Mehmet SARIŞIK	Sakarya Applied Sciences University
Dr.	Mehmet Oğuzhan İLBAN	Balıkesir University
Dr.	Murat DOĞDUBAY	Balıkesir University
Dr.	Şafak ÜNÜVAR	Selçuk University
Dr.	Şevki ULEMA	Sakarya Applied Sciences University

RECREATION AREA EDITORS

Title	Name-Surname	Affiliation-Institute
Dr.	Akyay UYGUR	Ankara Hacı Bayram Veli University
Dr.	Ali YAYLI	Ankara Hacı Bayram Veli University
Dr.	Aydın YILMAZER	Sakarya Applied Sciences University
Dr.	Bilgehan GÜLCAN	Ankara Hacı Bayram Veli University
Dr.	Gül GÜNEŞ	Selçuk University
Dr.	Nuray TÜRKER	Karabük University

TOURISM GUIDANCE AREA EDITORS

Title	Name-Surname	Affiliation-Institute
Dr.	Aysu ALTAŞ	Aksaray University
Dr.	Burhanettin ZENGİN	Sakarya Applied Sciences University
Dr.	İbrahim GÖNEN	Nişantaşı University
Dr.	Necdet HACIOĞLU	İstanbul Gelişim University
Dr.	Orhan İÇÖZ	Yaşar University
Dr.	Özlem KÖROĞLU	Balıkesir University

ADVISORY BOARD

Title	Name-Surname	Affiliation-Institute
Dr.	Ahmet AKTAŞ	Kapadokya University
Dr.	Ahmet KÖROĞLU	Balıkesir University
Dr.	Akyay UYGUR	Ankara Hacı Bayram Veli University
Dr.	Ali YAYLI	Ankara Hacı Bayram Veli University
Dr.	Atilla AKBABA	İzmir Kâtip Çelebi University
Dr.	Aydın YILMAZER	Sakarya Applied Sciences University
Dr.	Bayram ŞAHİN	Balıkesir University
Dr.	Berrin GÜZEL	Aydın Adnan Menderes University
Dr.	Bilgehan GÜLCAN	Ankara Hacı Bayram Veli University
Dr.	Burhanettin ZENGİN	Sakarya Applied Sciences University
Dr.	Cafer TOPALOĞLU	Muğla Sıtkı Koçman University
Dr.	Cevdet AVCIKURT	Balıkesir University
Dr.	Düriye BOZOK	Balıkesir University
Dr.	Emrah ÖZKUL	Kocaeli University
Dr.	Erol DURAN	Çanakkale Onsekiz Mart University
Dr.	Fügen ÖZKAYA	Ankara Hacı Bayram Veli University
Dr.	Gül GÜNEŞ	Selçuk University
Dr.	Hakan TURGUT	Başkent University
Dr.	Hasan Hüseyin SOYBALI	Afyon Kocatepe University
Dr.	İbrahim GÖNEN	Nişantaşı University
Dr.	İrfan YAZICIOĞLU	Ankara Hacı Bayram Veli University
Dr.	İsmail KIZILIRMAK	İstanbul University
Dr.	Kutay OKTAY	Kastamonu University
Dr.	Mehmet SARIİŞİK	Sakarya Applied Sciences University
Dr.	Mehmet Oğuzhan İLBAN	Balıkesir University
Dr.	Muammer MESCİ	Düzce University
Dr.	Muharrem TUNA	Ankara Hacı Bayram Veli University
Dr.	Muhsin HALİS	Kocaeli University
Dr.	Murat DOĞDUBAY	Balıkesir University
Dr.	Murat Selim SELVİ	Tekirdağ Namık Kemal University
Dr.	Murat YEŞİLTAŞ	Burdur Mehmet Akif Ersoy University
Dr.	Necdet HACIOĞLU	İstanbul Gelişim University
Dr.	Nuray TÜRKER	Karabük University
Dr.	Orhan BATMAN	Sakarya Applied Sciences University
Dr.	Orhan İÇÖZ	Yaşar University
Dr.	Özlem KÖROĞLU	Balıkesir University
Dr.	Şafak ÜNÜVAR	Selçuk University
Dr.	Şevki ULEMA	Sakarya Applied Sciences University
Dr.	Şule AYDIN	Nevşehir Hacı Bektaş Veli University
Dr.	Yusuf AYMANKUY	Balıkesir University
Dr.	Yüksel ÖZTÜRK	Ankara Hacı Bayram Veli University

SCIENCE AND REFEREE BOARD

Title	Name-Surname	Affiliation-Institute
Dr.	Abdülmenaf KORKUTATA	Çanakkale Onsekiz Mart University
Dr.	Ahmet AKTAŞ	Kapadokya University
Dr.	Ahmet KÖROĞLU	Balıkesir University
Dr.	Akif GÖKÇE	Sakarya Applied Sciences University
Dr.	Akyay UYGUR	Ankara Hacı Bayram Veli University
Dr.	Ali SOLUNOĞLU	Balıkesir University
Dr.	Ali Turan BAYRAM	Sinop University
Dr.	Ali YAYLI	Ankara Hacı Bayram Veli University
Dr.	Alper IŞIN	İzmir Kâtip Çelebi University
Dr.	Alper KURNAZ	Bolu Abant İzzet Baysal University
Dr.	Atilla AKBABA	İzmir Kâtip Çelebi University
Dr.	Aydın ÜNAL	Sinop University
Dr.	Aydın YILMAZER	Sakarya Applied Sciences University
Dr.	Ayhan DAĞDEVİREN	Çankırı Karatekin University
Dr.	Aynur GÜLENC BİRSEN	Necmettin Erbakan University
Dr.	Aysu ALTAŞ	Aksaray University
Dr.	Aysun GARGACI KINAY	Sinop University
Dr.	Ayşen ACUN KÖKSALANLAR	Bursa Uludağ University
Dr.	Aziz Gökhan ÖZKOÇ	Sakarya Applied Sciences University
Dr.	Bayram AKAY	Burdur Mehmet Akif Ersoy University
Dr.	Bayram ŞAHİN	Balıkesir University
Dr.	Begüm Dilara EMİROĞLU	Şırnak University
Dr.	Bekir EŞİTTİ	Çanakkale Onsekiz Mart University
Dr.	Belma SUNA	Independent Researcher
Dr.	Berrin GÜZEL	Aydın Adnan Menderes University
Dr.	Betül ÇETİN	Niğde Ömer Halisdemir University
Dr.	Beyza HATIRNAZ	Düzce University
Dr.	Bilal DEVECİ	Kırklareli University
Dr.	Bilgehan GÜLCAN	Ankara Hacı Bayram Veli University
Dr.	Birgül AYDIN	Doğuş University
Dr.	Buket BULUK EŞİTTİ	Çanakkale Onsekiz Mart University
Dr.	Burhan SEVİM	Kastamonu University
Dr.	Burhanettin ZENGİN	Sakarya Applied Sciences University
Dr.	Cafer TOPALOĞLU	Muğla Sıtkı Koçman University
Dr.	Ceren İŞÇİ	Manisa Celâl Bayar University
Dr.	Cevdet AVCIKURT	Balıkesir University
Dr.	Ceyhan AKYOL	Artvin Çoruh University
Dr.	Çağla ÜST CAN	Aksaray University
Dr.	Çağrı ERDOĞAN	Sakarya Applied Sciences University
Dr.	Didar SARI ÇALLI	Sakarya Applied Sciences University
Dr.	Duran CANKÜL	Eskişehir Osmangazi University
Dr.	Düriye BOZOK	Balıkesir University
Dr.	Eda HAZARHUN	Independent Researcher
Dr.	Elham ANASORİ	Eastern Mediterranean University
Dr.	Emine CİHANĞİR	Van Yüzüncü Yıl University
Dr.	Emirhan YENİŞEHİRLİOĞLU	Alanya Alaaddin Keykubat University
Dr.	Emrah ÖRGÜN	Sinop University
Dr.	Emrah ÖZKUL	Kocaeli University
Dr.	Emrah YAŞARSOY	Kastamonu University
Dr.	Emre ÇİLESİZ	Sinop University
Dr.	Eray POLAT	Gümüşhane University
Dr.	Ercan KARAÇAR	Sinop University
Dr.	Ercan YAVUZ	Ankara Hacı Bayram Veli University
Dr.	Erhan BABAÇ	Afyon Kocatepe University
Dr.	Erkan GÜNEŞ	Erzincan Binali Yıldırım University
Dr.	Erol DURAN	Çanakkale Onsekiz Mart University
Dr.	Ersin ARIKAN	Isparta Applied Sciences University
Dr.	Fatih TÜRKMEN	Karabük University
Dr.	Fügen ÖZKAYA	Ankara Hacı Bayram Veli University
Dr.	Fusun ESENKAL	Bandırma Onyedli Eylül University
Dr.	Gizem ÇORMAN	Nişantaşı University
Dr.	Gizem ÖZGÜREL	Balıkesir University
Dr.	Göksel Kemal GİRĞİN	Balıkesir University
Dr.	Gönül GÖKER	Çankırı Karatekin University

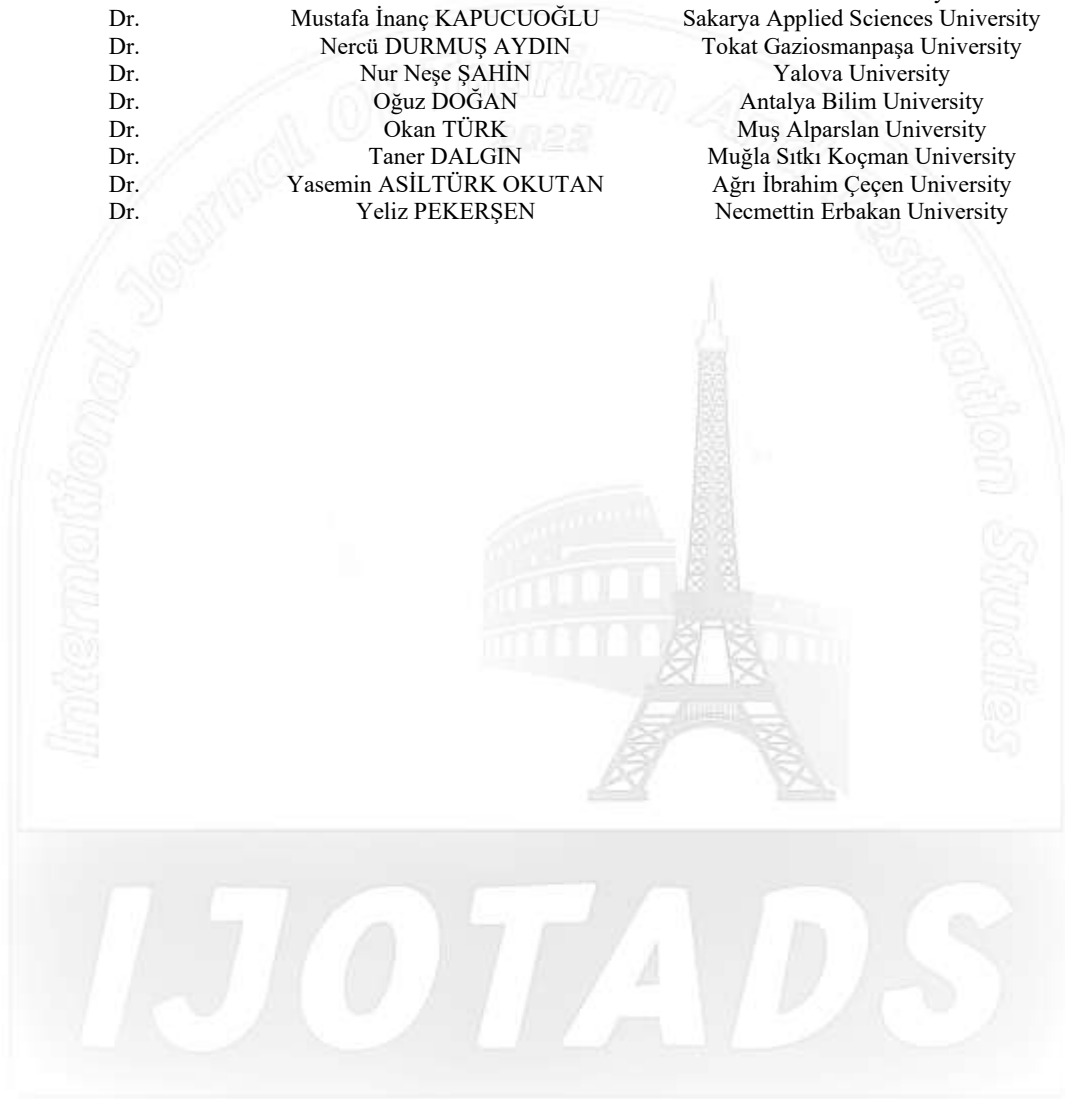
Dr.	Gözde SEVAL ERGÜN	Akdeniz University
Dr.	Gül ERKOL BAYRAM	Sinop University
Dr.	Gül GÜNEŞ	Selçuk University
Dr.	Gülçin ALGAN ÖZKÖK	Selçuk University
Dr.	Gülsüm DEMİR KAYA	Trabzon University
Dr.	Gülşen BAYAT	İğdır University
Dr.	Gürkan AKDAĞ	Mersin University
Dr.	Gürkan ALAGÖZ	Erzincan Binali Yıldırım University
Dr.	Hakan TURGUT	Başkent University
Dr.	Handan ÖZÇELİK BOZKURT	Sinop University
Dr.	Harun ÇALHAN	Erciyes University
Dr.	Hasan Ali ERDOĞAN	Necmettin Erbakan University
Dr.	Hasan CİNNİOĞLU	İskenderun Teknik University
Dr.	Hasan Hüseyin SOYBALI	Afyon Kocatepe University
Dr.	Hasibe YAZIT	Sinop University
Dr.	Hüseyin Avni KIRMACI	Karabük University
Dr.	Hülya ERASLAN	Harran University
Dr.	Hüseyin PAMUKÇU	Afyon Kocatepe University
Dr.	İbrahim ÇETİN	Akdeniz University
Dr.	İbrahim GÖNEN	Niğantaşı University
Dr.	İrfan YAZICIOĞLU	Ankara Hacı Bayram Veli University
Dr.	İsmail BİLGİÇLİ	Sakarya Applied Sciences University
Dr.	İsmail ÇALIK	Gümüşhane University
Dr.	İsmail KIZILIRMAK	İstanbul University
Dr.	Kansu GENÇER	Kütahya Dumlupınar University
Dr.	Kaplan UĞURLU	Kırklareli University
Dr.	Kerem KAPTANGİL	Sinop University
Dr.	Koray GENÇ	Ordu University
Dr.	Kutay OKTAY	Kastamonu University
Dr.	Kübra AŞAN	Sinop University
Dr.	Kübra ÇAMUR	Gazi University
Dr.	Levent KARADAĞ	Muğla Sıtkı Koçman University
Dr.	Mahmut BARAKAZI	Harran University
Dr.	Makbule CİVELEK	Zonguldak Bülent Ecevit University
Dr.	Mehmet Mert PASLI	Giresun University
Dr.	Mehmet Oğuzhan İLBAN	Balıkesir University
Dr.	Mehmet SARIŞIK	Sakarya Applied Sciences University
Dr.	Mehmet ŞEREMET	Van Yüzüncü Yıl University
Dr.	Melda AKBABA	Kilis 7 Aralık University
Dr.	Melih AYDIN	Kilis 7 Aralık University
Dr.	Melike GÜL	Balıkesir University
Dr.	Meltem YALÇIN KAYIKÇI	Kırklareli University
Dr.	Mesut BOZKURT	Çanakkale Onsekiz Mart University
Dr.	Mikail KARA	Çankırı Karatekin University
Dr.	Muammer MESCİ	Düzce University
Dr.	Muhammed TAŞ	Erzincan Binali Yıldırım University
Dr.	Muhammet Caner KAYA	Düzce University
Dr.	Muhammet Emin SOYDAŞ	Pamukkale University
Dr.	Muharrem TUNA	Ankara Hacı Bayram Veli University
Dr.	Muhsin HALİS	Kocaeli University
Dr.	Murat DOĞDUBAY	Balıkesir University
Dr.	Murat Selim SELVİ	Tekirdağ Namık Kemal University
Dr.	Murat YEŞİLTAŞ	Burdur Mehmet Akif Ersoy University
Dr.	Mustafa İnanç KAPUCUOĞLU	Sakarya Applied Sciences University
Dr.	Mustafa Murat KIZANLIKLI	Ankara Hacı Bayram Veli University
Dr.	Necdet HACIOĞLU	İstanbul Gelişim University
Dr.	Necibe ŞEN	Erzincan Binali Yıldırım University
Dr.	Nercü DURMUŞ AYDIN	Tokat Gaziosmanpaşa University
Dr.	Neslihan CAVLAK	Tekirdağ Namık Kemal University
Dr.	Neşe KAFA	Çanakkale Onsekiz Mart University
Dr.	Nur Neşe ŞAHİN	Yalova University
Dr.	Nuray TÜRKER	Karabük University
Dr.	Nuray TÜRKÖĞLU	Muş Alparslan University
Dr.	Olca SEZEN DOĞANCILI	Sinop University
Dr.	Onur ATAĞ	Muğla Sıtkı Koçman University
Dr.	Onur ÇAKIR	Kırklareli University
Dr.	Onur ÇELEN	Bursa Uludağ University
Dr.	Orhan BATMAN	Sakarya Applied Sciences University
Dr.	Orhan İÇÖZ	Yaşar University
Dr.	Osman ÇAPAN	Atatürk University

Dr.	Ömer Kürşad TÜFEKÇİ	Isparta Applied Sciences University
Dr.	Ömer SARAÇ	Sakarya Applied Sciences University
Dr.	Özgür YAYLA	Akdeniz University
Dr.	Özlem KÖROĞLU	Balıkesir University
Dr.	Pelin KOÇ	Van Yüzüncü Yıl University
Dr.	Recep YILDIRGAN	Sakarya Applied Sciences University
Dr.	Sabriye ÇELİK UĞUZ	Balıkesir University
Dr.	Sait DOĞAN	İskenderun Teknik University
Dr.	Salim İBİŞ	İstanbul Galata University
Dr.	Sebahattin KARAMAN	Balıkesir University
Dr.	Seda ŞAHİN	Balıkesir University
Dr.	Seden DOĞAN	Ondokuz Mayıs University
Dr.	Semahat Banu YILDIZ	Balıkesir University
Dr.	Semih ARICI	Pamukkale University
Dr.	Serap ALKAYA	Pamukkale University
Dr.	Serkan ŞENGÜL	Sakarya Applied Sciences University
Dr.	Serkan TÜRKMEN	Çanakkale Onsekiz Mart University
Dr.	Serpil KOCAMAN	Alanya Alaaddin Keykubat University
Dr.	Seyit Ahmet SOLMAZ	Harran University
Dr.	Sibel SÜ ERÖZ	Kırklareli University
Dr.	Sinan ÇAVUŞOĞLU	Bingöl University
Dr.	Süleyman AKKAŞOĞLU	Doğuş University
Dr.	Şaban KARGIĞLIOĞLU	Muğla Sıtkı Koçman University
Dr.	Şafak ÜNÜVAR	Selçuk University
Dr.	Şahin KARABULUT	Karamanoğlu Mehmetbey University
Dr.	Şefik Okan MERCAN	Çanakkale Onsekiz Mart University
Dr.	Şevki ULEMA	Sakarya Applied Sciences University
Dr.	Şule AYDIN	Nevşehir Hacı Bektaş Veli University
Dr.	Taner DALGIN	Muğla Sıtkı Koçman University
Dr.	Tuba TÜRKMENDAĞ	Atatürk University
Dr.	Turgay BUCAK	Dokuz Eylül University
Dr.	Tülay GÜZEL	Çanakkale Onsekiz Mart University
Dr.	Uğur SAYLAN	Kütahya Dumlupınar University
Dr.	Ümit SORMAZ	Necmettin Erbakan University
Dr.	Üzeyir KEMENT	Ordu University
Dr.	Yasemin KOÇAK BİLGİN	Doğuş University
Dr.	Yasemin TEKİN	Balıkesir University
Dr.	Yeliz PEKERŞEN	Necmettin Erbakan University
Dr.	Yunus DOĞAN	Mersin University
Dr.	Yusuf ACAR	Aksaray University
Dr.	Yusuf AYMANKUY	Balıkesir University
Dr.	Yüksel ÖZTÜRK	Ankara Hacı Bayram Veli University
Dr.	Züleyhan BARAN	Düzce University

IJOTADS

ISSUE REFEREE BOARD

Title	Name-Surname	Affiliation-Institute
Dr.	Aykut ŞİMŞEK	Kastamonu University
Dr.	Cevat ERCİK	Mersin University
Dr.	Ceyhun AKYOL	Artvin Çoruh University
Dr.	Gizem ÇORMAN	İstanbul Nişantaşı University
Dr.	Gürkan ALAGÖZ	Erzincan Binalı Yıldırım University
Dr.	İhsan KAZKONDU	Zonguldak Bülent Ecevit University
Dr.	İsmail BİLGİÇLİ	Sakarya Applied Sciences University
Dr.	Levent Selman GÖKTAŞ	Harran University
Dr.	Mesut Murat ADABALI	Antalya Belek University
Dr.	Muhammet Caner KAYA	Düzce University
Dr.	Mustafa İnanç KAPUCUOĞLU	Sakarya Applied Sciences University
Dr.	Nercü DURMUŞ AYDIN	Tokat Gaziosmanpaşa University
Dr.	Nur Neşe ŞAHİN	Yalova University
Dr.	Oğuz DOĞAN	Antalya Bilim University
Dr.	Okan TÜRK	Muş Alparslan University
Dr.	Taner DALGIN	Muğla Sıtkı Koçman University
Dr.	Yasemin ASİLTÜRK OKUTAN	Ağrı İbrahim Çeçen University
Dr.	Yeliz PEKERŞEN	Necmettin Erbakan University

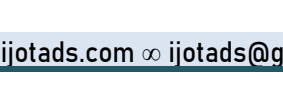


INTERNATIONAL INDEXES

IJOTADS, which started its publication life in June 2022, was published without ISSN and index in its first volume due to its publication principles, and with its second volume, it continues its publication life in other international indexes and databases such as ISSN: 2822-6089 and Directory of Research Journals Indexing (DRJI), EuroPub, RootIndexing,

Directory of Open Access Scholarly Resources (ROAD), Eurasian Scientific Journal Index (ESJI), J-Gate, ResearchBible, CiteFactor, Index Copernicus, International Institute of Organized Research (I2OR), International Scientific Indexing (ISI), Cosmos, OpenAIRE, CABI, Scientific Indexing Services, Advanced Science Index,

ERIHPLUS, Asian Science Citation Index (ASCI), Information Matrix for the Analysis of Journals (MIAR), WorldCat, Scilit, Semantic Scholar and Online Journal Platform and Indexing Association (OJOP).

Directory of Research Journals Indexing (DRJI)		http://olddrji.lbp.world/JournalProfile.aspx?jid=2822-6089
EuroPub		https://europub.co.uk/journals/29724
RootIndexing		https://www.rootindexing.com/journal/international-journal-of-tourism-and-destination-studies-(IJOTADS)/
Directory of Open Access Scholarly Resources		https://portal.issn.org/resource/ISSN/2822-6089
Eurasian Scientific Journal Index		http://esjindex.org/search.php?id=6089
J-Gate		https://jgateplus.com/
ResearchBible		https://journalseeker.researchbib.com/view/issn/2822-6089
CiteFactor		https://www.citefactor.org/journal/index/29646/international-journal-of-tourism-and-destination-studies-ijotads#.Y1oanZBztQ
Index Copernicus		https://journals.indexcopernicus.com/search/form?search=International%20Journal%20Of%20Tourism%20And%20Destination%20Studies
International Institute of Organized Research (I2OR)		http://www.i2or.com/9.html
International Scientific Indexing (ISI)		https://isindexing.com/isi/viewjournal.php
Cosmos		https://cosmosimpactfactor.com/page/journals_details/7784.html
OpenAIRE		https://www.openaire.eu/
CABI		https://www.cabi.org/about-cabi/membership/
Scientific Indexing Services (SIS)		https://www.sindexs.org/JournalList.aspx?ID=8545
Advanced Science Index		https://journal-index.org/index.php/asi/author/submission/25035
ERIHPLUS		https://kanalregister.hkdir.no/publiseringsskanaler/erihplus/periodical/info?id=507240
Asian Science Citation Index (ASCI)		https://ascidatabase.com/masterjournalist.php?v=2822-6089

Information Matrix for the
Analysis of Journals
(MIAR)

WorldCat

Scilit

Semantic Scholar

Online Journal Platform and
Indexing Association (OJOP)



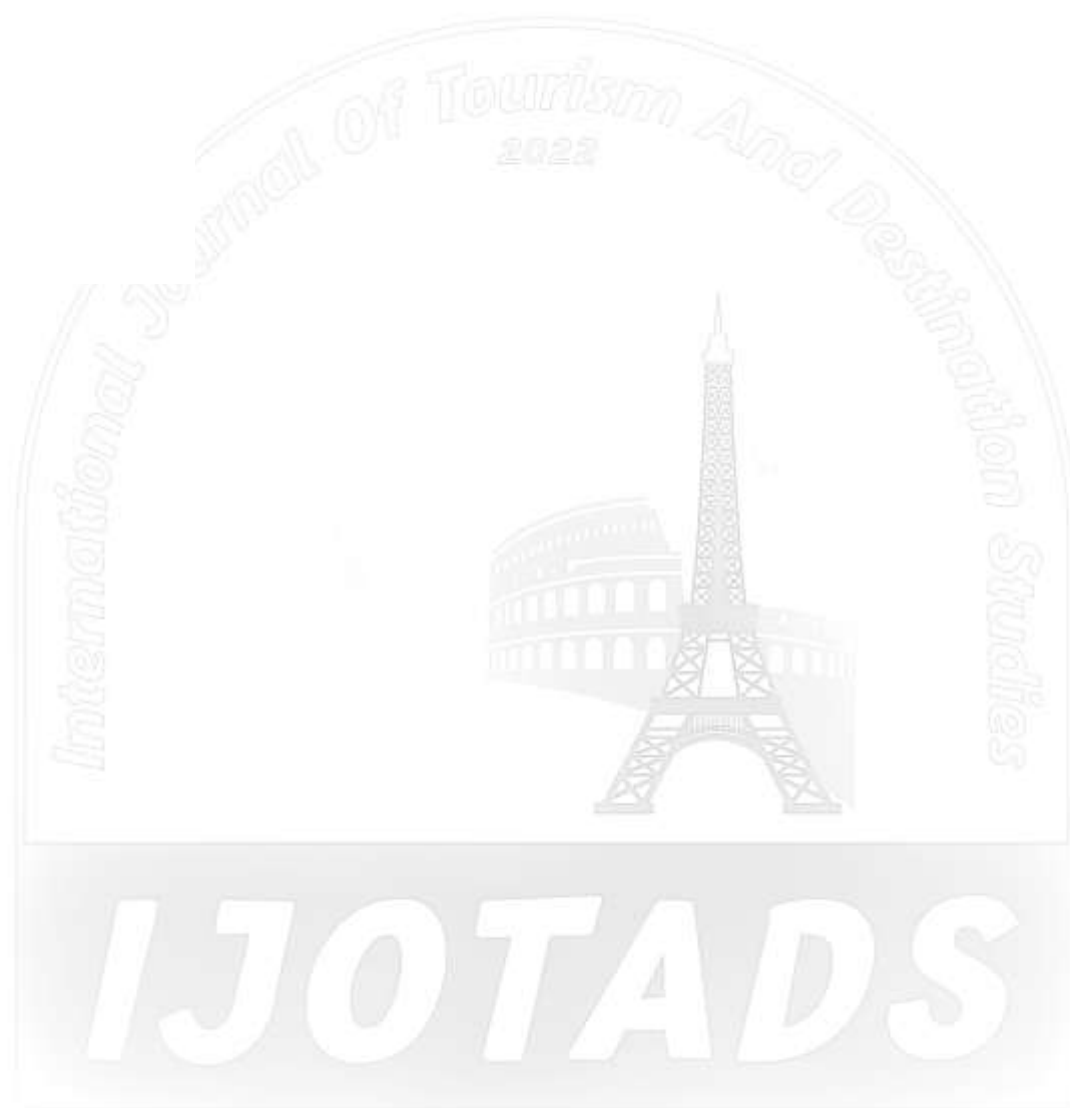
<https://miar.ub.edu/issn/2822-6089>

<https://search.worldcat.org/>

<https://www.scilit.com/>

<https://124.im/R80NB>

<https://www.ojop.org/international-journal-of-tourism-and-destination-studies/>



NATIONAL INDEXES

IJOTADS is also scanned in national indexes and directories such as ASOS İndeks, AcarIndex, Bilgindex, Türkiye Turizm Dizini, İdealonline and Index of Academic Documents.

ASOS İndeks		https://atif.sobiad.com/index.jsp?modul=dergi-sayfasi&ID=BjL6mIoBQzmg-9NMr-mS
AcarIndex		https://www.acarindex.com/journals/international-journal-of-tourism-and-destination-studies-7209
Bilgindex		https://www.bilgindex.org/index.php/indexed-journals/217/view_bl/53/tourism-hospitality-leisure-and-sport/56/international-journal-of-tourism-and-destination-studies?tab=getmybooksTab&is_show_data=1
Türkiye Turizm Dizini		http://www.turizmdizini.com/p/international-journal-of-tourism-and.html
İdealonline		https://www.idealonline.com.tr/IdealOnline/lookAtPublications/journalDetail.xhtml?uId=1302
Index of Academic Documents		http://openaccess.izmirakademi.org/journal/ijotads/2878

JOURNAL CONTACT INFORMATION

Sinop University, Faculty of Tourism, Osmaniye District, Selanik Street, No: 52L, SİNOP/TÜRKİYE

ijotads@gmail.com – info@ijotads.com

EDITOR CONTACT INFORMATION

Dr. Aydın ÜNAL	Dr. Ercan KARAÇAR	Dr. Emre ÇİLESİZ	Dr. Ersin ARIKAN	Dr. Onur ÇELEN
Sinop University	Sinop University	Sinop University	Isparta Applied Sciences University	Bursa Uludag University
Faculty of Tourism	Faculty of Tourism	Faculty of Tourism	Faculty of Tourism	Harmancık Vocational School
0 543 853 80 69	0 507 868 75 20	0 539 266 17 01	0 506 773 19 79	0 541 716 37 52
aydin-unal@hotmail.com.tr	ekaracar@sinop.edu.tr	ecilesiz@sinop.edu.tr	ersinarikan@hotmail.com	onurcelen@uludag.edu.tr



FROM THE EDITOR

Dear people of the world of science and the Tourism Academy;

International Journal of Tourism and Destination Studies (IJOTADS) is an international, peer-reviewed, open access and free e-journal that started its publication life in 2022. Our journal, which set out with other international indexes and with the effort to enter the TR INDEX in a short time, continues its journey by complying with the necessary care, meticulousness and ethical principles in order to be included in the international indexes in the long term. Our journal, which is actively involved in various committees of academics with national and international recognition, experience and reliability in the field of tourism is also a social science platform where everyone who is engaged in academic writing, opinion, study and thought can have a say. Since the idea of establishment emerged, our valuable professors in the board of directors of the journal, who have joined the family of our journal, support us, guide us with their scientific knowledge, experiences, studies and researches, shed light, support and participate in the processes and also by not offending us both from home and abroad. We would like to thank our esteemed professors who are in the advisory, publication and referee boards and who contributed to us with their fields of expertise. In this journey that we have embarked on to contribute to tourism academic experience; we, as the IJOTADS family, have been working as a referee, editor, etc., as well as at the point of publication. We expect your support in the duties and invite you to share responsibility. Your presence and support will encourage, motivate and strengthen us on this difficult path. As IJOTADS Journal, we thank you in advance for your presence and support and we wish you health, peace, success and a happy working life.

Regards.

On behalf of the IJOTADS Editorial Board

Dr. Aydın ÜNAL

EDİTÖRDEN

Bilim dünyasının ve Turizm Akademisinin değerli insanları;

International Journal Of Tourism And Destination Studies (IJOTADS) 2022 yılında yayın hayatına başlamış uluslararası, hakemli, açık erişim ve ücretsiz bir e-dergidir. Uluslararası diğer indekslerde taranan ve kısa sürede TR DİZİN indekse girme gayreti ile yola çıkan dergimiz uzun vadede ise uluslararası alan indekslerinde yer almak için gerekli özen, titizlik ve etik ilkelere riayet ederek yolculuğuna devam etmektedir. Turizm alanında ulusal ve uluslararası düzeyde bilinirliği, birikimi ve güvenilirliği olan akademisyenlerin çeşitli kurullarında aktif olarak yer aldığı dergimiz aynı zamanda turizm ile ilgili akademik yazı, görüş, çalışma ve düşünce ile meşgul olan herkesin söz söyleyebileceği sosyal bir bilim platformudur. Kuruluş fikri ortaya çıktığından bu güne dergimiz ailesine katılan, bizleri destekleyen, bilimsel birikimleri, deneyimleri, çalışmaları ve araştırmaları ile yol gösteren, ışık tutan, destek olan ve süreçlere dâhil olan başta dergi yönetim kurulundaki değerli hocalarımıza, ayrıca gerek yurt içinden gerekse yurtdışından bizleri kırmayarak, danışma, yayın ve hakem kurulunda yer alan ve uzmanlık alanları ile bizlere katkı sağlayan kıymetli hocalarımıza teşekkürü bir borç biliriz. Turizm akademik birikimine bir nebze katkı sunmak üzere çıkmış olduğumuz bu yolculukta, IJOTADS ailesi olarak yayın noktasında olduğu kadar hakemlik, editörlük, vb. görevlerde de sizlerin desteklerinizi bekleriz ve sorumluluk paylaşmaya davet ederiz. Varlığınız ve destekleriniz bizleri bu zorlu yolda cesaretlendirecektir, motive edecektir ve bizlere güç katacaktır. IJOTADS Dergisi olarak şimdiden varlığınız ve destekleriniz için teşekkür ederiz; sağlık, huzur, başarı ve gönlünüzce bir çalışma hayatı dileriz.

Saygılarımızla.

IJOTADS Editör Kurulu Adına

Dr. Aydın ÜNAL

CONTENTS / İÇİNDEKİLER

Author/s Yazar/lar	Article Title Makale Başlığı	Page Sayfa
Hediye GÜRSOY Sebahattin KARAMAN	<i>Sürdürülebilirlik Kapsamında Turist Rehberlerinin Ekoturizm Faaliyetleri</i> <i>Ecotourism Activities of Tourist Guides Within the Scope of Sustainability</i>	104-125
Cihan YILMAZ Özlem KARATAŞ	<i>The Impact of Transactional Leadership Perception on Job Satisfaction and Work Values of Service Sector Employees: An Application on Five-Star Hotels</i> <i>Hizmet Sektörü Çalışanlarının Etkileşimsel Liderlik Algısının İş Tatmini ve Çalışma Değerleri Üzerindeki Etkisi: Beş Yıldızlı Oteller Üzerine Bir Uygulama</i>	126-142
Dilara BAHTİYAR SARI	<i>Applicability of Forest Therapy and Forest Bathing in Gaziantep</i> <i>Orman Terapisi ve Orman Banyosunun Gaziantep'te Uygulanabilirliği</i>	143-157
Seda NUR KESKİN	<i>Amasya Mutfağında Yer Alan Hamur İşlerinin Duyusal Analiz Kapsamında Değerlendirilmesi: Bir Tat Analizi</i> <i>A Sensory Evaluation of Pastry Products in Amasya Cuisine: An Analytical Study on Taste</i>	158-172
Rabia GÜMÜŞ Ümit SORMAZ Nurudin KIDIRALİYEV Nadira TURGANBAYEVA	<i>Yas Sırasında Yemek: Kırgızistan'da Ölüm Sonrası Yemek Ritüelleri</i> <i>Food During Mourning: Post-Death Meal Rituals in Kyrgyzstan</i>	173-186
Abdullah ÜLKÜ	<i>Herkes İçin Turizm: Bibliyometrik Bir Değerlendirme</i> <i>Tourism for All: A Bibliometric Evaluation</i>	187-205
Mesut Murat ADABALI Azra NAY	<i>Traditional Turkish Cuisine and Water Sustainability: Water Footprint Determination of Geographically Indicated Dishes</i> <i>Geleneksel Türk Mutfağında Suyun Sürdürülebilirliği: Coğrafi İşaretleli Yemeklerin Su Ayak İzi Tespiti</i>	206-221

Journal	: <i>International Journal Of Tourism And Destination Studies</i>
ISSN	: 2822-6089
Article ID	: 81782
Article Type	: <i>Araştırma Makalesi-Research Article</i>
Corresponding Author	: <i>Hediye GÜRSOY</i>
Year	: 2025
Volume	: IV
Issue	: II
Page	: 104-125
Arrival Date	: 27.04.2025
Revision Date	: 11.05.2025
Acceptance Date	: 01.06.2025
Published Date	: 20.09.2025
How to Cite This Article	: <i>Gürsoy, H. & Karaman, S. (2025). Sürdürülebilirlik Kapsamında Turist Rehberlerinin Ekoturizm Faaliyetleri. International Journal Of Tourism And Destination Studies (IJOTADS), 4(2), 104-125. DOI: 10.5281/zenodo.15410882</i>

IJOTADS is Licensed Under A Creative Commons Attribution - Non-Commercial 4.0 International License.

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KAPSAMINDA TURİST REHBERLERİNİN EKOTURİZM FAALİYETLERİ*

ECOTOURISM ACTIVITIES OF TOURIST GUIDES WITHIN THE SCOPE OF SUSTAINABILITY

Hediye GÜRSOY

Öğretim Görevlisi, Nişantaşı Üniversitesi, Meslek Yüksekokulu, hediye.gursoy@nisantasi.edu.tr,
İstanbul/TÜRKİYE. ORCID ID: 0000-0002-5856-0380

Sebahattin KARAMAN

Profesör Doktor, Balıkesir Üniversitesi, Turizm Fakültesi, skaraman@balikesir.edu.tr,
Balıkesir/TÜRKİYE. ORCID ID: 0000-0002-0668-6707

ÖZET

Bu araştırma, Karadeniz Bölgesi'nde görev yapan turist rehberlerinin ekoturizm faaliyetlerine yönelik algı, tutum ve uygulamalarını sürdürülebilirlik çerçevesinde incelemeyi amaçlamaktadır. Nitel araştırma desenlerinden olgubilim yöntemiyle yürütülen çalışmada, 10 profesyonel turist rehberiyle yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşme soruları, alan yazın taraması ve uzman görüşleri doğrultusunda geliştirilmiştir. Elde edilen veriler betimsel analiz yöntemiyle çözümlenmiştir. Bulgular, turist rehberlerinin sürdürülebilirliği yalnızca çevresel değil; kültürel ve ekonomik boyutlarıyla da ele aldıklarını ortaya koymuştur. Rehberler, ekoturizmi yerel halkla etkileşim, çevre koruma ve kültürel değerlerin aktarımı temelinde değerlendirmekte; bununla birlikte eğitim, altyapı ve toplumsal farkındalık eksikliklerini önemli sorunlar olarak belirtmektedir. Araştırma, rehberlerin çevresel farkındalık artırma, bilgi paylaşımı ve doğa dostu uygulamalarla ekoturizme doğrudan katkı sunduğunu göstermektedir. Bulgular, ekoturizmde turist rehberlerinin yalnızca bilgi sağlayan değil, aynı zamanda sürdürülebilir turizmin taşıyıcısı olan aktörler olarak değerlendirilmesi gerektiğini ortaya koymaktadır.

Anahtar Kelimeler: Sürdürülebilirlik, Ekoturizm, Çevresel Farkındalık, Turist Rehberliği, Karadeniz Bölgesi.

Jel Kodu: L80, L83, L89.

ABSTRACT

This research aims to examine the perceptions, attitudes and practices of tourist guides working in the Black Sea Region towards ecotourism activities within the framework of sustainability. In the study conducted using the phenomenological

* Bu makaleye ilişkin gerekli etik kurul belgesi Balıkesir Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Araştırmaları Etik Kurulu'nun 04.10.2024 tarih ve 2024/09 oturumunda uygun görülmüştür.

method, one of the qualitative research designs, semi-structured interviews were conducted with 10 professional tourist guides. The interview questions were developed based on the literature review and expert opinions. The obtained data were analyzed using the descriptive analysis method. The findings revealed that tourist guides consider sustainability not only in terms of environmental but also cultural and economic dimensions. Guides evaluate ecotourism on the basis of interaction with local communities, environmental protection and transmission of cultural values; however, they indicate the lack of education, infrastructure and social awareness as important problems. The research shows that guides directly contribute to ecotourism with environmental awareness raising, information sharing and nature-friendly practices. The findings reveal that tourist guides should be considered not only as information providers but also as actors who are carriers of sustainable tourism in ecotourism.

Keywords: Sustainability, Ecotourism, Environmental Awareness, Tourist Guiding, Black Sea Region.

Jel Codes: L80, L83, L89.

1. GİRİŞ

Günümüzde turizm sektörü, ekonomik büyümenin önemli bir itici gücü olmasının yanı sıra, çevresel ve sosyo-kültürel sürdürülebilirlik açısından da büyük bir sorumluluk taşımaktadır. Turizm faaliyetlerinin geleneksel biçimlerinin doğa ve yerel toplumlar üzerindeki olumsuz etkileri, sürdürülebilir turizm anlayışını ön plana çıkarmış ve özellikle ekoturizm gibi doğa dostu turizm türlerinin önemini artırmıştır (Aall, 2014). Ekoturizm, doğal alanların korunmasını teşvik eden, yerel halkın refahını gözetken ve turistlerin çevresel bilinç kazanmasını sağlayan bir yaklaşımı ifade etmektedir (Buckley, 2012). Bu bağlamda ekoturizm faaliyetlerinin etkin ve sürdürülebilir bir şekilde yürütülmesinde turist rehberlerinin oynadığı rol kritik bir öneme sahiptir. Turist rehberleri, ekoturizm faaliyetlerinde sadece bilgi aktaran kişiler değil, aynı zamanda doğa koruma bilincinin yaygınlaştırılmasını sağlayan eğitimciler, sürdürülebilir uygulamaları teşvik eden liderler ve yerel kültür ile turistler arasında köprü görevi gören aracı konumundadır (Weiler & Kim, 2011). Turist rehberlerinden, ekoturizmin temel ilkelerine uygun olarak turistleri çevreye duyarlı hareket etmeye yönlendirmesi, doğal mirasın korunmasına katkı sağlaması ve yerel toplumların ekonomik kalkınmasını desteklemesi beklenmektedir. Bu nedenlerle, turist rehberlerinin ekoturizmde üstlendikleri sorumluluklar, sürdürülebilir turizm politikalarının başarısı açısından belirleyici bir faktördür (Weiler & Ham, 2002). Bu çalışmada sürdürülebilir turizm çerçevesinde turist rehberlerinin ekoturizm faaliyetlerindeki rolü incelenmektedir. Araştırma, turist rehberlerinin sürdürülebilirlik bağlamında ekoturizm uygulamalarına nasıl katkı sağladığı, doğa koruma ve çevresel bilinç oluşturma süreçlerindeki rolleri ve karşılaştıkları zorlukları ele almaktadır. Ayrıca rehberlerin ekoturizmde daha etkili hale gelmelerine dair öneriler sunmayı amaçlamaktadır. Bu bağlamda araştırma Türkiye'nin Karadeniz Bölgesi'nde ekoturizm temalı turlarda görev alan turist rehberleriyle gerçekleştirilmiştir. Bölge Türkiye'nin biyolojik çeşitlilik açısından en zengin coğrafyalarından biridir ve çok sayıda koruma altındaki doğal alan (milli parklar, yaylalar, orman rezervleri) ekoturizm açısından büyük potansiyel sunmaktadır. Karadeniz Bölgesi, yayla turizmi, doğa yürüyüşleri, kuş gözlemciliği ve agro-turizm gibi doğa temelli faaliyetlerin giderek arttığı ve ekoturizmin gelişmeye başladığı bir destinasyon olarak öne çıkmaktadır. Karadeniz Bölgesi aynı zamanda, sürdürülebilir turizm uygulamalarının henüz kurumsallaşmadığı, kitle turizminin çevre üzerindeki etkilerinin gözle görülür olduğu ve yerel halkın ekoturizme dair bilgi düzeyinin sınırlı olduğu bir bölgedir. Bu yönüyle Karadeniz, hem sahip olduğu zenginlikler hem de sürdürülebilir turizm açısından karşılaştığı sorunlar nedeniyle saha araştırması için uygun ve anlamlı bir örneklem sunmaktadır (Gedik ve ark., 2019). Bölgenin doğal zenginlikleri ve ekoturizm potansiyeli göz önüne alındığında, rehberlerin sürdürülebilirlik konusundaki tutumları ve uygulamaları ekoturizmin başarısını doğrudan etkileyebilecek unsurlar arasında yer almaktadır (Aşçı, 2024). Bu çerçevede araştırma; yürütülen turlar, gerçekleştirilen çevre koruma faaliyetleri, rehberlerin sürdürülebilirlik bilinci ve turistlerin bu süreçte nasıl yönlendirildiği gibi konuları içermektedir. Çalışma, nitel araştırma yöntemi çerçevesinde tasarlanmış olup, veri toplama sürecinde Karadeniz Bölgesi'nde ekoturizm temalı turlarda görev alan turist rehberleriyle derinlemesine mülakatlar gerçekleştirilmiştir. Bu yöntemin, rehberlerin deneyimlerini, algılarını ve uygulamalarını daha kapsamlı bir şekilde anlaşılabilmesini sağlayacağı düşünülmektedir. Sonuçların ekoturizmin sürdürülebilirliği açısından önemli katkılar sunacağı düşünülmektedir.

1.1. İlgili Alanyazın

Turizm sektörü, ekonomik, sosyal ve çevresel boyutlarıyla küresel ölçekte önemli bir sektör olup, sürdürülebilirlik ilkeleri doğrultusunda yönetilmesi gereken dinamik bir yapıya sahip olduğu belirtilmektedir. Bu bağlamda, sürdürülebilir turizm kavramı, doğal ve kültürel kaynakların korunmasını, yerel topluluklara ekonomik katkı sağlamayı ve gelecek nesillere sağlıklı bir çevre bırakmayı amaçlayan bir yaklaşım olarak öne çıkmaktadır. Sürdürülebilir turizmin önemli bir alt dalı olan ekoturizm ise, doğal alanlarda gerçekleştirilen, çevresel ve kültürel farkındalığı artıran, ekolojik dengenin korunmasına katkı sunan ve yerel halkın refahını destekleyen bir turizm türü olarak tanımlanmaktadır (Taheri ve ark., 2018). Ekoturizm faaliyetlerinde turist rehberleri, ziyaretçilere yönelik çevresel bilinç oluşturma, yerel kültürleri tanııtma ve sürdürülebilirlik ilkelerini aktarma noktasında kritik bir rol üstlenmektedir. Rehberlerin bilgi ve yönlendirme becerileri, turistlerin çevresel duyarlılıklarını artırmada ve ekoturizm destinasyonlarının sürdürülebilir yönetiminde belirleyici bir faktör olarak değerlendirilmektedir. Bu bağlamda turist rehberlerinin ekoturizm faaliyetlerindeki etkisi, sadece bilgilendirici bir unsur olmanın ötesine geçerek, turistlerin sürdürülebilir davranışlar geliştirmesine katkı sunan öğretici bir araç olarak da ele alınmaktadır (Üzülmez ve ark., 2023). Bu bölümde öncelikle sürdürülebilir turizm ve ekoturizm kavramlarının teorik temelleri açıklanmakta, ardından turist rehberlerinin ekoturizm faaliyetlerindeki rolü ve etkileri bilimsel perspektiften ele alınmaktadır. Ayrıca turist rehberlerinin performansının ziyaretçilerin sürdürülebilirlik algısı ve davranışları üzerindeki etkisini inceleyen akademik çalışmalar üzerinden bir değerlendirme sunulmaktadır.

1.1.1. Sürdürülebilirlik ve Turizm

Sürdürülebilirlik, doğal, ekonomik ve sosyo-kültürel sistemlerin uzun vadeli korunmasını ve gelişmesini amaçlayan bir yaklaşımdır. Bu kavram, çevresel dengenin korunmasını, ekonomik kalkınmanın devamlılığını ve sosyal adaletin sağlanmasını hedefleyerek, gelecek nesillerin ihtiyaçlarını tehlikeye atmadan mevcut kaynakların verimli kullanılmasını öngörmektedir. Turizm sektörü, sürdürülebilirlik ilkelerinin uygulanması açısından büyük önem taşımaktadır, zira turizmin doğrudan etkilediği çevresel ve kültürel kaynakların korunması, sektörün uzun vadeli başarısını belirleyen temel unsurlardan biridir (Baena & Cervino, 2024). Turizm, birçok ülke için ekonomik büyüme ve istihdam kaynağı olmasının yanı sıra, doğal ve kültürel mirasın korunması konusunda da sorumluluk taşımaktadır. Ancak turizmin kontrolsüz gelişimi, doğal ekosistemlerin tahribatına, biyolojik çeşitliliğin azalmasına ve kültürel bozulmalara neden olabilmektedir. Bu bağlamda sürdürülebilir turizm kavramı, turizm faaliyetlerinin çevresel ve kültürel etkilerini en aza indirerek, yerel topluluklara ekonomik ve sosyal fayda sağlayan bir model olarak öne çıkmaktadır (Budeanu ve ark., 2016). Diğer bir ifadeyle sürdürülebilir turizm, çevresel ve kültürel kaynakların korunmasını sağlayan, ekonomik ve sosyal gelişmeyi destekleyen bir süreç olarak tanımlanmaktadır (Dünya Turizm Örgütü-UNWTO, 2013). Sürdürülebilir turizm uygulamaları; çevre dostu konaklama tesisleri, ekolojik ayak izini azaltan ulaşım sistemleri, kültürel mirası koruma programları ve yerel topluluklarla iş birliği içinde yürütülen projeler gibi çeşitli unsurları içermektedir. Turistlerin çevre bilinciyle hareket etmeleri ve sürdürülebilir seyahat alışkanlıklarını benimsemeleri de bu sürecin ayrılmaz bir parçası olduğu belirtilmektedir (Doğan & Yağmur, 2017). Turizm sektöründe sürdürülebilirlik politikalarının başarılı bir şekilde uygulanabilmesi için kamu kurumları, özel sektör, sivil toplum kuruluşları ve yerel halk arasında güçlü bir iş birliği gerekmektedir. Sektördeki paydaşların sürdürülebilirlik ilkelerine uygun hareket etmeleri, turizmin hem ekonomik kalkınma hem de çevresel ve kültürel koruma açısından dengeli bir şekilde gelişmesini mümkün kılacaktır. Bu doğrultuda sürdürülebilir turizm anlayışı, destinasyonların uzun vadeli korunmasını sağlamakla kalmayıp, turizmin toplumsal refahı artıran bir sektör olarak konumlanmasını da desteklemektedir (Tokmak, 2023).

1.1.2. Ekoturizm: Sürdürülebilirlik Temelli Doğa Dostu Turizm Yaklaşımı

Ekoturizm, sürdürülebilir turizmin alt bileşenlerinden biri olarak, doğal alanlara yönelik turizm faaliyetlerini kapsayan, çevresel duyarlılığı ön planda tutan bir yaklaşımı içermektedir. Uluslararası

Ekoturizm Topluluğu (TIES) ekoturizmi, doğal alanlara yapılan ve bu alanların korunmasını destekleyen, yerel toplulukların refahına katkıda bulunan ve ziyaretçilere çevresel farkındalık kazandıran sorumlu seyahatler olarak tanımlamaktadır. Bu doğrultuda, ekoturizm yalnızca doğayla iç içe olmayı değil, aynı zamanda ekosistemlerin korunmasını, biyolojik çeşitliliğin devamlılığını ve yerel halkın ekonomik olarak güçlendirilmesini de amaçlamaktadır (Altınok Çalışkan & Uzun, 2023). Ekoturizmin temel ilkeleri arasında çevresel farkındalığın artırılması, doğal kaynakların korunması, ekolojik dengenin bozulmadan turizm faaliyetlerinin sürdürülmesi ve yerel halkın ekonomik gelişimine katkı sağlanması yer almaktadır. Bu ilkeler doğrultusunda ekoturizm faaliyetleri genellikle düşük çevresel etkiye sahip aktivitelerle sınırlı tutulmaktadır. Örneğin; ekoturizm kapsamında gerçekleştirilen doğa yürüyüşleri, kuş gözlemciliği, yaban hayatı izleme, yerel kültürel mirasın keşfi gibi etkinlikler, hem turistlerin doğayla bağ kurmasını sağlamakta hem de çevresel farkındalıklarını artırmaktadır. Ekoturizmin ekonomik ve sosyal boyutları da dikkat çekicidir. Ekoturizm, özellikle kırsal bölgelerde ve doğal koruma alanlarında ekonomik kalkınmayı destekleyen bir turizm türüdür. Yerel topluluklara istihdam olanakları sağlayarak kırsal kalkınmaya katkıda bulunmakta, geleneksel el sanatları ve yöresel ürünlerin pazarlanmasını teşvik etmektedir. Böylece, kırsal alanlarda yaşayan toplulukların gelir düzeyi yükselmekte ve yaşam standartları iyileşmektedir. Ayrıca ekoturizmde gelir paylaşımı mekanizmaları sayesinde, yerel halkın doğrudan ekonomik fayda sağlaması ve ekosistemlerin korunmasına yönelik daha fazla sorumluluk alması teşvik edilmektedir (Kuter & Ünal, 2009). Ekoturizm uygulamalarının uzun vadeli başarısı, etkin yönetim politikalarının geliştirilmesi ve turizm faaliyetlerinin çevresel etkilerinin sürekli olarak değerlendirilmesi ile mümkündür. Bu kapsamda, ekoturizm destinasyonlarında sürdürülebilir planlama yapılmalı, ziyaretçi kapasitesi sınırlandırılmalı ve ekolojik izleme sistemleri uygulanmalıdır. Ayrıca, ekoturizmin yerel halkla iş birliği içinde yürütülmesi hem sosyal kabulü artırmakta hem de turizmin bölgesel kalkınma üzerindeki olumlu etkilerini güçlendirmektedir. Ekoturizm, doğaya zarar vermeden turizm faaliyetlerinin sürdürülebileceğini gösteren bir model olarak, turizm endüstrisinin çevresel duyarlılığını artıran bir araç konumundadır (Ankaya ve ark., 2018).

1.1.3. Sürdürülebilirliğe Giden Yolda Anahtar Aktörler: Ekoturizmde Turist Rehberleri

Turist rehberliği, turizm sektörünün en önemli mesleklerinden biri olup, kültürel, tarihi, doğal ve sosyo-ekonomik değerlerin ziyaretçilere aktarılmasını sağlayan profesyonel bir faaliyettir. Turist rehberleri, ziyaretçilerin seyahat deneyimlerini zenginleştirirken aynı zamanda bulundukları destinasyon hakkında doğru ve güvenilir bilgi sunarak kültürel mirasın korunmasına da katkıda bulunurlar (Çokışler, 2023). Turist rehberliği mesleği, yalnızca turistik bölgelerin tanıtımı ile sınırlı kalmamakta; misafirperverlik, kriz yönetimi, iletişim becerileri, yabancı dil yetkinliği ve tarihsel bilgiyi içeren çok yönlü bir uzmanlık gerektirmektedir. Rehberler, turistlerin güvenliği ve konforunu sağlamak, kültürel farklılıklara duyarlılık göstermek ve yerel halk ile turistler arasında bir köprü görevi görmek gibi birçok sorumluluk taşımaktadır. Bununla birlikte, rehberlerin sahip olması gereken yetkinlikler arasında, tur planlaması, grup yönetimi ve problem çözme becerileri de önemli bir yer tutmaktadır (Olca ve ark., 2015).

Turist rehberliği mesleği, uluslararası ve yerel yasal düzenlemelere tabi olup, birçok ülkede belirli bir eğitim sürecinden geçerek sertifikalandırılmayı gerektirir. Türkiye’de turist rehberleri, Turist Rehberliği Meslek Kanunu çerçevesinde yetkilendirilmekte ve çeşitli eğitim programlarına tabi tutulmaktadır. Bu eğitimlerde kültürel mirasın korunması, sürdürülebilir turizm ilkeleri ve turistlerle etkili iletişim gibi konular ele alınmaktadır (Karamustafa & Kılıçhan, 2024). Ekoturizm, doğaya duyarlı, sürdürülebilir ve yerel halkın refahını gözetten bir turizm anlayışını temsil etmektedir. Bu bağlamda, turist rehberleri ekoturizm faaliyetlerinde merkezi bir role sahiptir. Ekoturizm kapsamında rehberlik, geleneksel rehberlikten farklı olarak, ekolojik bilinç kazandırma, doğal ve kültürel mirasın koruma ve sürdürülebilir turizm uygulamalarını teşvik etme gibi ek sorumlulukları içermektedir (Periera, 2005). Ekoturizm kapsamında görev yapan turist rehberleri, sadece bölgenin doğal güzelliklerini tanıtmakla kalmaz, aynı zamanda turistlerin çevresel farkındalığını artırmak, doğal alanları koruma konusunda bilinç oluşturmak ve yerel ekonomiye sürdürülebilir katkılar sunmak gibi görevleri de üstlenirler. Özellikle doğa turu rehberleri, ekosistemlerin hassas dengelerini koruma

konusunda bilinçli olmalı ve turistlere sürdürülebilir uygulamalar konusunda rehberlik etmelidir (Köroğlu ve ark., 2012).

Ekoturizm kapsamında hizmet sunan rehberlerin görevleri arasında doğa temelli eğitimler vermek, ziyaretçileri çevresel etkileri konusunda bilinçlendirmek, flora ve fauna hakkında bilimsel ve doğru bilgiler aktarmak, yerel kültürel değerleri anlatmak ve ziyaretçileri ekolojik sürdürülebilirlik konusunda teşvik etmek yer almaktadır. Rehberlerin bu süreçte başarılı olabilmesi için ekoturizm konusunda özel eğitimlerden geçmeleri ve ekolojik sistemler, sürdürülebilirlik ilkeleri ve yerel kültür hakkında derinlemesine bilgi sahibi olmaları gerekmektedir (Haig & McIntyre, 2002). Ayrıca turist rehberlerinin çevre dostu tur programları geliştirme konusunda da aktif rol almaları beklenmektedir. Bu programlar, düşük karbon ayak izi bırakacak şekilde tasarlanmalı, yerel halkın ekonomik refahını artıran ve kültürel mirası koruyan faaliyetleri içermelidir. Örneğin; rehberler, plastik kullanımını azaltmayı teşvik eden uygulamalar önermeli, turistlere doğayla uyumlu konaklama seçenekleri sunmalı ve yerel halkın geleneksel üretim süreçlerine destek veren organizasyonlarla iş birliği yapmalıdır (Paatlan & Ranga, 2024). Sonuç olarak turist rehberleri, ekoturizmin başarısında ve sürdürülebilir turizm anlayışının yaygınlaştırılmasında kilit bir role sahiptir. Rehberlerin ekolojik bilinçle hareket etmesi, çevreye duyarlı turizm faaliyetlerini teşvik etmesi ve turistlerin sürdürülebilir davranışlar benimsemesini sağlaması, ekoturizmin temel hedeflerine ulaşmada büyük önem taşımaktadır. Bu nedenle, ekoturizm kapsamında görev yapan rehberlerin eğitimi güçlendirilmeli, sürdürülebilir turizm politikalarının bir parçası olarak ele alınmalı ve rehberlerin bu konudaki yetkinlikleri artırılmalıdır (Avcıkurt & GÜDÜ Demirbulat, 2016).

1.1.4. Karadeniz Bölgesi'nin Ekoturizm Potansiyeli ve Araştırma Bağlamındaki Önemi

Günümüzde ekoturizm kaynaklarını oluşturan alanlar genellikle bozulmamış doğal yapıya, biyolojik çeşitliliğe ve kültürel özgünlüğe sahip bölgelerden oluşmaktadır. Türkiye Turizm Stratejisi 2023 Eylem Planı'nda Doğu Karadeniz Bölümü, "Yayla Koridoru" başlığı altında tematik turizm gelişim alanlarından biri olarak belirlenmiş, Samsun'dan Hopa'ya uzanan hat boyunca yayla ve doğa turizmine uygun pek çok merkez tespit edilmiştir (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2007). Bu durum Karadeniz Bölgesi'nin ekoturizm açısından taşıdığı önemi açıkça ortaya koymaktadır. Bölgede yer alan Sarıkum Gölü, Kızılırmak ve Yeşilirmak deltaları, Doğu Karadeniz ve Çoruh havzaları gibi kuş göç yolları, ekolojik çeşitliliğin yüksek olduğu alanlar olarak öne çıkmaktadır (Edinsel, 2012). Ayrıca, bölgenin ekoturizm değerlerinin kıyı turizmi, kültürel miras ve tarihsel zenginliklerle birlikte değerlendirilmesi, bölge turizminin gelişiminde önemli rol oynayabilecek potansiyeller arasındadır (Yeşiltaş ve ark., 2009). Karadeniz Bölgesi'nde deniz turizmi sınırlı olsa da alternatif turizm çeşitliliği açısından oldukça zengin bir yapıya sahiptir. Özellikle yayla ve dağ turizmi, bölgenin öne çıkan turizm alanları arasında yer almaktadır. Doğu Karadeniz Dağları'nın yayla turizmine uygun olmasının başlıca nedenleri arasında yaylaların yerleşim birimlerine yakınlığı, zengin bitki örtüsü, klimatizm ve termal kaynaklar gibi doğal avantajlar bulunmaktadır. Ahşap mimari ve dağınık yerleşim düzeni ise kırsal turizmi destekleyen unsurlar arasında yer almaktadır. Örneğin; Rize'deki Ayder ve İkizdere termal turizm potansiyeline sahip alanlar olup, ziyaretçilere termal ve doğa turizmini bir arada deneyimleme fırsatı sunmaktadır (Bekdemir & Özdemir, 2002). Bölge aynı zamanda kış turizmi için de uygun iklim ve doğal yapıya sahiptir. Bolu-Köroğlu, Kastamonu-Ilgaz, Samsun-Akdağ, Gümüşhane-Süleymaniye, Trabzon-Çakırgöl ve Zigana, Bayburt-Kop Dağı, Rize-Ovit ve Artvin-Kafkasör gibi bölgeler, kış sporları turizmine yönelik önemli merkezler olarak öne çıkmaktadır. Karadeniz'in dağlık yapısı, Kaçkar Dağları başta olmak üzere birçok noktada dağcılık, trekking ve av turizmi gibi faaliyetler için de uygun ortamlar sunmaktadır. Trabzon Soğanlı Dağları ile Rize'nin Çamlıhemşin ve İkizdere ilçeleri yüksek rakımlı bölgeleriyle dağ turizmine elverişli alanlar olarak öne çıkmaktadır. Tüm bu özellikler, Karadeniz Bölgesi'ni Türkiye'de ekoturizmin sürdürülebilir gelişimi açısından stratejik bir konuma taşımaktadır (Yeşiltaş ve ark., 2009; Edinsel, 2012).

1.2. İlgili Araştırmalar

Türkiye, çeşitli biyoçeşitliliği, tarihi zenginlikleri ve misafirperver yerel halkı ile ekoturizm için ideal bir destinasyon olma potansiyeline sahiptir (Erdoğan, 2005). Bununla birlikte sürdürülebilir

ekoturizmin sağlanabilmesi için doğa rehberlerinin rolü, yerel halkın katılımı ve bu süreçlerin bilinçlendirilmesi kritik bir öneme sahiptir (Köroğlu ve ark., 2012). Bu bağlamda Türkiye’de ekoturizm ve turist rehberliği üzerine gerçekleştirilen akademik çalışmalar, konuya dair derinlemesine bilgiler sunmakta ve sektördeki durumun anlaşılmasına katkıda bulunmaktadır. Yapılan araştırmalar, Türkiye’deki ekoturizm uygulamalarının yerel halk ve çevre üzerindeki etkilerini, bölgesel ekoturizm potansiyelini kapsamlı bir şekilde incelemektedir. Kasalak & Akıncı (2015) tarafından yürütülen araştırmada, ekoturizmin yerel halka sağladığı çevresel, ekonomik ve sosyo-kültürel etkiler olumlu ve olumsuz yönleriyle değerlendirilmiş; yerel halk için yaratılan fırsatlar üzerine öneriler sunulmuştur. Tutcu (2021) Türkiye’nin ekoturizm potansiyelinin varlığına rağmen, bu potansiyelin etkin bir şekilde değerlendirilmesi için gerekli adımların atılmadığını gözlemlemiş; önerilen stratejilerin hayata geçirilmesinin, sürdürülebilir turizmin gelişmesine ve çevresel farkındalığın artmasına katkı sağlayacağını belirtmiştir. Saraçoğlu & Kanca (2022) ise Ordu ilinin ekoturizm potansiyelini ve mevcut durumunu değerlendirerek, güçlü ve zayıf yönlerini, fırsatlarını ve tehditlerini belirlemiş; pazar payını artırmak amacıyla pazarlama, altyapı geliştirme, hizmet kalitesi yükseltme ve paydaş iş birliği gibi öneriler sunmuştur.

Ekoturizm alanında son yıllarda yapılan çalışmalarda, turist rehberlerinin ekoturizmdeki önemi, bilgilendirme, eğitim ve farkındalık oluşturma rolleri konularının ayrıntılı olarak ele alınmaya başlandığı görülmektedir. Tetik (2012) çalışmasında turist rehberlerinin performansının turist memnuniyetini artırmada kritik bir rol oynadığını, ekoturizm alanındaki rehberlerin niteliklerinin turistler açısından önemli olduğunu ve performans düzeylerinin çoğunlukla beklentileri karşılamadığını, yalnızca sosyo-ekonomik katılım sağlama açısından beklentileri aştığını belirtmiştir. Erkol Bayram (2019) turist rehberlerinin doğal çevreye yönelik yüksek algılara sahip olduklarını ve ekoturizmdeki rol ve sorumluluklarının farkında olduklarını; ayrıca çevre tutumlarının eko turlardaki görevleriyle pozitif bir ilişki içinde olduğunu ortaya koymuştur. Üzülmüş ve arkadaşları (2023) ise Türkiye genelindeki profesyonel turist rehberlerinin ekoturizm algısı ve çevresel farkındalıklarını belirlemeyi amaçlamış; çevresel sürdürülebilirlik ile ekoturizm farkındalığı arasındaki olumlu ilişkileri ortaya koyarak literatürdeki bilgi eksikliğini gidermeyi hedeflemiş ve ekolojik çevre ile turizm sürdürülebilirliği arasındaki ilişkiye dikkat çekerek daha fazla araştırma yapılması gerektiğini önermiştir. Sonuç olarak, ekoturizm ve turist rehberliği alanında daha kapsamlı ve derinlemesine araştırmalar yapılması hem akademik katkılar sağlayacak hem de Türkiye’nin ekoturizm potansiyelini geliştirerek sürdürülebilir turizm uygulamalarının yaygınlaşmasına hizmet edecektir. Dolayısıyla bu çalışma, alanın kapsamını genişletmek ve Türkiye’deki ekoturizm uygulamalarının gelişimine katkıda bulunmayı hedeflemektedir.

2. YÖNTEM

Bu araştırmada, nitel araştırma desenlerinden olgubilim (fenomenoloji) yöntemi benimsenmiştir. Olgubilim yaklaşımı, bireylerin belirli bir olguya ilişkin yaşantılarını, algılarını ve anlamlandırmalarını derinlemesine ortaya koymayı amaçlayan bir yaklaşımdır (Yıldırım & Şimşek, 2013; Creswell, 2020). Bu yöntem katılımcıların yaşadıkları deneyimleri kendi perspektiflerinden anlamlandırmayı hedeflediği için, öznel yaşantıların anlaşılmasını öncelikli hale getirmektedir. Bu çalışmada olgubilimin tercih edilmesinin temel nedeni Karadeniz Bölgesi’nde görev yapan turist rehberlerinin ekoturizm faaliyetlerine yönelik algı, deneyim ve tutumlarının derinlemesine anlaşılma ihtiyacıdır. Ekoturizm rehberliği gibi sosyal bağlamda şekillenen ve bireysel deneyimlere dayalı bir konu, sayısal verilerle değil, rehberlerin yaşamışlıklarına ve anlam dünyalarına dayalı olarak çözümlenebilir. Bu bağlamda fenomenoloji, turist rehberlerinin ekoturizme ilişkin bireysel farkındalıklarını, çevresel duyarlılıklarını ve mesleki tutumlarını açıklamak için uygun bir çerçeve sunmaktadır. Ayrıca ekoturizm gibi çevresel ve sosyal boyutları içeren kavramlara yönelik algıların bireyden bireye değişiklik göstermesi, bu konuların katılımcıların öznel anlatımları üzerinden ele alınmasını gerektirmektedir. Daha önce yapılmış benzer çalışmalarda da (Ön ve ark., 2021; Ertaş & Ayaz, 2023) fenomenolojik yaklaşımın, turizmde bireylerin deneyimlerini anlamaya yönelik araştırmalarda etkili bir yöntem olduğu gösterilmiştir. Bu nedenlerle bu araştırmada fenomenolojik yaklaşım benimsenmiş; katılımcıların kendi anlatımları üzerinden veri toplanmış ve

bu veriler betimsel analiz yoluyla çözümlenmiştir.

2.1. Araştırmanın Çalışma Grubu ve Örneklem Seçimi

Bu araştırmanın evrenini, Karadeniz Bölgesi'nde ekoturizm faaliyetlerinde aktif olarak görev yapan profesyonel turist rehberleri oluşturmaktadır. Bu kapsamda, Trabzon Rehberler Odası'na kayıtlı olan ve sayısı 144 olarak belirtilen profesyonel rehberler dikkate alınmıştır (Trabzon Bölgesel Turist Rehberleri Odası-TRO, 2025). Karadeniz Bölgesi'nin bu çalışmada tercih edilmesinin temelinde hem doğal zenginlikleri hem de ekoturizm açısından taşıdığı potansiyel yer almaktadır. Bölge; yaylalar, ormanlar, göller, milli parklar ve kıyı alanları gibi çok çeşitli ekosistemleri barındırması nedeniyle Türkiye'nin önemli biyolojik çeşitlilik merkezlerinden biridir. Bu doğal yapı, bölgeyi ekoturizm faaliyetleri için uygun bir ortam hâline getirmektedir (Kaya & Yıldırım, 2020). Ayrıca ekoturizm uygulamalarının büyük oranda yerel ya da profesyonel rehberler aracılığıyla yürütülmesi, rehberlik hizmetlerini bu bölgedeki deneyimin önemli bir unsuru yapmaktadır (Kaya ve ark., 2019). Öte yandan sürdürülebilir turizm uygulamalarının henüz tam olarak yerleşmediği bu bölgede elde edilecek veriler hem akademik araştırmalar hem de saha temelli iyileştirmeler için önemli katkılar sunmaktadır (Türker, 2013). Ancak nitel araştırmalarda tüm evrene ulaşmak yerine, belirli kriterlere sahip bireylerle çalışmanın uygun olduğu belirtilmektedir (Yüksel & Yüksel, 2004). Bu doğrultuda araştırmanın örneklemi, Karadeniz Bölgesi'nin farklı bölgelerinde aktif olarak ekoturizm turlarında görev yapan on profesyonel turist rehberi oluşturmaktadır. Katılımcıların belirlenmesinde, amaçlı örnekleme yöntemlerinden maksimum çeşitlilik ve kolay ulaşılabilir durum örnekleme birlikte kullanılmıştır. Maksimum çeşitlilik örneklemeyle, katılımcıların yaş, cinsiyet, mesleki deneyim süresi ve görev yaptıkları coğrafi alt bölgeler açısından çeşitlilik göstermesi sağlanarak konunun çok yönlü ve derinlemesine incelenmesi hedeflenmiştir (Yıldırım & Şimşek, 2013). Kolay ulaşılabilir durum örnekleme ise saha erişimini kolaylaştırmak ve veri toplama sürecini etkin şekilde yönetebilmek için tercih edilmiştir. Bu çalışmada on katılımcıyla sınırlı kalınmasının temel gerekçesi, nitel araştırmalarda veri doygunluğuna ulaşılmasıdır. Nitel araştırmalarda amaç nicelikten çok anlam derinliğidir ve veri tekrarı başladığında yeni bilgi elde edilemeyeceği için veri toplama süreci sonlandırılabilir (Yüksel & Yüksel, 2004). Görüşmeler sırasında elde edilen veriler tekrar etmeye başladığında veri doygunluğu sağlanmış, yeni katılımcılardan anlamlı derecede farklı veri elde edilmemeye başlanmıştır. Bu durum, on katılımcının araştırma sorularını cevaplamak için yeterli olduğunu göstermiştir. Ayrıca benzer niteliklere sahip çalışma örneklerinde de 8-12 katılımcının yeterli olduğu literatürde vurgulanmaktadır (Yıldırım & Şimşek, 2013; Creswell, 2020).

2.2. Araştırmanın Veri Toplama Aracı

Veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Görüşme soruları literatürde yer alan benzer nitel araştırmalar (Rokenes ve ark., 2015; Ön ve ark., 2021) incelenerek hazırlanmış, ardından içerik geçerliği sağlamak amacıyla turizm alanında uzman üç akademisyenin görüşüne sunulmuştur. Uzman görüşleri doğrultusunda sorular sadeleştirilmiş, bazı kavramlar açıklayıcı hale getirilmiştir. Nihai görüşme formu 8 ana sorudan ve gerektiğinde yönlendirici alt sorulardan oluşmaktadır. Örneğin; *"Ekoturizm faaliyetleri sırasında turistlere hangi çevresel bilgileri aktarıyorsunuz?"* Görüşme formunda yer alan sorular aşağıda sunulmuştur:

- Sürdürülebilirlik size ne ifade etmektedir?
- Ekoturizm sizin için ne ifade etmektedir?
- Karadeniz Bölgesi ekoturizm için uygun bir destinasyon olabileceğini düşünüyor musunuz? Neden evet ya da neden hayır?
- Çalıştığınız destinasyonlarda ekoturizmin nasıl uygulandığını anlatır mısınız? Hangi bölgelerde, ne tür ekoturizm aktiviteleri gerçekleştiriliyor?
- Turlarınızda doğal çevreyi korumaya yönelik faaliyetler yapılıyor mu? Doğanın korunmasına yönelik nasıl bir bilinç oluşturuyorsunuz?
- Sürdürülebilirlik ve ekoturizm konusunda eğitim alıyor musunuz veya aldınız mı?

- Turistlere ekoturizm faaliyetleri sırasında ne tür bilgiler veriyorsunuz? Sürdürülebilirlik hakkında farkındalık yaratmak için neler yapıyorsunuz?
- Sürdürülebilir ekoturizm faaliyetlerinde rehberlerin rolü nedir? Bu konuda daha iyi olmak için neler yapılabilir?

Bu araştırmada kullanılmış olan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Balıkesir Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırmaları Etik Kurulu 04.10.2024 tarih ve 2024/09 oturumunda uygun görülmüştür.

2.3. Araştırma Veri Toplama Süreci

Veri toplama süreci 2024 yılının eylül ve ekim aylarında gerçekleştirilmiştir. Her katılımcıyla birebir görüşmeler yapılmış ve görüşmeler sesli kayıt cihazı ile kayıt altına alınmıştır. Görüşmeler ortalama 40-60 dakika sürmüş, katılımcıların izinleri önceden yazılı olarak alınmıştır. Katılımcı mahremiyetine dikkat edilerek tüm veriler anonimleştirilmiştir.

2.4. Araştırmanın Geçerlik ve Güvenirlik Çalışmaları

Çalışmanın iç geçerliğini sağlamak amacıyla araştırmacı tarafından elde edilen veriler, doğrudan alıntılarla desteklenmiş ve betimsel analiz sürecinde veri üçgenlemesi (data triangulation) sağlanmıştır. Veri üçgenlemesi, bir olguyu farklı kaynaklardan elde edilen verilerle inceleyerek, yorumların tutarlılığını ve güvenilirliğini artırmayı amaçlayan bir yöntem olarak tanımlanmaktadır (Creswell, 2020). Bu bağlamda çalışmada farklı yaş, deneyim düzeyi ve coğrafi bölgelerde görev yapan rehberlerin görüşleri karşılaştırılmış, böylece elde edilen bulguların tek bir bakış açısına dayanmaması sağlanmıştır. Ayrıca görüşme verileri doğrudan alıntılarla desteklenerek yorumların verilerle uyumluluğu gözetilmiş ve betimsel analiz sürecinde nesnelliğin korunması hedeflenmiştir. Güvenirlik için, araştırma sürecinin her aşaması (örneklem seçimi, veri toplama, analiz) detaylı olarak raporlanmış ve analiz sürecinde ikinci bir araştırmacı ile kodlar karşılaştırılarak bağımsız kodlayıcılar arası uyum kontrol edilmiştir. Bu süreçte her iki kodlayıcının yaptığı kodlamalar karşılaştırılmış, görüş birliği ve görüş ayrılığı durumları kayıt altına alınarak Miles & Huberman (1994) tarafından önerilen formül ($\text{Görüş birliği} / [\text{Görüş birliği} + \text{Görüş ayrılığı}] \times 100$) kullanılarak %87 oranında uyum sağlandığı tespit edilmiştir.

2.5. Araştırmanın Veri Analizi

Araştırmada elde edilen veriler, betimsel analiz yöntemi ile çözümlenmiştir. Betimsel analiz, nitel verilerin önceden belirlenen temalar doğrultusunda özetlenmesi ve yorumlanması amacıyla kullanılan bir analiz yöntemidir; genellikle araştırmacının önceden belirlediği kuramsal çerçeveye dayalı olarak anlamlandırma yapılır (Yıldırım & Şimşek, 2013). Daha sonra görüşmelerin ses kayıtları yazıya dökülmüş, metinler temalara göre kodlanarak analiz edilmiştir.

3. BULGULAR

Katılımcıların demografik özelliklerine yönelik bulgular Tablo 1'de verilmektedir. Araştırma kapsamında 10 rehberin bilgileri toplanmış ve yaş, cinsiyet, mesleki tecrübe ve hizmet verdikleri bölgelere göre sınıflandırılmıştır. Veriler, rehberlik mesleğinin demografik yapısını ve bölgesel dağılımını ortaya koymak amacıyla kullanılmıştır.

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Katılımcılar	Cinsiyet	Yaş	Mesleki Tecrübe (Yıl)	Yoğun Olarak Hizmet Verdiği Bölge
TR1	Kadın	41	15	Batı Karadeniz
TR2	Erkek	33	10	Doğu Karadeniz
TR3	Erkek	54	13	Doğu Karadeniz
TR4	Erkek	45	10	Doğu Karadeniz
TR5	Erkek	32	8	Batı Karadeniz
TR6	Kadın	27	6	Batı Karadeniz
TR7	Erkek	34	12	Batı Karadeniz
TR8	Kadın	30	7	Doğu Karadeniz
TR9	Erkek	28	5	Batı Karadeniz
TR10	Erkek	31	7	Doğu Karadeniz

Tablo 1 incelendiğinde katılımcıların cinsiyet dağılımına bakıldığında yedisi erkek ve üçü kadından oluşmaktadır. Katılımcıların yaşları 27 ile 54 arasında değişmektedir. Mesleki tecrübe açısından katılımcıların tecrübe süreleri 5 yıl ile 15 yıl arasında değişmektedir. Katılımcılar, genellikle Karadeniz bölgesindeki çeşitli bölgelerde çalışmaktadır. Bu bağlamda çalışmaya katılım sağlayan turist rehberleri ile görüşmeler yapılmıştır. Veriler temalandırılarak analiz edilmiştir. Ana temalar, kodlar ve frekans analizine ilişkin bilgiler Tablo 2’de sunulmuştur.

Tablo 2. Betimsel Analiz Tablosu

Tema	Kod	f (Frekans)	Toplam Tema Frekansı
Sürdürülebilirlik Anlayışı	Doğal kaynakları koruma	10	27
	Gelecek nesillere aktarma	9	
	Ekonomik katkı	8	
Ekoturizm Algısı	Doğayla bütünleşme	10	29
	Yerel kültür ve yaşam deneyimi	10	
	Sorumluluk bilinci	9	
Bölge Potansiyeli	Doğal güzellikler	10	27
	Kültürel zenginlik	9	
	Ekoturizm için uygunluk	8	
Uygulama Biçimleri	Doğa yürüyüşleri	9	22
	Yerel etkinlikler (bahçe, bal sağımı vb.)	7	
	Kültürel deneyimler	6	
Çevre Koruma Faaliyetleri	Çevre temizliği	9	24
	Bilgilendirme	8	
	Davranış yönlendirme	7	
Eğitim Durumu	Resmi eğitimler	8	19
	Uygulamalı eğitim	6	
	Deneyimsel öğrenme	5	
Bilgi Paylaşımı	Flora-fauna bilgisi	9	23
	Sürdürülebilir alışkanlıklar aktarımı	8	
	Yerel hikâye aktarımı	6	
Rehberin Rolü	Bilgilendirme	10	27
	Farkındalık kazandırma	9	
	Kültür aktarımı	8	

Analiz sonucunda toplamda sekiz ana tema belirlenmiş ve bu temalar altında tekrar eden ifadeler üçer kod hâlinde gruplandırılmıştır. Her bir kodun kaç rehber tarafından dile getirildiğini gösteren frekanslar hesaplanmış, ardından her temanın toplam frekansı tabloya yansıtılmıştır. Temalara ilişkin analizler aşağıda sunulmuştur.

3.1. Sürdürülebilirlik Anlayışı

Turist rehberlerine yöneltilen ‘Sürdürülebilirlik size ne ifade etmektedir?’ sorusu doğrultusunda elde edilen yanıtlar analiz edildiğinde, ‘doğal kaynakları koruma’ kodu (f=10) en sık vurgulanan görüş olmuştur. Bunu sırasıyla ‘gelecek nesillere aktarma’ (f=9) ve ‘ekonomik katkı’ (f=8) kodları takip etmiştir. Rehberlerin yanıtları, sürdürülebilirlik anlayışlarının temel dinamiklerini ortaya koymaktadır. Ayrıca sürdürülebilirliğin doğa ve insan ilişkisi açısından nasıl tanımlandığı, bölgedeki ekoturizm uygulamalarını nasıl etkilediğini anlamaya yardımcı olmaktadır.

TR1: ‘Tüm doğal ve kültürel kaynakların gelecek nesil tarafından da aynı şekilde kullanılmasını sağlamak.’

TR2: ‘Asıl anlamı açısından doğamızı korumak, ileriye götürebilmek bu bilinci aynı zamanda gelen misafirlerimize verebilmek ve bunların da jenerasyonlar boyu etrafına saçabilmesi benim için en büyük sürdürülebilirlik.’

TR4: ‘Doğada bir patika yapıp, o patikayla insanları şelaleye götürüp, bir tane göle götürüp, yerlere

yürütüp, o patikanın uzun yıllar boyunca insanların yaya kullanabileceği bir yolu sürdürülebilir hareket etmek yani. Sürdürülebilir, ben onu anlayabiliyorum.'

TR9: 'Sürdürülebilirlik, kaynakların korunması ve yerel değerlerin yaşatılması anlamına gelir. Doğa ve kültür arasındaki dengenin sağlanması için herkesin üzerine düşen sorumlulukları yerine getirmesi gerektiğini düşünüyorum. Bu konuda rehber olarak benim görevim, çevre ve kültür bilincini aşmak.'

TR10: 'Sürdürülebilirlik, çevreyi, yerel kültürü ve ekonomik kaynakları dengeli bir şekilde yönetmektir. Eğer turizm sadece bugünü düşünerek yapılırsa uzun vadede hem doğaya hem de ekonomiye zarar verir.'

Rehberlerin sürdürülebilirlik anlayışları, yalnızca doğanın korunmasına değil, aynı zamanda kültürel mirasın yaşatılması ve gelecek kuşaklara aktarılması sorumluluğuna dayalı bütüncül bir perspektifi yansıtmaktadır. TR1 ve TR2'nin tanımları, doğal ve kültürel kaynakların uzun vadede korunmasına ve bu bilincin turistlere aktarılması yoluyla yaygınlaştırılmasına odaklanmaktadır. Bu yaklaşım sürdürülebilirliğin bireysel bir tutum olmanın ötesinde toplumsal dönüşüm aracı olarak da görüldüğünü göstermektedir. TR9 ve TR10'un vurguları, çevre, kültür ve ekonomik kaynakların dengeli yönetimi ilkesine dayanmaktadır. Bu ifadeler, sürdürülebilirliğin yalnızca çevresel değil, aynı zamanda ekonomik ve sosyo-kültürel boyutlarıyla birlikte ele alındığını ortaya koymaktadır. TR4'ün örneği ise, fiziksel bir uygulama olan doğada patika oluşturma eylemi üzerinden sürdürülebilirliği somutlaştırmakta; çevreye zarar vermeden uzun ömürlü kullanım sağlayan uygulamaların önemine dikkat çekmektedir. Bu bulgular ışığında, rehberlerin sürdürülebilirlik anlayışının hem teorik hem pratik düzeyde gelişmiş olduğu ve bu anlayışın ekoturizm uygulamalarına yön verdiği anlaşılmaktadır. Ayrıca bu yaklaşım rehberlerin çevresel ve kültürel kaynakları bir bütün olarak ele aldıklarını ve sorumluluklarını sadece rehberlikle sınırlı görmeyip bir tür doğa ve kültür savunuculuğu rolü üstlendiklerini göstermektedir.

3.2. Ekoturizm Algısı

'Ekoturizm sizin için ne ifade etmektedir?' sorusuna verilen yanıtlar doğrultusunda en sık ifade edilen kodlar sırasıyla 'doğayla bütünleşme' (f=10), 'yerel kültür ve yaşam deneyimi' (f=10) ve 'sorumluluk bilinci' (f=9) olmuştur. Bu temayla rehberlerin ekoturizmi nasıl tanımladıkları, bu kavrama hangi anlamları yükledikleri ve ekoturizme yönelik bireysel yaklaşımlarının temelinde yatan değerler ortaya koyulmaktadır. Rehberlerin ekoturizm tanımlamaları, yerel halk ve çevre üzerindeki etkilerini değerlendirmeye yönelik önemli bilgiler sunmaktadır.

TR6: 'Ekoturizm, doğayla bütünleşme fırsatı sunarken, yerel kültürleri tanıtmak ve korumak anlamına geliyor. Bu tür turlar, ziyaretçilere sadece doğal güzellikleri değil, aynı zamanda yerel yaşamın nasıl olduğuna dair bir anlayış da kazandırıyor.'

TR7: 'Ekoturizm, insanların doğayla buluşup, yerel kültürleri tanıyarak bu süreçte çevreye duyarlılık geliştirmeleridir.'

TR3: 'Şimdi öncelikle tam anlamıyla ekoturizm yapabilecek işletme veya yer sayısı çok az. Örneğin; bir işletmeye gittiğimizde sabah akşam yemeğinde kendi yoğurdunu veriyorsa, kendi bahçesinden ürettiği ürünleri bize sunuyorsa, mesela kendi yaptığı peynirlerini bize sunuyorsa tam anlamıyla işte diyoruz ki evet ekoturizm. Veya gittiğimiz herhangi bir yerde lüks bir otel yapmamış tamamı atadan dededen kalan köy konağını restore etmiş insanlarla böyle iş birliği yaptığımızda gelen insanlar diyor ki evet ben buranın var olan haliyle hizmet alabilen biriyim. Bu yüzden de mutluyum diyebiliyor. Çünkü onun da o samimiyeti de görebiliyor. Ve ben bunun üzerine bir sürdürülebildik ve ekoturizm tanımıyorum.'

Rehberlerin ekoturizme dair tanımlamaları ve yaklaşımları, bu kavramın yalnızca doğa ile bütünleşme süreci olarak değil, aynı zamanda yerel kültürün korunması ve ziyaretçilere aktarılması boyutlarıyla da değerlendirildiğini ortaya koymaktadır. TR6 ve TR7'nin ifadeleri, ekoturizmi hem çevre duyarlılığı hem de yerel yaşamla etkileşim temelinde yorumlamaktadır. TR6, ekoturizmin

doğayı tanımanın ötesinde, yerel kültürleri koruma ve tanıtmaya işlevi taşıdığını vurgularken, aynı zamanda doğayla iç içe bir deneyim sunduğunu belirtmektedir. TR7 ise insanların bu süreçte çevreye duyarlılık geliştirdiklerini ifade ederek, çevresel farkındalığı ekoturizmin temel bir çıktısı olarak görmektedir. TR3'ün açıklamaları ise, yerel üretime dayalı hizmetlerin (örneğin; köy ürünleri, geleneksel konaklama) ekoturizmin otantik doğasını oluşturduğunu ortaya koymakta ve bu yaklaşımı doğayla uyumlu, yerel halkla iş birliğine dayalı bir sürdürülebilirlik anlayışıyla temellendirmektedir. Bu bulgular, rehberlerin ekoturizmi yalnızca mesleki bir faaliyet olarak değil, aynı zamanda çevresel ve kültürel sorumluluğun sahadaki yansıması olarak gördüklerini göstermektedir.

3.3. Bölge Potansiyeli

'Karadeniz Bölgesi ekoturizm için uygun bir destinasyon olabileceğini düşünüyor musunuz?' sorusuna verilen yanıtlar, bölgenin 'doğal güzellikleri' (f=10) kodu ile öne çıktığını göstermektedir. Bunu 'kültürel zenginlik' (f=9) ve 'ekoturizm için uygunluk' (f=8) izlemektedir. Rehberlerin verdikleri yanıtlar, Karadeniz Bölgesi'nin ekoturizm potansiyeline dair önemli ipuçları sunmaktadır. Bu yanıtlar incelendiğinde, altyapı olanakları, bölgenin doğal güzellikleri ve yerel halkın ekoturizme olan yaklaşımı gibi konuların ön plana çıktığı görülmektedir. Özellikle bu üç temel başlık, bölgenin ekoturizm açısından güçlü ve zayıf yönlerini değerlendirmek adına önemli veriler sağlamaktadır.

TR5: 'Evet, kesinlikle. Karadeniz, muazzam doğal güzellikleri, çeşitli ekosistemleri ve zengin kültürel yapısıyla ekoturizm için en uygun bölgelerden biri. Ayrıca, bölgedeki yerel halkın misafirperverliği ve doğaya olan sevgisi de ekoturizm açısından önemli bir artı.'

TR10: 'Evet, Karadeniz'de çok çeşitli ekoturizm aktiviteleri yapılabilir. Ancak bazı noktalarda bilinçsiz turizm baskısı var. Örneğin; yaylalara fazla araç girmesi, çöp sorunu gibi konular hala ciddi bir problem.'

TR2: 'Karadeniz bölgesi ekoturizm anlamında doğal güzellikleri doğa açısından dağları nehirleri, ağaçları, havası açısından uygun bir destinasyon neden? Çünkü yüksek dağlar var. Neden? Çünkü oranın coğrafyası o şekilde oluşmuş milyonlarca yıl boyunca. Uygun olan kısmı sadece bu öyle söyleyeyim. Doğal coğrafyasından dolayı. Uygun olmayan kısmı da şu maalesef Karadeniz'in insanı çok agresif ilerliyor karakter olarak söylemiyorum bunu. Turizme bakış açısı olarak çok aç ve para anlamında çok aç gözlüler. Yıllar boyunca bu şekilde süre geldiği için bugün Arap bile yok ortalıkta. Bu sene çok kötüydü yani durum. İnsanların karakteri dolayısıyla oradaki turizm maalesef çok hızlı baltalanıyor ve sürekli geriye doğru gidiyor.'

TR8: 'Kesinlikle fazlasıyla uygun bir bölge. Ekoturizm kaynakları açısından baktığımızda, Karadeniz'de, tüm Karadeniz bölgesinde çok fazla şey var. Elimizde bir malzeme var. Yani çevre isterseniz çevre. Tarım isterseniz tarım. Mesela hayvancılık açısından baksak, o da girer onun içerisinden, çiftlik turizmi kapsamında. Ve en önemlisi, özellikle Karadeniz bölgesinde, köylerde ve yaylalarda, bu eski yaşam ya da nasıl söyleyelim... Doğallık ya da herhalde. Doğallık, eski kültürel yaşam ya da sahip olduğu değerleri, Karadeniz bölgesinin özellikle dediğim gibi köyleri, yaylaları hala daha günümüzde koruyor o özellikleri.'

Rehberlerin görüşleri, Karadeniz Bölgesi'nin ekoturizm potansiyelinin hem doğal güzellikler hem de kültürel zenginlikler temelinde şekillendiğini ortaya koymaktadır. Katılımcılar, bölgenin dağları, nehirleri, orman yapısı ve biyolojik çeşitliliği ile ekoturizm açısından doğal bir cazibe merkezi olduğunu belirtmektedir. TR5 ve TR8'in ifadeleri, Karadeniz'de geleneksel yaşam biçimlerinin, tarım ve hayvancılık gibi kırsal faaliyetlerin sürdürülebilir şekilde varlığını sürdürdüğünü ve bunun otantik deneyimler sunma açısından önemli bir avantaj sağladığını göstermektedir. Bununla birlikte, TR10 ve TR2'nin yorumları, bölgedeki ekoturizm için uygunluk durumunun yalnızca kaynak zenginliğiyle sınırlı olmadığını, bu potansiyelin bilinçli bir şekilde yönetilmesi gerektiğini vurgulamaktadır. Özellikle altyapı eksiklikleri, aşırı turizm baskısı ve yerel halkın ekonomik odaklı yaklaşımının, sürdürülebilir turizm ilkeleriyle çeliştiği ifade edilmiştir. Bu bağlamda, Karadeniz'in ekoturizm potansiyelinin tam anlamıyla değerlendirilebilmesi için yalnızca doğal ve kültürel değerlerin değil; aynı zamanda yerel aktörlerin tutumu, çevresel farkındalık düzeyi ve turizm

politikalarının da dikkate alınması gerektiği anlaşılmaktadır. Rehberlerin değerlendirmeleri, bölgenin güçlü yönleri kadar zayıf yönlerine de dikkat çekerek, Karadeniz'in sürdürülebilir turizm açısından ancak stratejik planlama, yerel katılım ve doğa dostu yönetim yaklaşımlarıyla gelişebileceğini ortaya koymaktadır.

3.4. Uygulama Biçimleri

Rehberlerin 'Çalıştığınız destinasyonlarda ekoturizmin nasıl uygulandığını anlatır mısınız? Hangi bölgelerde ne tür aktiviteler gerçekleştiriliyor?' sorusuna verdiği yanıtlarda en sık karşılaşılan uygulama türü 'doğa yürüyüşleri' (f=9) kodu olurken, 'yerel etkinlikler' (f=7) ve 'kültürel deneyimler' (f=6) gibi faaliyetler de sıkça belirtilmiştir. Bu tema kapsamında verilen yanıtlar, ekoturizmin uygulamada nasıl gerçekleştirildiğine dair bilgi sağlamaktadır. Uygulanan aktiviteler ve kullanılan yöntemler, bölgenin ekoturizme yönelik yaklaşım ve tutumunu anlamak açısından önemli ipuçları sunmaktadır.

TR8: 'Daha çok yürüyüş herhalde, yürüyüş... En fazla gördüğüm ekoturizm kapsamında, o da birkaç acente yapıyor. Kamp turizmi, yani kamp ve trekking destekli bir kamp. Şey de yapmıyorlar, bizim kültür turlarında otobüsle bugün orada bugün orada gezdiğimiz gibi de gezmiyorlar. Özellikle bunlar sadece yaylaları baz alıp ve klasik Karadeniz turlarının gitmediği yaylaları baz alıyorlar ve trekkingse kampla ilerliyorlar. Kalırlarsa da bazen köylerde kalıyorlar. Yani o doğal yaşamı bir nevi yerinde deneyimliyorlar. Onun haricinde şimdi düşünüyorum, tüm Karadeniz'i düşünüyorum, bu konuda çok eksik Karadeniz. Çok büyük potansiyeli var, kapasitesi var ama maalesef çok da büyük eksikliği var.'

TR2: 'Mağaracılık, tırmanış, trekking, rafting, kayak, snowboard, heleksiki, helikopterli dağ çıkıp inme, paraşüt yapılıyor. Batı Karadeniz'de sadece Kanyoning ve Kanyoning'in en iyi yapılabileceği yerlerden biri ülkemizde. Orada ekstra bir şey yok aslında. Oltacılık, balıkçılık var her yerde. Onun haricinde ekoturizm veya outdoor spor olarak söyleyebileceğim trekking ve mağaracılık ve Kanyoning haricinde söyleyebileceğim bir şey yok. Batı Karadeniz çok değerli aslında. Özellikle üst kıyıları ama turizme çok açık yerler değil maalesef. Bartın Ulus, İnebolu Kastamonu'nun o yukarı kesimleri inanılmaz güzel aslında. Sadece Amasra veya oradaki İnkumu falan söylemiyorum. Sinop'la Kastamonu arasında Sinop'la Amasra arasında inanılmaz bir bölge var. Ama turizme dair hiçbir şey yok maalesef. Oteli bile zor buluyorsunuz.'

TR4: 'Aktiviteler genelde doğa yürüyüşleri oluyor. Veya bunun yanı sıra bir köy evinde konaklatmak...İremit Pansiyon'da benim katılımcılarım sabah pansiyon sahibiyle beraber bahçeye inip bahçeden domatesini, salatalığını topluyor. İşte inek sağmaya giden inek sağmaya gidiyor. Veya gidip izliyor en kötü ihtimalle. Peynir yapan pansiyon sahibini izliyor, aşçısını izliyor. Onunla beraber vakit geçiriyor. Onun hikayelerini dinliyor. Geçmişte yaşadıklarını dinliyor. Atalardan berilerden kalan masalları dinliyor...Fındık toplamaya gidiyoruz. Bir köylüye yardım ediyoruz... Onun dışında böyle çay kesme üzerine deneyim yaptığımız zamanlar da oluyor. Veya bal yolculuğu yapıyoruz mesela. İyi bir ekiple, yürümeyi seven ekiple. 3 saat bir patika işte dereden geçmeli patikayı açmalı ormanın içerisinden gitmeli bir yolculuğumuz oluyor. Gidip sonra kovanlardaki balları sağlıyoruz.'

TR9: 'Çorum'un İncesu Vadisi ve Bolu'nun Abant Gölü gibi yerlerde doğa yürüyüşleri düzenliyoruz. Ayrıca, Düzce'deki Sakarya Nehri çevresinde rafting turları ve doğa gezileri yapılıyor.'

TR7: 'Safranbolu'da, tarihi evleri gezdirirken, misafirlere o evlerin geçmişlerini ve mimarisini anlatıyorum. Aynı zamanda yürüyüş parkurlarında doğa yürüyüşleri düzenliyoruz. Amasra'da ise, plaj aktiviteleri, dalış ve balıkçılık deneyimleri sunarak, katılımcıları denizle buluşturuyoruz.'

Rehberlerin aktardığı bilgiler, Karadeniz Bölgesi'nde gerçekleştirilen ekoturizm faaliyetlerinin hem doğa temelli etkinlikler hem de yerel yaşama katılım üzerine kurulu olduğunu göstermektedir. TR8 ve TR9'un ifadeleri, bölgedeki ekoturizm uygulamalarının trekking, kamp, doğa yürüyüşü gibi klasik outdoor aktivitelerle şekillendiğini ortaya koymaktadır. Özellikle TR4'ün aktardığı örneklerde görüldüğü üzere, sabahları köylüyle birlikte bahçeden sebze toplama, inek sağma, peynir yapımını

izleme, fındık toplama ve bal sağımı gibi faaliyetler, turistlerin günlük köy yaşamına katılarak yerel kültürü birebir deneyimlemesini sağlamaktadır. Bu tür uygulamalar, sadece doğayla etkileşim kurmakla kalmayıp, aynı zamanda yerel halkla doğrudan temas kurmayı ve geleneksel üretim süreçlerine katılımı mümkün kılmaktadır. TR2 ve TR7'nin katkıları ise rafting, mağaracılık, balıkçılık, dalış gibi çeşitlendirilmiş aktivitelerin ekoturizme dahil edildiğini göstermektedir. Ancak bu tür faaliyetlerin sürdürülebilir şekilde yürütülebilmesi için gerekli olan altyapı desteğinin birçok bölgede yetersiz kaldığı ifade edilmiştir. Katılımcılar Karadeniz'in ekoturizm potansiyelini hem doğayla hem de kültürel dokuyla buluşturmak üzere değerlendirmeye çalışmakta; ancak ortak görüş, bölgenin bu alandaki potansiyeline rağmen hâlâ eksikliklerle mücadele ettiğidir. Bu bağlamda, uygulama biçimlerinin hem çeşitliliği hem de sürdürülebilirlik ilkeleriyle olan uyumu dikkat çekici olmakla birlikte, bu potansiyelin etkin biçimde kullanılabilmesi için bölgesel planlama, altyapı yatırımları ve yerel paydaşlarla daha güçlü iş birliklerinin gerekliliği vurgulanmaktadır.

3.5. Çevreyi Koruma Faaliyetleri

Rehberlerin 'Turlarınızda doğal çevreyi korumaya yönelik faaliyetler yapılıyor mu? Doğanın korunmasına yönelik nasıl bir bilinç oluşturunuz?' sorusuna yanıtlarında öncelikle 'çevre temizliği' (f=9) kodu öne çıkarken, 'bilgilendirme' (f=8) ve 'davranış yönlendirme' (f=7) de sık kullanılan kodlar arasında yer almıştır. Bu tema, rehberlerin çevreyi koruma konusundaki çabalarını ve katılımcıları bu konuda nasıl bilinçlendirdiklerini ortaya koymaktadır. Rehberler tarafından yapılan faaliyetler, doğayla etkileşim sırasında çevresel duyarlılığı artırmanın ve sürdürülebilir bir turizm anlayışı oluşturma yollarını göstermektedir.

TR2: 'Gittiğimiz her bölgede çöp topluyoruz. Ne bulursak hepsini toplayarak dönüyoruz... Tabii aracı zaten zorlamıyoruz sadece belli bir kamp alanına gidiyoruz geri kalan her şey yürüyerek ilerliyor. Girdiğimiz hiçbir mağarada hiçbir sarkıtı almamalarını uyarıyoruz. Gittiğimiz özel yerlerde oradaki çiçeklere dokunmamalarını ve oraya koparmamalarını söylüyoruz. Şey var, biz tek kullanımlık plastik karton bardak bile kullanmıyoruz. Bütün yemekleri biz yapıyoruz. Herkese kendi termosunu kendi bardağını getiriyoruz. Tabldot olarak da plastik kalın tabldotlar kullanıyoruz. Çelik, kaşık, bıçak kullanıyoruz. Onun haricinde plastik su bile almıyoruz. Suyu biz dolduruyoruz yayladan, doğadan.'

TR1: 'Şimdi bu noktada benim rehber olarak yaptığım şey bir doğa içerisinde bir yere gidiyorsak kesinlikle nasıl davranmaları gerektiği, nerelerden yürümeleri gerektiği. Kesinlikle ve kesinlikle doğaya zarar vermemeleri. Hani yok dal kırayım, yok işte oradan bir bitkiyi alayım, yok işte kozalak toplayayım. Bu tarz şeyleri en baştan uyarırım. Yerlere çöp atılmaması noktasında kesinlikle uyarılarımı yaparım ve bunu da kendim de örnek davranış sergilerim. Ya da atıyorum elimde bir kâğıt bardak mı var, o kâğıt bardağı çöp bulana kadar taşıyorum elimde. Biz yaparsak herkes yapar. O konularda benim uyarılarım nettir turlarda.'

TR5: 'Turlarda bunu başlangıçta konuşuyoruz insanlarla. İnsanlara şunu anlatmaya çalışıyoruz. Kıymet verdiğiniz zaman, dünyanın neresine giderseniz gidin. Kıymet verdiğiniz zaman kıymet görüyorsunuz. Bu her zaman böyle. Şimdi gittiğimiz bir coğrafyaya saygı duyup oraya yere çöp atmasak, onu koruyup kollarsak, bir aidiyet hissederek, biz de aynı kıymeti oradaki insanlardan görürüz. O yüzden de gittiğimiz turlarda hep çevre bilinci, doğa bilinci bunlarla ilgili insanlara anlatıyoruz. Çünkü ne olursa olsun doğanın karşısında, böyle doğa, hava günlük güneşlikken çok iyi, çok mutluyuz. Ama bir yağmur, sel vurduğunda ne kadar aciz olduğumuzu görüyoruz. Bunlara sebebiyet verecek şeylerle ilgili de olabildiğince turdaki insanları bilgilendirmeye çalışıyoruz.'

Rehberlerin çevreyi koruma konusundaki yaklaşımları, yalnızca doğayı korumaya yönelik eylemlerle sınırlı kalmayıp, aynı zamanda katılımcılarda çevresel farkındalık oluşturmaya hedefleyen çok boyutlu bir anlayışa dayanmaktadır. TR2'nin ayrıntılı anlatımı, çevre temizliği uygulamalarının yalnızca sembolik değil, sistemli bir biçimde gerçekleştirildiğini göstermektedir; bu kapsamda çöp toplama, tek kullanımlık plastiklerin reddi, yayladan su doldurma ve sürdürülebilir kamp ekipmanları kullanımı gibi pratikler öne çıkmaktadır. TR1'in ifadelerinde ise doğaya zarar vermeme bilincinin katılımcılara aktarılması, yürüyüş güzergâhları, bitki koparmama ve çöp atmama gibi davranışlara

ilişkin sözlü uyarılar ve örnek tutumlar ile desteklenmektedir. Aynı zamanda rehberin kendisinin örnek davranış sergilemesi, bu sürecin bir rol model yaklaşımıyla desteklendiğini göstermektedir. TR5'in çevreye saygı ve aidiyet duygusu vurgusu ise, katılımcılara yalnızca bilgi vermekle kalmayıp, çevreyle daha derin bir ilişki kurmalarını sağlamayı amaçlayan bir bilgilendirme yaklaşımını yansıtmaktadır. Bu farklı yöntemler ortak bir amacı paylaşmaktadır: katılımcıların çevresel etkilerinin farkına varmasını sağlamak ve onların sürdürülebilir turizm davranışları geliştirmelerine öncülük etmek. Rehberlerin bu çabaları, ekoturizmin temel ilkeleriyle uyumlu olup yalnızca doğal alanların korunmasına değil, aynı zamanda bireysel sorumluluk bilincinin geliştirilmesine de katkı sağlamaktadır.

3.6. Eğitim Durumu

Rehberlerin 'Sürdürülebilirlik ve ekoturizm konusunda eğitim alıyor musunuz veya aldınız mı?' sorusuna verdikleri yanıtlar doğrultusunda en sık ifade edilen kod 'resmi eğitimler' (f=8) olmuştur. 'Uygulamalı eğitim' (f=6) ve 'deneyimsel öğrenme' (f=5) kodları daha az sıklıkta belirtilmiştir. Bu tema, rehberlerin sürdürülebilirlik ve ekoturizm konularında aldıkları eğitimleri ve bu alandaki yeterliliklerini ortaya koymaktadır. Alınan ya da eksik kalan eğitimler, rehberlerin mesleki bilgi düzeylerini ve ekoturizme katkı sağlama potansiyellerini değerlendirmek açısından önemli veriler sunmaktadır.

TR7: 'Yani özel bir eğitim almadım. İzci grubunda aldım. Yurt dışında bulunduğum çiftliklerde aldım. Ben ziraat mühendisiyim aynı zamanda. Yani özel bir eğitim gidip bunu almadım ama abilerimizden, büyüklerimizden, bu sektörde sizin isim olarak söylesem muhtemelen bilmediğiniz isimlerden, köylülerden, dedelerimizden yani daha çok bu anlamda eğitimler alıyorduk. Yani zaten bunu kovalayıp araştırmazsam bulunamayan bir şey.'

TR1: 'Sürdürülebilir turizmle ilgili bildirilerim var. Turizm ve çevre diye bir kitabım var. Yani kendi çalışmalarım var. Akademisyen olduğumuz için bu işin eğitim boyutunda da varız. Hatta pandemide bir proje kapsamında bulunduğum bölgedeki köyleri gezmişim ekoturizm kapsamında neler var diye. Bolu Kastamonu Zonguldak eko köy tespiti sonuç raporu hazırlamıştım.'

TR3: 'Sürdürülebilir otelimizin turizm sertifikası var, ona katıldım. İlk yardım eğitimi aldım. Sonuçta doğada olduğu için. Yalnız yürüyüş lideri eğitimi aldım, bu kışın yine gideceğim. Yürüyüş lideri eğitimi, o belgeyi almam gerekiyor. Dağda bayırda insanları yürüyüş yapabilmek için, ona yetkili olabilmek için. Ama dediğim gibi sertifikalı olan onlar var sadece.'

Rehberlerin eğitim geçmişleri, ekoturizm ve sürdürülebilirlik konularında farklı bilgi kaynaklarından beslendiklerini ve bu alandaki yeterlilik düzeylerinin çoğunlukla kişisel çaba ve deneyimle şekillendiğini göstermektedir. TR7'nin aktardığı gibi, bazı rehberler bu bilgileri doğrudan resmî kurumlardan değil, izcilik faaliyetleri, yurt dışı çiftlik deneyimleri ve yerel halktan edinmişlerdir. Bu durum, yaygın öğrenmenin sahada önemli bir rol oynadığını ve rehberlerin kendi gelişimlerini informal yollarla desteklediklerini ortaya koymaktadır. Öte yandan TR1'in ifadeleri, akademik çalışmaları, raporlamaları ve yayınları aracılığıyla sürdürülebilir turizme katkı sunduğunu ve bu kapsamda resmi ya da kurumsal düzeyde bilgi üretimine dahil olduğunu göstermektedir. TR3'ün çeşitli sertifika programlarına (örneğin; yürüyüş liderliği, ilk yardım) katıldığını belirtmesi ise, uygulamalı ve doğrudan saha pratiğine dönük eğitimleri tercih ettiğini göstermektedir. Bu bulgular, rehberlerin eğitim gereksinimlerinin standart ve tek biçimli bir modelle karşılanamayacağını, aksine kişisel ilgi, deneyim ve mesleki gerekliliklere bağlı olarak farklılaştığını ortaya koymaktadır. Yine de sürdürülebilir ekoturizm anlayışının daha yaygın, etkili ve bilinçli biçimde uygulanabilmesi için rehberlere yönelik sistematik, standartlaştırılmış ve sürekli güncellenen eğitim programlarına ihtiyaç duyulduğu anlaşılmaktadır.

3.7. Bilgi Paylaşımı

Rehberlerin 'Turistlere ekoturizm faaliyetleri sırasında ne tür bilgiler veriyorsunuz? Sürdürülebilirlik hakkında farkındalık yaratmak için neler yapıyorsunuz?' sorusuna ilişkin en sık aktardığı bilgi türü 'flora-fauna bilgisi' (f=9) kodu iken, 'sürdürülebilir alışkanlıklar aktarımı' (f=8) ve 'yerel hikâye

aktarımı' (f=6) da bilgi paylaşımının önemli boyutlarını gösteren kodlardır. Verilen yanıtlar rehberlerin ekoturizm faaliyetleri sırasında katılımcılara hangi bilgileri aktardıklarını ve çevre koruma konusunda nasıl bilgilendirme yaptıklarını ortaya koymaktadır. Katılımcıların bu bilgilerle kurduğu etkileşim, ekoturizm bilincinin yaygınlaşmasına ve çevresel farkındalığın artmasına katkı sağladığı söylenebilmektedir.

TR1: 'Gittiğim bölgedeki florayla ilgili bilgi aktarmaya çalışıyorum. Kendi özel ilgi alanım olduğu için. Çok da iyi değilim ama kendimi geliştirmeye çalışıyorum. Hangi ağaçlar var, ortalama ne kadar yaşıyor, endemik mi değil mi gibi. Bunların haricinde bölgedeki yaylacılık faaliyetleri, insanların geçimini nasıl sağladığı, yaylacılık kültürünün ne kadar sürdüğü bunları anlatıyorum. Hatta bu konularla ilgili kongrelerin akademik çalışmaların yapıldığını da anlatıyorum.'

TR10: 'Onlara doğanın korunması için nasıl hareket etmeleri gerektiğini anlatıyorum. Mesela, ses kirliliğinin bile doğal yaşamı olumsuz etkileyebileceğini bilmiyorlar. Bunun yanı sıra, yerel halkın ekonomik olarak desteklenmesi gerektiğini vurguluyorum.'

TR2: 'Ekoturizm anlamında Türkiye'nin durumunu, şu anki halini nasıl ileriye götürülebileceğini farklı örneklerle bütün etkinliklerimizle anlatıyoruz. Temel kampçılık eğitimi ediyoruz her kampımızda. Nasıl konaklarız? Nasıl soğuğa dikkat ederiz? Hangi ayakkabıyı kullanırız? Baton kullanıma eğitim veriyoruz her etkinliğimizde. Eğer ciddi bir yürüyüşü varsa baton kullanılıyorsa o etkinlikte baton kullanımı aynı zamanda doğa yürüyüşü eğitimi veriyoruz. Nelere dikkat ederek aşağı inmeliyiz? Yukarı çıkmalıyız? Düz yürümeliyiz? Her türlü konumda. Ekoturizm anlamında ormandan herhangi bir şey almayacağımıza ve doğaya saygılı bir şekilde zarar vermeden ayak izimizden başka bir şey bırakmayacağımıza dair aksine toplanacağımıza dair bilgilendirmeleri yapıyoruz.'

TR6: 'Katılımcılara, çevresel sorunlar, doğal kaynakların korunması ve yerel kültürel miras hakkında bilgi veriyorum.'

Rehberlerin ekoturizm faaliyetleri sırasında gerçekleştirdikleri bilgi aktarımı, yalnızca doğa ve kültür hakkında genel bilgiler sunmakla sınırlı kalmayıp, katılımcılarda çevresel farkındalık ve davranış değişikliği yaratmayı da amaçlamaktadır. TR1'in vurguladığı flora ve fauna bilgisi aktarımı (örneğin; endemik bitki türleri, ağaçların özellikleri, yaylacılık faaliyetleri ve kültürel üretim biçimleri) rehberlerin doğa bilgisini yerel yaşamla ilişkilendirerek aktardıklarını ortaya koymaktadır. TR10'un ifadeleri ise, katılımcılara çevresel duyarlılığın nasıl geliştirileceği ve yerel halkın desteklenmesi gerektiği gibi sürdürülebilir davranış kalıplarının benimsetildiğini göstermekte; bu, sürdürülebilir yaşam alışkanlıklarının aktarımı kapsamında değerlendirilebilir. TR2, doğa yürüyüşü ve kampçılık faaliyetleri sırasında verilen yönlendirmeleri, ekipman kullanımına dair eğitimleri ve doğaya zarar vermeden iz bırakmama ilkelerini açıklayarak, rehberlerin pratik bilgi sunma ve doğa etliğini aktarma sorumluluğunu vurgulamaktadır. Ayrıca TR2 ve TR6'nın paylaştıkları, yerel hikâye aktarımı ve kültürel bilgilendirme örnekleriyle, ekoturizm faaliyetlerinin katılımcılar açısından çok boyutlu bir öğrenme sürecine dönüştüğünü göstermektedir. Bu bulgular, bilgi paylaşımının sadece anlatımsal değil; aynı zamanda dönüştürücü, eğitici ve farkındalık oluşturu bir araç olarak işlev gördüğünü ortaya koymaktadır. Rehberlerin bu yönüyle ekoturizm bilincini yaygınlaştırma ve sürdürülebilirlik değerlerini içselleştirme konusunda önemli bir rol üstlendikleri söylenebilir.

3.8. Rehberin Rolü

Rehberlerin 'Sürdürülebilir ekoturizm faaliyetlerinde rehberlerin rolü nedir? Bu konuda daha iyi olmak için neler yapılabilir?' sorusuna ilişkin değerlendirmelerinde öne çıkan kod 'bilgilendirme' (f=10) olmuştur. Bunu 'farkındalık kazandırma' (f=9) ve 'kültür aktarımı' (f=8) izlemiştir. Bu tema, sürdürülebilir ekoturizm faaliyetlerinde turist rehberlerinin üstlendikleri roller, sorumluluklar ve katkılar üzerine bilgi sağlamayı amaçlamaktadır. Rehberlerin, ekoturizm faaliyetlerinin başarıyla yürütülmesi, çevresel farkındalığın artırılması ve katılımcıların sürdürülebilirlik bilincinin geliştirilmesi süreçlerindeki işlevleri, ekoturizm uygulamalarının etkinliği açısından belirleyici bir unsur olarak değerlendirilmektedir.

TR8: 'Bu bir elçilik görevi aslında. En iyi şekilde anlayıp, kavrayıp, anlatabiliyor olması gerekiyor.'

TR3: ‘Tam bir böyle örnek alınabilecek sınıfın başkanı tipinde bir kişi olması lazım ki insanlar onu örnek alıyor. Kaç yaşında olursa olsun karşısında 60 yaşında insan da olsa rehber 20 yaşında bile olsa sonuçta ona uyararak ilerliyor ve bu şekilde bir rehber modeli olması gerekiyor ben bu şekilde düşünüyorum. Ondan sonra sürdürülebilir turizmi devam ettirebilmesi açısından gece gündüz kendisini geliştirmeli.’

TR5: ‘Ezberle sürekli konuşarak bir şeyler anlatmaktan ziyade orada bir ruh yaratması gerekiyor. Burada da insan sarraflığı ortaya çıkıyor. İnsan sarraflığı anlamında karşı tarafın çok iyi nabzını yoklayarak hem eğlenceli hem karşı tarafı kendine bağlayıcı bir şekilde ilerleyebileceği hem kendini dinletebileceği ve o bilgiyi güzel bir şekilde aktarabileceği aynı zamanda da bunları aktardıktan sonra küçük bir not gibi küçük bir sınav gibi etkinliği sonunda atıyorum öğrettiği ağaçların yapraklarını sormak o yaprakları sorarken o ağaçların özelliklerinden sorular sorabilmek. Onlarda kalıcı bir şeyler bırakabilmek önemli. Gönlüne dokunmak çok önemli. O insanları doğaya kazandırabilmek.’

TR6: ‘Rehberler, turistlerle doğrudan etkileşimde bulundukları için büyük bir rol üstleniyor. Eğitim almak ve bilgi paylaşımını artırmak, rehberlerin kendilerini geliştirmesi için gereklidir. Ayrıca, yerel halkla sıkı iş birliği ve ağ kurma, ekoturizmin geliştirilmesi açısından büyük öneme sahiptir. Bu iş birliği, hem yerel halkın ekonomik kalkınmasına katkıda bulunur hem de turistlere daha otantik ve zengin bir deneyim sunar.’

Rehberlerin ekoturizm sürecindeki işlevleri, yalnızca bilgi aktarmakla sınırlı kalmayıp, çevresel bilinç kazandırma, duygusal bağ kurma ve sürdürülebilirlik değerlerini içselleştirme açısından çok boyutlu bir sorumluluk alanı oluşturmaktadır. TR8’in elçilik görevi vurgusu, rehberin hem turizm destinasyonunun hem de sürdürülebilirlik ilkelerinin temsilcisi olarak hareket ettiğini göstermekte ve farkındalık kazandırma rolüne işaret etmektedir. TR3’ün açıklamaları ise rehberin grup içindeki liderliğine, katılımcılara örnek olma gerekliliğine ve davranış biçimiyle yön gösterici olmasına dikkat çekmekte; bu da rol model olma ve kültür aktarımı işlevini ortaya koymaktadır. TR5’in değerlendirmeleri, yalnızca bilginin aktarımıyla sınırlı kalmayan, katılımcılarda kalıcı izler bırakma, gönüllere dokunma ve eğitsel bir etki yaratma misyonuna odaklanmakta; böylece rehberin etkili bir bilgilendirme süreci yürütmesi gerektiğini göstermektedir. Öte yandan TR6, rehberlerin bilgi aktarımındaki rolüne ek olarak, yerel halkla kurdukları iş birliği sayesinde hem ekonomik katkı sunduklarını hem de turistlere otantik bir deneyim yaşattıklarını vurgulamaktadır; bu durum rehberin yalnızca grup lideri değil, aynı zamanda sürdürülebilir kalkınmanın destekleyici aktörü olduğunu ortaya koymaktadır. Tüm bu ifadeler, rehberlerin ekoturizmde yalnızca yönlendirici değil; aynı zamanda sürdürülebilir turizmin uygulayıcıları, aktarıcıları ve savunucuları olduklarını açıkça göstermektedir. Bu bağlamda, rehberlerin profesyonel yeterliliği, etik yaklaşımı ve toplumsal iletişim becerileri, ekoturizm uygulamalarının başarısında belirleyici bir unsur haline geldiği görülmektedir.

Yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak yapılan görüşmeler aracılığıyla elde edilen bulgular doğrultusunda aşağıdaki sonuçlara ulaşılmıştır.

➤ *Sürdürülebilirlik Anlayışı Çok Boyutludur:* Rehberler, sürdürülebilirliği yalnızca çevresel koruma olarak değil; ekonomik kalkınma (TR9: ‘Sürdürülebilirlik... yerel değerlerin yaşatılması anlamına gelir.’), kültürel aktarım (TR10: ‘Çevreyi, yerel kültürü ve ekonomik kaynakları dengeli bir şekilde yönetmek’) ve gelecek nesillere aktarım gibi çok yönlü bir perspektiften ele almaktadır. Bu bulgu, rehberlerin sürdürülebilir turizm politikalarının tüm boyutlarına dair farkındalık geliştirdiğini göstermektedir.

➤ *Ekoturizm Uygulamaları Sınırlı Ama Etkilidir:* Ekoturizm faaliyetleri çoğunlukla doğa yürüyüşleri, kamp, yayla turları ve yerel etkinlikler (örneğin; bal sağımı, fındık toplama) şeklinde yürütülmektedir (TR4, TR8). Ancak bazı rehberler, bu tür etkinliklerin daha fazla kurumsallaşması ve bölgeye özgü ürünlerle çeşitlendirilmesi gerektiğini vurgulamaktadır (TR3: ‘Tam anlamıyla ekoturizm yapabilecek işletme sayısı çok az’).

➤ *Rehberler Aktif Çevre Savunucusudur:* Rehberlerin büyük çoğunluğu, turlar sırasında çevreye zarar

verilmemesi için hem eğitici (TR1: ‘Kozalak bile toplatmam... örnek davranış sergilerim’) hem de pratik (TR2: ‘Çöp topluyoruz, plastik kullanmıyoruz’) yöntemler uygulamaktadır. Bu durum rehberlerin pasif anlatıcılar değil, doğrudan çevresel farkındalık oluşturan aktörler olduğunu ortaya koymaktadır.

➤ *Eğitim Eksikliği Mevcuttur:* Çoğu rehber ekoturizmle ilgili akademik ya da mesleki bir eğitim almadığını, bilgi ve deneyimlerini informal yollarla (izcilik, saha deneyimi, yerel halktan öğrenme) kazandığını belirtmiştir (TR7: ‘Köylülerden, dedelerimizden eğitimler aldım’). Bu durum, uygulamada bilgi birikimi olsa da kurumsal destek ve yaygın eğitim ihtiyacına işaret etmektedir.

➤ *Bölge Potansiyeli Varken Yönetim Sorunları Gözlemlenmektedir:* Karadeniz’in doğal ve kültürel yapısı ekoturizm için elverişli olmakla birlikte, bazı rehberler plansızlık ve bilinçsiz işletmecilik nedeniyle bu potansiyelin geri plana itildiğini ifade etmiştir (TR2: ‘Turizme bakış açısı çok açgözlü, bu yüzden geri gidiyoruz’).

Bu bulgular ışığında, çalışma; turist rehberlerinin sadece bilgi aktaran kişiler değil, sürdürülebilirlik ilkelerinin sahada taşıyıcısı olan, çevre ve toplum arasında köprü kuran aktörler olduğunu ortaya koymuştur. Katılımcı ifadeleriyle doğrudan desteklenen bu çıkarımlar, alan yazındaki kavramsal çerçeveye örtüşmekte ve Türkiye’de ekoturizm uygulamalarının iyileştirilmesine yönelik somut önerilere temel teşkil etmektedir.

4. SONUÇLAR, TARTIŞMA VE ÖNERİLER

Bu çalışma Karadeniz Bölgesi’nde ekoturizm faaliyetlerine katılan on turist rehberiyle yapılan derinlemesine görüşmeler ışığında sürdürülebilir turizm bağlamında rehberlerin rollerini incelemiştir. Görüşmelerden elde edilen veriler betimsel analizle çözümlenmiş ve rehberlerin sürdürülebilirlik anlayışları, ekoturizm algıları, uygulama biçimleri ile çevre koruma çabaları gibi temalarda değerlendirilmiştir. Bulgular, rehberlerin sürdürülebilirlik anlayışının yalnızca doğal kaynakların korunmasıyla sınırlı kalmayıp toplumsal ve ekonomik sorumlulukları da kapsadığını ortaya koymuştur. Rehberler ekoturizmi doğa ve kültürün entegrasyonuna dayalı bir faaliyet olarak tanımlayarak misafirlere çevresel sorumluluk bilinci aşılamayı amaçlamıştır. Bu yaklaşım, rehberlerin birer çevresel eğitmen ve toplum-kültür elçisi olarak önemli roller üstlendiğini göstermektedir. Bulgular rehberlerin katılımcılara yönelik kapsamlı bilgi paylaşımı sayesinde ekoturizmin çevresel ve kültürel bir eğitim aracı haline dönüştüğünü göstermektedir. Rehberler doğa yürüyüşleri, kamp etkinlikleri ve köy yaşamı deneyimleri gibi uygulamalarla Karadeniz’in ekoturizm çeşitliliğini ortaya koymuştur. Bu faaliyetlerde elde edilen ekonomik faydanın sürdürülebilirliği için doğal ve kültürel mirasın korunması gerektiği sürekli vurgulanmıştır. Ayrıca rehberlerin çöp toplama, atık yönetimi gibi çevre koruma uygulamaları örnek davranış sergileyerek katılımcılarda çevre bilincinin pekiştirilmesine katkı sağlamıştır. Elde edilen veriler genel olarak turist rehberlerinin ekoturizm uygulamalarında hem turist hem de yerel halk arasında bir köprü işlevi gördüğünü ortaya koymaktadır. Bu durum, rehberlerin çevresel yorumlama ve bilgilendirme yoluyla ziyaretçilerin tutumlarında olumlu değişiklikler yaratabildiğini gösteren önceki çalışmalarla uyumludur (Huang ve ark., 2010; Kuo ve ark., 2018; Cheng ve ark., 2018). Öte yandan rehberlerin ifadeleri Karadeniz Bölgesi’nin zengin doğal ve kültürel potansiyeli yanında plansız turizm uygulamaları ve altyapı eksiklikleri gibi sorunlarla da karşı karşıya olduğunu işaret etmektedir. Bu sonuçlar rehberlerin bilgi ve tutumlarının bölgesel ekoturizmin sürdürülebilir gelişimine doğrudan katkı sağladığını ortaya koymaktadır. Araştırma sonuçları ışığında bazı öneriler aşağıda sunulmuştur.

➤ *Akademik araştırmacılar için:* Literatürde turist rehberlerine yönelik çalışmaların yanısıra ekoturizm ve sürdürülebilirlik alanında rehberlerin rollerini, turistlerin davranışlarına etkilerini ve bölgeye özgü uygulamaları farklı açılardan inceleyen ampirik araştırmaların da sayılarının artırılmasıyla literatür daha zengin hale getirilebilir. Gelecekteki çalışmalar rehberler ile turistler, yerel halk ve politika yapıcılar arasındaki etkileşimleri ele alarak ekoturizm süreçlerini bütüncül biçimde değerlendirebilir.

➤ *Turist rehberleri için:* Görüşmeler, rehberlerin büyük çoğunluğunun resmi sürdürülebilirlik eğitimi

almadığını göstermiştir. Bu nedenle rehberlere ekoturizm, çevre bilimi ve iletişim teknikleri alanlarında sertifikalı eğitim programları sunulmalı; rehberlik uygulamalarında etkili iletişim, yorumlama ve çevresel eğitim becerileri geliştirilmeye yönelik çalışmalar yapılmalıdır. Ayrıca rehberler arası deneyim ve bilgi paylaşımını güçlendirmek için atölye, çalıştay ve ağ oluşturma faaliyetleri düzenlenmeli, en iyi uygulamalar yaygınlaştırılmalıdır.

➤ *Uygulayıcılar (politikalar, yerel yönetimler, işletmeciler) için:* Ekoturizmin sürdürülebilirliği için politika yapıcıların doğa koruma öncelikli stratejiler geliştirmesi kritik önem taşımaktadır. Araştırmalar, çevresel yorumlamayı içeren eğitim programlarının turistlerin çevreye duyarlı davranışlarını artırmada etkili olduğunu göstermektedir (Weiler & Ham, 2002; Marion & Reid, 2007). Bu nedenle yerel yönetimler ve işletmeciler, doğal alanlarda bilgilendirici tabelalar, yönlendirme levhaları, atık toplama altyapısı gibi çevre dostu tesisler sağlamalıdır. Rehberlerin de desteklediği programlar oluşturularak hem turistlere hem yerel topluluklara yönelik bilinçlendirme faaliyetleri yaygınlaştırılmalıdır. Ayrıca turizm politikalarında, ekoturizm gelirlerinin yerel kalkınmaya adil katkı sağlamasına yönelik mekanizmalar geliştirilerek hem çevrenin hem bölge halkının çıkarları korunmalıdır.

Destek Bilgisi: Çalışmanın hazırlanma sürecinde herhangi bir kişi, kurum veya kuruluştan aynı veya nakdi bir yardım/destek alınmamıştır.

Çıkar Çatışması: Yazarların ilgili çalışmalardan herhangi bir çıkar çatışması veya kazancı yoktur.

Yazar Katkı Oranı: Yazar listesinde yer alan yazarların veya araştırmacıların çalışmaya katkı düzeyleri eşit orandadır.

Etik Onayı: Çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) veya araştırmacı(lar) beyan etmelidirler. Aksi bir durumun tespiti halinde **International Journal Of Tourism And Destination Studies** hiçbir sorumluluğu üstlenmemektedir ve sürece ilişkin hukuki sorumluluklar ve yaptırımlar çalışmanın yazarlarına aittir. Yazarlar tarafından çalışmanın tüm hazırlık süreçlerinde etik kurallara uyulmuştur.

Etik Kurul Onayı: Bu çalışmada kullanılmış olan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Balıkesir Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırmaları Etik Kurulu 04.10.2024 tarih ve 2024/09 oturumunda uygun görülmüştür.

5. KAYNAKÇA

- Aall, C. (2014). Sustainable Tourism in Practice: Promoting or Perverting the Quest for A Sustainable Development? Sustainability, 6(5), 2562-2583.
- Altınok Çalışkan, S. E. & Uzun, O. (2023). Ekoturizm'in Türkiye ve Dünyadaki Gelişimi. Kent Akademisi, 16(2), 989-1002.
- Ankaya, Ü. F., Yazıcı, K., Balık, G. & Aslan, B. G. (2018). Dünyada ve Türkiye'de Ekoturizm, Sosyal-Kültürel ve Ekonomik Katkıları. Ulusal Çevre Bilimleri Araştırma Dergisi, 1(2), 69-72.
- Aşçı, A. (2024). Turist Rehberlerinin Sürdürülebilir Turizmdeki Roller. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Anadolu Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Eskişehir.
- Avcıkurt, C. & Gülü Demirbulat, Ö. (2016). Turist Rehberlerinin Sürdürülebilir Turizme Bakış Açısı. Journal of Tourism Theory and Research, 2(2), 122-134.
- Baena, V. & Cerviño, J. (2024). Tourism in the Era of Social Responsibility and Sustainability: Understanding International Tourists' Destination Choices. Sustainability, 16(19), 8509.
- Bekdemir, Ü. & Özdemir, Ü. (2002). Doğu Karadeniz Bölümünde Gelişmekte Olan Yayla Turizm Merkezlerine Bir Örnek: Bektaş Yaylası. Doğu Coğrafya Dergisi, 7(7), 9-35.
- Buckley, R. (2012). Sustainable Tourism: Research and Reality. Annals of Tourism Research, 39(2), 528-546.

- Budeanu, A., Miller, G., Moscardo, G. & Ooi, C. S. (2016).** Sustainable Tourism, Progress, Challenges and Opportunities: an Introduction. *Journal of Cleaner Production*, 111, 285-294.
- Cheng, T. E., Wang, J., Cao, M. M., Zhang, D. J. & Bai, H. X. (2018).** The Relationships Among Interoretive Servicequality, Satisfaction, Place Attachment and Environmentally Responsible Behavior at the Cultural Heritage Sites in Xi'an. *Applied Ecology and Environmental Research*, 16(5), 6317-6339.
- Çokişler, N. (2023).** Türkiye’de Turist Rehberliği Mesleği: Tarihsel Bir Bakış Açısı. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 34(3), 80-108.
- Creswell, J. W. (2020).** Nitel Araştırma Yöntemleri: Beş Yaklaşım Göre Nitel Araştırma ve Araştırma Deseni. (Çev.: Bütün, M. & Demir, S. B.). (5. Baskı). Ankara: Siyasal Kitabevi.
- Doğan, O. & Yağmur, Y. (2017).** Yabancı Turistlerin Sürdürülebilir Destinasyon Algıları: Kemer Destinasyonuna Yönelik Bir Araştırma. *Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi*, 13(2), 487-506.
- Edinsel, Z. (2012).** Karadeniz Bölgesi’nde Alternatif Turizm Gelişiminin Değerlendirilmesi: Samsun Örneği. Uzmanlık Tezi. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yatırım ve İşletmeler Genel Müdürlüğü. Ankara.
- Erdoğan, N. (2005).** Sürdürülebilirlik Açısından Türkiye’de Ekoturizm Gerçeği. *Ekoloji Magazin-Doğa, Çevre ve Kültür Dergisi*, 6, 36-41.
- Erkol Bayram, G. (2019).** Turist Rehberleri Bakış Açısıyla Ekoturizm: Algı, Sorumluluk ve Rollerinin Tespitine Yönelik Bir Araştırma. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 6(1), 81-91.
- Ertaş, Ç. & Ayaz, M. (2023).** Yerli Turistlerin Yavaş Şehir Algısı: Gökçeada Örneği. *Tourism and Recreation*, 5(2), 114-124.
- Gedik, S., Ertuğral, S. M. & Tekeli, H. N. (2019).** Karadeniz Bölgesinin Turizm Potansiyelinin Çevre Ekonomisi Açısından Değerlendirilmesi. *Journal of Current Debates in Social Sciences*, 2(2), 156-163.
- Haig, I. & McIntyre, N. (2002).** Viewing Nature: The Role of the Guide and the Advantages of Participating in Commercial Ecotourism. *Journal of Tourism Studies*, 13(1), 39-47.
- Huang, S., Hsu, C. H. C. & Chan, A. (2010).** Tour Guide Performance and Tourist Satisfaction: A Study of the Package Tours in Shanghai. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 34(1), 3-33.
- Karamustafa, K. & Kılıçhan, B. (2024).** Türkiye’de Profesyonel Turist Rehberliği Mesleğinde Uzmanlaşma: Bölgelerin Mevcut Durumu ve Geleceğe Dönük Öneriler. *Journal of Tourism&Gastronomy Studies*, 12(1), 266-289.
- Kasalak, M. A. & Akıncı, Z. (2015).** Ekoturizmin Yerel Halk Üzerindeki Etkilerinin Değerlendirilmesi. *International Journal of Social Sciences and Education Research*, 1(1), 189-196.
- Kaya F., Küçükali S. & Kızılrnak İ. (2019).** Turist Rehberlerinin Yaşadıkları Deneyimlere Göre Doğu Karadeniz Bölgesi Yayla Turizminin Değerlendirilmesi. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Elektronik Dergisi*, 10(Ek Sayı), 307-316.
- Kaya, F. & Yıldırım, G. (2020).** Ekoturizm Potansiyeli Açısından Doğu Karadeniz Bölgesi’nin Değerlendirilmesi. *Tourism and Recreation*, 2(2), 125-133.
- Köroğlu, O., Köroğlu, A. & Bilge, A. (2012).** Doğaya Dayalı Gerçekleştirilen Turizm Faaliyetleri İçerisinde Turist Rehberlerinin Rollerine Üzerine Bir İnceleme. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14(22), 131-139.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2007).** Türkiye Turizm Stratejisi 2023 Eylem Planı 2007-2013.

Ankara.

- Kuo, N., Cheng, Y., Chang, K. & Chuang, L. L. (2018).** The Asymmetric Effect of Tour Guide Service Quality on Tourist Satisfaction. *Journal of Quality Assurance in Hospitality&Tourism*, 19(4), 521-542.
- Kuter, N. & Ünal, H. (2009).** Sürdürülebilirlik Kapsamında Ekoturizmin Çevresel, Ekonomik ve Sosyo-Kültürel Etkileri. *Kastamonu University Journal of Forestry Faculty*, 9(2), 146-156.
- Marion, J. L. & Reid, S. E. (2007).** Minimising Visitor Impacts to Protected Areas: The Efficacy of low Impact Education Programmes. *Journal of Sustainable Tourism*, 15(1), 5-27.
- Miles, M. B. & Huberman, A. M. (1994).** *Qualitative Data Analysis: An Expanded Sourcebook*. (2. Edition). CA: Sage.
- Olçay, A., Bozgeyik, Y., Akgöz, H. & Sürme, H. (2015).** Profesyonel Turist Rehberlerinin Performanslarının Yerli Turistler Tarafından Değerlendirilmesi. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 7(2), 349-374.
- Ön, F., Akyurt Kurnaz, H. & Güzel, Ö. (2021).** Doğa Turu Deneyimi ve Doğa Yürüyüşü Yönetimi: Turist Rehberlerinin Perspektifinden Fenomonolojik Bir Çözümleme. *Turizm Akademik Dergisi*, 8(2), 191-206.
- Paatlan, S. & Ranga, J. (2024).** Responsible Practices by Tour Guides Promoting Sustainable Tourism. (Edt.: Nadda, V., Tyagi, P., Moniz Vieira, R. & Tyagi, P.). In: *Implementing Sustainable Development Goals in the Service Sector*. pp.81-90. UK: IGI Global Scientific Publishing.
- Periera, E. (2005).** How Do Tourist Guides Add Value to An Ecotour? Interpreting Interpretation in the State of Amazonas, Brazil. *Hospitality Review*, 23(2), 1-8.
- Rokenes, A., Schumann, S. & Rose, J. (2015).** The Art of Guiding in Nature-Based Adventure Tourism-How Guides can Create Client Value and Positive Experiences on Mountain Bike and Backcountry Ski Tours. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 15(1), 62-82.
- Saraçoğlu, S. & Kanca, B. (2022).** Yerel Paydaşların Ekoturizm Algısı ve Görüşleri: Ordu İli Örneği. *Karadeniz Araştırmaları*, 19(76), 1293-1309.
- Taheri, B., Farrington, T., Curran, R. & O’Gorman, K. (2018).** Sustainability and the Authentic Experience: Harnessing Brand Heritage-A Study from Japan. *Journal of Sustainable Tourism*, 26(1), 49-67.
- Tetik, N. (2012).** Turist Rehberlerinin Ekoturizm Alanındaki Yeterliliklerinin Önem Performans Analizi. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 9(3), 6-24.
- TIES. (2015).** What is Ecotourism? <https://ecotourism.org/what-is-ecotourism/>, E.T.: 01.03.2025.
- Tokmak, C. (2023).** Turizm Politikalarının Sürdürülebilir Turizm İlkeleri Doğrultusunda Değerlendirilmesi (Türkiye Cumhuriyeti’nin 100. Yılında 41 Yıllık Turizm Politikaları). *Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(Cumhuriyet’in 100. Yılı), 738-752.
- Trabzon Bölgesel Turist Rehberleri Odası-TRO. (2025).** <https://www.tro.org.tr/#...>, E.T.: 11.05.2025.
- Türker, N. (2013).** Batı Karadeniz Bölümü Ekoturizm Kaynaklarının Değerlendirilmesi ve Bir Ekoturizm Rotası Önerisi. *The Journal of Academic Social Science Studies*, 6(4), 1093-1128.
- Tutcu, A. (2021).** Ekoturizm ve Türkiye’nin Ekoturizm Potansiyelinin Değerlendirmesi. *Atlas Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(6), 68-82.
- UNWTO. (2013).** *Sustainable Tourism for Development GuideBook*. World Tourism Organization, European Commission. Madrid.

- Üzülmez, M., Ercan İştin, A. & Barakazı, E. (2023). Turist Rehberlerinin Çevresel Farkındalığı, Ekoturizm Farkındalığı ve Ekoturizm Algısı. *Sürdürülebilirlik*, 15(16), 12616.
- Weiler, B. & Ham, S. H. (2002). Tour Guide Training: A Model for Sustainable Capacity Building in Developing Countries. *Journal of Sustainable Tourism*, 10(1), 52-69.
- Weiler, B. & Kim, A. K. (2011). Tour Guides As Agents of Sustainability: Rhetoric, Reality and Implications for Research. *Tourism Recreation Research*, 36(2), 113-125.
- Yeşiltaş, M., Çeken, H. & Öztürk, İ. (2009). Karadeniz Bölgesindeki Turizm Olanaklarının SWOT Analizi ile Değerlendirilmesi. *Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 2(3), 250-269.
- Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2013). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. (9. Baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yüksel, A. & Yüksel, F. (2004). *Turizmde Bilimsel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Turhan Kitabevi.

6. EXTENDED ABSTRACT

Tourism, while being a key driver of global economic growth, also poses substantial threats to ecological balance and socio-cultural integrity. Ecotourism has emerged as a sustainable alternative that fosters environmental awareness, promotes the conservation of natural and cultural resources, and contributes to the welfare of local communities. Within this domain, tourist guides play a pivotal role not only as providers of information but also as educators, interpreters, and facilitators of sustainable behavior. This study aims to investigate the roles and responsibilities of professional tourist guides engaged in ecotourism activities in the Black Sea Region of Turkey, with a particular emphasis on their contributions to sustainable tourism. It seeks to understand how guides perceive sustainability and ecotourism, how they integrate these values into their practices, and what challenges they encounter in applying sustainable principles in real-world contexts. Turkey's Black Sea Region, rich in biodiversity and cultural heritage, presents a promising yet underutilized landscape for ecotourism. However, despite its natural advantages, the region suffers from inadequate infrastructure, inconsistent tourism policies, and a lack of environmental awareness among stakeholders. In this context, tourist guides serve as crucial mediators who connect tourists to local ecosystems and cultures, influence behavior, and act as informal educators. Understanding the perspectives and practices of these guides is vital for designing effective sustainable tourism policies and training programs. This study also addresses a gap in the literature by combining the themes of ecotourism, sustainability, and guide professionalism in a specific regional context. This research adopts a qualitative phenomenological design to deeply explore the lived experiences and perceptions of tourist guides. Data were collected through semi-structured interviews conducted with 10 professional guides working in various parts of the Black Sea Region. Participants were selected using purposive sampling techniques, particularly maximum variation and convenience sampling, to ensure diversity in terms of age, gender, years of experience, and geographical distribution. Interviews were conducted in September and October 2024, each lasting between 40-60 minutes, and recorded with the participants' consent. The data were analyzed using descriptive analysis and data triangulation to enhance validity. Verbatim quotations were used to support findings, and coding reliability was ensured by double coding with a secondary researcher, achieving an inter-coder agreement of 87%. The analysis revealed several key themes related to the role of tourist guides in sustainable ecotourism:

Perception of Sustainability: Guides defined sustainability as a holistic concept encompassing environmental preservation, economic responsibility, and cultural continuity. They emphasized intergenerational equity and the need to preserve local identity.

Understanding of Ecotourism: Participants associated ecotourism with immersive experiences that integrate nature and local culture. They valued authenticity over commercial tourism and criticized the commodification of natural resources.

Regional Potential and Barriers: While recognizing the ecological and cultural richness of the Black Sea Region, guides highlighted barriers such as lack of environmental regulation, untrained tourism operators, and infrastructure shortcomings.

Practical Applications: Ecotourism activities included trekking, camping, local agricultural experiences (e.g., honey extraction, foraging, livestock care), and cultural immersion in villages. These practices aimed to foster environmental sensitivity and cultural appreciation among tourists.

Environmental Protection Practices: Guides promoted low-impact travel by organizing clean-up activities, minimizing plastic use, and educating tourists on respecting flora, fauna, and cultural norms.

Training and Knowledge Sharing: Most guides had limited access to formal training on sustainability or environmental education. Their knowledge often stemmed from personal experience, informal learning, or previous professions (e.g., scouting, farming, academia).

Educational Role and Communication: Guides saw themselves as cultural and environmental ambassadors. They used storytelling, local legends, flora-fauna information, and ecological interpretation techniques to raise awareness and influence tourist behavior.

The study concludes that tourist guides play a central role in the success of ecotourism and the broader goals of sustainable tourism. They serve as educators, role models, and intermediaries between tourists and local communities, often shaping tourist behavior and fostering a deeper understanding of environmental and cultural values. However, their potential remains underutilized due to the absence of systematic training, inadequate institutional support, and policy gaps. The findings also indicate that despite guides' individual efforts, the sustainability of ecotourism in the Black Sea Region is threatened by unplanned tourism development and a lack of coordinated regional strategy. Finally, some suggestions are presented below.

For Researchers:

Future studies should explore the interactions between tourist guides, tourists, local communities, and policymakers to construct a holistic understanding of sustainable ecotourism systems. Comparative studies across regions could provide broader insights into the role of guides in different environmental and cultural contexts.

For Tourist Guides:

Formal training programs in ecotourism, environmental education, and communication techniques should be developed and widely accessible. Certification and continuous professional development opportunities will enhance their effectiveness as sustainability facilitators.

For Policy Makers and Tourism Stakeholders:

Local governments and tourism authorities should prioritize infrastructure development, environmental regulations, and guide support systems. Policies should ensure that ecotourism benefits are equitably distributed among local communities and that tourist guides are integrated into strategic planning processes.

Investments in guide training, eco-friendly tourism facilities, and community engagement initiatives are essential to align the region's tourism development with global sustainability goals.

Journal	: <i>International Journal Of Tourism And Destination Studies</i>
ISSN	: 2822-6089
Article ID	: 82279
Article Type	: <i>Research Article-Araştırma Makalesi</i>
Corresponding Author	: Cihan YILMAZ
Year	: 2025
Volume	: IV
Issue	: II
Page	: 126-142
Arrival Date	: 27.05.2025
Revision Date	: 27.06.2025
Acceptance Date	: 11.07.2025
Published Date	: 20.09.2025
How to Cite This Article	: Yılmaz, C. & Karataş, Ö. (2025). <i>The Impact of Transactional Leadership Perception on Job Satisfaction and Work Values of Service Sector Employees: An Application on Five-Star Hotels. International Journal Of Tourism And Destination Studies (IJOTADS)</i> , 4(2), 126-142. DOI: 10.5281/zenodo.15753734

IJOTADS is Licensed Under A Creative Commons Attribution - Non-Commercial 4.0 International License.

THE IMPACT OF TRANSACTIONAL LEADERSHIP PERCEPTION ON JOB SATISFACTION AND WORK VALUES OF SERVICE SECTOR EMPLOYEES: AN APPLICATION ON FIVE-STAR HOTELS[†]

HİZMET SEKTÖRÜ ÇALIŞANLARININ ETKİLEŞİMSSEL LİDERLİK ALGISININ İŞ TATMİNİ VE ÇALIŞMA DEĞERLERİ ÜZERİNDEKİ ETKİSİ: BEŞ YILDIZLI OTELLER ÜZERİNE BİR UYGULAMA

Cihan YILMAZ

Assistant Professor Doctor, Dogus University, Vocational School, cyilmaz@dogus.edu.tr, İstanbul/TÜRKİYE. ORCID ID: 0000- 0002-4270-8854

Özlem KARATAŞ

Assistant Professor Doctor, Dogus University, Vocational School, otaskiran@dogus.edu.tr, İstanbul/TÜRKİYE. ORCID ID: 0000-0003-4694-8350

ABSTRACT

This study aims to examine the impact of transactional leadership perception on job satisfaction and work values among employees in hospitality establishments. The influence of leadership styles on employee motivation and job performance in the hospitality sector has gained significant importance from an industry perspective. Transactional leadership can enhance individuals' job satisfaction by fostering open communication, mutual trust and supportive relationships between employees and leaders. The research analyzed the effect of transactional leadership perception on job satisfaction among employees in five-star hospitality establishments in Istanbul and how this relationship is shaped by work values, using data collected through survey methodology. Analysis results revealed that transactional leadership perception has a positive and significant relationship with job satisfaction ($r=0.510$), with this perception explaining 26% of the variance in job satisfaction. Similarly, a significant relationship was identified between transactional leadership and work values ($r=0.607$), with an explanatory power of 36%. These findings led to the acceptance of hypotheses H1 and H2. The study also investigated whether transactional leadership perception differed across demographic variables (gender, educational status, income level and generation). T-test and ANOVA analyses indicated no statistically significant differences in transactional leadership perceptions based on these demographic variables; thus, hypotheses H3a, H3b, H3c and H3d were rejected. The findings provide substantial evidence that transactional leadership behaviors positively influence employees' job satisfaction and work values, while demonstrating that this perception develops independently of

[†] *The necessary ethics committee document regarding this article was approved by the Doğuş University Ethics Committee on 18.07.2023 in its 2022/62 session.*

individual demographic characteristics. In this context, the research contributes to organizational behavior and leadership studies while offering practical recommendations for managers.

Keywords: Tourism, Transactional Leadership, Job Satisfaction, Work Values.

Jel Codes: L80, L83, L89.

ÖZET

Bu çalışma, konaklama işletmelerinde çalışanların etkileşimsel liderlik algısının iş tatmini ve çalışma değerleri üzerindeki etkisini incelemeyi amaçlamaktadır. Konaklama sektöründe liderlik tarzlarının çalışanların motivasyonu ve iş performansı üzerindeki etkisi, sektörel açıdan önemli bir konu haline gelmiştir. Etkileşimsel liderlik, çalışanlar ve liderler arasında açık iletişim, karşılıklı güven ve destekleyici ilişkiler geliştirerek bireylerin iş tatminini artırabilmektedir. Araştırma, İstanbul'daki beş yıldızlı konaklama işletmelerinde çalışanların etkileşimsel liderlik algısının iş tatmini üzerindeki etkisini ve bu ilişkinin çalışma değerleri tarafından nasıl şekillendiğini, anket metodolojisi ile toplanan veriler aracılığıyla analiz etmiştir. Analiz sonuçları, etkileşimsel liderlik algısının iş tatmini ile pozitif ve anlamlı bir ilişkiye sahip olduğunu ($r=0,510$) ve bu algının iş tatminindeki varyansın %26'sını açıkladığını ortaya koymuştur. Benzer şekilde, etkileşimsel liderlik ile çalışma değerleri arasında anlamlı bir ilişki tespit edilmiş ($r=0,607$) olup, açıklama gücü %36 olarak belirlenmiştir. Bu bulgular, H1 ve H2 hipotezlerinin kabulüne yol açmıştır. Çalışmada ayrıca etkileşimsel liderlik algısının demografik değişkenlere (cinsiyet, eğitim durumu, gelir düzeyi ve kuşak) göre farklılaşıp farklılaşmadığı incelenmiştir. T-testi ve ANOVA analizleri, bu demografik değişkenlere göre etkileşimsel liderlik algılarında istatistiksel olarak anlamlı farklılıklar olmadığını göstermiş; dolayısıyla H3a, H3b, H3c ve H3d hipotezleri reddedilmiştir. Bulgular, etkileşimsel liderlik davranışlarının çalışanların iş tatmini ve çalışma değerleri üzerinde olumlu etkiye bulunduğunu, bu algının bireysel demografik özelliklerden bağımsız olarak geliştiğini ortaya koymaktadır. Bu bağlamda araştırma, örgütsel davranış ve liderlik çalışmalarına katkı sağlarken, yöneticiler için pratik öneriler sunmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Turizm, Etkileşimsel Liderlik, İş Tatmini, Çalışma Değerleri.

Jel Kodu: L80, L83, L89.

1. INTRODUCTION

The hospitality industry is increasingly adopting human resource-centric strategies to enhance service quality and ensure customer satisfaction within the context of a globalized market structure and heightened competitive environment (Chen & Lin, 2020). In this context, leadership styles are emphasized as playing a decisive role in ensuring organizational efficiency and employee commitment (Northouse, 2021). Particularly, transactional leadership, with its structure based on mutual trust and communication with employees, positively influences employee motivation and job performance (Bass, 1990; Yukl, 2013). Transactional leaders enhance levels of psychological empowerment and job satisfaction by demonstrating sensitivity to employees' individual needs through support, guidance and reward mechanisms (Judge & Piccolo, 2004). Within this framework, examining the impact of transactional leadership on employees' job satisfaction and work values is significant as it contributes to the development of effective leadership practices in hospitality enterprises and guides organizational success.

Job satisfaction is a psychological state that reflects individuals' overall level of contentment with their employment and it is contingent not only upon economic factors such as salary but also various psychosocial elements including leadership style, organizational support, working conditions and workplace atmosphere (Locke, 1976; Spector, 1997). In the hospitality sector, job satisfaction emerges as a critical variable in organizational success, as service quality is directly dependent on employee performance (Chiang & Jang, 2008). In this context, transactional leadership style is considered a significant instrument for enhancing employees' commitment to their work and ensuring their wholehearted participation (Bass & Avolio, 1994). Transactional leaders contribute to employees' sense of value and motivation through their open communication, supportive attitude and individual recognition practices, which directly increases job satisfaction (Judge & Piccolo, 2004; Breevaart et al., 2014). Therefore, the adoption of transactional leadership approaches by leaders in hospitality establishments has the potential to enhance both employee satisfaction and overall organizational productivity.

Work values are fundamental beliefs and attitudes that reflect individuals' expectations from their jobs, the meaning they attribute to work and the importance they place on the work environment (Super, 1970; Ros et al., 1999). These values are shaped by an individual's career goals, lifestyle,

cultural background and personal priorities, subsequently guiding their behavior in the workplace (Dose, 1997). The impact of work values on employee motivation, job satisfaction and performance has long been recognized in the literature and within the framework of value-congruence theory, the alignment between an individual's personal values and workplace values leads to high levels of organizational commitment and job performance (Edwards & Cable, 2009). Particularly in sectors characterized by intensive customer interaction, such as the hospitality industry, employees' work values play a critical role in service quality, customer satisfaction and consequently, the sustainable success of the organization (Kang et al., 2010). Therefore, understanding and managing work values should be considered a crucial element in supporting the effective utilization of human resources in business strategies.

The influence of leadership styles adopted in the hospitality sector on employees' job satisfaction and work values is receiving increasing attention in the literature. Particularly, transactional leadership style is defined as a motivational approach based on mutual trust, whereby leaders establish open communication with their employees and consider their needs, expectations and individual characteristics, thus playing a significant role in enhancing employees' organizational commitment, job satisfaction, and performance (Bass, 1990; Judge & Piccolo, 2004). High job satisfaction not only enhances individual well-being but also contributes to organizational outcomes such as reduced turnover, decreased absenteeism, and increased productivity (Locke, 1976; Robbins & Judge, 2019). Work values, as fundamental elements determining employees' attribution of meaning to the work environment and their expectations from work, play a decisive role in person-organization fit, motivation, and long-term success (Ros et al., 1999; Edwards & Cable, 2009). The impact of transactional leadership on individuals' work satisfaction and values has not been sufficiently investigated in the literature and has not been subjected to in-depth analyses in this context. However, work values are fundamental psychological constructs that shape the meaning individuals attribute to their work, their work-related priorities, and their relationships with career goals. The lack of knowledge regarding how these values are influenced by managerial approaches indicates a significant gap from both theoretical and practical perspectives. In this context, demonstrating the impact of leadership styles in meeting both emotional and value-based expectations of employees is of great importance for hospitality enterprises to develop more effective management strategies. The purpose of this study is to present a holistic and data-driven perspective on sectoral leadership practices by examining the effects of transactional leadership style on job satisfaction and work values of employees in the hospitality sector.

1.1. Related Literature

1.1.1. Leadership and Transactional Leadership Concepts: A Theoretical Framework

The concept of leadership has a history as old as humanity itself and will continue to exist as long as humans do. The primary reason for this is that individuals need leaders to guide them in their efforts to unite with others who share similar interests and needs, as they work together to achieve common goals that they cannot accomplish alone (Eren, 1993). In social sciences, while many concepts cannot be precisely defined, they are expressed through commonly accepted meanings. Leader and leadership concepts are among these. Generally, a leader is defined as someone who brings people together around a purpose, belief, view, or idea, while leadership refers to this process. Through examinations of leadership definitions and historical analysis of this phenomenon, numerous different definitions have emerged. Although these definitions share common ground, various factors have influenced the shaping of the leadership concept, including socio-economic conditions of the era, state-individual relationships, societal expectations from leaders and leaders' achievements. Consequently, different definitions of leadership have emerged. The abstract nature of leadership and its dependence on environmental factors and follower characteristics have led to various interpretations of this concept. Despite extensive research, it is not possible to speak of a definitive definition of leadership (Can, 2013). Table 1 presents leadership definitions throughout historical processes (İbicioğlu et al., 2009; Adıgüzel, 2022):

Table 1. Leadership Definitions and Historical Evolution

Source and Date	Definition
Cooley, 1902	Leadership is the ability to manage social movements.
Lipham, 1964	Leadership is the initiation of a new structure and process to achieve organizational aims and objectives.
Stogdill, 1974	Leadership is the process of establishing and maintaining a structured framework to ensure mutual interaction, consensus and continuity in pursuit of specific objectives.
Rauch & Behling, 1984	Leadership constitutes the efforts to guide the goal-oriented behaviors of a group assembled to achieve specific objectives.
Bass, 1990	Leadership is a specific interaction relationship that occurs between two or more individuals.

An examination of leadership definitions in the literature reveals several common elements. To discuss leadership, there must be a group of people, common objectives, and a leader capable of achieving these objectives. This leader must possess the knowledge, capabilities and skills necessary to encourage voluntary effort from their followers (Bolat & Seymen, 2003).

Stogdill (1974) analyzed more than 120 studies on leadership and categorized the defining characteristics of leaders into five main categories: Capacity (originality, verbal ability, intelligence, etc.), achievement (knowledge, educational level, etc.), responsibility (initiative, self-confidence, ambition, etc.), participation (cooperative, sociable, adaptive, etc.) and status (popularity, socioeconomic position, etc.) (Hoy & Miskel, 1987). Globalization, technological advancement, new scientific studies and their outcomes are rapidly transforming everything from individuals' daily lifestyles to international relations between nations. This transformation has influenced organizational structures, research in this field and leadership approaches. The leadership process, which began with trait theory, has acquired different dimensions with contemporary perspectives. In this period, termed modern leadership theories, the work of J.M. Burns and B.M. Bass since 1978 has led to the emergence of new leadership concepts. These new leadership approaches include transactional leadership, transformational leadership, charismatic leadership, and servant leadership (Bektas, 2016).

In contemporary times, leadership is defined as the ability to consciously and systematically influence and guide individuals toward achieving specific objectives (Atkinson & Mackenzie, 2015). Transactional leadership, one of the leadership types, represents a task-oriented leadership approach. This model aims to create motivation to encourage members to fulfill their duties (Ergun-Ozler, 2013). A transactional leader is defined as one who clearly articulates expectations from subordinates and specifies the rewards they will receive when these expectations are met (Yavuz & Tokmak, 2009). Transactional and transformational leadership theories are two approaches frequently compared in leadership literature, yet they are based on different theoretical foundations. Transactional leadership establishes a relationship between managers and employees based on tasks, responsibilities, and reward-punishment mechanisms; whereas transformational leadership focuses more on creating vision, inspiring, fostering individual awareness, and transforming employees' value systems. The reason this study focuses solely on transactional leadership is that the research primarily concentrates on employees' daily work experiences and their relationship with directly observable and measurable variables such as job satisfaction and work values. While transformational leadership is generally associated with strategic-level leader behaviors, transactional leadership better explains the attitudes and behaviors of managers involved in the daily operations of organizations, thus providing a more suitable theoretical foundation for the scope of this research.

The theory of transactional leadership was first introduced by J.M. Burns in the 1970s (Kocel, 2010). The foundation of this theory lies in the leader's clear communication of expectations to followers and explicit specification of rewards upon achieving certain performance standards (Bass, 1985). Bass, in his research conducted between 1980-1985, examined transactional leadership alongside transformational leadership and determined the dimensions of this leadership type. In his study, he classified transactional leadership into two dimensions: "contingent reward" and "management by exception." However, in subsequent research, the "management by exception" dimension was divided into "active" and "passive" categories and the "laissez-faire leadership" dimension was added to the

transactional leadership model (Bass, 1985; Bass, 1990; Bass, 1997; Avolio & Bass, 2002; Bass & Bass, 2008; Yukl, 2013). These dimensions constituting transactional leadership are summarized in Table 2 (Bass, 1990; Bass, 1997). These dimensions can be elucidated as follows:

➤ *Contingent Reward*: The transactional leader implements a leadership style supported by rewards to motivate subordinates by meeting their needs and achieving organizational objectives. In this approach, subordinates are rewarded both materially and morally upon achieving predetermined common goals. Subordinates are informed in advance about the types of rewards they will receive based on their performance. The leader establishes positive relationships with subordinates, provides feedback through observation and acknowledges their achievements (Erkutlu, 2014). When rewards are provided, employees demonstrate increased effort for the organization (Eraslan, 2004). Therefore, contingent reward is characterized as a constructive process (Khan et al., 2011).

➤ *Management by Exception (Active/Passive)*: In this approach, leaders choose either an active or passive method while managing their employees (Packard, 2009). In active management by exception, leaders prefer not to intervene in organizational operations unless an extraordinary situation occurs; however, when a deviation or extraordinary situation emerges, they intervene promptly. The leader proactively monitors employees without waiting for problems to arise and can intervene when necessary (Taşkıran, 2011). In passive management by exception, the leader does not intervene until problems or deviations occur. They only become involved reactively when issues arise (Okan & Demir, 2008).

➤ *Laissez-faire Leadership*: This dimension of transactional leadership is defined as the leader's avoidance of leadership duties or the complete absence of leadership. In other words, this approach signifies dysfunction and represents situations where the leader does not engage in any activities. Such a leader avoids taking responsibility and does not respond to encountered situations (Bass, 1997; Avolio & Bass, 2000).

Table 2. Dimensions of Transactional Leadership

Dimensions	Definition
Contingent Reward	Recognizes achievements and rewards followers' efforts by promising rewards for successful and efficient performance.
Management by Exception (Active)	Monitors deviations from rules and standards and takes necessary corrective actions to address these deviations.
Management by Exception (Passive)	Intervenes only when predetermined standards are not met.
Laissez-faire Leadership	Exhibits avoidance of decision-making and abdicates leadership responsibilities.

1.1.2. Job Satisfaction

The term satisfaction is defined by TDK (Turkish Language Association) as "achieving a desired phenomenon and providing psychological fulfillment" (TDK, 2005). Job satisfaction represents the sum of an individual's feelings towards their work. Furthermore, job satisfaction can be examined through five distinct dimensions of work: compensation, the work itself, promotion opportunities, supervision and coworkers (Asan et al., 2006). While Oshagbemi (1999) and Locke (1976) define job satisfaction as positive attitudes and emotions towards one's work, Vroom (1964) added "work adaptation" to this definition. According to Spector (1997) job satisfaction refers to employees' contentment with their work and how this satisfaction enhances work motivation. Another definition describes job satisfaction as a pleasurable or positive emotional state resulting from an individual's evaluation of their job or work experience (Steers & Black, 1994). Employees' general emotional states regarding work are shaped by both internal and external factors, which can be defined as a positive and prideful emotional state resulting from achieving valuable success or receiving necessary support for such achievement (Lee & Mitchell, 1994).

One of the definitions of job satisfaction in the literature expresses the contentment felt by employees when there is harmony between job characteristics and employee expectations. Job satisfaction can be explained as emotional responses that develop when employees compare tangible outcomes from their work with expected or perceived deserved outcomes. This is because job satisfaction is

considered a reflection not only of individuals' mental, spiritual, and physical health but also their psychological and emotional states (Ulu, 2021). There are two main elements to consider when evaluating job satisfaction: intrinsic and extrinsic motivations (Masa'deh, 2016). Intrinsic job satisfaction relates to an individual's feelings about their job description (Pan et al., 2015). Extrinsic job satisfaction concerns an individual's feelings about various aspects of work, such as policies, procedures and human resources. Job satisfaction, which holds great significance, is examined through two different dimensions. The first encompasses satisfaction and dissatisfaction states formed by employees' thoughts and emotional approaches towards their work. The second dimension involves how employees' attitudes and behaviors towards their organization and duties create significant effects on their organizational performance and productivity. This is crucial because job dissatisfaction can lead to negative outcomes such as turnover and absenteeism, which may pose serious risks to organizational continuity and existence (Sahal, 2005).

Job satisfaction is a factor that produces different outcomes for each individual. Since people's values and perspectives in their work lives vary, job satisfaction also differs accordingly. The most important factor shaping job satisfaction is individuals' own value judgments, lifestyles and personal evaluations. Employees' assessments and perceptions of their work are connected not only to personal factors but also to opportunities and limitations presented by the organization (Ulu, 2021). The strong relationship between job satisfaction and organizational productivity indicates that neither variable should be overlooked. Since individual success enhances organizational success, job satisfaction holds great importance for both employees and organizations (Kök, 2006). Job satisfaction not only increases individual happiness but also yields positive outcomes such as organizational commitment, work efficiency, reduced error rates, and decreased employee turnover (Gokcen & Cavus, 2008). The positive effects of job satisfaction in the hospitality sector can be listed as follows (Miller et al., 1992; Mill, 1998; Kavanaugh & Ninemeier, 2001; Woods, 2002; Kasavana & Brooks, 2005):

- High employee motivation levels,
- Enhanced employee commitment to their responsibilities,
- Achievement of organizational and interdepartmental cohesion,
- Elevation and consistency of service quality standards,
- Reduction in employee turnover rates,
- Diminished complaint frequencies,
- Increased attendance rates,
- Establishment of strong external advocacy for the hotel,
- Meeting and exceeding customer expectations can be enumerated as primary outcomes.

Employees who are satisfied with their work demonstrate increased interest in their jobs and professions. This circumstance can result in enhanced overall confidence in work success and increased productivity (Eris & Arun, 2020). It is well-documented that individuals who are content and satisfied with their work exhibit higher levels of organizational commitment and loyalty. Conversely, research indicates that dissatisfied employees show increased rates of absenteeism and tardiness, consequently leading to higher employee turnover rates (Simsek Ilkim & Derin, 2018). Individuals who experience job satisfaction tend to feel more content and are consequently more effective in achieving success. In this context, satisfied employees are more likely to demonstrate positive attitudes in their social lives. However, individuals experiencing job dissatisfaction may feel discontent, potentially negatively affecting their relationships with others. This situation may lead to dissatisfaction outside of work life as well. Therefore, it can be posited that employees with high job satisfaction can achieve life satisfaction through establishing healthy relationships (Eris & Arun, 2020). As evidenced, investigating the phenomenon of job satisfaction is crucial in various aspects such as maintaining organizational competitiveness, increasing productivity, reducing absenteeism and turnover rates among qualified employees, enhancing employee performance and developing

organizational commitment. Consequently, identifying the factors affecting job satisfaction for both organizations and employees represents a significant necessity (Polat, 2014: 22).

1.1.3. Work Values

In the literature, there are distinct differences between concepts defined as general values or general life values and values pertaining to specific domains of life. As work life constitutes one of these domains, work values are examined separately from general values (Roe & Ester, 1999). While the Turkish Language Association (2021) dictionary defines value as "an abstract measure used to determine the worth of something," its measurable material equivalents are expressed as "valor," "worth," and "price." Additionally, this definition encompasses the merit, virtue, and superior quality of an entity. The numerical expression of an unknown or variable is essential for understanding the relationship between an entity and an object, encompassing the sum of intangible and tangible elements that comprise nations' scientific, economic, social and cultural values. The concept of work values can be defined in various ways within organizational literature. In its simplest definition, work values reflect individuals' desires and personal expectations regarding work or career. According to another definition, work values are motivational sources that drive individuals' behaviors and can influence their work performance based on their goals and attitudes (Roe & Ester, 1999).

Work values are fundamentally a human-centric concept. In other words, it would be incorrect to assume that this concept, which expresses individuals' perceptions, expectations and desires regarding work life, remains static throughout historical processes. Since work values are directly related to humans and human choices, these values are expected to evolve and develop over time, influenced by events affecting humanity. Work life encompasses a significant portion of human existence. Just as in social life, individuals possess certain values in their work life, referred to as "work values." The most distinctive characteristic that distinguishes work values from other values is their relation to work life. Work values demonstrate the importance of work life for individuals while also reflecting people's thoughts about their organizations. Individuals' work values are factors that directly influence their beliefs about and success in their jobs (Kaya, 2010). Research on work values has revealed their significant importance for individuals. For instance, one study on work values concluded that having a good working environment and obtaining various opportunities in the workplace were considered more valuable than salary (Lu & Lin, 2002). A study conducted by Kubat and Kuruuzum (2010) examined the relationship between personality traits and work values, finding a statistically significant correlation. Hansen & Leuty (2012) emphasized the importance of age-related changes when examining work values.

According to Super's (1970) approach, work values are categorized into two main categories: intrinsic and extrinsic. Intrinsic values represent an individual's non-material expectations from their work, including achievement, independence, intellectual stimulation, altruism, creativity, leadership, and aesthetics. Conversely, material rewards such as income and prestige are classified as extrinsic work values. These extrinsic values also include prestige, lifestyle, security and economic gains (Avcı, 2011). Elizur (1984) approached work values as a dual concept and established two distinct classifications. Cognitive work values encompass dignity, promotion, work independence, receiving feedback, contributing to society, working in a prestigious institution, being effective, utilizing knowledge and skills, providing personal development opportunities and making work meaningful and valuable. Emotional work values comprise social aspects such as receiving respect at work, having compatible colleagues, interacting with people, and having fair and sensitive managers (Arıcıoğlu, 2021).

Employees typically perform their duties in workplaces either conditionally (reluctantly) or voluntarily. Conditional employees represent the group that remains within the boundaries of their job descriptions. Research conducted on tenured and contracted teachers revealed that conditional employees might encounter limitations in achieving satisfaction in work values such as security, skill utilization, variety and control. In this context, employees can balance this situation by exhibiting organizational citizenship behavior that enables them to achieve goals related to these values,

according to the importance they attribute to work values. In other words, conditional employees who feel their skills are underutilized and think they have little control or influence over their assigned tasks may demonstrate organizational citizenship behavior to showcase their abilities and control skills (Feather & Rauter, 2004). Work values assume an important function, similar to a managerial role, by directly influencing employees' behaviors and experiences while also generating a set of operational values (Warr, 2008). Furthermore, since individuals' work values can affect their work-related desires and expectations, job performance and even relationships with colleagues, they constitute a critical element that requires attention in organizational culture (Locke & Henne, 1986). In this context, work values are also considered as a motivational factor in organizations (Ravlin & Meglino, 1987).

2. METHOD

2.1. Research Significance and Objectives

The primary objective of this research is to examine the impact of perceived transactional leadership structure on job satisfaction and work value among hospitality industry employees. Additionally, the study aims to determine whether the transactional leadership structure varies according to participants' demographic characteristics (gender, education level, income level and generation). The research findings are expected to contribute to the relevant literature and provide recommendations for sector stakeholders to improve their existing processes. In this context, the findings are anticipated to play a significant role both academically and practically.

2.2. Research Method

This study employs a quantitative research methodology and is designed using a causal research model. A literature review was initially conducted to identify appropriate scales for the research. The decision was made to utilize previously designed and validated scales. Three separate scales were employed to test the desired variables: a 16-item scale developed by Bass (1985) to measure "Transactional Leadership" constructs, a 13-item scale developed by Calisan & Koroglu (2023) to measure "Job Satisfaction" constructs, and a 25-item scale developed by Gursoy et al., (2013) to measure "Work Value" constructs. The scale was finalized considering factors such as cultural differences, guided by expert tourism academicians. The research includes questions to determine participants' demographic characteristics. The scale items were designed in a 5-point Likert-type format, ranging from 1 (strongly disagree) to 5 (strongly agree).

Due to time and financial constraints, it was deemed appropriate to conduct the research on a specific sample. Convenience sampling, a non-probability sampling method, was chosen for conducting the research and determining the sample. Surveys were administered online to employees of five-star hotels in Istanbul between 01.12.2023 and 01.01.2025. The survey was conducted on a voluntary basis with employees aged 18 and above. Analyses were performed using surveys obtained from 471 participants. The required ethical committee approval for data collection was obtained from Dogus University on 18.07.2023 with reference number 2022/62.

2.3. Data Analysis

For the analysis of data obtained from the study, normality tests were initially conducted, followed by validity and reliability tests. After confirming the dataset's appropriateness, Regression, Frequency Analysis, T-test and ANOVA analyses were performed. All analyses were conducted using the IBM SPSS statistical package program.

2.3.1. Normality, Reliability and Validity Analyses

An explanatory test was applied to measure the normal distribution of the transactional leadership scale, revealing that mean (3.2894) and median (3.2500) values were close; skewness (.009) and kurtosis (-.768) values were within the desired range (+1.5/-1.5). For the job satisfaction scale, mean (3.4829) and median (3.5385) values were close; skewness (-.219) and kurtosis (-.662) values were within the desired range (+1.5/-1.5). For the work value scale, the results showed mean (3.5131) and

median (3.5200) values were close; skewness (-.295) and kurtosis (-.101) values were within the desired range (+1.5/-1.5). The most significant indicator of normal distribution is skewness and kurtosis values falling within the range of +1.50 and -1.50 (Tabachnick & Fidell, 2013). The obtained values falling within this range established an appropriate structure for using "parametric" tests in relational analyses.

Cronbach's Alpha values of scale items were examined to test data reliability. Cronbach's Alpha values greater than 0.70 are considered sufficient for scale reliability (Nunnally, 1978; Büyüköztürk, 2013). It was observed that Cronbach's Alpha values for each scale were greater than 0.70, indicating internal consistency of the scales.

Table 3. Reliability Analysis of Transactional Leadership Scale

Cronbach's Alpha	Items
,832	16

Table 4. Reliability Analysis of Job Satisfaction Scale

Cronbach's Alpha	Items
,834	13

Table 5. Reliability Analysis of Work Value Scale

Cronbach's Alpha	Items
,863	25

In order to render the data more explanatory and meaningful, factor analysis was conducted utilizing the Varimax rotation method. Upon examination of the variance and eigenvalue coefficients of the scales, it was observed that their factorial explanatory power was at a satisfactory level. The results of the factor analysis are presented in Table 6, Table 7 and Table 8.

Table 6. Factor Analysis Results of Transactional Leadership Scale

Items	Factor Loadings
TL1 - My manager avoids making decisions	,800
TL2 - My manager is absent when needed	,823
TL3 - My manager delays responding to our questions	,775
TL4 - My manager avoids taking on workload	,642
TL5 - My manager rewards our achievements	,746
TL6 - My manager specifies which rewards we will receive for achieving set objectives	,795
TL7 - My manager assists us according to our effort	,603
TL8 - My manager recognizes our achievements	,636
TL9 - My manager intervenes when problems become chronic	,748
TL10 - My manager adopts an "if it isn't broken, don't fix it" approach	,725
TL11 - My manager only intervenes when problems are serious	,538
TL12 - My manager intervenes when we fail	,644
TL13 - My manager tracks our mistakes	,735
TL14 - My manager focuses on our failures	,719
TL15 - My manager focuses on our mistakes	,695
TL16 - My manager intervenes when we deviate from established standards	,564
Kaiser-Meyer-Olkin Measure of Sampling Adequacy: .838	
Total Variance Explained: 59.327%	

Table 7. Factor Analysis Results of Job Satisfaction Scale

Items	Factor Loadings
JS1 - I enjoy doing my job	,812
JS2 - I like my colleagues	,729
JS3 - I am satisfied with my managers' attitudes and behaviors towards me	,716
JS4 - I have the opportunity to utilize all my abilities in my job	,806
JS5 - I am satisfied with my performance at work	,725
JS6 - I feel motivated while doing my job	,594
JS7 - I am satisfied with my salary and benefits	,554
JS8 - I am satisfied with promotion opportunities in my workplace	,496
JS9 - I find the reward system in my workplace fair	,698
JS10 - I am satisfied with my working conditions	,703
JS11 - I feel secure in my workplace	,668

JS12 - Working hours and flexibility at my workplace make me feel free	,584
JS13 - I am satisfied with the social status my job provides	,665
Kaiser-Meyer-Olkin Measure of Sampling Adequacy: .873	
Total Variance Explained: 52.912%	

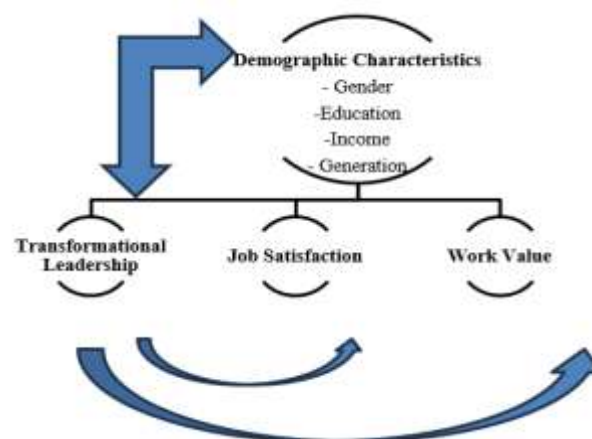
Table 8. Factor Analysis Results of Work Values Scale

Items	Factor Loadings
WV1 - Job security is very important to me	,559
WV2 - I am prepared to work in difficult conditions and long hours	,617
WV3 - When it comes to my work, I am highly idealistic and ready for action	,698
WV4 - I take my work and professional development very seriously	,721
WV5 - I am willing to wait my turn for promotions and rewards	,706
WV6 - I am aware of the challenges I will face in the workplace	,683
WV7 - I genuinely believe in the necessity of breaking rules in the workplace	,467
WV8 - I have low tolerance for bureaucracy and rules	,572
WV9 - I am highly skeptical of management	,741
WV10 - Technology complicates my work	,813
WV11 - I feel exploited when using computers	,757
WV12 - Using the latest technology facilitates my work	,775
WV13 - I work to live, not for any other reason	,651
WV14 - My philosophy is "Leave work at work"	,629
WV15 - I cannot sacrifice my valuable time for the workplace	,448
WV16 - My priorities are determined by my family and friends, not my supervisor	,518
WV17 - I believe in working exactly as much as required, but not a minute more	,523
WV18 - I work best under strong leadership	,479
WV19 - I perform best when I have a clear roadmap	,520
WV20 - When working in a group, I prefer to be in a management position	,709
WV21 - I desire more control over activities occurring in my workplace environment	,572
WV22 - I find my element in organizing and managing people	,731
WV23 - I accept all management risks to maintain employment	,752
WV24 - Young employees are treated like children in the workplace	,766
WV25 - No one respects young employees due to their age	,735
Kaiser-Meyer-Olkin Measure of Sampling Adequacy: .861	
Total Variance Explained: 57.197%	

In the Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) and Bartlett's Test of Sphericity, the transactional leadership scale yielded a coefficient of 0.838, job satisfaction scale yielded 0.873 and work value scale yielded 0.861. The significant values ($p=0.000$) of these scales indicate that the distributions in the dataset are suitable for the research purposes.

2.3.2. Analysis of Research Data and Findings

This section presents the results of correlational and descriptive analyses. The study aims to determine the relationship and impact of transactional leadership perception on work value and job satisfaction. The transactional leadership scale will also be examined according to demographic characteristics. The research model and developed hypotheses based on these objectives are presented below.

**Figure 1. Research Model**

- **H₁:** Participants' perceptions of transactional leadership in their organizations positively influence their job satisfaction levels.
- **H₂:** Participants' perceptions of transactional leadership in their organizations positively influence their work values.
- **H₃:** Participants' perceptions of transactional leadership in their organizations differ according to their demographic characteristics.
- **H_{3a}:** Participants' perceptions of transactional leadership in their organizations differ according to their gender.
- **H_{3b}:** Participants' perceptions of transactional leadership in their organizations differ according to their educational status.
- **H_{3c}:** Participants' perceptions of transactional leadership in their organizations differ according to their income levels.
- **H_{3d}:** Participants' perceptions of transactional leadership in their organizations differ according to their generational cohort.

The testing of hypotheses and interpretation of analyses are presented below.

Table 9. Regression Analyses of H₁H₂ Hypotheses

Regression Analysis Between Participants' Transactional Leadership Perceptions in Their Organizations and Job Satisfaction			
Model	R	R Square	Adjusted R Square
1	.510	.261	.259
Regression Analysis Between Participants' Transactional Leadership Perceptions in Their Organizations and Work Value			
Model	R	R Square	Adjusted R Square
1	.607	.368	.367

In the regression analysis, the correlation between participants' perceptions of transactional leadership in their organizations and job satisfaction was observed to be 0.510 (51%). The impact of participants' perceptions of transactional leadership on job satisfaction was determined to be 0.261 (26%). Accordingly, hypothesis H₁ was accepted. In the regression analysis, the correlation between participants' perceptions of transactional leadership in their organizations and work values was observed to be 0.607 (60%). The impact of participants' perceptions of transactional leadership on work values was determined to be 0.368 (36%). Consequently, hypothesis H₂ was accepted.

A t-test was conducted to examine whether participants' perceptions of transactional leadership in their organizations differed based on gender. The Levene's test analysis revealed a value (0.051) that met the expected homogeneity threshold ($p > 0.05$). In the significance analysis, the Sig value ($p = 0.919$) did not meet the appropriate coefficient ($p < 0.05$). Consequently, hypothesis H_{3a} was not supported. The analysis showed no significant difference between males and females in their perception of transactional leadership within organizations.

In the ANOVA Test conducted within the scope of the research, the homogeneity coefficient (0.467) obtained according to participants' educational status met the statistically significant homogeneity threshold ($p > 0.05$). The significance value ($p = 0.233$) obtained from the analysis for detecting significance differences was found to be above the critical threshold ($p < 0.05$). In light of these findings, hypothesis H_{3b} was not supported.

The analyses conducted within the research framework revealed that the homogeneity assumption was met in the assessment based on participants' income levels ($p = 0.444 > 0.05$). Moreover, when examining the significance level, the obtained value ($p = 0.574$) was observed to be above the generally accepted threshold in social sciences ($p < 0.05$). Based on these findings, hypothesis H_{3c} was not supported.

Table 10. Analyses for Differentiation Detection of H₃ Main Hypothesis and Sub-Hypotheses

T-Test Analysis of Transactional Leadership Perceptions Based on Participants' Gender					
Mean	Levene's Test for Equality of Variances		T-Test for Equality of Means		
	F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)
	3,832	,051	,101	469	,919
ANOVA Test Analysis of Transactional Leadership Perceptions Based on Participants' Educational Status					
Levene Statistic	df1	df2	P		
,362	,463	3	,467		
	Mean	df	Mean Square	F	P
Between Groups	2,032	3	,677	1,431	,233
Within Groups	221,019	467	,473		
Total	223,051	470			
ANOVA Test Analysis of Transactional Leadership Perceptions Based on Participants' Educational Status					
Levene Statistic	df1	df2	P		
,933	4	466	,444		
	Mean	df	Mean Square	F	P
Between Groups	1,382	4	,346	,727	,574
Within Groups	221,669	466	,476		
Total	223,051	470			
ANOVA Test Analysis of Transactional Leadership Perceptions Based on Participants' Income Levels					
Levene Statistic	df1	df2	P		
5,171	2	468	,006		
	Mean	df	Mean Square	F	P
Between Groups	1,565	2	,783	1,654	,192
Within Groups	221,486	468	,473		
Total	223,051	470			

ANOVA Homogeneity analysis was applied according to the participants' generational variable and the data was found to demonstrate a homogeneous distribution ($p=0.006$). The significance value obtained from the analysis ($p=0.192$) did not meet the generally accepted significance threshold in social sciences of $p<0.05$. In light of these findings, hypothesis H_{3d} was not statistically supported.

3. CONCLUSIONS, DISCUSSION AND RECOMMENDATIONS

Hospitality establishments within the competitive and dynamic tourism sector maintain their success based on service quality, employee performance and guest satisfaction. In this context, employee job satisfaction and motivation play a strategic role not only at the individual level but also in terms of business success and service quality. Due to the intensive human interaction-based nature of the service sector, employee satisfaction directly determines customer experience (Testa, 2001; Kim et al, 2005). As employees' attitudes and motivation levels in the work environment directly reflect on service delivery and consequently customer satisfaction, improvements in these areas contribute positively to business performance (Choi & Kim, 2012). The data utilized in this study were exclusively obtained from hotels operating in Istanbul province. This circumstance limits the geographical scope of the research and restricts the generalizability of the findings solely to hotel establishments in İstanbul. Considering the corporate structures, management styles, and employee profiles of hotels operating in different regions of Turkey, it should be acknowledged that the relationships between transactional leadership, job satisfaction, and work values may exhibit regional variations. Therefore, conducting more comprehensive studies to test the validity of research results in different cities or tourist destinations would make significant contributions to the literature.

Within this framework, management styles in hospitality establishments are among the primary factors determining employees' job satisfaction and workplace attitudes. The transactional leadership method stands out as a modern leadership approach that involves establishing continuous communication between employees and leaders, providing explicit feedback and rewarding individual contributions (Bass & Riggio, 2006). While this leadership style facilitates the recognition of employee needs and increases motivation, it also creates direct positive effects on organizational commitment and performance (Breevaart et al., 2014). Considering the high work tempo, variable customer profiles and intensive working conditions in the hospitality sector, transactional leadership practices can enhance the quality of work life by providing employees with guidance and support.

Analyses conducted in five-star hotel establishments in Istanbul revealed statistically significant effects of transactional leadership style on employees' job satisfaction and work values. A positive correlation of 51% was identified between participants' leadership perceptions and job satisfaction, with transactional leadership's impact on job satisfaction determined at 26%. Similarly, a 60% correlation was found between leadership perceptions and work values, with these perceptions' effect on work values established at 36%. These findings align with previous research supporting the impact of transactional leadership on employee behaviors and attitudes (Avolio & Bass, 2002; Nguni et al., 2006). Furthermore, literature emphasizes that leadership practices shaping employees' work values strengthen the search for meaning at work and professional commitment (Ros et al., 1999).

Results indicated that demographic variables such as gender, educational status, income level and generation do not create significant differences in transactional leadership perception. These findings demonstrate that leadership perception is shaped more by individuals' organizational experiences and the leader's behavioral characteristics (Eagly & Carli, 2003). Consequently, individual behaviors such as leaders' communication style, feedback frequency and empathetic approach can influence employee perceptions independent of demographic differences (Walumbwa et al., 2008). From this perspective, developing leadership styles in hospitality establishments and aligning these styles with corporate culture carries significant importance in transforming the employee experience.

In conclusion, the adoption of transactional leadership practices in the hospitality sector contributes to businesses' sustainable success by positively affecting employees' job satisfaction and work values. Transactional leadership is not merely a management style but also a transformation tool that elevates employees' motivation, organizational commitment, and overall workplace satisfaction. Therefore, expanding leadership training programs for managers and encouraging this style at the institutional level will contribute to organizational performance by increasing both employee and customer satisfaction (Podsakoff et al., 1996). Future studies could make more comprehensive contributions to literature by examining relationships between different leadership types and employees' organizational citizenship behaviors and burnout levels.

Support Information: No financial or in-kind assistance/support was received from any individual, institution, or organization during the preparation of this study.

Conflict of Interest: The authors declare no conflict of interest or financial benefit from the related studies.

Author Contribution Rate: All authors listed have contributed equally to this research.

Ethical Approval: The author(s) or researcher(s) hereby declare that all ethical guidelines were adhered to throughout the preparation of this study. International Journal Of Tourism And Destination Studies bears no responsibility in case of any violation, and all legal responsibilities and sanctions related to the process belong to the authors. The authors confirm compliance with ethical principles throughout all preparation phases of the study.

Ethics Committee Approval: The ethics committee approval required for data collection in this research was obtained from Doğuş University Ethics Committee with the decision/reference number 2022/62 dated 18.07.2023.

4. REFERENCES

- Adıgüzel, A. (2022). Liderlik Teorileri ve Uygulamaları.
- Arıcıoğulları, M. (2021). İş Değerlerinin Sınıflandırılması: Bilişsel ve Duygusal İş Değerleri Üzerine Bir İnceleme. İşletme ve İnsan Kaynakları Dergisi, 8(2), 45-60.
- Asan, E., Aytaç, S. & Arslan, M. (2006). İş Doyumu ve Örgütsel Bağlılık Üzerine Bir Araştırma. Ege Akademik Bakış, 6(1), 86-98.
- Atkinson, P. & Mackenzie, R. (2015). Without Leadership There Is No Change. Management Services, 59(2), 42-47.

- Avcı, U. (2011).** İş Değerlerinin Sınıflandırılması ve Örgütsel Etkileri. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 5-15.
- Avolio, B. J. & Bass, B. M. (2002).** Developing Potential Across A Full Range of Leadership: Cases on Transactional and Transformational Leadership. Lawrence Erlbaum Associates.
- Bass, B. M. (1985).** Leadership and Performance Beyond Expectations. Free Press.
- Bass, B. M. (1990).** Bass & Stogdill's Handbook of Leadership: Theory, Research, and Managerial Applications. (3. Edition). Free Press.
- Bass, B. M. (1997).** Does The Transactional-Transformational Leadership Paradigm Transcend Organizational and National Boundaries? *American Psychologist*, 52(2), 130-139.
- Bass, B. M. & Avolio, B. J. (1994).** Improving Organizational Effectiveness Through Transformational Leadership. SAGE Publications.
- Bass, B. M. & Bass, R. (2008).** The Bass Handbook of Leadership: Theory, Research, and Managerial Applications. (4. Edition). Free Press.
- Bass, B. M. & Riggio, R. E. (2006).** Transformational Leadership. (2. Edition). Mahwah, NJ: Lawrence Erlbaum Associates.
- Bektas, H. (2016).** Modern Liderlik Teorileri ve Uygulamaları.
- Bolat, T. & Aytemiz Seymen, O. (2003).** Örgütlerde İş Etiğinin Yerleştirilmesinde Dönüşümcü Liderlik Tarzının Etkileri Üzerine Bir Değerlendirme. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 6(9), 59-85.
- Breevaart, K., Bakker, A. B., Hetland, J., Demerouti, E., Olsen, O. K. & Espevik, R. (2014).** Daily Transactional and Transformational Leadership and Daily Employee Engagement. *Journal of Occupational and Organizational Psychology*, 87(1), 138-157.
- Büyüköztürk, Ş. (2013).** Sosyal Bilimler İçin Veri Analizi El Kitabı. (20. Baskı). Ankara: Pegem Akademi.
- Calısan, E. & Koroglu, A. (2023).** İş Tatmini Ölçeği Geliştirilmesi ve Geçerlik Güvenirlilik Çalışması. *Turizm Araştırmaları Dergisi*, 11(1), 45-60.
- Can, E. (2013).** Liderlik: Kavramsal Bir Değerlendirme. *Sosyal Bilimler Dergisi*, 12(23), 180-195.
- Chen, Y. & Lin, M. (2020).** Human Resource-Centric Strategies in Global Hospitality Markets: A Review. *International Journal of Hospitality Management*, 85, 102336.
- Chiang, C. F. & Jang, S. (2008).** The Antecedents and Consequences of Service Employee Job Satisfaction: The Case of the Taiwanese Hotel Industry. *International Journal of Hospitality Management*, 27(2), 264-274.
- Choi, S. B. & Kim, K. (2012).** Leadership Development in Korea: A Delphi Study. *Asia Pacific Journal of Human Resources*, 50(2), 180-196.
- Dose, J. J. (1997).** Work Values: An Integrative Framework and Illustrative Application to Organizational Socialization. *Journal of Occupational and Organizational Psychology*, 70(3), 219-240.
- Dvir, T., Eden, D., Avolio, B. J. & Shamir, B. (2002).** Impact of Transformational Leadership on Follower Development and Performance: A Field Experiment. *Academy of Management Journal*, 45(4), 735-744.
- Eagly, A. H. & Carli, L. L. (2003).** The Female Leadership Advantage: An Evaluation of the Evidence. *The Leadership Quarterly*, 14(6), 807-834.
- Edwards, J. R., & Cable, D. M. (2009).** The Value of Value Congruence. *Journal of Applied Psychology*, 94(3), 654-677.

- Elizur, D. (1984).** Facets of Work Values: A Structural Analysis of Work Outcomes. *Journal of Applied Psychology*, 69(3), 379–389.
- Eraslan, L. (2004).** Liderlikte Post-Modern Bir Paradigma: Dönüşümcü Liderlik. *Uluslararası İnsan Bilimleri Dergisi*, 1(1), 1-32.
- Eren, E. (1993).** Örgütsel Davranış ve Yönetim Psikolojisi. İstanbul: Beta Yayınları.
- Ergun-Ozler, H. (2013).** Liderlik Teorileri ve Liderlik Yaklaşımları. Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.
- Eris, A. & Arun, Ö. (2020).** İş Doyumu ve Çalışanların Yaşam Doyumu İlişkisi: Bir Araştırma. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 12(3), 45-60.
- Erkutlu, H. (2014).** Transactional Leadership and Employee Motivation. *Journal of Business Studies Quarterly*, 5(2), 14-22.
- Feather, N. T. & Rauter, K. A. (2004).** Organizational Citizenship Behavior and Work Values: The Case of Conditional Employees. *Journal of Occupational and Organizational Psychology*, 77(1), 75-86.
- Gokcen, S. & Cavus, S. (2008).** İş Doyumu ve İş Performansı Arasındaki İlişki. *İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 22(1), 525-533.
- Gursoy, D., Chi, C. G. & Karadağ, E. (2013).** Work Values of Hospitality Employees: An Empirical Study. *International Journal of Hospitality Management*, 32, 224-231.
- Hansen, J. C. & Leuty, M. E. (2012).** Age-Related Changes in Work Values: A Meta-Analysis. *Journal of Vocational Behavior*, 81(1), 31-44.
- Hoy, W. K. & Miskel, C. G. (1987).** Educational Administration: Theory, Research, and Practice. (3. Edition). Random House.
- İbicioğlu, H., Kaya, H. & Demirtaş, H. (2009).** Liderlik Kavramı ve Liderlik Yaklaşımlarının Gelişimi. *İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 23(1), 45-63.
- Judge, T. A. & Piccolo, R. F. (2004).** Transformational and Transactional Leadership: A Meta-Analytic Test of Their Relative Validity. *Journal of Applied Psychology*, 89(5), 755–768.
- Kang, H., Twigg, N. W. & Hertzman, C. (2010).** The Impact of Work Values on Customer Service: An Empirical Study in the Hospitality Industry. *International Journal of Hospitality Management*, 29(4), 678–685.
- Kasavana, M. L. & Brooks, R. M. (2005).** Managing Front Office Operations. (7. Edition). Michigan: Educational Institute of AH&LA.
- Kavanaugh, R. R. & Ninemeier, J. D. (2001).** Human Resources Management for the Hospitality and Tourism Industries. Educational Institute of the American Hotel&Lodging Association.
- Kaya, A. (2010).** İş Değerlerinin Çalışanların İş Performansına Etkisi. *İşletme Yönetimi Dergisi*, 7(1), 55-70.
- Khan, M. A., Nawaz, M. S. & Khan, S. (2011).** Impact of Leadership Styles on Employee Motivation: A Study of Private Schools in Pakistan. *International Journal of Business and Social Science*, 2(15), 130-136.
- Kim, W. G., Leong, J. K. & Lee, Y. K. (2005).** Effect of Service Orientation on Job Satisfaction, Organizational Commitment, and Intention of Leaving in A Casual Dining Chain Restaurant. *International Journal of Hospitality Management*, 24(2), 171–193.
- Koçel, T. (2010).** İşletme Yöneticiliği. (12. Baskı). İstanbul: Beta Yayınları.
- Kök, O. (2006).** Örgütsel Davranış. Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 11(1), 25-43.

- Kubat, U. & Kuruuzum, A. (2010).** Kişilik Özellikleri ve İş Değerleri Arasındaki İlişki: Bir Alan Çalışması. Psikoloji Çalışmaları Dergisi, 12(2), 80-92.
- Lee, T. W. & Mitchell, T. R. (1994).** An Alternative Approach: The Unfolding Model of Voluntary Employee Turnover. Academy of Management Review, 19(1), 51-89.
- Locke, E. A. & Henne, D. (1986).** Work Motivation Theories. (Edt.: Cooper, L. & Robertson, I.). In: International Review of I/O Psychology, 1- 35.
- Locke, E. A. (1976).** The Nature and Causes of Job Satisfaction. (Edt.: Dunnette, M. D.). In: Handbook of Industrial and Organizational Psychology. pp.1297-1349. Rand McNally.
- Lu, L. & Lin, C. (2002).** Work Values and Job Satisfaction: The Significance of Workplace Environment Over Salary. Journal of Vocational Behavior, 61(1), 70-87.
- Masa'deh, R. E. (2016).** The Effect of Intrinsic and Extrinsic Motivation on Job Satisfaction. International Journal of Business and Social Science, 7(8), 67-74.
- Mill, R. C. (1998).** Hospitality Management: A Human Resources Approach. UK: Prentice Hall.
- Miller, J. E., Porter, M. & K. E. Drummond. (1992).** Supervision in the Hospitality Industry. (2. Edition). USA: John Wiley&Sons.
- Nguni, S., Slegers, P. & Denessen, E. (2006).** Transformational and Transactional Leadership Effects on Teachers' Job Satisfaction, Organizational Commitment, and Organizational Citizenship Behavior in Primary Schools: The Tanzanian Case. School Effectiveness and School Improvement, 17(2), 145–177.
- Northouse, P. G. (2021).** Leadership: Theory and Practice. (9. Edition). SAGE Publications.
- Nunnally, J. C. (1978).** Psychometric Theory. (2. Edition). McGraw-Hill.
- Okan, T. & Demir, H. (2008).** Örgütsel Davranış. İstanbul: Beta Yayınları.
- Oshagbemi, T. (1999).** Overall Job Satisfaction: How Good Are Single Versus Multiple-Item Measures? Journal of Managerial Psychology, 14(5), 388-403.
- Packard, T. (2009).** Leadership and Performance in Human Service Organizations. (Edt.: Patti, R.). In: Handbook of Human Services Management. (2. Edition). pp.143-164. CA: Sage Publications.
- Pan, Y., Sun, Y. & Chow, I. H. S. (2015).** Intrinsic Motivation and Job Satisfaction: The Moderating Role of Perceived Organizational Support. Journal of Business Research, 68(12), 2522–2527.
- Podsakoff, P. M., Mackenzie, S. B. & Bommer, W. H. (1996).** Transformational Leader Behaviors and Substitutes for Leadership As Determinants of Employee Satisfaction, Commitment, Trust, and Organizational Citizenship Behaviors. Journal of Management, 22(2), 259–298.
- Polat, A. (2014).** İş Doyumunu Etkileyen Faktörler Üzerine Bir İnceleme. İşletme ve Yönetim Araştırmaları Dergisi, 6(2), 20-30.
- Ravlin, E. C. & Meglino, B. M. (1987).** The Impact of Work Values on Employee Motivation. Journal of Applied Psychology, 72(4), 666-672.
- Robbins, S. P. & Judge, T. A. (2019).** Organizational Behavior. (18. Edition). UK: Pearson.
- Roe, R. A. & Ester, P. (1999).** Work Values and Job Attitudes: A Comparative Review. In: Organizational Behavior: An International Perspective. pp.2-10. Blackwell Publishers.
- Ros, M., Schwartz, S. H. & Surkiss, S. (1999).** Basic Individual Values, Work Values, and the Meaning of Work. Applied Psychology: An International Review, 48(1), 49–71.
- Sahal, Ö. (2005).** İş Doyumu ve Motivasyon İlişkisi: Bir Uygulama. İşletme Araştırmaları Dergisi, 1(1), 44-54.

- Simsek Ilkim, Ö. & Derin, M. (2018).** İş Doyumu ve Örgütsel Bağlılık Arasındaki İlişki: Otel İşletmelerinde Bir Uygulama. *Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi*, 14(1), 55-70.
- Spector, P. E. (1997).** *Job Satisfaction: Application, Assessment, Cause, and Consequences*. SAGE Publications.
- Steers, R. M. & Black, S. J. (1994).** *Organizational Behavior*. (6. Edition). Harpercollins.
- Stogdill, R. M. (1974).** *Handbook of Leadership: A Survey of Theory and Research*. Free Press.
- Super, D. E. (1970).** Work Values Inventory. In: *Career Development and Counseling: Putting Theory and Research to Work*. pp.45-60. USA: Wiley.
- Super, D. E. (1970).** Work Values Inventory. (Edt.: Super, D. E.). In: *Manual for the Work Values Inventory*. pp.5–25. Consulting Psychologists Press.
- Tabachnick, B. G. & Fidell, L. S. (2013).** *Using Multivariate Statistics*. (6. Edition). Boston: Pearson.
- Taşkıran, D. (2011).** Yönetimde İstisna Yoluyla Yönetim. *Yönetim Bilimleri Dergisi*, 9(2), 85-92.
- TDK-Türk Dil Kurumu. (2005).** *Türkçe Sözlük*. (11. Baskı). Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Testa, M. R. (2001).** Hospitality Leaders: Do They Know How Their Employees Feel About Them? *Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly*, 42(6), 80–89.
- Ulu, S. (2021).** İş Doyumu ve Çalışan Performansı İlişkisi. *İşletme Yönetimi Dergisi*, 20(2), 33-45.
- Vroom, V. H. (1964).** *Work and Motivation*. USA: Wiley.
- Walumbwa, F. O., Avolio, B. J. & Zhu, W. (2008).** How Transformational Leadership Weaves Its Influence on Individual Job Performance: The Role of Identification and Efficacy Beliefs. *Personnel Psychology*, 61(4), 793–825.
- Warr, P. (2008).** Work Values: Some Demographic and Cultural Correlates. *Journal of Occupational and Organizational Psychology*, 81, 751- 775.
- Woods, R. H. (2002).** *Managing Hospitality Human Resources*. (3. Edition). Educational Institute of the American Hotel&Lodging Association.
- Yavuz, E. & Tokmak, C. (2009).** İşgörenlerin Etkileşimci Liderlik ve Örgütsel Bağlılık ile İlgili Tutumlarına Yönelik Bir Araştırma. *International Journal of Economic and Administrative Studies*, 1(2), 17–35.
- Yukl, G. (2013).** *Leadership in Organizations*. (8. Edition). UK: Pearson.

Journal	: <i>International Journal Of Tourism And Destination Studies</i>
ISSN	: 2822-6089
Article ID	: 82224
Article Type	: <i>Review Article-Derleme Makalesi</i>
Corresponding Author	: <i>Dilara BAHTİYAR SARI</i>
Year	: 2025
Volume	: IV
Issue	: II
Page	: 143-157
Arrival Date	: 23.05.2025
Revision Date	: 27.06.2025
Acceptance Date	: 11.07.2025
Published Date	: 20.09.2025
How to Cite This Article	: <i>Bahtiyar Sarı, D. (2025). Applicability of Forest Therapy and Forest Bathing in Gaziantep. International Journal Of Tourism And Destination Studies (IJOTADS), 4(2), 143-157. DOI: 10.5281/zenodo.15755699</i>

IJOTADS is Licensed Under A Creative Commons Attribution - Non-Commercial 4.0 International License.

APPLICABILITY OF FOREST THERAPY AND FOREST BATHING IN GAZİANTEP[‡]

ORMAN TERAPİSİ VE ORMAN BANYOSUNUN GAZİANTEP'TE UYGULANABİLİRLİĞİ

Dilara BAHTİYAR SARI

Assistant Professor Doctor, Gaziantep University, Tourism and Hotel Management Vocational School, dsari@gantep.edu.tr, Gaziantep/TÜRKİYE. ORCID ID: 0000-0002-0645-0585

ABSTRACT

There are many studies in the literature on the effects of therapeutic forests on human health. Through existing research frameworks, methods and analyses, a better insight and understanding of therapy can be gained. Individuals participating in both natural and local tourism activities, both local people and forests have participated in effective preventive medicine meetings. The aim of the study is to try to determine the feasibility of forest therapy and forest rooms in Gaziantep province. The aim of the program, the programming work area consists of Burç Forest and Dülük Baba Forest. The qualitative research method was adopted as the method in the research and document analysis, field research in Burç Forest and Dülük Baba Forest, observation and interviews with forest management managers were conducted. In the study, in order to determine whether Gaziantep is suitable for forest therapy and forest bathing; an examination was made under four headings as description record, geomorphological land features, ecological and vegetation, accessibility and protection regulations. As a result, it was revealed that the vegetation and geomorphological structure of Burç Forest and Dülük Baba Forest located in Gaziantep province are suitable, necessary protection methods are implemented, walking trails need to be renewed, informative signs are insufficient, not suitable for accessibility, there is no ATM or wifi service, forest therapy places need to be organized and encouraged, qualified personnel should be trained in this field, and forest bathing and forest therapy can be used as a development tool for the region.

Keywords: Forest Therapy, Forest Bathing, Burç Forest, Dülük Baba Forest, Gaziantep.

Jel Codes: L80, L83, L89.

ÖZET

Alanyazında, terapatik ormanların insan sağlığı üzerindeki etkilerine yönelik çok sayıda çalışma yer almaktadır. Mevcut araştırma çerçeveleri, metodolojileri ve bulguları analiz ederek orman terapisi hakkında daha iyi bir içgörü ve anlayış kazanılabilir. Hem doğa temelli turizm faaliyetlerine katılan bireyler hem de yerel halk, ormanların etkili koruyucu hekimlik biçiminden yararlanabilir. Çalışmanın amacı, Gaziantep ilinde orman terapisi ve orman banyosu uygulanabilirliğini belirlemeye çalışmaktır. Amaç doğrultusunda, araştırmanın çalışma alanı Burç Ormanı ve Dülük Baba

[‡] No ethics committee document was required for this research and compilation was made from open access data.

Ormanı'ndan oluşmaktadır. Araştırmada yöntem olarak nitel araştırma yöntemi benimsenmiş ve doküman analizi, Burç Ormanı ve Dülük Baba Ormanı'nda saha araştırması, gözlem ve orman işletme şefleriyle görüşme yapılmıştır. Çalışmada Gaziantep'in orman terapisi ve orman banyosu için uygun olup olmadığını belirlemek amacıyla; tanımlama kaydı, jeomorfolojik arazi özellikleri, ekolojik ve bitki örtüsü, erişilebilirlik ve koruma yönetmelikleri olmak üzere four başlıkta inceleme yapılmıştır. Sonuçla, Gaziantep ilinde yer alan Burç Ormanı ve Dülük Baba Ormanı'nda bitki örtüsünün ve jeomorfolojik yapısının uygun olduğu gerekli koruma yöntemlerinin yapıldığı, yürüyüş parkurlarının yenilenmesi gerektiği, bilgilendirici levhaların yetersiz olması, erişilebilirliğe uygun olmadığı, ATM veya wifi hizmeti bulunmadığı, orman terapi mekanların düzenlenerek teşvik edilmesi gerektiği, bu alanda nitelikli personel yetiştirilmesi gerektiği, orman banyosu ve orman terapisinin bölge için kalkınma aracı olarak kullanılabileceği ortaya çıkmıştır.

Anahtar Kelimeler: Orman Terapisi, Orman Banyosu, Burç Ormanı, Dülük Baba Ormanı, Gaziantep.

Jel Kodu: L80, L83, L89.

1. INTRODUCTION

It is estimated that 68% of the world's population will live in urban areas by 2050 (Rajoo et al., 2020). Despite the benefits of increased employment opportunities and improved living standards, there are also negative impacts associated with urban living. Moreover, mental health disorders are more common in urban populations. As a result of the recent coronavirus outbreak, people are more likely to feeling of exhaustion due to coronavirus infection and to fear quarantine-induced and consequently mental health problems such as depression and anxiety have become more serious (Collins-Kreiner & Ram, 2021). Thanks to their properties, forests are areas that provide both mental and physical healing. This situation brought to the agenda the creation of therapy forests with forest bathing (shinrin-yoku) and forest therapy (shinrin-ryoho), which are a stress reduction tradition in Japan, and the process, which started in Japan in 1982 (Shin et al., 2010; Deniz, 2024), spread to many countries over time. By observing natural landscapes in forests, where the healing power of nature is known, positive emotions are created that provide a healing effect. In short, nature has the potential to manage stress and technostress and improve both physical and spiritual well-being.

A better insight and understanding of forest therapy can be gained by analyzing existing research frameworks, methodologies and findings. Both individuals participating in nature-based tourism activities and local people can fully benefit from forests' effective form of preventive medicine. In this context, the main objectives of the study are as follows: a) explaining the concepts of forest bathing (shinrin-yoku) and forest therapy (shinrin-ryoho) with a review of the relevant literature, b) determining the suitability of Gaziantep in terms of forest therapy and forest bathing, and c) forest therapy. and to evaluate the establishment of a forest therapy center in Gaziantep by encouraging the use of forest bathing as prophylaxis (preventive treatment or preventive medicine) within the scope of health tourism. The aim of the study is to try to determine the feasibility of forest therapy and forest rooms in Gaziantep province. Because there are these two forests in Gaziantep province. In line with the purpose, the study area for this research consists of Burç Forest and Dülük Baba Forest. This study adopted a qualitative research method, using document analysis and field research techniques.

1.1. Related Literature

1.1.1. Forest Bathing (Shinrin-Yoku) and Forest Therapy (Shinrin-Ryoho)

Forest bathing means that a person completely surrenders himself to nature and feels nature with his five senses. In other words, forest bathing is an approach that uses the healing effects of forests to improve people's health and prevent diseases through forest walks (Li & Kawada 2014). Unlike a normal walk, forest bathing is more of an exercise for the mind, without requiring a specific goal and physical effort. This term was first coined by Tomohide Akiyama, Director General of the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries (MAFF) of Japan in 1982 (Balmumcu & Pekince, 2023). It was stated that the Japanese people needed healing through nature (Clifford, 2018; Li, 2019). Professor Dr. Iwao Uehara from Tokyo University defined another term, forest therapy or shinrin-ryoho, and emphasized that it was an ideal therapy, especially for people with lifestyle-related diseases. During the literature review process, it was determined that the focus was mostly on the meaning and popularity of forest bathing. Although forest bathing is still perceived as aa buzzword in Turkey, it can be said that Coca Cola's inclusion of forest bathing on its website in 2013 is an indication that

forest bathing has ceased to be a trend and has reached the public (Morse et al., 2013; Ergüven, 2019).

The current concept of forest therapy was developed in Japan as "shinrin-yoku", meaning "forest bathing". It has now become a common practice in Japan. Studies have found that forest therapy has the ability to improve physical and spiritual well-being. These findings have increased interest in and acceptance of the beneficial effects of forest therapy. In South Korea, forest therapy is defined by law as 'immune-boosting and health-promoting activities that use various elements of the forest'. However, the concept of forest therapy is still relatively new in most countries (Rajoo et al., 2020). Six types of therapies are included in forest therapy programs: plant, water, air, exercise, diet and psychotherapy.

In forest therapy programs aimed at stress management, meditation is also considered a type of psychotherapy (Park, et al., 2022). Forests are accessible and free in many countries and are also reported to be effective for a variety of health outcomes. The sounds of the forest, the smell of the trees, the sunlight seeping through the leaves, the fresh and clean air and the beautiful view, phytoncides and negative ions give people a feeling of comfort, reduce stress and anxiety, and help the person relax and think more clearly (Yalvaç, 2023).

Forest Therapy is a nature-based intervention that takes into account the specific needs of individuals and the natural and social environment in which they live. It approaches "health as the result of the process of adaptation of man to his physical and social environment." Forest Therapy aims to promote positive mental health states and improve physical and social health by increasing connection with nature, interpersonal relationships and social cohesion. Forest Therapy is supported by a multidisciplinary approach consisting of fields such as planetary health, forest medicine, sociology, psychology, social work, emotional ecology, ecology and forestry. Supported by this multidisciplinary approach, forest therapy can serve as an adjunct to standard treatment and rehabilitation for certain diseases. The forest therapy practitioner performs interventions based on nature connection activities, including expressive arts and mindfulness-inspired activities, to promote positive health outcomes (Forest Therapy, 2024).

Shinrin-Yoku focuses on stimulating all five senses to calm and relax the body. Sessions are often guided and help participants slow down and reconnect with nature in a mindful and conscious way. A typical session includes slow walks, frequent breaks to observe the surroundings, listening to forest sounds, inhaling natural aromas, and tasting edible plants or fruits. The forest bathing guide offers nature-connecting activities structured in a carefully designed sequence that aim to create experiences that foster connection with nature and foster social relationships; enhances nature's therapeutic and restorative effects on health and well-being.

Forest Bathing has gained worldwide fame for its various physical and mental health benefits. It involves diving into the natural atmosphere with conscious participation, noticing and assimilating the natural environment with all senses. Forest Bathing has been associated with multiple health benefits. Scientific studies have shown that exposure to forest environments significantly reduces cortisol (stress hormone) levels and improves overall mood. Direct contact with nature stimulates the immune system thanks to phytoncides, volatile organic compounds emitted by trees and plants (Li, 2018). Phytoncides have positive effects by increasing the activity of NK cells (natural killer cells), which play a critical role in defending the body against viruses and tumors. Forest Bathing also promotes improvement in concentration and memory. The serenity and peace experienced in the forest environment allow the mind to escape the constant bombardment of stimuli that characterizes city life. As a result, participants often experience greater mental clarity and improved problem-solving skills. This practice therefore plays a role in reducing stress and finding mental and emotional balance. As awareness of the importance of wellbeing grows, Forest Bathing is becoming a powerful way to integrate connection with nature into daily life, improving overall health and wellbeing (Tsunetsugu, et al., 2011; Mao et al., 2012).

1.1.2. Cultural Roots, Approaches and Differences

The main differences between Shinrin-Yoku and Forest Bathing lie in their cultural roots and practices. Shinrin-Yoku is deeply ingrained in Japanese culture with its focus on mindfulness and sensory focus. This practice is usually done in silence, with emphasis on the sounds, smells and sights of the natural environment. The Japanese approach is methodical and contemplative, reflecting cultural values such as harmony with nature and introspection. A broader and more adaptable concept, Western Forest Bathing is a direct translation of Shinrin-Yoku but has evolved in Western cultures to emphasize its therapeutic and recreational aspects. While maintaining the basic principle of focusing on nature, it is more flexible and adapts to a variety of cultural contexts and personal preferences (Forest Therapy, 2024).

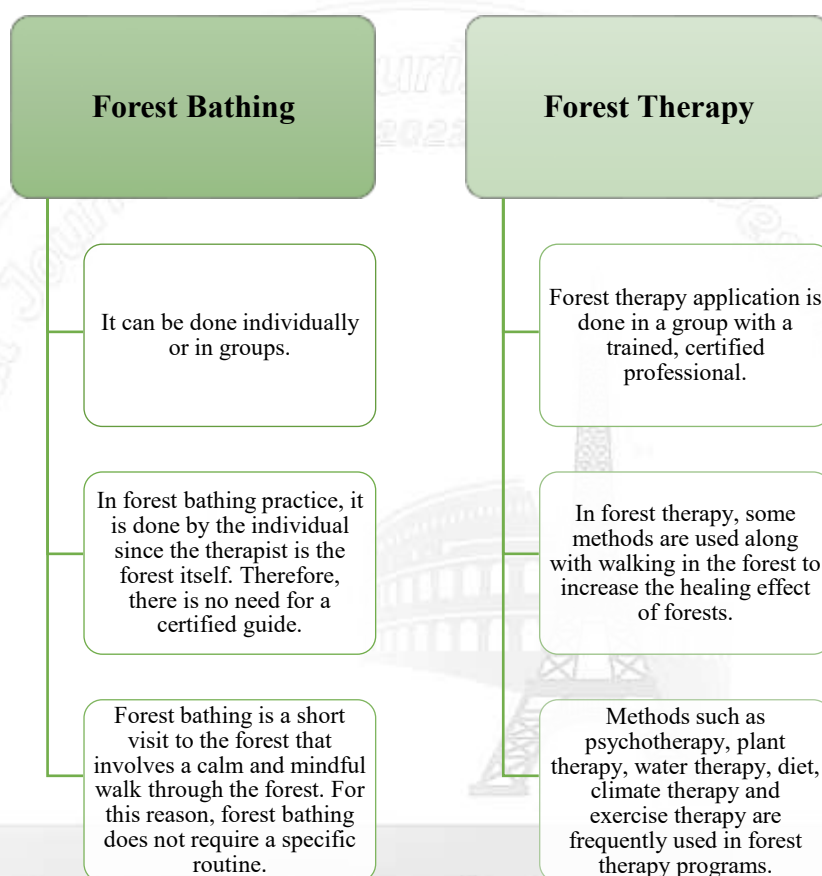


Figure 1. Application Differences Between Forest Bathing (Shinrin-Yoku) and Forest Therapy (Shirin-Rhoyo)

Source: Clifford (2018); Deniz, (2024).

Another important difference is the structure of the application, as seen in Figure 1. Shinrin-Yoku sessions are usually highly structured, with a trained guide leading participants through specific sensory exercises to deepen their connection to the forest. These exercises may include "tree breathing" or detailed observation of the forest. By contrast, Forest Bathing in the West may be less rigidly structured. While a guide may still lead, nature connection activities can range from structured exercises to more free-form activities such as creative expression. This flexibility allows participants to interact with nature in the way that feels most meaningful to them, whether through quiet contemplation or creative activities (Deniz, 2024).

1.1.3. Effects on Human Health

To summarize the five studies carried out by the Global Wellness Institute;

➤ *Physiological Effects of Forest Bathing:* From Lower Cortisol to Greater Parasympathetic Nervous Activity: A 2010 study by Chiba University on various physiological effects of forest bathing (from

field experiments conducted in 24 Japanese forests-280 participants) found that forest environments resulted in lower heart rate, blood pressure, and cortisol concentrations (Shin et al., 2010).

➤ *Forest Bathing Increases Human Natural Killer Activity and Expression of Anti-Cancer Proteins:* A small study conducted by Nippon College of Medicine in 2017 compared the effect of a 3-day forest bathing trip with an exercised city trip, comparing the effect of a forest bathing trip on Natural Killer (NK) activity, NK found that it significantly increased the number of cells, the expression of intracellular anti-cancer proteins, significantly decreased the concentration of adrenaline in the urine, and increased NK activity lasted longer than 7 days. In contrast, the city tour did none of these things.

➤ *Forest Bathing and Nature Therapy: State-of-the-Art Review:* The University of San Francisco's 2017 state-of-the-art review highlights the universe of research from Japan and China on the physiological and psychological effects of forest bathing (from heart rate measurements to psychological impact (Global Wellness Institute, 2024).

➤ *Brief Forest Bathing Experience Reduces Anxiety While Significantly Lowering Heart Rate and Blood Pressure:* A 2017 National Taiwan University study (128 middle-aged and elderly participants) found that a 2-hour forest bathing experience led to changes in autonomic nervous system activity and emotions. Heart rate and systolic and diastolic blood pressure were significantly lower after the brief experience, while mood scores of "tension-anxiety," "anger-hostility," "fatigue-inertia," and "depression-sadness" also decreased significantly (Global Wellness Institute, 2024).

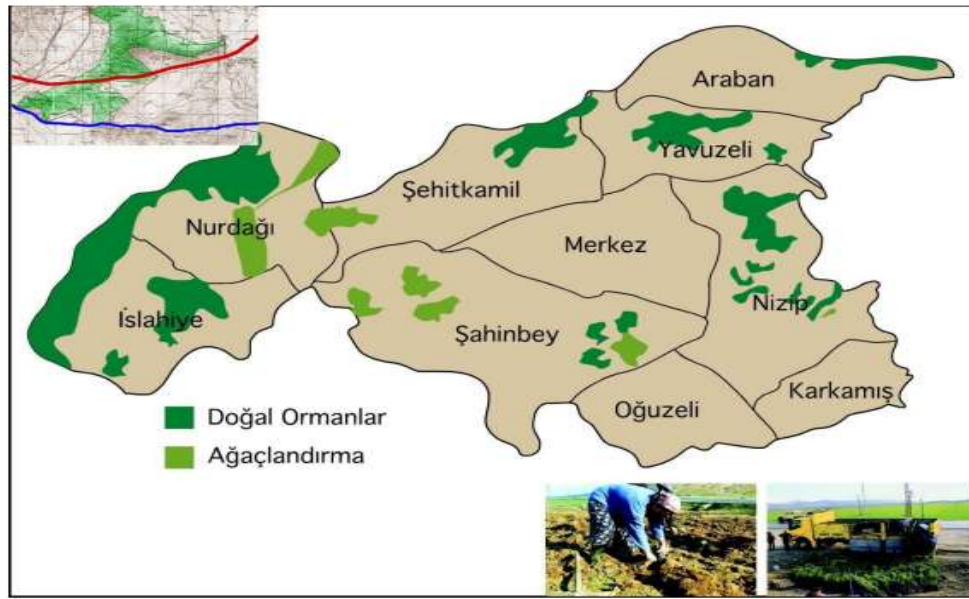
In all studies examined in the literature, it was observed that aggression, anxiety and depression decreased in relation to increased vitality and satisfaction after staying under trees. Forest environments can be thought of as therapeutic landscapes (Hoff, 2018).

2. METHOD

The main objectives of the study are as follows: a) explaining the concepts of forest bathing (shinrin-yoku) and forest therapy (shinrin-ryoho) with a review of the relevant literature, b) determining the suitability of Gaziantep in terms of forest therapy and forest bathing, and c) forest therapy. and to evaluate the establishment of a forest therapy center in Gaziantep by encouraging the use of forest bathing as prophylaxis (preventive treatment or preventive medicine) within the scope of health tourism. In the research, qualitative research method was adopted and document analysis and field research techniques were used. According to Yıldırım & Şimşek (2016) qualitative research is “a realistic and holistic analysis of perceptions and events in a natural environment, in which qualitative data collection methods such as observation, interview and document analysis are used.” In this type of research, the researcher can obtain the data needs without observation or interview. Document analysis is widely used in the field of social sciences and is seen as an important source of information (Özkul & Demirer, 2021). The field work carried out includes visits, observations and interviews to Burç Forest and Dülük Baba Forest. The qualitative research method was adopted as the method in the research and document analysis, field research in Burç Forest and Dülük Baba Forest, observation and interviews with forest management managers were conducted. In the study, in order to determine whether Gaziantep is suitable for forest therapy and forest bathing; an examination was made under four headings as description record, geomorphological land features, ecological and vegetation, accessibility and protection regulations.

3. RESULTS

Gaziantep, which has the Burç forest obtained through afforestation work, is located in the Southeastern Anatolia Region. Most of the region is under the influence of continental climate. However, as moving west, some characteristics of the Mediterranean climate begin to be seen. Although the region with the highest temperature in Turkey receives more rainfall than the Central Anatolia Region, it is the driest area due to evaporation. Therefore, it is not rich in natural vegetation.



Map 1. Gaziantep Province Natural Forests and Afforestation Areas

Source: Gaziantep Governorship, (2024).

The forests of Gaziantep province are generally formed on high hills. Climate is very important in this. Since it is an arid region in terms of rainfall, there are not many forested areas in the plain areas. The land where Seri forests are located belongs to the Miocene (third time). The area is generally covered with Eocene limestone and partly with Miocene limestone. The forest richness of Gaziantep province is presented in Table 1.

Table 1. Forest Richness of Gaziantep Province

Provincial General Area (Ha)	Open Area	Grove Forest	Degraded Grove Forest
622.200 ha	509.277 ha	53.253 ha	59.670 ha

Source: Gaziantep Governorship, (2024).

The plant and forest communities of Gaziantep province include red pine, larch, cedar, cypress, beech, poplar, oak, juniper, wild olive, sandalwood, blackberry, turpentine, gum, heather, rosary, spruce, euphorbia, blackthorn, nettle, tares, blackberry and meadow. are grasses. The most common species are oak and red pine. Oak forests are degraded forests and are under protection. Forest products are not obtained. Red pine forests are productive areas that can be used. Forests in the immediate vicinity of our city, such as Dülük Baba, Burç, Yelligedik, Erikce, Taslıca, are forests created by afforestation work. In addition to the Dülük Baba Afforestation, which started as the first non-forest afforestation activity in Turkey and in province in 1952, 32,318 Ha in our province so far. 1140 Ha with Afforestation, Erosion Control and Rehabilitation. A total of 33,458 Ha, including Private Afforestation. Afforestation work was carried out in the area. In this regard, Burç Forest and Dülük Baba Forest, which were selected as the research area, are forests that emerged as a result of afforestation work.

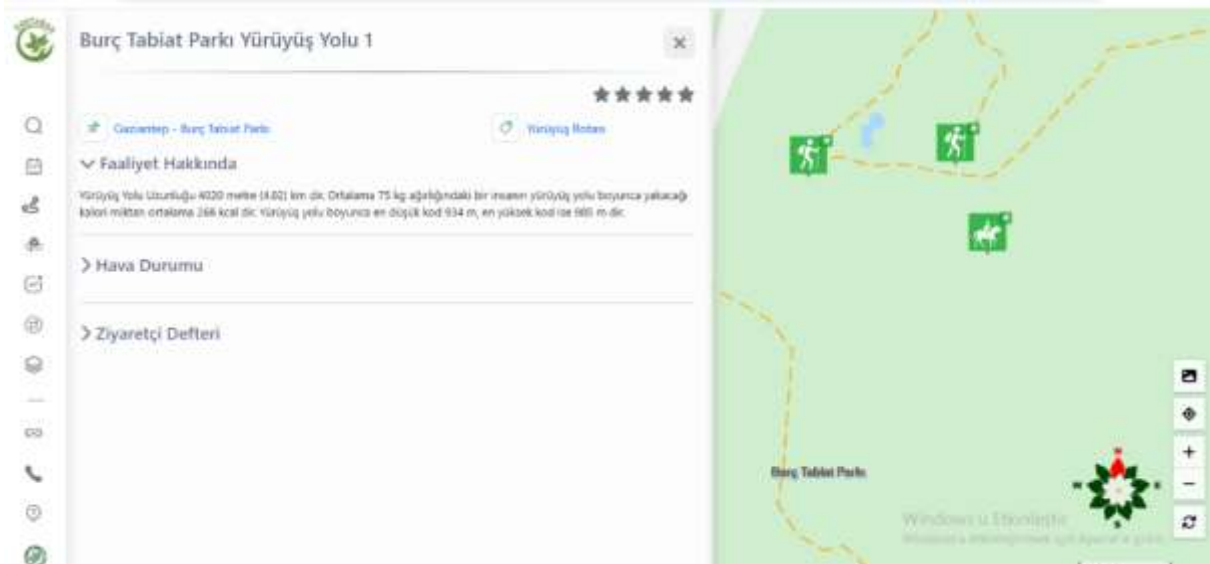


Map 2. Burç Forest as A Research Area

Source: Ministry of Agriculture and Forestry, (2024).

Burç Forests, located in Şahinbey district, is 25-30 minutes away from the city center. There are suitable areas for activities such as picnicking, hiking, cycling and visiting the zoo located right next to it. Burç Nature Park, which was declared a nature park in 2002, is open every day of the week and is highly preferred by the local people with the forest atmosphere it offers. Burç Forests are covered with 350 hectares of pine forest (Gaziantep Provincial Directorate of Culture and Tourism, 2025).

Burç Forests are suitable for nature walks as well as horseback nature walks. The length of the Burç Nature Park walking track number 1 is 4.02 km. The average amount of calories a person weighing 75 kg will burn along the walking path is 268 kcal. The lowest altitude along the walking path is 934 meters and the highest code is 985 meters.



Map 3. Walking Paths in Burç Forest

Source: Ministry of Agriculture and Forestry, (2024).

**Photo 1. Burc Forest Walking Path****Photo 2. Dülük Baba Forest Walking Path**

Source: Created by the author.

Other plant and tree species in the Burc Forest, consisting of red pines, are as follows; Cornflower, cypress, hawthorn, oriental arborvitae, almond, black cumin, wild almond, buttercup, sainfoin, barberry, clover, poppy, clover, valerian, thrush, neckwort, vetch, soapwort, astragalus, nakıl, false locust, lamb. ear, pistachio, St. John's wort, sumac, mallow, gorse, iron thistle, wild grapes and maple. Red pine forests are productive areas that can be used. Forests such as Dülük Baba, Burc, Yelligedik, Erikce, Taslica in the immediate vicinity of Gaziantep are forests created by afforestation (Gaziantep Provincial Directorate of Environment and Forestry Situation Report, 2010). Living wild animal species are as follows; Finch, starling, butterfly, sparrow, lowland frog, tortoise, dove, lizard, shrike, magpie, slender snake, jay, hedgehog, turtle dove, mouse, swallow and fox. Trees secrete an antimicrobial substance called “phytoncide.” This substance reduces stress and strengthens the immune system (Forest Therapy, 2024).

Burc Nature Park entrance fee is determined by the General Directorate of Nature Conservation and National Parks (DKMP). The fees requested as entrance fee per person and entrance fee per vehicle are updated every year by the DKMP. While Burc Caravan Park is located on an area of 5450 square meters with a capacity of 40 vehicles, Seyr-i Antep Youth Camp also serves camping and caravan tourism.

**Photo 3. Burc Forest****Photo 4. Dülük Baba Forest**

Source: Created by the author.

Dülük Baba Forest, named after Evliya Dülük Baba, is 8 kilometers away from the city center and is located in Dülük Locality, Sehitkamil District of Gaziantep Province.



Map 4. Dülük Baba Forest as A Research Area

Source: Ministry of Agriculture and Forestry, (2025).

As seen in Map 4, there are four walking paths, two scenic viewing areas and two gastronomy tourism establishments in Dülük Baba Forest. The dominant tree species in Dülük Baba Recreation Area, the first recreation area of Gaziantep, is red pine, and there are also larch, cypress, oak and almond in the area. The area, which is one of the highest places in Gaziantep, has a different and rich potential in terms of outdoor recreation, suitable for public rest and entertainment within its scenic integrity. Potable water needs are met from 3 boreholes located within the site (Gaziantep Provincial Directorate of Culture and Tourism, 2024).



Photo 5. Bird's Eye View of Dülük Baba Forest

Source: Ministry of Agriculture and Forestry, (2024).

As seen in Photo 5, the positionings after the entry point are as follows; biological pond, biological waterfall, biological pond, the location on the right belongs to the youth camp.



Photo 6. Dülük Baba Nature Park and Biological Pond

Source: Created by the author.

Dülük Baba recreation area; It was opened as a Forest Recreation Area in 1990 and was registered as a Type A Recreation Area in 2002. There are four sub-regions in the usage area development plan in terms of purpose and scope. Currently in service at Dülük Baba Recreation Area, there is 1 country casino, 1 administration building, 1 triple shopping unit, 8 (3+3) WCs, 20 fountains, 1 entrance control unit, 1450 picnic tables, There are 100 garbage bins, 5 children's playgrounds and 8 dishwashing areas. Dülük Baba Recreation Area Management was leased to the private sector by tender in 1998 (Gaziantep Provincial Directorate of Culture and Tourism, 2025).

In the study, to determine whether Gaziantep was suitable for forest therapy and forest bathing, the procedure recommendation made by Rivieccio et al. (2024) to verify the areas suitable for forest therapy in Italy was used. To carry out this procedure, four Technical Information Sheets (TIS) with 90 parameters have been proposed, representing the minimum criteria to be evaluated to assess whether the site is suitable for forest therapy (FT). (1) identification registration; (2) management; (3) accessibility and use; and (4) Protection and regulation. As research areas, Burç Forest and Dülük Baba Forest were examined around the four themes mentioned and presented in Table 2.

Table 2. Determination of Gaziantep's Suitability for Forest Therapy and Forest Bathing

Technical Information Pages 1: Identification record for an area/road where Forest Therapy or Urban Forest Therapy activities are recommended:	The areas determined for forest therapy are not natural but are realized through afforestation activities. Depending on the ownership type of the owner or holder, they are public areas and open to everyone. The areas are close to the city center in terms of location. Although the routes have starting and ending points and lengths, there are some shortcomings. Corrections are needed in terms of route typology. Forest-pastoral roads should be organized.
Technical Data Sheets 2a: Administration. Geomorphological and terrain characteristics for an area/road where Forest Therapy or Urban Forest Therapy activities are recommended:	Elements such as elevation, slope, and protrusion are found in the research areas. Both study areas are nature parks. In terms of water resources, there are biological ponds and biological waterfalls in Dülük Baba Nature Park. In terms of anthropic elements, the Dülük Ancient City is located on the Dülük Baba hill at an altitude of 1,020 meters, covered with pine trees. The Rock Tombs in Dülük Nature Park could not be entered because there was work going on.
Technical Data Sheets 2b: Administration. Ecological and vegetation characteristics for an area/road where Forest Therapy or Urban Forest Therapy activities are recommended:	Other plant and tree species in the Burç Forest, consisting of red pines, are as follows; Cornflower, cypress, hawthorn, oriental arborvitae, almond, black cumin, wild almond, buttercup, sainfoin, barberry, clover, poppy, clover, valerian, thrush, neckwort, vetch, soapwort, astragalus, nakıl, false locust, lamb. ear, pistachio, sumac, mallow, gorse, iron thistle, wild grapes and maple. The dominant tree species in Dülük Baba Recreation Area, the first recreation area of Gaziantep, is red pine, and there are also larch, cypress, oak and almond in the area. In terms of fauna and wildlife, the presence of free-roaming farm animals has not been observed. "Burç Forest Wildlife Protection and Recreation Project" was implemented within Burç Nature Park with the contributions of Gaziantep Metropolitan Municipality.

Technical Information Pages 3:
Accessibility and Usage page for an
area/road where Forest Therapy or Urban
Forest Therapy activities are recommended:

Accessibility: It is suitable in terms of the presence of car parks, access distances and proximity to the main road. Buses are used as public transportation. Improvements should be made in accessible applications for individuals with disabilities.

Applicability: Facilities and refreshments are available. Managed shelter available. The infirmary was not seen.

Equipment: There are benches for seating, information signs, toilets and fountains. There is no Wi-Fi network or ATM.

Expert personnel: Available.

Exterior structures: Within the Burç Forest; It has been observed that there are buffets, restaurants, Burç Caravan Park, Gizem Doğan Living Learning Center, Dog Shelter and Rehabilitation Center, Seyr-i Antep Youth Camp, Wildlife Park and taxi service. It has been seen that there are buffets and restaurants in the Dülük Baba forest. There is no healthcare service for emergencies in either study area, and there is no hospital or medical facility, hotel or forest therapy center.

Technical Information Sheets 4:
Conservation regulations for an area/road
where Forest Therapy or Urban Forest
Therapy activities are proposed:

Burç Forest and Dülük Baba Forest counted among the Natural Parks by the 3rd Regional Directorate of the Ministry of Agriculture and Forestry.

(<https://bolge3.tarimorman.gov.tr/Menu/21/Tabiat-Parklari>, 01.01.2025).

The National Parks Law No. 2873 covers the principles regarding the selection and determination of national parks, nature parks, natural monuments and nature conservation areas with national and international values, and their protection, development and management without spoiling their features and characters.

Source: Created by the author.

In this study, it is suggested that Gaziantep, which is an important tourist center, should be evaluated in terms of forest bathing and forest therapy. Thanks to this, both local people and locals and foreigners who come to the region providing a different experience for tourists and gastronomy ensuring the use of nature-based sustainable tourism activities by ensuring that they are evaluated outside of tourism activities. Although these applications have different names such as therapy gardens, green therapy, forest bathing, therapy forest, the common purpose of these applications is to enable people to manage their negative emotions and feel healthier. According to the current situation in Gaziantep province, it has been seen that there are some deficiencies. According to the findings, it has been revealed that there are suitable areas in the city for these applications to take place. In addition to some arrangements, it is foreseen that qualified personnel will be needed for forest bathing and forest therapy.

Forest therapy and forest bathing are a field that requires expertise. The personnel who will be trained in this field should receive an initial training. For the province of Gaziantep, it is necessary to support institutions in a related education. The necessary plan and project studies can be carried out by acting with a multidisciplinary approach. It has been revealed that such a project has not yet been implemented in the region. The lack of a forest therapy center is seen as a deficiency in Gaziantep province. In order to eliminate this deficiency, the cooperation of both the public and private sectors is needed.

4. CONCLUSION, DISCUSSION AND RECOMMENDATIONS

Human is a part of nature and at the same time its component. The healing power of nature is a known fact throughout human history (Öner, 2024). Practices that make people feel more calm and peaceful in terms of ensuring the sustainable use of natural resource values are now becoming more popular. These applications; Although they have different names such as therapy gardens, green treatment, forest bathing, therapy forest, the common goal in these practices is to enable people to manage their negative emotions and feel healthier (Ardahanlıoğlu, 2023). Although the healing effect of the natural environment on human health has been known for a long time, forest bathing and forest therapy are not widely used in the field of health tourism.

Deniz (2024) stated in his study that the value of Yenice Forests will increase as a therapy forest where forest bathing and forest therapy are applied as a tool. Karasah (2022), in his findings from the survey study in the Kafkasör Urban Forest, found that the participants' negative emotional states decreased and their positive emotional states increased after participating in the activities. In their

study examining the physiological and psychological effects of forest bathing and forest therapy on women's health, Balmumcu & Pekince (2023) emphasized that it can be used as an approach to protect and improve women's health.

The concepts of forest therapy and forest bathing, which emerged in Far East countries such as China, Japan, Korea and Taiwan and have become popular today, are new for Türkiye. For example, in Germany, forest therapy operations have matured, technology has been perfected, and public recognition has become high. Currently, forest therapy is being incorporated into the national medical and health system in Germany. In Japan, with the support of medical evidence, the service personnel training and industrial operation systems have become well developed and mature. In China, multiple government departments have begun to jointly establish policies to guide the gradual promotion and development of the entire ecological health industry, led by forest therapy. Other countries are also making significant efforts to implement forest therapy, presenting unique development characteristics. For example, in South Korea, the Forestry Culture and Recreation Act clarified the concepts of forest therapy and forest therapy program as well as the forest environment suitable for carrying out forest therapy. The form of legislation gives a strong impetus to the implementation of forest therapy (Zhang & Ye, 2022). The leadership of countries such as Japan and China in forest bathing and Korea and China in forest therapy shows how deep-rooted and widespread nature-based health practices are in the Asian continent. While the trending topics in 2022 were forest bathing, Shinrin yoku and forest, in 2023 the topics of forest therapy, nature and mindfulness came to the fore. More healing and SPA forests are planned with the deployment of forest therapists in the German state of Mecklenburg-Vorpommern (Ergüven, 2019).

Turkey has a rich potential in terms of forest ecosystems. Forest therapy and forest bathing, which can be considered both nature-based tourism and health tourism, are seen as a multidisciplinary field. In the study carried out in Burç Forest and Dülük Baba on the Gaziantep axis, forest therapy and forest bathing are seen as an opportunity in regional development and it is thought that new job opportunities will be increased. It will also contribute to the diversification of touristic activities in Gaziantep. Suggestions for forest therapy can be listed as follows:

- Necessary cooperation should be made with local governments to introduce and encourage the practice of Forest Bathing (Shinrin-Yoku) and Forest Therapy (Shirin-Rhoyo). For Shinrin-yoku practice, activities specifically aimed at stimulating the five senses should be guided by a guide, if necessary.
- Professional branches that need to be trained and supported: Field guides, green exercise instructors, ecotour guides, forest therapists, etc. Forest therapy represents a scientifically validated form of forest bathing designed and validated by certified experts to achieve therapeutic results (Kotte et al., 2019: 62).
- The concepts of forest bathing and forest therapy are new concepts; It can be added to course catalogs as an elective course in relevant departments at universities.
- Routes need to be created. People should be guided by creating a specific route in the application. It is also stated that places with forests can be positioned as destinations suitable for nature tourism, which will allow them to contribute to socioeconomic development (Latiff et al., 2019). In the study conducted by Farkic et al. (2021), they stated that forest bathing should be included in tourism strategies to ensure sustainable destination development.
- At the point of protecting the natural texture, awareness should be created for the protection of trees.
- Practices such as shinrin-yoku (forest bathing) should be planned and implemented more widely, as sustainable use of these special areas will be ensured through practices without damaging the natural tissue. Within the scope of the forest bathing program, it is necessary to first create a program for hourly/daily workshops and determine the route according to the program. Local guides who will take part in this program need to be trained.

➤ Destinations that include forest bathing and forest therapy should be visited and examined in detail, and a feasible forest therapy center should be established for Gaziantep province. Local governments need to meet with tourism companies to ensure that forest bathing and forest therapy are included in destinations.

➤ There is no facility for forest bathing or forest therapy in the region. In this respect, the establishment of such a facility in Gaziantep will set an example for other cities and regions.

The research is limited to Burc Forest and Dülük Baba Forest, located within the borders of Gaziantep province. In the study, field studies, observations and interviews were conducted to determine the suitability of Gaziantep province in terms of forest therapy and forest bathing. Research areas can be expanded for future studies. Similar studies can be enriched with different research designs.

Support Information: No in-kind or cash support/aid has been received from any person, institution or organization during the preparation of the study.

Conflict of Interest: The authors have no conflict of interest or gain from the relevant studies.

Author Contribution Rate: It is a single-authored study.

Ethics Approval: The author or researcher must declare that ethical rules have been followed throughout the preparation process of the study. In the event that a contrary situation is detected, the International Journal of Tourism and Destination Studies assumes no responsibility and the legal responsibilities and sanctions related to the process belong to the authors of the study. The authors have followed ethical rules throughout the preparation process of the study.

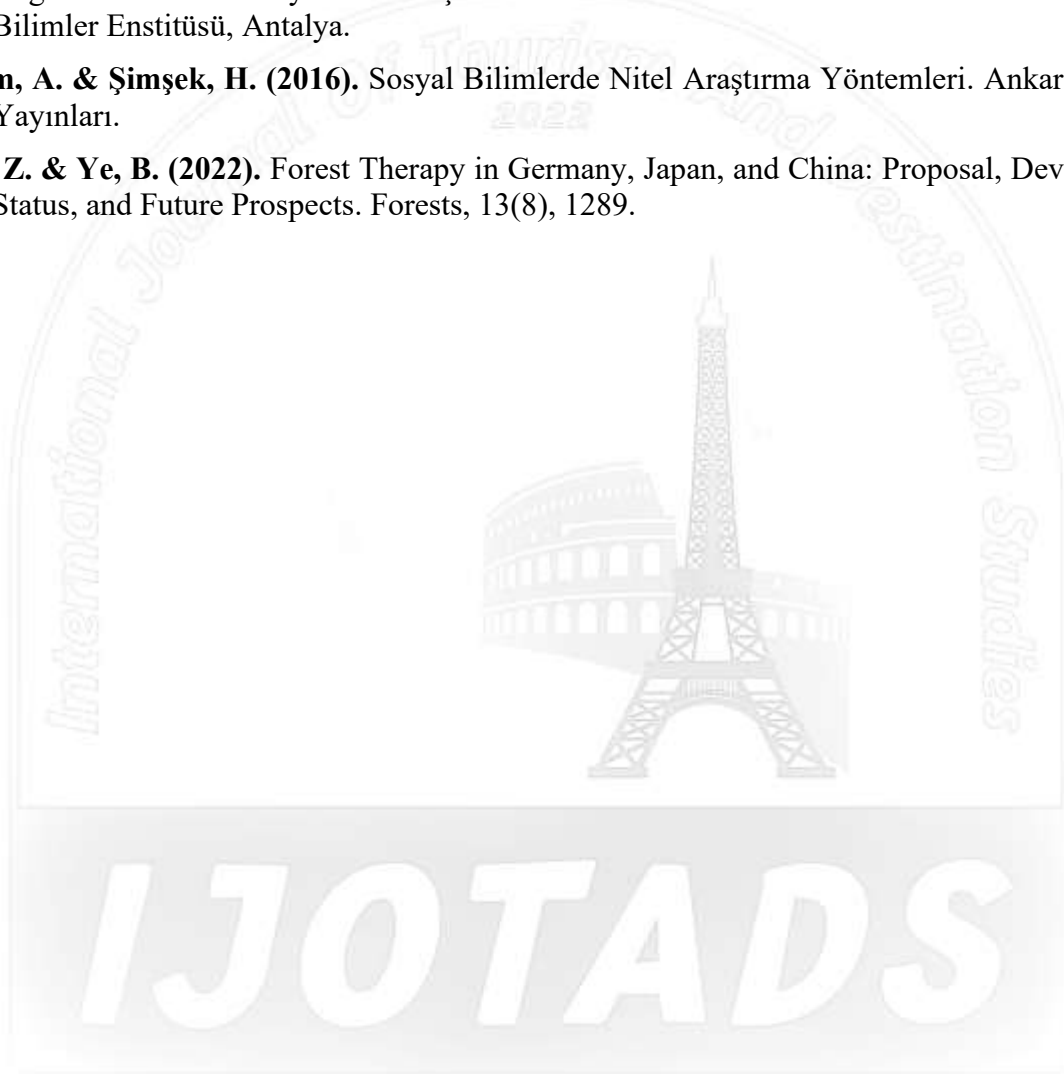
Ethics Committee Approval: No ethics committee document was required for this research and compilation was made from open access data.

5. REFERENCES

- Ardahanhoğlu, Z. R. (2023).** Shinrin-Yoku (Orman Banyosu) Uygulaması İçin Bir Alan Önerisi: Günlüklü Koyu Sığla Ormanı. *Turkish Journal of Agricultural and Natural Sciences*, 10(4),
- Balmumcu, A. & Pekince, G. D. (2023).** Kadın Sağlığında Orman Banyosu (Shinrin-Yoku) ve Orman Terapisinin (Shinrin-Ryoho) Etkileri. *Psikiyatride Güncel Yaklaşımlar*, 15(1), 1.
- Clifford, M. A. (2018).** Your Guide to Forest Bathing, Experience the Healing Power of Nature. Newburyport, Conari Press. (Edt.: De Amici D, Gasparoni A, Chirico G, Ceriana P, Bartoli A, Ramajoli I et al. (1999)). In: *Natural Killer Cell Activity and Delivery: Possible Influence of Cortisol and Anesthetic Agents*. *Neonatology*, 76, 348-354.
- Collins-Kreiner, N. & Ram, Y. (2021).** National Tourism Strategies During the Covid-19 Pandemic. *Annals of Tourism Research*, 89, 103076.
- Deniz, T. (2024).** Sağlık Turizmi Kapsamında Terapi Ormanı Önerisi: Yenice Ormanları. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(2), 399-418.
- Dülük Baba Ormanı. (2025).** <https://ekotaban.tarimorman.gov.tr/>, E.T.: 01.01.2025.
- Ergüven, M. H. (2019).** Sağlıklı Yaşamda Doğal Bir Wellness Trendi: Orman Banyosu. *Jass Studies-The Journal of Academic Social Science Studies*, 76, 65-73.
- Farkic, J., Isailovic, G. & Taylor, S. (2021).** Forest Bathing As A Mindful Tourism Practice. *Annals of Tourism Research Empirical Insights*, 2(2), 100028.
- Forest Therapy. (2024).** <https://foresttherapyhub.com/what-is-forest-therapy/>, E.T.: 30.12.2024.
- Gaziantep Governorship. (2024).** <http://www.gaziantep.gov.tr/kurumlar/document/ormancilik.pdf>, E.T.: 30.12.2024.
- Gaziantep İl Çevre ve Orman Müdürlüğü Durum Raporu (2010).** <https://webdosya.csb.gov.tr/db/gaziantep/webmenu/webmenu4769.pdf>, E.T.: 30.12.2024.

- Gaziantep Provincial Directorate of Culture and Tourism (2025).** <https://gaziantep.ktb.gov.tr/TR-52368/mesire-yerleri.html>, E.T.: 01.01.2025.
- Global Wellness Institute. (2024).** <https://globalwellnessinstitute.org/wellnessevidence/forest-bathing/>, E.T.: 30.12.2024.
- Hoff, S. J. (2018).** Auftanken unter Bäumen-Forest Bathing. <https://www.ginkgo-magazin.de/2018/03/auftanken-unter-baeumen-forest-bathing/>, E.T.: 01.01.2025.
- Karaşah, B. (2022).** Yeni Bir Doğa-Temelli Turizm: Orman Banyosu (Shinrin-Yoku) ve Bir Rota Önerisi. *Turkish Journal of Forest Science*, 6(2), 553-565.
- Kotte, D., Li, Q., Shin, W. S. & Michalsen, A. (2019).** *International Handbook of Forest Therapy*. Cambridge Scholars Publishing.
- Kutlu, D. (2025).** Sağlık Turizmi Ürünleri Orman Banyosu ve Orman Terapisi: Wos Veritabanının Bibliyometrik Analizi. *Uluslararası Akademik Birikim Dergisi*, 8(3), 561-582
- Latiff, A. K. A., Sundarapandian, S. & Saravanan Ramachandran, A. (2019).** A Case-Control Study of Fingerprint Patterns of Both Hands in Persons with and without Schizophrenia. *International Journal of Medical Science and Public Health*, 8(10), 848-854
- Li, Q. (2018).** *Shinrin-Yoku: The Art and Science of Forest Bathing*. (1. Edition). UK: Penguin Random House.
- Li, Q. (2019).** *Into the Forest: How Trees Can Help You Find Health and Happiness*. (1. Edition). UK: Penguin Random House.
- Li, Q. & Kawada, T. (2014).** Possibility of Clinical Applications of Forest Medicine. *Nihon Eiseigaku Zasshi. Japanese Journal of Hygiene*, 69(2), 117-121.
- Mao, G. X., Cao, Y. B., Lan, X. G., He, Z. H., Chen, Z. M., Wang, Y. Z. & Yan, J. (2012).** Therapeutic Effect of Forest Bathing on Human Hypertension in the Elderly. *Journal of Cardiology*, 60(6), 495-502.
- Ministry of Agriculture and Forestry. (2024).** <https://bolge3.tarimorman.gov.tr/menu/21/tabiati-parklari>, E.T.: 29.12.2024.
- Ministry of Agriculture and Forestry (2025).** <https://ekotaban.tarimorman.gov.tr/alan/418>, E.T.: 01.01.2025.
- Morse, M. A., Niedzwiecki, D., Marshall, J. L., Garrett, C., Chang, D. Z., Aklilu, M. & Lyster, H. K. (2013).** A Randomized Phase II Study of Immunization with Dendritic Cells Modified with Poxvectors Encoding CEA and MUC1 Compared with the Same Poxvectors Plus GM-CSF for Resected Metastatic Colorectal Cancer. <https://journals.lww.com/annalsofsurgery/abstract/....>, E.T.: 01.02.2025.
- Öner, H. (2024).** Ekoterapiler (Hortikültürel Terapi, Orman Banyosu, Macera Terapi, Hayvan Destekli Terapi, vb.). (Edt.: Arslantaş H.). İçinde: *Psikiyatri Hemşireliğinde Güncel Terapi Yönelimleri*. (1. Baskı). Ankara: Türkiye Klinikleri.
- Özkul, E. & Demirer, D. (2021).** Şehirlerin Turistik Markalaşmasında Kalkınma Ajanslarının Rolü, Bölge Planları Üzerine Bir Doküman İncelemesi. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 4(4), 157-181.
- Park, S., Kim, E., Kim, G., Kim, S., Choi, Y. & Paek, D. (2022).** What Activities in Forests Are Beneficial for Human Health? A Systematic Review. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 19(5), 2692.
- Rajoo, K. S., Karam, D. S. & Abdullah, M. Z. (2020).** The Physiological and Psychosocial Effects of Forest Therapy: A Systematic Review. *Urban Forestry&Urban Greening*, 54, 126744.

- Rivieccio, R., Romano, R. & Orsini, S. (2024).** Forest Therapy in Italy: Proposal of A Standard Procedure for Validation of Suitable Sites. *Forest-Biogeosciences and Forestry*, 17(4), 192.
- Shin W. S., Yeoun, P. S., Yoo, R. W. & Shin, C. S. (2010).** Forest Experience and Psychological Health Benefits: The State of the Art and Future Prospect in Korea. *Environmental Health and Preventive Medicine*, 15(1), 38-47.
- Tsunetsugu, Y., Park, B. J., Lee, J., Kagawa, T. & Miyazaki, Y. (2011).** Psychological Relaxation Effect of Forest Therapy: Results of Field Experiments in 19 Forests in Japan Involving 228 Participants. *Nihon Eiseigaku Zasshi. Japanese Journal of Hygiene*, 66(4), 670-676.
- Yalvaç, A. (2023).** Kurşunlu Şelalesi Tabiat Parkının Orman Terapisine Uygunluğunun Değerlendirilmesi. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya.
- Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2016).** Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. Ankara: Seçkin Yayınları.
- Zhang, Z. & Ye, B. (2022).** Forest Therapy in Germany, Japan, and China: Proposal, Development Status, and Future Prospects. *Forests*, 13(8), 1289.



Journal	: <i>International Journal Of Tourism And Destination Studies</i>
ISSN	: 2822-6089
Article ID	: 82696
Article Type	: <i>Araştırma Makalesi-Research Article</i>
Corresponding Author	: Seda Nur KESKİN
Year	: 2025
Volume	: IV
Issue	: II
Page	: 158-172
Arrival Date	: 23.06.2025
Revision Date	: 25.07.2025
Acceptance Date	: 01.08.2025
Published Date	: 20.09.2025
How to Cite This Article	: Keskin, S. N. (2025). Amasya Mutfağında Yer Alan Hamur İşlerinin Duyusal Analiz Kapsamında Değerlendirilmesi: Bir Tat Analizi. <i>International Journal Of Tourism And Destination Studies (IJOTADS)</i> , 4(2), 158-172. DOI: 10.5281/zenodo.15856793

IJOTADS is Licensed Under A Creative Commons Attribution - Non-Commercial 4.0 International License.

AMASYA MUTFAĞINDA YER ALAN HAMUR İŞLERİNİN DUYUSAL ANALİZ KAPSAMINDA DEĞERLENDİRİLMESİ: BİR TAT ANALİZİ[§]

A SENSORY EVALUATION OF PASTRY PRODUCTS IN AMASYA CUISINE: AN ANALYTICAL STUDY ON TASTE

Seda Nur KESKİN

Doktor Öğretim Üyesi, Amasya Üniversitesi, Amasya Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, seda.keskin@amasya.edu.tr, Amasya/TÜRKİYE. ORCID ID: 0000- 0003-3769-0968

ÖZET

Bu araştırma, Amasya mutfağında yer alan coğrafi işaretli üç hamur işi ürününün (Amasya Çöreği, Burmalı Amasya Çöreği ve Amasya Yağlısı) duyusal analiz kapsamında değerlendirilmesini içermektedir. Araştırmanın amacı, bu ürünlerin tat, koku, doku, görüntü ve genel kabul edilebilirlik gibi duyusal parametreler açısından lezzet profillerini belirlemektir. Duyusal değerlendirmeler, 19 yarı eğitilmiş panelist ile yapılmış, ürünler kör tadım ve ters kodlama yöntemleriyle değerlendirilmiştir. Elde edilen veriler, istatistiki program ile analiz edilmiş, anlamlı farkların belirlenmesinde Wilcoxon ve Friedman testleri kullanılmıştır. Araştırma bulgularına göre, Amasya Yağlısı, tüm duyusal kriterlerde en yüksek ortalama puanları alarak, panelistler tarafından en beğenilen ürün olmuştur. Amasya Çöreği ve Burmalı Amasya Çöreği ise orta düzeyde beğeni almış, ancak Amasya Yağlısı ile karşılaştırıldığında daha düşük değerlere sahip olduğu ortaya çıkmıştır. Bu bulgular, Amasya mutfağına özgü hamur işleri ürünlerinin duyusal niteliklerinin tüketici beğenisini belirleyerek, ürünlerin kalite iyileştirme çalışmaları için bir temel sağlamaktadır. Ayrıca, duyusal analiz yöntemlerinin geleneksel ürünlerin tüketici algısını anlamada ve ürün iyileştirme süreçlerinde nasıl kullanılabileceğini somut bir örnekle göstermektedir.

Anahtar Kelimeler: Amasya Mutfağı, Coğrafi İşaretli Ürünler, Duyusal Analiz.

Jel Kodu: L80, L83, L89.

ABSTRACT

This study involves the sensory evaluation of three geographically indicated pastry products from Amasya cuisine: Amasya Çöreği, Burmalı Amasya Çöreği, and Amasya Yağlısı. The aim of the research is to determine the flavor profiles of these products in terms of sensory parameters such as taste, fragrance, texture, appearance, and overall acceptability. Sensory assessments were conducted with 19 semi-trained panelists, and the products were evaluated using blind tasting and reverse coding methods. The collected data were analyzed using a statistical software program, with the Wilcoxon and Friedman tests applied to identify significant differences. According to the findings, Amasya Yağlısı received the highest average scores across all sensory criteria, making it the most preferred product among the panelists. Amasya

[§] Bu makaleye ilişkin gerekli etik kurul belgesi Amasya Üniversitesi Sosyal Bilimler Etik Kurulu 09.05.2025 tarih ve 261867 sayılı karar no ile uygun görülmüştür.

Çöreği and Burmalı Amasya Çöreği received moderate levels of appreciation; however, their scores were lower in comparison to Amasya Yağlısı. These results provide a foundation for quality improvement efforts by identifying the sensory attributes that influence consumer preference for traditional pastries from the Amasya region. Furthermore, the study demonstrates how sensory analysis methods can be effectively utilized to understand consumer perception and guide the enhancement of traditional food products.

Keywords: Amasya Cuisine, Geographical Indication Products, Sensory Analysis.

Jel Codes: L80, L83, L89.

1. GİRİŞ

Son yıllarda, tüketicilerin ürün seçiminde yalnızca lezzet, fiyat veya görsellik gibi kriterler değil; ürünün menşei, üretim süreci ve kültürel geçmişi gibi faktörler de belirleyici olmaya başlamıştır. Bu doğrultuda, birçok ürünün pazarlanmasında, o ürünün nereden geldiğini, nasıl üretildiğini, hangi bölgeye veya yerel topluluğa ait olduğunu gösteren çeşitli marka, etiket ve sertifikaların kullanıldığı görülmektedir. Bu etiketlerden biri de coğrafi işaretli ürünlerdir. Coğrafi işaret; belirli bir coğrafi bölgeyle özdeşleşmiş, bu bölgenin iklimi, toprağı, üretim yöntemi ve geleneksel bilgi birikimi ile şekillenen ürünlerin ayırt edici özelliklerini tanımlayan bir kalite göstergesi olarak kabul edilmektedir (Kantarıcı Savaş, 2017). Aynı zamanda coğrafi işaret, tüketiciye ürünün özgünlüğü ve güvenilirliği hakkında bilgi verirken; üreticiye ise ekonomik katma değer, pazar farklılaşması ve marka bilinirliği kazandırmaktadır.

Coğrafi işaret tescili, özellikle yerel ve geleneksel ürünlerin korunması, sürdürülebilirliğinin sağlanması ve kırsal kalkınmanın desteklenmesi açısından büyük önem taşımaktadır. Bu bağlamda, Türkiye'de de son yıllarda coğrafi işaret başvurularında ve tescilli ürün sayısında belirgin bir artış yaşanmaktadır. Türk Patent ve Marka Kurumu'nun 2025 yılı verilerine göre, coğrafi işaret kapsamında değerlendirilen ürünler arasında özellikle gıda ürünleri ön plana çıkmaktadır. Zira gıda ürünleri, üretildikleri yöreyle bir şekilde bağlantılı olup, çoğu zaman o bölgenin kimliğini yansıtan kültürel öğeler taşımaktadır. Bu kapsamda, Amasya ili de sahip olduğu tarihi geçmişi, zengin mutfak kültürü ve kendine özgü yerel ürünleriyle dikkat çeken illerden biridir. Amasya iline ait coğrafi işaretli ürünler toplamda 24 adet olup, bunlar arasında 15 adet yemekler, çorbalar, fırıncılık ve pastacılık mamulleri, tatlılar ve hamur işleri yer almaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025). Bu ürünler, yalnızca yerel halk tarafından değil, aynı zamanda gastronomi turizmi ile ilgilenen ziyaretçiler ve gurme tüketiciler tarafından da yoğun ilgi gördüğü söylenebilir.

Amasya mutfağına ilişkin literatür incelendiğinde, Pala'nın (2023) çalışmasında, Amasya yöresine ait unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin duysal analizinin gerçekleştirilerek bu yemeklerin gelecek kuşaklara aktarılmasına ve korunmasına katkı sağlanması amaçlanmıştır. Bu doğrultuda, yöresel mutfakta yer alan pastırmalı kuşekmeği, kabak kabuğu kavurması, soğan mıhlaması ile mayasız ve hamursuz yemeklerin duysal özellikleri değerlendirilmiştir. Elde edilen sonuçlara göre, Duyusal analiz sonuçlarına göre; mayasız yemeğinin unutulmaya yüz tutmuş Amasya yöresel yemekleri içerisinde görüntü, lezzet ve genel beğeni açısından ön plana çıktığı görülmektedir.

Ünsalan & Pala (2022) tarafından gerçekleştirilen çalışmada, Amasya ilinin gastronomi turizmi potansiyelinin ortaya konulması amaçlanmıştır; bu bağlamda, bugüne kadar yapılan çalışmalar değerlendirilmiş ve ilin gastronomi turizminden hak ettiği payı alabilmesi için atılması gereken adımlar ele alınmıştır. Kavramsal bir çerçevede yürütülen araştırmada, Amasya'da gastronomi alanında uzun süredir çeşitli faaliyetlerin gerçekleştirildiği belirlenmiştir. Ancak bu faaliyetlerin, rakip illerle karşılaştırıldığında yeterli düzeyde olmadığı vurgulanmış ve eksikliklerin giderilmesine yönelik çeşitli öneriler sunulmuştur.

Ünlü & Buyruk (2019) tarafından gerçekleştirilen çalışmada ise, Amasya ilinin gastronomik ürünlerinin belirlenmesi ve bu ürünlere ilişkin turizm işletmesi sahiplerinin görüşlerinin alınması amaçlanmıştır. Araştırma sonucunda, Amasya mutfağına özgü geleneksel yemek ve ürünler arasında elma, bakla dolması, keşkek, bamya, toyga çorbası, Amasya çöreği, Amasya yağlısı ve sakala çarpan çorbasının öne çıktığı belirlenmiştir.

Benzer şekilde Şimşek & Demircan (2020) tarafından yürütülen bir diğer çalışmada, Amasya'yı ziyaret eden yerli turistlerin Amasya mutfağına yönelik algıları ve bilgi düzeylerinin belirlenmesi hedeflenmiştir. Çalışma kapsamında, 194 yerli turistle yüz yüze anket yöntemiyle veri toplanmıştır. Araştırma bulgularına göre, "elma" Amasya ile en çok özdeşleştirilen ürün olarak öne çıkarken, gelir düzeyi yüksek katılımcıların, diğer gruplara kıyasla Amasya mutfağının yeterince tanındığını daha fazla ifade ettikleri saptanmıştır.

Avşar & Eryılmaz'ın (2022) çalışmasında ise coğrafi işaretli ürünlerin Amasya turizmine katkısı değerlendirilmiştir. Araştırma sonucunda, Amasya yöresinde tescil ettirilen coğrafi işaretli ürünlerin büyük çoğunluğunun yiyeceklerden oluştuğu ve bu ürünlerin yerel halk tarafından hâlen üretilip tüketilmeye devam etmesinin, sürdürülebilirlik açısından önemli bir avantaj sağladığı sonucuna ulaşılmıştır. Coğrafi işaret kapsamında yer alan ürünler incelendiğinde, yiyecek grubu ürünlerin ön planda olduğu görülmektedir. Bu bağlamda, bu çalışmada coğrafi işaret tescili almış ve Amasya iline özgü üç hamur işi ürünü (Amasya Çöreği, Burmalı Amasya Çöreği ve Amasya Yağlısı) duyuşal kriterler açısından ele alınmaktadır. Araştırmanın temel amacı; söz konusu ürünlerin tat, doku, koku ve görşellik gibi duyuşal özelliklerinin duyuşal analiz yöntemleriyle sistematik olarak değerlendirilmesi ve her bir ürünün tat profiline ilişkin nitelikli veriler elde edilmesidir. Elde edilecek bulguların, bu geleneksel ürünlerin gastronomik değerlerinin daha derinlemesine anlaşılmasına katkı sağlaması; ayrıca bu değerlerin tanıtımı ve korunmasına yönelik çalışmalara da bilimsel bir zemin oluşturması hedeflenmektedir.

1.1. İlgili Alanyazın

1.1.1. Amasya İli ve Yöresel Mutfak

Amasya ili, Türkiye'nin Karadeniz Bölgesi'nde yer almakta olup, doğusunda Tokat, güneyinde Yozgat, batısında Çorum ve kuzeyinde Samsun illeri ile komşudur. Türkiye İstatistik Kurumu'nun (TÜİK) 2020 yılı verilerine göre ilin toplam nüfusu 335.494'tür. Amasya, altı ilçeden oluşmaktadır: Merkez ilçe dışında Göynücek, Taşova, Merzifon, Gümüşhacıköy ve Hamamözü ilçeleri bulunmaktadır (Amasya Valiliği, 2025). Yeşilırmak Vadisi içerisinde, Harşena Dağı eteklerine kurulmuş olan Amasya, 8.000 yılı aşkın tarihi geçmişle birçok medeniyete ev sahipliği yapmış köklü bir yerleşim yeridir. Tarihsel süreç içerisinde Hititler'den başlayarak, Pontus Krallığı, Roma İmparatorluğu, Bizans, Selçuklu ve Osmanlı İmparatorluğu gibi pek çok uygarlığın yönetim merkezi ya da önemli bir yerleşim yeri olmuştur. Özellikle Osmanlı döneminde, şehzadelerin burada eğitim alıp devlet yönetiminde yetiştirilmeleri nedeniyle "Şehzadeler Kenti" unvanını kazanmıştır (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2025).



Fotoğraf 1. Amasya İli Şehzadeler Gezi Yolu

Amasya ili, barındırdığı zengin kültürel ve tarihî miras sayesinde önemli bir turizm potansiyeline sahiptir. Özellikle şehir turizmi bağlamında Amasya, öne çıkan destinasyonlar arasında yer almaktadır. İlçeler düzeyinde değerlendirildiğinde ise Hamamözü, sahip olduğu kaplıca kaynakları ile sağlık turizmi açısından dikkat çeken bir konumda bulunmaktadır. Ayrıca Amasya 2023 Türkiye Turizm Stratejisi ve Eylem Planı kapsamında kültür ve turizm kenti olarak öncelikli iller arasında da

yer almıştır. Bu çerçevede, kentin tarihi ve turistik değerlerinin korunarak kullanılması, yeni turistik ürünlerin geliştirilmesi, ziyaretçi sayısının artırılması, konaklama süresinin uzatılması ve yatak kapasitesinin artırılması gibi hedefler belirlenmiştir (Orta Karadeniz Kalkınma Ajansı, 2025). Şehir turizminin yanı sıra, tarihsel yaşamı ve köklü bir kültür düzeyi mutfağına da yansımıştır. 8000 yıllık bir tarihe sahip olan Amasya ili, bir çok medeniyete başkentlik yapmış ve Osmanlı döneminde ise, padişahlara da ev sahipliğinde bulunmuştur. Bu nedenle Amasya mutfağı, tarihi geçmişin kültüründe yarattığı çeşitliliğin izlerini yemeklerinde de göstermiştir. Coğrafi konumundan dolayı hem Karadeniz mutfağını hem de Orta İç Anadolu mutfağını harmanlamıştır. Ayrıca Osmanlı dönemine ev sahipliği yaptığı için saray mutfağından esintiler bulmakta mümkündür (Pala & Daşkın, 2021). Amasya mutfağı, daha çok geçmişi yansıtan geleneksel yemekler barındırmaktadır. Özellikle hamur işleri olmak üzere çok çeşitli bir yöresel ürünlere sahiptir. Nohut mayasıyla yapılan Amasya çöreği, Amasya yağı, Burmalı Amasya çöreği bölgede oldukça popülerdir (Pala, 2023). Bu hamur işi ürünler, coğrafi işaret kapsamında mahreç işareti almıştır. Bunun yanında Amasya yanuç, İşkefe böreği gibi diğer hamur işleri de mevcuttur (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025).

Yemek olarak öne çıkan lezzetlerden biri de Keşkek'tir. Buğdaydan yapılan yemeğin içine et konulur ve cabın içerisindeki bütün malzeme dövülerek macun haline getirilip, taş fırınlarda pişirilerek servis yapılır (Türkiye Kültür Portalı, 2025). Yörede yapılan Etli Çiçek Bamyası dikkat çeken yöresel lezzetlerden biridir. Bunun nedeni, Amasya'da çiçek bamyası üretimi oldukça yaygındır. Yörenin en bilinen ve en çok tüketilen çorbası ise, Toyka çorbası'dır. Toyka çorbası, süzme yoğurt, yumurta, un, yarma, nohut, et suyu ve sarımsak kullanılarak yapılmaktadır. Piştikten sonra bir tavada tereyağı ve nane kızdırılarak üzerine dökülerek servis edilir (Amasya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025). Ödüllü ve tescilli yöresel Amasya yemeklerinden biri olan Baklalı Dolma ise, haşlanmış bakla ve buğday yarmasından oluşan karışımın asma yaprağına sarılıp kemikli et ile birlikte pişirilmesiyle hazırlanan yöresel bir yemektir. Bayramlarda, kabul günlerinde ve özellikle düğünlerde yapılmaktadır. Genellikle özel günlerde ve davetlerde ikram edilen diğer bir yemek ise, Amasya Patlıcan Pehlisidir. Bu yemek, sıvı yağda kızartılmış taze patlıcanların; haşlanmış kuzu eti, domates ve yeşil biber ile birlikte fırınlanarak pişmesiyle yapılan bir yemektir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025). Tatlılar incelendiğinde ise, Amasya cevizli ballı baklavası, Amasya ayva gallesi, Amasya unutma beni tatlısı ise coğrafi işaret kapsamında yer almaktadır (Pala, 2023).

2. YÖNTEM

Bu çalışmada, Amasya mutfağına özgü üç coğrafi işaretli hamur işi ürünü (*Burmalı Amasya Çöreği, Amasya Çöreği ve Amasya Yağı*) seçilmiş ve duyuşal özellikleri sistematik bir biçimde değerlendirilmiştir. Bu ürünlerin seçilme nedeni, Amasya iline ait coğrafi işaret tesciline sahip hamur işi ürünlerinin yalnızca bu üçüyle sınırlı olmasıdır. Araştırmanın temel amacı, söz konusu ürünlerin tat, koku, doku, görüntü ve genel kabul edilebilirlik gibi duyuşal parametreler açısından lezzet profillerini belirlemektir. Duyusal değerlendirme sürecinde, Meilgaard ve arkadaşları (2007) tarafından tanımlanan 7 basamaklı hedonik ölçek kullanılmıştır. Panelistler, her bir ürünü "hiç beğenmedim" (1) ile "çok beğendim" (7) arasında derecelendirmiştir. Elde edilen veriler istatistiksel analiz programı aracılığıyla gerçekleştirilmiş; iki bağımlı grubun karşılaştırılmasında Wilcoxon işaretli sıralar testi, üç ürün arasındaki sıralı veri analizinde ise Friedman testi uygulanmıştır. Wilcoxon testi, geleneksel parametrik varsayımlar karşılanmadığında eşleştirilmiş verileri analiz etmek için kullanılan istatistiksel bir araçtır. Çiftler arasındaki farkları ve sıralamaları inceleyerek istatistiksel olarak anlamlı bir farkları olup olmadığını belirler. Friedman testi ise; yine aynı grubun üç veya daha fazla sayıda kez ölçümünün karşılaştırıldığı tekrarlı ANOVA testinin parametrik olmayan karşılığıdır.

Tüm istatistiksel analizlerde anlamlılık düzeyi $p < 0.05$ olarak belirlenmiştir (Lorcu, 2015). Değerlendirmeye tabi tutulan hamur işi ürünler, 1925 yılından beri faaliyet gösteren, Amasya'daki yerel üreticilerden, coğrafi işaret tesciline uygun reçeteler temel alınarak taze şekilde temin edilmiş ve standardize edilmiş porsiyonlar halinde sunulmuştur. Sunum sürecinde sıcaklık, porsiyon büyüklüğü ve görsel sunum gibi çevresel faktörler titizlikle kontrol edilmiştir. Araştırmanın temel sorusu ise; "Amasya mutfağındaki coğrafi işaretli hamur işlerinde, tüketicilerin tat, doku, koku,

görüntü ve genel kabul edilebilirlik değerlendirmeleri üzerindeki etkileri nelerdir?” baz alınarak bulgulara yer verilmiştir.

2.1. Panelist Grubu

Çalışmada, temel düzeyde duyuusal analiz eğitimi almış ve Amasya mutfağına aşinalığı bulunmayan, Amasya Üniversitesi'ne çeşitli illerden okumaya gelen, 19 yarı eğitilmiş panelist görev almıştır. Panelistlerin seçimi, çalışmanın nesnelliğini ve değerlendirme güvenilirliğini artırmak amacıyla gerçekleştirilmiştir. Duyusal değerlendirme yöntemi olarak hedonik test tercih edilmiştir. Uygulanan test protokolü, panelist grubunun özelliklerine ilişkin detaylar ve değerlendirilen örnek sayısı Tablo 1'de sunulmaktadır.

Tablo 1. Duyusal Analiz Protokolü ve Panelist Demografik Özellikleri

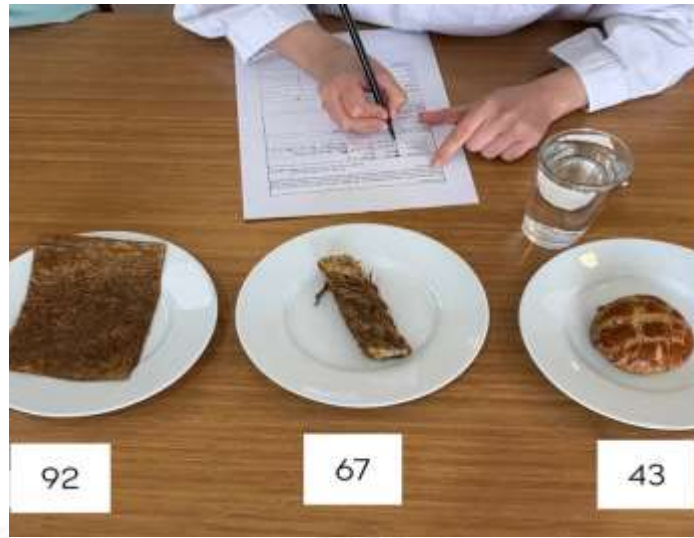
Test No	Uygulanan Test Türü	Panel Tipi ve Panelist Sayısı	Değerlendirilen Örnek Sayısı	Kullanılan Veri Analizi Yöntemi
1	Hedonik Test	Yarı eğitilmiş panelistler (n = 8–25) Eğitilmemiş panelistler (n ≥ 80)	1–18	Varyans Analizi (ANOVA) veya Sıralama Analizi (Rank Test)
2	Tek örnek	Eğitilmemiş +80	1	Varyans Analizi
3	Eşlenmiş Kıyaslama	Eğitilmemiş: 80+ Eğitilmiş: 3-10	2	Binom Dağılışı
4	İkili-Üçlü	Eğitilmiş: 3-10	3	Binom Dağılışı
5	Üçgen Test	Eğitilmiş: 3-10	3	Binom Dağılışı
6	Sıralama	Eğitilmiş: 3-10 Yarı Eğitilmiş: 8-25 Eğitilmemiş: 80+	2-7	Rank Analizi veya Varyans Analizi
7	Puanlama	Eğitilmiş: 3-10	1-18	Varyans Analizi veya Rank Analizi
8	Profil	İyi Eğitilmiş: 3-8	1-5	Grafiksel Gösterim

Kaynak: Altuğ, (1993); Altuğ Onoğur & Elmacı (2015); Enes ve ark., (2022).

2.2. Duyusal Analiz Süreci

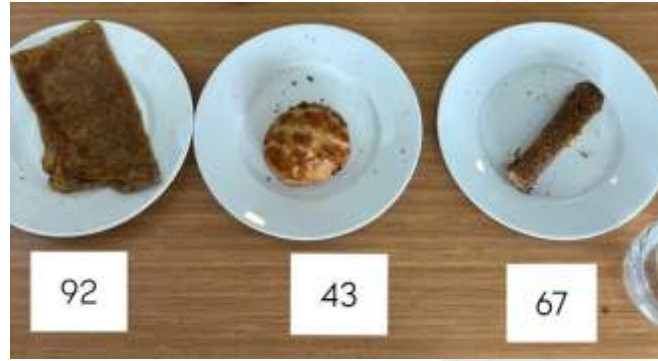
Duyusal analizler sırasında kör tadım ve ters kodlama yöntemleri uygulanmıştır. Panelistlere ürünler, kimlik bilgileri gizlenerek ve rastgele atanmış kodlarla sunulmuştur. Bu yöntemler, değerlendirme sürecinde tarafsızlığı sağlamak ve veri güvenilirliğini artırmak amacıyla tercih edilmiştir (Stolzenbach ve ark., 2013: 95; Ercik, 2024: 80). Analiz süreci; üniversitenin Aşçılık bölümünde yer alan restoran kısmında yapılmıştır. Panelistler, tek tek restorana çağırılmış ve her panelistte yeni ürünler sunulmuştur.

Duyusal analizler, tat, doku, koku ve görüntü gibi bileşenlerin tüketici algısı üzerindeki etkilerini ölçmek için bilimsel bir yöntem sunmaktadır (Murray ve ark., 2001: 465; aktaran; Ercik, 2023: 46). Çünkü; tat, görsel çekicilik, aroma ve doku gibi unsurlar, gıda ürünlerinin kabul edilmesi ve tercih edilmesi süreçlerinde belirleyici faktörlerdir (Stone & Sidel, 2004; aktaran; Özgürel ve ark., 2025: 776). Panelistler, her bir ürünü tat, koku, doku, görüntü ve genel kabul edilebilirlik kriterleri çerçevesinde değerlendirmiştir. Test örnekleri anonim şekilde sunulmuş, değerlendirme süreci Şekil 1'de şematize edilmiştir.



Şekil 1. Ürün Değerlendirme Süreci: Kör Tadım ve Ters Kodlama Uygulaması

Şekil 2’de yer alan görselde Amasya mutfağına ait hamur işleri yer almaktadır. 92 kodlu ürün; Amasya yağlısı, 43 kodlu ürün; Amasya çöreği ve 67 kodlu ürün ise; Burmalı Amasya Çöreğidir.



Şekil 2. Amasya Mutfağına Ait Hamur İşleri

Tablo 2’de Amasya mutfağına ait hamur işlerinin formülasyonları ve üretim parametreleri detaylı bir şekilde verilmektedir.

Tablo 2. Amasya Mutfağına Ait Hamur İşlerinin Formülasyonları ve Üretim Parametreleri

Ürün Adı	Temel Bileşenler ve Hazırlık Yöntemi	Pişirme Koşulları
67 Burmalı Amasya Çöreği	Buğday unu, su, tuz, kuru maya ve nohut suyu ile hazırlanan hamurun bezelere ayrılıp açılması, arasına zeytinyağlı haşhaş ile hazırlanan harç ile ceviz içi konulup tekrar açılması ve burgu biçimi verilip fırında pişirilmesi suretiyle üretilen bir çörektir.	200°C’de 20-25 dakika
43 Amasya Çöreği	Buğday unu, tereyağı, ceviz içi, tuz ve kuru maya olarak kullanılan nohut suyundan elde edilen hamur ile üretilir. Fırında pişirilir.	250 °C’de 15 dakika
92 Amasya Yağlısı	Buğday unu, su, tuz ve kuru maya ile hazırlanan hamurun arasına ayçiçek yağı, ceviz içi ve haşhaş tohumu ile hazırlanan iç harç koyulup sac ocakta pişirilmesiyle elde edilen unlu mamuldür.	200 °C’de 7 dakika

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, (2025).

3. BULGULAR

Araştırmaya katılan bireylerin sosyo-demografik profilleri, Tablo 3’te yer almaktadır. Bulgular incelendiğinde, cinsiyet dağılımında kadın katılımcıların (%63,2) erkek katılımcılara (%36,8) kıyasla daha yüksek oranda temsil edildiği görülmektedir. Bu durum, araştırma örnekleminin kadın ağırlıklı olduğunu göstermektedir. Katılımcıların medeni durumları değerlendirildiğinde, tamamının (%100) bekâr olduğu tespit edilmiştir. Evli katılımcı bulunmaması, örneklem grubunun yalnızca bekâr bireylerden oluştuğunu ortaya koymaktadır.

Yaş gruplarına göre dağılım incelendiğinde, katılımcıların %63,2'sinin 20 yaş ve altında, %36,8'inin ise 21-30 yaş aralığında olduğu belirlenmiştir. 31-40 yaş, 41-50 yaş, 51-60 yaş ve 61 yaş ve üzeri gruplarında ise herhangi bir katılımcıya rastlanmamıştır. Bu bulgu, örneklem grubunun genç bireylerden oluştuğunu açıkça ortaya koymaktadır.

Eğitim düzeyi açısından değerlendirildiğinde, katılımcıların tamamının (%100) ön lisans düzeyinde eğitim aldığı görülmektedir. İlköğretim, ortaöğretim, lisans ve lisansüstü düzeylerinde herhangi bir katılımcının bulunmaması, araştırmaya katılan bireylerin eğitim düzeyinin homojen bir yapıda olduğunu göstermektedir.

Tablo 3. Katılımcıların Sosyo-Demografik Özellikleri (n=19)

Sosyo-Demografik Özellikler	Sayı (n)	Yüzde (%)
Cinsiyet		
Kadın	12	63,2
Erkek	7	36,8
Yaş		
20 ve altı	12	63,2
21-30	7	36,8
Eğitim Düzeyi		
Önlisans	19	100,0
Medeni durum		
Bekar	19	100,0
Evli	0	
Toplam	19	100

Tablo 4'te, Amasya'ya özgü coğrafi işaretli ürünler olan Burmalı Amasya Çöreği, Amasya Çöreği ve Amasya Yağlısı'na ilişkin gerçekleştirilen duyuşal değerlendirme sonuçları özetlenmektedir. Çalışmaya katılan 19 panelist, her bir ürünü görüntü, tat, koku, doku ve genel kabul edilebilirlik kriterleri doğrultusunda değerlendirmiştir. Bu ürünler farklı sayılar ile kodlanmıştır. "67 numara", Burmalı Amasya Çöreği; "43 numara" Amasya Çöreği'ni ve "92 numara" Amasya Yağlısını temsil etmektedir.

67 Burmalı Amasya Çöreği için elde edilen sonuçlar incelendiğinde, tat (4,89), koku (4,84) ve doku (4,94) ortalamalarının birbirine oldukça yakın olduğu, görüntü ve genel kabul edilebilirlik kriterlerinde ise ortalamaların 5,00 olduğu görülmektedir. Standart sapma değerleri 0,99 ile 1,25 arasında değişmekte, minimum ve maksimum puanlar ise 3 ile 7 aralığında yer almaktadır. Bu sonuçlar, panelistlerin Burmalı Amasya Çöreği'ne ilişkin değerlendirmelerinin orta düzeyde ve görece homojen bir dağılım gösterdiği ortaya koymaktadır.

43 Amasya Çöreği için yapılan duyuşal değerlendirmelerde, görüntü (5,36), tat (5,31), koku (5,36), doku (5,36) ve genel kabul edilebilirlik (5,47) kriterlerinde birbirine yakın ve görece yüksek puanlar kaydedilmiştir. Elde edilen bu bulgular, panelistlerin Amasya Çöreği'ni genel olarak olumlu değerlendirdiğini göstermektedir. Standart sapma değerlerinin 0,76 ile 1,33 arasında değişmesi, bireysel değerlendirmeler arasında belirli düzeyde farklılıklar bulunduğu işaret etmektedir. Özellikle tat kriterinde gözlenen 1,33'lük standart sapma, bireysel tat algısında görece yüksek çeşitlilik olduğunu göstermektedir.

92 Amasya Yağlısı değerlendirmelerinde ise görüntü (5,89), tat (6,21), koku (5,73), doku (6,31) ve genel kabul edilebilirlik (6,36) kriterlerinde elde edilen ortalamaların, diğer ürünlere kıyasla daha yüksek olduğu dikkat çekmektedir. Bu ürünün standart sapma değerleri ise 0,41 ile 0,93 arasında değişmekte olup, minimum değer 4 ile maksimum değer 7 arasında yer almaktadır. Elde edilen sonuçlar, Amasya Yağlısı'nın panelistler tarafından daha yüksek düzeyde beğenildiğini ve bireysel değerlendirmeler arasında daha düşük bir varyasyon olduğunu göstermektedir.

Genel olarak değerlendirildiğinde, 92 Amasya Yağlısı, tüm duyuşal kriterler açısından en yüksek ortalama puanlara sahip ürün olarak öne çıkmaktadır. Burmalı Amasya Çöreği'nin ve Amasya Çöreği'nin puanlarının orta düzeyde olduğu, ancak Amasya Yağlısı'nın hem ortalama puanları hem de standart sapma değerleri açısından daha güçlü bir tüketici kabulü gösterdiği anlaşılmaktadır.

Bu bulgular, Amasya'ya özgü coğrafi işaretli hamur işi ürünlerinin duyuşal niteliklerinin tüketici beğenisi üzerindeki etkilerini ortaya koymakta; ayrıca ürünlerin tat, koku, görüntü ve doku özellikleri üzerine yapılacak olası iyileştirme çalışmaları için önemli bir temel teşkil etmektedir.

Tablo 4. Amasya Coğrafi İşaretli Ürünlere İlişkin Duyusal Değerlendirme Sonuçları (n=19)

	Ort.	Std. Sap.	Min.	Maks.
67 Burmalı Amasya Çöreği				
Görüntü	5,00	1,15	4	7
Tat	4,89	0,99	3	7
Koku	4,84	1,25	3	7
Doku	4,94	1,17	3	7
Genel Kabul Edilebilirlik	5,00	1,24	3	7
43 Amasya Çöreği				
Görüntü	5,36	0,89	4	7
Tat	5,31	1,33	2	7
Koku	5,36	0,95	4	7
Doku	5,36	0,76	4	7
Genel Kabul Edilebilirlik	5,47	1,17	2	7
92 Amasya Yağlısı				
Görüntü	5,89	0,93	4	7
Tat	6,21	0,50	6	7
Koku	5,73	0,45	5	7
Doku	6,31	0,47	6	7
Genel Kabul Edilebilirlik	6,36	0,49	6	7

Tablo 5, görüntü parametresine yönelik Friedman testinin sonuçlarını içermektedir. Friedman testi, sıralama bazlı bir test olup, ürünlerin sıralama ortalamalarını karşılaştırarak aralarındaki anlamlı farkları test etmektedir. Burmalı Amasya Çörek (67) ürününün sıralama ortalaması 1,68 olarak bulunmuşken, Amasya Çöreği (43) ürününün sıralama ortalaması 2,05 ve Amasya Yağlısı (92) ürününün sıralama ortalaması ise 2,26 olarak belirlenmiştir. Bu sıralamalar, Burmalı Amasya Çörek'in görsel açıdan diğer iki ürüne kıyasla daha düşük bir beğeni aldığını göstermektedir. Bununla birlikte, Friedman testinin p-değeri 0,105 olarak bulunmuş olup, bu değer istatistiksel olarak anlamlı bir fark bulunmadığını göstermektedir ($p > 0,05$). Bu durum, üç ürün arasında görsel açıdan belirgin bir farklılık olmadığını ve panelistlerin ürünlerin görseelliğine dair benzer değerlendirmelerde bulunduklarını ortaya koymaktadır.

Tablo 5. Görüntü Parametresine Yönelik Friedman Test Sonuçları (n=19)

Ürün	Sıra Ortalaması	n	Ki-Kare (X^2)	Sd (Df)	P
67 Burmalı Amasya Çöreği	1,68	19	4,509	2	,105
43 Amasya Çöreği	2,05				
92 Amasya Yağlısı	2,26				

Tablo 6 ise, görüntü parametresine yönelik Wilcoxon testine ait sonuçları sunmaktadır. Wilcoxon testi, eşleştirilmiş sıralamalarla yapılan karşılaştırmalar üzerinden istatistiksel anlamlılık düzeyini test etmektedir. Amasya Çöreği (Tat_43) ile Burmalı Amasya Çörek (Tat_67) arasındaki karşılaştırmada p-değeri 0,166 olarak bulunmuş ve bu farkın istatistiksel olarak anlamlı olmadığı sonucuna varılmıştır. Bu da Amasya Çöreği ile Burmalı Amasya Çörek arasındaki görsel farkın panelistler tarafından anlamlı bir şekilde algılanmadığını göstermektedir. Amasya Yağlısı (Tat_92) ile Burmalı Amasya Çörek (Tat_67) arasındaki karşılaştırmada ise p-değeri 0,037 olarak bulunmuş ve bu farkın istatistiksel olarak anlamlı olduğu anlaşılmaktadır. Amasya Yağlısı, görsel olarak Burmalı Amasya Çörek'e kıyasla daha yüksek bir beğeni almış ve bu fark, panelistler tarafından belirgin şekilde algılanmıştır. Amasya Yağlısı (Tat_92) ile Amasya Çöreği (Tat_43) arasındaki karşılaştırmada ise p-değeri 0,125 olarak bulunmuş ve bu da istatistiksel olarak anlamlı bir fark olmadığını ortaya koymuştur.

Sonuç olarak, yapılan istatistiksel analizler, görüntü parametresinde Amasya Yağlısı'nın diğer iki ürüne kıyasla daha fazla beğeni topladığını ancak bu farkın tüm ürünler arasında genel bir eğilim göstermediğini ortaya koymaktadır. Friedman testinin bulguları, genel olarak üç ürün arasındaki görsel farkların panelistler tarafından önemli ölçüde farklı algılanmadığını göstermektedir. Bununla birlikte, Wilcoxon testinin sonuçları, özellikle Amasya Yağlısı ile Burmalı Amasya Çörek arasındaki görsel farkın belirgin bir şekilde algılandığını göstermektedir. Bu bulgular, Amasya mutfağına ait bu coğrafi işaretli ürünlerin görsel özelliklerinin tüketici beğenisi üzerinde sınırlı bir etkiye sahip olduğunu, ancak bazı ürünlerin görseellik açısından diğerlerine göre daha fazla beğenildiğini

göstermektedir.

Tablo 6. Görüntü Parametresine Yönelik Wilcoxon Test Sonuçları (n=19)

Karşılaştırma	n	Z	p	Negatif Sıra	Pozitif Sıra	Eşit
Görüntü_43- Görüntü_67	19	-1,384	,166	4	9	6
Görüntü_92- Görüntü_67	19	-2,085	,037	4	11	4
Görüntü_92- Görüntü_43	19	-1,533	,125	4	7	8

Tablo 7, tat parametresine yönelik Friedman testine ait sonuçları sunmaktadır. Friedman testi, üç ürün arasındaki sıralama farklarını değerlendiren bir sıralama testi olup, ürünler arasındaki istatistiksel anlamlı farklılıkları test etmektedir. Bu testin sonuçları, Burmalı Amasya Çörek (67) ürününün tat parametresine ilişkin sıralama ortalamasının 1,45; Amasya Çöreği (43) ürününün sıralama ortalamasının ise 1,84 olduğunu göstermektedir. Bu değerler, tat değerlendirmelerinde Burmalı Amasya Çörek'in en düşük sıralamayı aldığı, dolayısıyla en düşük beğeniye aldığı anlamına gelmektedir. Amasya Yağlısı (92) ise sıralama ortalaması 2,71 ile diğer iki üründen daha yüksek bir değerlendirme almış ve tat açısından daha fazla beğeni kazanmıştır. Friedman testinin p-değeri 0,000 ($p < 0,05$) olarak bulunmuş olup, bu da ürünler arasındaki farkın istatistiksel olarak anlamlı olduğunu göstermektedir. Bu sonuç, tat parametresinin farklılık gösterdiğini ve bu farkın ürünler arasında belirgin şekilde algılandığını ortaya koymaktadır.

Tablo 7. Tat Parametresine Yönelik Friedman Test Sonuçları (n=19)

Ürün	Sıra Ortalaması	n	Ki-Kare (χ^2)	Sd (df)	p
67 Burmalı Amasya Çöreği	1,45	19	21,927	2	,000
43 Amasya Çöreği	1,84				
92 Amasya Yağlısı	2,71				

Tablo 8, tat parametresine yönelik Wilcoxon testine ait sonuçları sunmaktadır. Wilcoxon testi, iki ürün arasındaki eşleştirilmiş sıralamaların karşılaştırılması amacıyla kullanılan bir testtir. Bu testle yapılan karşılaştırmalar sonucunda, Amasya Çöreği (Tat_43) ile Burmalı Amasya Çörek (Tat_67) arasındaki farkın p-değeri 0,109 olarak bulunmuş ve bu değer istatistiksel olarak anlamlı olmadığı için, Amasya Çöreği ile Burmalı Amasya Çörek arasındaki tat farkının panelistler tarafından istatistiksel olarak belirgin bir şekilde algılanmadığı anlaşılmaktadır. Ancak, Amasya Yağlısı (Tat_92) ile Burmalı Amasya Çörek (Tat_67) karşılaştırıldığında p-değeri 0,001 olarak bulunmuş olup, bu farkın istatistiksel olarak anlamlı olduğu ortaya çıkmıştır. Amasya Yağlısı, tat parametresinde Burmalı Amasya Çörek'e kıyasla daha yüksek bir beğeni almış ve bu fark panelistler tarafından belirgin bir şekilde algılanmıştır. Ayrıca, Amasya Yağlısı (Tat_92) ile Amasya Çöreği (Tat_43) arasındaki karşılaştırmada da p-değeri 0,002 olarak bulunmuş olup, bu da tat açısından Amasya Yağlısı ile Amasya Çöreği arasında anlamlı bir fark olduğunu göstermektedir. Bu sonuç, Amasya Yağlısı'nın tat parametresinde Amasya Çöreği'ne göre daha yüksek bir değerlendirme aldığını ortaya koymaktadır.

Sonuç olarak, yapılan istatistiksel analizler, Amasya Yağlısı'nın tat parametresinde diğer iki ürüne göre daha fazla beğeni topladığını ve bu farkın istatistiksel olarak anlamlı olduğunu göstermektedir.

Tablo 8. Tat Parametresine Yönelik Wilcoxon Test Sonuçları (n=19)

Karşılaştırma	n	Z	P	Negatif Sıra	Pozitif Sıra	Eşit
Tat_43- Tat_67	19	-1,603	,109	3	9	7
Tat_92- Tat_67	19	-3,446	,001	0	15	4
Tat_92- Tat_43	19	-3,114	,002	0	12	7

Tablo 9, koku parametresine yönelik Friedman testinin sonuçlarını içermektedir. Friedman testi, sıralama bazlı bir test olup, ürünlerin sıralama ortalamalarını karşılaştırarak aralarındaki anlamlı farkları test etmektedir. Burmalı Amasya Çörek (67) ürününün sıralama ortalaması 1,67; Amasya Çöreği (43) ürününün sıralama ortalaması 2,00 ve Amasya Yağlısı (92) ürününün sıralama ortalaması ise 2,42 olarak belirlenmiştir. Bu sıralamalar, Burmalı Amasya Çörek'in kokusunun diğer iki ürüne kıyasla daha düşük bir beğeni aldığını göstermektedir. Friedman testinin p-değeri 0,011 olarak bulunmuş olup, bu değer $p < 0,05$ olduğu için istatistiksel olarak anlamlı bir farkın varlığını göstermektedir. Bu durum, üç ürün arasında koku parametresi açısından belirgin bir farklılık

olduğunu ve panelistlerin ürünlerin kokularına dair farklı değerlendirmelerde bulunduklarını ortaya koymaktadır.

Tablo 9. Koku Parametresine Yönelik Friedman Test Sonuçları (n=19)

Ürün	Sıra Ortalaması	n	Ki-Kare (X ²)	Sd (Df)	P
67 Burmalı Amasya Çöreği	1,67	19	8,892	2	,011
43 Amasya Çöreği	2,00				
92 Amasya Yağlısı	2,42				

Tablo 10 ise koku parametresine yönelik Wilcoxon testine ait sonuçları sunmaktadır. Wilcoxon testi, eşleştirilmiş sıralamalarla yapılan karşılaştırmalar üzerinden istatistiksel anlamlılık düzeyini test etmektedir. Amasya Çöreği (Tat_43) ile Burmalı Amasya Çörek (Tat_67) arasındaki karşılaştırmada p-değeri 0,038 olarak bulunmuş ve bu farkın istatistiksel olarak anlamlı olduğu sonucuna varılmıştır. Burmalı Amasya Çörek, kokusu açısından Amasya Çöreği'ne kıyasla daha fazla beğenilmiş ve bu fark, panelistler tarafından belirgin bir şekilde algılanmıştır. Amasya Yağlısı (Tat_92) ile Burmalı Amasya Çörek (Tat_67) arasındaki karşılaştırmada da p-değeri 0,038 olarak bulunmuş ve bu farkın istatistiksel olarak anlamlı olduğu anlaşılmaktadır. Amasya Yağlısı, kokusu açısından Burmalı Amasya Çörek'ten daha yüksek bir beğeni almış ve bu fark, panelistler tarafından belirgin şekilde algılanmıştır. Amasya Yağlısı (Tat_92) ile Amasya Çöreği (Tat_43) arasındaki karşılaştırmada ise p-değeri 0,152 olarak bulunmuş ve bu farkın istatistiksel olarak anlamlı olmadığı görülmüştür. Bu, panelistlerin Amasya Yağlısı ve Amasya Çöreği'nin kokuları arasındaki farkı anlamlı bir şekilde ayırt edemediklerini göstermektedir.

Sonuç olarak, yapılan istatistiksel analizler, koku parametresinde Burmalı Amasya Çörek'in diğer iki ürüne kıyasla daha az beğenildiğini ve bu farkın istatistiksel olarak anlamlı olduğunu ortaya koymaktadır. Friedman testinin bulguları, üç ürün arasında koku açısından belirgin bir farklılık olduğunu göstermekte olup, Wilcoxon testinin sonuçları da bu farkların özellikle Burmalı Amasya Çörek ile Amasya Yağlısı ve Amasya Çöreği arasında daha belirgin olduğunu doğrulamaktadır. Amasya Yağlısı ve Amasya Çöreği arasındaki koku farkı ise panelistler tarafından anlamlı bir şekilde algılanmamıştır. Bu bulgular, ürünlerin kokusunun, tüketici beğenisi üzerinde önemli bir etkiye sahip olduğunu ve özellikle Burmalı Amasya Çörek'in kokusunun diğer ürünlere göre daha düşük beğeni aldığını göstermektedir.

Tablo 10. Koku Parametresine Yönelik Wilcoxon Test Sonuçları (n=19)

Karşılaştırma	n	Z	P	Negatif Sıra	Pozitif Sıra	Eşit
Koku_43- Koku_67	19	-2,077	,038	3	9	7
Koku_92- Koku_67	19	-2,464	,038	2	12	5
Koku_92- Koku_43	19	-1,431	,152	4	10	5

Tablo 11, doku parametresine yönelik Friedman testinin sonuçlarını içermektedir. Friedman testine göre, Burmalı Amasya Çörek (67) ürünü, sıralama ortalaması 1,53 ile en düşük beğeniyi alırken, Amasya Çöreği (43) 1,82'lik sıralama ortalamasıyla ikinci sırada yer almıştır. Amasya Yağlısı (92) ise 2,66'lık sıralama ortalamasıyla en yüksek beğeniyi almıştır. Friedman testinin p-değeri 0,000 olarak bulunmuş ve bu değer $p < 0,05$ olduğu için üç ürün arasında doku açısından anlamlı bir fark olduğunu göstermektedir. Bu bulgu, panelistlerin ürünlerin dokuları arasında belirgin farklılıklar algıladığını ortaya koymaktadır.

Tablo 11. Doku Parametresine Yönelik Friedman Test Sonuçları (n=19)

Ürün	Sıra Ortalaması	n	Ki-Kare (X ²)	Sd (Df)	P
67 Burmalı Amasya Çöreği	1,53	19	16,633	2	,000
43 Amasya Çöreği	1,82				
92 Amasya Yağlısı	2,66				

Tablo 12, doku parametresine yönelik Wilcoxon testinin sonuçlarını içermektedir. Wilcoxon testi, ikili karşılaştırmalarla her bir ürün çifti arasındaki farkları incelemektedir. Amasya Çöreği (Doku_43) ile Burmalı Amasya Çörek (Doku_67) arasındaki karşılaştırmada p-değeri 0,083 bulunmuş olup, bu fark istatistiksel olarak anlamlı değildir. Bu sonuç, panelistlerin Amasya Çöreği ve Burmalı Amasya Çörek'in dokuları arasında belirgin bir fark algılamadığını göstermektedir. Amasya Yağlısı

(Doku_92) ile Burmalı Amasya Çöreği (Doku_67) arasındaki karşılaştırmada ise p-değeri 0,001 bulunmuş ve bu fark istatistiksel olarak anlamlıdır. Bu bulgu, Amasya Yağlısı'nın dokusunun Burmalı Amasya Çörek'e kıyasla daha fazla tercih edildiğini ve bu farkın panelistler tarafından net bir şekilde algılandığını ortaya koymaktadır. Amasya Yağlısı (Doku_92) ile Amasya Çöreği (Doku_43) arasındaki karşılaştırmada da p-değeri 0,002 bulunmuş ve bu fark istatistiksel olarak anlamlıdır. Bu sonuç, Amasya Yağlısı'nın dokusunun Amasya Çöreği'ne kıyasla daha fazla beğenildiğini ve panelistler tarafından anlamlı bir fark olarak algılandığını göstermektedir.

Sonuç olarak, yapılan istatistiksel analizler, doku parametresinde Amasya Yağlısı'nın diğer iki ürüne kıyasla daha yüksek bir beğeni aldığını ve bu farkların istatistiksel olarak anlamlı olduğunu ortaya koymaktadır. Friedman testinin bulguları, üç ürün arasında doku açısından belirgin bir fark olduğunu gösterirken, Wilcoxon testinin sonuçları özellikle Amasya Yağlısı ile Burmalı Amasya Çörek ve Amasya Yağlısı ile Amasya Çöreği arasındaki farkların anlamlı olduğunu doğrulamaktadır. Amasya Çöreği ile Amasya Burmalı Çörek arasındaki doku farkı ise panelistler tarafından anlamlı bir şekilde algılanmamıştır. Bu bulgular, Amasya Yağlısı'nın doku açısından daha yüksek bir kabul gördüğünü ve tüketicilerin bu ürünü diğerlerine göre daha fazla tercih ettiğini göstermektedir.

Tablo 12. Doku Parametresine Yönelik Wilcoxon Test Sonuçları (n=19)

Karşılaştırma	n	Z	P	Negatif Sıra	Pozitif Sıra	Eşit
Doku_43- Doku_67	19	-1,734	,083	4	9	6
Doku_92- Doku_67	19	-3,226	,001	1	14	4
Doku_92- Doku_43	19	-3,080	,002	1	13	5

Tablo 13, genel kabul edilebilirlik parametresine yönelik Friedman testinin sonuçlarını içermektedir. Friedman testinde sıralama ortalamaları karşılaştırılmış ve üç ürün arasında anlamlı bir fark bulunup bulunmadığına bakılmıştır. Burmalı Amasya Çörek (67) ürünü, sıralama ortalaması 1,47 ile en düşük beğeniyi alırken, Amasya Çöreği (43) 1,92'lik sıralama ortalamasıyla ikinci sırada yer almıştır. Amasya Yağlısı (92) ise 2,61'lik sıralama ortalamasıyla diğer iki ürüne kıyasla daha yüksek bir beğeni almıştır. Friedman testinin p-değeri 0,001 olarak bulunmuş olup, bu değer $p < 0,05$ olduğu için üç ürün arasında genel kabul edilebilirlik açısından anlamlı bir fark olduğunu ortaya koymaktadır. Bu sonuç, panelistlerin ürünlerin genel kabul edilebilirliği konusunda belirgin farklılıklar gördüklerini göstermektedir.

Tablo 13. Genel Kabul Edilebilirlik Parametresine Yönelik Friedman Test Sonuçları (n=19)

Ürün	Sıra Ortalaması	n	Ki-Kare (χ^2)	Sd (df)	p
67 Burmalı Amasya Çöreği	1,47	19	13,794	2	,001
43 Amasya Çöreği	1,92				
92 Amasya Yağlısı	2,61				

Tablo 14, genel kabul edilebilirlik parametresine yönelik Wilcoxon testinin sonuçlarını içermektedir. Wilcoxon testi, ürünler arasındaki karşılaştırmaları yaparak, her bir ikili karşılaştırmada anlamlı bir fark olup olmadığını test etmektedir. Amasya Çöreği (GKE_43) ile Burmalı Amasya Çöreği (GKE_67) arasındaki karşılaştırmada p-değeri 0,067 bulunmuş ve bu fark istatistiksel olarak anlamlı olmamıştır. Bu durum, panelistlerin Amasya Çöreği ve Burmalı Amasya Çörek'in genel kabul edilebilirliği arasındaki farkı belirgin bir şekilde algılayamadığını göstermektedir. Amasya Yağlısı (GKE_92) ile Burmalı Amasya Çöreği (GKE_67) arasındaki karşılaştırmada p-değeri 0,001 olarak bulunmuş ve bu fark istatistiksel olarak anlamlıdır. Bu sonuç, Amasya Yağlısı'nın genel kabul edilebilirlik açısından Burmalı Amasya Çörek'e kıyasla daha yüksek bir beğeni aldığını ve bu farkın panelistler tarafından net bir şekilde algılandığını ortaya koymaktadır. Amasya Yağlısı (GKE_92) ile Amasya Çöreği (GKE_43) arasındaki karşılaştırmada ise p-değeri 0,006 olarak bulunmuş ve bu fark da istatistiksel olarak anlamlıdır. Bu, panelistlerin Amasya Yağlısı ile Amasya Çöreği'nin genel kabul edilebilirliği arasındaki farkı ayırt edebildiklerini ve Amasya Yağlısı'nın daha yüksek bir kabul gördüğünü göstermektedir.

Sonuç olarak, yapılan istatistiksel analizler, genel kabul edilebilirlik parametresinde Amasya Yağlısı'nın diğer iki ürüne kıyasla daha yüksek bir beğeni aldığını ve bu farkın istatistiksel olarak anlamlı olduğunu ortaya koymaktadır. Friedman testinin bulguları, üç ürün arasında genel kabul

edilebilirlik açısından belirgin bir fark olduğunu gösterirken, Wilcoxon testinin sonuçları bu farkların özellikle Amasya Yağlısı ile Amasya Burmalı Çörek ve Amasya Yağlısı ile Amasya Çöreği arasında daha belirgin olduğunu doğrulamaktadır. Amasya Çöreği ile Amasya Burmalı Çörek arasındaki fark ise panelistler tarafından anlamlı bir şekilde algılanmamıştır. Bu bulgular, ürünlerin genel kabul edilebilirliğinin, özellikle Amasya Yağlısı'nın tercih edildiği bir parametre olduğunu ve Burmalı Çörek'in diğer ürünlere kıyasla daha düşük bir kabul gördüğünü göstermektedir.

Tablo 14. Genel Kabul Edilebilirlik Parametresine Yönelik Wilcoxon Test Sonuçları (n=19)

Karşılaştırma	n	Z	p	Negatif Sıra	Pozitif Sıra	Eşit
GKE_43- GKE_67	19	-1,830	,067	4	12	3
GKE_92- GKE_67	19	-3,197	,001	2	14	3
GKE_92- GKE_43	19	-2,774	,006	3	14	2

4. SONUÇLAR, TARTIŞMA VE ÖNERİLER

Bu araştırma, Amasya mutfağına ait coğrafi işaretli üç hamur işi ürününün duyu özelliklerini derinlemesine inceleyerek, bu ürünlerin tat, koku, doku, görüntü ve genel kabul edilebilirlik açısından tüketici beğenisini ortaya koymayı hedeflemiştir. Araştırmanın bulguları, Amasya Yağlısı'nın duyu parametrelerinin tamamında, özellikle tat, doku ve genel kabul edilebilirlik açısından diğer iki üründen daha yüksek puanlar alarak, panelistler tarafından en beğenilen ürün olarak öne çıktığını görülmektedir. Amasya Yağlısı'nın hem tat hem de doku açısından yüksek beğeni toplamış, bu ürünün tüketici odaklı pazarlama ve tanıtım stratejilerinde öne çıkarılabileceğini göstermektedir. Ünlü & Buyruk (2019) Amasya'nın gastronomik ürünleri hakkında turizm işletme sahiplerinin görüşlerine yönelik araştırmasında, Amasya Yağlısı'nın geleneksel bir ürün olarak ilk yedide yer aldığını vurgulamışlardır. Bu sonuç, Amasya Yağlısı'nın hem gastronomik hem de kültürel anlamda potansiyel olarak daha güçlü bir temsilci olduğunu işaret etmektedir.

Koku değerlendirmesinde, üç ürün arasında koku parametresi açısından belirgin bir farklılık olduğunu ve panelistlerin ürünlerin kokularına dair farklı değerlendirmelerde bulunduklarını ortaya koymaktadır. Koku parametresi, gıdanın kalitesini etkileyen özelliklerden biridir. Tüketiciler gıdaları hoş kokuları, aroma ve koku verici özelliklerinden dolayı beğenip veya beğenmemektedir (Altuğ, 1993). Doku açısından incelendiğinde, Amasya Yağlısı'nın dokusunun Burmalı Amasya Çörek'e ve Amasya Çöreğine kıyasla daha fazla tercih edildiğini ve bu farkın panelistler tarafından net bir şekilde algılandığını ortaya koymaktadır. Sonuç olarak, panelistler Amasya Çöreği ile Burmalı Amasya Çöreği arasındaki genel kabul edilebilirlik farkını belirgin şekilde algılayamamıştır. Bu durum, her iki ürünün reçeteleri incelendiğinde hamur aşamalarının ve içeriklerinin birebir aynı olmasından kaynaklanıyor olabilir. Bu bağlamda şu önerilerle yer verilebilir:

➤ *Amasya Yağlısı'nın Marka Değeri Güçlendirilebilir:* Araştırma sonuçlarına göre Amasya Yağlısı, tat, doku ve genel kabul edilebilirlik açısından diğer ürünlerden öne çıkmaktadır. Bu durum, ürünün yerel markalaşma ve pazarlama stratejilerinde öncelikli olarak değerlendirilmesini gerekli kılmaktadır. Ürünün, yerel festivallerde, gastronomi fuarlarında ve sosyal medya kampanyalarında tanıtılması önerilir.

➤ *Ürün Farklılaştırma Stratejileri Geliştirilebilir:* Amasya Çöreği ile Burmalı Amasya Çöreği arasındaki farkın panelistlerce ayırt edilememesi, ürünlerin reçetelerinin neredeyse aynı olmasıyla ilişkilidir. Yöresel hamur işlerinin ürün geliştirme ve farklılaştırma çalışmalarıyla zenginleştirilmesi önerilebilir. Bu nedenle her iki ürün için farklı iç harçlar, Amasya'ya özgü aromatik bitkiler ve pişirme teknikleri gibi unsurlarla özgünlük kazandırılması olabilir. Ancak bu geliştirme sürecinde geleneksel tariflerden kopmadan değişiklik yapılmalıdır.

➤ *Gastronomi Turizmi ile Entegrasyon Sağlanabilir:* Amasya ilinde gerçekleştirilen bu çalışmanın, yörenin mutfak kültürünü ve coğrafi işaretli ürünlerinin potansiyelini ortaya koyma açısından örnek teşkil edebileceği söylenebilir. Bu doğrultuda, benzer çalışmaların diğer coğrafi işaretli ürünler üzerinde de uygulanması önerilmektedir. Böylece, yerel ürünlerin tanıtımı, korunması ve gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesine katkı sağlanabilir.

Destek Bilgisi: Çalışmanın hazırlanma sürecinde herhangi bir kişi, kurum veya kuruluştan aynı veya nakdi bir yardım/destek alınmamıştır.

Çıkar Çatışması: Yazarların ilgili çalışmalardan herhangi bir çıkar çatışması veya kazancı yoktur.

Yazar Katkı Oranı: Yazar listesinde yer alan yazarların veya araştırmacıların çalışmaya katkı düzeyleri eşit orandadır.

Etik Onayı: Çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) veya araştırmacı(lar) beyan etmelidirler. Aksi bir durumun tespiti halinde **International Journal Of Tourism and Destination Studies** hiçbir sorumluluğu üstlenmemektedir ve sürece ilişkin hukuki sorumluluklar ve yaptırımlar çalışmanın yazarlarına aittir. Yazarlar tarafından çalışmanın tüm hazırlık süreçlerinde etik kurallara uyulmuştur.

Etik Kurul Onayı: Bu araştırmada kullanılmış olan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Amasya Üniversitesi Etik Kurulu 02.05.2025 tarihi ve E-30640013-100-261867 karar/sayı numarası ile alınmıştır.

5. KAYNAKÇA

- Altuğ, T. (1993).** Duyusal Test Teknikleri. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Ders Kitapları. Yayın No: 28. İzmir.
- Amasya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2025).** <https://amasya.ktb.gov.tr/TR-59487/kulturel-detaylar.html>, E.T.: 10.05.2025.
- Amasya Valiliği. (2025).** <http://www.amasya.gov.tr/sehrimiz>, E.T.: 10.05.2025.
- Avşar, M. & Eryılmaz, B. (2022).** Coğrafi İşaretle Ürünlerin Amasya Turizminin Gelişimine Katkısının Değerlendirilmesi. Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, 6(4), 988–1003.
- Enes, K., Yavuz, G. & Ercik, C. (2022).** Yöresel Yemeklerin Standardize Edilmesi ve Kabul Edilebilirliğinin Ölçülmesi; Mersin Örneği. Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 23(2), 249-263.
- Ercik, C. (2024).** The Impact of Using Different Yeast Species in Bread Production on Consumer Preferences: A Comparative Analysis of Taste. Nişantaşı Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 12(1), 76-93.
- Ercik, C., Yavuz, G. & Enes, K. (2023).** Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Mersin Mutfağına Özgü Yöresel Tatlıların Standart Reçetelerinin ve Kabul Edilebilirliğinin Belirlenmesi. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi SBE Dergisi, 13(İhtisaslaşma),42-61.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2025).** <https://www.ktb.gov.tr/TR-96268/turizm.html>, E.T.: 11.05.2025.
- Lorcu, F. (2015).** Örneklerle Veri Analizi SPSS Uygulamalı. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Meilgaard, M., Civille, G. V. & Carr, B. T. (2007).** General Difference Tests: Is There A Sensory Difference Between Samples? In: Sensory Evaluation Techniques. (4 Edition). pp.63–104. CRC Press.
- Murray, J. M., Delahunty, C. M. & Baxter, I. A. (2001).** Descriptive Sensory Analysis: Past, Present and Future. Food Research International, 34(6), 461-471.
- Onoğur, T. A. & Elmacı, Y. (2019).** Sensory Evaluation in Foods. (2. Edition). İzmir: SİDAS Basım.
- Orta Karadeniz Kalkınma Ajansı. (2025).** <https://oka.gov.tr>, E.T.: 11.05.2025.
- Özdemir, G. (2021).** The Sensory Properties and Purchase Intention of Breads Enriched with Some Medicinal Plants. Unpublished Master Thesis. Kocaeli University, Institute of Social Sciences, Kocaeli.
- Özgürel, G., Örgün, E., Ünal, A., Çilesiz, E. & Ercik, C. (2025).** A Gastronomical Value for Vegan

and Vegetarian Consumers: Different Magnolia Experiments. *American Journal of Psychiatric Rehabilitation*, 28(1), 771-783.

Pala, K. & Daşkın, M. (2021). *Gastro-Tourism: Traditional Amasya Gastronomy Recipes*. Ankara: Iksad Publishing House.

Pala, K. (2023). Unutulmaya Yüz Tutmuş Yöresel Amasya Yemeklerinin Duyusal Analizle Değerlendirilmesi. *19 Mayıs Sosyal Bilimler Dergisi*, 4(3), 197-208.

Şimşek, A. & Demircan, G. (2020). Amasya'ya Gelen Yerli Turistlerin Amasya Mutfağına Yönelik Algılarının Belirlenmesi. *Amasya Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 8, 185-205.

Stolzenbach, S., Bredie, W. L. P., Christensen, R. H. B. & Byrne, D. V. (2013). Impact of Product Information and Repeated Exposure on Consumer Liking, Sensory Perception and Concept Associations of Local Apple Juice. *Food Research International*, 52, 91-98.

Stone, H. & Sidel, J. L. (2004). *Sensory Evaluation Practices*. (3. Edition). Academic Press.

Türkiye Kültür Portalı. (2025). <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/genel/neyenir>, E.T.: 11.05.2025.

Ünsalan, E. & Pala, K. (2022). Amasya İlinin Gastronomi Turizmi Potansiyeline Yönelik Kavramsal Bir Çalışma. *Kapadokya Akademik Bakış*, 6(1), 24-41.

6. EXTENDED ABSTRACT

The province of Amasya stands out with its rich historical background and deep cultural heritage. Throughout its approximately 8,000 year history, Amasya has served as the capital for many civilizations and gained significance during the Ottoman period as a residence for sultans (Amasya Valiliği, 2025). This historical process is a fundamental factor reflecting the cultural diversity and richness of Amasya's cuisine. Influenced by its geographical location, it has developed a unique gastronomic culture that blends the characteristics of both Black Sea and Central Anatolian cuisines. With 14 geographically registered food products, Amasya is a province rich in culinary culture.

This study was conducted to evaluate the sensory characteristics of traditional geographically indicated products, which are an essential part of Turkish culinary culture. The focus of the research is on three pastry products specific to Amasya province Burmalı Amasya Çöreği, Amasya Çöreği, and Amasya Yağlısı which have been officially registered as geographically indicated products by the Turkish Patent and Trademark Office. The main objective of the study is to assess these three products based on consumer perceptions using sensory criteria such as taste, fragrance, texture, appearance, and overall acceptability. Through this assessment, the compatibility of traditional products with contemporary consumer preferences has been revealed, and the sensory quality of these geographically indicated foods has been comparatively analyzed.

The sensory evaluation was carried out with 19 volunteer panelists who are students at Amasya University and who had received basic training in sensory analysis. To eliminate bias, panelists were selected from individuals who had not previously tasted these products, and a blind tasting approach was employed during the evaluations. A 7-point hedonic scale, widely used in the literature, was utilized during the sensory evaluation. This scale allows panelists to rate each product from 1 = "dislike extremely" to 7 = "like extremely" for five distinct sensory attributes. The products were prepared following the traditional recipes included in the geographical indication registration documents, using traditional methods. Environmental factors such as serving temperature were standardized. Each product was labeled with different codes, and reverse coding was applied to prevent any order bias.

In the data analysis process, non-parametric statistical methods were used due to the nature of the data. The Friedman test was employed to determine the overall differences among the three products, while the Wilcoxon signed-rank test was used for pairwise comparisons. The level of significance was set at $p < 0.05$ for all analyses. The sensory analysis results indicated that Amasya Yağlısı received

the highest scores overall. This product stood out particularly in the taste (6.21), texture (6.31), and overall acceptability (6.36) categories. It also showed low standard deviation values, indicating consistency among panelists' evaluations. Amasya Çöreği ranked second and was particularly favored in terms of appearance. However, individual differences in perception were more pronounced for taste and fragrance, as reflected in higher standard deviation values. Burmalı Amasya Çöreği received the lowest average scores overall, especially in terms of taste (4.89), fragrance (4.84), and overall acceptability (5.00), and it was evaluated significantly lower than the other two products.

These findings were supported by statistical analyses. According to the Friedman test, there were statistically significant differences among the three products in terms of taste, texture, fragrance, and overall acceptability. No significant difference was found in the appearance category. The Wilcoxon signed-rank test revealed highly significant differences ($p < 0.001$) between Amasya Yağlısı and Burmalı Amasya Çöreği in terms of taste and texture. Significant differences were also observed between Amasya Yağlısı and Amasya Çöreği in terms of taste, texture, and overall acceptability. These results suggest that Amasya Yağlısı was the most preferred product both individually and overall among the panelists. The findings of this research indicate that traditional foods should be evaluated not only as cultural heritage but also as products that can meet modern consumer needs. In the promotion, sustainability, and enhancement of geographically indicated products, preserving and improving sensory quality plays a critical role. This study also provides data that may guide future development efforts for traditional foods. The consumer appeal of products such as Amasya Yağlısı highlights the potential for traditional flavors to be integrated into contemporary gastronomy.

In conclusion, this research provides a comparative sensory evaluation of three geographically indicated traditional products from the Amasya cuisine. By identifying flavor profiles based on consumer perceptions, it contributes to the scientific documentation of local gastronomy. Additionally, the study offers valuable insights for the promotion of geographically indicated products based on sensory quality and supports consumer-oriented product development strategies. With this aspect, the research promotes both cultural preservation and gastronomic tourism.

Journal	: International Journal Of Tourism And Destination Studies
ISSN	: 2822-6089
Article ID	: 82740
Article Type	: Araştırma Makalesi-Research Article
Corresponding Author	: Ümit SORMAZ
Year	: 2025
Volume	: IV
Issue	: II
Page	: 173-186
Arrival Date	: 24.06.2025
Revision Date	: 01.08.2025
Acceptance Date	: 11.08.2025
Published Date	: 20.09.2025
How to Cite This Article	: Gümüş, R., Sormaz, Ü., Kızıralıyev, N. & Turganbayeva, N. (2025). Yas Sırasında Yemek: Kırgızistan'da Ölüm Sonrası Yemek Ritüelleri. International Journal Of Tourism And Destination Studies (IJOTADS), 4(2), 173-186. DOI: 10.5281/zenodo.15857053

IJOTADS is Licensed Under A Creative Commons Attribution - Non-Commercial 4.0 International License.

YAS SIRASINDA YEMEK: KIRGIZİSTAN'DAÖLÜM SONRASI YEMEK RİTÜELLERİ^{**††}

FOOD DURING MOURNING: POST-DEATH MEAL RITUELS IN KYRGYZSTAN

Rabia GÜMÜŞ

Lisans Öğrencisi, Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi, Turizm Fakültesi, 2315.03044@manas.edu.kg, Bışkek/KIRGIZİSTAN. ORCID ID: 0009-0000-6028-1383

Ümit SORMAZ

Doçent Doktor, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, usormaz@erbakan.edu.tr, Konya/TÜRKİYE.

Doçent Doktor, Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi, Turizm Fakültesi, umit.sormaz@manas.edu.kg, Bışkek/KIRGIZİSTAN. ORCID ID: 0000-0001-7514-1500

Nurudin KIDIRALİYEV

Profesör Doktor, Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi, Turizm Fakültesi, kidiraliyev@manas.edu.kg, Bışkek/KIRGIZİSTAN. ORCID ID: 0000-0002-6168-8772

Nadira TURGANBAYEVA

Öğretim Görevlisi Doktor, Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi, Turizm Fakültesi, nadira.turganbaeva@manas.edu.kg, Bışkek/KIRGIZİSTAN. ORCID ID: 0000-0002-7620-9236

ÖZET

İnsanın yaşamındaki geçiş dönemlerinin sonuncusu olan ölüm, vücut organlarının biyolojik fonksiyonlarını kaybetmesi sonucu insan hayatının sona ermesidir. Bu süreç insan için acı verici bir olaydır ve tüm Türk dünyasında olduğu gibi

**** Bu makaleye ilişkin gerekli etik kurul belgesi Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu 29.04.2024 tarih, 2024/7 oturum ve 1 sayılı karar no ile uygun görülmüştür.**

†† Bu makale 7-8 Mart 2024 tarihinde düzenlenen Future Trends In Leisure & Recreation (FTLRC) kongresinde sunulan özet bildiriden genişletilerek oluşturulmuştur.

Kırgız halkında da farklı ritüeller ile yaşanmaktadır. Bu araştırma ile, Kırgızistan'ın farklı bölgelerindeki geçiş döneminin son aşaması olan ölüm sürecindeki mutfak kültürünü ve mutfak deneyimlerini tespit etmek, unutulmaya yüz tutan gelenekleri ortaya çıkarmak ve yaygınlaştırmak hedeflenmektedir. Ayrıca, bu geleneklerin uygulamalarını topluma yaymak, mevcut bilgilerle birleştirerek yazılı kaynak hâline getirmek ve böylece gelecek nesillere aktarılması hedeflenmiştir. Araştırmada, nitel veri toplama yöntemlerinden biri olan görüşme yöntemi kullanılmıştır. Araştırmanın amacına uygun olarak, önceki çalışmalardan derlenen yarı yapılandırılmış mülakat formu, nitelikli kişiler arasından gönüllü olarak katılmak isteyen 29 kişiye uygulanmıştır. Araştırma sonucunda elde edilen veriler kodlanarak derlenmiş ve Kırgı halkında ölüm sonrasında yemek ritüelleri tespit edilmiştir. Bu ritüellerin ve yemek kültürünün devam etmesi ve unutulmaması için önerilerde bulunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Turizm, Gastronomi, Yemek Kültürü, Ölüm ve Yas, Yemek Ritüelleri, Kırgızistan.

Jel Kodu: L80, L83, L89.

ABSTRACT

The last transition period in a person's life, death, is the end of human life resulting from the loss of biological functions of the body's organs. This event, which is the last of the transition periods, is a painful experience for humans. This study aims to identify the culinary culture and kitchen experiences associated with the final stage of the transition period, death, in different regions of Kyrgyzstan, uncover traditions that are on the verge of being forgotten, and promote their dissemination. Additionally, it seeks to spread the practice of these traditions within the community, compile existing knowledge into written sources, and thus ensure their transmission to future generations. In the study, the interview method, one of the qualitative data collection techniques, was used. In line with the research objective, a semi-structured interview form compiled from previous studies was applied to 29 volunteers selected from among qualified individuals. The data obtained as a result of the research were coded and compiled, and post-mortem food rituals among the Kyrgyz people were identified. Recommendations were made to ensure the continuation and preservation of these rituals and food culture.

Keywords: Tourism, Gastronomy, Food Culture, Death, Kyrgyzstan.

Jel Codes: L80, L83, L89.

1. GİRİŞ

İnsanın yaşamındaki geçiş dönemlerinin sonuncusu olan ölüm (Cicioğlu, 2006: 1) vücut organlarının biyolojik işlevlerini yitirmesi sonucunda insan hayatının sona ermesidir (Şişman, 2002: 460). Bu, toplumsal gerçeği içinde barındıran önemli bir olgudur (Sağır, 2016). Folklor biliminin önemli konularından biri olan geçiş dönemleri, üç ana tema etrafında toplanmıştır: doğum, evlenme ve ölüm. Bu geçiş dönemlerinin sonuncusu olan ölüm, insanlık için üzücü bir olaydır. Bir başka anlamda, bu dünyadan ve sevdiklerinden ayrılma olarak kabul edilen ölüm, çoğu zaman insanlara üzüntü getirir (Saraç, 2017: 186). Hayatın son anı olan ölüm, insanları çaresiz bırakan ve sırrı çözilemeyen bir geçiş dönemidir. Ölüm karşısında güçsüz kalan insan, çevresinde meydana gelen olayları ölümün habercisi olarak görür. Bu nedenle insanlar, ölümü hissettiren olaylardan ve nesnelerden uzak dururlar (Örnek, 2000: 208).

Ölüm, içerdiği bazı inançlar, davranışlar ve ritüeller açısından oldukça geniş bir konudur (Saraç, 2017: 186). Bunlardan biri de yiyecek ve içeceklerle ilgilidir. Toplumların kültürel bir parçası olarak yüzyılların birliğini ve çeşitliliğini taşıyan yemek kültürü, toplumu beslemenin ötesinde törenlerin, dini ritüellerin, düğünlerin, eğlencelerin, ölümün, bayramların ve daha birçok toplumsal sürecin ayrılmaz unsurlarından biri olarak kabul edilir (Beşirli, 2010; Beşirli, 2011; Avcı ve ark., 2012).

Coğrafi değişikliklerden dolayı yemek kültürünün ve toplumsal kültür biçimlerinin de değiştiği gözlemlenmektedir (Sağır, 2016: 272). Yemek kültürünün çeşitlendirilmesinde ve uzmanlaşmasında ekolojik çevrenin etkisi, dinî inançlar, kültürel birlik, sosyal ve etnik farklılıklar, eğitim düzeyinin kültürel miraslarla bütünleşmesi büyük öneme sahiptir. Bu entegrasyonun bir göstergesi olarak neredeyse her toplum, belirli ritüel ve geleneklerle yiyeceğe zamanın belli bir kısmını ayırır (Sağır, 2016: 272). Bu araştırma, Kırgızistan'ın ekolojik çevre, ulaşım, eğitim seviyesi ve kültür gibi kendine özgü özelliklere sahip farklı bölgelerinde, geçiş dönemlerinin sonuncusu olan cenaze törenlerinde hazırlanan ve ikram edilen yemek geleneklerini belirlemek amacıyla hazırlanmıştır. Bu amaç ile yürütülen araştırma neticesinde, Kırgızistan ile ilgili olarak literatürdeki bu boşluğu doldurması, belirlenen yemek geleneklerinin tespit edilerek yazılı kaynak hâline gelmesi ve gelecek nesillere aktarılacak sürdürülebilirliğin sağlanmasını hedeflemiştir.

1.1. İlgili Alanyazın

Ölüm, yaşamın sonu ve sonsuz hayatın başlangıcı anlamına gelir (Cicioğlu, 2006: 1). Kelime anlamı olarak; “İnsanın hayatının tamamen ve geri dönülmez şekilde sona ermesi; ahirete yolculuk, son, ebedî uyku, son yolculuk, ölüm” anlamına gelir ve mecaz anlamda ise; “tamamlanma, yok olma” anlamını taşır (Türk Dil Kurumu, 2024). Dünyadaki tüm canlılar için ölüm, kaçınılmaz ve ürkütücü bir gerçektir. Ölen bir insan yeniden doğmadığı için, ölümün mahiyeti ve sonrasındaki durum hakkında yalnızca ilahi dinlerin verdiği bilgiler aracılığıyla bilgi sahibi olunabilmektedir. İlahi dinlere göre ölüm; ahiret olarak adlandırılan başka bir boyuta/mekâna geçişi simgeler. Bu anlamda ölümü, ölümsüzlüğün kapısı olarak da görmek mümkündür (Şişman, 2002: 460). Ölümün her canlı için kaçınılmaz bir son oluşu, onun etrafında şekillenen pek çok gelenek ve sürecin yaygınlaşmasına neden olmuştur (Sönmez, 2019: 75). Vefat eden kişilerin yemekle birlikte dini ritüellerle anıldığı bazı günlerin varlığı, bu gelenek ve uygulamaların bir örneğidir (Örnek, 1977). Ölüm ile yemek arasındaki ilişki bağlamında ortaya çıkan törensel bütünleşmelere geçiş tam da bu noktada gerçekleşir. Bu durumdan, toplumsal gerçekliğin başka bir boyuta geçtiği anlaşılmaktadır (Sağır, 2016: 273). Ölümünden sonra verilen cenaze yemeği, *Divânu Lügati't-Türk*'te **yğ** ve **yoğlamak** olarak adlandırılır. **Yoğurt**, “ölmüş bir kişi defnedildikten sonra üç ya da yedi gün içerisinde verilen yemek”; **yoğlamak** ise “ölen kişi için yemek vermek” anlamına gelir (Kaşgarlı, 1989: 143).

Yemek, toplumsal bütünleşmenin ve dayanışmanın araçsal bir biçimi olarak ortaya çıkar. Eğlence, dostça sohbet, misafir ağırlama, düğün, nişan, yemin etme, bayram ritüelleri ve dinî törenler gibi toplumsal olgular, yemek kültürüyle birlikte gelişerek toplumda bir iletişim ağının oluşmasına zemin hazırlar. Sözlü bir iletişim ağı olarak da değerlendirilebilecek bu süreçte, yemeğin toplumsal bir işlev üstlendiği, toplumsal dayanışmayı artırdığı ve topluluklar içinde düzeni sağladığı gözlemlenmektedir (Beşirli, 2012: 11; Sağır, 2012: 2676). Eski zamanlardan günümüze değişmeden gelen geleneklerden biri olan cenaze yemeği geleneği hakkında Örnek şöyle der: Ölümle ilgili geleneklerin önemli bir bölümünü oluşturan ve farklı isimlerle anılan cenaze yemekleri, merhumun hayatını öte dünyada sürdürmesini sağlar; bu, diğer birçok inançla birlikte “yemek yenmeli ve içilmeli” şeklindeki inancı ortaya koyan bir gelenektir (Örnek, 1979: 106).

1.1.1. İlgili Araştırmalar

Literatürdeki çalışmalar; Türklerde ölümünden sonra yemek verilme âdetinin İslamiyetten önce de var olduğunu vurgulamaktadır (İnan, 2000: 189; Koca, 2000: 179; Mandaloğlu, 2012: 223). Ölünün toprağa gömülmesinden sonra ikram edilen yemek olan “yoğ” (Koca, 2000: 179), ikram edildikten sonra yemek verildi manasında “yoğlandı” ifadesine dikkat çekilmektedir (Eröz 1992: 75). Anadolu’da yaşayan insanların yüzyıllardan beridir cenaze merasimlerinden sonra yemek organizasyonları düzenledikleri bilinmektedir (Akdağ ve ark., 2019: 556). Uludağ (1988) eski Türklerde yoğ törenlerinde yürütülen geleneklere dikkat çekmektedir. Kalafat (1995) yoğ törenlerinde “ölü aşısı” adı ile verilen yemekler cenazenin 3, 7, 20, 40. ve 52. günlerinde verildiği gibi sene-i devriyesinde de verildiğini bildirmektedir.

Artun (1998) Tekirdağ’da toplumsal davranışları incelediği çalışmasında; cenaze sonrası verilen yemeğin “ölü yemeği” olarak adlandırıldığını ve yemek organizasyonunun hayatını kaybeden kişinin ruhu için verildiğini öne sürmektedir. Yine Artun (2001) Adana’da geçiş dönemlerini incelediği çalışmasında; ölüm sonrası yemek dağıtma ve özel günlerde yemek verilmesi uygulamalarını detaylandırmıştır. Türk & Şahin (2004) Antakya’da yürüttüğü çalışmalarında, ölüm geleneklerinin gerek dinsel gerekse geleneksel birçok uygulama ile iç içe olduğu sonucuna ulaşmışlardır.

Çelik (2010) Mengen’de ölüm sonrasını incelediği çalışmasında; ölüm sonrasında okutulan mevlitlerin büyük bir kalabalık eşliğinde gerçekleştiğini ve yemeklerin toplu olarak yendiğini belirtmiştir. Güldemir & Işık (2011) geçiş dönemlerini inceledikleri çalışmalarında; Nevşehir ilinde cenaze sonrası ölü evinde bir hafta yemek pişirilmemesi, yemeklerin komşular tarafından hazırlanması çalışmada üzerinde durulan başlıklardır. Demir & Bakar (2014) Silifke bölgesi yörüklerinde gelenekleri inceledikleri çalışmalarında; yörük halkında cenazeden üç gün sonra “Can Helvası” denilen helva dağıtımının önemli bir gelenek olduğu vurgulamaktadırlar. Nas (2015)

Anamur bölgesi yörük kültüründe ise; cenaze sonrasında gerçekleştirilen ritüeller arasında, cenaze evinde “dibek” dövülmesi, kazanlarda keşkek, fasulye ve pilav gibi yemekler pişirilerek taziye gelen kişilere ikram edilmesinin başlıca aktiviteler olduğunu vurgulamıştır. Irmak (2016) Bingöl ilinde ölüm ve sonrası uygulamalarını incelediği çalışmasında; ölen kişinin 7. gününde mevlit okutulması, ölünün hayrına helva ve ekmek dağıtılması, ölümün 40. gününde yine mevlit okutulmasının sıklıkla gerçekleştirilen ritüeller olduğunu bulgulamıştır.

Albayrak (2006) Keçiören Caferilerinde ölüm adetleri ve uygulamalarını konu alan çalışmasında; Caferilerin defin işi bittikten sonra toplu hâlde camiye geldiklerini ve cenaze yakınları tarafından hazırlanan yemeğin topluca yendiğini belirtmektedir. Öncül (2010) Kars Türkmenleri’nde inanışları incelediği çalışmasında, Kars’ta yaşayan Aleviler ve Sünnilerin cenaze sonrası ritüellerinin oldukça benzer olduğu, Türkmenlerin ölen kişinin 3, 7, 40 ve 52’sinde toplu yemek organizasyonları gerçekleştirdiği elde edilen sonuçlar arasındadır. Karaoğlu (2003) Kahramanmaraş’ta Alevilerin ölüm sonrası ritüellerini incelediği çalışmasında, Oğuz Türkleri’nin tarihi geleneklerinin farklı özelliklerle sürdürüldüğünü öne sürerken cenaze sonrası yemek geleneğini farklı bir açıdan örneklemiştir. Keskin (2003) ise Aleviler’de ölüm ile ilgili inanç ve ritüelleri incelediği çalışmasında; ölüm sonrası cenaze evinde yemek yapılmadığını ve özellikle komşuların tüm yemek organizasyonunu üstlenerek cenaze sahibi aileye destek olduklarını bulgulamıştır.

2. YÖNTEM

2.1. Araştırmanın Amacı ve Ölçeği

Bu araştırma, Kırgız halkının yaşadıkları geçiş dönemlerinden biri olan ölüm sürecinde sahip oldukları mutfak kültürü ve yemeklerini tespit ederek yazılı hale getirip literatüre katkı sağlamak amacıyla yürütülmüştür. Aynı zamanda unutulmaya yüz tutmuş olanların tekrar gün yüzüne çıkarılıp yeni nesillere aktarılması hedeflenmiştir. Ayrıca bu geleneklerin sürdürülebilirliğinin sağlanmasında topluma ve yöneticilere öneriler geliştirilmesi de hedefler arasındadır.

Araştırmada, nitel veri toplama yöntemlerinden biri olan görüşme yöntemi kullanılmıştır. Araştırmanın amacına uygun olarak, önceki çalışmalardan (Çölbay & Sormaz, 2015; Çınar, 2019) derlenen yarı yapılandırılmış mülakat formu, belirli nitelikleri taşıyan kişiler arasından gönüllü olarak katılmak isteyen 29 kişiye uygulanmıştır. Nitel araştırmalar için katılımcı sayısının en az 15 olması önerildiğinden (Mason, 2017) ulaşılan sayı yeterli görülmüştür. Görüşmeler; katılımcıların uygun gördüğü yer ve zamanda araştırmacılar tarafından yüz yüze gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler sırasında, katılımcıların izinleri dâhilinde görüşmeler ses kaydına alınmış ve sonrasında araştırmacılar tarafından çözümlenmiştir. Görüşmeler ortalama 51 dakika sürmüştür (min: 37; max: 80).

2.2. Araştırmanın Evreni ve Örneklemi

Araştırmanın amacına uygun olarak evren, Kırgızistan’ın farklı bölgelerinde yaşayan insanlardan oluşmaktadır. Nitel araştırmalarda literatür incelendiğinde, küçük grubun büyüklüğünü belirlemek için genel bir kural olmadığı, seçilecek katılımcı sayısının araştırmacı tarafından belirlendiği ve araştırmanın amaçlarına uygun olduğu görülür. Nitel araştırmanın geçerliliği ve önemi, veri ile dolu kaynaklara ve örneklem büyüklüğüne değil, araştırmacının analitik ve gözlemsel yeteneğine bağlıdır (Patton, 2014). Araştırmada, mülakat formu kullanılacak katılımcı sayısını belirlemek için teorik örnekleme yöntemi benimsenmiştir. Teorik örneklemede veri toplama, araştırma sorusuna cevap verecek kavramlar ve süreçler tekrarlanmaya başlayana kadar (doğunluk noktasına) devam etmelidir (Cresswell, 2005; Yıldırım & Şimşek, 2006: 115). Mülakat yapılacak kişinin görüşmeye gönüllü olarak katılması önemlidir (Kozak, 2018: 124). Ayrıca mülakat formunun uygulanacağı katılımcıların nitelikli kişiler olması ve ilgili bölgede doğup büyümüş ve yaşıyor olmalarına dikkat edilmiştir. Araştırmanın güvenilirliğini sağlamak amacıyla, çalışmanın yapıldığı bölgelerde toplumun tüm kesimlerine ulaşılmaya çalışılmıştır. Araştırmanın örneklemi, yedi bölgeden toplam 29 kişiden oluşmakta olup, her bir bölgeden araştırmaya katılmak üzere gönüllü 4-5 kişi bulunmaktadır.

2.3. Araştırmanın Veri Değerlendirme Süreci

Nitel araştırmada güvenilirlik için temel oluşturan veri analiz süreçlerinde olduğu gibi, ses kayıtlarına alınan veriler bilgisayar ortamına aktarılmıştır. Verilerin çözümlenmesin Kozak (2018) önerileri doğrultusunda üç aşamada tamamlanmıştır. İlk okumada her bir mülakat için belirli temalar altında kodlama yapılmış; ikinci okumada ise benzer kategoriler altında birçok benzer veri toplanmasına özen gösterilmiştir. Üçüncü okumada, mülakatlar sonucunda elde edilen verilerden herhangi bir bilginin göz ardı edilip edilmediği kontrol edilmiş ve son okumada her bir tema altındaki metinlerin benzerliği veya uyumu doğrulanmaya çalışılmıştır.

Araştırmada elde edilen nitel verilerin analizi, veri setinin kodlanmasıyla başlamıştır. Nitel veri analizinde, veriyi yönetilebilir hâle getirmek için kullanılan kategoriye ayırma yöntemi olan kodlama (Yıldırım & Şimşek, 2013) iki şekilde uygulanır: teorik ve açık kodlama. Bu iki kodlama türü, “önceden belirlenmiş kavramlara göre kodlama” ve “verilerden çıkarılan kavramlara göre kodlama” olarak adlandırılır (Yıldırım & Şimşek, 2006). Araştırmada, verilerden kategorilerin doğrudan çıkarılmasına olanak sağlayan Krysik & Finn (2015) önerdiği açık kodlama yöntemi kullanılmıştır.

3. BULGULAR

Araştırmanın birinci sorusu olan “Bölgenizde ölümden sonra dağıtılan yemek/menünün özel bir adı var mı?” sorusuna verilen cevaplar Tablo 1’de sunulmuştur.

Tablo 1. Cenaze Sonrası Dağıtılan Yemeklerin İsimleri

Katılımcılar	Cevaplar	f
K1, K7, K8, K11, K14, K19, K20, K22, K23, K24, K26, K28	Yok	12
K9	Çelpik	1
K2, K3, K6, K15, K27, K29	Beşparmak, Pilav,	6
K4, K10, K12, K13	Aş	4
K5	Kesme	1
K16	Kara aş	1
K17, K18	Et tartuu	2
K21, K25, K27	Koy şorpo	3

Tablo 1 incelendiğinde; “Bölgenizde ölümden sonra dağıtılan yemek/menünün özel bir adı var mı?” sorusu yöneltildiğinde, katılımcıların çoğunluğu (12 kişi) böyle bir ismin olmadığını belirtmiştir. K7: “Bizim bölgemizde ölümden sonra verilen yemeğin özel bir adı yok.” Bazı katılımcılar (altı kişi) beşparmak ve pilav verildiğini ifade etmiştir. K15: “Bizim bölgemizde ölümden sonra beşparmak ve pilav verilir.” Diğer bazı katılımcılar (dört kişi) ise bu yemeğe aş dendiğini söylemişlerdir. K10: “Biz özel olarak ‘aş’ diyoruz.”

Katılımcılar (üç kişi) koy şorpo (koyun çorbası) vurguladıkları görülmüştür. K25: “Biri öldükten sonra koyun kesilir ve o koyundan çorba hazırlanmaktadır”. İki katılımcı ise et ikram edildiği ifade edilmiştir. K17: “Merhum vefat ettikten sonra hayvan kesilir, gelen misafirlere et dağıtılır.” Bir katılımcı kesme (erişte çorbası) verildiği belirtilmiştir. K5: “Bizde biri öldükten sonra kesme (erişteli yemek) verilir.” Diğer bir katılımcı ise kara aş (siyah yemek / özel yas yemeği) dendiğini söyledi. K16: “Bizde ‘Kara aş’ denir.” Bir katılımcı da Çelpik (Челпек) adı verildiğini belirtti. K9: “Bizim bölgede dağıtılan yemeğe ‘Çelpek’ denir.”

Araştırmanın ikinci sorusu olan “Ölümden sonra dağıtılan bu yemeğin organizasyonunu ve finansmanını kim sağlar?” sorusuna katılımcıların verdikleri cevaplar Tablo 2’de sunulmuştur.

Tablo 2. Finansmanı Sağlayan Kişiler

Katılımcılar	Cevaplar	f
K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K18, K19, K20, K21, K22, K23, K24, K25, K26, K27, K28, K29	Ölen kişinin çocukları, kardeşleri	29
K9, K10, K23	Köy halkı	3

Tablo 2 incelendiğinde, katılımcıların tamamının (29 kişi) merhumun çocukları ve kardeşleri şeklinde cevap verdiği görülmektedir. K13: “Cenaze olduğunda merhumun çocukları ve kardeşleri para

toplayarak organizasyonu düzenler.”

Ancak bazı katılımcılar (üç kişi) köy halkını da cevaba eklemiştir. K10: “Çoğunlukla merhumun çocukları ve kardeşleri finansmanı karşılar. Ancak merhumun hiç yakını yoksa masraflar köy halkı tarafından karşılanır.”

Araştırmanın üçüncü sorusu olan “Merhum adına yemek ne zaman verilir?” sorusuna verilen cevaplar Tablo 3’te sunulmuştur.

Tablo 3. Merhum Adına Yemeğin Ne Zaman Verildiği

Katılımcılar	Cevaplar	f
K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K18, K19, K20, K21, K22, K23, K24, K25, K26, K27, K28, K29	Merhum defnedildikten sonra	29

Tablo 3 incelendiğinde, katılımcıların tamamı, vefat eden kişinin toprağa verildikten sonra yemek verildiğini belirtmişlerdir. K18: “Merhum toprağa verilmeden önce hiç kimse hiçbir şey yemez, içmez. Defin yapıldıktan sonra konuklara yemek dağıtılır.”

Araştırmanın dördüncü sorusu olan: “Yemek nerede verilir?” sorunun cevapları Tablo 4’te sunulmuştur.

Tablo 4. Yemeğin Nerede Verildiği

Katılımcılar	Cevaplar	f
K1, K2, K3, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K17, K18, K20, K21, K22, K23, K24, K25, K26, K27, K28, K29	Kendi evinde	26
K1, K4, K6, K8, K10, K12, K16, K19, K26	Çayhane/Kafe	9
K7, K9, K13, K14, K16, K18, K19, K20, K21, K24, K26	Komşusunun evinde	11
K16, K21	Çadır/Bozüy	2
K1, K16, K26	Köyde	3

Tablo 4 incelendiğinde, “Yemek nerede verilir?” sorusuna katılımcıların çoğunluğu (26 kişi) “kendi evinde” cevabını vermiştir. K8, “Bizde cenazeden sonra yemekler çoğunlukla cenazenin çıktığı evde verilir.” demiştir. Bazı katılımcılar (11 kişi) komşusunun evinde verildiğini belirtmişlerdir. K24, “Çoğunlukla merhum son yolculuğa uğurlanırken yemek verilir ama o gün evdekiler üzüntüden dolayı biz komşular olarak evimizi açar, misafirlere yemek ikram ederiz.” demiştir.

Bazı katılımcılar (dokuz kişi) ise çayhane/kafe gibi yerlerde yemek verildiğini söylemişlerdir. K4, “Geleneksel olarak yemek evde dağıtılsa da günümüzde maddi durumu iyi olanlar cenazede misafirlere yemek dağıtmak yerine kafede oturup taziyelerini kabul etmeyi tercih ediyor.” demiştir.

Katılımcılardan (üç kişi) köyde yemek verildiğini belirtmiştir. K16, “Bizim bölgede merhumun köyünde yemek verilir.” demiştir. Az sayıda katılımcı (iki kişi) ise yemeklerin çadırda veya bozüyde verildiğini söylemiştir. K21, “Kırgızistan’da çoğu ev, özellikle apartmanlar çok küçük olduğu ve çok fazla cenaze olduğu için cenazenin evinin yanına çadır veya bozüy kurulur.” demiştir.

Araştırmanın beşinci sorusu, katılımcılara yöneltilen şu sorudur: “Vefat sonrası günlerde (örneğin; 7. veya 40. günde) tekrar yemek dağıtılır mı?” Bu soruya verilen yanıtlar Tablo 5’te sunulmuştur.

Tablo 5. Vefat Sonrası Günlerde Yemeğin Tekrar Dağıtılma Durumu

Katılımcılar	Cevaplar	f
K1	3., 7. ve 40. günlerde	1
K2, K4, K9, K25, K28	İlk kırk gün boyunca her perşembe günü ve ayrıca 40. günde	5
K3, K6, K7, K8, K14, K15, K18, K24	7. gün ve 40. gün	8
K5, K11, K17, K20, K22	3. gün, 7. gün, 40. gün ve ölümün yıldönümünde	5
K10, K21	3. gün, 40. gün ve ölümün yıldönümünde (yıllık olarak)	2
K12	3., 7. ve ilk kırk gün boyunca her cuma günü	1
K13	İlk kırk gün boyunca her cuma günü ve kırkinci gününde	1
K16, K29	İlk kırk gün boyunca her perşembe günü yemek verilir ve birinci yıl dönümünde tekrar	2

K19, K23	7. ve 40. günlerde	2
K26	İlk iki hafta boyunca her gün yemek verilir, ardından kırkinci gün tamamlanana kadar her perşembe günü yemek verilir, daha sonra ise her yıl verilmeye devam edilir.	1
K27	3, 7, 14 ve 40. günlerde	1

Tablo 5 incelendiğinde, "Öldükten sonraki günlerde (örneğin; 7. veya 40. gün) tekrar yemek dağıtılır mı?" sorusu sorulduğunda katılımcıların (sekiz kişi) 7, 40 ve yıllık olarak söyledikleri görülmüştür. K14, "*Cenazenin ardından 7.ve 40. gün yemek verildiği gibi bir yıl sonra da yemek verilir.*"

Bazı katılımcılar (5 kişi) ilk kırk gün her perşembe günü ve 40. gün yemek verildiğini söylediler. K2, "*Cenazeden kırk gün geçene kadar her perşembe ve 40. gün yemek dağıtılır.*" Bazıları ise (beş kişi) 3, 7, 40 ve yıllık olarak yemek verildiğini belirtti. K20, "*Yemek, cenazeden sonraki 3., 7., 40. günlerde ve sene-i devriyesinde dağıtılır.*"

Bir kısım katılımcılar (iki kişi) 3, 40 ve yıllık olarak yemek verildiğini söylediler. K10, "*Köyümüzde 3. gün, 40. gün ve ölümden sonraki yıl yemek verilir.*" Katılımcılardan (iki kişi) ilk kırk gün her perşembe günü ve yıllık yemek verildiğini söylediler. K29, "*Kemik toprağa verildikten sonra kırk gün geçene kadar perşembe günleri yemek dağıtıyoruz. Yemek dağıtımı ayrıca ölümden sonraki ilk yıl da yapılır.*" Katılımcılardan (iki kişi) 7. ve 40. günlerde yemek verildiğini söyleyenler vardır. K19, "*Köyümüzde iki kez yemek verilir. Yemekler ilk hafta ve kırkinci günde dağıtılır.*"

K1 katılımcı 3., 7., 40. günlerde yemek dağıtıldığını, K12 katılımcı 3., 7. günler ve ilk kırk gün her hafta yemek verildiğini, K13 katılımcı ilk kırk gün her hafta ve kırkinci günde yemek verildiğini, K26 katılımcı ilk iki haftada her gün yemek verildiğini, sonra kırkinci güne kadar her perşembe yemek verildiğini, ardından da yıllık olarak yemek verildiğini ve K27 katılımcı 3., 7., 14. ve 40. günlerde yemek verildiğini belirtmiştir (Tablo 5).

"Menü sonraki günlerde değişiyor mu?" sorusuna katılımcıların verdiği yanıtlar Tablo 6'da sunulmuştur.

Tablo 6. Menü Sonraki Günlerde Değişme Durumu

Katılımcılar	Cevaplar	f
K2, K3, K4, K5, K6, K7, K9, K13, K19, K22, K23, K28, K29	Değişir	13
K1, K8, K10, K11, K12, K14, K15, K16, K17, K18, K20, K21, K24, K25, K26, K27	Değişmez	16

Katılımcıların yaklaşık yarısı (13 kişi) "Değişir" yanıtını verdi. K4, "*Menü değişir. Örneğin, ilk gün pilav verilirse, 7. gün beşparmak verilir.*" Katılımcıların geri kalanı (16 kişi) ise "değişmez" cevabını verdi. K11, "*Menü genellikle aynıdır, değişmez.*" diye belirtti.

Araştırmanın yedinci sorusu, "Bu yemeği organize eden kurum/kuruluş veya işletme var mı?" katılımcıların verdiği yanıtlar Tablo 7'de sunulmuştur.

Tablo 7. Yemeği Organize Eden Kurum/Kuruluş veya İşletme

Katılımcılar	Cevaplar	f
K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K18, K19, K20, K21, K22, K23, K24, K25, K26, K27, K28, K29	Yok	29

Tablo 7 incelendiğinde, katılımcıların tamamı (29 kişi) "Bu yemeği organize eden kurum/kuruluş veya işletme yok" cevabını vermiştir. K18, "*Aslında böyle şeyler bugün olması gerekiyor, ama bizde henüz yok. Neden olmadığını anlayamıyorum.*" ifadesinde bulunmuştur.

Araştırmanın sekizinci sorusu, "Bu yemek çeşitli sebeplerden dolayı verilmezse ne gibi duygular oluşur?" sorusuna verilen cevaplar Tablo 8'de sunulmuştur.

Tablo 8. Yemek Çeşitli Sebeplerden Dolayı Verilmezse Duygular Nasıl Olur

Katılımcılar	Cevaplar	f
K5, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K17, K18, K19, K21, K22, K23, K26, K27, K28, K29	Utanç verici olur	20
K1, K4, K16, K21, K25	İnsanın yoksul olduğunu anlatır	5
K2	İnsanı pinti/ cimri olarak düşünürler	1
K3, K11, K12, K13, K21, K24	Kendilerini kötü hissederler	6
K6, K20	Günümüzde kötü sayılmaz	2

Tablo 8 incelendiğinde, katılımcıların çoğunluğu (20 kişi) “Bu utanç olur” cevabını vermiştir. K17, “*Bu bizim için büyük bir olay. Yemek temin etmezsek, utanç olurdu. Bu bizim için gurur işi. Onurdur.*” demiştir. Bazı katılımcılar (altı kişi) “Kendilerini kötü hissederler” demiştir. K3, “*İnsanlar kötü hisseder. Yemek vermeyenler de cenazeye gelenler de kendilerini kötü hisseder.*” diye belirtmiştir. Bazı katılımcılar ise (beş kişi) “İnsanın fakir olduğunu gösterir” demiştir. K25, “*Eğer insan fakir olmasaydı, neden yemekten vazgeçsin?*” demiştir. Katılımcılardan 2 kişi “Şu anda kötü olarak değerlendirilmez” demiştir. K6, “*Şimdi insanlar yemek veriyor mu vermiyor mu fark etmez.*” demiştir. Bir katılımcı ise “İnsanı pinti olarak düşünürler” demiştir. K2, “*Bence, insan yemek vermezse, o kişi pinti olarak düşünülür.*” demiştir.

Araştırmanın dokuzuncu sorusu, “Hangi sebeplerden dolayı yemek verilemez?” cevabı Tablo 9’da gösterilmiştir.

Tablo 9. Hangi Sebeplerle Verilmez

Katılımcılar	Cevaplar	f
K1, K2, K4, K6, K7, K8, K10, K11, K12, K14, K15, K19, K20, K21, K23, K24, K25, K26, K27, K28	Maddi durumu yoksa	20
K8, K13, K16, K17, K18, K19, K20, K21, K23, K24, K29	Küçük çocuk ölürse (2 yaşından küçük)	11
K18	İntihar eden kişi varsa	1
K8, K13, K17, K18, K23	Genç çocuksa (15 yaşına kadar)	5
K3, K5, K9, K13, K22, K29	Vermemek doğru değildir	6

Tablo 9 incelendiğinde, katılımcıların çoğunluğu (20 kişi) “Elde (maddi durumda) yoksa” cevabını vermiştir. K15, “*Eğer kişi fakirse vermez*” demiştir. Bazı katılımcılar (11 kişi) “Küçük çocuk ölürse” demiştir. K19, “*Eğer merhum 2 yaşını doldurmamışsa, ona yemek verilmez çünkü o uçup gitmiştir*” demiştir. Bazıları ise (altı kişi) “Vermemek olmaz” cevabını vermiştir. K22, “*Bu bizim için onur meselesidir. Verilmezse olmaz.*” demiştir. Buna rağmen katılımcılardan beş kişi “Genç çocuk ölürse” demiştir. K17, “*15 yaşına kadar vefat edenlere yemek verilmez. Verilse bile o yemek kimse tarafından yenmez.*” demiştir. Bir katılımcı “Kendini öldüren kişi varsa” demiştir. K18, “*Kendini öldüren insanlara yemek verilmez. Onlara mollalar Kuran da okumaz.*” diye belirtmiştir.

Araştırmanın onuncu sorusu “Öldükten sonra verilen yemeğin amacı nedir?” yanıtlar Tablo 10’da gösterilmiştir.

Tablo 10. Öldükten Sonra Verilen Yemeğin Amacı

Katılımcılar	Cevaplar	f
K1, K2, K3, K5, K8, K9, K13, K14	Mekânın cennet olsun	17
K16, K17, K20, K21, K22, K23, K25	Müslüman geleneği	3
K4, K10, K12	İnsanlar ne söylüyor?	4
K6, K7, K11, K21	Statüsünü göstermek	3
K7, K19, K26	Gelenek ve görenek	4
K15, K18, K24, K27		

Tablo 10 incelendiğinde, katılımcıların çoğunluğu (17 kişi) “Mekânın cennet olsun” cevabını vermiştir. K14, “*Yemek dağıttığımızda merhumlar için dua edilir. Sevap merhumun ruhuna gider.*” demiştir. Bazı katılımcılar (dört kişi) “Halk ne der?” demiştir. K21, “*Her ne koşulda olursa olsun yemek vermeliyiz, yoksa halk ne der?*” şeklinde söylendiğini ifade eder. Bazı katılımcılar (dört kişi) “Gelenek ve görenek” demiştir. K15, “*Bu Kırgızların geleneğidir.*” demiştir. Bazı katılımcılar (üç kişi) “Müslüman geleneği” cevabını vermiştir. K4, “*Kırgız halkı Müslüman olduğu için bu Müslümanlık geleneklerinden biridir.*” demiştir. Bazı katılımcılar (üç kişi) “Statüsünü göstermek”

demıştır. K7, “*Bu bizim için gücün, statünün göstergesidir.*” diye belirtmiştir.

4. SONUÇLAR, TARTIŞMA VE ÖNERİLER

Bu araştırma, Kırgızistan’da ölüm sonrası yas zamanında yemek kültürünü tespit etmek amacıyla yapılmıştır. Araştırmada elde edilen bulgulardan yola çıkıldığında, Kırgızistan’da cenaze yemeği olarak verilen yemeklerin çeşitliliği ve özgünlüğü konusunda farklı görüşlerin olduğu görülmektedir. Katılımcıların çoğunluğu, öldükten sonra verilen yemeğin özel bir adı olması gerektiğini düşünüyor gibi görünmektedir. Bu grup, yerel kültürün ve geleneklerin önemini vurgulayarak, cenaze sonrası yemeklerin benzersiz bir isimle adlandırılması gerektiğini savunmaktadır. Ancak başka bir grup ise cenaze sonrası yemeğin özel bir adı olmaması gerektiğini belirtmektedir. Bu grup için yemeklerin kendisi önemlidir ve onlar, kederdeki aileye destek ve dayanışmayı nasıl göstereceklerine odaklanmaktadır. Bu grup, yemeğin adının değiştirilmesinin, temel amacı olan dayanışma ve yardımlaşma kültürüne hiçbir etkisi olmadığını ifade etmektedir.

Kırgızistan’da cenaze yemeklerine isim verme konusundaki bu farklı görüşler, ülkenin zengin kültürel yapısını ve toplumun çeşitli yaşam biçimlerini yansıtmaktadır. Bu çeşitlilik, toplumun farklı kesimlerinin yaşam tarzlarına ve değerlerine saygı gösterilmesi gerektiğini göstermektedir. Sonuç olarak, cenaze sonrası verilen yemeklerin isimlendirilmesi konusundaki tartışmalar aslında kültürel ve sosyal bir meseleyi daha derin şekilde açığa çıkarmaktadır. En önemlisi, bu tür geleneksel uygulamalar toplumdaki dayanışma ve birlik duygusunu güçlendirmeye devam etmektedir. Bu nedenle, nasıl adlandırılırsa adlandırılsın, merhumun son yolculuğuna uğurlanmasının ardından verilen ikram yemeğinin temel amacı olan dayanışma ve yardımlaşma kültürünü korumak ve yas tutan ailelere destek olmak gereklidir.

Kırgızistan’da merhumun son yolculuğuna uğurlanırken verilen yemeklerin, merhumun ailesine ekonomik zorluklar getirebileceği konusunda başka bir görüş birliği olduğu ortaya çıktı. Merhumun ailesinin, son yolculuğa uğurlama törenine yapılan masrafları karşılayamayacağı, ekonomik olarak zor duruma düşebileceği görüşündeki katılımcı grubu bulunmaktadır. Bu grup, son yolculuğa uğurlama töreninde verilen yemeklerin masraflarının toplum tarafından karşılanması gerektiğini ve böylece yas tutan aileye maddi yardım sağlanması gerektiğini düşünmektedir. Ancak, başka bir grup ise cenaze sırasında verilen yemeklerin maliyetinin ailenin sorumluluğunda olması gerektiğini ve bunun toplumun dayanışma ve iş birliği kültürünü zayıflatabileceğini savunmaktadır. Bu grubun görüşüne göre, merhumun ailesinin maddi sıkıntı yaşaması, ailenin sosyal çevresinden ve toplumdan beklenen desteğin eksikliği ortaya çıkarır ve yas tutma sürecini daha da zorlaştırır.

Kırgızistan’da cenaze yemeğinin finansmanı konusundaki bu farklı görüşler, toplumun ekonomik ve sosyal yapısına dair derin tartışmaları yansıtmaktadır. En önemlisi, yas tutma sürecindeki cenaze törenleri ve gelenekleri, toplumun dayanışma ve iş birliği kültürünü güçlendirerek, kederli ailelere destek olmaktadır. Bu nedenle, cenaze yemeğinin finansmanında toplumun birlikte hareket etmesi ve yas tutan ailelere gerekli destek ve yardımı sağlaması önemlidir. Bu, toplumun zor zamanlarda birbirine destek olma geleneğini sürdürmesine, birlik ve dayanışma duygusunun güçlenmesine yardımcı olur.

Kırgızistan’da cenaze yemeğinin zamanlamasıyla ilgili belirli geleneksel bir protokolün korunduğu ortaya çıkmıştır. Katılımcılar arasında, son yolculuğa uğurlama törenine katılanların önce evlerine dönüp, orada bir şeyler yiyip içene kadar biraz beklemesi gerektiğini düşünen bir grup bulunmaktadır. Bu grup, cenaze sonrası eve dönüş sürecinde yemek içmek gibi dünyevi ihtiyaçlardan kaçınmanın saygı meselesi olduğunu belirtmektedir. Ancak, katılımcıların başka bir grubu ise cenaze sonrası evde yemek yemenin belirli bir protokole bağlı olmadığını ve bu konuda esneklik olması gerektiğini savunmaktadır. Bu grubun görüşüne göre, yas tutan ailelerin ve cenazeye katılanların duygusal ve fiziksel ihtiyaçlarının karşılanması önemlidir; bu nedenle cenaze sonrası yemek verilmesinde katılımcıların istekleri ve ihtiyaçları dikkate alınmalıdır.

Kırgızistan’da cenaze yemeğinin zamanı ve protokolü konusundaki farklı görüşler, kültürel ve sosyal çeşitliliği yansıtmaktadır. Önemli olan, cenaze sonrası yemeğin yas tutan ailelerin ve cenazeye

katılanların duygusal ve fiziksel ihtiyaçlarını karşılayacak şekilde uygun şekilde verilmesidir. Toplumun bu konudaki esnekliği ve bireylerin isteklerine saygı göstermesi, toplumun dayanışma ve iş birliği kültürünü güçlendirerek yas sürecine destek olur.

Kırgızistan'da cenaze töreninde verilen yemeğin yerleşimi ve sunumu konusunda farklı tercihler olduğu ortaya çıkmıştır. Katılımcılar arasında, merhumun son yolculuğa uğurlanması töreninde verilen yemeklerin genellikle yas tutan ailenin kendi evinde verilmesi gerektiğini düşünen bir grup bulunmaktadır. Bu grup, yemeklerin kederli aileye şefkat göstergesi olduğu ve evde verilmesi daha samimi ve anlamlı olduğu görüşündedir. Ancak, başka bir grup cenaze töreninde verilen yemeğin sadece yas tutan ailenin evinde değil, cenazeye katılanların evlerinde de verilebileceğini belirtmektedir. Bu grup özellikle cenazeden sonra taziyelerin kabul edildiği dönemde misafirlere kendi evlerinde yemek verilmesinin uygun olabileceğini vurgulamaktadır.

Öte yandan bazı katılımcılar cenaze töreninde verilen yemeğin kafelerde veya çayhanelerde de verilebileceğini söylemektedir. Bu grup, özellikle büyük cenazeler için evlerin yeterli olmayabileceğini ve bu nedenle toplumun ortak kullanım alanlarında yemek verilmesinin uygun olabileceğini savunmaktadır. Kırgızistan'da son yolculuğa uğurlama törenlerinde sunulan yemeklerin sunumu, toplumun farklı kesimlerinin yaşam tarzlarını ve değerlerini yansıtmaktadır. En önemlisi, bu geleneksel uygulama yas tutan ailelere destek olma amacını sürdürmekte ve toplumun birlik ve dayanışma duygusunu güçlendirmektedir. Bu nedenle, toplumun farklı tercihlerine saygı göstermek ve yas tutan ailelere gerekli destek ve yardımı sağlamak önemlidir. Bu, zor zamanlarda karşılıklı desteğin devamını sağlar ve toplumsal bağlılık ile uyum duygusunu pekiştirir.

Araştırma bulgularına dayanarak, Kırgızistan'da yas törenlerinden sonra verilen yemeklerin zamanlaması ile ilgili farklı gelenek ve adetler gözlemlenmektedir. Katılımcıların çoğu, yemeklerin genellikle 7., 40. gün ve bir yıllık yas dönemlerinden sonra verildiğini belirtmiştir. Bu dönemler yas sürecinin önemli aşamaları olarak kabul edilmekte ve yemekler bu dönemlerin sonunda sunulmaktadır. Ancak bazı katılımcılar bu geleneksel uygulamaya farklı bakış açıları getirmiştir. Örneğin; bazıları yemeklerin 3, 7, 40 gün boyunca veya hatta ilk 40 gün boyunca kesintisiz olarak verilmesi gerektiğini düşünmektedir. Diğerleri ise yemeklerin cenazeden hemen sonra verilip süreçte herhangi bir ara olmaması gerektiğini savunmaktadır. Bazı katılımcılar ise, yemeklerin haftanın belirli günlerinde (örneğin; Cuma günleri) veya belirli tarihlerde (14. gün, 40. gün gibi) sunulabileceğini belirtmiştir. Bu geleneksel uygulamalar, yas sürecinin farklı aşamalarında duygusal ve pratik destek sağlamaya olanak veren esnek yorumlara imkân tanımaktadır.

Araştırma kapsamında şu öneriler geliştirilmiştir;

- Toplumdaki dayanışmayı güçlendirmek amacıyla, cenaze töreninden sonra verilen yemekler için ortak bir fon oluşturulabilir. Bu fon, maddi destek sağlamanın yanı sıra yemek organizasyonuna da olanak tanıyabilir.
- Yemek hazırlama sürecini kolaylaştırmak için topluluk içinde cenaze yemeklerinin organizasyonu ve düzenlenmesi konusunda bilgilendirme programları düzenlenebilir. Bu programlar, geleneksel uygulamaların desteklenmesine katkı sağlayabilir.
- Cenaze sonrası yemekler daha az miktarda ve sade şekilde ele alınabilir. Bu, ailelerin maddi ve zaman açısından daha az stres yaşamasına yardımcı olabilir.

Bu önerilerin uygulanması, cenaze sonrası yemek verme geleneğinin sürdürülmesini garanti altına alabilir ve toplumun birliğini güçlendirerek yas tutan ailelere destek sağlamaya katkı sunabilir.

Destek Bilgisi: Çalışmanın hazırlanma sürecinde herhangi bir kişi, kurum veya kuruluştan aynı veya nakdi bir yardım/destek alınmamıştır.

Çıkar Çatışması: Yazarların ilgili çalışmalardan herhangi bir çıkar çatışması veya kazancı yoktur.

Yazar Katkı Oranı: Yazar listesinde yer alan yazarların veya araştırmacıların çalışmaya katkı düzeyleri eşit orandadır.

Etik Onayı: Çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) veya araştırmacı(lar) beyan etmelidirler. Aksi bir durumun tespiti halinde **International Journal Of Tourism and Destination Studies** hiçbir sorumluluğu üstlenmemektedir ve sürece ilişkin hukuki sorumluluklar ve yaptırımlar çalışmanın yazarlarına aittir. Yazarlar tarafından çalışmanın tüm hazırlık süreçlerinde etik kurallara uyulmuştur.

Etik Kurul Onayı: Bu çalışmada kullanılmış olan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu'nun (BAYEK) 29.03.2024 tarihi ve 2024-7 toplantısında 1 nolu karar ile alınmıştır.

5. KAYNAKÇA

- Akdağ, G., Sormaz, Ü. & Özata, E. (2019). Yas Törenlerinde Yemeğin Varlığı: Ölüm Sonrası Yemek Ritüelleri. VIII. Ulusal IV. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu, 19(20), 552-557.
- Albayrak, A. (2006). Keçiören Caferilerinde Ölüm Adetleri ve Uygulamaları. İlahiyat Fakültesi Dergisi, 11(2), 85-93.
- Artun, E. (1998). Tekirdağ Halk Kültüründe Geçiş Dönemleri Doğum-Evlenme-Ölüm. Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi, 9-10, 85-107.
- Artun, E. (2001). Adana'da, Törenlere, Adaklara, Özel Günlere Ait İnançlar, Pratikler ve Bunlara Bağlı Mutfak Kültürü. Millî Folklor, 49, 27- 37.
- Avcı, A., Erkoç, S. & Otman, E. (2012). Yemekte Tarih Var: Yemek Kültürü ve Tarihçiliği. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. Millî Folklor, 22(87), 159-169.
- Beşirli, H. (2011). Türk Kültüründe Güç, İktidar, İtaat ve Sadakatin Yemek Sembolizmi Esasında Değerlendirilmesi. Türk Kültürü ve Hacı Bektaşî Veli Araştırma Dergisi, 58, 139-152.
- Beşirli, H. (2012). Yemek Sosyolojisi/Yiyeceklere ve Mutfaka Sosyolojik Bakış. Ankara: Phoenix Yayınevi.
- Cicioğlu, M. N. (2006). Geçit Ritleri Bağlamında Ölüm: Gaziantep Örneği. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- Creswell, J. W. (2005). Educational research: Planning, Conducting, and Evaluating Quantitative and Qualitative Research. NJ: Pearson.
- Çelik, S. D. Y. (2010). Mengen'de Özel Gün Yemekleri. Millî Folklor, 22, 86,127-139.
- Çınar, Z. (2019). Geçiş Dönemlerinde Mutfak Kültürü ve Yöresel Mutfak Uygulamaları: Ege Bölgesi'nde Nitel Çalışma. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Çölbay, Ş. & Sormaz, Ü. (2015). Konya'da Geçiş Dönemlerinde Yapılan Yöresel Mutfak Uygulamaları. Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi, 4(4), 1729-1736.
- Demir, Ö. & Bakar, N. (2014). Silifke Yörüklerinde Doğum, Evlenme ve Ölüm Gelenekleri Üzerine Bir Araştırma. Türkiyat Araştırmaları Dergisi, 35, 111-133.
- Eröz, M. (1992). Eski Türk Dini (Gök Tanrı İnancı) ve Alevilik Bektaşilik. İstanbul: Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı Yayınları.
- Güldemir, O. & Işık, N. (2011). Nevşehir Mutfak Kültürü ve Yemekleri. 1. Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu. ss.16-19.
- Irmak, Y. (2016). Doğumdan Ölüme Bingöl Geçiş Dönemleri İnanç ve Uygulamaları. Bingöl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 6(11), 113-132.
- İnan, A. (2000). Tarihte ve Bugün Şamanizm, Materyaller ve Araştırmalar. Ankara: TTK Basımevi.

- Kalafat, Y. (1995).** Türk Halk İnançlarında Ters Motifi. Prof. Dr. Abdurrahman Çaycı'ya Armağan. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Yayınları.
- Karaoğlu, H. (2003).** Pazarcık Yöresi Alevilerinde Ölüm ve Ölü ile İlgili Uygulamalar. KSÜ İlahiyat Fakültesi Dergisi, 2, 37-52.
- Kaşgarlı, M. (1989).** Divan-ı Lügati-t Türk. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayını.
- Keskin, Y. M. (2003).** Sarısaltık Ocağına Bağlı Aleviler'de Ölüm ile İlgili İnanç ve Ritüeller (Tunceli Karacaköy Örneği). Erciyes Üniversitesi. Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 15(2), 115-130.
- Koca, S. (2000).** Türk Kültürünün Temelleri II. Trabzon: Karadeniz Teknik Üniversitesi Giresun Fen Edebiyat Fakültesi Yayınları.
- Kozak, M. (2018).** Bilimsel Araştırma: Tasarım, Yazım ve Yayın Teknikleri. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Krysık, J. L. & Finn, J. (2015).** Etkili Uygulama İçin Sosyal Hizmet Araştırması. Ankara: Nika Yayınevi.
- Mandaloğlu, M. (2012).** İslamiyet'ten Önce Türklerde Toplantı ve Törenler. Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi, 16(2), 211-232.
- Mason, J. (2017).** Qualitative Researching. UK: Sage Publication
- Nas, G. E. (2015).** Yörük Kültüründe Düğün-Ölüm Âdetleri ve Adlandırmaları (Anamur Örneği). Journal of Turkish Language and Literature, 1(2), 25-32.
- Öncül, K. (2010).** Kars Türkmenlerinde Ölümüne Bağlı İnanışlar, Anlatılar ve Uygulamalar. Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi, 56, 93-102.
- Örnek, S. V. (1977).** Türk Halkbilimi. Ankara: İş Bankası Kültür Yayınları.
- Örnek, S. V. (1979).** Anadolu Folklorunda Ölüm. Ankara: Ankara Üniversitesi Dil Tarih Coğrafya Fakültesi Yayınları.
- Örnek, S. V. (2000).** Türk Halkbilimi. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Patton, M. Q. (2014).** Nitel Araştırma ve Değerlendirme Yöntemleri. Ankara: Pegem Akademi.
- Sağır, A. (2012).** Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı. Turkish Studies, 7(4), 2675-2695.
- Sağır, A. (2016).** Ölüm Sosyolojisi Bağlamında Yemek, Cenaze ve Ölümün Sofra Pratikleri Üzerine. Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi, 20(1), 271-298.
- Saraç, Ö. (2017).** Geçmişten Günümüze Boyabat Ölüm Âdetleri. Studies of The Ottoman Domain (Osmanlı Hakimiyet Sahası Çalışmaları), 7(13), 185-198.
- Sönmez, F. (2019).** Samsun İli Canik İlçesi Geçiş Dönemi Âdetlerinde Görülen Kültürel Değişimler. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Samsun.
- Şişman, B. (2002).** Samsun Yöresinde Geçiş Dönemleriyle (Doğum, Sünnnet, Evlilik ve Ölümle) İlgili Yaşayan Halk İnançları ve Bunlara Ait Uygulamalar. Ankara: AKM Yayınları.
- TDK. (2024).** Güncel Türkçe Sözlük, Türk Dil Kurumu (TDK). <https://sozluk.gov.tr/>, E.T.: 29.02.2024.
- Türk, H. & Şahin, K. (2004).** Antakya Geleneksel Yemek Kültürü. Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 1(2), 1-17.
- Uludağ, S. (1988).** Ağıt. DİA. Ankara: TDV Yayınları.

Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2006). Eğitimde Kuram ve Uygulama. <http://eku.comu.edu.tr/index/2/2/etopkaya.pdf>, E.T.: 05.06.2018.

Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2013). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. Ankara: Seçkin Yayınevi.

6. EXTENDED ABSTRACT

Death, which is the last of the transition periods in human life (Cicioğlu, 2006: 1), is the end of human life resulting from the loss of biological functions of body organs (Şişman, 2002: 460). This is an important phenomenon that contains a social reality (Sağır, 2016). One of the significant topics in the science of folklore is transition periods, which are centered around three main themes: birth, marriage, and death. Death, being the last of these transition periods, is a sorrowful event for humanity. Death is a very broad topic in terms of the beliefs, behaviors, and rituals it encompasses. One aspect of this involves food and beverages. Food culture, which carries centuries of unity and diversity as a cultural part of societies, is considered an inseparable element not only for nourishing the community but also for ceremonies, religious rituals, weddings, celebrations, death, holidays, and many other social processes. Due to geographical differences, it is observed that both food culture and forms of social culture change accordingly. The influence of the ecological environment, religious beliefs, cultural unity, social and ethnic differences, and the integration of education level with cultural heritage play a significant role in the diversification and specialization of food culture. As an indicator of this integration, almost every society devotes a certain portion of time to food through specific rituals and traditions. This study is prepared with the aim of identifying the food traditions prepared and served during funeral ceremonies, the final transition period, in regions of Kyrgyzstan that have unique characteristics such as ecological environment, transportation, education level, and culture.

This research aims to identify the culinary culture and kitchen experiences during the final stage of the transition period—death—in various regions of Kyrgyzstan, to uncover and promote traditions that are on the verge of being forgotten. Additionally, it seeks to disseminate the practices of these traditions to society, combine them with existing knowledge, document them in written form, and thereby ensure their transmission to future generations. In the research, the interview method, one of the qualitative data collection techniques, was used. In line with the research objective, a semi-structured interview form compiled from previous studies was administered to 29 volunteers selected among qualified individuals. With the permission of the participants, the information obtained during the interviews was recorded using a voice recorder.

To ensure the reliability of the research, efforts were made to reach all segments of society in the regions where the study was conducted. The sample of the research consists of 29 individuals from 7 different regions, with 4-5 volunteers participating from each region. As in data analysis processes that form the basis of reliability in qualitative research, the data recorded on voice recorders were transferred to a computer environment. During the first reading, coding was done under specific themes for each interview; in the second reading, care was taken to gather many similar data under related categories. In the third reading, it was checked whether any information from the interviews was overlooked, and in the final reading, the similarity or consistency of the texts under each theme was verified. The analysis of the qualitative data obtained in the research began with coding the dataset. In qualitative data analysis, coding -a categorization method used to make data manageable- is applied in two ways: theoretical and open coding. These two types of coding are referred to as "coding based on predetermined concepts" and "coding based on concepts derived from data," respectively. In this research, the open coding method, which allows categories to be directly derived from the data, was used.

In Kyrgyzstan, there are varying opinions regarding the diversity and originality of the meals served at funerals. Most survey participants seem to believe that the food served after death should have a special name. This group emphasizes the importance of local culture and traditions and argues that the meals served after funerals should be given unique names. However, another group believes that

the funeral meals should not have a special name. For this group, the food itself is important, and they focus on how to show support and solidarity to the grieving family. They express that changing the name of the food does not affect the culture of solidarity and cooperation, which is its fundamental purpose.

These different views on naming funeral meals in Kyrgyzstan reflect the country's rich cultural structure and the diverse lifestyles of its society. This diversity indicates the need to respect the lifestyles and values of different segments of the community. Consequently, debates about naming the meals served after funerals actually reveal a deeper cultural and social issue. Most importantly, such traditional practices continue to strengthen the sense of solidarity and unity within society. Therefore, regardless of what they are called, it is necessary to preserve the culture of solidarity and cooperation, which is the primary purpose of the commemorative meals given after the deceased's final journey, and to provide support to grieving families.

Another consensus emerging in Kyrgyzstan is that the meals served during funeral ceremonies may impose economic hardships on the deceased's family. There is a group of participants who believe that the family of the deceased may not be able to bear the expenses of the funeral ceremony and could fall into financial difficulty. This group thinks that the costs of the meals served during the funeral should be covered by the community, thus providing material support to the grieving family. However, another group argues that the cost of the food provided during the funeral should be the responsibility of the family, and that this obligation could weaken the culture of solidarity and cooperation in society. According to this group, the material difficulties faced by the deceased's family reveal the lack of expected support from their social environment and society, making the mourning process even more challenging.

These differing views on financing funeral meals in Kyrgyzstan reflect deep discussions about the economic and social structure of the society. Most importantly, funeral ceremonies and traditions during the mourning process strengthen the culture of solidarity and cooperation within society and provide support to grieving families. Therefore, it is important that the community acts collectively in financing funeral meals and offers necessary support and assistance to mourning families. This helps maintain the tradition of mutual support in difficult times and strengthens the sense of unity and solidarity.

Journal	: <i>International Journal Of Tourism And Destination Studies</i>
ISSN	: 2822-6089
Article ID	: 82837
Article Type	: <i>Derleme Makalesi-Review Article</i>
Corresponding Author	: <i>Abdullah ÜLKÜ</i>
Year	: 2025
Volume	: <i>IV</i>
Issue	: <i>II</i>
Page	: 187-205
Arrival Date	: 01.07.2025
Revision Date	: 03.08.2025
Acceptance Date	: 10.08.2025
Published Date	: 20.09.2025
How to Cite This Article	: <i>Ülkü, A. (2025). Herkes İçin Turizm: Bibliyometrik Bir Değerlendirme. International Journal Of Tourism And Destination Studies (IJOTADS), 4(2), 187-205. DOI: 10.5281/zenodo.16744340</i>
<i>IJOTADS is Licensed Under A Creative Commons Attribution - Non-Commercial 4.0 International License.</i>	

HERKES İÇİN TURİZM: BİBLİYOMETRİK BİR DEĞERLENDİRME**

TOURISM FOR ALL: A BIBLIOMETRIC EVALUATION

Abdullah ÜLKÜ

Doktor Öğretim Üyesi, Harran Üniversitesi, Turizm Fakültesi, abduhulku@harran.edu.tr,
Şanlıurfa/TÜRKİYE. ORCID ID: 0000-0002-0937-2252

ÖZET

“Herkes için turizm (Tourism for All)”, bireylerin fiziksel engellilik, yaş, ekonomik durum, aile yapısı veya bilişsel farklılıkları ne olursa olsun turizm hizmetlerine eşit erişimini savunan bir yaklaşımdır. Bu çalışma, “herkes için turizm” (Tourism for All) yaklaşımı kapsamında yer alan erişilebilir turizm, sosyal turizm, kapsayıcı turizm ve engel tanımayan turizm temalarına yönelik akademik yayınları bibliyometrik yöntemle analiz etmeyi amaçlamaktadır. Çalışmada 1997–2025 yılları arasında Scopus ve Web of Science veri tabanlarında yayımlanmış 216 makale, R programındaki Bibliometrix paketi kullanılarak incelenmiştir. Analiz kapsamında yayın eğilimleri, atıf düzeyleri, anahtar kelime kümelenmeleri, yazar ve ülke iş birlikleri değerlendirilmiştir. Bulgular, akademik üretimin özellikle 2015 sonrası hızla arttığını, en fazla yayının 2024 yılında yapıldığını göstermektedir. Portekiz, İspanya ve Birleşik Krallık yayın ve atıf düzeyinde öne çıkan ülkelerdir. Alandaki üretim büyük ölçüde Avrupa merkezli küçük araştırma grupları tarafından yürütülmektedir. “Accessible tourism”, “inclusive tourism” ve “social tourism” makale başlıklarında en sık kullanılan kavramlar olmuştur. 1997–2021 döneminde araştırmalar daha çok engellilik ve fiziksel erişim odaklıyken, 2022 sonrası dönemde “sürdürülebilirlik” ve “erişilebilirlik” temaları öne çıkmıştır. Lotka yasası analizine göre, alandaki yüksek oranda tek yayın üretimi, bu konunun henüz kurumsallaşma sürecinde olduğunu göstermektedir. Çalışmanın, “herkes için turizm” kavramının alt bileşenlerini bütüncül biçimde analiz etmesi ve Türkiye bağlamında sınırlı olan literatüre katkı sunması bakımından özgün bir değer taşıdığı düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Erişilebilir Turizm, Sosyal Turizm, Kapsayıcı Turizm, Herkes İçin Turizm, Bibliyometrik Analiz.

Jel Kodu: L80, L83, L89.

ABSTRACT

This study aims to analyze academic publications related to the themes of accessible tourism, social tourism, inclusive tourism, and barrier-free tourism within the framework of the “Tourism for All” approach using bibliometric methods. A total of 216 articles published between 1997 and 2025 in the Scopus and Web of Science databases were examined using the Bibliometrix package in the R program. The analysis evaluated publication trends, citation levels, keyword clustering, and author and country collaborations. The findings show that academic output has increased rapidly, especially after 2015, with the highest number of publications occurring in 2024. Portugal, Spain, and the United Kingdom stand out in terms of publication and citation levels. Research in the field is largely conducted by small, Europe-based research groups. The most frequently used terms in article titles are “accessible tourism,” “inclusive tourism,” and “social tourism.” From 1997 to 2021, studies primarily focused on disability and physical accessibility, while in the post-2022 period, the themes

** Bu araştırma için etik kurul belgesine gerek görülmemiş olup ihtiyaç duyulan veriler açık erişim kaynaklardan derlenmiştir.

of “sustainability” and “accessibility” have become more prominent. According to Lotka’s Law analysis, the field is still in the process of institutionalization. This study is considered to hold original value by holistically analyzing the subcomponents of the concept of “tourism for all” and contributing to the relatively limited literature in the context of Turkey.

Keywords: Accessible Tourism, Social Tourism, Inclusive Tourism, Tourism for All, Bibliometric Analysis.

Jel Codes: L80, L83, L89.

1. GİRİŞ

Turizm sektörü, yalnızca ekonomik büyümeye katkı sağlayan bir endüstri olmanın ötesinde, bireylerin yaşam kalitesini artıran sosyal bir alandır (Gautam & Bhalla, 2024). Ancak tarihsel olarak turizm hizmetleri toplumun tüm kesimlerine eşit şekilde sunulmamış; yaşlı bireyler, engelliler, çocuklu aileler ve düşük gelirli gruplar gibi dezavantajlı gruplar bu hizmetlere erişimde çeşitli engellerle karşılaşmıştır (Reindrawati ve ark., 2022; Roman ve ark., 2022). 1980’lerden itibaren sosyal turizm yaklaşımıyla birlikte, dezavantajlı grupların turizme katılımı sosyal bütünleşme ve yaşam kalitesi bağlamında önem kazanmaya başlamıştır (Freund ve ark., 2022). Bu dönemde düşük gelirli gruplar ve engellilere yönelik tatil programları geliştirilmiştir. Sosyal dışlanmanın önlenmesi, psikolojik iyilik hali, kültürel katılım ve sosyo-ekonomik eşitsizliklerin giderilmesi yönünde sosyal turizm politikaları öne çıkmıştır (McCabe, 2009; Morgan ve ark., 2015). 2000’li yıllarda ise uluslararası kuruluşların öncülüğünde erişilebilirlik ve kapsayıcılık ilkeleri öne çıkarken, “herkes için turizm” anlayışı yalnızca fiziksel değil, bilişsel ve sosyal farklılıkları da kapsayan (Lee & Bae, 2023) turizme katılımı temel bir insan hakkı olarak tanımlayan bütüncül bir çerçeveye dönüşmüştür (Achillas ve ark., 2024).

Erişilebilir turizm (accessible tourism), sosyal turizm (social tourism), kapsayıcı turizm (inclusive tourism) ve engel tanımayan turizm (barrier-free tourism), “herkes için turizm” yaklaşımının temel bileşenlerini oluşturur ve bireylerin eşit, onurlu biçimde turizmden yararlanmasını amaçlayan kapsayıcı bir anlayışı yansıtır (Qiao ve ark., 2024). Erişilebilir turizm, yalnızca altyapı değil, bilgiye erişim, personel duyarlılığı ve evrensel tasarımı da kapsayarak bireylerin bağımsız ve saygın bir şekilde hizmet almasını hedefler (Escamis & Hinlayagan, 2024; Csapó & Gonda, 2025). Sosyal turizm, ekonomik ve sosyal engeller nedeniyle turizme katılamayan bireyleri odağına alır; toplumsal katılım ve eşitlik ilkeleriyle uyumludur (Alonso-Muñoz ve ark., 2022; Auliah ve ark., 2024). Kapsayıcı turizm, bireysel farklılıklara duyarlı ve adalet temelli bir yaklaşımla herkesin eşit biçimde yararlanmasını amaçlar (Chwaja ve ark., 2025). Engel tanımayan turizm ise yalnızca fiziksel değil, bilgi ve hizmet düzeyindeki engelleri de ortadan kaldırarak engelli bireylerin bağımsız seyahat etmesini destekler (Groulx ve ark., 2024).

Her ne kadar “herkes için turizm” yaklaşımı son yıllarda akademik alanda ilgi görmeye başlamış olsa da, bu yaklaşımın alt bileşenleri olan erişilebilir turizm, sosyal turizm, kapsayıcı turizm ve engel tanımayan turizm genellikle birbirinden ayrı biçimde ele alınmaktadır. Literatürdeki mevcut bibliyometrik analizler (Tite Cunalata ve ark., 2020; Aksöz & Yücel, 2021; Singh ve ark., 2021; Qiao ve ark., 2021; Arman & Bulgan, 2022; Suárez Henríquez ve ark., 2022; Hernández-Sales & Sánchez, 2023; Topaçoğlu & Uygur, 2023; Avşar, 2024; Gulati ve ark., 2024; Mendes ve ark., 2024; Qiao ve ark., 2024; del Bosque ve ark., 2025) büyük ölçüde erişilebilirlik ve kapsayıcılık temaları etrafında yoğunlaşmaktadır. Bu kavramların birbirleriyle olan ilişkileri, ortak kümeleri ve farklılaştıkları boyutlar sistematik olarak incelenmemektedir. Bu durum “herkes için turizm” anlayışının bütüncül olarak kavranmasını ve politika yapıcılar ile uygulayıcılar için yol gösterici bir çerçevenin oluşturulmasını zorlaştırmaktadır. Bu bağlamda literatürdeki bu parçalanmış yapının bütünleştirilmesine yönelik kapsayıcı bir bibliyometrik analize ihtiyaç duyulmaktadır.

Bu doğrultuda çalışmanın temel amacı, “herkes için turizm” yaklaşımı kapsamında yer alan erişilebilir turizm, sosyal turizm, kapsayıcı turizm ve engel tanımayan turizm kavramlarına yönelik akademik üretimi bibliyometrik yöntemle analiz etmektir. Çalışmada, söz konusu kavramların literatürdeki yayılımı, gelişim eğilimleri ve aralarındaki ilişkiler sistematik biçimde incelenmiştir. Analiz süreci Scopus ve Web of Science veri tabanlarında yayımlanan akademik yayınlar üzerinden

gerçekleştirilmiş; yayın sayıları, atıf düzeyleri, anahtar kelime kümelenmeleri ile yazar ve ülke iş birlikleri gibi çok boyutlu göstergeler kullanılmıştır. Çalışma, bu kavramları yalnızca bireysel düzeyde incelememekte aynı zamanda kavramlar arasındaki bağlantıları bütüncül bir yaklaşımla değerlendirerek literatüre özgün bir katkı sunmaktadır. Ayrıca, Türkiye bağlamında bu alandaki sınırlı akademik üretim göz önünde bulundurulduğunda, araştırmanın ülkesel farkındalık oluşturma ve gelecekteki çalışmalara yön verme potansiyeli taşıdığı söylenebilir.

1.1. İlgili Alanyazın

“Herkes için turizm” (tourism for all), bireylerin fiziksel engellilik, yaş, ekonomik durum, aile yapısı ya da bilişsel farklılık gibi çeşitli özelliklerine bakılmaksızın turizm hizmetlerine eşit erişim hakkını savunan bir yaklaşımdır. Bu yaklaşım sadece engelli bireylerin değil; yaşlıların, çocuklu ailelerin, düşük gelirli bireylerin ve geçici hareket kısıtlılığı olanların da kapsanmasını hedefleyen bütüncül bir kapsayıcılık anlayışı içermektedir (Rebelo ve ark., 2022; Achillas ve ark., 2024). “Herkes için turizm” kavramı tarihsel olarak, 20. yüzyılın ikinci yarısında sosyal devlet politikalarının etkisiyle şekillenmiş olup, turizme katılımı bir ayrıcalık değil, temel bir insan hakkı olarak ele almaya başlamıştır.

Bu yaklaşım, 1980'lerden itibaren “sosyal turizm” kavramıyla birlikte yaygınlık kazanmış; yaşlılar, düşük gelirli gruplar ve engelliler gibi toplumun dezavantajlı kesimlerinin turizm deneyimlerine erişiminin önemini vurgulamaktadır (Freund ve ark., 2022). Belirtilen dönemde düşük gelirli gruplar ve engelli bireylere yönelik özel tatil programları geliştirilmiştir. Bu kapsamda, sosyal dışlanmanın önlenmesi, bireylerin psikolojik iyilik halinin desteklenmesi, kültürel katılımın artırılması ve sosyo-ekonomik eşitsizliklerin azaltılması hedeflenerek sosyal turizm politikaları ön plana çıkmıştır (McCabe, 2009; Morgan ve ark., 2015). 2000'li yıllara gelindiğinde ise uluslararası kuruluşların teşvikiyle erişilebilirlik ve kapsayıcılık ilkeleri daha çok gündeme gelmiştir. Bu gelişmeler neticesinde, “herkes için turizm” anlayışı, yalnızca fiziksel farklılıkları değil, aynı zamanda bilişsel ve sosyal farklılıkları da kapsayan bütüncül bir yaklaşıma evrilmiş (Lee & Bae, 2023) ve turizme katılım, temel bir insan hakkı olarak tanımlanan geniş bir çerçevede değerlendirilmeye başlanmıştır (Achillas ve ark., 2024).

2000'li yıllarda Birleşmiş Milletler (UN) ve Dünya Turizm Örgütü (UNWTO) tarafından yürütülen çalışmalarla, turizmin erişilebilirlik ve kapsayıcılık boyutları ön plana çıkmış; “Tourism for All” yaklaşımı, yalnızca fiziksel engellilikle ilgili değil, aynı zamanda bilişsel, ekonomik ve sosyal farklılıkları da kapsayan daha geniş bir insan hakları çerçevesinde tanımlanmıştır (Lee & Bae, 2023). Sosyal anlamı itibarıyla “herkes için turizm”, yalnızca bireylerin destinasyonlara fiziksel erişimini değil; aynı zamanda toplumsal aidiyet, kültürel paylaşım, sosyal etkileşim ve bireysel güçlenme gibi değerleri de içeren bütüncül bir kalkınma yaklaşımıdır. Bu nedenle kapsayıcı turizm politikaları, sadece hizmet sunumunu değil; toplumsal dışlanmayı azaltmayı, sosyal eşitliği artırmayı ve yaşam kalitesini iyileştirmeyi hedeflemektedir (Gautam & Bhalla, 2024; Paiva ve ark., 2025).

Kapsayıcı turizm (inclusive tourism), erişilebilir turizm (accessible tourism), sosyal turizm (social tourism) ve engel tanımayan turizm (barrier-free tourism), herkes için turizmin bütüncül bileşenleridir (Strelnikova ve ark., 2023; Perangin-Angin ve ark., 2023; Domínguez Vila ve ark., 2024). Bu alt kavramlar, ortak bir amaca -herkesin sosyal, ekonomik, fiziksel ve psikolojik engeller olmadan turizmden faydalanabilmesine- hizmet etmektedir (Qiao ve ark., 2024). Kapsayıcı turizm (inclusive tourism), bireylerin fiziksel yetenekleri veya sosyal geçmişleri ne olursa olsun, turizm deneyimlerine eşit şekilde erişimlerini sağlamayı amaçlayan uygulamaları içermektedir (Chwaja ve ark., 2025). Güncel tartışmalar, tüm katılımcılar için adil ve eşitlikçi bir ortam oluşturulabilmesi adına, turizm sektörünün farklı alanlarında bireysel ihtiyaçların dikkate alınmasının önemini vurgulamaktadır (Tao ve ark., 2024). Özellikle hareket kabiliyeti kısıtlı bireyler açısından erişim engelleri hâlâ önemli bir sorun teşkil etmektedir (Rebelo ve ark., 2022). Erişilebilir turizm (accessible tourism), yaşlılar, engelli bireyler, çocuklu aileler ve hareket kısıtlılığı yaşayanların fiziksel, bilişsel veya sosyal engeller olmadan bağımsız ve onurlu biçimde turizm hizmetlerinden yararlanmasını amaçlayan bir yaklaşımdır. Sadece altyapısal düzenlemeleri değil, bilgiye erişim, evrensel tasarım ve personel farkındalığı gibi unsurları da içermektedir (Escamis & Hinlayagan, 2024). Bu anlayış insan

haklarına dayalı olmakla birlikte, daha kapsayıcı ve sürdürülebilir bir turizm ekonomisi oluşturarak sosyal katılım ve yaşam kalitesini artırmayı hedeflemektedir (Popović ve ark., 2022; Csapó & Gonda, 2025).

Sosyal turizm, yerel halkın aktif katılımını ön plana çıkararak sosyal, ekonomik ve çevresel sürdürülebilirliğe katkı sağlayan bir yaklaşımdır. Bu yaklaşım, toplulukların sosyal sermayesini güçlendirmekte, turizm gelirlerinin adil paylaşımıyla yoksulluğun azaltılmasına destek olmaktadır (Auliah ve ark., 2024). Ancak turizmin yerel halk üzerindeki etkileri her zaman olumlu olmayabilir (Baral ve ark., 2023). Bu nedenle sosyal turizm uygulamalarının çevresel ve kültürel değerlere uyumlu şekilde yürütülmesi gerekmektedir (Lu ve ark., 2022). Başarılı sosyal turizm uygulamaları, yerel yönetimlerle halkın iş birliği sayesinde sürdürülebilir kalkınma hedeflerine ulaşmayı mümkün kılmaktadır (Alonso-Muñoz ve ark., 2022). Engel tanımayan turizm (barrier-free tourism), engelli bireylerin ve özel ihtiyaçları olan kişilerin seyahat edebilirliğini artırmayı amaçlayan bir kavramdır. Bu bağlamda, engelleri ortadan kaldıran turizm hizmetlerinin geliştirilmesi, fiziksel engellerin yanı sıra sosyal ve psikolojik engelleri de hedef almalıdır (Groulx ve ark., 2024). Engelli bireylerin turizm deneyimleri, erişilebilirlik eksiklikleri nedeniyle önemli ölçüde sınırlanabilir (Reindrawati ve ark., 2022). Bu durum toplumsal eşitlik ve ekonomik fırsatların artırılması açısından önemli bir mesele olarak değerlendirilmektedir (Roman ve ark., 2022).

Literatürde, kapsayıcı turizm (inclusive tourism), erişilebilir turizm (accessible tourism), sosyal turizm (social tourism) ve engel tanımayan turizm (barrier-free tourism) kavramları hem politik hem de uygulayıcı düzeyde sürdürülebilir ve eşitlikçi turizm pratiklerinin yapı taşlarını oluşturmaktadır. Bu kavramsal çerçeve doğrultusunda, çalışmanın yöntem bölümünde belirlenen dört yaklaşıma uygun anahtar kelimeler, Scopus ve Web of Science (WoS) veri tabanlarında taranarak analiz edilmiştir. Son yıllarda bu alanda yapılan bibliyometrik temelli yayınların artması (Tite Cunalata ve ark., 2020; Suárez Henríquez ve ark., 2022; Hernández-Sales & Sánchez, 2023; Mendes ve ark., 2024; Qiao ve ark., 2024) bibliyometrik analiz yönteminin “herkes için turizm” kavramı çerçevesindeki farklı alt başlıkları ve gelişim eğilimlerini incelemek için önemli ve etkili bir araç olarak kullanılmaya başlandığını göstermektedir. Bibliyometrik çalışmalar, ilgili literatürün yapısal haritasını çıkarmakla kalmayıp, aynı zamanda yayın eğilimleri, en etkili yazarlar, ülkeler, kurumlar ve anahtar temalar gibi unsurların nicel analiziyle alanın gelişimini nesnel biçimde inceleme olanağı sunmaktadır (Ayaviri-Nina ve ark., 2023).

Önceki bibliyometrik çalışmalar (Tite Cunalata ve ark., 2020; Aksöz & Yücel, 2021; Singh ve ark., 2021; Qiao ve ark., 2021; Arman & Bulgan, 2022; Suárez Henríquez ve ark., 2022; Hernández-Sales & Sánchez, 2023; Topaçoğlu & Uygur, 2023; Avşar, 2024; Gulati ve ark., 2024; Mendes ve ark., 2024; Qiao ve ark., 2024; del Bosque ve ark., 2025) incelendiğinde, erişilebilirlik ve kapsayıcılık temelli turizm araştırmalarının artış gösterdiği görülmektedir. Ancak bu bibliyometrik temelli çalışmalar da erişilebilirlik ve kapsayıcılık odaklıdır; herkes için turizm konusunu bütüncül şekilde değerlendirmemiştir. Bu durum, “herkes için turizm” yaklaşımının tüm alt kavramlarıyla birlikte ve bir bütün olarak ele alındığı, kavramlar arasındaki ilişkilerin ve ortak temaların incelendiği çalışmalara olan ihtiyacı ortaya koymaktadır. Türkiye bağlamında ise “herkes için turizm” kavramına yönelik akademik ilgi sınırlı kalmaktadır. Hem kavramsal gelişim hem de bibliyometrik üretim düzeyi açısından belirgin bir derinlik henüz oluşmamıştır. Dolayısıyla bu çalışma hem uluslararası literatüre uyum sağlama hem de Türkiye özelinde ülkesel bir katkı sunma potansiyeli taşıyabilir.

2. YÖNTEM

Bu çalışma, “herkes için turizm” (tourism for all) alanındaki akademik yayınları bibliyometrik analiz yöntemiyle incelemeyi amaçlamaktadır. Bibliyometrik analiz, bilimsel yayınların nicel verilerle değerlendirilerek alanın yapısal özelliklerini, eğilimlerini, öncü yazar ve temaları belirlemeye yarayan bir yöntemdir. Bu yöntem sayesinde yayın sayıları, atıf düzeyleri, anahtar kelime dağılımları, kurumsal ve coğrafi iş birlikleri gibi birçok değişken sistematik biçimde analiz edilebilmektedir. Bibliyometrik analiz araştırmacılara bir bilimsel alanın gelişimsel izini sürme, öncü katkıları tanıma ve gelecekteki araştırma boşluklarını tespit etme fırsatı sunar (Donthu ve ark., 2021).

Herkes için turizm kapsamındaki ilk akademik yayın 1997 yılında yapıldığı için, çalışmada 1997 (1 Ocak) – 2025 (30 Haziran) yılları arasında yayımlanmış akademik yayınlar incelenmiştir. Tarama işlemleri, Scopus ve Web of Science (WoS) veri tabanları üzerinden gerçekleştirilmiştir. Yapılan taramada kullanılan anahtar kelimeler şunlardır: “accessible tourism”, “inclusive tourism”, “social tourism”, “disability”, “accessibility”, “barrier-free tourism” ve “tourism for all”. Bu anahtar kelimeler, “herkes için turizm” kavramının çok boyutlu yapısını yansıtmakta; fiziksel erişilebilirlikten sosyal katılım ve sürdürülebilirliğe kadar geniş bir içerik sunmaktadır (Gillovic & McIntosh, 2020; Bizzarri, 2021; Chwaja ve ark., 2025; Teixeira ve ark., 2025). Veri toplama sürecinde, 1997–2025 yılları arasında yayımlanmış 427 çalışma (makale, kitap bölümü, bildiri) arasından, Web of Science (WoS) veri tabanında 160, Scopus veri tabanında ise 143 makale tespit edilmiştir. Her iki veri tabanında ortak olarak yer alan 87 makale ayıklanarak çift kayıtların elendiği ve bu sayede her bir makalenin yalnızca bir kez temsil edildiği benzersiz (tekil) makaleler analiz kapsamına alınmıştır. Bu doğrultuda, toplam 216 makale değerlendirmeye dâhil edilmiştir.

İlgili veri tabanlarında arama yapılırken “özet (abstract)” filtresi tercih edilmiştir. Başlık ve anahtar kelimeler çoğu zaman çalışmanın kapsamını tam olarak yansıtmayabilir; sınırlı ya da genel ifadeler içerebilir. Ancak özet bölümleri, çalışmanın amacı, yöntemi, anahtar kelimeleri, veri seti ve temel bulguları gibi unsurları birlikte barındırır. Bu sayede belirlenen tüm anahtar kelimelerin içerikte geçtiği yayınlar daha sağlıklı tespit edilebilmekte ve konuyla ilgili çalışmaların örnekleme dahil edilmesi sağlanmaktadır.

Tablo 1. Veri Toplama Süreci ve Analizler

↓ Veri tabanları: Scopus & WoS
↓ Belirlenen ifadelerle tarama
↓ Toplam yayınların belirlenmesi
↓ Ortak yayınların ayıklanması
↓ 216 özgün makalenin seçimi
↓ Bibliometrix ile R programında analiz
➤ Yayın eğilim analizi
➤ Üçlü alan grafiği
➤ Lotka yasasına göre dağılım
➤ En çok makale yazan yazarlar
➤ En çok atıf alan yazarlar
➤ Makalelerin başlıklarında ve özetlerinde en çok kullanılan kavramlar
➤ En çok yayın yapan kurumlar
➤ Anahtar kelime eşgörünüm ağı
➤ Tematik evrim
➤ Ülke bazında bilimsel üretim
➤ Yazarlar arası iş birliği
➤ Ülkeler arası iş birliği
➤ Sorumlu yazarların ülkeleri
➤ En çok atıf alan ülkeler
➤ En çok makale yayınlayan dergiler

Elde edilen veriler, R programında yer alan Bibliometrix paketi aracılığıyla analiz edilmiştir. Analiz sürecinde, bibliyometrik yöntemin sunduğu çok boyutlu olanaklardan yararlanılarak çeşitli parametreler uygulanmıştır. Tablo 1’de belirtildiği gibi bunlar arasında; yıllara göre yayın eğilimi analizi, üçlü alan grafiği, en çok atıf alan yayın ve yazarların belirlenmesi, anahtar kelimeler arası eş görünüm ağı, ülke ve kurum temelli üretim analizleri, yazarlar arası ve ülkeler arası iş birliği ağı ve Lotka Yasası’na göre üretkenlik dağılımı yer almaktadır. Bu analizler aracılığıyla, “herkes için turizm” alanındaki bilimsel yayınların zamansal gelişimi, kavramsal çeşitliliği, coğrafi yayılımı ve iş birliği yapıları ayrıntılı şekilde ortaya konmuştur. Böylece çalışma, alanın literatürdeki mevcut konumunu görselleştirmek ve gelecekteki araştırmalar için yol gösterici bir temel oluşturmak amacıyla tasarlanmıştır.

3. BULGULAR

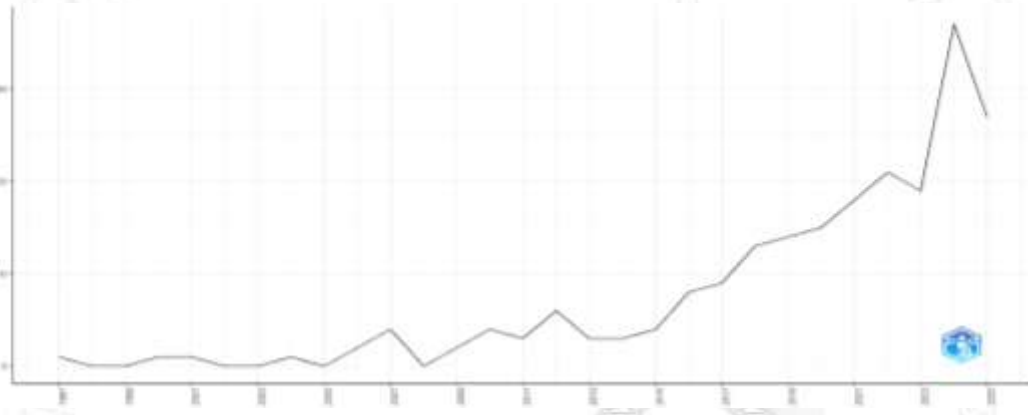
Tablo 2’deki verilere göre, 1997 (1 Ocak)-2025 (30 Haziran) yılları arasında yayımlanmış toplam 216 makale incelenmiştir. Bu makalelere ilişkin temel tanımlayıcı istatistikler, alanın genel yayın profili hakkında önemli bilgiler sunmaktadır.

Tablo 2. Tanımlayıcı Veriler

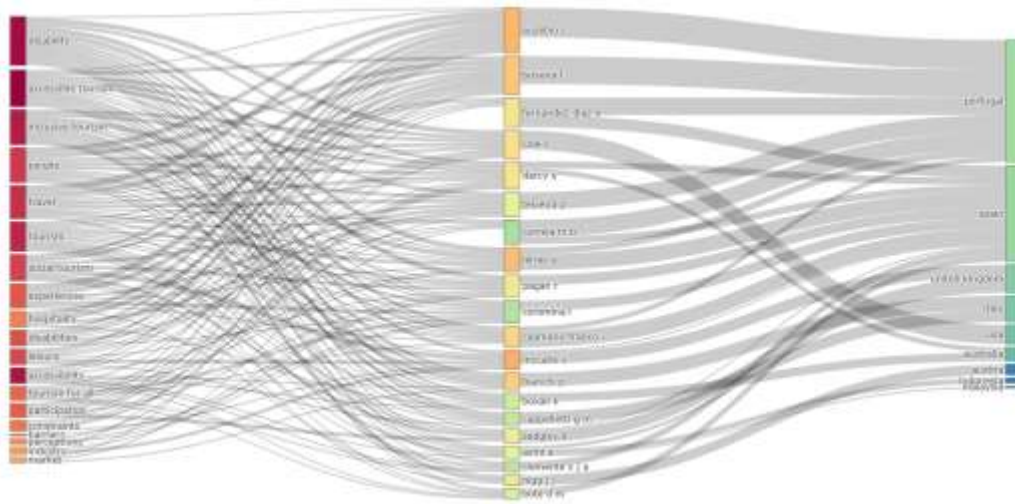
Zaman kısıtı	1997-2025
Yayın sayısı	216
Ortalama belge yaşı	5,25
Ortalama alıntılar	14,72
Anahtar kelimeler (Keyword Plus)	385
Yazar sayısı	581
Tek yazarlı belge sayısı	42
Ortak yazarlar (ortalama)	3,06
Uluslararası ortak yazarlık (yüzde)	15,74

İncelenen makalelerin ortalama yaşı 5,25 yıl olup, bu durum “herkes için turizm” konusunun son dönemde akademik ilgi kazandığını göstermektedir. Belgeler, ortalama olarak 14,72 atıf almıştır. Toplam 581 farklı yazar, bu yayınları üretmiş olup, yayın başına ortalama 3,06 ortak yazar düşmektedir.

Uluslararası ortak yazarlık oranı %15,74 ile önemli bir düzeydedir ve konunun küresel ilgi gördüğüne işaret edebilir. Ayrıca belgelerin 42 tanesi tek yazarlı olarak yayımlanmıştır. Analizde belirlenen anahtar kelime sayısının 385 olması, literatürde konunun birçok farklı alt tema ve kavramla ilişkilendirildiğini göstermektedir. Bu durum, “herkes için turizm” kavramının çok boyutlu yapısına ve teorik çeşitliliğine işaret ettiği söylenebilir. Aşağıda yer alan Şekil 1’de “herkes için turizm” konusundaki yıllık bilimsel üretim sunulmuştur.

**Şekil 1. Yıllık Bilimsel Üretim**

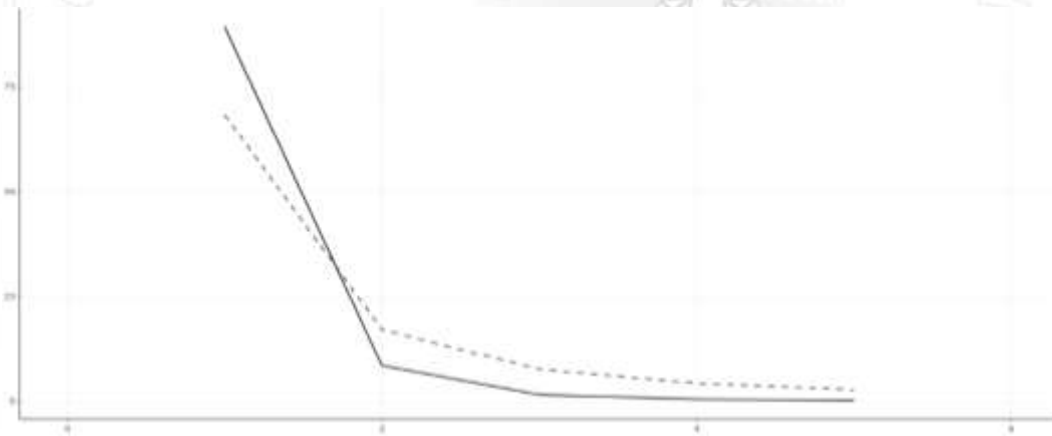
1997–2025 (30 Haziran) yılları arasında “herkes için turizm” temalı toplam 216 makale tespit edilmiştir (Şekil 1). Yıllık üretim eğilimi incelendiğinde, literatürdeki artışın özellikle son on yılda yoğunlaştığı görülmektedir. 1997–2014 döneminde yalnızca 30 makale yayımlanmışken, 2015-2025 aralığında bu sayı 186’ya ulaşmıştır. Bu durum, konunun akademik literatürde son dönemde giderek daha fazla ilgi gördüğünü göstermektedir. Yıllık bazda en fazla yayın üretilen yıl, 37 makale ile 2024 yılı olmuştur. Ayrıca, 2025 yılının yalnızca ilk altı ayında 27 yayının üretilmiş olması, yıl sonuna kadar bu sayının 2024 seviyesine yaklaşabileceğini göstermektedir. Bu durum, “herkes için turizm” kavramına yönelik akademik ilgide süreklilik ve ivmelenme olduğunu ortaya koymaktadır. Grafikselsel eğilim, erken dönemlerde durağan bir yayın sürecine işaret ederken, özellikle COVID-19 sonrası dönemde artan kapsayıcılık, erişilebilirlik ve sosyal adalet vurgularının bu artışta etkili olduğu değerlendirilmektedir. Şekil 2’deki üçlü alan grafiği, “herkes için turizm” alanında akademik üretimi şekillendiren temel kavramları, bu kavramlarla çalışan yazarları ve üretimin yoğunlaştığı ülkeleri eşzamanlı olarak görselleştirmektedir.



Şekil 2. Anahtar Kelimeler, Yazarlar ve Ülkeler Hakkında Üçlü Alan Grafiği

Grafiğe göre, en sık kullanılan anahtar kelimeler arasında “disability”, “accessible tourism”, “inclusive tourism”, “people”, “travel” “tourism” ve “social tourism” kavramları öne çıkmaktadır. Bu durum, “herkes için turizm” konusunun yalnızca fiziksel erişilebilirliği değil, aynı zamanda sosyal eşitlik, tasarımsal kapsayıcılık ve toplumsal sorumluluk perspektifleriyle ele alındığını göstermektedir. “Eusebio, Teixeira, Fernandez-diaz” isimli akademisyenlerin bu alanda öne çıkan araştırmacılar olduğu görülmektedir. Ülke boyutunda değerlendirildiğinde ise, araştırma çıktılarının büyük bölümünün Portekiz, İspanya, ve İngiltere’den geldiği görülmektedir. Bu durum, bu ülkelerde konunun hem akademik hem politik düzlemde daha fazla desteklendiğini düşündürmektedir.

Lotka yasasına göre, bir alanda yalnızca bir yayına katkıda bulunan araştırmacıların oranı yaklaşık %60 olmalı; iki yayına katkı sunanların oranı bu değerın 1/4’ü; üç yayına katkı sağlayanların oranı ise 1/9’u kadar olmalıdır (Lotka, 1926). Herkes için turizm alanındaki bilimsel üretim dağılımına Lotka Yasası kapsamında Şekil 3’te bilgi verilmiştir.



Şekil 3. Lotka Yasasına Göre Bilimsel Üretkenlik Dağılımı

Şekil 3’te gösterildiği üzere, bu alanda çalışan araştırmacıların %89’u yalnızca bir yayın üretmiştir. İki yayın yapan yazarların oranı %8 iken, kalan yaklaşık %3’lük kesim bu konuyla ilgili 3 ile 5 arasında yayın üretmiştir. Bu bağlamda Şekil 3 değerlendirildiğinde, “herkes için turizm” temalı çalışmaların mevcut dağılımı, Lotka’nın öngördüğü klasik üretkenlik modelinden sapma göstermekte; yüksek oranda tek yayın üretimi, konunun hâlen gelişmekte olduğunu ve literatürde derinleşme ihtiyacı bulunduğunu ortaya koymaktadır. Aşağıda Tablo 3’te en çok makale yazan yazarlara ait bilgilere yer verilmiştir.

Tablo 3. En Çok Makale Yazan Yazarlar

Yazar	Makale sayısı
Mccabe, S.	5
Eusebio, C.	4
Leiras, A.	4
Teixeira, L.	4
Bianchi, P.	3
Caamano-franco, I.	3
Cole, S.	3
Darcy, S.	3
Fernandez-diaz, E	3
Nigg, J. J.	3

En çok makale yazan yazarlar incelendiğinde (Tablo 4), McCabe (5) ve Eusebio, Leiras, Teixeira (dörtler makale) isimli yazarların bu alanda en üretken yazarlar olduğu görülmektedir.

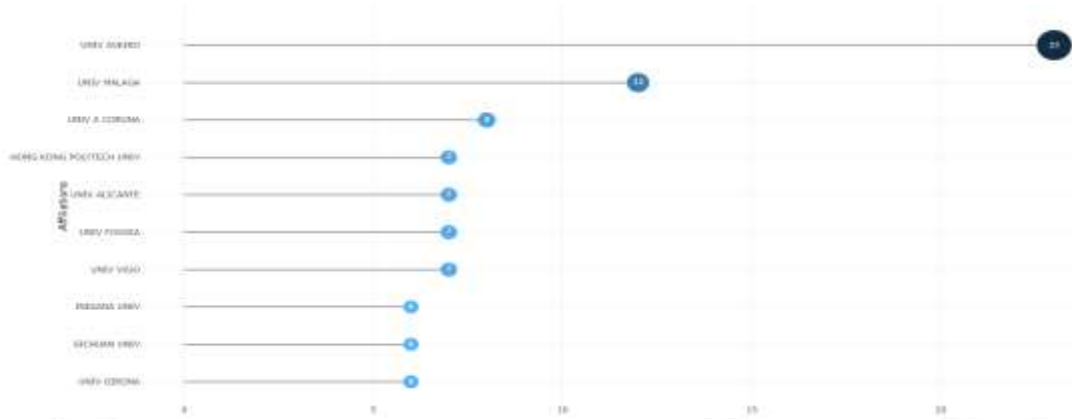
Tablo 4. En Çok Atıf Alan Yazarlar

Yazar	Dergi	Makale başlığı	Toplam atıf	Atıf (yıl)
Hew, J. (2018)	Tourism Management	Mobile social tourism shopping: A dual-stage analysis of a multi-mediation model	231	28,88
Scheyvens, R. (2018)	Tourism Geographies	Inclusive tourism development	217	27,13
Morgan, N. (2015)	Annals of Tourism Research	Social tourism and well-being in later life	169	15,36
Hine, J. (2000)	Transport Policy	Seamless, accessible travel: users' views of the public transport journey and interchange	169	6,50
Mccabe, S. (2010)	International Journal of Tourism Research	Understanding the benefits of social tourism: Linking participation to subjective well-being and quality of life	146	9,13
Mccabe, S. (2009)	Annals of Tourism Research	Who needs a holiday? Evaluating social tourism	140	8,24
Kastenholz, E. (2015)	Disability & Society	Contributions of tourism to social inclusion of persons with disability	96	8,73
Lyu, S. O. (2017)	Tourism Management	Which accessible travel products are people with disabilities willing to pay more? A choice experiment	77	8,56
Sedgley, D. (2017)	Annals of Tourism Research	Tourism and autism: Journeys of mixed emotions	77	8,56
Ferrer, G. (2016)	International Journal of Tourism Research	Social Tourism and Healthy Ageing	76	7,60

En çok atıf alan yazarlar ve makaleler incelendiğinde (Tablo 4), akademik etki açısından öne çıkan isimlerin genellikle kapsayıcı kalkınma, sosyal turizmin iyi oluş ve yaşam kalitesine etkisi ve dezavantajlı grupların (engelliler, çocuklu aileler, mülteciler, yaşlılar, düşük gelir grupları) turizme dahil edilmesi konularını işlediği görülmektedir. En çok atıf alan çalışma, Hew (2018) tarafından Tourism Management dergisinde yayımlanmış olup 231 atıf alarak listenin başında yer almaktadır. Bunu Scheyvens (2018), 217 atıf ve Morgan (2015) 169 atıf ile takip etmektedir. Dikkat çeken bir diğer isim olan McCabe, farklı yıllarda yayımladığı iki çalışmasıyla da listede yer alarak hem üretkenlik hem etki açısından ön plana çıkmıştır. Aşağıda yer alan Şekil 4’de “herkes için turizm” konusunda yazılan makalelerin başlıklarında ve özetlerinde en çok kullanılan kavramlara ait bilgiler verilmiştir.

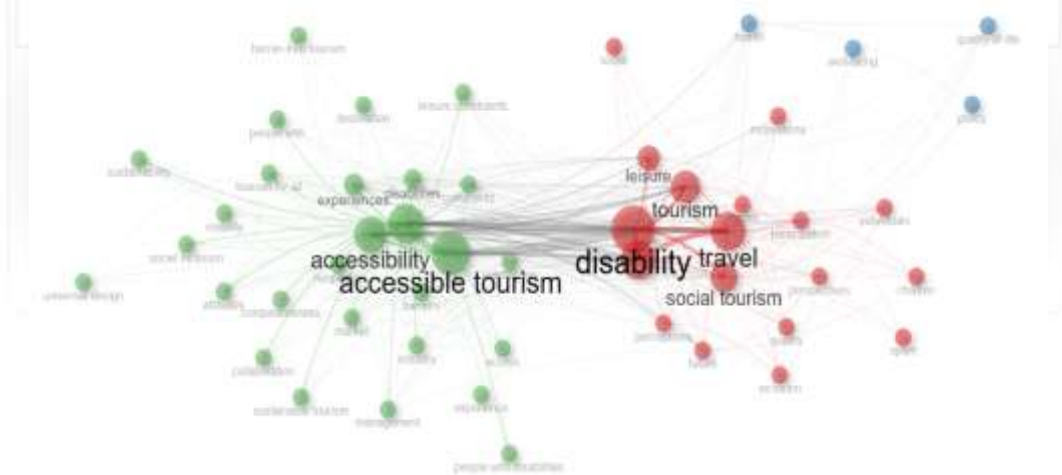
**Şekil 4. Makalelerin Başlıklarında (Sol) ve Özetlerinde (Sağ) En Çok Kullanılan Kavramlar**

Şekil 4'e göre, “herkes için turizm” alanındaki makale başlıklarında en sık karşılaşılan kavramlar sırasıyla “accessible tourism” (38 kez), “inclusive tourism” (29 kez) ve “social tourism” (23 kez) olmuştur. Özetlerde ise “accessibility” (238 kez), “disabilities” (233) ve “accessible” (224 kez) kullanılmıştır. Bu bulgular, alanın temel odak noktalarının erişilebilirlik, kapsayıcılık ve sosyal boyutlar olduğunu ortaya koymaktadır. Kullanılan bu kelimeler, çalışmalarda genellikle fiziksel ve dijital erişim imkanları, sosyal eşitlik, toplumsal katılım ve kırılgan grupların dahil edilmesi gibi temaların ön plana çıktığını göstermektedir. Aşağıda yer alan Şekil 5'te en çok yayın yapan kurumlara ait bilgiler verilmiştir.



Şekil 5. En Çok Yayın Yapan Kurumlar

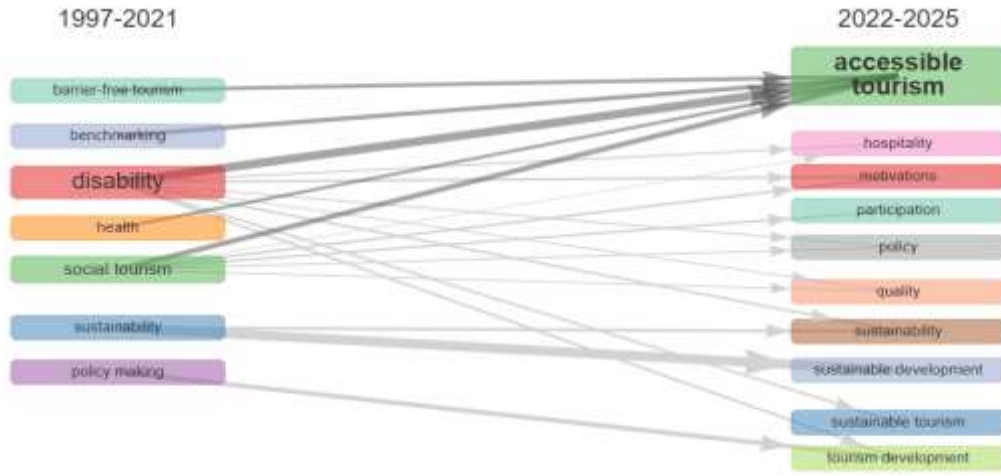
Şekil 5'te görüldüğü üzere, “herkes için turizm” alanında en fazla yayın yapan kurum Aveiro Üniversitesi olup toplam 23 yayın ile açık ara önde yer almaktadır. Aveiro Üniversitesi’ni sırasıyla Malaga Üniversitesi (12 makale) ve A Coruña Üniversitesi (8 makale) takip etmektedir. Bu üç üniversitenin özellikle Avrupa kökenli olmaları dikkat çekmektedir. Ayrıca, Hong Kong Polytechni, Alicante, Foggia, Vigo, Indiana, Sichuan ve Girona üniversitesi gibi kurumlardan da bu alanda yayın üretildiği görülmektedir. Bu bulgular, “herkes için turizm” konusunun Portekiz ve İspanya merkezli üniversitelerde akademik olarak güçlü bir şekilde temsil edildiğini göstermekte ve konunun uluslararası düzeyde araştırma ilgisi gördüğünü ortaya koymaktadır. Aşağıda yer alan Şekil 6’da anahtar kelimeler arasındaki eşgörünüm ağı analizine ait bilgiler verilmiştir.



Şekil 6. Anahtar Kelimeler Arasındaki Eşgörünüm Ağı

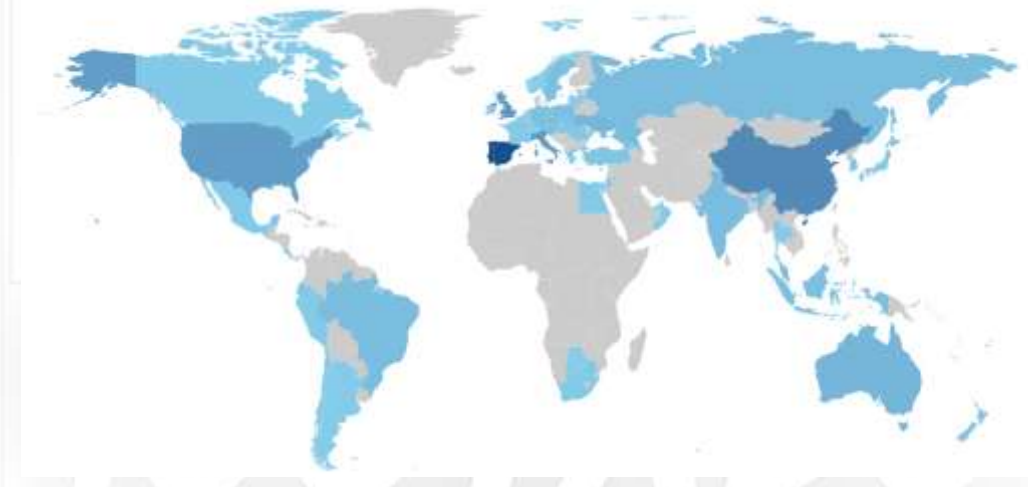
Eşgörünüm ağı analizine (Co-occurrence network) göre (Şekil 6), “disability”, “accessibility” ve “accessible tourism” kavramları kümenin merkezinde yer almakta olup; “tourism”, “social tourism”, “leisure”, “experiences” ve “disabilities” kavramlarıyla sıkça birlikte kullanılmaktadır. Yeşil kümelenme ağırlıklı olarak erişilebilirlik kapsamında yer alan, evrensel tasarım, erişilebilirlik ve engellilik gibi teknik ve uygulamalı kavramları içerirken; kırmızı kümelenme sosyal yaşama dahil

olma, katılım, motivasyon ve gelecek gibi sosyal ve politik odaklı terimleri içermektedir. Aşağıda yer alan Şekil 7’de “herkes için turizm” konusundaki anahtar kelimelere ait tematik evrim bilgisi verilmiştir.



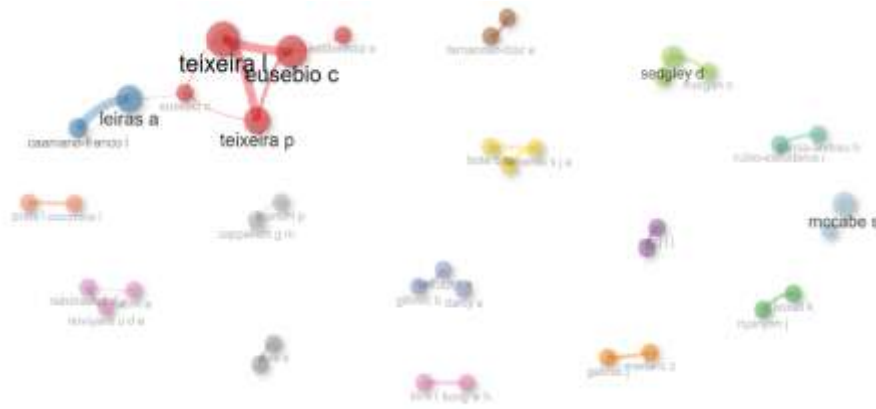
Şekil 7. Tematik Evrim

Tematik evrim analizine göre anahtar kelimeler zamanla önemli bir dönüşüm geçirmiştir. 1997–2021 döneminde araştırmalar daha çok “disability”, “social tourism” ve “barrier-free tourism” gibi temellere odaklanırken, 2022–2025 döneminde bu yaklaşım daha bütüncül ve sürdürülebilir bir yöne evrilmiştir. Son dönemde en çok öne çıkan tema “accessible tourism” olmuştur. Bununla birlikte “sustainability” ve “sustainable development/tourism” de dikkat çekmektedir. Aşağıda yer alan Şekil 8’de ülke bazında bilimsel üretim verileri görsel olarak sunulmuştur.



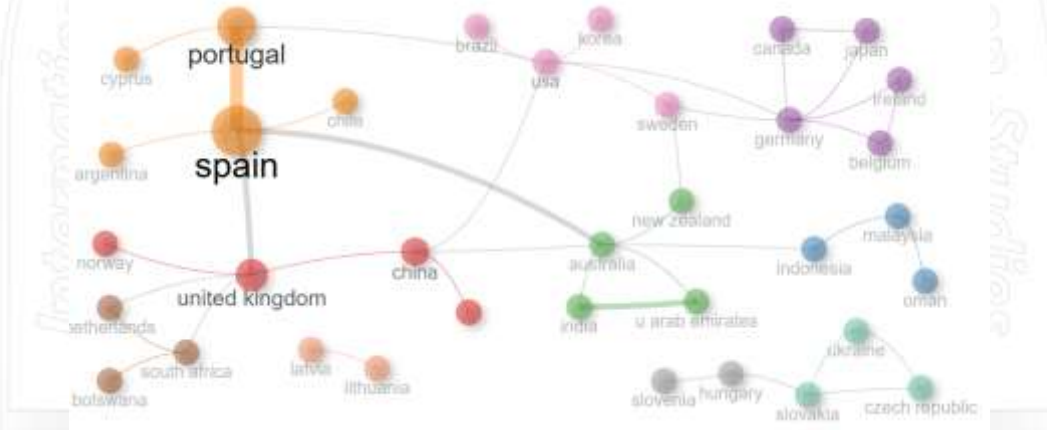
Şekil 8. Ülke Bazında Bilimsel Üretim

Şekil 8’e göre, “herkes için turizm” konusundaki akademik çalışmaların en yoğun şekilde Portekiz (88) ve İspanya (86) tarafından üretildiğini göstermektedir. Bu ülkeleri Çin (45), İngiltere (37), İtalya (33) ve Avustralya (16) izlemektedir. Türkiye’nin bu alandaki üretimi ise oldukça sınırlı olup, yalnızca altı yayına sahiptir. Bu veriler, İspanya ve Portekiz’in sosyal devlet yapıları ve sosyal turizme verdikleri kurumsal destek doğrultusunda alana öncülük ettiklerini; Türkiye gibi ülkelerde ise “herkes için turizm” kavramının henüz gelişmekte olduğunu göstermektedir. Aşağıda yer alan Şekil 9’da yazarlar arası iş birliğine ait bilgiler verilmiştir.



Şekil 9. Yazarlar Arası İş Birliği

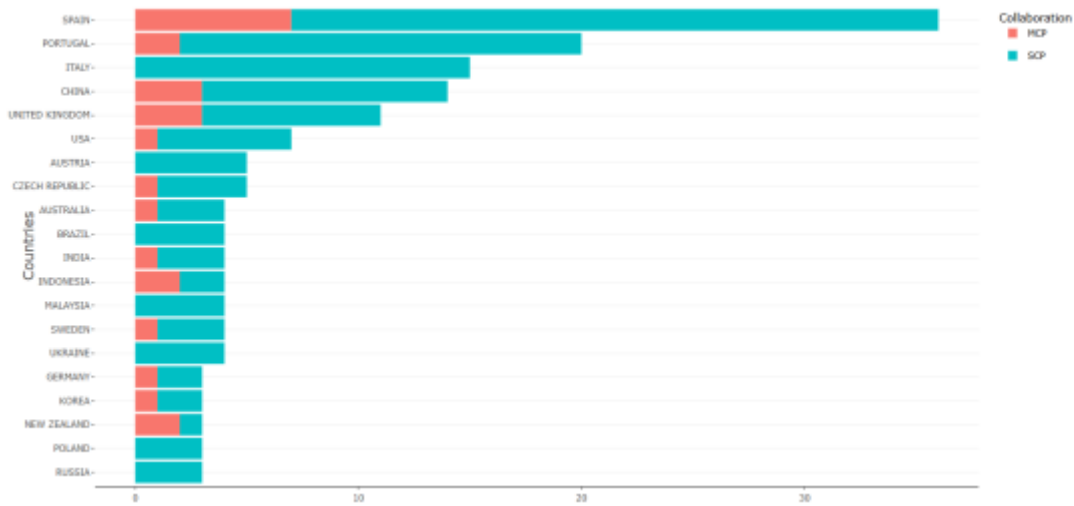
Yazarlar arası iş birliği (Şekil 9) incelendiğinde, bilimsel üretim çoğunlukla küçük ve dağınık araştırma grupları tarafından yürütülmektedir. Şekilde belirgin şekilde öne çıkan bir grup dışında, yazarların büyük çoğunluğu ikili iş birlikleri veya bağımsız çalışma kümeleri halinde üretim yapmaktadır. Bu durum alanın henüz yeterince kurumsallaşmamış olduğunu, ancak belirli merkezlerde yoğunlaşan akademik kümelenmelerin gelişmekte olduğunu göstermektedir. Ayrıca güçlü iş birliklerinin genellikle aynı ülke veya kurum kökenli araştırmacılar arasında yoğunlaştığı gözlenmektedir. Aşağıda yer alan Şekil 10'da “herkes için turizm” kapsamında yazılan makalelere dair ilgili ülkeler arası iş birliği hakkında bilgiler sunulmuştur.



Şekil 10. Ülkeler Arası İş Birliği

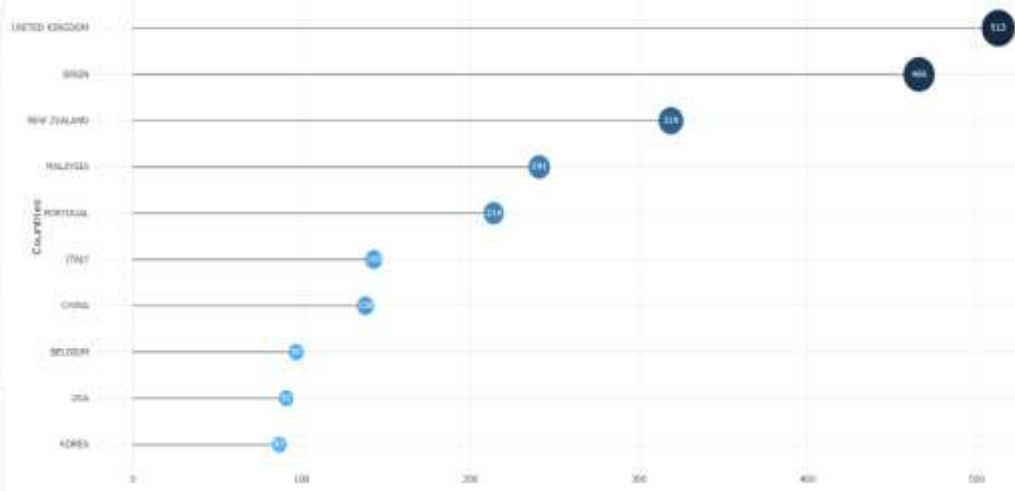
Şekil 10'a göre, “herkes için turizm” alanındaki en güçlü uluslararası iş birliği İspanya ve Portekiz arasında gerçekleşmektedir. Bu iki ülke merkezli akademik ağlar, özellikle Avrupa ve Latin Amerika ülkeleriyle bağlantılıdır. İngiltere, Çin ve Avustralya gibi ülkeler de bu iş birliklerinde aktif rol oynamaktadır. Bu dağılım, alanın hâlen Avrupa merkezli yürüdüğünü göstermektedir. Ayrıca, bazı ülkeler (örneğin Almanya, Kanada, Japonya) daha çok kendi içlerinde kümelenmiş küçük araştırma grupları oluşturmuştur. Aşağıda yer alan Şekil 11'de sorumlu yazarların ülkeleri hakkında bilgiler sunulmuştur.

MCP (Multiple Country Publications), birden fazla ülkeden kurumlar arasında yapılan ortak yayınları; SCP (Single Country Publications) ise yalnızca tek bir ülke içindeki kurumlar tarafından gerçekleştirilen yayınları ifade etmektedir.



Şekil 11. Sorumlu Yazarların Ülkeleri

Şekil 11’de yer alan, İspanya ve Portekiz’in yüksek SCP (tek ülke iş birliği) oranları, makalelerin çoğunlukla ulusal düzeyde gerçekleştiğini ortaya koymaktadır. “Herkes için turizm” alanında en fazla makale yapan sorumlu yazarlar sırasıyla İspanya (36 yayın), Portekiz (20), İtalya (15), Çin (14), ABD (7), Avusturya (5) ve Çekya’dan (5) araştırmacılarıdır. Bu durum, İspanya ve Portekiz’in sadece üretim hacmi değil, aynı zamanda konuya liderlik eden akademik merkezler olarak öne çıktığını göstermektedir. Aşağıda yer alan Şekil 12’de en çok atıf alan ülkeler sunulmuştur.



Şekil 12. En Çok Atıf Alan Ülkeler

Şekil 12’ye göre, en çok atıf alan ülkeler sırasıyla Birleşik Krallık (513), İspanya (466), Yeni Zelanda (319), Malezya (241) ve Portekiz’dir (214). Bu durum, yalnızca yayın sayısının değil, aynı zamanda akademik etki düzeyinin de bu ülkelerde yüksek olduğunu göstermektedir. Özellikle Birleşik Krallık, İspanya ve Yeni Zelanda uluslararası görünürlük açısından öne çıkmaktadır. Şekil 13’de en çok makale yayınlayan dergiler verilmiştir.



Şekil 13. En Çok Makale Yayınlayan Dergiler

Şekil 13'teki verilere göre, “herkes için turizm” temalı makalelerin en yoğun şekilde yer aldığı dergi “Sustainability” (14 yayın) olurken, onu “Current Issues in Tourism” (9 yayın) ve “Annals of Tourism Research” (6 yayın) izlemektedir. Bu durum, konunun hem sürdürülebilirlik hem de turizm araştırmaları ekseninde çokdisiplinli bir şekilde ele alındığını göstermektedir. Özellikle yüksek etki faktörüne sahip dergilerde yer alan bu çalışmalar, alanın akademik öneminin giderek arttığını ortaya koymaktadır.

4. SONUÇLAR, TARTIŞMA VE ÖNERİLER

Bu çalışma kapsamında yapılan bibliyometrik analizler, “herkes için turizm” konusunun özellikle son on yılda önemli bir akademik ilgi gördüğünü ortaya koymuştur. 1997–2024 yılları arasında yalnızca 30 yayın yapılmışken, 2015–2025 (30 Haziran) aralığında 186 yayın üretilmiş ve 2024 yılı, 37 yayın ile en yüksek üretimin gerçekleştiği yıl olmuştur. Anahtar kelime eşgörünüm analizinde, “accessibility”, “disability” ve “accessible tourism” terimlerinin ağırlık merkezinde yer aldığı, bu kavramların “social tourism”, “disabilities” ve “leisure” gibi sosyal yönelimli temalarla sıkça birlikte kullanıldığı tespit edilmiştir. Ülke bazlı analizlerde Portekiz ve İspanya en çok makale yazılan ülkeler olarak öne çıkarken, Birleşik Krallık en çok atıf alan ülke olmuştur. Ayrıca, alandaki yayınlar genellikle küçük ölçekli yazar grupları tarafından üretilmiş; yazarlar arası ve ülkeler arası iş birliğinin sınırlı düzeyde kaldığı görülmüştür. En çok yayın yapan dergiler arasında Sustainability ve Current Issues in Tourism öne çıkmıştır. Lotka yasasına göre bilimsel üretkenlik dağılımı incelendiğinde ise, alandaki çoğu yazarın yalnızca bir yayın ürettiği, bunun da literatürün henüz gelişmekte olduğunu işaret ettiği sonucuna ulaşılmıştır.

En üretken ülkeler olarak öne çıkan Portekiz ve İspanya, sosyal devlet anlayışına dayanan kamu politikaları sayesinde sosyal turizme uzun süredir kurumsal düzeyde destek sunan ülkeler arasında yer almaktadır. Her iki ülkede de yaşlı bireyler, düşük gelirli gruplar ve engelliler için tatil erişimini kolaylaştıran, sübvans edilen sosyal turizm programları uygulanmaktadır. İspanya'da IMSERSO, Portekiz'de ise INATEL aracılığıyla yürütülen bu kamu destekli girişimler, sosyal dışlanmanın önlenmesi ve yaşlı nüfusun yaşam kalitesinin artırılması gibi sosyal hedefleri desteklemektedir (Lopes ve ark., 2020). Bu tür programlar sadece bireylerin refahını artırmakla kalmayıp aynı zamanda düşük sezonlarda turistik talebi canlı tutarak bölgesel ekonomik sürdürülebilirliğe katkıda bulunmaktadır (Cisneros-Martínez ve ark., 2017).

Eşgörünüm ağı analizine göre, “disability”, “accessibility” ve “accessible tourism” kavramları, çalışmalarda merkezi bir konumda yer almakta ve sıklıkla “tourism”, “social tourism”, “leisure” ve “experiences” gibi terimlerle birlikte kullanılmaktadır. Bu analiz, temelde iki farklı kavramsal kümelenmeye işaret etmektedir: teknik/uygulamalı boyutta erişilebilirlik (örneğin; evrensel tasarım, hareketlilik, engellilik), ve sosyal/politik düzlemde katılım ve toplumsal bütünleşme. Bu durum, literatürde de geniş ölçüde doğrulanmaktadır. Örneğin; Fuente-Robles ve arkadaşları (2020) erişilebilir turizmin yalnızca fiziksel erişim değil, aynı zamanda sosyal dahil olma ve bireysel destek

gereksinimlerini karşılamaya yönelik bütüncül bir yaklaşım gerektirdiğini vurgular (Fuente-Robles ve ark., 2020).

Aynı doğrultuda Gillovic & McIntosh (2020) da turizmde kapsayıcılığın yalnızca fiziksel erişilebilirlik değil, aynı zamanda kültürel çeşitlilik ve sosyal sürdürülebilirliği içeren daha geniş bir çerçevede ele alınması gerektiğini belirtmektedir. Ayrıca Mendes ve arkadaşları (2024) turizm sektörünün kapsayıcı ve sürdürülebilir olabilmesi için erişilebilirliğin iş modellerine sistematik olarak entegre edilmesi gerektiğini ifade etmektedir. Tüm bu bulgular birlikte değerlendirildiğinde, eş görünüm ağı analizinde görülen kavramsal kümelenmelerin literatürle büyük ölçüde örtüştüğü ve “Herkes için turizm” yaklaşımında hem erişilebilirliğin hem de sosyal katılımın temel bileşenler olarak ele alınması gerektiği sonucuna ulaşılmaktadır.

Literatürde erişilebilirliğin yalnızca fiziksel erişim boyutuyla dar bir çerçevede ele alındığı çalışmaların yanı sıra (Buhalis & Darcy, 2011) işletmelerin bu konuyu stratejik bir unsurdan ziyade yalnızca yasal bir zorunluluk olarak değerlendirdiğine dikkat çeken araştırmalar da mevcuttur (Darcy & Pegg, 2011). Ayrıca bazı araştırmacılar mevcut erişilebilirlik söylemlerinde toplumsal cinsiyet, etnik köken ve cinsel yönelim gibi kimliklerin yeterince temsil edilmediğini ve bu bağlamda turizmin dönüştürücü bir adalet anlayışıyla yeniden ele alınması gerektiğini vurgulamaktadır (Pritchard ve ark., 2011). Bu farklı yaklaşımlar, literatürde “herkes için turizm” kavramının çok yönlü ve henüz tam anlamıyla uzlaşılan bir çerçevede şekillenmediğini göstermektedir.

Tematik evrim analizine göre, 1997–2021 yılları arasında yapılan çalışmalar daha çok “disability”, “social tourism” ve “barrier-free tourism” gibi kavramlara odaklanmış; bu da araştırmaların genellikle fiziksel erişim sorunları ve dezavantajlı grupların turizme katılımı üzerine yoğunlaştığını göstermiştir. Bu dönem, sosyal adalet ve eşit erişim ilkeleri çerçevesinde şekillenmiş olabilir. Ancak 2022–2025 dönemine gelindiğinde, “accessible tourism” kavramı ön plana çıkmış ve alan daha kapsamlı bir yaklaşıma yönelmiştir. Aynı zamanda “sustainability” ve “sustainable tourism” gibi temaların öne çıkması, bu alanın çevresel, ekonomik ve toplumsal sürdürülebilirlik çerçevesinde de ele alındığını göstermektedir. Bu değişim “herkes için turizm” anlayışının daha bütüncül bir insan hakları ve kalkınma yaklaşımına dönüştüğünü; sadece erişim sağlamayı değil, aynı zamanda sosyal katılımı, kapsayıcılığı ve yaşam kalitesini artırmayı da amaçladığını ortaya koymaktadır. Tematik evrim bu yönüyle yalnızca kullanılan kavramların değil, düşünsel yaklaşımın da zaman içinde nasıl geliştiğini yansıtmaktadır.

Yazarlar arası iş birliği ağı analizi, bu alandaki akademik üretimin hâlen büyük ölçüde küçük ölçekli ve çoğu zaman bölgesel düzeyde yoğunlaşan araştırma grupları tarafından yürütüldüğü göstermektedir. Bu durum, uluslararası iş birliğinin sınırlı olmasıyla birlikte, alanın genel olarak dağınık bir iş birliği yapısına sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Çoğu araştırmacı ya bağımsız çalışmakta ya da sadece ikili iş birlikleri içinde yer almaktadır. Bu durum, “herkes için turizm” alanının henüz güçlü ve sürekli akademik ağlar oluşturmadığını, yani kurumsallaşma düzeyinin düşük olduğunu gösterebilir. Ancak bazı ülkelerde belirgin akademik kümelenmelerin oluşmaya başladığı da dikkat çekmektedir. Özellikle iş birliklerinin genellikle aynı ülke veya kurum içinden olması, araştırma ağlarının henüz uluslararası düzeye yeterince yayılamadığını göstermektedir.

Ülkeler arası iş birliği ağı da bu durumu desteklemektedir. En güçlü akademik ortaklık İspanya ve Portekiz arasında kurulmuştur. Bu ülkeler, özellikle Avrupa ve Latin Amerika coğrafyasına yayılan ilişkilerle dikkat çekmektedir. İngiltere, Çin ve Avustralya gibi ülkeler uluslararası düzeyde daha aktif rol alırken, diğer birçok ülkenin daha sınırlı ya da bölgesel düzeyde kaldığı görülmektedir. Bu genel tablo, “herkes için turizm” alanının hâlâ Avrupa merkezli geliştiğini ve iş birliği yapılarının sınırlı kaldığını ortaya koymaktadır. Alanın gelişimi için daha yaygın, disiplinler arası ve ülkeler arası akademik iş birliklerinin teşvik edilmesi gerekmektedir. Bu durum hem literatürdeki kurumsallaşma eksikliğini giderebilir hem de daha bütüncül ve evrensel yaklaşımların oluşmasına katkı sağlayabilir.

“Herkes için turizm” alanındaki atıf verilerine göre, Birleşik Krallık, İspanya ve Yeni Zelanda gibi ülkeler yalnızca yayın üretmekle kalmayıp, aynı zamanda yüksek düzeyde akademik etki yaratan çalışmalarla alana yön vermektedir. Öte yandan en çok yayın yapan dergilerin başında

“Sustainability” gibi disiplinler arası yayınlara yer veren platformların gelmesi, “herkes için turizm” konusunun yalnızca turizm değil, aynı zamanda sürdürülebilirlik, kalkınma ve sosyal adalet gibi geniş temalarla ilişkilendirildiğini göstermektedir. “Tourism Management” ve “Annals of Tourism Research” gibi yüksek etkili dergilerde yayımlanan çalışmalar, konunun akademik değerinin giderek arttığını ve turizm literatüründeki yerinin güçlendiğini ortaya koymaktadır. Bu bulgular, alanın çok disiplinli bir yapıya sahip olduğunu ve hem içerik hem de yayın etkisi açısından uluslararası akademik çevrelerde giderek daha fazla önem kazandığını göstermektedir.

Bu çalışmanın ilk sınırlığı, yalnızca Scopus ve Web of Science (WoS) veri tabanlarından elde edilen verilerin kullanılmış olmasıdır. Bu iki veri tabanı her ne kadar güvenilir ve yaygın kullanıma sahip olsa da, diğer önemli akademik veri tabanları olan Google Akademik, EBSCOhost, JSTOR gibi kaynaklar analiz dışında bırakılmıştır. Bu durum ulaşılan literatür kapsamını daraltma potansiyeline sahiptir. İkinci olarak, çalışmada elde edilen veriler yalnızca R programında yer alan Bibliometrix paketi aracılığıyla analiz edilmiştir ve görselleştirilmiştir. Bibliyometrik analizlerde kullanılan diğer yazılımlar tercih edilmemiştir. Bu durum kullanılan yöntemsel araçların sınırlı kalmasına neden olabilir. Üçüncü sınırlık ise incelenen doküman türü ile ilgilidir. Araştırma kapsamında sadece makale türündeki yayınlar dikkate alınmıştır. Literatürde yer alan kitaplar, kitap bölümleri ve konferans bildirileri gibi diğer akademik yayın türleri araştırmaya dahil edilmemiştir. Bu tür yayınların dışarıda bırakılması, analiz edilen literatürün çeşitliliğini azaltabilir.

Araştırmanın sınırlıklardan yola çıkarak gelecekte yapılacak araştırmalar veri kaynaklarını çeşitlendirebilir. Google Akademik, EBSCOhost, JSTOR, ProQuest gibi farklı veri tabanlarının da araştırma kapsamına dâhil edilmesi, ulaşılan literatürün genişliği ve temsil gücünü artıracaktır. Kullanılacak yazılımların çeşitlendirilmesi metodolojik zenginlik sağlayacaktır. Bibliometrix dışında, VOSviewer, CiteSpace ve SciMAT gibi görselleştirme ve analiz araçları kullanılarak elde edilen bulgular karşılaştırmalı şekilde ele alınabilir. Gelecekteki araştırmalarda doküman türü kapsamı genişletilebilir. Yalnızca makaleler değil, aynı zamanda kitaplar, kitap bölümleri ve konferans bildirileri de bibliyometrik analiz kapsamına alınabilir. Bu sayede, akademik bilginin farklı türlerdeki kaynaklardaki dağılımı daha net biçimde analiz edilebilir.

Destek Bilgisi: Çalışmanın hazırlanma sürecinde herhangi bir kişi, kurum veya kuruluştan aynı veya nakdi bir yardım/destek alınmamıştır.

Çıkar Çatışması: Yazarların ilgili çalışmalardan herhangi bir çıkar çatışması veya kazancı yoktur.

Yazar Katkı Oranı: Yazar listesinde yer alan yazarların veya araştırmacıların çalışmaya katkı düzeyleri eşit orandadır.

Etik Onayı: Çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) veya araştırmacı(lar) beyan etmelidirler. Aksi bir durumun tespiti halinde **International Journal Of Tourism and Destination Studies** hiçbir sorumluluğu üstlenmemektedir ve sürece ilişkin hukuki sorumluluklar ve yaptırımlar çalışmanın yazarlarına aittir. Yazarlar tarafından çalışmanın tüm hazırlık süreçlerinde etik kurallara uyulmuştur.

Etik Kurul Onayı: Bu araştırma için etik kurul belgesine gerek görülmemiş olup ihtiyaç duyulan veriler açık erişim kaynaklardan derlenmiştir.

5. KAYNAKÇA

- Achillas, C., Aidonis, D., Tsampoulatis, I., Folinas, D., Kostavelis, I., Tsolakakis, N., Triantafyllou, D., Vlachokostas, C., Kelemis, A. & Dimou, V. (2024). Empowering Tourism Accessibility: A Digital Revolution in Pieria, Greece. *Applied Sciences*, 14(23), 11136.
- Aksöz, E. O. & Yücel, E. (2021). Engelli Turizmi Alanındaki Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 388–404.
- Alonso-Muñoz, S., Torrejón-Ramos, M., Salgado, S. M. & Sánchez, R. G. (2022). Sustainability as A Building Block for Tourism-Future Research: Tourism Agenda 2030. *Tourism Review*, 78(2), 461-474.

- Arman, H. & Bulgan, G. (2022).** Ulusal Literatür Kapsamında Engelsiz Turizm Konulu Makalelerin Bibliyometrik Analizi. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 12(3), 2171-2200.
- Auliah, A., Prayitno, G., Ari, I. R. D., Adrianto, D. W., Subagiyo, A., Biloshkurska, N., ... & Ismaili, H. (2024).** The Role of Community Social Capital and Collective Action in the Development of Sustainable Tourism. *International Social Science Journal*, 75(256), 311-325.
- Avşar, M. (2024).** Sosyal Turizm Üzerine Bibliyometrik Bir Analiz. *Turar Turizm ve Araştırma Dergisi*, 13(2), 137-150.
- Ayaviri-Nina, V.D., Flores Ruiz, D. & Quispe Fernandez, G.M. (2023).** Bibliometric Analysis of Community-Based Tourism and Its Theoretical Implications. *Geojournal of Tourism and Geosites*, 51(4 Special), 1765–1774.
- Baral, R., Rijal, D. P. & Saini, B. K. (2023).** Assessment of the Benefits and Costs of Tourism in Ghandruk, Gandaki, Nepal. *Haimaprabha*, 1(22), 120–129.
- Bizzarri, C. (2021).** Tourism for All: Economic Opportunities and Territorial Constraints for Sustainable Development. (Edt.: Grasso, F. & Sergi, B. S.). In: *Tourism in the Mediterranean Sea*. pp.1-15. UK: Emerald Publishing Limited.
- Buhalis, D. & Darcy, S. (Eds.). (2011).** Accessible Tourism: Concepts and Issues. USA: Channel View Publications.
- Chwaja, K., Chwaja, B., Marczak, I. & Kruczek, Z. (2025).** Accessibility of Tourist Attractions for Individuals with Disabilities as A Factor in the Development of Inclusive Tourism: Example of the Świętokrzyskie Region-Poland. *Sustainability*, 17(9), 3853.
- Cisneros-Martínez, J. D., McCabe, S. & Fernández-Morales, A. (2017).** The Contribution of Social Tourism to Sustainable Tourism: A Case Study of Seasonally Adjusted Programmes in Spain. *Journal of Sustainable Tourism*, 26(1), 85-107.
- Csapó, J. & Gonda, T. (2025).** Exploring Travel Patterns and Motivations of People with Disabilities (PwD) in Health and Active Tourism: A Hungarian Perspective. *Worldwide Hospitality and Tourism Themes*, Ahead-of-Print.
- Darcy, S. & Pegg, S. (2011).** Towards Strategic Intent: Perceptions of Disability Service Provision Amongst Hotel Accommodation Managers. *International Journal of Hospitality Management*, 30(2), 468-476.
- Del Bosque, A., Fernández-Arias, P., Castro-López, P., Nieto-Sobrino, M. & Vergara, D. (2025).** Universal Accessibility to Cultural Heritage in Spain: A Bibliometric Review. *Buildings*, 15(9), 1563.
- Domínguez Vila, T., Rubio-Escuderos, L. & Alén González, E. (2024).** Accessible Tourism: Using Technology to Increase Social Equality for People with Disabilities. *Tourism Review*, Ahead-of-Print.
- Donthu, N., Kumar, S., Mukherjee, D., Pandey, N. & Lim, W. M. (2021).** How to Conduct A Bibliometric Analysis: An Overview and Guidelines. *Journal of Business Research*, 133, 285-296.
- Escamis, J. E. & Hinlayagan, K. R. (2024).** Community-Based Tourism Implementation as Mediator on the Relationship Between Community Participation and Socio-Economic Sustainability of Tourism. *American Journal of Tourism and Hospitality*, 2(1), 93-104.
- Freund, D., Iñesta, A. & Castelló, M. (2022).** Tourism for All: Educating to Foster Accessible Accommodation. *Journal of Hospitality, Leisure, Sport & Tourism Education*, 30, 100370.
- Fuente-Robles, Y. M. D. L., Muñoz-De-Dios, M. D., Mudarra-Fernández, A. B. & Ricoy-Cano,**

- A. J. (2020).** Understanding Stakeholder Attitudes, Needs and Trends in Accessible Tourism: A Systematic Review of Qualitative Studies. *Sustainability*, 12(24), 10507.
- Gautam, V. & Bhalla, S. (2024).** Exploring the Relationships Among Tourism Involvement, Residents' Empowerment, Quality of Life and Their Support for Sustainable Tourism Development. *Journal of Cleaner Production*, 434, 139770.
- Gillovic, B. & McIntosh, A. (2020).** Accessibility and Inclusive Tourism Development: Current State and Future Agenda. *Sustainability*, 12(22), 9722.
- Groulx, M., Wigglesworth, J., Delorey, R., Harris, N., Harris, P., Lamb, H. & McBride, C. (2024).** Not for All: Barriers to Universal Accessibility in Nature-Based Tourism and Recreation Spaces Across British Columbia, Canada. *Journal of Outdoor Recreation and Tourism*, 47, 100772.
- Gulati, A., Duggal, S. & Kumar, B. (2024).** Tourism That Is Accessible: Bibliometric Analysis Using the Scopus Database. *Atna Journal of Tourism Studies*, 19(2), 119-139.
- Hernández-Sales, L. & Sánchez, J. A. L. (2023).** Accessible Tourism: A Bibliometric Analysis from 2000 to 2021. *International Journal of Sustainable Development and Planning*, 18(7).
- Hew, J.-J., Leong, L.-Y., Tan, G. W.-H., Lee, V.-H. & Ooi, K.-B. (2018).** Mobile Social Tourism Shopping: A Dual-Stage Analysis of A Multi-Mediation Model. *Tourism Management*, 66, 121–139.
- Hine, J. & Scott, J. (2000).** Seamless, Accessible Travel: Users' Views of the Public Transport Journey and Interchange. *Transport Policy*, 7(3), 217–226.
- Lee, J. & Bae, S. Y. (2023).** A Study on the Accessibility of Barrier-Free Tourism Information Using Text Mining Techniques: Focused on the 'Accessible Tourism for All' Website by Korea Tourism Organization. *Journal of Tourism Sciences*, 47(7), 13–31.
- Lopes, M.C., Liberato, D., Alén, E. & Liberato, P. (2020).** Social Tourism Development and the Population Ageing: Case Study in Portugal and Spain. (Edt.: Rocha, Á., Abreu, A., De Carvalho, J., Liberato, D., González, E. & Liberato, P.). In: *Advances in Tourism, Technology and Smart Systems. Smart Innovation, Systems and Technologies*, 171. Singapore: Springer.
- Lotka, A. J. (1926).** The Frequency Distribution of Scientific Productivity. *Journal of the Washington Academy of Sciences*, 16(2), 317-323.
- Lu, Y., Colak, A. & Zhang, J. (2022).** What Motivates Tourists' Responsible Behavior? An Investigation Based on the Extensive Socialized Model of Utaut. *Mathematical Problems in Engineering*, 1-11.
- Mccabe, S. (2009).** Who Needs A Holiday? Evaluating Social Tourism. *Annals of Tourism Research*, 36(4), 667–688.
- Mccabe, S., Joldersma, T. & Li, C. (2010).** Understanding the Benefits of Social Tourism: Linking Participation to Subjective Well-Being and Quality of Life. *International Journal of Tourism Research*, 12, 761-773.
- Mendes, H. J. De A., Paiva, T. M. D. De, Felgueira, T. M. M., Alves, C. A. & Costa, A. A. (2024).** The Need for Business Models in Accessible, Inclusive and Sustainable Tourism. *International Journal of Professional Business Review*, 9(4), E04542.
- Morgan, N., Pritchard, A. & Sedgley, D. (2015).** Social Tourism and Well-Being in Later Life. *Annals of Tourism Research*, 52, 1–15.
- Paiva, T., Felgueira, T., Alves, C. & Costa, A. (2025).** Strategies for Building Accessible and Inclusive Rural Tourism Ecosystems in Cross-Border Regions: The Case of Rural and Border Territory. *Tourism and Hospitality*, 6(1), 23.

- Perangin-Angin, R., Tavakoli, R. & Kusumo, C. (2023).** Inclusive Tourism: The Experiences and Expectations of Indonesian Wheelchair Tourists in Nature Tourism. *Tourism Recreation Research*, 48(6), 955–968.
- Popović, D., Slivar, I. & Gonan Božac, M. (2022).** Accessible Tourism and Formal Planning: Current State of Istria County in Croatia. *Administrative Sciences*, 12(4), 181.
- Pritchard, A., Morgan, N. J. & Ateljevic, I. (2011).** Hopeful Tourism: A New Transformative Perspective. *Annals of Tourism Research*, 38(3), 941–963.
- Qiao, G., Ding, L., Zhang, L. & Yan, H. (2021).** Accessible Tourism: A Bibliometric Review (2008–2020). *Tourism Review*, 77(3), 713–730.
- Qiao, G., Hou, S., Huang, X. & Jia, Q. (2024).** Inclusive Tourism: Applying Critical Approach to A Web of Science Bibliometric Review. *Tourism Review*, Ahead-of-Print.
- Rebelo, S., Patuleia, M. & Dias, Á. (2022).** Inclusive Tourism: Assessing the Accessibility of Lisbon as A Tourist Destination. *Tourism and Hospitality*, 3(2), 466–495.
- Reindrawati, D. Y., Noviyanti, U. D. E. & Young, T. (2022).** Tourism Experiences of People with Disabilities: Voices from Indonesia. *Sustainability*, 14(20), 13310.
- Roman, M., Abrahám, J., Niedziółka, A., Szczucka, E., Smutka, Ł. & Prus, P. (2022).** Tourist Attractiveness of Rural Areas as A Determinant of the Implementation of Social Tourism of Disadvantaged Groups: Evidence from Poland and the Czech Republic. *Agriculture*, 12(5), 731.
- Scheyvens, R. & Biddulph, R. (2017).** Inclusive Tourism Development. *Tourism Geographies*, 20(4), 589–609.
- Singh, R., Sibi, P. S., Yost, E. & Mann, D. S. (2021).** Tourism and Disability: A Bibliometric Review. *Tourism Recreation Research*, 48(5), 749–765.
- Strelnikova, M., Ivanova, R., Skrobotova, O., Polyakova, I. & Shelopugina, N. (2023).** Development of Inclusive Tourism as A Means of Achieving Sustainable Development. *Journal of Law and Sustainable Development*, 11(1), E0273.
- Suárez Henríquez, C., Ricoy Cano, A. J., Hernández Galán, J. & De La Fuente Robles, Y. M. (2022).** The Past, Present, and Future of Accessible Tourism Research: A Bibliometric Analysis Using the Scopus Database. *Journal of Accessibility and Design for All*, 7(2), 26.
- Tao, C., Huang, S., Wang, J. & Qiao, G. (2024).** Accessible Tourism: Tourists with Physical Disability-Segmentation Based on Perceived Travel Barriers. *Tourism Review*, Ahead-of-Print.
- Teixeira, P., Teixeira, L., Silva, S. & Eusébio, C. (2025).** Technology-Based Approaches for Accessible Tourism: Using Personas to Understand Stakeholders' Characteristics and Motivations. *Data and Information Management*, 100095.
- Tite Cunalata, G. M., Carrillo Rosero, D. G. A. & Ochoa Ávila, M. B. (2020).** Accessible Tourism: Bibliometric Study. *Turismo Y Sociedad*, 28, 115–132.
- Topaçoğlu, O. & Uygur, A. (2023).** Bibliometric Analysis of Articles on Tourism and Disability Published in TR Index Journals. *Journal of Tourism Intelligence and Smartness*, 6(2), 60–78.

6. EXTENDED ABSTRACT

Tourism, beyond its economic contribution, is a social domain that plays a vital role in enhancing individuals' quality of life (Gautam & Bhalla, 2024). However, throughout history, tourism services have not been equitably accessible to all segments of society. Vulnerable groups such as the elderly, people with disabilities, families with young children, and low-income individuals often face significant barriers in accessing tourism experiences (Reindrawati et al., 2022; Roman et al., 2022). The concept of "Tourism for All" has evolved from the principles of social tourism emerging in the 1980s, emphasizing inclusive participation in tourism as a tool for social integration and improved

quality of life (Freund et al., 2022). With the involvement of international organizations in the 2000s, the discourse shifted towards universal accessibility and inclusiveness, transforming tourism participation into a recognized human right (Achillas et al., 2024; Lee & Bae, 2023).

Core concepts within this framework include accessible tourism, social tourism, inclusive tourism, and barrier-free tourism. Accessible tourism addresses not just physical infrastructure but also access to information, staff sensitivity, and universal design, enabling independent and dignified service for individuals (Csapó & Gonda, 2025; Escamis & Hinlayagan, 2024). Social tourism targets those excluded due to socio-economic barriers, aiming to foster equality and participation (Alonso-Muñoz et al., 2022; Auliah et al., 2024). Inclusive tourism ensures equitable participation by respecting individual differences through a justice-based approach (Chwaja et al., 2025). Barrier-free tourism, meanwhile, supports the autonomous travel of disabled persons by eliminating physical, informational, and service-related obstacles (Groulx et al., 2024).

Despite growing scholarly interest in "Tourism for All," literature has largely examined these components in isolation. Existing bibliometric studies tend to focus predominantly on accessibility and inclusiveness (Tite Cunalata vd., 2020; Aksöz & Yücel, 2021; Singh vd., 2021; Qiao vd., 2021; Arman & Bulgan, 2022; Suárez Henríquez vd., 2022; Hernández-Sales & Sánchez, 2023; Topaçoğlu & Uygur, 2023; Avşar, 2024; Gulati vd., 2024; Mendes vd., 2024; Qiao vd., 2024; del Bosque vd., 2025), lacking a systematic analysis of their interrelations, overlaps, and distinctions (Avşar, 2024; Arman & Bulgan, 2022). This fragmented structure complicates holistic understanding and limits the development of effective policy frameworks. Thus, a comprehensive bibliometric analysis that integrates these components is needed to provide a cohesive perspective.

This study aims to conduct a bibliometric analysis of academic literature pertaining to the four fundamental components of the "Tourism for All" approach: accessible tourism, social tourism, inclusive tourism, and barrier-free tourism. Through this analysis, it seeks to map the scholarly evolution, key contributors, thematic trends, and collaborative networks shaping this field. The study examines 216 original research articles published between 1997 and 2025, sourced from Scopus and Web of Science databases. Keywords including "accessible tourism," "inclusive tourism," "social tourism," "disability," "accessibility," "barrier-free tourism" and "tourism for all" were used for data collection. These keywords reflect the multidimensional nature of the concept, from physical accessibility to social sustainability (Dominguez Vila et al., 2024; Strelnikova et al., 2023).

The methodological design involves various bibliometric tools within the R-based Bibliometrix package. Analyzed dimensions include publication trends, citation distributions, keyword co-occurrence networks, author and country-level collaborations, and Lotka's law of scientific productivity. Findings demonstrate a sharp increase in academic output post-2015, with a notable peak in 2024. Countries such as Portugal, Spain, and the United Kingdom stand out in publication volume and citation impact. The most frequently used concepts in titles are "accessible tourism," "inclusive tourism," and "social tourism." The thematic evolution indicates a shift from a focus on physical accessibility and disability (1997–2021) to themes such as sustainability and broader accessibility post-2022.

The study identifies that most research is conducted by small, often regionally concentrated teams, with limited international collaboration, as reflected in both author and country-level network analyses. The bibliometric indicators and Lotka's law confirm that the field is still institutionalizing, with the majority of authors contributing only a single publication. In addition to mapping global trends, the study fills a significant gap in the Turkish academic context, where research in this domain remains scarce. The integration of fragmented themes into a cohesive analytical framework provides strategic insight for future academic studies, inclusive policy development, and practical implementation.

Journal	: <i>International Journal Of Tourism And Destination Studies</i>
ISSN	: 2822-6089
Article ID	: 86677
Article Type	: <i>Review Article-Derleme Makalesi</i>
Corresponding Author	: Mesut Murat ADABALI
Year	: 2025
Volume	: IV
Issue	: II
Page	: 206-221
Arrival Date	: 01.08.2025
Revision Date	: 01.09.2025
Acceptance Date	: 10.09.2025
Published Date	: 20.09.2025
How to Cite This Article	: Adabali, M. M. & Nay, A. (2025). Traditional Turkish Cuisine and Water Sustainability: Water Footprint Determination of Geographically Indicated Dishes. <i>International Journal Of Tourism And Destination Studies (IJOTADS)</i> , 4(2), 206-221. DOI: 10.5281/zenodo.16880604
IJOTADS is Licensed Under A Creative Commons Attribution - Non-Commercial 4.0 International License.	

TRADITIONAL TURKISH CUISINE AND WATER SUSTAINABILITY: WATER FOOTPRINT DETERMINATION OF GEOGRAPHICALLY INDICATED DISHES§§

GELENEKSEL TÜRK MUTFAĞINDA SUYUN SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİ: COĞRAFİ İŞARETLİ YEMEKLERİN SU AYAK İZİ TESPİTİ

Mesut Murat ADABALI

Assistant Professor Doctor, Antalya Belek University, Faculty of Art and Design,
murat.adabali@belek.edu.tr, Antalya/TÜRKİYE. ORCID ID: 0000-0001-6116-1236

Azra NAY

Independent Researcher, azranay00@hotmail.com, Adana/TÜRKİYE.

ORCID ID: 0009-0008-2315-0585

ABSTRACT

In this study, the relationship between traditional Turkish cuisine and water sustainability is examined, with a specific focus on geographically indicated dishes. The primary objective of the research is to reveal the amount of water consumed in food production processes and to emphasize that food waste is not merely an economic loss but also constitutes a waste of limited water resources. In this context, the study analyzes the water required for the cultivation of plant-based and animal-based products used in traditional recipes, thereby drawing attention to the ecological consequences of wasting these products. The research adopts a systematic literature review, a qualitative research method. Within this scope, nearly 500 academic sources and reports were examined, including academic articles, theses, and books published within the last decade, as well as official reports from international organizations such as the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). During the data collection process, academic databases such as Google Scholar, Web of Science, and Scopus were utilized, with searches conducted using keywords like "plant water requirements," "food loss," "agricultural water use efficiency," and "water footprint in agriculture." The data obtained were systematically summarized and subjected to comparative analysis to calculate the water footprint of the components in the standard recipes of selected geographically indicated dishes. The findings of the study indicate that traditional Turkish dishes, particularly those containing animal products, have a remarkably high water footprint. Accordingly, the production of one serving of "Konya Etlikek" requires approximately 1,697.35 liters of water. For "Eskişehir Çiğ Börek," the total water footprint for a five-serving portion was calculated to be 95,744.15 liters. In the case of "Antalya Piyazı," despite being predominantly composed of plant-based ingredients, the water footprint for a five-serving recipe was calculated as 16,482.48 liters. These results substantiate that animal products in dishes significantly increase water consumption, whereas plant-based meals have a relatively lower water footprint. Furthermore, the literature review revealed high rates

§§ No ethics committee document was required for this research and the required data was compiled from open access sources.

of waste in fresh fruits and vegetables. Each wasted food item signifies the loss of the water expended during its production process. This situation exacerbates the pressure on resources, particularly in water-scarce regions, and threatens the ecosystem balance. In conclusion, this research demonstrates that reducing food waste is a critical strategy for the conservation of water resources.

Keywords: Gastronomy, Sustainability, Turkish Cuisine, Water Waste.

Jel Codes: Q56, Q53, Z32.

ÖZET

Bu çalışmada, geleneksel Türk mutfağının su sürdürülebilirliği ile olan ilişkisi, coğrafi işaretli yemekler özelinde incelenmektedir. Araştırmanın temel amacı, gıda üretim süreçlerinde tüketilen su miktarını ortaya koymak ve gıda israfının yalnızca ekonomik bir kayıp olmadığını, aynı zamanda kısıtlı su kaynaklarının da israfı anlamına geldiğini vurgulamaktır. Bu bağlamda çalışma, geleneksel tariflerde kullanılan bitkisel ve hayvansal ürünlerin yetiştirilmesi için gereken su miktarını analiz ederek, bu ürünlerin israf edilmesinin yol açtığı ekolojik sonuçlara dikkat çekmektedir. Araştırma, nitel bir araştırma türü olan sistematik literatür taraması yöntemini benimsemiştir. Bu kapsamda, toplamda 500'e yakın akademik kaynak ve rapor incelenmiş, son on yıl içerisinde yayımlanmış akademik makaleler, tezler, kitaplar ve Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) gibi uluslararası kuruluşların resmi raporları gözden geçirilmiştir. Veri toplama sürecinde Google Scholar, Web of Science ve Scopus gibi akademik veri tabanları kullanılarak "bitki su gereksinimleri", "gıda kaybı", "tarımsal su kullanımında verimlilik" ve "tarımda su ayak izi" gibi anahtar kelimelerle taramalar yapılmıştır. Elde edilen veriler, seçilen coğrafi işaretli yemeklerin standart tarifelerindeki bileşenlerin su ayak izini hesaplamak amacıyla sistematik olarak özetlenmiş ve karşılaştırmalı analizlere tabi tutulmuştur. Çalışmanın bulguları, özellikle hayvansal ürünler içeren geleneksel Türk yemeklerinin su ayak izinin oldukça yüksek olduğunu göstermektedir. Analiz edilen üç coğrafi işaretli yemek üzerinden somut sonuçlar elde edilmiştir. Buna göre "Konya Etlikek" ürününün bir porsiyonunun üretimi için yaklaşık 1.697,35 litre su gerekmektedir. "Eskişehir Çiğ Börek" ürünü için (beş porsiyon) toplam su ayak izi 95.744,15 litre olarak hesaplanmıştır. "Antalya Piyazı" ürünü için, ağırlıklı olarak bitkisel ürünlerden oluşmasına rağmen bu yemeğin beş porsiyonluk tarifinin su ayak izi 16.482,48 litre olarak hesaplanmıştır. Bu sonuçlar, yemeklerdeki hayvansal ürünlerin su tüketimini önemli ölçüde artırdığını, bitki bazlı yemeklerin ise görece daha düşük bir su ayak izine sahip olduğunu kanıtlamaktadır. Ayrıca, literatür taraması taze sebze ve meyvelerdeki israf oranlarının yüksek olduğunu ortaya koymuştur. İsraf edilen her bir gıda ürünü, üretim sürecinde harcanan suyun da boşa gitmesi anlamına gelmekte, bu durum özellikle su kıtlığı yaşanan bölgelerde kaynaklar üzerindeki baskıyı artırmakta ve ekosistem dengesini tehdit etmektedir. Sonuç olarak bu araştırma, gıda israfının azaltılmasının su kaynaklarının korunması için kritik bir strateji olduğunu ortaya koymaktadır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Sürdürülebilirlik, Türk Mutfağı, Su İsrafı.

Jel Kodu: Q56, Q53, Z32.

1. INTRODUCTION

Food production and consumption use a significant portion of global water resources. In particular, plant production processes constitute a large part of agricultural water consumption. Sustainable use of water resources is becoming increasingly critical in light of population growth, climate change, and water scarcity. In this context, food waste not only leads to economic losses but also environmental harm, hindering the efficient use of water resources. The amounts of water consumed in the production of plant-based foods commonly used in standard recipes and the environmental impacts that arise from the waste of these foods are of great importance for sustainable agriculture and environmental protection. Food waste is not only an economic issue; it also leads to unnecessary consumption of water resources and jeopardizes environmental sustainability. This study aims to examine the water consumption of plants used in standard recipes and the environmental impacts on water resources resulting from plant waste.

This study focuses on analyzing the amounts of water expended during the production of commonly used plant-based foods in standard recipes and the environmental effects arising from their waste. Effective use of water resources in food production is of paramount importance for sustainable agriculture and environmental protection. However, food waste results in both economic losses and unnecessary consumption of water resources. This study aims to develop strategies to minimize water consumption and waste by analyzing the amounts of water used in the production of plant-based foods and their environmental impacts.

The specific objectives of this study are as follows:

- Determining the water required to produce plant-based foods commonly used in standard recipes.

- Identification of the quantity of plants wasted in meals and the corresponding amounts of water used for their production.
- Assessing the environmental impacts of food waste on water resources.
- Developing recommendations and strategies to reduce food waste based on the findings obtained.

This study is expected to provide significant insights into more efficient use of water resources in food production and consumption processes, as well as contribute to environmental sustainability.

1.1. Related Literature

1.1.1. The Concept of Gastronomy

The term gastronomy, derived from ancient Greek civilization, derives from the Greek words “gastro” (stomach) and “nomos” (law). This term expresses the characteristics of a nation or an international cuisine and embodies the culinary wisdom of a homeland. Gastronomy is often described as the art of cooking and good eating while simultaneously examining the relationship between knowledge and food. Food is associated with various activities such as tasting, preparation, experience, experimentation, examination, exploration, and writing (Hjalager & Richards, 2002; Kivela & Crotts, 2006). In this context, the culinary arts can be divided into four main areas: theoretical, technical, practical and food gastronomy (Harrison, 1982).

- *Practical Gastronomy*: Concerning the production and presentation of various foods and beverages from around the world. This area also includes the esthetic transformation of raw materials, considering national and regional standards and culinary culture.
- *Theoretical Gastronomy*: This book supports practical gastronomy and focuses on recipes, cookbooks, and written culinary materials. It is considered the origin of creativity, which inspires and supports global knowledge.
- *Technical Gastronomy*: Forms the foundation of culinary arts, studying the use of facilities and machines and their effects.
- *Food Gastronomy*: Concerns with the formation of foods and beverages.

Gastronomy examines the cultural, geographical, and social contexts in which foods are consumed and shared within a region, community, or nation. This discipline encompasses various factors related to the preparation, presentation, and consumption of foods. This includes elements such as ingredients selection, cooking techniques, presentation styles, and eating habits to understand how flavors are created and maximize the experience. Gastronomy is influenced by a broad range of fields, including cultural heritage, history, agriculture, nutrition, and culinary arts.

1.1.2. Sustainability

According to the Brundtland Report, sustainability means ensuring that current needs are met while also considering the balanced fulfillment of future generations' needs (UNWCED, 1987). Generally, sustainability encompasses the capacity to meet current needs while addressing future generations' needs. The Brundtland Report published by the World Commission on Environment and Development in 1987 defines sustainable development as “meeting current needs while preserving the potential for future generations to meet their own needs” (UNWCED, 1987). In this report, the concept of sustainability is divided into three main factors, often referred to as the “3 Es” in English, illustrated as overlapping circles: economy, equity, and environment (Portney, 2015).

Sustainability is not limited to environmental protection; it also encompasses long-term economic and social development. According to this comprehensive perspective, sustainability consists of three fundamental dimensions:

- **Economic Dimension:**
 - Balanced and future-oriented spending

- Promotion of investments that consider future generations
- Minimizing costs and using resources efficiently

➤ **Social Dimension:**

- Ensuring equality and social justice
- Protecting community health
- Access to education and development opportunities for citizens
- Respect for cultural values, society, and the environment

➤ **Environmental Dimension:**

- Conservation and sustainable use of natural resources
- Preservation of biodiversity
- Combating climate change
- Ensuring a clean environment

These three dimensions are interconnected and mutually supportive. Economic development, social welfare, and environmental protection can only addressing these dimensions together (H2M Architects + Engineers, 2013).

1.1.3. Sustainability in Gastronomy

Sustainable gastronomy advocates for the existence of flavor, not only on our palates but also in our future. This comprehensive approach considers environmental, social, and economic sustainability at all stages of producing, presenting, and consuming delicious and nutritious foods (Scarpato, 2002). Scarpato (2002) noted that localized gastronomic systems support environmental sustainability, social justice, and fair trade. Efforts toward sustainable food consumption do not receive the same level of attention in developing countries as they do in developed countries. The sustainability of gastronomy contributes to maintaining a clean environment while supporting community health and improving the socioeconomic status of the population (Yurtseven & Kaya, 2010; Bucak & Ateş, 2014).

Increasing environmental pollution, faulty agricultural practices, population growth, and advances in agricultural and livestock technology are leading to more negative impacts on ecosystems. This situation emphasizes the importance of sustainable culinary culture. As a result, individuals place greater emphasis on organic production, healthy eating routines, and traditional food preferences. The number of eco-friendly restaurants is increasing, with many restaurants today growing their products in greenhouses and gardens. These factors are environmental influences in achieving sustainability.

Sustainable culinary culture arises from the interplay of various elements such as economics, sociology, ecology, and culture. The continuity of eating habits is considered vital for preserving this culture and passing it on to future generations, particularly in developing countries where recipes may be forgotten or unknown to the current generation. Such situations can lead to a reduction in cultural diversity and a weakening of a society's heritage. The decline in the diversity of culinary culture can result in the erosion of a society's identity and uniqueness. The forgetting of certain recipes weakens a society's connection to its deep roots and historical heritage. Recognition of culinary culture at both national and international levels is critical for preserving and promoting culinary habits, which is seen not only as the preservation of a culinary tradition but also as part of a nation's or society's identity and historical heritage (Yurtseven & Kaya, 2010).

1.1.3.1. Sustainable Gastronomy Components

➤ *Economic Component:* People's eating habits and food culture are shaped by economic systems and lifestyles. The economic dimension of sustainability aims to enhance welfare levels while

focusing on issues related to the waste of non-recyclable resources and potential material losses that can harm the environment (Kuter & Ünal, 2009; Beşirli, 2010; Dönmez & Bekar, 2016; Şanlıöz et al., 2016). A sustainable economic structure should promote continuous production, limit instability, and prevent disruptions in production. Culinary arts can foster the development of the tourism sector, positively support the recognition and marketing of local foods at both local and global levels, and transform cities into gastronomic brands (Gedik, 2020; Gürsoy & Özer, 2022).

➤ *Sociological Component:* Achieving social continuity relies on various factors, such as equality, education, health, gender equality, political responsibility, and fulfilling necessary social duties. Food reflects the diversity and similarities in a society's consumption habits and conveys the identity of groups and individuals (Fischler, 1988; Gedik, 2020). Each region's cuisine has distinct characteristics that set apart. Each region is often shaped by religious beliefs, animal husbandry, and agriculture. Nutrition is frequently described as a natural activity in sociological theories, with many sociologists noting that food brings people together. Beyond being merely a physical or biological act, nutrition highlights the cultural importance of food through its various social interactions and customs that arise during its production, transportation, storage, and consumption (Beşirli, 2010).

➤ *Ecological Component:* Individuals need access to sufficient safe food to maintain healthy life. However, rapid population growth and environmental pollution increase complicate access to reliable food sources. Safe food is defined as food that retains its nutritional properties, is hygienic, free from physical, chemical, and biological risks, and is unspoiled. Food safety can be jeopardized by various factors, increasing the risk of health hazards associated with the consumption of food. (Giray & Soysal, 2007; Kuter & Ünal, 2009). Throughout the long journey from farm to table, foods can come into contact with various harmful elements that threaten food safety. Physical, chemical, and biological hazards pose significant risks to food safety. The natural resources that societies depend on are limited and can be sustainable; however, they are rapidly diminishing due to excessive consumption. Therefore, it is essential to ensure a balanced use of both non-renewable resources and environmental factors for sustainability. From this perspective, the ecological dimension of sustainability focuses on the conservation, utilization, and intergenerational transfer of natural and environmental resources (Dönmez & Bekar, 2016; Şanlıöz et al., 2016). Sustainability in gastronomy can be secured through the regular continuation of agriculture and livestock, the controlled use of agricultural chemicals, effective waste management procedures, and the intergenerational transmission of culinary recipes (Çekal & Doğan, 2022).

➤ *Cultural Component:* It is widely recognized that food and beverages hold significant importance in the social structure of Turkish society and play a unifying role. Dietary routines and actions of communities can be shaped by cultural, economic, environmental and historical changes in their region. The term "Anatolian Cuisine" encompasses the food items used by the people of Türkiye, the processes of food preparation, cooking, storage, various kitchen procedures eating habits, table manners, and related techniques and beliefs (Avcıkurt et al., 2007). Nutritional traditions play a fundamental role in defining a community's identity. Food consumption is crucial for not only physical necessities but also in the context of social interactions (Goody, 1982; Moore, 1988; Montanari, 2006).

1.1.4. Waste

Many researchers have defined the concept of waste from different perspectives. Ural (1999) stated, "Extravagance refers to excess in spending and consumption, while stinginess refers to avoiding consumption and expenditure when necessary. In this context, both waste and stinginess are tendencies of human excess." Kautto & Melanen (2004) defined waste as "the loss of resources that are rare globally but important for humans." Pongrácz and Phjola (2004) noted that "waste occurs when no economic value is derived from a product obtained, or when the product cannot be reused after fulfilling its intended function." Martı (2010) describes waste as "removing a material or item from use through unnecessary consumption rather than benefiting from it." Womack & Jones (2017) assert that "waste includes everything that provides no benefit to the consumer and incurs

unacceptable extra costs beyond standard definitions. Actions in which waste resources are also considered waste.” Sancaklı (2013) added that “the unnecessary consumption of resources such as food, water, and energy, as well as the wasteful use of time and harmful habits to human health, are also regarded as waste.” Recently, increasing awareness of waste has made this issue a significant issue. Scientists have theoretically examined waste from various perspectives, as expressed above. The term “extravagance” originates from Arabic and is defined in the Turkish Language Association (TDK) dictionary as “unnecessary spending of money, time, effort, etc.” (TDK, 2024). The term “extravagance” is sometimes equated with the concept of “waste.” However, extravagance can result in tangible or intangible damage due to unnecessary use.

1.1.4.1. The Origins of Waste and Its Accompanying Environmental Issues

Today, waste is considered a global problem. The waste of food, water, and energy is seen as one of the most common issues (Akkoç, 2017). The UN Food and Agriculture Organization (FAO) reports that nearly one-third of the food produced worldwide (equating to 1.3 billion tons) is wasted annually (FAO Food Waste Report, 2023). While one-third of the food produced globally is lost, 828 million individuals do not have sufficient access to food (USAID, 2022). This situation creates a significant contradiction: humanity struggles with hunger on one side and faces food waste on the other. Statistical estimates suggest that 1.8 billion people will experience water scarcity by 2025 and 670 million people will be without electricity by 2030 (Sachs et al., 2022). The unplanned consumption and waste of natural and economic resources endanger future generations'. Environmental pollution, depletion of natural resources, and damage to ecosystems are among the most serious environmental issues caused by waste. According to the United Nations 2021 report, if food waste were considered a country, it would rank third in greenhouse gas emissions after the United States and China (FAO Food Waste Report, 2023). The greenhouse gases produced from the decay of food waste significantly contribute to global warming and climate change. If we consider waste as consumption and destruction, it is likely to say that waste exists wherever people and consumers are present. Waste arises from unforeseen fluctuations in demand, planning errors, overproduction, and variations in consumer habits. The occurrence of waste negatively affects the economies of countries worldwide (Thyberg & Tonjes, 2016; Rohini et al., 2020). The fundamental causes of waste include a lack of awareness regarding wasteful habits and excessive and luxury consumption leading to overproduction. The economic and environmental challenges created by waste include hunger, economic difficulties, unfulfilled water needs, food shortages, nutritional deficiencies, environmental pollution, climate change, water contamination, disruption of ecosystem balance, loss of biodiversity, deforestation, decline in wildlife, and damage to the biosphere (FAO, 2023).

1.1.4.1.1. Food Waste

Before addressing food waste, gaining a general understanding of food systems is essential provide a more comprehensive perspective on the topic. In many parts of the world, including Turkey, food systems go through three phases: traditional, transitional and modern. In the traditional food system, agriculture is state-supported, production is generally subsistence-oriented, and a supply chain involving farmers is established. Consumption is usually needs-based. During the transition to the modern food system, changes occur in the agricultural structure, moving from extensive to intensive farming and shifting production to a market-oriented approach. Since the 1980s, with the modern food system, the role and activity of public institutions have changed, creating a supply chain dominated by companies as farmers move away from agriculture, leading to consumption habits that focus more on extravagance and pleasure. (Hajer et al., 2015). Consumer shopping preferences have also varied alongside the modernizing food system. The shift from needs-based consumption to extravagance and pleasure-oriented consumption has contributed to the increase in waste. Consumption is a vital part of an individual's life, and human existence is sustained through consumption (O'Neill et al., 2018; Ak, 2021). Although there is no single formula for combating food waste, it is believed that all countries and societies can adopt common strategies. To this end, a framework known as the “food use hierarchy,” which is easily applicable and understandable, has been developed to minimize food waste and loss (Bagherzadeh et al., 2014; Marston et al., 2020).

1.1.4.1.2. Water Waste

The Earth has a total surface area of approximately 510 million km², with 71% covered by freshwater and saltwater. The total water volume is 1.4 billion cubic kilometers. However, only 2.5% of the water was freshwater, while the remaining portion was saltwater. Of the available freshwater, 90% exists as groundwater, with only 10% readily accessible. These figures indicate that the amount of drinkable water is limited (Dündar, 2007; Denhez, 2007).

The rapid increase in the global population has also raised water demand. The unconscious use of water resources is known to be one of the primary triggers of water waste, and it has become one of the greatest and most vital threats posed by globalization. Water is a limited resource and an indispensable element for the continuity of human life. Today, the unconscious use of water resources by people plays a significant role in accelerating climate change and global warming (Kula & Çakar, 2015; Çağrı, 2016). The sixth goal of the United Nations Sustainable Development Goals is “Clean Water and Sanitation,” aiming to ensure access to sustainable clean water and sanitation services for all people (Hajer et al., 2015). To achieve the target of access to drinking water, sanitation, and hygiene for all people by 2030, the pace of progress needs to quadruple. However, instead of increasing the expected pace of progress, rising water waste negatively impacts the achievement of goal. The access rate to safe drinking water worldwide was approximately 70%. Yet 2 billion people still lack access to safe water. Unfortunately, 18% of those without essential water services live in rural areas. This situation deprives rural populations of a basic human right and exposes them to health issues. At the current rate, access to such services is projected to rise to 81% globally by 2030. However, if this pace continues, 1.6 billion individuals will remain deprived of safe water creating a global crisis that could deny basic human rights. Given the current conditions, it is expected that, a significant portion of the global population-over 1.8 billion individuals-will face water scarcity. While some struggle with water scarcity, others continue to wastewater (Sachs et al., 2022).

Table 1. Water Consumption Required (Average) for Producing Various Food Items

Food Items	Measurements	Water Consumption (Liters)
Beef	1 Kilogram	15.415
Sheep Meat	1 Kilogram	8.763
Milk	1 Litre	1.021
Egg	1 Kilogram	3.265
Chicken Meat	1 Kilogram	4.325
Butter	1 Kilogram	5.553
Standardize Hamburger	1 Piece	2.400
Orange Juice	1 Litre	850
Potatoes	1 Kilogram	486
Eggplant	1 Kilogram	568
Parsley	1 Kilogram	972
Banana	1 Kilogram	1.160
Flour	1 Kilogram	1.829
Salt	1 Kilogram	5
Yeast	1 Kilogram	2.200
Tomatoes	1 Kilogram	130
Parsley	1 Kilogram	434
Black Pepper	1 Kilogram	10.000
Onion	1 Kilogram	130
Dried Beans	1 Kilogram	4.000
Tahini	1 Kilogram	10.000
Garlic	1 Kilogram	600
Vinegar	1 Litre	700
Egg	1 Piece	200
Olive Oil	1 Litre	15.000
Lemon Juice	1 Litre	330

Source: Hoekstra & Chapagain, (2007); Mekonnen & Hoekstra, (2010); FAO, (2013); Ministry of Agriculture and Forest-Türkiye, (2021).

For food produced and wasted on a global scale, approximately 250 cubic kilometers of water and 1.4 billion hectares of land are used (Marston et al., 2020). This situation depletes our water resources

and damages agricultural lands. Limited water resources hinder economic development and jeopardize public health and ecosystems. Although food, energy, water, and waste may seem independent of one another, they are actually interconnected in a complex cycle. Each link in this cycle directly affects the other links. Therefore, managing these resources sustainably and preventing waste are critically important. Bringing vegetables to our table is a significant process for food security and human health. This process involves water and energy consumption from the field to the plates.

According to Table 1, vegetables, dairy and meat products had the highest water consumption among the listed food items, while tea had the lowest water consumption. Compared with meat production, plant-based food items generally require less water. When food is wasted, not only are the products lost, but the water used to grow them is also wasted. Tons of water are utilized to produce food that ends up being wasted in fields, gardens, and factories, creating a critical issue in water-scarce regions. Preventing water waste is essential for building a sustainable future. Our water resources are limited, and their conservation is vital for the future of humanity and the planet. Increasing individual awareness and integrating it into daily life is a fundamental step toward reducing water waste. For instance, water dripping from a faucet can lead to 3 cubic meters of waste annually. A person aware of this should not postpone stopping the flow when encountering such situations. Additionally, by managing running water while brushing teeth twice daily, one can prevent waste; this can save 8 tons of water annually (TİSVA, 2022). By implementing seemingly simple measures and making conscious changes in our daily habits, we can become more careful with water usage. Such measures include avoiding unnecessary water flow, using low-flow faucets and showerheads, choosing water-saving appliances, and utilizing drip irrigation systems for garden watering. These actions can significantly reduce water waste and contribute to the sustainability of water resources. Such conscious actions help to optimize individual water consumption while increasing societal awareness and ensuring the provision of healthy water resources for future generations.

To lead these conscious steps, standardized recipes have been used for many years by individuals working in the food and beverage sector for both flavor consistency and standardized measurements.

1.1.5. Standard Recipe

A standard recipe is a document that outlines the quantity and type of ingredients used in a dish, the steps of preparation and cooking, the tools and equipment needed, and the cost, portion size, and weight of the dish (Gonen & Ergun, 2008). Additionally, it encompasses the meaning of standard taste and presentation (Rızaoğlu & Hançer, 2005). Recipes are also referred to as tools that determine the diversity, quantity, portion, and cost of ingredients used in food products, enabling the quick production of food items of consistent quality and flavor (Çam, 2009).

The application of standardized recipes is critically important for the continuity of local cuisines. With the recent emphasis on localization, the necessity of standardized recipes has been debated. Standard recipes contribute significantly to menu planning and cost analysis, helping to prevent waste and making waste management easier. Additionally, many sources indicate that standardized recipes play a vital role in calculating unit costs (per portion) (Ninemeier 1998; Aktaş 2001; Türksoy 2002; Rızaoğlu & Hançer 2005). Some of the aims of standardized recipes include ensuring consistency in quality and flavor, controlling costs and preventing waste. They also facilitate staff training, making processes more efficient and standardizing customer experiences. Standardized recipes help preserve the authenticity of dishes, making it easier to pass them on to future generations and assist in the process of requesting geographical indication certification. Preparing a standardized recipe is considered the first step in achieving geographical indication (Çekal & Doğan, 2022).

2. METHOD

This study is a literature review aimed at examining the water consumption of plants used in standardized recipes and the environmental impacts of waste associated with these plants. A total of 125 academic studies were systematically reviewed, incorporating literature searches in both English

and Turkish languages. The literature review seeks to answer the following questions: “How much water is consumed for the production of plants used in standardized recipes? What plants are wasted in meals, and what is the water consumption for their production? What are the environmental impacts of the consumed water in plant production and the amounts wasted?”

For the literature review, academic databases such as Google Scholar, PubMed, Web of Science, and Scopus were used, alongside FAO reports, national and international environmental and agricultural agency reports, and current academic books and theses on the subject. Keywords such as "plant water consumption," "food waste," "agricultural water efficiency," "environmental impacts of food waste," and "water footprint in agriculture" were employed during the search process.

Priority was given to studies published in the last ten years that directly answered the research questions and covered relevant topics, focusing on peer-reviewed articles and credible institutional reports. Data were collected and analyzed from sources that met the established criteria. This involved gathering information on the water consumption and waste rates of selected plants and investigating the environmental impacts of the water used and wasted in the production process of each plant.

The collected data were systematically summarized and presented using tables and graphs, with detailed discussions on the water consumption and waste rates of common plants like tomatoes, lettuce, and potatoes. The data were evaluated through comparative analyses, comparing the water consumption and waste rates of different plants, and discussing the environmental impacts of these wastes in relation to findings from other studies in the literature.

The results of this literature review provide a comprehensive assessment of the water consumption and waste rates of plants used in standardized recipes, contributing to the development of recommendations for mitigating the environmental impacts of food waste. The reliability and validity of the results were evaluated by comparing them with existing information in the literature.

3. FINDINGS

The recipes listed in the table are special flavors that received geographical indication and registration. These dishes are prepared using ingredients and methods unique to a specific geographical area, reflecting the cultural heritage of that region. Below is an example recipe:

Table 2. Konya Etlikmek Recipe

Product Name: Konya Etlikmek			
Geographical Indication: Mahreç			
İşareti			
Registration Date: 09.06.2017			
Registration Number: 214			
Province: Konya			
Product Group: Baked goods, pastry products, desserts			
Ingredients	Amount	Unit	Preparation and Tips
<u>Dough</u>			Dough Preparation:
Flour	100	g.	The dough for Konya Etlikmek is made using wheat flour, which is cut into approximately 180 g pieces and rested at room temperature for about 1 h. It should be kept in a cool environment until use.
Salt	1,0	g.	
Yeast	0,1	g.	
<u>Filling</u>			Filling Preparation:
Mince	100	g.	The filling mixture consisted of minced meat, tomatoes, green peppers, onions, parsley, and salt. The minced meat is obtained from the ribs of large livestock and should not exceed 20% fat content. Ground with either meat grinder or chopping knife.
Tomato	40	g.	
Green Pepper	30	g.	The mixture is then mixed with the vegetable mixture. All vegetables except parsley were finely chopped and combined with minced meat, followed by the addition of salt and parsley.
Onion	30	g.	
Parsley	10	g.	
Salt	0,5	g.	Cooking the Konya Etlikmek:
			The dough was rolled out by hand and the filling mixture spread over it. It was baked in a traditional oven at 300-320°C for 4-5 minutes. After baking, the mixture is cut into 4 or 6 equal pieces and garnished with parsley. Konya Etlikmek can be served with greens, salad, or beverages as desired.



Source: Turkish Patent and Trademark Office, (2024).

Table 3. Water Consumption of Etlielmek Standard Recipe (One Portion)

Ingredients	Amount	Water Consumption (L)
Flour	100 g.	182,9
Salt	1 g.	0,030
Yeast	0,1 g.	0,22
Mince	100 g.	1.541
Tomato	40 g.	5,2
Green Pepper	30 g.	3
Onion	30 g.	3,9
Parsley	1 g.	0,98
Total	////////////////////////////////	1.697,35

Source: Hoekstra & Chapagain, (2007); Mekonnen & Hoekstra, (2010); FAO, (2013); Ministry of Agriculture and Forest-Türkiye, (2021).

Table 4. Çi Börek (Çiğbörek) Recipe (5 Portion/Piece)

Product Name: Çi Börek (Çiğbörek)			
Geographical indication: Mahreç İşareti			
Registration Date: November 26, 2012.			
Registration Number: 163			
Province: Eskişehir			
Product Group: Dishes and Soups			
Ingredients	Amount	Unit	Preparation and Tips
Dough			
Flour	10	Kg.	Filling preparation: In a mixing bowl, thoroughly combine the lean minced meat, black pepper, salt, boiled onions, and water.
Water	3,4	L.	
Salt	0,20	L.	
Filling			
Lean Minced Meat	5	Kg.	Assembling the Çiğbörek: Spread a thin layer of the filling over half of the rolled-out dough. Fold the other half over the filling, and seal the edges by pressing them together or using a crimping tool to create a crescent shape.
Black Pepper	5	Tsp	
Salt	5	Tsp	
Onion	2	Kg.	Cooking the Çiğbörek: Fry the Çiğbörek in preheated sunflower oil at 160-170°C until both sides are golden brown, approximately 25-30 seconds per side. Drain excess oil before serving.
Water	0.5	L.	

Source: Turkish Patent and Trademark Office, (2024).

Table 5. Water Consumption Amount for Çi Börek (Çiğ Börek) Standard Recipe (5 Piece)

Ingredients	Amount	Water Consumption (L)
Flour	10 Kg.	18.290
Water	3,9 L.	3,9
Salt	5 Tsp (11,5 g.)	1,25
Mince	5 Kg.	77.075
Black Pepper	5 Tsp (11,5 g.)	115
Onion	2 Kg.	260
One Portion/Piece	////////////////////////////////	19.148,83
Total	////////////////////////////////	95.744,15

Source: Hoekstra & Chapagain, (2007); Mekonnen & Hoekstra, (2010); FAO, (2013); Ministry of Agriculture and Forest-Türkiye, (2021).

Table 6. Antalya Piyazı Recipe (5 Portion)

Product Name: Antalya Piyazı Geographical indication: Mahreç İşareti Registration Date: 29.12.2017 Registration Number: 315 Province: Antalya Product Group: Dishes and Soups	
--	--

Ingredients	Amount	Unit	Preparation and Tips
Dried Beans	1	Kg.	Boiling Beans: Soak the beans in salted water for 1 day at room temperature. After soaking, drain and rinse several times. Remove any foam and impurities. Boil the beans until they crack and are fully cooked. Allow them to cool and drain before serving.
Tahini	1	Kg.	
Garlic	250	g.	
Salt	1	Tbsp	
Lemon Juice	250	ml.	
Grape Vinegar	250	ml.	
For Topping			Tahini Sauce: To prepare tahini sauce, mix tahini, lemon juice, rock salt, garlic, and vinegar. For large-scale production, use a ratio of 1 kg tahini to 250 ml vinegar, 250 ml fresh lemon juice, 1 tbsp rock salt, and 1 head of garlic.
Tomato	120	g.	
Onion	100	g.	
Egg	2	-	
Parsley	150	g.	
Olive Oil	100	ml.	
			Serving Preparation: While the beans are still warm, drizzle the tahini sauce over them, and mix well. Add chopped tomatoes, optionally onions, and boiled eggs. Garnish with olive oil and parsley before serving.

Source: Turkish Patent and Trademark Office, (2024).

Table 7. Water Consumption Amount for Antalya Piyazı Standard Recipe (5 Portion)

Ingredients	Amount	Water Consumption (L)
Dried Beans	1 Kg.	4.000
Tahini	1 Kg.	10.000
Garlic	250 g.	150
Salt	1 Tbsp (15 g.)	0,075
Lemon Juice	250 ml.	82,5
Grape Vinegar	250 ml.	175
Tomato	120 g.	15,6
Onion	100 g.	13
Egg	2 Piece	400
Parsley	150 g.	145,8
Olive Oil	100 ml.	1.500
One Portion	////////////////////	3.296,5
Total	////////////////////	16.482,48

Source: Hoekstra & Chapagain, (2007); Mekonnen & Hoekstra, (2010); FAO, (2013); Ministry of Agriculture and Forest-Türkiye, (2021).

2. CONCLUSION, DISCUSSION AND RECOMMENDATIONS

Traditional Turkish dishes with geographical indications-such as *Konya Etlikmek*, *Çiğ Börek*, and *Antalya Piyazı*-are not only culturally significant but also environmentally impactful, particularly in terms of their water footprint. A detailed analysis based on the ingredients of each recipe reveals that animal-based products constitute the majority of water consumption. For instance, producing a single portion of *Konya Etlikmek* requires approximately 1.697,35 liters of water, while five portions of *Çiğ Börek* demand around 95.744,15 liters, and five portions of *Antalya Piyazı* require 16.482,48 liters. The primary contributors to these high values are ingredients such as minced meat, tahini, and dried beans, which have significantly high virtual water content. In recipes like *Etlikmek* and *Çiğ Börek*, minced meat alone accounts for approximately 80–90% of the total water use. In contrast, *Antalya Piyazı*, composed mainly of plant-based ingredients, shows a comparatively lower water footprint due to its limited use of animal-derived products. These findings call for a reconsideration of traditional recipes from the perspective of environmental sustainability. The data and calculations are based on internationally recognized studies on water footprints, particularly the foundational works by Mekonnen & Hoekstra (2010) and Hoekstra & Chapagain (2007), as well as reports by the Food and Agriculture Organization (FAO, 2013) and the Turkish Ministry of Agriculture and Forestry (2021). These sources provide scientifically validated figures for both direct and indirect water use associated with various food items, thus serving as essential references for sustainability assessments in gastronomy and food production.

Food Waste: The quantities of plant-based foods wasted in meals and the amounts of water used in their production also vary. The statistics reveal high waste rates, particularly in fresh vegetable and fruit categories:

- *Fresh Vegetables and Fruits:* Fresh vegetables and fruits lead to food waste. The high waste rates in this group have a considerable impact on water consumption.
- *Relationship Between Water Consumption and Waste:* Each unit of wasted plant-based food results in the wastage of water used for its production. For example, wasting one kilogram of tomato leads to the loss of the water used to produce tomato.

Environmental Effects: The environmental impacts of food waste on water resources are significant, as outlined below:

- *Water Scarcity:* The amount of water used in the production of wasted plant-based foods places extra pressure on water resources in regions experiencing water scarcity. This leads to a more rapid depletion of existing water resources and exacerbates water scarcity.
- *Environmental Sustainability:* Food waste represents a significant threat to environmental sustainability. Wasting water used in production negatively affects ecosystem balance and jeopardizes long-term environmental sustainability.
- *Water Footprint:* The water footprint of plant-based foods can be significantly reduced by decreasing food waste. The analyses in this area demonstrate the potential for water conservation as follows:
 - Water saving: Reducing food waste significantly decreases the amount of water consumed during the production of plant-based foods. This results in a smaller water footprint and more efficient use of water resources.
 - Sustainable Agriculture: Reducing water footprints is a positive step toward sustainable agricultural practices. This helps optimize water use in the agricultural sector and minimizes environmental impacts.

In conclusion, this thesis presents a comprehensive analysis of the water consumed by plants used in standard recipes and the environmental effects of food waste. These findings provide important insights into the conservation of water resources and the development of sustainable agricultural practices.

This study aims to contribute to environmental sustainability by presenting significant information on the more efficient use of water resources in food production and consumption and the reduction of food waste. Based on the findings from the literature review, the following strategies are recommended for addressing the issues of water consumption and food waste:

Waste Reduction Strategies: Developing strategies to reduce food waste from both environmental and economic perspectives is crucial. These strategies include the following:

- *Awareness Campaigns:* Widespread awareness campaigns should be organized to increase consumer awareness of food waste. These campaigns should highlight the environmental impacts of waste and the measures that individuals can take.
- *Education Programs:* Educational programs on food waste and water consumption should be held in schools and community centers. These programs have the potential to create long-term awareness, especially among children and adolescents.
- *Innovative Kitchen Practices:* Innovative practices that minimize food waste should be promoted in restaurants and home kitchens. For example, meal planning and portion control methods can be utilized.

Efficient Water Use: Increasing water efficiency in agriculture is critical for sustainable use of water resources. In this regard, the following strategies should be adopted:

- *Modern Irrigation Techniques:* Modern irrigation techniques, such as drip and sprinkler irrigation, can optimize water use by precisely meeting plants' water needs.

➤ *Water Management Strategies:* Developing and implementing water management strategies for agriculture can ensure efficient water use. These strategies should provide guidelines and best practice examples to farmers for water conservation.

Regulatory Frameworks and Incentives: Governments and local authorities can play a significant role by providing regulatory frameworks and incentives aimed at reducing food waste and water consumption:

➤ *Regulatory Frameworks:* Strict regulations can be introduced to reduce food waste and water consumption. For instance, retailers could be mandated to donate unsold food.

➤ *Incentives:* Tax reductions or financial support can be offered to businesses and farmers that reduce waste. Such incentives could enhance efforts to minimize water and food waste.

Food Chain Management: Improvements should be made throughout the supply chain to reduce food waste:

➤ *Coordination from Production to Consumption:* Better coordination and communication between producers, distributors, and retailers should be established. This is critical for minimizing food waste and optimizing water use.

➤ *Stock Management and Logistics:* Effectively managing food stocks and improving logistics processes can contribute to waste prevention.

Research and Development: Researching and developing innovative technologies and methods to reduce food waste and water consumption is of great importance:

➤ *Water-Efficient Crop Varieties:* The cultivation of water-efficient crop varieties should be encouraged. These crops can yield more products with the same amount of water, supporting the sustainable use of water resources.

➤ *Food Preservation Techniques:* The widespread adoption of food preservation techniques is essential for reducing food waste. These techniques can extend food shelf life and decrease waste rates.

In summary, this study aims to contribute to the development of strategies to address water consumption and food waste. These findings and recommendations serve as important guides to enhance environmental sustainability and ensure the protection of water resources. By adopting more efficient practices in food production and consumption, the water footprint can be reduced and the pressure on natural resources can be alleviated.

Support Information: No financial or in-kind assistance/support was received from any individual, institution, or organization during the preparation of this study.

Conflict of Interest: The authors declare no conflict of interest or financial benefit from the related studies.

Author Contribution Rate: All authors listed have contributed equally to this research.

Ethical Approval: The author(s) or researcher(s) hereby declare that all ethical guidelines were adhered to throughout the preparation of this study. International Journal Of Tourism And Destination Studies bears no responsibility in case of any violation, and all legal responsibilities and sanctions related to the process belong to the authors. The authors confirm compliance with ethical principles throughout all preparation phases of the study.

Ethical Approval: No ethics committee document was required for this research and the required data was compiled from open access sources.

3. REFERENCES

Ak, S. (2021). Gıdanın Ekolojisi, Türkiye’de Gıda Sistemlerinin Dönüşümü. Ankara: Nika Yayınevi.

- Akkoç, A. (2017).** Tüketim Toplumu ve Sürdürülebilirlik. Uluslararası Bilimsel Araştırmalar Dergisi, 574-578.
- Aktaş, A. (2001).** Ağırlama ve Hizmet İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi. (2. Baskı). Antalya: Livane Matbaası.
- Avcıkurt, C., Sarioğlu, M. & Girgin, G. K. (2007).** Yiyecek-İçecek Olgusuna Sosyolojik Bir Bakış. 1. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler. Antalya.
- Bagherzadeh, K., Piroozmand, V. & Ahmadi, R. (2024).** Cascading Latent Heat Thermal Energy Storage in Parabolic Trough Solar Collector as A Promising Solution: An Experimental Investigation. Energy Conversion and Management, 300, 117942.
- Beşirli, H. (2010).** Yemek, Kültür, Killip. Milli Folklor, 22(87), 159-169.
- Bucak, T. & Ateş, U. (2014).** Gastronomi Turizminin İl Turizmine Etkisi: Çanakkale Örneği. The Journal of Academic Social Science Studies, 28, 315-328.
- Çağrı, H. (2016).** İsrar Sorunu: Türkiye'de Ekmek İsrarı Sorunu ve Türkiye Ekonomisi Üzerindeki Etkileri. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Nevşehir.
- Çam, M. (2009).** Konaklama İşletmelerinde Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolünün Önemi ve Akdeniz Bölgesi'ndeki Konaklama İşletmelerinde Bir Anket Çalışması. Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 6(11), 503-524.
- Çekal, N. & Doğan, E. (2022).** Sürdürülebilir Gastronomide Standart Reçete ve Coğrafi İşaretlerin Önemi. Turizm Çalışmaları Dergisi, 4(1), 49-60.
- Denhez, F. (2007).** Küresel Isınma Atlası. (Çev.: Adadağ, Ö.). İstanbul: NTV Yayınları.
- Dönmez, F. G. & Bekar, A. (2016).** Tüketicilerin Dışarıda Yemek Yeme Nedenlerine İlişkin Bir Değerlendirme. Social Sciences, 11(1), 1-15.
- Dündar, M. (2007).** Su Kaynaklarının Uluslararası Sorun Oluşturması. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Karadeniz Teknik Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Trabzon.
- FAO-Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2024).** Statistical Yearbook World Food and Agriculture. <https://www.fao.org/3/cb4477en/cb4477en.pdf>, E.T.: 23.12.2024.
- Fischler, C. (1988).** Food, Self and Identity. Social Science Information, 27(2), 275-292.
- Gedik, Y. (2020).** Sosyal, Ekonomik ve Çevresel Boyutlarla Sürdürülebilirlik ve Sürdürülebilir Kalkınma. Uluslararası Ekonomi Siyaset İnsan ve Toplum Bilimleri Dergisi, 3(3), 196-215.
- Giray, H. & Soysal, A. (2007).** Türkiye'de Gıda Güvenliği ve Mevzuatı. TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni, 6(6), 485-490.
- Gonen, S. & Ergun, U. (2008).** Otel İşletmelerinin Yiyecek İçecek Bölümünde İç Kontrol Sisteminin Etkinliğinin Değerlendirilmesine Yönelik Bir Uygulama. Ege Academic Review, 8(1), 183-204.
- Goody, J. (1982).** Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology. Cambridge: Cambridge University Press.
- Gürsoy, Ç. & Özer, Ç. (2022).** Sürdürülebilir Unsurların Gelişmesine Katkıda Bulunan Bir Yaratıcı Ekonomi Alanı, Gastroekonomi. Journal of Tourism Intelligence and Smartness, 5(1), 11-23.
- H2M Architects + Engineers. (2013).** The Three E's of Sustainability. <https://h2mgroup.wordpress.com/2013/06/14/the-three-es-of-sustainability/>, E.T.: 29.03.2024.
- Hajer, M., Nilsson, M., Raworth, K., Bakker, P., Berkhout, F., De Boer, Y., ... & Kok, M. (2015).** Beyond Cockpit-Is: Four Insights to Enhance the Transformative Potential of the Sustainable Development Goals. Sustainability, 7(2), 1651-1660.

- Harrison, A. F. (1982).** *Gastronomy*. New Horizon Publishing Company.
- Hjalager, A. M. & Richards, G. (2002).** *Tourism and Gastronomy*. Volume: 11. UK: Routledge.
- Hoekstra, A. Y. & Chapagain, A. K. (2007).** *Water Footprints of Nations: Water Use by People as A Function of Their Consumption Pattern*. *Water Resources Management*, 21(1), 35–48.
- Kautto, P. & Melanen, M. (2004).** How Does the Industry Respond to Waste Policy Instruments- Finnish Experiences. *Journal of Cleaner Production*, 12(1), 1-11.
- Kivela, J. & Crotts, J. C. (2006).** Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience A Destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), 354-377.
- Kula, S. & Çakar, B. (2015).** Maslow İhtiyaçlar Hiyerarşisi Bağlamında Toplumda Bireylerin Güvenlik Algısı ve Yaşam Doyumu Arasındaki İlişki. *Bartın Üniversitesi İİBF Dergisi*, 6(12), 191-210.
- Kuter, N. & Ünal, H. E. (2009).** Sürdürülebilirlik Kapsamında Ekoturizmin Çevresel, Ekonomik ve Sosyo-Kültürel Etkileri. *Kastamonu University Journal of Forestry Faculty*, 9(2), 146-156.
- Marston, L. T., Lamsal, G., Ancona, Z. H., Caldwell, P., Richter, B. D., Ruddell, B. L. & Davis, K. F. (2020).** Reduce Water Scarcity by Improving Water Productivity in the United States. *Environmental Research Letters*, 15(9), 094033.
- Martı, H. (2010).** Tüketim: Hayatın Amacı Değil, Anlam Döngüsünün Aracı. *Tüketim ve Değerler*. İstanbul: Altınoluk Yayıncılık.
- Mekonnen, M. & Hoekstra, A. Y. (2011).** *The Green, Blue and Grey Water Footprint of Crops and Derived Crop Products*. *Hydrology and Earth System Sciences*, 15(5), 1577–1600.
- Mekonnen, M. M. & Hoekstra, A. Y. (2012).** *A Global Assessment of the Water Footprint of Farm Animal Products*. *Ecosystems*, 15(3), 401–415.
- Montanari, M. (2006).** *Food Is Culture*. New York: Columbia University Press.
- Moore, J. D. (1988).** Prehistoric Raised Field Agriculture in the Casma Valley, Peru. *Journal of Field Archaeology*, 15(3), 265-276.
- Ninemeier, J. D. (1998).** *Food and Beverage Controls*. (4. Edition). Orlando, FL: Educational Institute of the American Hotel and Motel Association.
- O'Neill, D. W., Fanning, A. L., Lamb, W. F. & Steinberger, J. K. (2018).** A Good Life for All Within Planetary Boundaries. *Nature Sustainability*, 1(2), 88-95.
- Pongrácz, E. & Pohjola, V. J. (2004).** Re-Defining Waste, the Concept of Ownership and the Role of Waste Management. *Resources, Conservation and Recycling*, 40(2), 141-153. -
- Portney, K. (2015).** *Sustainability*. Cambridge, MA: MIT Press.
- Rızaoğlu, B. & Hançer, M. (2005).** *Menü ve Yönetim*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Rohini, C., Geetha, P. S., Vijayalakshmi, R., Mini, M. L. & Pasupathi, E. (2020).** Global Effects of Food Waste. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 9(2), 690-699.
- Sachs, J., Kroll, C., Lafortune, G., Fuller, G. & Woelm, F. (2022).** *Sustainable Development Report 2022*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Sancaklı, S. (2013).** Hadisler Çerçevesinde İsrar Olgusunun Analizi. *Journal of the Faculty of Divinity*, 4(1), 45-86.
- Şanlıöz, Ö. H., Dilek, S. E., Türksoy, S. S. & Kayalak Çelebi, S. (2016).** Sürdürülebilir Turizm. (Edt.: Koçak, N.). İçinde: *Sürdürülebilir Turizm Yönetimi*. ss.100-149. Ankara: Detay Yayıncılık.

- Scarpato, R. (2002).** Gastronomy as A Tourist Product: The Perspective of Gastronomy Studies. *Tourism and Gastronomy*, 11(2), 51-70.
- Thyberg, K. L. & Tonjes, D. J. (2016).** Drivers of Food Waste and Their Implications for Sustainable Policy Development. *Resources, Conservation and Recycling*, 106, 110-123.
- TİSVA. (2022).** Türkiye İsrافی Önleme Vakfı Raporu. http://www.tisva.net/eyayin/israf_raporu_2022.html, E.T.: 12.10.2023.
- Turkish Language Association-TDK. (2024).** Türk Dil Kurumu Sözlükleri. <https://sozluk.gov.tr/?kelime=israf>, E.T.: 10.01.2024.
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2024).** Antalya Piyazı. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/detay/38024>, E.T.: 25.05.2024.
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2024).** Coğrafi İşaret. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/detay/38277>, E.T.: 25.05.2024.
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2024).** <https://turkpatent.gov.tr/>, E.T.: 25.05.2024.
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2024).** Eskişehir Çiğböreği (Çibörek). <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/detay/38024>, E.T.: 25.05.2024.
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2024).** Etlietmek, Konya. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/detay/38077>, E.T.: 25.05.2024.
- Türkiye Cumhuriyeti Tarım ve Orman Bakanlığı (2021).** Bitki Su Tüketimi (ETC) Değerleri-Türkiye Bitkisel Üretim Su Ayak İzi Çalışmaları Raporu.
- Türksoy, A. (2002).** Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Yönetimi. (Genişletilmiş İkinci Baskı). Ankara: Turhan Kitabevi.
- UNWCED. (1987).** Our Common Future (The Brundtland Report). Oxford: Oxford University Press.
- Ural, Ş. (1999).** Demokrasi Kavramı, Toplumsal Değerler ve Birey. *Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 40(2-3), 451-460.
- USAID. (2022).** Gıda Güvenliği. <https://www.usaid.gov/food-security/fact-sheets/usaid-response-global-food-security-crisis-fact-sheet>, E.T.: 18.12.2023.
- Womack, J. P. & Jones, D. T. (2017).** Yalın Düşünce. (Çev.: Yamak, O.). İstanbul: Optimist Yayınları.
- Yurtseven, H. R. & Kaya, O. (2010).** Topluluk Girişimciliği ve Geleneksel Meslekler. *Girişimcilik ve Kalkınma Dergisi*, 5(2), 23.