INTERNATIONAL JOURNAL OF TOURISM AND DESTINATION STUDIES

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

I J O T A D S

Year : 2024
Volume : III
Issue : I

ISSN : 2822-6089
Web : ijotads.com
E-Mail : ijotads@gmail.com
Chief Editor : Aydın ÜNAL
Issue Editors : Onur ATAK & M. Caner KAYA

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 DIZIN. 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	Affliation-Institute
Dr.	Aydın ÜNAL	Sinop University

EDITORS

Title	Name-Surname	Affliation-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	Affliation-Institute
Ms.C.	İlknur ÖZSEZGİN	Independent Researcher

LANGUAGE EDITORS

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

TECHNICAL EDITORS

Title	Name-Surname	Affliation-Institute
Dr.	Emre ÇİLESİZ	Sinop University
Dr.	Ersin ARIKAN	Isparta Applied Sciences University
Lecturer	Volkan ÇAVUŞ	Sinop University

AREA EDITORS

TOURISM MANAGEMENT AREA EDITORS

Title	Name-Surname	Affliation-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 MESCİ	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	Affliation-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 SARIIŞIK	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	Affliation-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	Affliation-Institute
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	Affliation-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 SARIIŞIK	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	Affliation-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 GÜLENÇ 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	Gaziantep University
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.	Ceyhun 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 Researher
Dr.	Elham ANASORİ	Eastern Mediterranean University
Dr.	Emine CİHANGİR	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.	Füsun ESENKAL ÇÖZELİ	Bandırma Onyedi Eylül University
Dr.	Gizem ÖZGÜREL	Balıkesir University
Dr.	Göksel Kemal GİRGİN	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.	Gülşen BAYAT	Iğdır 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	Nişantaşı 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.	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 SARIIŞIK	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	Trabzon 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 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 TÜRKOĞLU	Muş Alparslan University
Dr.	Olca SEZEN DOĞANCILI	Sinop University
Dr.	Onur ATAK	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.	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 KARGİGLİOĞLU	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

ISSUE REFEREE BOARD

Title	Name-Surname	Affliation-Institute
Dr.	Ayşe ARSLAN ÖZKAN	Aydın Adnan Menderes University
Dr.	Begüm Dilara EMİROĞLU	Şırnak University
Dr.	Binali KILIÇ	Balıkesir University
Dr.	Cevat ERCİK	Mersin University
Dr.	Emrah ÖRGÜN	Sinop University
Dr.	Emrah YAŞARSOY	Kastamonu University
Dr.	Erhan BABAÇ	Afyon Kocatepe University
Dr.	Gökhan ONAT	Recep Tayyip Erdoğan University
Dr.	Hülya ERASLAN	Harran University
Dr.	İsmail BİLGİÇLİ	Sakarya University of Applied Sciences
Dr.	Muhammet Caner KAYA	Trabzon University
Dr.	Nercü DURMUŞ AYDIN	Tokat Gaziosmanpaşa University
Dr.	Okan TÜRK	Muş Alparslan University
Dr.	Taner DALGIN	Muğla Sıtkı Koçman University
Dr.	Yunus DOĞAN	Mersin University

INDEXED – İNDEKSLER

IJOTADS, which started its publication life in June 2022, was published without ISSN and index in its first volume due to publication principles, and with the second volume 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 and other international indexes such as Google Scholar, databases, national indexes and directories such as AcarIndex, Bilgindex and Türkiye Turizm İndeks continues.

2022 yılı haziran ayında yayın hayatına başlayan IJOTADS ilk cildinde yayın ilkeleri gereği ISSN'siz ve indeksiz çıkmış olup ikinci cildiyle birlikte ISSN: 2822-6089 ve 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 ve Google Scholar gibi uluslararası diğer indekslerde, veri tabanlarında, AcarIndex, Bilgindex ve Türkiye Turizm Dizini gibi ulusal indekslerde ve dizinlerde yayın hayatına devam etmektedir.

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#.Y1ojanZBztQ
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	httpcosmosimpactfactor.compagejournals_details7782.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
AcarIndex	https://www.acarindex.com/search?type=journal
Bilgindex	https://www.bilgindex.org/index.php/indexed-journals/217/showCategory/53/tourism-hospitality-leisure-and-sport
Türkiye Turizm Dizini	http://www.turizmdizini.com/p/international-journal-of-tourism-and.html
Google Scholar	https://scholar.google.com/citations?user=ghH9AzgAAAAJ&hl=tr&authuser=2

JOURNAL CONTACT INFORMATION

Sinop University, Faculty of Tourism, Osmaniye District, University Street, No: 52L, SİNOP - ***ijotads@gmail.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 High 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 indekselerinde yer almak için gerekli özen, titizlik ve etik ilkelere riayet ederek yolculuğuna devam etmektedir. Turizm alanında ulusal ve uluslararası düzeyde bilinirliği, birikimi ve güvenirliği 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
Okan METE **Defne KEŞKEKCİ** **Kansu GENÇER**	*Gastronomi Şenliklerine Katılan Ziyaretçilerin Motivasyon Unsurları: Tavşanlı Ulusal Gastronomi Şenliği Örneği* *Motivation Elements of Visitors Attending Gastronomy Festivals: The Example of Tavşanlı National Gastronomy Festival*	**1-14**
Büşra Senem GÜRGÜN **İlkay YILMAZ**	*Bir Gastronomik Değer Olarak Zeytinyağı ve Sağlık Etkileri* *Olive Oil As A Gastronomic Value and Its Health Effects*	**15-28**
Serdar EREN **Abdullah DOĞAN**	*Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Yurt Yemekhanelerine İlişkin Algıları* *Gastronomy and Culinary Arts Students' Perceptions Toward Dormitory Dining Halls*	**29-45**
Hatice TÜFEK **Harun ÇALHAN**	*Konaklama Sektöründe Uluslararası Yeşil Sertifikalar: Türkiye ve Yunanistan Karşılaştırması* *International Green Certificate Programs in Accommodation Sector: A Comparison Between Türkiye and Greece*	**46-66**
Safa KAYA **Yeliz PEKERŞEN**	*Konaklama İşletmelerindeki Kadın Aşçıların Psikolojik Dayanıklıklarının Verimliliklerine Etkisi* *The Effect of the Psychological Resistance of Women Chefs on Their Productivity in Accommodaion Establishment*	**67-92**

INTERNATIONAL JOURNAL OF TOURISM AND DESTINATION STUDIES - IJOTADS

Journal	*: International Journal Of Tourism And Destination Studies*
ISSN	*: 2822-6089*
Article ID	*: 71330*
Article Type	*: Araştırma Makalesi-Research Article*
Corresponding Author	*: Okan METE*
Year	*: 2024*
Volume	*: III*
Issue	*: I*
Page	*: 1-14*
Arrival Date	*: 26.07.2023*
Revision Date	*: 25.08.2023*
Acceptance Date	*: 01.10.2023*
Published Date	*: 30.03.2024*
How to Cite This Article	*: Mete, O., Keşkekci, D. & Gençer, K. (2024). Gastronomi Şenliklerine Katılan Ziyaretçilerin Motivasyon Unsurları: Tavşanlı Ulusal Gastronomi Şenliği Örneği. International Journal Of Tourism And Destination Studies (IJOTADS), 3(1), 1-14. DOI: 10.5281/zenodo.8195466*

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

GASTRONOMİ ŞENLİKLERİNE KATILAN ZİYARETÇİLERİN MOTİVASYON UNSURLARI: TAVŞANLI ULUSAL GASTRONOMİ ŞENLİĞİ ÖRNEĞİ

MOTIVATION ELEMENTS OF VISITORS ATTENDING GASTRONOMY FESTIVALS: THE EXAMPLE OF TAVŞANLI NATIONAL GASTRONOMY FESTIVAL

Okan METE
Öğretim Görevlisi, Kütahya Dumlupınar Üniversitesi Tavşanlı Uygulamalı Bilimler Fakültesi, okan.mete@dpu.edu.tr, Kütahya/TÜRKİYE. ORCID ID: 0000-0002-6217-0537

Defne KEŞKEKCİ
Yüksek Lisans Öğrencisi, Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, defnekeskekci@gmail.com, Kütahya/TÜRKİYE. ORCID ID: 0000-0001-6344-1338

Kansu GENÇER
Doçent Doktor, Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Tavşanlı Uygulamalı Bilimler Fakültesi, kansugencer@hotmail.com, Kütahya/TÜRKİYE. ORCID ID: 0000-0002-6400-7274

ÖZET

Gastronomi etkinliklerine yönelik faaliyetlerin yöresel kültürün yeniden canlandırılması üzerinde önemli bir etkisi olduğu bilinmektedir. Yerel turizmin gelişimi, bölgesel ekonominin kalkınması, küçük ölçekli yerel değerlerin korunması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması açısından bir araç olarak kullanılan gastronomi faaliyetleri, farklı tema ve konseptlerle ortaya çıkabilmektedir. Gatronomi şenliklerinin de bu tür etkinlikler arasında yer alan gastronomi faaliyetlerinden biri haline geldiği anlaşılmaktadır. Gastronomi şenliklerine katılan bireylerin beklentileri, talepleri ve istekleri etrafında şekillenen motivasyonlarının tespit edilmesi ile gastronomi faaliyetlerinin işlevselliğinin ve hizmet kalitesinin arttırılacağı öngörülmektedir. Araştırma sonucunda bireylerin gastronomi etkinliklerine katılımlarında temel motivasyonun farklı kültür ve yemeklere karşı gelişen merak duygusu olduğu görülmüştür. Bu kapsamda gastronomi faaliyeti olarak düzenlenen şenliklere katılım motivasyonları tespit edilerek bu motivasyonların desteklenmesine yönelik öneriler sunulmuştur. Sosyal ve ekonomik yönden gelir sağlayıcı etkiye sahip gastronomi faaliyetlerinin daha etkin bir şekilde ilerlemesi açısından katılımcı motivasyonlarının neler olduğunun tespit edilmesinin sektör paydaşlarına ve organizasyonları düzenleyen yerel yönetimlere fayda sağlayacağı düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Yemek Şenliği, Motivasyon, Tavşanlı.

Jel Kodu: L80, L83, L89.

ABSTRACT

Gastronomy activities have a significant impact on revitalizing local culture, and in recent years, there has been a growing

interest in organizing gastronomy festivals that promote local values and products. These events contribute to the development of local tourism, boost the regional economy, and help preserve small-scale local traditions. By understanding the motivations of individuals participating in these activities, organizers can enhance their functionality and service quality. Research has shown that the main motivation for participating in gastronomy activities is the curiosity about different cultures and dishes. Additionally, people are motivated by the opportunity to learn and acquire information, as well as the desire to support and purchase local products. To support these motivations, suggestions have been made to improve the festivals. Understanding participant motivations can lead to more effective progress in gastronomy activities, benefiting sector stakeholders and local governments involved in organizing such events, which have a positive impact on both social and economic aspects.

Keywords: Gastronomy, Food Festival, Motivation, Tavşanlı.

Jel Code: L80, L83, L89.

1. GİRİŞ

Ülkelerin, turizm gelirlerini arttırmak amacıyla yerel ürünlerin pazarlanmasına yönelik turizm çeşitlendirme çalışmalarının yaygınlaştığı görülmektedir (Sürenkök ve ark., 2010). Bu kapsamda gastronomi turizminin, yerel yemeklerin tanınması ve farklı kültürlerin daha yakından izlenmesine olanak sağlayan önemli bir turizm faaliyeti olduğu izlenmektedir. Turizm faaliyetleri açısından gastronomik faaliyetlerin daha çekici hale getirilmesinde festival ve şenliklerin önemli bir etkisinin olduğu tespit edilmiştir. Bireylerin satın alma davranışlarını yöresel yiyecek ve içecek ürünlerine yöneltmeyi amaçlayan gastronomi faaliyetleri, gastronomi şenlikleri adında yeni bir pazar oluşmasına olanak sağlamıştır (Büyükşalvarcı & Akkaya, 2018). Gastronomi şenliği etkinliklerinin gerçekleştirildiği bölgelere katılım sağlayan üreticiler ile o bölgede yeralan yerel halk ve turistlerin ortak bir alanda buluşması gastronomik bir hareketliliğin meydana gelmesine olanak sağlamaktadır (Özdemir & Altıner, 2019). Gastronomi temalı şenlikler, çeşitli aktivitelerin bir arada bulunması, ekonomik gelir sağlaması ve birleştirici bir yapıda olması türünde özellikleri nedeniyle önem taşımaktadır (Sağlamtaş, 2019). Yerel gastronomi faaliyetlerinin artması ile birlikte, gastronomi turizminin gelişmesi ve bölgesel ziyaretlerin potansiyelinin artması da söz konusu olabilmektedir. Yerel mutfak etkinlikleri, yerli ve yabancı ziyaretçilerin bölgeye gelmesini sağlayarak ekonomik gelir avantajı ortaya çıkarabilmektedir (Getz & Brown, 2006). Aynı zamanda bu etkinliklerin, bölgenin turistik açıdan bilinir olmasını sağlayarak bölgenin gelişimine önemli katkılar sunduğu anlaşılmaktadır. Bu kapsamda gastronomi etkinlikleri alternatif fırsatlar sunarak yerel ürünlerin değerlenmesi ve bölge imajının artmasına da olanak sağlamaktadır (Sert, 2017). Bireyler açısından gastronomik etkinlikler sadece eğlence olarak değerlendirilmemekte aynı zamanda yeni deneyimler elde edebilecekleri, sosyalleşebilecekleri ve yeni kültürleri yakından inceleyebilecekleri fonksiyonel alanlar haline geldiği tespit edilmiştir (Uzunkaya, 2009). Gastronomi faaliyetlerine katılım amacıyla seyahatlerde artış yaşanması gastronomi faaliyetlerini önemli bir cazibe unsuru haline getirmiştir (Lee & Arcodia, 2011). Aynı zamanda gastronomi etkinlikleri, bölgelerin gelenek ve göreneklerini sergilemeyi, diğer kültürlerle bir araya gelmeyi ve etkileşim oluşturmayı da amaçlamaktadır (Büyükşalvarcı & Akkaya, 2018).

Gastronomi faaliyetlerinin bölgelere sağladığı belirli faydalar; yerel üreticilere karşı farkındalığın artması, geleneksel yemeklerin bilinirliğinin artması, etkileşim alanlarının oluşması, ekonomik kazanç elde edilmesi, faaliyetlerde yeralan ürünlerin ihracatının artış göstermesi, toplumsal birlik duygusunun pekişmesi, turizm sezonun bölgesel anlamda uzatılması şeklinde sıralanabilmektedir (Scarparto, 2002). Aynı zamanda etkinlik faaliyetlerinin gerçekleştiği bölgeye karşı turistik farkındalığın oluşmasına da katkı sağlayabilmektedir (İrigüler & Özdoğan, 2017). Gastronomi etkinliklerinde sunulan yöresel yiyecek ve içecek ürünlerin yöreye ait ve kendine özgü olması, yer aldığı kültürle özdeşleşmiş olması nedenleriyle yerel ürünlerin cazip hale geldiği ve satışının kolaylaştığı anlaşılmaktadır. Gastronomi faaliyetleri ekonomik gelirin yanı sıra yöresel ürünlerin sürdürülebilir olması açısından da önem taşımaktadır (Joppe, 2003). Gastronomi faaliyetleri amaçlarına uygun olarak düzenlenebilmektedir. Bu amaca yönelik olarak yöresel ve bilindik ürünlerin sunulmasının yanında yeni ürünlerin de deneyimlenmesi mümkün olabilmektedir. Bu amaçla gastronomi faaliyetlerine yönelik etkinliklerde tadımlar, yemek yarışmaları, yöresel meyve ve sebze toplama türünde farklı rekreatif faaliyetler de gerçekleştirilebilmektedir (Esen & Seçim,

2020). Gastronomi faaliyetlerine yönelik etkinlikler, katılımcılara farklı deneyimler sunarak yöre halkı dışında var olan kültürel değerlere yönelik bir etkileşim oluşturabilmektedir. Diğer yönden gastronomi etkinlikleri, kültür alışverişinin yanı sıra bölgesel kalkınma ve yiyecek içeceklerin markalaşmasına zemin hazırlayabilmektedir (Bilgili ve ark., 2012). Tarihi ve kültürel anlamda değer taşıyan öğelerin şenlik, festival veya özel tanıtım etkinlikleri türünde promosyon teknikleriyle iç ve dış pazarda ilgi çekici hale getirilmesi ile turistik hareketlilik sağlanabilmektedir (Uzunkaya, 2009). Bu anlamda gastronomi şenlikleri hem şenliğe katılan yöresel ürünlerin tanıtımı, tüketimi ve markalaşması açısından hem de şenliğin ortaya çıktığı bölgenin turistik anlamda değer görmesi açısından önem taşımaktadır (Giritlioğlu &Avcıkurt, 2010).

1.1. İlgili Alanyazın

Gastronomi; kültürel ürünler, değerli bileşenler ve çekim unsurlarının bir arada incelendiği yemek kültürü ile yemek biliminin birlikte kullanılarak ürünlerin sunuma ve tüketime hazır hale getirildiği bir disiplindir. Diğer yönden gastronomi kavramı üretim, tüketim ve üretim ile tüketimin aynı anda gerçekleşmesine dayalı üç boyuttan oluşmaktadır (Scarparto, 2002). Gastronomi kavramını meydana getiren üretim boyutunda yemek hazırlama süreci yer almaktadır. Tüketim boyutunda ise yemekten keyif alma, lüks yemek tüketimi ve farklı lezzetler tatma isteği yer almaktadır. Gastronomi kavramında üretim ve tüketimin eş zamanlı olarak gerçekleştiği üçüncü boyut, yemeğin belirli ekipmanlar ve kurallar ile hazırlanması, sunulması ve aynı zamanda tüketime elverişli hale getirilmesi süreçlerini kapsamaktadır (Özdemir & Altıner, 2019). Tüketici gruplarının yiyecek ve içecek deneyimi yaşamak amacıyla tüketim ve seyahat davranışı gerçekleştirmesi gastronomi turizminin çıkış noktası olarak kabul edilmektedir (Hall, 2006). Gastronomi turizmi temelinde yiyecek ve içecek hareketliliğinin olması nedeniyle zorunlu bir ihtiyaç olarak görülen yeme içme olgusunun gastronomi turizmi aracılığıyla daha fazla zevk ve keyif alma isteği içerisinde gerçekleştirildiği görülmektedir (İsayeva & Kasalak, 2016). Bu kapsamda gastronomi turizmi; turistik amaçla seyahat eden kişilerin yerel yemek kültürünü, lezzetli ve farklı yemekleri deneyimlemek ve keşfetmek için yaşadıkları yerden başka bir yere seyahat etmeleri anlamına gelmektedir (Şirvan & Sezgin, 2018). Gastronomi turizminin literatürde mutfak turizmi, yiyecek içecek turizmi türünde farklı isimlerle de yer aldığı görülmektedir (Şahin & Ünver, 2015). Gastronomi turizminin bir etkinlik turizmi kapsamında da değerlendirildiği görülmektedir. Farklı mutfak kültürlerinin tanıtılmasına elverişli niş pazar niteliği taşıyan bölgelerde farklı kültürlere ait yeme içme faaliyetlerinin kendi kimliğine özgü avantajları, zenginlikleri ve çekim unsurlarının destinasyon ve tüketim ürünleri pazarlaması noktasında aktif bir şekilde kullanıldığı anlaşılmaktadır (Bucak & Aracı, 2013). Gastronomi turizminin gelişim gösterdiği bölgelerde yerel anlamda ekonomik gelir elde etme, kültürel çeşitliliğin tanıtılmasına olanak sağlama, yöresel yiyecek ve içeceklere gösterilen ilgi sayesinde yerel değerlerin korunması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması türünde katkılar sağladığı görülmektedir (Hjalager & Corigliano, 2000). Gastronomi turizmi faaliyetlerinin yerel ekonomilerin gelişmesi ve yerel yemek imajı oluşturulması açısından da fayda sağladığı anlaşılmaktadır (Joppe, 2003). Gastronomi turizminin gerçekleştirilmesi noktasında festivaller, şenlikler, yemek turları ve tadım günleri türünde farklı etkinlikler planlanabilmektedir. Farklı konseptlerde gerçekleştirilen etkinlikler yoluyla ortaya çıkan gastronomi turizmi faaliyetleri konserler, gösteriler veya yarışmaların düzenlenmesiyle daha dikkat çekici hale getirilebilmektedir. Bu araştırmada araştırmaya konu olan gastronomi turizmi faaliyetinin bir şenlik yoluyla gerçekleştirilmiş olması nedeniyle şenlik konsepti ele alınacaktır.

Türk Dil Kurumu (TDK, 2023) şenlik kelimesini tanımlarken; belli günlerde yapılan, coşkulu, eğlendirici gösterilerin ortak adı, bayram ifadesini kullanmıştır. Diğer yandan şenlik; bir amaç veya tema etrafında şekillenerek inanların bir araya gelmesine eğlenmesine olanak sağlayan aktivelerdir. Bu kapsamda şenlikler, kültürel değerlerin sergilenmesine ve yaşatılmasına olanak sağlayan yerel ve ulusal faaliyetler olarak da açıklanabilmektedir (Yeoman, 2012). Şenlikler, toplumların bir araya getirilmesi, kültürel faaliyetlerin canlandırılması, yerel ve yöresel değerlerin tanıtılması, çeşitli turizm faaliyetlerinin desteklenmesi ve ekonomik gelir sağlanması açısından önem taşımaktadır (Doğdubay & İlsay, 2016). Şenliklerin çıkış noktası farklılık gösterebilmektedir. Yerel değerlerin tanıtılması amacıyla veya ekonomik gelir elde etmeye yönelik ürün satışı gerçekleştirilmesi amacıyla veya bir

olayın duyurulması amacıyla şenlikler düzenlenebilmektedir (Emeksiz, 2002). Buna örnek olarak bağ bozum şenlikleri, müzik şenlikleri, bahar şenlikleri, spor şenlikleri, fuar şenlikleri türünde şenlikler gösterilebilmektedir. Bu anlamda gastronomi şenlikleri de şenliklerin çıkış noktası olarak son zamanda oldukça ilgi gören bir faaliyet haline gelmiştir (Akbaba & Çetinkaya, 2018). Gastronomi şenliği; bir bölgede ön plana çıkan yiyecek içecek ürünlerinin, yerel mutfak kültürlerinin ve tüketim alışkanlıklarının sergilendiği, farklı ve lezzetli yemekler ile gastronomik deneyimlerin sunulduğu aktiviteler olarak açıklanabilmektedir (Cömert & Özkaya, 2014). Gastronomi şenlikleri, kendi içerisinde yeralan diğer faaliyetlerle birlikte varlık göstermekte ve birkaç gün sürebilmektedir. Bu şenliklere turistler ve yerel halk birlikte katılım gösterebilmektedir (İrigüler & Özdoğan, 2017). Gastronomi şenliklerinin temelinde özgün yemeklerin sunumu, farklı tüketim şekillerinin sergilenmesi ve ekonomik gelir sağlanması amaçları yer almaktadır (Şimşek, 2020). Şenliklerin ilgi çekici olması ve katılımın sağlanması amacıyla çeşitli konserler, yarışmalar, tadım etkinlikleri ve mutfak gösterileri gerçekleştirilebilmektedir (Büyükipekçi, 2019). Gastronomi şenlikleri, bölgelerin gelenek ve göreneklerini yaşamayı, başka topluluklar tarafından tanınarak görülebilir hale gelmeyi ve geleneksel özelliklerin diğer nesillere aktarılmasına da olanak sağlayabilmektedir (Büyükşalvarcı & Akkaya, 2018). Bu kapsamda gastronomi şenliklerinin yerel yönetimler ve halk tarafından desteklendiği ve ilgi gördüğü düşünülmektedir (İrigüler & Özdoğan, 2017). Bu noktada yerel mutfak olgusu ve yerel yemeklerin sergilenmesi ile gastronomi şenlikleri arasındaki ilişkinin incelenmesi gerektiği ön görülmüştür. Yerel mutfak; belirli bir kültürel birikim sonucunda ortaya çıkan, belirli bir bölge veya yerle özdeşleşmiş ürünleri temsil eden mutfaklar olarak tanımlanabilmektedir (Eren & Doğan, 2023; Bayazit ve ark., 2012). Yiyecek ve içecek bilinirliğinin artışına bağlı olarak yerel mutfak ürünleri gastronomi şenlikleri yoluyla daha fazla tüketime sunulabilmektedir. Bölgesel tanıtım ve sürdürülebilirlik açısından da yerel mutfak ve gastronomi şenlikleri arasında güçlü bir bağ olduğu anlaşılmaktadır (Cömert & Özkaya, 2014).

Bireyler, yeni lezzetler tatma isteği, keşfetme güdüsü ve yerinden gelen ürünleri deneyimleme arzusuna bağlı olarak yemek şenliklerine katılım gerçekleşebilmektedir (Richards, 2013). Bu kapsamda bazı motivasyonel unsurların ön plana çıktığı görülmektedir. Motivasyon; bireyin belli bir işi veya görevi yerine getirebilmesi için ihtiyaç duyduğu çabanın ve enerjinin oluşması süreci olarak açıklanabilmektedir (Güney & Göller, 2016). Başka bir yaklaşıma göre motivasyon; belirli bir amaca yönelik etki, enerji ve faaliyetlerin devamı anlamını taşımaktadır (Maehr & McInerney, 2004). Herhangi bir işin veya eylemin gerçekleştirilmesi yönünde motivasyonel etkiye sahip bireyin kendiliğinden eyleme geçerek işin gerçekleşmesi durumu motivasyonel eylem olarak ifade edilebilmektedir (Boeree, 2006). Gastronomi şenlikleri, gastronomi deneyimlerine karşı motivasyonu olumlu yönde etkileyebilmekte ve etkinliklere katılımları sağlayabilmektedir (Joppe, 2003). Bireyler, farklı bölgelere ait yemekleri deneyimleme konusunda talep geliştirebilmektedir (Kivela & Croots, 2006). Bu talebin karşılanması noktasında yiyeceklerin ortaya çıktığı yerlere yapılan ziyaretler kadar yiyecek içecek şenlikleri de önem taşımaktadır (Santich, 2004). Aynı zamanda turistik giderler içerisinde yiyecek ve içecek faaliyetlerinin en çok yapılan harcamalar arasında yer alması da yeme içme faktörünün turistik değerini ortaya çıkarmaktadır (Kodaş, 2018). Bireylerin merak ettikleri veya satın almayı istedikleri ürünlere üretildiği bölgelere giderek ulaşmak yerine herhangi bir yol ve zaman maaliyetine katlanmadan gastronomi şenlikleri aracılığıyla ulaşabilme imkânı yakalaması şenliklere katılımı olumlu yönde etkileyebilmektedir (Brotherton, 2002). Yerel yemekleri denemek, yöresel ve organik ürünler satın almak, doğrudan üretici ile temas kurarak yemekler hakkında bilgi almak isteyen bireyler gastronomi şenliklerine katılım gerçekleştirebilmektedir (Akbaba & Çetinkaya, 2018). Gastronomi şenliklerinin gerçekleştirildiği alanlara farklı yörelerin katılımı o yörelere karşı daha fazla ilgi ve merakın gelişmesine de olanak sağlayabilmekte böylece bir turizm potansiyeli ortaya çıkabilmektedir (Cömert & Çetin, 2017). Gastronomi şenliklerine katılım motivasyonları incelendiğinde; farklı yemeklere ve kültürlere karşı olan merak duygusu, yeni lezzet arayışları, organik ve sağlıklı ürünlere erişim isteği, eğlence ve rahatlama isteği, yeni çevre edinme isteği, bilgi edinme isteği ve keşfetme duygusu şeklinde tanımlanabilmektedir (Du Rand & Heath, 2006).

1.2. İlgili Araştırmalar

Alanda yapılmış çalışmalar incelendiğinde; Bekar ve arkadaşları (2017) çalışmalarında gastronomi temalı festivallerin yörenin ekonomik, sosyal ve kültürel tanıtımına katkısının olduğu, ayrıca algılanan destinasyon imajı ile tekrar ziyaret etme niyeti arasında pozitif yönlü anlamlı ilişki bulunduğu sonucuna ulaşmıştırlar. Erdoğan (2017) çalışmasında mutfak kültürünün temelinde yatan çeşitliliğin, sağlıklı mutfak özelliklerinin, sembolik yiyecek ve içeceklerin, düzenlenen gastronomi festivali ve turlarının, gastronomi turizminin geliştirilmesi için seyahat motivasyonu yaratabildiğini ortaya koymaktadır. Kodaş (2018) çalışmasında gastronomi deneyimi ve gastronomi motivasyonlarının satın alma niyetine olumlu etkilerini ortaya koymuştur. Güllü & Atasoy (2019) çalışmasında özellikle yabancı turistlerin gastronomik motivasyonlarının seyahat kararı alırken dikkate alındığı sonucuna ulaştıkları görülmektedir. Daşdemir (2020) çalışmasında yerli turistlerin yerel yiyecek tüketim motivasyonlarının tekrar ziyaret etme niyetleri üzerinde olumlu etkisinin olduğunu sonucuna ulaştığı görülmektedir. Tuncay ve arkadaşları (2020) çalışmalarında turistlerin yerel mutfak ürünleri deneyimlerinin satın alma yönde olumlu etkileri olduğunu ve yerel mutfak ürünlerinin turistleri çekmek için daha da önemli hale geldiği sonucunu ortaya koymuştur. Kılıçhan & Köşker (2020) çalışmasında gastronomi festivallerine bireylerin yeni deneyimler elde etme, öğrenme ve zevk türü amaçlarla katılım noktasında motive oldukları sonucuna ulaşmışlardır. Sezen (2021) çalışmasında gastronomi festivalinin destinasyon imajı üzerinde bilinirlik ve tercih edilebilme açısından olumlu etkilerinin olabileceğini belirtilmiştir.

2. YÖNTEM

Bu araştırmanın amacı, gastronomi şenliklerine katılan kişilerin motivasyon unsurlarını değerlendirmektir. Bu kapsamda şenliklere katılımı etkileyen faktörler, katılımcıların motivasyon özellikleri ve şenliklere katılım amaçlarının tespit edilmesi hedeflenmiştir. Bu sayede gastronomi etkinliklerine katılım sağlayan bireylerin beklentileri, talepleri ve satın alma davranışlarının tespit edilmesi amaçlanmıştır. Bu araştırma nitel bir araştırma olup araştırmanın amacı kapsamında veri toplama yöntemi olarak görüşme tekniği kullanılmıştır. Araştırma 15-20 Haziran 2023 tarihleri arasında Tavşanlı İlçesi'nde gerçekleştirilmiştir. Görüşme tekniğinde soru sırası, sayısı ve görüşme ortamı değişiklik ve esneklik gösterebilmektedir. Bu açıdan araştırılan konuyla ilgili derinlemesine bilgiler elde etmek mümkündür (Şişik, 2017). Elde edilen bulgular betimsel analiz yoluyla incelenerek yorumlanmıştır. Nitel analiz türleri içerisinde yer alan betimsel analiz; önceden belirlenmiş sorulara ve temalara göre sınıflandırılan verilerin ve bu verilere ilişkin bulguların özetlenerek yorumlanması sürecini içermektedir. Buradaki temel amaç görüşme ve gözlem sonucu elde edilen verilerin düzenli bir şekilde ortaya konulmasıdır (Başkale, 2016). Görüşme tekniği, nitel araştırmalarda kullanılan bir veri toplama yöntemidir (Punch, 2005). Görüşme tekniği, bireylerin araştırma konusu üzerinde deneyim, tutum ve davranışlarını anlamaya yönelik önemli bir yöntem olarak kabul edilmektedir (Sevencan & Çilingiroğlu, 2007). Araştırmanın evreni 10-20 Haziran 2023 tarihleri arasında düzenlenen Tavşanlı Ulusal Gastronomi Şenliği etkinliğine katılım sağlayan kişilerden oluşmaktadır. Şenliğe katılanlar arasından araştırma kapsamında katılımcı olarak gönüllü olan kişilere yer verilmiştir. Araştırmada kullanılan sorulara yönelik verilen cevaplar tekrara girdiğinden doyum noktasına ulaştığı kabul edilerek 25 kişide sonlandırılmıştır. Araştırmada kullanılan sorular Keleş & Demirdağ (2019) çalışmalarından uyarlanarak oluşturulmuştur. Buna göre beş adet soru araştırma kapsamında kullanılmıştır. Gastronomi şenlikleri ve gastronomi faaliyetlerine katılım sağlayan kişilerin katılım motivasyonlarının neler olduğunun belirlenmesi amacıyla katılımcılara yönelik yöneltilen sorular şu şekilde sıralanabilmektedir; "etkinliğe katılmak yerel yiyeceklere ve farklı kültürlere olan bilginizin artmasına yardımcı oldu mu? "etkinliğe katılarak yerel adet ve gelenekleri deneyimlediğinizi düşünüyor musunuz?", "etkinliğe katılma fikri sizde merak duygusu uyandırdı mı?", "etkinlikte yer alan yörelere ilişkin ürünleri yerinde tatma isteği oluştu mu?", "ürünlerin yöresel olması fiyatlarını göz ardı etmenize neden oldu mu?" sorulara verilen yanıtlar görüşme esnasında kayıt altına alınmıştır. Kayıt altına alınan görüşmeler daha sonra dinlenerek sistematik bir şekilde yazıya dökülmüştür.

3. BULGULAR

Tablo1 incelendiğinde katılımcıların yaşlarının 19 ile 55 arasında değişim gösterdiği görülmektedir. altı kişinin erkek 19 kişinin kadın katılımcıdan oluştuğu anlaşılmaktadır. Katılımcıların meslekleri incelendiğinde yedi katılımcının öğrenci, iki katılımcının öğretmen, iki katılımcının esnaf, bir katılımcının satış personeli, bir katılımcının şoför, bir katılımcının güvenlik görevlisi, bir katılımcının temizlik görevlisi, on katılımcının ev hanımı olduğu tespit edilmektedir. Katılımcıların eğitim düzeyleri incelendiğinde altı katılımcının lisans, dört katılımcının önlisans, altı katılımcının lise ve dokuz katılımcının ilköğretim düzeyinde eğitim gördüğü anlaşılmaktadır.

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Katılımcı	Yaş	Cinsiyet	Meslek	Eğitim düzeyi
K1	19	Erkek	Öğrenci	Lisans
K2	19	Erkek	Öğrenci	Önlisans
K3	21	Kadın	Öğrenci	Önlisans
K4	21	Kadın	Öğrenci	Lisans
K5	21	Kadın	Öğrenci	Önlisans
K6	24	Kadın	Öğrenci	Lisans
K7	25	Kadın	Öğrenci	Lisans
K8	28	Kadın	Öğretmen	Lisans
K9	28	Erkek	Esnaf	Lise
K10	29	Kadın	Ev hanımı	Lise
K11	30	Erkek	Esnaf	Lise
K12	30	Kadın	Ev hanımı	Lise
K13	33	Kadın	Satış personeli	Önlisans
K14	34	Kadın	Öğretmen	Lisans
K15	40	Erkek	Şoför	Lise
K16	44	Erkek	Güvenlik görevlisi	Lise
K17	42	Kadın	Temizlik görevlisi	İlköğretim
K18	42	Kadın	Ev hanımı	İlköğretim
K19	44	Kadın	Ev hanımı	İlköğretim
K20	45	Kadın	Ev hanımı	İlköğretim
K21	45	Kadın	Ev hanımı	İlköğretim
K22	48	Kadın	Ev hanımı	İlköğretim
K23	48	Kadın	Ev hanımı	İlköğretim
K24	49	Kadın	Ev hanımı	İlköğretim
K25	55	Kadın	Ev hanımı	İlköğretim

Etkinliğe katılım sağlayan bireylere yönelik *"etkinliğe katılmak yerel yiyeceklere ve farklı kültürlere olan bilginizin artmasına yardımcı oldu mu?"* sorusuna verilen cevapların çoğunlukla *"hayır yetersiz kaldı", "çok fazla yöresel yemek çeşidi olmadığı için etkili olmadı", "az da olsa farklı şeyler tanımama yardımcı oldu"* şeklinde cevaplar verildiği görülmektedir.

***K16**: "Yöresel yemekleri merak ederek geldim. Ama beklediğim gibi olmadı. Zeytin yağı almak için Hatay tezgahına geldiğimde satan kişinin başka yöreden olması ürün hakkında çelişkiye düşmeme neden oldu. Bunun bir pazarlama tekniği olduğunu düşündüm. Bu nedenle kültürel anlamda sormak istediğim öğrenmek istediğim konularda eksiklik hissettim"*

***K15:** "Daha fazla kültürel çeşit olsa iyi olurdu. Fakat ben daha çok Adana, Hatay ve Antep mutfak kültürlerini merak ediyordum onların bazılarını burada görme şansım oldu bu anlamda kültürel olarak faydalandım diyebilirim"*

***K11:** "Evet kültürel anlamda katkı sağladı ve merak ettiğim yemekleri tatmama yardımcı oldu. Ancak ürünlerin çeşitlendirilmesi gerektiğini düşünüyorum"*

Etkinliğe katılım sağlayan bireylere yönelik *"etkinliğe katılarak yerel adet ve gelenekleri deneyimlediğinizi düşünüyor musunuz?",* sorusuna verilen cevapların çoğunlukla *"evet düşünüyorum, dikkatimi çeken çok şey oldu", "evet daha önce görmediğim gelenekler ile karşılaştım", "evet ilginç bazı kültürel farklılıklar gördüm"* şeklinde cevaplar verdikleri görülmüştür.

***K3:** "Farklı yemekleri tatmaya ve görmeye geldim ama bazı tezgahlarda el işleri, yöresel kıyafetler ve nesnelerin de sergilenmesi o yörelere ait gelenekleri yakından tanımama olanak sağladı"*

***K4:** "Evet farklı gelenekler ile karşılaştım özellikle yemeklerin çok fazla baharat kullanılarak servis edilmesi dikkatimi çekti. Ayrıca geleneksel sunum eşyaları kullanan yöre tezgâhları yöreye ait fikir edinmemi sağladı"*

K6: *"Yöresel yemekler kadar diğer aktiveler de kültürel adetlerin sergilenmesi açısından önem taşıdığını düşünüyorum. Birçok yöreyi ziyaret etme olanağım oldu gördüğüm adet ve geleneklerin burada da karşıma çıkması beni sevindirdi"*

Etkinliğe katılım sağlayan bireylere yönelik *"etkinliğe katılma fikri sizde merak duygusu uyandırdı mı?"* sorusuna verilen cevapların çoğunlukla *"evet merak ettiğim için geldim", "evet kesinlikle hangi yörelerden ve hangi ürünlerin geldiğini merak ederek katıldım",* "*evet burada olma nedenim farklı yöresel kültürlere olan merak duygusudur"* şeklinde cevaplar verildiği görülmüştür.

K5: *"Evet en çok da daha önce tatmak isteyip ya da yerinde denemek isteyip de yiyemediğim yemeklerin bu etkinlikte olup olmadığını merak ederek geldim"*

K7: *"Ben daha çok yerinden gelen ürünleri merak ederek geldim. Organik ürünlere ulaşmayı ve satın almayı istediğim için katıldım"*

K8: *"Etkinliğin genel olarak nelerden oluştuğunu merak ettiğim için geldim. Yöresel yemekler ve kültürel farkları yakından görmek ve bazılarını denemek istedim"*

Etkinliğe katılım sağlayan bireylere yönelik "*etkinlikte yer alan yörelere ilişkin ürünleri yerinde tatma isteği oluştu mu?"* sorusuna verilen cevapların çoğunlukla "*evet oluştu. Gitme şansım olursa yerinde daha fazlasını görmek ve denemek isterim", "evet oluştu. Farklı yemeklere ilgi duydum", "evet kesinlikle yerinde de denemeyi isterim"* şeklinde cevaplar verildiği görülmüştür.

K9: *"Bu etkinlik bana daha önce hiç görmediğim yemekleri fark etmem konusunda fayda sağladı. Bu tür etkinliklerin daha fazla yapılmasını isterdim. Aynı zamanda etkinlik, burada tattığım ve gördüğüm ürünleri yerinde tekrar ziyaret etme fikrim oluşmasını sağladı."*

K10: *"Etkinliğe katılan yörelere gitme şansım olmadığı yörelere ait yemekleri burada bulmak çok iyi fakat yerinde ve en taze şekilde tüketme şansım olsaydı mutlaka giderdim."*

22: *"Daha önce hiç tatmadığım yemekler olmasına rağmen bazıları çok ilgimi çekti ileriki zamanlarda mutlaka yerinde de denemek isterim."*

Etkinliğe katılım sağlayan bireylere yönelik "*ürünlerin yöresel olması fiyatını göz ardı etmenize neden oldu mu?"* sorusuna verilen cevapların çoğunlukla *"yöresel olması nedeniyle fiyatı göz ardı edilebilir", "daha uygun fiyatlı olmasını beklerdim", "evet çünkü organik ve yerinden olduğunu düşünüyorum" şeklinde cevaplar verildiği görülmüştür.*

K13: *"Etkinliğe katılan satıcıların uzak bölgelerden geldiğini ve ürünlerin organik olduğunu, yerinden olduğunu düşünürsek fiyatları normal kabul edebiliriz. Bu durum yerinden gelen yöresel bir ürün için fiyat konusunu göz ardı etmemi sağlar."*

K18: *"Ürünler yöresel olsa da bana biraz fazla pahalı geldi. Aynı ürün daha uygun fiyata markette olsa oradan almayı tercih ederdim. Yemeklerin porsiyonları çok küçük ve fiyatları porsiyonlarına göre oldukça fazla."*

K20: *"Yöresel ürünlerin yerinden gelmesi nedeniyle fiyatlarını uygun buldum. Benim satın alacığım ürün eğer gerçekten doğal, lezzetli ve yöresine ait ise fiyatını düşünmem, satın alırım."*

4. SONUÇLAR, TARTIŞMA VE ÖNERİLER

Kırsal yaşamdan şehir yaşamına geçişin artması, sosyal ve demografik özelliklerin değişim göstermesi, iletişim araçları ve teknolojik alanda yaşanan gelişmeler türünde faktörler yöresel birtakım değerlerin değişmesine, unutulmasına veya yok olmasına neden olabilmektedir (Şirvan & Sezgin, 2018). Bu kapsamda yerel değerlerin korunması ve daha sonraki kuşaklara aktarılarak yaşatılması önemli bir unsur haline gelmiştir (Getz & Brown, 2006). Kültür mirasının sürdürülebilir olmasına yönelik uygulanan etkinlik programları arasında gastronomi etkinliklerinin önemli bir yeri olduğu tespit edilmiştir. Bölgesel özellikleri bünyesinde barındıran yemek kültürü, yemeğin ortaya çıkışından, hazırlanmasına, sunumu ve tüketim sürecine kadar her aşamada ait olduğu kültürle özdeş bir kimlik sergilemektedir (Büyükşalvarcı & Akkaya, 2018). Yöresel yemeklerin tadım günleri,

gastronomi şenlikleri ve diğer faaliyetlerle bir arada sergilenmesi toplumsal gelenek ve göreneğin yaşatılmasına ve paylaşılmasına katkı sağlayabilmektedir (Eren & Doğan, 2023). Yerel gastronomi kültürünün ve yöresel varlıkların turizm amaçlı kullanılmasının aynı zamanda gelir getirici etkiye sahip olduğu da görülmektedir. Diğer yandan gastronomi etkinliğinin gerçekleştirildiği bölgeye ekonomik, sosyokültürel ve çevresel açıdan birçok fayda sağlayabilmektedir (Şirvan & Sezgin, 2018). Etkinliğin sağlandığı bölgeye alt yapı ve üst yapı yatırımları sağlanarak bölgesel iyileşme sağlanabilmektedir. Aynı zamanda gastronomi faaliyetlerine katılan bireylerin kültürel anlamda gelişimleri olumlu yönde etkilenebilmektedir (Lee & Arcodia, 2011). Katılımcılar, yöresel ve doğal ürünlere ulaşabilmek için daha fazla gidere katlanmadan alışveriş yapabilmektedirler. Etkinlik süresi boyunca etkinliğe katılım sağlamak isteyen bireylerin konaklama işletmelerinde konaklayarak veya çevre esnaftan alışveriş gerçekleştirerek bölgesel gelirin artmasına yardımcı olabilmektedirler (Getz & Brown, 2006). Aynı zamanda gastronomi etkinliğinin gerçekleştirildiği alanlar turistik cazibe merkezi olabilmektedir. Diğer yandan bölgesel kalkınmada da bir araç olarak kullanılabileceği anlaşılmaktadır. İnsanların toplum kültürlerini ve yaşantılarını tanımaya yönelik geliştirdikleri merak duygusu, gastronomi faaliyetlerinin gelişimini geniş ölçüde etkilemektedir. Farklı kültürlere karşı gelişen bu merak duygusu satın alma davranışına dönüşebilmektedir (Esen & Seçim, 2020). Bu nedenle gastronomi etkinliklerinin gelir getirici etkisinin arttırılması ve farklı kültürlere karşı oluşan merak duygusunun satın alma eylemine dönüştürülmesi açısından motivasyon unsuru önemli bir faktör olabilmektedir. Bireyleri, herhangi bir eylemi yerine getirmesi noktasında harekete geçiren motivasyon duygusu satın alma eylemi ile sonuçlanabilmektedir. (Bilgili ve ark., 2012). Diğer yandan kültürel değerlerin kabul görmesi ve düzenlenen gastronomi şenliklerinin amacına ulaşması noktasında da katılımcı motivasyonu önemli bir değere sahiptir. Bu kapsamda düzenlenen şenliklere katılan bireylerin motivasyonları incelendiğinde merak duygusu, eğlenme ve gevşeme isteği, sosyalleşme ihtiyacı, keşfetme ve deneyimleme arzusu türünde güdülerin var olduğu tespit edilmiştir (Uzunkaya, 2009). Gastronomi etkinliklerine katılan bireylerin, farklı kültürleri yakından inceleyerek tanımaya çalışması sonucunda kültürel etkileşimlerin ortaya çıktığı anlaşılmaktadır. Bu kültürel etkileşimler ürünün geldiği yöreye karşı var olan merak duygusunun artmasına neden olabilmektedir (Hall, 2006). Bu durum sonucunda ileriki dönemler için ürünün sergilendiği yöreye karşı potansiyel turizm potansiyeli oluşabilmektedir ((İsayeva & Kasalak, 2016). Gerçekleştirilen etkinliklerin amacına ulaşması ve sürdürülebilir olması noktasında katılımcı motivasyonunun önem taşıdığı düşünülmektedir. Etkinliklere katılım sağlayan bireylerin izlenimleri daha sonra ki süreçler için yol gösterici unsurlar olarak kabul edilebilmektedir (Giritlioğlu & Avcıkurt, 2010). Etkinliğin başladığı andan itibaren etkinlik alanını ziyaret eden bireyleri etkinliğe katılması noktasında ikna edici motivasyonların neler olduğunun bilinmesi ürün tanıtımı ve satış stratejilerinin geliştirilmesi konusunda önem taşımaktadır. Diğer yandan katılımcıların faaliyetlerden beklentilerinin neler olduğunun tespit edilmesi mevcut etkinliğin eksikliklerinin tespit edilmesi ve geliştirilmesi açısından da önem taşımaktadır.

Bölgesel, yöresel ve kültürel anlamda değer taşıyan gastronomi faaliyetlerinin eksiksiz bir şekilde gerçekleştirilmesi, kazanç elde edilmesi ve sürekli hale getirilmesi açısından katılımcı motivasyonlarının desteklenmesi gerektiği düşünülmektedir. Bu kapsamda Tavşanlı Ulusal Gastronomi Şenliği katılımcıları arasında gerçekleştirilen bu çalışma, etkinliğe katılan bireylerle doğrudan iletişim kurularak etkinlik motivasyonlarının öğrenilmesi açısından değer taşımaktadır. Araştırma verileri incelendiğinde katılımcıların etkinlikten genel anlamda memnuniyet duydukları gözlemlenmiştir. Bu sonuç, Kılıçhan & Köşker (2020) çalışmaları ile benzer sonuçları ortaya koymaktadır. Buna göre gastronomi temalı etkinlikler katılımcılar açısından dikkat çekici bulunmaktadır. Bireylerin etkinliğe katılım motivasyonlarının başında farklı kültür ve geleneklere karşı duydukları merak duygusunun geldiği anlaşılmaktadır. Elde edilen bu veri, Erdoğan (2017) çalışması ile ortak özellikler taşımaktadır. Buna göre gastronomi faaliyetlerine yönelik gerçekleştirilen aktiviteler, sosyalleşme ve kültürel alışverişin gerçekleşmesi açısından ilgi görmektedir. Katılımcılar, alışveriş yapma ve yerel ürünleri değerlendirme noktasında istekli bir davranış sergilemektedir. Elde edilen bu sonuç Bekar ve arkadaşları (2017) çalışmasıyla benzerlikler göstermektedir. Buna göre katılımcılar farklı yörelere ait ürünlere karşı geliştirdikleri ilgi ve merak

duygusuna yönelik alışveriş gerçekleştirebilmektedirler. Bu durum yöresel ürünlerin satın alma motivasyonunu desteklediğini ortaya koymaktadır. Elde edilen bu sonuç Tuncay ve arkadaşları (2020), çalışmasıyla benzer sonuçlar göstermektedir. Buna göre katılımcıların, yöresel ürünlere karşı fiyat konusunda esnek bir davranış sergilemeleri satın alma niyeti içerisinde olduklarını destekler durumdadır. Aynı zamanda yemek faktörüne karşı geliştirilen ilgi de etkinliğe katılım motivasyonları arasında gösterilebilmektedir. Farklı kültürlere ait yemeklerin deneyimlenmesi ve tadılması noktasında geliştirilen ilgi, keşfetme duygusunun artmasına olanak sağlamaktadır. Bu davranış beraberinde ürünleri yerinde deneyimleme isteğini arttırmaktadır.

Katılımcılara yönelik sorulan sorulardan alınan bazı cevapların etkinliğin iyileştirilmesi yönünde katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Örneğin; *"etkinliğe katılmak yerel yiyeceklere ve farklı kültürlere olan bilginizin artmasına yardımcı oldu mu?"* ***K16****: "Yöresel yemekleri merak ederek geldim. Ama beklediğim gibi olmadı. Zeytin yağı almak için Hatay tezgahına geldiğimde satan kişinin başka yöreden olması ürün hakkında çelişkiye düşmeme neden oldu. Bunun bir pazarlama tekniği olduğunu düşündüm. Bu nedenle kültürel anlamda sormak istediğim öğrenmek istediğim konularda eksiklik hissettim"* şeklinde katılımcının verdiği cevap incelendiğinde kültürel anlamda bilgi sağlamak için yöresel bölgeye ait ürün ve tedarikçisinin bir arada bulundurulması gerektiği ortaya çıkmaktadır. Aksi durumda ürün ve etkinlik konusunda çelişki oluşabilmektedir. Yöresel ürün ihtiyacını ve satın alma isteğini yerine getirmek isteyen bireylerin tam bir hizmet beklentisi içerisinde olduğu anlaşılmaktadır. Ürünlerin çeşitleri konusunda yöneltilen soruya yetersiz kaldığı yönünde verilen cevaplar etkinliğin beklentileri karşılama noktasında yetersiz kaldığını göstermektedir. Bu konuya örnek olarak *"etkinliğe katılmak yerel yiyeceklere ve farklı kültürlere olan bilginizin artmasına yardımcı oldu mu?"* sorusuna ***K11:*** *"Evet kültürel anlamda katkı sağladı ve merak ettiğim yemekleri tatmama yardımcı oldu. Ancak ürünlerin çeşitlendirilmesi gerektiğini düşünüyorum"* şeklinde yanıt vermesinden anlaşılacağı üzere yeni ve farklı kültürlere olan ilgi karşısında daha fazla yöresel tedarikçi tezgahlarına ihtiyaç duyulduğu ortaya çıkmaktadır. Katılımcıların motivasyonları arasında yer alan diğer önemli konun ise satın alma davranışı olduğu görülmektedir. Katılımcılar yerinden geldiğinden emin olduğu yöresel ürünleri alma konusunda harcama yapmaktan çekinmedikleri ortaya çıkmıştır. Bu durum etkinliklerin ekonomik anlamda ciddi bir gelir kaynağı olabileceğini ortaya çıkarmaktadır. Satın alma isteği içerisinde etkinliğe katılan bireylerin motivasyonları yeterince desteklendiğinde ve ürün çeşitliliği sağlandığında fiyat konusunda esnek davranarak alışveriş gerçekleştirebilmektedir. Buna örnek olarak, "*ürünlerin yöresel olması fiyatını göz ardı etmenize neden oldu mu?"* sorusuna ***K13:*** *"Etkinliğe katılan satıcıların uzak bölgelerden geldiğini ve ürünlerin organik olduğunu, yerinden olduğunu düşünürsek fiyatları normal kabul edebiliriz. Bu durum yerinden gelen yöresel bir ürün için fiyat konusunu göz ardı etmemi sağlar."* Şeklinde verdiği cevap yöresel ürünlerin potansiyel bir gelir kaynağı olduğunu vurgulamaktadır. Bununla birlikte fiyatları çok yüksek bulan tüketicilerin de bulunduğu gözlemlenmiştir.

Konuyla ilgili ileride yapılabilecek çalışmalarda farklı illerde gerçekleşen gastronomi faaliyetlerine katılım motivasyonlarının neler olduğunun tespit edilmesi yönünde öneride bulunulabilir. Yapılan araştırma sonucunda gastronomi faaliyetlerinin daha işlevsel hale getirilmesine yönelik olarak geliştirilen öneriler şu şekilde sıralanabilmektedir:

- Gastronomi etkinliklerine yönelik faaliyetler bütüncül bir hizmet anlayışı içerisinde sunulmalıdır.
- Gastronomi faaliyetlerine yönelik motivasyonların başında gelen merak, bilgi edinme ve tüketim faktörleri dikkate alınarak pazarlama ve tanıtım faaliyetleri gerçekleştirilmelidir.
- Gastronomi etkinliği kapsamında daha fazla yöre ve ürün çeşidine yer verilmelidir.
- Gastronomi etkinliklerinde kullanılan ürünlerin yerinden, doğal ve yöresel ürünler olduğu vurgulanarak satın alma motivasyonu desteklenmelidir.
- Gastronomi etkinlikleri gerçekleştirilirken merak duygusu kadar öğrenme ve deneyimleme duygusunun da desteklenmesi açısından katılımcılara yönelik eğitim ve öğrenme fırsatı sunulmalıdır.

➢ Gastronomi etkinliklerine karşı bireylerin aktif olarak katılım sağlayabilecekleri organizasyonlar oluşturulmalıdır.

➢ Gastronomi etkinliklerine katılan bireylerin ön yargılı olabilecekleri lezzetleri tatmaları, farklı kültür ve gelenekleri incelemeleri sağlanabilmelidir.

➢ Kültürel anlamda bilgi sağlamak için katılım gösteren bireylere yönelik bilgilendirme broşürleri, açık büfe tadım noktaları, soru-cevap masaları türünde opsiyonlar sunulmalıdır.

Destek Bilgisi: Çalışmanın hazırlanma sürecinde herhangi bir kişi, kurum veya kuruluştan ayni 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 Kurul Onayı: Etik kurul izin belgesi Kütahya Dumlupınar Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu'ndan 23.06.2023-307 karar sayı numarası ile alınmıştır. 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.

Bilgilendirilmiş Onam Formu: Makale onam formu gerektiren bir çalışma değildir.

5. KAYNAKÇA

Akbaba, A. & Çetinkaya, N. (2018). Gastronomi ve Yiyecek Tarihi. Ankara: Detay Yayıncılık.

Başkale, H. (2016). Nitel Araştırmalarda Geçerlik, Güvenirlik ve Örneklem Büyüklüğünün Belirlenmesi. Dokuz Eylül Üniversitesi Hemşirelik Fakültesi Elektronik Dergisi, 9(1), 23–28

Bayazit, M., Ceylan, U. & Saylan, U. (2012). Geleneksel El Sanatlarinin Bölge Turizmine Etkisi: Güneydoğu Anadolu Bölgesi. Batman Üniversitesi Yaşam Bilimleri Dergisi, 1(1), 899–908.

Bekar, A., Kocatürk, E. & Sürücü, Ç. (2017). Gastronomi Festivallerinin Algılanan Destinasyon İmajına ve Tekrar Ziyaret Etme Niyetine Etkisi: Yeşilüzümlü ve Yöresi Kuzugöbeği Mantar Festivali Örneği. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 5(2) 28–36.

Bilgili, B., Yağmur, Ö. & Yazarkan, H. (2012). Turistik Ürün Olarak Festivallerin Etkinlik ve Verimliliği Üzerine Bir Araştırma (Erzurum-Oltu Kırdağ Festivali örneği). International Journal of Social and Economic Sciences, 2(2), 117–124.

Boeree, C. G. (2006). Abraham Maslow. Personality Theories, 1-11.

Brotherton, B. (2002). Finding the Hospitality Industry (A Response to Paul Slattery). Journal of Hospitality, Leisure, Sport and Tourism Education, 1(2), 75–79.

Bucak, T. & Aracı, Ü. E. (2013). Türkiye'de Gastronomi Turizmi Üzerine Genel Bir Değerlendirme. Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 16(30), 203–216.

Büyükipekci, B. (2019). Gastronomi Turizmi Açısından Mevlevi Mutfağının Konya Turizmine Katkısı. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.

Büyükşalvarcı, A. & Akkaya, A. (2018). The Evaluation of Gastronomy Festivals as Events Tourism. Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi, 67, 452–467.

Cömert, M. & Özkaya, F. D. (2014). Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi. Journal of Tourism&Gastronomy Studies, 2(2), 62–66.

Cömert, M. & Çetin, K. (2017). Gastronomi Temalı Yerel Festivaller Üzerine Bir Değerlendirme. Journal of International Social Research, 10(54), 1092-1101.

Daşdemir, A. (2020). Gastronomi Turizmi Kapsamında Yerel Yiyecek Tüketim Motivasyonlarının Yerli Turistlerin Tekrar Ziyaret Etme Niyetlerine Etkisinin Belirlenmesi: Van Kahvaltısı Örneği. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.

Doğdubay, M. & İlsay, S. (2016). Bir Iletişim Biçimi Olarak Gastronomi Konulu Festivaller. Ankara: Detay Yayıncılık.

Du Rand, G. E. & Heath, E. (2006). Towards A Framework for Food Tourism as An Element of Destination Marketing. Current Issues in Tourism, 9(3), 206–234.

Emeksiz, M. (2014). Beş Yıldızlı Otel İşletmeleri İçin Getiri Yönetimi Uygulama Modeli. Yayınlanmamış Doktora Tezi. Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.

Erdoğan, S. E. (2017). Seyahat Motivasyonunu Etkileyen Gastronomik Unsurlar: İzmir Yarımada Örneği. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Yaşar Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.

Eren, S. & Doğan, M. (2023). Mutfak Kültürü Envanterine Yönelik Yerel Ürünlerin Ortaya Çikarilmasi: Kütahya Örneği. Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel, 6(1), 377–392.

Esen, M. F. & Seçim, Y. (2020). Konya Mutfağında Yer Alan Yöresel Yemeklerin İşletme Menülerinde Yer Alma Düzeylerinin Tespit Edilmesi. Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 22(1), 279–294.

Getz, D. & Brown, G. (2006). Benchmarking Wine Tourism Development: The Case of the Okanagan Valley, British Columbia, Canada. International Journal of Wine Marketing, 18(2), 78–97.

Giritlioğlu, İ. & Avcıkurt, C. (2010). Şehirlerin Turistik Bir Ürün Olarak Pazarlanması, Örnek Şehirler Ve Türkiye'deki Şehirler Üzerine Öneriler (Derlemeden Oluşmuş Bir Uygulama). Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 1(4), 74–89.

Güllü, K. & Atasoy, B. (2019). Gastronomi Turistlerinin Motivasyon Faktörlerinin İncelenmesi. Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 19(4), 269–280.

Güney, D. & Göller, V. (2016). Kırsal Turizm Konusunda Yerel Halkın Yaklaşımının Belirlenmesi: Misi Köyü Örneği. Turizm Akademik Dergisi, 3(2), 25–36.

Hall, C. M. (2006). Introduction: Culinary Tourism and Regional Development: From Slow Food to Slow Tourism?. Tourism Review International, 9(4), 303-305.

Hjalager, A. M. & Corigliano, M. A. (2000). Food For Tourists-Determinants of An Image. International Journal of Tourism Research, 2(4), 281–293.

İrigüler, F. & Özdoğan, O. N. (2017). Food Festivals as A Gastronomic Event and Attendees' Motivations: The Case of International Urla Artichoke Festival. Main Sponsor, 85.

İsayeva, S. & Kasalak, M. A. (2016). Sürdürülebilir Turizm Yönetimi Kapsamında Yer Alan Örnek Ekoturizm Uygulamaları. Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi, (1), 183-200.

Joppe, M. (2003). Optimizing Tourism Destination Development in Canada. International Journal of Contemporary Hospitality Management, 15(6), 308–311.

Keleş, Ö. & Demirdağ, Ş. (2019). Samsun Yöresel Ot Yemekleri Festivaline Katılım Motivasyonları. 4. Uluslararası Gastronomi ve Turizm Çalışmaları Kongresi, 19-21 Eylül, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Nevşehir

Kılıçhan, R. & Köşker, H. (2020). Participation Motivation of Visitors of Local Food-Themed Gastronomy Festival. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 8(1), 78–91.

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.

Kodaş, D. (2018). Gastronomi Deneyimi, Gastronomi Motivasyonu, Destinasyon Tatmini ve Destinasyon Marka Denkliği İlişkisi: Gaziantep Örneği. Yayınlanmamış Doktora Tezi. Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.

Küçükkömürler, S., Şırvan, N. B. & Sezgin, A. C. (2018). Dünyada ve Türkiye'de Gastronomi Turizmi. Uluslararası Turizm Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi, 2(2), 78–85.

Lee, I. & Arcodia, C. (2011). The Role of Regional Food Festivals for Destination Branding. International Journal of Tourism Research, 13(4), 355–367.

Maehr, M. L. & McInerney, D. M. (2004). Motivation As Personal Investment. Big Theories Revisited, 4, 61–90.

Özdemir, G. & Altıner, D. (2019). Gastronomi Kavramları ve Gastronomi Turizmi Üzerine Bir İnceleme. Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 12(1), 1–14.

Punch, K. F. (2005). Introduction to Social Research-Quantitative&Qualitative Approaches. In Forum Qualitative Sozialforschung/Forum: Qualitative Social Research, 7(2).

Richards, G. (2013). Cultural Tourism. In Routledge Handbook of Leisure Studies. London: Routledge.

Sağlamtaş, E. (2019). Kırsal Alanlarda Düzenlenen Yemek Festivallerinin Sosyal Boyutunun Algılanan Toplumsal Katkıya Etkisi: Yeşilüzümlü Kuzugöbeği Mantar Festivali Örneği. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.

Santich, B. (2004). The Study of Gastronomy and Its Relevance to Hospitality Education and Training. International Journal of Hospitality Management, 23(1), 15–24.

Scarpato, R. (2002). Gastronomy Studies in Search of Hospitality. Journal of Hospitality and Tourism Management, 9(2), 1–12.

Sert, A. N. (2017). Konaklama İşletmelerinde Yeşil Pazarlama Uygulamaları: Doğa Residence Otel Örneği. Türk Turizm Araştirmalari Dergisi, 1(1), 1–20.

Sevencan, F. & Çilingiroğlu, N. (2007). Sağlık Alanındaki Araştırmalarda Kullanılan Niteliksel Veri Toplama Yöntemleri. Toplum Hekimliği Bülteni, 26(1), 1–6.

Sezen, N. (2021). Gastronomi Festivalleri ve Yiyecek İmajının Gastronomi Destinasyonu Oluşturmaya Etkisi: Hatay Örneği. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Nevşehir.

Sürenkök, A., Baggio, R. & Corigliano, M. A. (2010). Gastronomy and Tourism in Turkey: The Role of Icts. In Information and Communication Technologies in Tourism 2010. Vienna: Springer.

Şahin, G. G. & Ünver, G. (2015). Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak Gastronomi Turizmi: İstanbul'un Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 3(2), 63–73.

Şimşek, A. (2020). Ziyaretçilerin Gastronomik Faaliyetlere Katılım Niyetlerinin Belirlenmesi: Erzurum Örneği. Manisa Celal Bayar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 18(3), 28–43.

Şişik, L. (2017). 13. Araştırma Yöntemleri Semineri. Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, 28(1), 203-203.

TDK (2023). Şenlik. http://www.tdk.gov.tr/, E.T.: 15.06.2023.

Tuncay, N., Ilgaz, A. & Akmeşe, H. (2020). Gastronomi Turizminde Yerel Mutfak Ürünleri

Deneyiminin Davranışsal Niyet Üzerindeki Etkisi, Social Mentality and Researcher Thinkers Journal, 6(35), 1451-1465.

Uzunkaya, E. (2009). Türkiye'nin Uluslararası Platformlardaki Tanıtım Faaliyetleri İçinde Halk Oyunları Festivallerinin Rolü. Akademik Bakış, 1(6), 1–14.

Yeoman, I. (2012). 2050-Tomorrow's Tourism. California: Channel View Publications.

6. EXTENDED ABSTRACT

Gastronomy activities have a significant impact on revitalizing local culture, there has been a growing interest in organizing gastronomy festivals that promote local values and products. These events contribute to the development of local tourism, boost the regional economy, and help preserve small-scale local traditions. By understanding the motivations of individuals participating in these activities, organizers can enhance their functionality and service quality. Research has shown that the main motivation for participating in gastronomy activities is the curiosity about different cultures and dishes. Additionally, people are motivated by the opportunity to learn and acquire information, as well as the desire to support and purchase local products. When the studies done in the field are examined; in the study of Sezen (2021), it was stated that the gastronomy festival may have positive effects on the destination image in terms of awareness and preference. Bekar et al., (2017) concluded that gastronomy-themed festivals contribute to the economic, social, and cultural promotion of the region, and that there is a positive and significant relationship between the perceived destination image and the intention to revisit. In the study of Daşdemir (2020), it is seen that domestic tourists' local food consumption motivations have a positive effect on their intention to revisit. Tuncay et al., (2020) revealed in their study that tourists' experiences of local cuisine products have positive effects on purchasing and local cuisine products have become even more important to attract tourists. In his study, Kodaş (2018) revealed the positive effects of gastronomy experience and gastronomy motivations on purchase intention. The research was carried out in Tavşanlı District between 15-20/06/2023. In the interview technique, the order of questions, the number and the interview environment can vary and be flexible. In this respect, it is possible to obtain in-depth information about the researched subject (Şişik, 2017). The findings were analyzed and interpreted through descriptive analysis. Descriptive analysis, which is among the qualitative analysis types; It includes the process of summarizing and interpreting the data classified according to predetermined questions and themes and the findings related to these data. The main purpose here is to regularly present the data obtained because of interviews and observations (Başkale, 2016). Interview technique is a data collection method used in qualitative research (Punch, 2005). The interview technique is accepted as an important method for understanding the experiences, attitudes, and behaviors of individuals on the research topic (Sevencan & Çilingiroğlu, 2007). The universe of the research consists of people who participated in the Tavşanlı National Gastronomy Festival held between 10-20 June 2023. The questions used in the research were formed by adapting from the studies of Keleş & Demirdağ (2019). Accordingly, five questions were used within the scope of the research. To determine the motivations of people participating in gastronomy festivals and gastronomy activities, the questions directed to the participants can be listed as follows; "Did attending the event help you increase your knowledge of local foods and different cultures? "Do you think you experienced local customs and traditions by participating in the event?", "Did the idea of participating in the event arouse your curiosity?", "Has there been a desire to taste the products of the regions in the event?", "The fact that the products are local made you ignore their prices. is it?". The answers to the questions were recorded during the interview. The recorded interviews were then listened to and systematically transcribed. As a result of the research, suggestions developed for making gastronomy activities more functional can be listed as follows:

- *Activities for gastronomic events should be presented with a holistic service approach.*
- *Marketing and promotion activities should be carried out by considering the factors of curiosity, information acquisition and consumption, which are the leading motivations for gastronomic activities.*

- *More regions and product types should be included within the scope of gastronomy activity.*
- *Purchasing motivation should be supported by emphasizing that the products used in gastronomic events are local, natural and local products.*
- *While performing gastronomic activities, training and learning opportunities should be offered to the participants in order to support the sense of learning and experience as well as the sense of curiosity.*
- *Organizations should be established in which individuals can actively participate in gastronomic activities.*
- *Individuals participating in gastronomy events should be able to taste flavors that they may be prejudiced against, and to examine different cultures and traditions.*
- *In order to provide cultural information, options such as information brochures, open buffet tasting points, question and answer tables should be offered to the participating individuals.*

Journal : *International Journal Of Tourism And Destination Studies*
ISSN : *2822-6089*
Article ID : *71679*
Article Type : *Derleme Makalesi-Review Article*
Corresponding Author : *İlkay YILMAZ*
Year : *2024*
Volume : *III*
Issue : *I*
Page : *15-28*
Arrival Date : *12.08.2023*
Revision Date : *16.09.2023*
Acceptance Date : *19.09.2023*
Published Date : *30.03.2024*
How to Cite This Article : *Gürgün, B. S. & Yılmaz, İ. (2024). Bir Gastronomik Değer Olarak Zeytinyağı ve Sağlık Etkileri. International Journal Of Tourism And Destination Studies (IJOTADS), 3(1), 15-28. DOI: 10.5281/zenodo.8359324*

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

BİR GASTRONOMİK DEĞER OLARAK ZEYTİNYAĞI VE SAĞLIK ETKİLERİ

OLIVE OIL AS A GASTRONOMIC VALUE AND ITS HEALTH EFFECTS

Büşra Senem GÜRGÜN
Yüksek Lisans Öğrencisi, Başkent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü,
busrasenemgurgun@gmail.com, Ankara/TÜRKİYE. ORCID ID: 0000-0002-4124-5210

İlkay YILMAZ
Doçent Doktor, Başkent Üniversitesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi,
ilkayyilmaz@baskent.edu.tr, Ankara/TÜRKİYE. ORCID ID: 0000-0001-5938-3112

ÖZET

Bu çalışmanın amacı, beslenmede önemli bir yere sahip olan zeytinyağını sağlık etkileri yönünden ele almaktır. Bu amaç ile derleme bir çalışma oluşturulmuştur. Çalışma kapsamında kitap kaynakları, Google Akademik, YÖK Tez ve PubMed veri tabanlarından faydalanılmıştır. Faydalanılan kaynakların tarih aralığı 1995-2022 tarihleri arasını kapsamaktadır. Çalışmada sağlık etkileri kapsamında dört hastalık grubu incelenmektedir. Bunlar: kalp damar hastalıkları, hipertansiyon, kanser ve diyabettir. Zeytinyağı ve hastalık ilişkileri ile ilgili araştırma makaleleri konu kapsamında değerlendirilmiştir. Bu konuda özellikle Pubmed veri tabanından faydalanılmıştır. İncelenen bu dört hastalık grubu ile ilgili zeytinyağı-hastalık ilişkisine dair yapılan araştırmalarda zeytinyağının hasta üzerine fayda sağladığına dair bulgular elde eden pek çok çalışma yer almaktadır. Bölgede 2500 yıllık bir geçmişe sahip olan Türk mutfak kültürünün temel taşlarından zeytinyağı, insan sağlığına pek çok yararlı etkisinin yanında bölge ekonomisine de katkıda bulunmaktadır. Yemek gruplarına göre kullanım oranları değişkenlik göstermekle beraber ot yemeklerinden balık yemeklerine pek çok yemek çeşidinde zeytinyağı kullanılmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Zeytinyağı, Sağlık, Ege Mutfağı, Yöresel Yemek.

Jel Kodu: L66, L83, L89.

ABSTRACT

The aim of this study is to examine olive oil, which has an important place in nutrition, in terms of its health effects. For this purpose, a compilation study was created. Within the scope of the study, book sources, Google Scholar, YÖK Thesis and PubMed databases were used. The date range of the sources used covers 1995-2022. In the study, four disease groups are examined within the scope of their health effects. These are: cardiovascular diseases, hypertension, cancer and diabetes. Research articles on the relations between olive oil and disease were evaluated within the scope of the subject. In this regard, especially the Pubmed database was used. In the research on the olive oil-disease relationship regarding these four disease groups examined, there are many studies that have found evidence that olive oil is beneficial to the patient. Olive oil, one of the cornerstones of Turkish culinary culture with a 2500-year history in the region, contributes to the regional economy in addition to its many beneficial effects on human health. Although usage rates vary according to food groups, olive oil is used in many types of dishes, from herb dishes to fish dishes.

Keywords: Gastronomy, Olive Oil, Health, Aegean Cuisine, Local Foods.

Jel Code: L66, L83, L89.

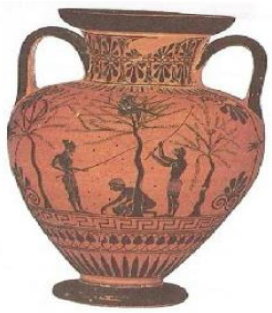
1. GİRİŞ

Zeytinyağı geçmişten günümüze insan beslenmesinde oldukça önemli bir yere sahip olmuştur. Özellikle Akdeniz havzasındaki ülkelerin mutfaklarında temel yağlardan biridir. Sağlık üzerine olumlu etkileri pek çok çalışma ile tespit edilmiştir. Mevcut çalışmalar özellikle kalp damar hastalıkları ve zeytinyağı ilişkisi üzerine yoğunlaşmaktadır. Bu derleme çalışmada zeytinyağı yaygın görülen kronik hastalıklar üzerine etkileri incelenmektedir. Çalışma hazırlanırken ilk başka zeytinyağı ile ilgili çalışmalar hakkında fikir sahibi olabilmek için ön bir literatür taraması yapılmıştır. Zeytinyağının sağlık etkilerini ele alan çalışmaların daha çok kalp-damar hastalıkları ile ilişkili olduğu tespit edilmiştir. Bu derleme çalışmada dört hastalık grubu ele alınmaktadır. Bu hastalık gruplarının seçimi TBSA 2019'da yer alan beslenmeye bağlı kronik hastalıklardan yapılmıştır. Bunlar: kalp damar hastalıkları, hipertansiyon, kanser ve diyabettir. Türkiye'de yetişkinlerde hastalık kaynaklı ölüm nedenlerinde birinci sırada kalp damar hastalığı ikinci sırada ise kanser yer almaktadır. Çalışma kapsamında zeytinyağı ve hastalık ilişkisi konusu: beslenme kaynaklı olan ve oldukça yaygın görülen hastalıkları incelemesi yönünden önem arz etmektedir. Çalışma kapsamında ele alınan zeytin dünyada 30-45 kuzey ve güney enlemleri arasında dağılım göstermektedir ve ılıman iklim bitkisidir Oleaceae familyadandır. Oleaeuropaea L. meyveleri tüketilebilen tek türdür. Bu tür kendi içinde alt türlere ayrılmaktadır. Zeytin ağacının kökenü ile ilgili farklı görüşler mevcuttur. Zeytin ağacının atasının Mardin, Hatay, Kahramanmaraş üçgeninde yer aldığı düşünülmektedir. Kökeni ile ilgili diğer görüşler ise; bazılarına göre Anadolu, Suriye ve İran; bazılarına göre ise Yunanistan ve Kuzey Afrika, Atlas Dağları, Aşağı Mısır olarak değişkenlik göstermektedir. Yabani zeytinin ıslah edilip kültür bitkisi haline getirilmesinin ise M.Ö. 4000'lerde, Samiler tarafından yapıldığı ileri sürülmektedir (Öztekin Uluksar, 2014; Eskiyörük, 2016). Zeytin ve zeytinyağı mutfaklarda önemli bir yere sahip olmasının yanında sağlık beslenmenin de önemli bir parçasıdır. Akdeniz diyetinin temel bileşeni olan zeytinyağı; duyusal kalitesi, fenolik bileşenleri, dengeli yağ asidi bileşimi gibi pek çok açıdan sağlıklı beslenme için önemlidir. Diyetin yağ içeriğinde öne çıkmaktadır. Bu değerli meyvenin bileşiminin %50'lik bir kısmı sudan meydana gelmektedir. Diğer bileşenler ise yağ (%22), karbonhidrat (19,1), selüloz (%5,8), protein (%1,6) ve minerallerdir (%1,5). Zeytinyağının 230'dan fazla minor bileşeni bulunmaktadır. Bu bileşenler "*alifatik ve triterpenik alkoller, steroller, hidrokarbonlar, uçucu bileşikler ve antioksidanlardandır*" (Kabaran, 2015; Demirok, 2021; Bulut, 2022).

1.1. İlgili Alanyazın

1.1.1. Zeytinyağının Tarihçesi

Beslenme ve mutfak kültüründe önemli bir gıda olan zeytinyağının tarihçesine bakıldığında zeytinyağı, Akdeniz çanağında binlerce yıl boyunca bir gıdadan fazlası olmuştur. Tıbbi ve törensel fonksiyonlarının yanında zenginlik ve gücü simgelemektedir. Zeytinin ilk defa nerede ve ne zaman kullanılmaya başlandığı ile ilgili teorilerin çoğu Levant bölgesinin güneyi ve kuzeybatısında yoğunlaşmaktadır. Milattan önce 8000'li yıllarda Suriye ve Hatay bölgesinde yetiştirilmeye başlandığı, Fenikeliler ve Samiler aracılığıyla diğer coğrafyalara yayıldığı düşünülmektedir. Samiler aşılama denemeleri ile yabani zeytin ağacını kültür bitkisine dönüştürüp üretimini arttırmıştır. Deniz ticaretinin yoluyla Fenikeliler Kıbrıs'a, Yunanistan'a ve Ege Adalarına zeytinyağı ve zeytinini götürmüşlerdir. Zeytinin ilerleyen zamanlarda Lidya üzerinden Batı Akdeniz'e yayıldığı düşünülmektedir. Anadolu'da 6000 bin yıl önce zeytinyağının üretilmeye başlandığı Urla'daki (İzmir) Klazomenai antik kentinde yapılan kazılarda ortaya çıkan amforalardan anlaşılmıştır (Balcı & Nebioğlu, 2022).



Şekil 1. Zeytin Hasadı-Attika Amforası M.Ö. 530 British Museum

Kaynak: Başoğlu, (2009).

Tunç çağında Akdeniz'de zeytinciliğin yaygınlaştığı görüşü o döneme ait zeytin çekirdekleri, yağ presleri, yağ saklama kapları ve amforalardan anlaşılmaktadır. Amerika'nın keşfinden sonra zeytin yetiştiriciliği Akdeniz coğrafyasının sınırlarının ötesine geçmiştir. Sevilla'dan Batı Hint Adaları'na ve sonra Amerika kıtasına taşınmıştır. Zeytinin pek çok bölgeye yayılmasına karşın günümüzde dünyada zeytin varlığının %96'sı Akdeniz havzasında bulunmaktadır (Balcı & Nebioğlu, 2022). Antik Yunan'da zeytin yetiştiriciliğinin Arkaik Çağın ortalarından itibaren üretimi özellikle Attika'da oldukça artmıştır. Bu artış Klasik ve Helenistik dönemde de devam etmiştir. Zeytin yetiştiriciliğinin Roma'ya girmesi ise Yunan Kolonileri aracılığıyladır. Antik Çağ'da bir siyasetçi olan Solon (M.Ö. 639-559) zeytinin ağacının korunması ile ilgili yasa çıkarmıştır. Bu yasa dünyada ilk zeytin ağacı koruma yasasıdır. Yasa kapsamında her zeytinlikte yılda ikiden fazla ağaç kesilmesine izin verilmemektedir (Kaplan & Arıhan, 2011). Zeytin ve zeytinyağının tarihini araştırmak ve bu kültürü gelecek nesillere bırakılabilmek için 2011 yılı mayıs ayında "Oleatrium Sergi Salonu" olarak hizmete açılmıştır. 2012'de ise özel müze statüsüne sahip olmuştur. Oleatrium latince zeytin avlusu anlamına gelmektedir. Aydın'ın Kuşadası ilçesinde yer alan Oleatrium Avrupa'nın en büyük zeytinyağı müzesidir. Antik dönemden günümüze kadar zeytin ve zeytinyağının kullanımı ile ilgili bilgi veren müzede, dönemin yaşam şekilleriyle alakalı da birçok bilgi yer almaktadır. (Oleatrium, 2022).

1.1.2. Zeytinyağının Kalitesi, Fiziksel ve Duyusal Özellikleri

Zeytinyağının kalitesine etki eden etmenler: zeytinin çeşidi, coğrafi özellikler, iklimin ve toprağın özellikleri, zeytinin hasattaki olgunluk derecesi, tarımsal uygulamalar ve zeytinyağı üretim prosesleridir. Bu etmenlerden zeytin hasat teknolojisinin ~%30 oranında kaliteyi etkilediği görülmüştür (Demirok, 2021). Zeytinyağı 0 ºC ile -6 ºC arasında katılaşır ve donar. Oda ısısına alındığında eski renk ve akışkan kıvamına dönmektedir. Zeytinyağının dumanlanma noktası 210 ºC-230 ºC civarıdır. Bu nokta zeytinyağının asitlik oranına göre değişiklik göstermektedir. Yüksek bir dumanlama noktasına sahip olduğu için kızartmalarda kullanılabilmektedir. Natürel zeytinyağı tüketicilere sunulmadan önce, kalitesinde oluşabilecek bozulmaları engellemek için uygun koşullarda saklanmalıdır. Zeytinyağının, çoklu doymamış yağ asidi içeriği yüksek bitkisel yağlara kıyasla daha uzun raf ömrünün olması, yüksek miktar MUFA içeriği ile ilişkilendirilmiştir (Küçükkömürler & Uluksar, 2018). Zeytinyağı antioksidan özellikleri ve yağ asidi kompozisyonu nedeni ile kalitesini en iyi koruyan bitkisel yağdır. Ancak uzun süre depolanması esnasında çeşitli değişiklikler oluşabilir ve acıma (ransidite) gerçekleşir. Yağ kalitesini olumsuz etkileyen, acımaya yol açabilen faktörler ise şunlardır.

- Muhafaza yerinin sıcaklığı arttıkça oksidasyon hızlanır ve yağ daha kısa sürede acır.
- Yağ ısıtılınca her ısıtılışta okside olur.
- Işığa maruziyet, demir ve bakır kaplarda muhafaza oksidasyon hızını arttırır ve acımayı çabuklaştırır.
- Nem oksidasyonu hızlandırır, yağın yağ asitleri ve gliserole hidrolizinde etkilidir.
- Havadaki oksijen zamanla yağları okside eder, peroksit oranının yükselmesine yol açar.

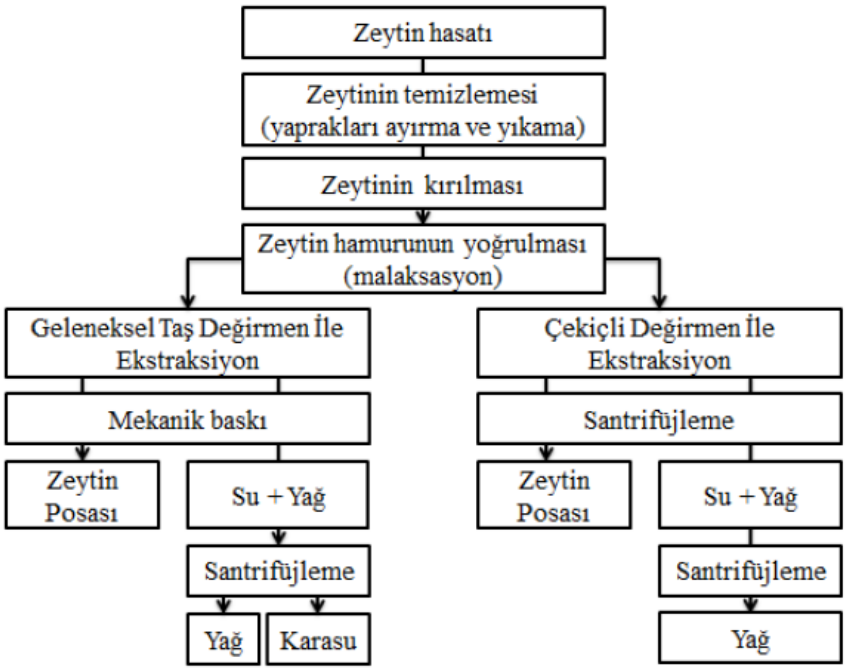
➢ Hasat öncesi zeytin sineğine maruz kalan zeytinlerden yapılan yağlarda, kalite bozuklukları oluşmaktadır.

Raf ömrü ortalama 18 ay olan zeytinyağının bu süreyi geçtikten sonra kullanılması sağlık açısından doğrudan tehlike oluşturmamakta fakat asitliğin artışı ile birlikte duyusal kalitesinde bir düşüş olmaktadır. Ayrıca kokuya karşı hassas olan zeytinyağı muhafaza edilirken her türlü kokudan da uzak tutulmalıdır (Küçükkömürler & Uluksar, 2018; Demirok, 2021).

1.1.3. Zeytinyağı Çeşitleri ve Üretimi

Zeytinyağı, sadece zeytin ağacı, *Olea europaea* L. meyvelerinden elde edilen yağlardır. Diğer yağlarla karışımı bu tanımın dışındadır. Bu yüzden pirina yağı ve çeşitleri de (ham pirina yağı, rafine pirina yağı) bu grup dışında kalmaktadır. 2017 yılında Resmî Gazetede yayınlanan Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği'ne (2017) göre; "*Natürel zeytinyağı, rafine zeytinyağı, riviera zeytinyağı, çeşnili zeytinyağı"* şeklinde zeytinyağı sınıflandırılmaktadır.

Birçok bitkisel yağ kimyasal işleme maruz kalarak üretilmektedir. Fakat zeytinyağı üretimi: olgunlaşmış zeytin meyvelerine kimyasal işlem uygulanmadan mekanik yol ile yapılmaktadır (Öztekin Uluksar, 2014). Zeytin yetişme koşullarına bakıldığında çok fazla çaba gerektirmeyen bir ağaçtır. Zeytin meyvesi olgunlaşıp hasadı yapıldıktan sonra zeytinyağı üretimi çeşitli aşamalardan oluşur (Şekil 2).



Şekil 2. Zeytinyağı Üretim Aşamaları

Kaynak: Kabaran, (2015).

Dünyada özellikle Akdeniz havzasında yayılım gösteren zeytin Türkiye'de de geniş bir yayılım alanına sahiptir, 81 ilin 36'sında üretimi yapılmaktadır. Türkiye zeytinyağı üretiminde %48,9 ile Ege Bölgesi birinci sırada yer almaktadır. Bunu %25,9 ile Marmara Bölgesi takip etmektedir. Zeytinyağı tüketimi zeytincilik bölgeleri paralellik göstermektedir. Bu açıdan bakıldığında Türkiye'deki bölgeler arasında Ege bölgesi zeytinyağı tüketimi ve yöresel mutfaktaki yeri açısından diğer bölgeler arasında öne çıkmaktadır. Uluslararası açıdan incelendiğinde ise zeytinyağı üreticisi ülkeler arasında Türkiye en az tüketim oranına sahiptir. Türkiye'de zeytinyağı tüketiminin düşük olmasının en önemli nedeni zeytinyağı fiyatlarının ikame bitkisel yağ fiyatlarından daha yüksek olmasıdır. Türkiye'de 2010 yılında yıllık kişi başı zeytinyağı tüketimi 1,4 kilogram, Ege Bölgesi'ndeki zeytinyağı tüketimi ise 5-6 kilogramdır. Diğer Akdeniz ülkelerinde yıllık kişi başı tüketim; Yunanistan'da 21, İtalya'da 11 ve İspanya'da 12kilogram şeklindedir (Öztekin Uluksar, 2014).

Dünya zeytinyağı üretimine ait (2005/2006-2008/2009) yılları arasındaki ortalama değerlerde üretimin en büyük payı (%75,2) İspanya, İtalya ve Yunanistan almaktadır. Bu üç ülke orta çağdan beri zeytin yetiştiriciliğine hâkim olmuştur (Öztürk ve ark, 2009; Balcı & Nebioğlu, 2022). Zeytin ve zeytinyağının kullanımı Cumhuriyetten sonra artış göstermiştir. Atatürk'ün 1929'da Yalova ziyaretinde zeytin yetiştiriciliğine yönelik talimatlarıyla Türkiye'de başlayan zeytincilik seferberliği, 1937'de Bornova Zeytincilik Araştırma Enstitüsü'nün kurulmasıyla devam etmiştir (Çoban Yaylacı, 2022). Türkiye dünya zeytinyağı üretiminden %4,7'lik pay almaktadır ve dünya sıralamasında beşinci sırada bulunmaktadır. Türkiye ilk zeytinyağı ihracatını 1967'de başlamıştır. Bölgede en uygun adaptasyona sahip tür Memecik zeytinidir. Türkiye'de yağlık zeytin çeşitlerinin bölgesel dağılımı Şekil 3'de yer almaktadır. (Öztürk ve ark., 2009)

Şekil 3. Türkiye'de 2004-2005 Hasat Yılında Yağlık Zeytinlerin Bölgesel Dağılımı

Kaynak: Öztürk ve ark., (2009).

Türkiye'de zeytinyağı üretiminin en fazla olduğu beş il, sırasıyla Manisa, Muğla, Aydın, İzmir ve Balıkesir'dir. Bu illerin, Türkiye'nin toplam zeytinyağı üretimin %69,5'ini karşıladığı tahmin edilmektedir. Türkiye'nin 2012-2022 sezonları arası sezonluk ortalama zeytinyağı üretimi 195.012 ton iken 2022-2023 üretim sezonunda elde edilmesi tahmin edilen değer ise 421.717 tondur. Ancak 2022/23 sezonunun kurak geçmesi durumunda randımanda ve dane zeytin tonajında azalma olabileceği ve tahmini miktardan daha az zeytinyağı elde edileceği öngörülmektedir (Ulusal Zeytin Yağı Konseyi, 2022).

1.1.4. Zeytinyağında Taklit ve Tağşiş

Zeytinyağının saflığı geçmişten günümüze önemli bir sorundur. Zeytinyağında yapılan taklit ve tağşişin tespit edilip önlenmesi için öncelikle zeytinyağının bileşiminin bilinmesi gerekmektedir. Bu konuda rehber olması açısından IOOC ve Kodeks Alimentarius Komisyonu bitkisel yağların standartlarını oluşturmuştur. Zeytinyağında taklit ve tağşiş tespiti için sıvı/gaz kromatografi, UV spektrofotometre gibi analitik teknikler kombine olarak kullanılmaktadır (Yıldırım, 2015; İnanç, 2022). Amerika Kamu Analizi Kurumu verilerine göre zeytinyağı; en çok hile yapılan gıda ürünleri arasında yer almaktadır. Yapılan araştırmalarda saf olmayan zeytinyağlarının safmış gibi satıldığı görülmektedir. Tağşişi genellikle fiyat olarak zeytinyağından düşük tohum yağları ve bitkisel rafine karışım yağlar gibi yağlar katılarak yapılmaktadır (Türkmen & Ataseven, 2020; Demirok, 2021). Natürel sızma zeytinyağının rafine zeytinyağı veya prina yağı ile karıştırılması oldukça sık karşılaşılan bir hiledir. Yüksek kazanç ve tağşişi tespit etmedeki zorluk endüstride tağşişi yaygınlaştırmaktadır. Tüketici açısından bu durum ekonomik olumsuzluklarının yanında sağlık sorunlarına da yol açmaktadır. Üreticiler içinse haksız bir rekabet ortamı oluşturmaktadır. Taklit ve tağşiş ekonomik bir olgu olduğundan zeytinyağı gibi tüm pahalı yağlar için ortak bir problemdir (Yıldırım, 2015; İçyer & Durak, 2020).

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, yaptığı analizler ve kontroller sonucunda elde ettiği verileri 15.09.2020'de kamuoyuna sunmuştur. 2016-2020 yıllarını kapsayan taklit ve tağşiş gıda listesi

verileri, betimsel analiz yöntemiyle incelenmiştir. Sonuçta gıda ürünlerinde (2112 adet) en fazla taklit ve tağşişin bitkisel yağlarda (625 adet) yapıldığı bulunmuştur. Piyasadaki üç farklı bitkisel yağ (Ayçiçek yağı, riviera zeytinyağı ve mısır yağı) kalite ve saflık kriterleri karşılaştırıldığında ise elde edilen sonuçlarda piyasadan rastgele seçilen örneklerin en az bir kalite veya saflık kriterlerinin Türk Gıda Kodeksine uygunluklarının tatmin edici düzeyde olmadığı bulunmuştur. Üç yağ çeşidi arasında en yüksek safsızlık (%50) riviera zeytinyağlarındadır. İkinci sırada mısır yağları (%46,8) üçüncü ve son sırada ise Ayçiçek yağları (%25) yer almıştır. Birçok ülkede benzer durumların olması; üretici, pazarlamacı ve tüketicilerin bilinçlendirilmesi, düzenli kontrollerin yapılması gerekliliğini işaret etmektedir (İnanç, 2022).

1.2. Zeytinyağının Beslenmeye Bağlı Kronik Hastalıklar Üzerine Etkileri

Makro besin öğelerinden olan yağlar, yağ asitlerinden oluşmaktadır. Yağ beslenmede enerji kaynağı olmasının yanında yiyeceklere lezzet ve gevreklik sağlamaktadır. Bunun yanında A, D, E, K vitaminleri ve elzem yağ asitlerini içermektedir. Vücutta depolanan yağlar belli oranın üzerine çıktığında obezite, kalp-damar hastalıkları, tip 2 diyabet gibi kronik inflamatuar hastalıklar için risk oluşturmaktadır. Bu hastalıkların görülme sıklığı Akdeniz tipi beslenenlerde daha düşüktür. Bu diyetin koruyuculuğu başta zeytinyağı içeriği ile ilişkilidir. Alınan günlük enerjinin %20-35‘nin yağlardan gelmesi önerilmektedir. Bu oranın yağ türleri arasındaki dağılımı bir birim katı yağ, bir birim herhangi bir bitkisel sıvı yağ ve 1.5 veya 2 birim zeytinyağıdır. Katı yağ alımı en az düzeyde tutulması tavsiye edilmektedir (günlük enerjinin <%10) (TÜBER, 2015). Bu çalışmada zeytinyağının sağlık etkileri zeytinyağının beslenmeye bağlı kronik hastalıklarla ilişkisi üzerinden incelenmiştir. İncelenen hastalıklar TBSA 2019 verilerinden seçilmiştir. TBSA 2019 verilerinde yer alan beslenmeye bağlı kronik hastalıklar: kalp-damar hastalıkları, hipertansiyon, kanser ve diyabet olarak belirtilmektedir.

1.2.1. Zeytinyağı ve Kalp-Damar Hastalıkları

Kardiyovasküler hastalıklar; kalp ve kan damarlarına ilişkin durumu tanımlamaktadır. ‘‘Kalp krizi, felçler, yüksek kan basıncı, angina (göğüs ağrısı), kan dolaşımı bozukluğu ve anormal kalp atışları’’ bu grupta yer almaktadır. Hastalık için risk faktörleri: genetik yatkınlık, sigara kullanımı, yüksek kan basıncı, hiperkolesterolemi, düşük HDL değeri, diyabet, obezite, yaş (erkeklerde ≥45, kadınlarda ≥55) ve stresle baş edememe şeklinde sıralanmaktadır. Risk faktörlerinin önlenmesinde sağlıklı beslenme temel yaklaşımlardandır. (Samur, 2012). Kalp damar hastalıklardan korunmada beslenme önerilerinde: sebze, meyve ve tam tahıl tüketiminin dolayısıyla posanın artırılması tavsiye edilmektedir. Doymuş yağ alımının azalması önerilmektedir (Samur, 2012). Doymuş yağlar kolesterolü yükselten en önemli beslenme faktörlerindendir. Doymuş yağ asitleri günlük alınan toplam enerjinin %7’sinden az olmalıdır. Bu yüzde günlük yağ tüketiminin ~1/3’ne tekabül etmektedir. Doymuş yağlar yerine doymamış yağları tercih edilmelidir. PUFA günlük toplam enerjinin % 10’unu, MUFA ise % 15’ ini oluşturmalıdır. Bu durum hayvansal kaynaklı yağları (iç yağı, kuyruk yağı vb.), kırmızı et tüketimini ve katı margarinleri azaltıp bitkisel sıvı yağların (zeytinyağı) tercih edilmesi ile sağlanabilmektedir (Samur & Yıldız, 2008). Zeytinyağının kalp ve damar hastalıklarının önlenmesinde ve hastalık kaynaklı ölümlerin azalmasında etkili olduğunu gösteren pek çok araştırma mevcuttur. Zeytinyağı alımı LDL’nin düşürülmesine yardımcı olmaktadır. Yunanistan günlük enerji alımı içinde % 38’lik yağ tüketimine sahip olduğu halde kalp damar hastalıklarına bağlı ölüm yüzdesinin en düşük olduğu ülkelerin başında gelmektedir. Dünyada kalp damar hastalıkları insidansının en düşük olduğu ülkeler, zeytinyağının yoğun tüketildiği Akdeniz ülkeleridir (Arslan ve ark., 2008). Diğer hastalık gruplarına oranla kalp damar hastalıkları ve zeytinyağı ilişkisi ile ilgili çok fazla çalışma mevcuttur.

Zeytinyağı alımı ve kardiyovasküler hastalık ve ölüm riskinin incelendiği randomize kontrollü çalışmada 55-80 yaş arasında yüksek kardiyovasküler risk taşıyan 7.216 erkek ve kadını çalışmaya dahil edilmiştir. Bireylere fındık yağı ile zenginleştirilmiş diyet, sızma zeytinyağı ile zenginleştirilmiş diyet veya düşük yağlı diyetten herhangi biri uygulanmıştır. Ortalama takip süresi dört yıldır. Zeytinyağı tüketimi, gıda sıklığı anketleriyle değerlendirilmiştir. Takip sırasında 277 kardiyovasküler

olay ve 323 ölüm meydana gelmiştir. Sonuçlarda: zeytinyağı ile zenginleştirilmiş diyet uygulayan katılımcılarda kardiovasküler hastalık riskinde anlamlı bir azalma olmuştur, başlangıca göre kardiyovasküler mortalite riski %48'lik bir azalma ile ilişkilendirilmiştir. Sızma zeytinyağı tüketimindeki 10 g/gün artış, kardiyovasküler hastalık ve ölüm riskinde sırasıyla %10 ve %7 oranında bir azaltma sağlamaktadır (Guasch-Ferré ve ark., 2014). Sağlıklı bireylerde kan lipitleri ve diğer kardiyovasküler risk faktörleri üzerine klinik bir çalışmada katılımcılar 50-75 yaş (ortalama 60) arasındaki gönüllü yetişkinlerden oluşmaktadır. 94 kişi değerlendirilmiştir. Müdahalede: katılımcılara, hindistancevizi yağı, sızma zeytinyağı veya tuzsuz tereyağı verilmektedir. 4 hafta boyunca bu yağların birinden günlük 50 gram tüketmeleri istenmiştir. Sonuçlarda: LDL kolesterol konsantrasyonları, hindistancevizi yağı ve zeytinyağı ile karşılaştırıldığında tereyağında önemli ölçüde artmıştır (p<0,0001). LDL değişikliğinde zeytinyağı ile hindistancevizi yağı arasında anlamlı bir fark tespit edilememiştir. Hindistan cevizi yağı; tereyağı ve zeytinyağı ile karşılaştırıldığında HDL kolesterolü anlamlı ölçüde arttırmıştır. Üç müdahale grubu arasında ağırlık, BKİ, merkezi adipozite, açlık kan şekeri ve kan basıncındaki değişikliklerde anlamlı bir fark bulunmamıştır (Khaw ve ark, 2018).

1.2.2. Zeytinyağı ve Hipertansiyon

Zeytinyağındaki bileşenler hipertansiyon üzerine olumlu etkiler göstermektedir. Oleik asitte bu bileşenlerden biridir. Mevcut çoğu çalışma sağlık faydasını destekler niteliktedir (Pastor ve ark., 2021). Hipertansiyon hastalarında günlük diyette toplam yağ ve doymuş yağ asitleri alımı sınırlandırılmaktadır. Prospektif gözlemsel çalışmalarda doymuş yağlar, trans yağlar ve kolesterol alımı ile hipertansiyon riskinin artışı arasında ilişki olduğu belirtilmiştir. Bunun yanı sıra doymamış yağ asitlerinin kan basıncını azalttığı belirtilmektedir fakat kan basıncı üzerine etkinin anlamlı çıkmadığı çalışma bulguları da mevcuttur (Ünal, 2015). Mevcut araştırmalar, sızma zeytinyağının hipertansif kişilerde kan basıncını düşürme olasılığına dikkat çekmektedir. Tıbbi tedavi gören hipertansif yaşlı bireylerde diyetlerindeki sızma zeytinyağı tüketiminin kan basıncı üzerinde etkilerinin incelendiği klinik bir çalışmada 31 hipertansiyonlu yaşlı hasta ve 31 sağlıklı yaşlı gönüllüye diyet müdahalesi yapılmıştır. Deneklere 4 hafta boyunca diyetin yağ içeriği Ayçiçek yağı veya sızma zeytinyağı ile zenginleştirilmiş beslenme tarzı uygulanmaktadır. Bulgularda sağlıklı bireylerde sızma zeytinyağı verilen grubun diğer gruba göre LDL düzeyleri anlamlı olarak daha düşük çıkmıştır (P<0,01). Hipertansiyonlu grupta Ayçiçek yağı (150 +/- 8 mmHg) ile zeytinyağı tüketimi (136 +/- 10 mmHg) karşılaştırıldığında zeytinyağı tüketiminin sistolik basıncı normalleştirdiği sonucuna varılmıştır. Sonuçta diyetteki sızma zeytinyağının HT'lu yaşlı deneklerde sistolik basıncını düşürmede yardımcı olduğu kanıtlanmıştır (Perona ve ark., 2004).

Çift kör randomize kontrollü bir çalışmada, sızma zeytinyağı (MUFA) ve Ayçiçek yağının (PUFA) antihipertansif etkileri değerlendirilmektedir. Rastgele seçilen 23 hipertansif hastaya, altı ay boyunca MUFA veya PUFA diyeti uygulanmıştır. Bulgularda: MUFA diyetinin, PUFA diyetine kıyasla sistolik kan basıncını anlamlı düzeyde düşürdüğü gözlemlenmiştir. Günlük ilaç dozu, MUFA diyeti sırasında önemli ölçüde azalmaktadır ancak PUFA diyeti sırasında anlamlı bir azalma görülmemektedir (-%48'e karşı-%4, P<.005). PUFA diyeti alan tüm hastalar antihipertansif tedaviye ihtiyaç duyarken, MUFA diyeti alanlardan 8'i ilaç tedavisine ihtiyaç duymamaktadır. Sonuçta; sızma zeytinyağı kullanımıyla birlikte günlük antihipertansif dozaj gereksinimi önemli ölçüde azalmaktadır (Ferrara ve ark., 2000). Zeytinyağı polifenolleri ve hipertansiyon ilişkisinin incelendiği randomize kontrollü bir başka çalışmada: 24 kadın çalışma kapsamında incelenmektedir. Çift kör randomize, çapraz geçişli bir diyet müdahalesi yapılmıştır. Biri polifenol açısından zengin zeytinyağı (~30 mg/gün), diğeri polifenol içermeyen zeytinyağı olmak üzere iki diyet kullanılmıştır. Her diyet dönemi 2 ay sürmüştür, diyetler arasında 4 haftalık bir arınma uygulanmıştır. Sonuçlarda: başlangıç değerleri ile kıyaslandığında, yalnızca polifenol açısından zengin zeytinyağı diyeti, sistolik ve diyastolik basınçta anlamlı bir düşüşe (P< 0,01) yol açmıştır. Çalışmada zeytinyağı polifenolleri açısından beslenmenin, hipertansiyonlu kadınlarda kan basıncını düşürebileceği ve endotel fonksiyonunu iyileştirebileceği sonucuna ulaşılmaktadır (Moreno-Luna ve ark., 2012). Yeni tanı almış toplam 50 hipertansiyon, 50 hiperlipidemi ve 50 hipertansiyon-hiperlipidemi birlikte bulunan toplam 150

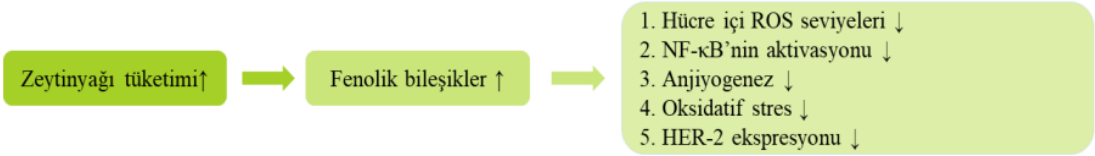
hastanın beslenme alışkanlıkları ve diyet yağ asidi örüntülerinin hastalıkları oluşumuna etkisini değerlendirildiği tez çalışmasının sonuçlarında: zeytinyağını sadece hipertansiyonu olan bireylerin %26'sı, sadece hiperlipidemisi olanların %14'ü, hipertansiyon ve hiperlipidemisi beraber olanların %2'si tarafından her gün tüketildiği tespit edilmiştir. Oranların özellikle iki hastalığın beraber bulunduğu grupta oldukça düşük olduğu göze çarpmaktadır (Bayram, 2006).

1.2.3. Zeytinyağı ve Kanser

Kanserden korunmak için beslenme önerilerinde; özellikle doymuş yağ içeriği yüksek ve işlenmiş kırmızı et tüketimi sınırlandırılması tavsiye edilmektedir (T.C. Sağlık Bakanlığı Halk Sağlığı Genel Müdürlüğü Sağlıklı Beslenme ve Hareketli Hayat Dairesi Başkanlığı, 2022). Mevcut pek çok araştırma Akdeniz tipi beslenmenin temel taşı olan zeytinyağının birçok kanser tipini önleyici etkiye sahip olduğu belirtmektedir. Bunun yanında bu etkinin istatiksel olarak anlamlı çıkmadığı çalışmalar da mevcuttur. Zeytinyağındaki oleik asidin bağırsak kanserini önleyici etkileri bulunmaktadır. Zeytinyağındaki fenolik bileşenler ve E vitamini de birçok kanser türüne karşı olumlu etkilidir. Zeytinyağındaki oleuropein hücre yenilenmesini destekleyerek kanser riskini %50'ye yakın azaltmaktadır. Antioksidan bakımından zengin olan zeytinyağının yüksek oranda tüketiminin kanser (cilt, kolon ve meme kanseri) ve kalp hastalıklarını önlemede etkili olduğu belirtilmektedir. Zeytinyağının tüketiminin yüksek olduğu Yunanistan, İtalya ve İspanya'da kolon ve meme kanserine yakalanma oranları kuzey Avrupa ve Amerika'ya oranla daha düşük düzeydedir. Akdeniz ülkelerinde kanserden kaynaklanan ölüm oranlarının daha düşük olmasında zeytinyağının rolü vardır (Arslan ve ark., 2008).

Zeytinyağındaki antikanserojen etkili fenolik bileşikler; oleuropein, hidroksitirosol ve bunların türevleridir (Deniz Güneş & Acar Tek, 2021). Zeytinyağı alımı ve kanser riskinin üzerine sistematik bir inceleme ve meta-analiz çalışmasında: PubMed, EMBASE ve Google Scholar veri tabanlarında sistematik bir arama yapılmıştır (2020). Meta-analize 45 çalışma dahil edilmiştir. Bunların dağılımı: 37 vaka kontrol ve 8 kohort çalışmadır. Yüksek zeytinyağı tüketimi, %31 daha düşük kanser olasılığı ile ilişkilendirilmiştir. Burada ele alınan kanser türleri meme kanseri, gastrointestinal kanserler, üst solunum yolu ve idrar yolları kanseridir. Çalışma sonucunda zeytinyağı tüketiminin, kanseri önleme açısından faydalı etkiler gösterdiği belirtilmektedir (Markellos, 2022). Zeytinyağı tüketiminin kalp damar hastalıkları, kanser, tip 2 diyabet ve tüm nedenlere bağlı ölümlere etkisi ilgili yapılan sistematik bir inceleme ve meta-analiz çalışmasında; sistematik incelemeye 36 çalışma dahil edilmiştir. 27 çalışma (24 prospektif kohort ve bir randomize kontrollü denemeden üç farklı rapor) meta analizde değerlendirilmiştir. 58.892 kanser vakası incelenmiştir. Zeytinyağı tüketimi gıda tüketim sıklığı anketleriyle ölçülmüştür. Çalışmaların takip süresi 3,7 ile 28 yıl arasında değişmektedir. Bulgularda: günlük 25 gramlık ek zeytinyağı tüketimi %16 azalmış kalp damar hastalığı, %22 azalmış tip 2 diyabet riski ile ilişkili bulunmaktadır. Kanser riski ile anlamlı bir ilişki gözlenememiştir. Zeytinyağı tüm nedenlere bağlı mortalite ile ters ilişkili bulunmaktadır. Sonuçlarda: prospektif çalışmalar, zeytinyağı tüketimi ile kalp damar hastalığı, tip 2 diyabet ve tüm nedenlere bağlı ölüm arasında yararlı bir ilişki olduğunu desteklemektedir ancak kanser riski ile anlamlı bir ilişki tespit edilememiştir (Martínez-González ve ark., 2022).

Zeytinyağı ve kanser: kanıtların değerlendirilmesi üzerine bir başka meta analiz çalışmasında; incelenmek üzere seçilen çalışmaların sağlaması gereken kriterler: 1) Zeytinyağını kapsamlı bir gıda sıklığı anketi bağlamında doğrudan inceleyen veya diyette tekli doymamış yağın büyük bir kısmının zeytinyağından geldiği Akdeniz ülkelerinde yapılan yapılan çalışmalar: 2) Olası hataları önlemek için vaka ve kontrolde günlük enerji alımı ile ilgili verileri kontrole tabi tutup analiz eden çalışmalardan oluşturmaktadır. Bulgularda: meme kanseri ile ilgili olarak, veriler kesin olmasa da koruyucu bir etki için kanıtlar mevcuttur. Diğer kanser türleri için, epidemiyolojik kanıtlar umut verici bulunmaktadır (Lipworth ve ark., 1997). Zeytinyağı ve meme kanseri riski ilişkisi Şekil 4'de özetlenmiştir.



Şekil 4. Meme Kanserinden Korunmada Zeytinyağının Olası Etkileri

Kaynak: Deniz Güneş & Acar Tek, (2021).

Yapılan bir meta-analiz çalışmasında: zeytinyağı ile meme kanseri riski arasındaki ilişki değerlendirilmektedir. Meta-analiz için on gözlemsel çalışma (iki prospektif çalışma ve sekiz vaka kontrol çalışması) belirlenmiştir. En yüksek ve en düşük zeytinyağı alım düzeyine sahip kadınları karşılaştıran çalışmalarda zeytinyağı ve meme kanseri riski için anlamlı bir doz-yanıt ilişkisi bulunamamıştır. Zeytinyağı alımı ile meme kanseri arasında potansiyel bir ters ilişki olabilmektedir fakat bu farkların anlamlı olmadığı ve kesinlik düzeyi düşük olduğu için zeytinyağı alımını daha iyi değerlendiren ek çalışmalara ihtiyaç duyulmaktadır (Sealy ve ark., 2021). Bitkisel yağ alımı ve meme kanseri riski üzerine bir meta-analiz çalışmasının sonuçlarında: daha fazla bitkisel yağ alımının daha yüksek meme kanseri riski ile ilişkili olmadığını ileri sürülmektedir. Bitkisel yağlar arasında zeytinyağı ile ilgili; vaka-kontrol çalışmaları incelendiğinde kanser oluşumunda koruyucu bir faktör olabileceği sonucuna varılmıştır. Çalışmada; çalışma yeri ve katılımcıların tükettiği bitkisel yağ çeşitlerini hatırlama yanlılığı ve yanlışlığı göz ardı edilmemelidir. Bitkisel yağların etkisinin farklı popülasyon ve çeşitli kanser türleri üzerindeki etkileşimini doğrulamak ve farklı tip bitkisel yağlar ile meme kanseri arasındaki ilişkiyi daha iyi araştırmak için daha fazla prospektif kohort çalışmaya ihtiyaç duyulmaktadır. (Xin ve ark., 2015). PubMed, Google Akademik ve YÖK Tez veri tabanları incelendiğinde zeytinyağı ve akciğer kanseri ilişkisine dair çalışmaların kısıtlı olduğu görülmektedir. Bir derleme çalışmasında zeytinyağı bileşenlerinden steroller ve oleik asidin olası etkileri arasında akciğer kanserinin oluşum riskini düşürdüğü belirtilmektedir (Bayram & Özçelik, 2012).

1.2.4. Zeytinyağı ve Diyabet

Zeytinyağındaki temel yağ asidi olan tekli doymamış yağ asitlerinden oleik asidin insülin direncini önleyici etkileri bulunmaktadır. Yapılan çalışmalarda zeytinyağı tüketiminin tip 2 diyabet gelişme riskini azalttığına dair sonuçlarda bunu destekler niteliktedir (Özyıldırım, 2022). İnsüline bağımlı olmayan diyabet hastalarında zeytinyağının etkisi üzerine yapılan klinik çalışmada karbonhidrat açısından zengin bir diyet ve tekli doymamış yağ açısından zengin yüksek yağlı bir diyet kıyaslanmış, kan şekeri üzerine etkileri incelenmiştir. Tekli doymamış yağ asidi açısından zengin yüksek yağlı bir diyetin, yüksek karbonhidratlı diyete kıyasla; glikoz toleransının arttığına dair kanıtlara ulaşılmaktadır, daha düşük açlık kan şekeri değerleri tespit edilmiştir. Bulgularda tekli doymamış yağ açısından zengin diyet; daha düşük ortalama kan şekeri seviyeleri (7,4 +/- 0,5 - 8,2 +/- 0,6 mmol/l, $p < 0,01$) ve daha düşük tepe kan şekeri değerleri (9,9 +/- 0,6 - 11,3 +/- 0,7 mmol/l, $p < 0,02$) ile ilişkili bulunmaktadır (Rasmussen ve ark., 1995). Tip 2 diyabet-diyet müdahalesi üzerine bir klinik çalışmada: 11 diyabetli erkek oleik asit açısından zengin zeytinyağı ve linoleik asit açısından zengin Ayçiçek yağı diyetinden herhangi biri 2 haftalık süreyle randomize çapraz geçişli şekilde uygulamışlardır. Kan glikozu ölçümü, aç karnına ve yüksek yağlı bir yemekten 8 saat sonra alınmaktadır. Bulgularda: açlık kan şekeri ve insülin seviyeleri, oleik asit diyetiyle karşılaştırıldığında linoleik asit diyetinde anlamlı derecede yüksek çıkmıştır (sırasıyla $P < 0,01$ ve $P < 0,002$). (Madigan ve ark., 2000). Sızma zeytinyağı (EVOO) ve rafine zeytinyağının Tip 2 diyabet riski taşıyan yetişkinlerde endotel fonksiyonu (EF) üzerindeki etkileri karşılaştırılmak için yapılan randomize kontrollü çapraz çalışmada; Tip 2 DM riski taşıyan 20 yetişkine diyet müdahalesi yapılmıştır. 1 haftalık arınma ile iki farklı tek doz tedavisi (50 mL yüksek polifenolik sızma zeytinyağı veya 50 mL polifenol içermeyen rafine zeytinyağı) uygulanmıştır. Bulgularda sızma zeytinyağı anlamlı düzeyde endotel fonksiyonu iyileştirici etki akut göstermiştir. Fakat rafine zeytinyağında anlamlı bir etki olmamıştır (Njike ve ark, 2021). Fenolikler açısından düşük veya yüksek zeytinyağı takviyesinin, koroner arter hastalığı (KAH), kronik böbrek hastalığı (KBH) ve diyabetin idrar proteomik biyobelirteçleri üzerindeki etkisini değerlendirilmek için; 69 sağlıklı yetişkine altı hafta boyunca

günlük 20 mL'lik fenolikler açısından düşük veya yüksek zeytinyağı takviyesi verilmiştir. Uygulama sonunda her grupta da başlangıca kıyasla proteomik KAH skorunu iyileşme görülürken KBH veya diyabet proteomik biyobelirteçleri üzerine anlamlı bir etki görülmemiştir (Silva ve ark, 2015).

2. SONUÇLAR, TARTIŞMA VE ÖNERİLER

Türk mutfağında uzun yıllardır önemini koruyan ve yöresel mutfağın temel taşlarından olan zeytinyağı sağlıklı beslenmenin bir parçasıdır. Beslenmede taşıdığı önem nedeniyle zeytinyağı birçok araştırmaya konu olmuştur. Günümüzde sağlıklı beslenmeye artan taleple zeytin ve zeytinyağı ekonomik bakımdan değer kazanmaktadır. Zeytinyağının kendine özgü aroması ve olumlu sağlık etkileri tüketiciler tarafından kullanımını etkileyen etmenlerdendir. Akdeniz ülkelerinde zeytinyağı birçok hastalığın geleneksel tedavisinde kullanıldığı gibi gerek epidemiyolojik gerekse deneysel çalışmalardan elde edilen verilerde; zeytinyağının hipertansiyon, kalp-damar hastalıkları, diyabet ve kanser gibi bazı hastalıklar için potansiyel yararlı etkilere sahip olduğunu destekleyen sonuçlar mevcuttur. Diyetteki yağ tercihende zeytinyağının kullanımının artırılması sağlık açısından sağlayabileceği faydaların yanında mutfak kültürünün tanıtılması ve pazarlanmasında önemli bir araçtır. Zeytinyağı ile ilgili literatür taramasında sağlık etkilerine kıyasla mutfak kültürü ile ilgili çalışmaların kısıtlı olduğu göze çarpmaktadır. Gelecekte mutfak kültüründeki yeriyle ilgili yeni çalışmalar gerçekleştirilebilir. Yerel halkta veya işletme mutfaklarında zeytinyağı tüketimi ele alınıp bu konu ile alakalı nicel bir araştırma oluşturulabilir. Farklı bölge arası kıyaslama araştırma kapsamında yapılabilir. Bu derlemede, seçilen kronik hastalıklardan kalp damar hastalığı Türkiye'de yetişkinlerde hastalık kaynaklı ölüm nedenlerinde birinci yer alırken ikinci sırada ise kanser yer almaktadır. Zeytinyağı ve hastalık ilişkileri ile ilgili araştırma makaleleri konu kapsamında değerlendirilirken ağırlıklı olarak PubMed veri tabanından faydalanılmıştır. Çalışmanın sınırlıkları sadece bir hastalığa odaklanmadığı pek çok hastalık grubunu incelediği için spesifik bir adet hastalık ve zeytinyağı ilişkisinde ele alınan çalışma sayısı sınırlı kalmıştır. Fakat totale bakıldığında zeytinyağı ve kronik hastalıklar üzerine pek çalışma gözden geçilmiştir. Çalışma sonucunda tüm öneriler bu şekilde sıralanabilir.

- Bireyler yemeklik yağları temin kolaylığına göre değil, insan sağlığına etkileri nedeniyle seçmeleri konusunda teşvik edilmelidir.
- Zeytinyağı; tüm dünyada kabul gören ve UNESCO'nun somut olmayan kültürel miraslar listesinde olan Akdeniz diyetine göre, her gün tüketilmesi gereken bir yağ türüdür. Bireyler zeytinyağını daha sık tüketmeleri gerektiği konusunda bilinçlendirilmelidir.
- Zeytinyağlı yemeklerin yer aldığı yemek kitapları yazılarak zeytinyağının yemeklerde kullanımı yaygınlaştırılmalıdır.
- Zeytinyağı ile ilgili yapılan festival ve şenlikler yerel düzeyden ulusal ve uluslararası düzeye çıkarmaya yönelik çalışmalar yapılabilir (Örnek: Milas zeytin hasat şenliği).
- Zeytinyağının sağlık faydaları konusunda basın-yayın aracılığı ile yapılan bilgilendirmeler arttırılmalı, bu şekilde çok daha büyük bir kitlelere ulaşılabilmektedir.

Destek Bilgisi: Çalışmanın hazırlanma sürecinde herhangi bir kişi, kurum veya kuruluştan ayni 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 etik kurul iznine gerek duyulmamıştır.

3. KAYNAKÇA

Arslan, E., Ümran Seven, Ü. & Güçer, Ş. (2008). Zeytinyağının Beslenmedeki Önemi. I. Ulusal Zeytin Öğrenci Kongresi, ss.141-145. Balıkesir.

Balcı, J. & Nebioğlu, M. (2022). Derin Köklerin Meyvesi Zeytinyağı. İstanbul: Remzi Kitabevi.

Bayram A. A. (2006). Tanısı Yeni Konulmuş Hipertansiyon, Hiperlipidemi ile Hipertansiyon ve Hiperlipidemisi Birlikte Bulunan Bireylerin Diyet Yağ Asidi Örüntüsü ve Beslenme Alışkanlıklarının Değerlendirilmesi. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Hacettepe Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Ankara.

Bayram, B. & Özçelik, B. (2012). Zeytinyağının Biyoaktif Bileşenleri ve Sağlık Üzerine Yararları. Akademik Gıda, 10(1), 77-84.

Bulut, M. Ş. (2022). Natürel Birinci Zeytinyağının Termal Oksidasyonuna Stachys Lavandulifolia Bitkisinin Antioksidan Etkisi. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Marmara Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.

Çoban Yaylacı, A. (2022). Zeytinyağı Satın Alma Niyetini Etkileyen Faktörler: Planlı Davranış Teorisi Çerçevesinde Bir Araştırma. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.

Demirok, B. (2021). Zeytinyağındaki Taklit ve Tağşişin Nitelik ve Nicelik Olarak Belirlenmesi Üzerine Bir Çalışma: Makine Öğrenmesi Yöntemi. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Harran Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Şanlıurfa.

Deniz Güneş, B. & Acar Tek, N. (2021). Meme Kanserinden Korunmada ve Meme Kanseri Tedavisinde Akdeniz Diyetinin Etkisi. Adnan Menderes Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Dergisi, 5(2), 442-454.

Eskiyörük, D. (2016). Antik Çağda Zeytin ve Zeytinyağı: Kilikya Bölgesi Örneği. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 4(Özel Sayı 1), 228-243.

Guasch-Ferré, M., Hu, F.B., Martínez-González, M.A., Fitó, M., Bulló, M., Estruch, R., Ros, E., Corella, D., Recondo, J., Gómez-Gracia, E., Fiol, M., Lapetra, J., Serra-Majem, L., Muñoz, M.A., Pintó, X., Lamuela-Raventós, R.M., Basora, J., Buil-Cosiales, P., Sorlí, J.V., Ruiz-Gutiérrez, V., Martínez, J.A., Salas-Salvadó, J. (2014). Olive Oil Intake and Risk of Cardiovascular Disease and Mortality in the PREDIMED Study. BMC Medical, 13, 12-78.

İçyer, N. C. & Durak, M. Z. (2020). Bitkisel Yağlarda Tağşiş Belirleme Metotları: Fourier Dönüşümlü Kızılötesi (Ftır) Spektroskopisi. Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi, 1(2), 137-148.

İnanç, A. L. (2022). Piyasada Satışa Sunulan Ayçiçeği Yağı, Mısır Yağı ve Riviera Zeytinyağlarının Saflık Kriterlerinin Belirlenmesi. Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 12(1), 239-251.

Ferrara, L.A., Raimondi, A.S., d'Episcopo, L., Guida, L., Dello Russo, A. & Marotta, T. (2000). Olive Oil and Reduced Need for Antihypertensive Medications. Arch Intern Medicine, 160(6), 837-842.

Kabaran, S. (2015). KKTC Güzel Yurt Bölgesi'nde Üretilen Zeytinyağı ile Olası Ağır Metal Alımı Arasındaki İlişkiyi İncelemeye Yönelik Bir Çalışma. Yayınlanmamış Doktora Tezi. Hacettepe Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Ankara.

Kaplan, M. & Karaöz Arıhan, S. (2011). Antikçağdan Günümüze Bir Şifa Kaynağı: Zeytin ve Zeytinyağının Halk Tıbbında Kullanımı. Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi, 52(2), 1-15.

Khaw, K.T., Sharp, S.J., Finikarides, L., Afzal, I., Lentjes, M., Luben, R. & Forouhi, N.G.

(2018). Randomised Trial of Coconut Oil, Olive Oil or Butter on Blood Lipids and Other Cardiovascular Risk Factors in Healthy Men and Women. BMJ Open, 6; 8(3).

Küçükkömürler, S. & Öztekin Uluksar, F. (2018). Türk Mutfak Kültüründe Zeytinyağı Kullanımı: Muğla Örneği. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 6(2), 194-212.

Lipworth, L., Martínez, M.E., Angell, J. & Hsieh, C.C. (1997). Trichopoulos D. Olive Oil and Human Cancer: An Assessment of the Evidence. Prev Med., 26(2), 181-190.

Madigan, C., Ryan, M., Owens, D., Collins, P. & Tomkin, G. H. (2000). Dietary Unsaturated Fatty Acids in Type 2 Diabetes: Higher Levels of Postprandial Lipoprotein on A Linoleic Acid-Rich Sunflower Oil Diet Compared with An Oleic Acid-Rich Olive Oil Diet. Diabetes Care, 23(10), 1472-7.

Markellos, C., Ourailidou, M.E., Gavriatopoulou, M., Halvatsiotis, P., Sergentanis, T.N. & Psaltopoulou, T. (2022). Olive Oil Intake and Cancer Risk: A Systematic Review and Meta-Analysis. PLoS One, 17(1), e0261649.

Martínez-González, M.A., Sayón-Orea, C., Bullón-Vela, V., Bes-Rastrollo, M., Rodríguez-Artalejo, F., Yusta-Boyo, M.J. & García-Solano, M. (2022). Effect of Olive Oil Consumption on Cardiovascular Disease, Cancer, Type 2 Diabetes, and All-Cause Mortality: A Systematic Review and Meta-Analysis. Clin Nutr., 41(12), 2659-2682.

Moreno-Luna, R., Muñoz-Hernandez, R., Miranda, M.L., Costa, A.F., Jimenez-Jimenez, L., Vallejo-Vaz, A.J., Muriana, F.J., Villar, J. & Stiefel P. (2012). Olive Oil Polyphenols Decrease Blood Pressure and Improve Endothelial Function in Young Women with Mild Hypertension. Am J Hypertens. 25(12), 299-304.

Njike, V.Y., Ayettey, R., Treu, J.A., Doughty, K.N. & Katz, D.L. (2021). Post-Prandial Effects of High-Polyphenolic Extra Virgin Olive Oil on Endothelial Function in Adults at Risk for Type 2 Diabetes: A Randomized Controlled Crossover Trial. Int J Cardiol, 1(330), 171-176.

Oleatrium Zeytin ve Zeytinyağı Müzesi. (2022). https://www.oleatrium.com/tr, E.T.: 05.12.2022.

Öztekin Uluksar, F. (2014). Muğla İlinde Zeytinyağı Kullanımı. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.

Öztürk, F., Yalçın, M. & Dıraman, H. (2009). Türkiye Zeytinyağı Ekonomisine Genel Bir Bakış. Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, 12(2), 35-51.

Özyıldırım, C. (2022). Yağ Asitlerinin Tip 2 Diyabet Gelişimi Üzerine Etkileri. Gazi Sağlık Bilimleri Dergisi, 7(2), 57-67.

Rasmussen, O.W., Thomsen, C.H., Hansen, K.W., Vesterlund, M., Winther, E. & Hermansen, K. (1995). Gunstig virkning af olivenolie hos ikkeinsulinkraevende diabetikere. Ugeskr Laeger, 157(8), 1028-1032.

Pastor, R., Bouzas, C. & Tur, J.A. (2021). Beneficial Effects of Dietary Supplementation with Olive Oil, Oleic Acid, or Hydroxytyrosol in Metabolic Syndrome: Systematic Review and Meta-Analysis. Free Radic Biol Med, 172, 372-385.

Perona, J.S., Cañizares, J., Montero, E., Sánchez-Domínguez, J.M., Catalá, A. & Ruiz-Gutiérrez, V. (2004). Virgin Olive Oil Reduces Blood Pressure in Hypertensive Elderly Subjects. Clin Nutr, 23(5), 1113-1121.

Samur, G. (2012). Kalp Damar Hastalıklarında Beslenme. T.C. Sağlık Bakanlığı, Türkiye Halk Sağlığı Kurumu, Obezite Diyabet ve Metabolik Hastalıklar Dairesi Başkanlığı, Ankara.

Samur, G. & Yıldız, E. (2008). Obezite ve Kardiyovasküler Hastalıklar/Hipertansiyon. Ankara: Klasmat Matbaacılık.

Sealy, N., Hankinson, S.E. & Houghton, S.C. (2021). Olive Oil and Risk of Breast Cancer: A

Systematic Review and Dose-Response Meta-Analysis of Observational Studies. Br J Nutr., 125(10), 1148-1156.

Silva, S., Bronze, M.R., Figueira, M.E., Siwy, J., Mischak, H., Combet, E. & Mullen, W. (2015). Impact of A 6-Wk Olive Oil Supplementation in Healthy Adults on Urinary Proteomic Biomarkers f Coronary Artery Disease, Chronic Kidney Disease, and Diabetes (Types 1 and 2): A Randomized, Parallel, Controlled, Double-Blind Study. Am J Clin Nutr., 101(1), 44-54.

Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği. (2017). Resmî Gazete-Sayı: 30183. https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2017/09/20170917-9.htm, E.T.: 19.09.2023.

Türkmen, S. & Ataseven, Y. (2020). Türkiye'de Taklit ve Tağşiş Yapılan Gıdalara İlişkin Yasal Düzenlemelerin ve Uygulamaların Değerlendirilmesi. Tarım Ekonomisi Araştırmaları Dergisi, 6(1), 65-75.

T.C. Sağlık Bakanlığı Halk Sağlığı Genel Müdürlüğü. (2019). Türkiye Beslenme ve Sağlık Araştırması. Ankara: Tiraj Basım ve Yayın.

T.C. Sağlık Bakanlığı Halk Sağlığı Genel Müdürlüğü, Sağlıklı Beslenme ve Hareketli Hayat Dairesi Başkanlığı. (2015). Türkiye Beslenme Rehberi. Ankara: T.C. Sağlık Bakanlığı Türkiye Halk Sağlığı Kurumu.

T.C. Sağlık Bakanlığı Halk Sağlığı Genel Müdürlüğü Sağlıklı Beslenme ve Hareketli. (2022). Kanserde Beslenme ve Fiziksel Aktivite. https://hsgm.saglik.gov.tr/tr/beslenmehareket-haberler/kanserde-beslenme-ve-fiziksel-aktivite.html, E.T.: 15.12.2022.

Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi. (2022). Sofralık Zeytin ve Zeytinyağı Rekoltesi. Ulusal Resmi Tespit Heyeti Raporu. İzmir.

Ünal, R. N. (2015). Hipertansiyonun Önlenmesi ve Tedavisinde Beslenme: Güncel Yaklaşımlar. Beslenme Diyet Dergisi, 43(1), 78-86.

Xin, Y., Li, X.Y., Sun, S.R., Wang, L.X. & Huang, T. (2015). Vegetable Oil Intake and Breast Cancer Risk: A Meta-Analysis. Asian Pac J Cancer Prev., 16(12), 5125-5135.

Yıldırım, S. S. (2015). Natürel Sızma Zeytinyağına Rafine Fındık Yağı ile Yapılan Tağşişin Yağ Asitleri ve Sterol Dağılımları ile Belirlenmesi. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.

4. EXTENDED ABSTRACT

Olive oil has had a very important place in human nutrition from past to present. It is one of the cornerstones of culinary cultures, especially in the cuisines of countries in the Mediterranean basin. Its positive effects on health have been determined by many studies. Existing studies especially focus on the relationship between cardiovascular diseases and olive oil. Olive oil is the vegetable oil that best preserves its quality due to its antioxidant properties and fatty acid composition. However, during long-term storage, various changes may occur and rancidity occurs. Olive oil is simply oils obtained from the fruits of the olive tree, Olea europaea L. Oils extracted using solvents or having their natural triglyceride structure modified by reesterification process and their mixture with other oils are excluded from this definition. Therefore, olive pomace oil and its varieties (crude pomace oil, refined pomace oil) are also excluded from this group. When examined from an international perspective, Turkey has the lowest consumption rate among olive oil producing countries. The most important reason for the low consumption of olive oil in Turkey is that olive oil prices are higher than substitute vegetable oil prices. In 2010, annual per capita olive oil consumption in Turkey was 1.4 kilograms, while olive oil consumption in the Aegean Region was 5-6 kilograms. Annual per capita consumption in other Mediterranean countries; It is 21 kilograms in Greece, 11 kilograms in Italy and 12 kilograms in Spain. The purity of olive oil is an important problem from past to present. Considering the existence of adulteration on food from the Roman Empire to the present, the magnitude of the problem is revealed. In developing countries, especially in the last ten years,

adulterated oils have taken their place in the market. In order to detect and prevent imitation and adulteration in olive oil, first of all, the composition of olive oil should be known. As a guide on this subject, the IOOC and Codex Alimentarius Commission established the standards for vegetable oils. Legal regulations regarding olive oil in Turkey are included in the Turkish Food Codex; It is monitored by the Ministry of Food, Agriculture and Livestock. Legislation; It is aimed to determine the properties of the oils in order to ensure the production, preparation, processing and marketing in accordance with the technique. For the detection of counterfeit and adulteration in olive oil, analytical techniques such as liquid/gas chromatography and UV spectrophotometer are used in combination. Nutritional recommendations for the prevention of cardiovascular diseases: It is recommended to increase the consumption of vegetables, fruits and whole grains, thus increasing the fiber. It is recommended to reduce the intake of saturated fat. The components in olive oil show positive effects on hypertension. Oleic acid is one of these components. Most available studies support the health benefit. The intake of total fat and saturated fatty acids in the daily diet is limited in patients with hypertension. Prospective observational studies have reported an association between the intake of saturated fats, trans fats, and cholesterol and an increased risk of hypertension. In addition, it is stated that unsaturated fatty acids reduce blood pressure, but there are also study findings in which the effect on blood pressure is not significant. Cancer is the second leading cause of death in adults with 19.71% in Turkey. According to TBSA (2010) data, breast cancer in women (15.1%) and lung cancer in men (11.4%) were found to be the most common cancer types. Colorectal cancer is the second most common type of cancer in both genders (7.3%). Nutritional recommendations to prevent cancer; It is recommended to limit consumption of processed red meat, especially with high saturated fat content.

Journal : *International Journal Of Tourism And Destination Studies*
ISSN : *2822-6089*
Article ID : *73910*
Article Type : *Araştırma Makalesi-Research Article*
Corresponding Author : *Serdar EREN*
Year : *2024*
Volume : *III*
Issue : *I*
Page : *29-45*
Arrival Date : *28.11.2023*
Revision Date : *24.12.2023*
Acceptance Date : *30.12.2023*
Published Date : *30.03.2024*
How to Cite This Article : *Eren, S. & Doğan, A. (2024). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Yurt Yemekhanelerine İlişkin Algıları. International Journal Of Tourism And Destination Studies (IJOTADS), 3(1), 29-45. DOI: 10.5281/zenodo.10430242*

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

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ÖĞRENCİLERİNİN YURT YEMEKHANELERİNE İLİŞKİN ALGILARI

GASTRONOMY AND CULINARY ARTS STUDENTS' PERCEPTIONS TOWARD DORMITORY DINING HALLS

Serdar EREN
Doçent Doktor, Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Tavşanlı Uygulamalı Bilimler Fakültesi, serdar.eren@dpu.edu.tr, Kütahya/TÜRKİYE. ORCID ID: 0000-0001-9733-2308

Abdullah DOĞAN
Yüksek Lisans Öğrencisi, Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, abdullah.dogan0@ogr.dpu.edu.tr, Kütahya/TÜRKİYE. ORCID ID: 0000-0001-5427-4275

ÖZET

Üniversite yurtlarının yemekhanelerinden memnuniyet düzeyi, son yıllarda araştırmacıların üzerinde en çok durduğu konulardan biri haline gelmiştir. Önceki çalışmalar yurt yemekhaneleri ile ilgili eksiklikleri ortaya çıkarsa da, fenomene yönelik çözümler zayıf bir şekilde ifade edildiğinden dolayı, önerilen çözümlerin etkinliği ve uygulanabilirliği hakkında hala tartışmalar bulunmaktadır. Bu araştırma, gastronomi ve mutfak sanatları alanında uygulamalı eğitim alan öğrencilerin yurt yemekhanelerine yönelik algılarını ortaya çıkarmayı amaçlamaktadır. Araştırmacılar tarafından hazırlanan yarı yapılandırılmış soru formu yirmi iki öğrenci tarafından doldurulmuştur. Çalışmanın kurgusu, fenomenoloji deseninde içerik analizi ile oluşturulmuş, verilerin analizinde Maxqda 20 nitel analiz programı kullanılmıştır. Araştırmanın bulguları "Ürün", Üretim ve "İhtiyaçlar ve Beklentiler" olmak üzere üç tema altında alan yazında bulunan diğer çalışmalarla desteklenerek tartışılmıştır. Çalışmada yurt yemekhanelerinin öğrenciler tarafından monoton ve sınırlı bir yapıda algılandığı, yemekhanelerin geleneksel anlayıştan modern bir operasyon sürecine geçişinin desteklenmesi ve yeni ürünlerin geliştirilmesi gibi unsurlara daha çok önem verilmesinin gerekli olduğu sonuçlarına ulaşılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Yurt Yemekhaneleri, Üniversite Öğrencileri, Algılar.

Jel Kodu: J19**,** L83**,** Y80.

ABSTRACT

The level of satisfaction with the cafeterias of university dormitories has become one of the most important topics that researchers focus on in recent years. Although previous studies have revealed shortcomings with dormitory cafeterias, there is still debate about the effectiveness and feasibility of the proposed solutions because solutions to the phenomenon are poorly articulated. This research aims to reveal the perceptions of students receiving applied education in the field of gastronomy and culinary arts towards dormitory cafeterias. The semi-structured survey form prepared by the researchers was filled out by twenty-two students. The structure of the study was created by content analysis in the phenomenology pattern, and Maxqda 20 qualitative analysis program was used to analyze the data. The findings of the research were discussed under three themes: "Product", "Production" and "Needs and Expectations", supported by other studies in the literature. The study concluded that dormitory dining halls are perceived by students as monotonous and limited in

structure, and that more importance should be given to elements such as supporting the transition of dining halls from a traditional approach to a modern operation process and the development of new products.

Keywords: Gastronomy, Dormitory Dining Halls, University Students, Perceptions.

Jel Code: J19**,** L83**,** Y80.

1. GİRİŞ

Yükseköğretime başlayan öğrencilerin, barınma ile beraber yeme ve içme ihtiyacını karşılayabilmesi gerekmektedir. Aile ortamından uzakta, eğitimlerini tamamlamak için farklı bir bölgeye göç eden öğrencilerin konakladıkları yurtlardaki yaşama uyum süreci önem arz etmektedir. Bu nedenle öğrencilerin beslenme şekillerin de tamamen ya da belli bir oranda değişikliğe uğradığı söylenebilir. Değişiklik gösteren beslenme alışkanlıkları, öğrenciler açısından fiziksel ve zihinsel bazı sorunları da beraberinde getirebilmektedir. Ev ortamını yurtlarda arayan öğrenciler bu beklentilerini net olarak karşılayamamaktadır. Yeme-İçme ile günlük motivasyon durumları değişebilmektedir. Hijyen ve sanitasyon alanında da sorunların görülmesi, yurt yemekhanelerine olan bakış açısını olumsuz yönde etkilemektedir. Aynı zamanda, monoton yemek anlayışı, hazırlanan mönünün çıkarılan yemekler ile uyuşmaması, soğuk ve göze hitap etmeyen sunumların yapılması gibi olumsuzlukları tetikleyebilmektedir. Alan yazında bu çalışmanın konusuna yönelik olarak yurtlarda barınan öğrencilerin motivasyonları (Yemenici, 2006), beslenme alışkanlıkları (Abraham ve ark., 2018), barınma ve ders başarısı ilişkisi (Çelik & Arpacık, 1991), yiyecek ve içecek kalitesine yönelik algıları (Eren, 2014; El Zein ve ark., 2022), geleneksel mutfak ürünlerine yönelik düşünceleri (Uzel, 2018) üzerine çalışmalar yapılmıştır. Konu ile yakından ilşkili olarak yapılan diğer çalışmalarda ise üniversite çalışanlarının yiyecek ve içecek işletmesine yönelik algıları (Güripek, 2018; Oğan & Durlu-Özkaya, 2019), okul ve yurt yemekhanelerinde çalışanların eğitimi (Yılmaz & Özkan, 2007), cinsiyetin beslenme alışkanlıklarındaki etkisi (Tayfun ve ark., 2021), yemek planlamasının gıda güvenliğine olan etkisi (Joseph ve ark., 2015; Woerden ve ark., 2019) gibi çalışmalar öne çıkmaktadır. Literatür araştırmasında konunun gastronomi ve mutfak sanatları alanında daha önce yiyecek ve içecek işletmelerinde çalışmış olduğu ancak profesyonel ve yurt yemekhanelerinde deneyimi olan kişiler üzerinde yapılan araştırmaların eksikliği görülmektedir. Bu sebeple konu ile ilgili daha özgün yapıda araştırmalara ihtiyaç duyulduğu gözlemlenmiştir. Bu çalışmanın amacı gastronomi ve mutfak sanatları alanında uygulamalı eğitim alan öğrencilerin yurt yemekhanelerine olan algılarını irdelemektir. Çalışmanın ikincil amaçları ise, modern yurtların kurulmasına yardımcı olmak ve yurt yemekhanelerinde gerekli düzenlemelerin yapılamasına katkı sağlamaktır. Bu çalışma konu ile ilgili araştırma yapmak isteyen akademisyenlere, gelecekteki modern yurt yemekhaneleri hakkında bilgi sahibi olmak isteyen sektör profesyonellerine ve bu konuda proje geliştirmek isteyen konu uzmanlarına yardımcı olacağı düşüncesi ile yapılmıştır.

1.1. İlgili Alanyazın

Eğitim ve öğrenim amacıyla bulundukları bölgelerden diğer yaşam alanlarına yönelen öğrenciler kişisel tercihlerine uygun olduğunu düşündükleri barınma şeklini tercih etmektedirler. Söz konusu tercihler tek başına bir ev kiralama, arkadaşlar ile bir ev kiralama veya özel ya da devlete bağlı olan yurtlarda barınma şeklinde ortaya çıkmaktadır (Eşidir, 2017; Kocaman ve ark., 2017). Öğrencilerin büyük bir kısmı kampüse yakınlık, fiyat, güvenlik, konfor arayışı ile sağlıklı ve dengeli beslenme gibi olanakları sağlamasından dolayı yurtlarda konaklamayı uygun görmektedirler (Özgür ve ark., 2010; Ayaz & Başdağ, 2016; Elsonni, 2017; Öztürk & Dinçer, 2019). Yurt yaşamında öğrencilerin günlük barınma ihtiyacının yanı sıra, bir takım sosyal aktiviteler ile beslenmeye yönelik kantin ve yemekhaneler günlük hayatı geçirmek üzerine tasarlanmıştır (Gökyer, 2012; Toprakçı & Özerten, 2020). Bu tasarım beslenme alıkşanlıklarının özel yurtlarda öğrencinin istek ve ihtiyaçlarına özel bir biçimde kurgulanabilirken, devlet yurtlarında azami ihtiyaçların mümkün olan imkanlar çerçevesinde karşılanması düşüncesiyle kurgulanmaktadır. Özel yurt işletmelerinde Alakart servis ve tabldot servis tipleri karışık olarak kullanılırken, devlet yurtlarında çoğunlukla tabldot servisi tercih edilmektedir (Archibald & Feldman, 2010; Kavak, 2018).

Devlet ve özel yurtların beslenme hizmetlerinde uymak zorunda oldukları kurallar yönetmeliklerle

belirlenmektedir. Söz konusu yönetmelikler hazırlanırken öğrencilerin yeterli ve dengeli beslenmelerine katkı sağlayamak presinbi üzerinde durulmaktadır. Yönetmeliklerde yer alan yiyecek ve içeceklerin miktarları ile çeşitlilikleri yurtlarda barınan öğrencilerin günlük gereksinimleri hesaplanarak belirlenmektedir. Yurtlarda yiyecek ve içecek ürünlerinin satın alınmasından servisine kadar olan tüm operasyon süreçlerinde çalışan personelin nitelikleri ile görev ve yetkileri de aynı yönetmelikler çerçevesinde belirlenerek standart hale getirilmiştir (Resmî Gazete, 2004). Öğrencilerin yurt yemekhanelerinden öncelikli beklentileri yiyecek ve içeceklerin uygun ısı derecelerinde, özgün sunum yapılarında ve hijyenik olarak sunulmasıdır (Eren, 2014). Bu beklentilerin öğrencilerin önceki deneyimleri ile değişkenlik göstermesi yemekhanelere yönelik algı ve tutumlarında farklılıklara yol açan en önemli etmen durumundadır (Mikolajczyk ve ark., 2022). Öğrencilerin gelmiş oldukları yörelerdeki yemek kültürleri, servis şekilleri, servis düzeyi, algılanan fiyat ve sosyo-psikolojik deneyimler yurt yemekhanelerinde sunulan yemeklerin kalitesini değerlendirmede farklı düşüncelerin olmasının temel nedenleridir (Temizkan & Demirci, 2014; Rajbhandari-Thapa ve ark., 2018). Öğrencileri yurt yemekhanelerinin kalitesini algılamalarında önemli sayılabilecek diğer bir unsur ise yemek kalitesini değerlendirirken hijyen kuralları, besin değerleri, pişirme yöntemleri ve sunum teknikleri konularında bilgilerinin eksik olmasıdır (Taşkıran Korshid & Sarı, 2019; Erbudak & Sancak, 2022).

Yurtta barınan öğrencilerin, yemekhane hizmetlerine olan algıları üzerinde yapılan çalışmaların sınırlı sayıda olduğu görülmektedir. Bunun sebebi çalışmacıların farklı disiplinler üzerinde durduğu ve yurt yaşamının finansal ve sosyolojik açıdan mecburi bir tercih olarak sunulmasından kaynaklanabilir. Yapılan araştırmalarda yurt öğrencilerinin beslenme alışkanlıklarına bakıldığında, sosyolojik faktöler de cinsiyete bağlı olarak gerekli ihtiyaçların karşılanması, beklentiler, bireylerin yaşam tarzlarındaki alışkanlıkları ve bağımlıkları, rahatlık düşüncesindeki etkenler ve öğrencilerin finansal açıdan rahat olmaları yurt tercihlerini önemli ölçüde etkileyen unsurlar olarak ifade edilmiştir (Minnick, 2014; Susilowati ve ark., 2018).

Kültür, sağlık ve beslenmeye yönelik alışkanlıklarının araştırıldığı çalışmalarda ise öğrencilerin beslenme alışkanlıklarındaki düzen ve yapının bozuk olduğu vurgulanmaktadır (Yıldız ve ark., 2011). Yapılan çalışmalarda kültür farklılıklarının ortaya çıkardığı düşünce ve isteklerin öğün düzenini sağlamada etkili olduğu, farklılık kaynaklarını iyi yönetemeyen öğrencilerin yetersiz ve dengesiz beslendiği, bununla birlikte beslenmede bilgi eksikliğinin zihinsel ve fiziksel aktivitelerde verimsizliğe yol açtığı vurgulanmaktadır (Güleç ve ark., 2008; Abdel-Megeid ve ark., 2011; Arslan ve ark., 2016; Alakaam & Willyard, 2020). Öğrencilerin yemekhane algılarının olumlu yönlerinin artılırılmasına ve geliştirilmesine bakıldığında, ortamın çekici ve verimliliği, yeniliklerin yapılması, öğrenci rahatlığının ön planda tutularak modern ortamların kurulumu, yemekhane yönetiminin geri bildirimleri önemsemesi gibi faktörlerin düzenin iyileştirileştirilerek ürün kalitesindeki artışı sağlamakta olduğu ifade edilmiştir (Cramer & Smith 1972; Balestrin ve ark., 2022). Öğrencilerin tüketmesi gereken ürünlerde gerekli eğitimin verilmesi, Öğrencilerin daha sağlıklı ürünlere özendirilmesi için yeni ürünler geliştirilmesi, yurt yemekhanelerinin beslenmeye yönelik imkanlarının arttırılması, dünyadaki trendlerin takip edilerek yurt yemekhanelerinin uyumlandırılması ve öğrencilerin takip ettikleri diyet stillerine önem verilmesi konularında yapılan çalışmalar ise yemekhanelerin geliştirilmesine yönelik belirltilen stratejilere odaklanmışlardır (Nelson & Story, 2009; Teleman ve ark., 2015; Thomas, 2015; Scourboutakos ve ark., 2017).

2. YÖNTEM

2.1. Araştırmanın Amacı ve Kapsamı

Bu çalışmanın amacı, yurtta barınan gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin yurt yemekhanelerine olan algılarını ele alarak ortaya çıkarmaktır. Bu amaç ile birlikte cevapları aranan temel soru "Öğrencilerin yurt yemekhanelerine olan algısı nasıl şekillenmektedir? olarak belirlenmiştir. Bu soru ile birlikte yurt yemekhanelerininin, hizmet ve işleyişlerini içeren tüm aşamaları göz önünde bulundurulduğunda, yurtta barınan bireyin dikkatini çeken ve yaşamında etkileyici olduğu faktörlerin neler olduğu, öğrencilerin algısındaki memnuniyete ilişkin olumlu ya da

olumsuz faktörlerin belirlenmesi gibi faktörler araştırmanın cevap aradığı diğer sorulardır. Soruların belirlenmesinde literatürde yer alan bir çok çalışmadan (Nelson & Story, 2009; Najib ve ark., 2011; Bucak, 2011; Eren, 2014; Taşkıran Korshid & Sarı, 2019; Erbudak & Sancak, 2022) yararlanılarak bir havuz oluşturulmuş, sonrasında katılımcıları mümkün olduğunca yönlendirmeden beş adet soru havuzdan çekilerek soru formuna yansıtılmıştır. Çalışmanın kolay anlamlandırılması için katılımcılara demografik bilgileri içeren "Bize kendinizden bahseder misiniz?" sorusu ile başlanmıştır. Daha sonra sırasıyla "Yurt yemekhanelerini hijyen ve sanitasyon bakımında yeterli buluyor musunuz?", "Yurt Yemekhanelerinin operasyonları hakkında bilgi verirmisiniz?", "Yurt Yemekhanelerinde Ürün kalitesi ve Lezzet hakkında fikirleriniz nelerdir? ile "Eklemek istedikleriniz nelerdir?" soruları ile devam edilmiştir. Katılımcılara yöneltilen sorular yiyecek-içecek hazırlama, saklama, mutfak alanında bilimsel ve sanatsal bir bakış açısı ile eğitim aldıkları için konulara ilişkin olarak hazırlanmıştır. Bu bölümde çalışmada kullanılan tasarım adımlarından verilerin analizine kadar çeşitli süreçlerde hangi yaklaşımlara değinildiği, nasıl kararlaştırıldığı, uygulamaların mantığı detaylı bir biçimde açıklanmaktadır. Nitel Araştırmalar yüksek kaliteli araştırmaların oluşturulmasında öncü olmaktadır (Stenfors ve ark., 2020). Sayısal veri olarak bulunmayan nitel araştırmalar, ses, metin, video gibi yardımcı unsurlar ile analiz edilebilmektedir. Bu sebeple çalışmadaki sorular metinler halinde katılımcılara sunulmuş ve analiz edilmiştir. Nitel araştımaların amacı, bireylerin doğal yaşamındaki sosyal anlayışlarına ve doğrudan deneyimlere dayanmasıdır. (Ugwu & Eze Val, 2023).

2.2. Araştırmanın Tasarımı

Yapılan çalışmada, belirlenen temel soruların ve çalışma tarzının felsefi değerlerle olan ilişkisi nitel araştırmada tasarımın ilerleyişini oluşturmaktadır. Çalışmanın deseni olgu bilim yaklaşımı (Fenomenoloji) ile içerik analizi olarak belirlenmiştir. Olgu bilim algıları sorgulama, geniş düşünme ve somut olayları ifade etmekte temel belirleyici bir yöntemdir (Gençer, 2020; Van Manen & Van Manen, 2021). Fenomenoloji, katılımcıların yaşanmış deneyimlerini nasıl yorumladıkları ve anlamlandırdıkları açısından ortaya çıkarılmasına imkan sağlayan bir araştırma yaklaşımıdır (Fréchette, 2020). Öğrencilerin, yurtlardaki yiyecek ve içeceklere olan doğrudan deneyimleri, yorumları, bireysel davranışları ve içten gelen görüşlerini belirlemek için olgu bilim (fenomenoloji) yaklaşımı tercih edilmiştir. Bu yaklaşım, geniş ve kesin algıların etkin olabilmesi ile verilerin elde edilme yönteminin kolay sürdürülebilmesi için beş faktör dikkate alınmaktadır. Bu faktörler; (a)rehber hazırlanması, (b)katılımcı temini, (c)yönetim, (d)yürütme ve (e)analiz, şeklinde ifade edilmektedir (Savelli ve ark., 2021). Araştırmacılar çalışmanın tasarımından başlayarak tüm süreçlerde söz konusu beş faktörü dikkate alarak bulguları ortaya çıkarmışlardır.

2.3. Araştırmanın Örneklem Grubu

Örneklem grubu olarak Kütahya Dumlupınar Üniversitesi gastronomi ve mutfak sanatları lisans öğrencileri belirlenmiştir. Mülakat soruları, yurt yemekhane hizmetlerini deneyimlemiş, yiyecek-içecek hazırlama, saklama, servis, sunum, yönetim, organizasyon, mutfak alanında bilimsel ve sanatsal bir bakış açısı ile eğitim alan gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerine yöneltilmiştir. Örneklem yöntemi olarak amaçlı örneklem seçilmiştir. Bu örneklem yönteminin seçilme nedeni, belirli bilgi ve deneyime sahip kişiler ile iletişim sağlayarak çalışmanın güvenirliğine katkı sağlanmasıdır (Rubin & Rubin 2012). Farklı kültür ve bölgelerden gelen öğrencilerin yurt yemekhanelerine olan algılarının farklılaşacağı varsayımıyla belirli bir amaca yönelim sağlanacağı düşünülebilir (Gall ve ark., 2010). Amaçlı örneklem, çalışmaya veri zenginliğini artıracak grubun bulunmasını sağlayarak inandırıcılığı güçlendirmektedir (Baltacı, 2018).

2.4. Araştırmanın Veri Toplama Araçları

Araştırmaya ilk olarak Dumlupınar Üniversitesi Etik Komisyonundan 'Etik Kurul Raporu' alınarak başlanmıştır. Araştırmanın verileri yarı yapılanrılımış sorular ile yazılı bilgi alma yöntemi kullanılarak elde edilmiştir. Çalışmanın yüzyüze yapılmamasının sebebi katılımcıların yurt yemekhaneleri hakkındaki görüşlerini daha etkin bir biçimde düşünmek suretiyle cevaplandırmaları beklentisidir. Bu çalışma için hazırlanan sorular çalışmanın yürütüleceği bir rehber haline

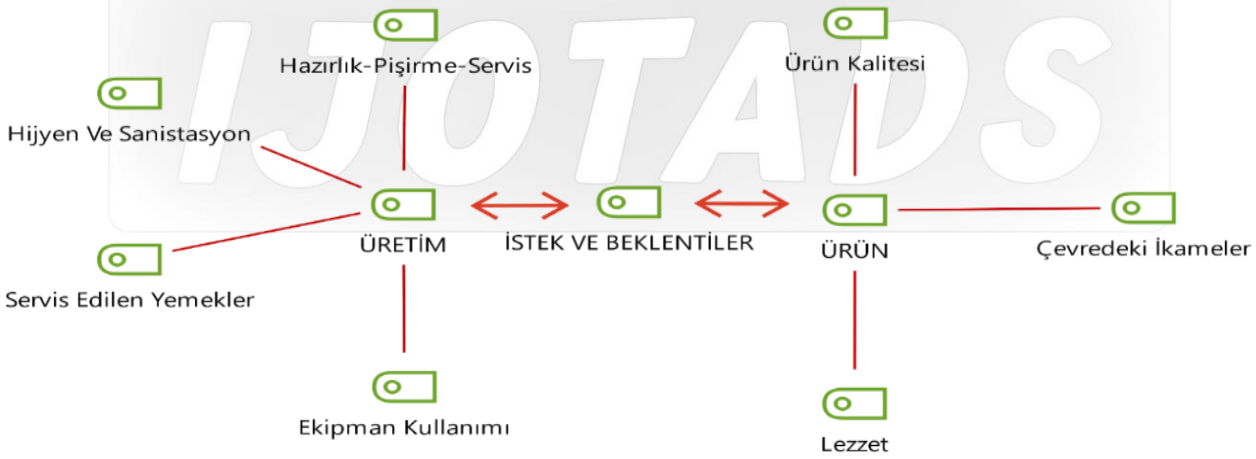
getirilmiştir. Çalışmada katılımcıların kendilerinden bahsetmesi ile başlayarak yurt yemekhanelerin deneyimledikleri tüm olgulara ilişkin bilgileri içerecek şekilde düzenlenmiştir. Çalışmadaki katılımcılar ile 17 Mayıs 2023-31 Mayıs 2023 tarihleri arasında formları doldurmuşlardır. Katılımcılardan elde edilen formlardan yirmiki adedi içerik analizine tabi tutulmuştur.

2.5. Araştırma Verilerinin Analizi

Mülakatların yapılması ile elde edilen veriler, uygulanabilirliğinin sağlanması açılarından Maxqda 20.0 programı kullanılarak analiz edilmiştir. Araştırmanın yaklaşımına uygun bir biçimle ölçümler yapan bu yazılım aracı, bireylerin deneyimlerini, tutumlarını, eylem türlerini ve kişisel özellikleri ile vermiş oldukları yanıtları çözümlemektedir (Kuckartz & Kuckartz, 2002). Katılımcılardan elde edilen veriler kodlarama sürecine tabi tutulmuş aynı konu altında yer alan kodlar birleştirilerek kategorilere ulaşılmıştır. Kodlama işlemi hiyerarşik kodlama uygulanmıştır. Hiyerarşik kodlama çalışmanın amacına uygun olarak elde edilen çok sayıda karmaşık verinin kategorilere dönüştürülmesi aşamasından önce sistematik olarak gruplanmasıdır (Saldana, 2013). Bu çalışmada hiyerarşik kodlama kullanılmasının nedeni veriye dayalı farklılıkların izlenmesinde destekleyici bir rolü olmasından kaynaklanmaktadır. Kategoriler belirlendikten sonra içerdikleri temalar hakkında fikir yürütülmüş ve kodlayıcılar arasında tartışmalar yapılarak üç adet tema belirlenmiştir. Olgu bilim yaklaşımında yapılan çalışmalarda geçerliliğin en önemli kriterlerinden biri kodlayıcılar arası uzmanlaşmadır. Kodlayıcılar arası uzmanlaşma bazı çalışmalarda sayılar ya da ispatlar verilerek anlatılsa da bu çalışmada katılımcılardan elde edilen verilerin anlamlarının tartışılmasıyla sağlanmıştır (Carter ve ark., 2014). Bu çalışmada güvenilirlik kriteri olarak derinlik ve genişlik kavramlarının birlikte kullanıldığını söylemek mümkündür. Bir olgu bilim araştırmasında genişlik katılımcılardan elde edilen veri çeşitliliğini, derinlik ise elde edilen veri seti arasındaki benzerlik ve farklılıkları ifade etmektedir (Staller & Chen, 2022). Olgu bilim araştırmalarında tümden gelim anlayışı benimsendiğinden dolayı ve saturasyonun (doygunluk) bir kalite ölçütü olarak kullanılamayacağı sebebiyle veri derinliği ve genişliği ilkeleri ön plana alınmıştır (O'Reilly & Parker, 2012). Tüm veriler incelendiğinde güçlendirmenin doğru yapılması nedeniyle çelişkili ve konuyu içermeyen bulgular çıkarılmıştır (Coleman, 2022).

3. BULGULAR

Katılımcılar için hazırlanan sorulardan bulgular analiz edilmiş, yurt yemekhanelerinde geliştirilmesi istenilen faktörler, sorun ve çözümlere odaklı demografik bilgiler ve üç tema (Ürün, Üretim, İstek ve Beklentiler) altında incelenmiştir. Şeklil 1'de Tema ve kategori şeması gösterilmiştir.



Şekil 1. Tema-Kategori Şeması

3.1. Demografik Bulgular

Çalışmada demografik bilgilere ait soruya yer verilmiş ve böylelikle bulguları elde etme imkanına sahip olunmuştur. Tablo 1'de bireylere ait Yaş, Cinsiyet, Üniversite için gelinen bölge ve şehirler,

katılımcıların gastronomi ve mutfak sanatları lisans öğrencisi oldukları için stajlarında ve bireysel iş deneyimlerinde işletme tipleri hakkında bulgulara yer verilmiştir.

Tablo 1. Demografik Bulgular

Katılımcı Kodu	Yaş	Cinsiyet	Üniversite İçin Gelinen Bölge ve Şehir	İşletme Tipi
Katılımcı 1	21	Erkek	Marmara Bölgesi/BURSA	Otel- Restoran
Katılımcı 2	22	Kadın	İç Anadolu Bölgesi	Yok
Katılımcı 3	21	Kadın	MarmaraBölgesi/SAKARYA	Otel- Restoran
Katılımcı 4	21	Erkek	İç Anadolu Bölgesi	Otel
Katılımcı 5	22	Kadın	Ege Bölgesi	Otel
Katılımcı 6	21	Kadın	Marmara Bölgesi/İSTANBUL	Restoran
Katılımcı 7	21	Erkek	Marmara Bölgesi/BURSA	Otel-Restoran
Katılımcı 8	20	Kadın	Ege Bölgesi	Otel- Restoran
Katılımcı 9	22	Kadın	İçAnadaolu Bölgesi/KAYSERİ	Otel
Katılımcı 10	21	Kadın	Marmara Bölgesi/KOCAELİ	Otel
Katılımcı 11	19	Kadın	Karadeniz Bölgesi	Yok
Katılımcı 12	22	Erkek	İçAnadaolu Bölgesi/KAYSERİ	Restoran
Katılımcı 13	21	Kadın	Doğu Anadolu Bölgesi	Yok
Katılımcı 14	20	Kadın	İç Anadolu Bölgesi	Yok
Katılımcı 15	21	Erkek	İç Anadolu Bölgesi	Otel
Katılımcı 16	20	Erkek	Karadeniz Bölgesi	Otel-Restoran
Katılımcı 17	21	Erkek	Marmara Bölgesi/BALIKESİR	Otel
Katılımcı 18	21	Kadın	Marmara Bölgesi/BURSA	Restoran
Katılımcı 19	22	Kadın	Kafkasya Bölgesi	Restoran
Katılımcı 20	20	Kadın	Marmara Bölgesi/İSTANBUL	Otel
Katılımcı 21	21	Erkek	İçAnadaolu Bölgesi	Yok
Katılımcı 22	20	Kadın	Doğu Anadolu Bölgesi/MUŞ	Restoran

Katılımcıların cinsiyet bulguları incelendiğinde 15 kadın (%64), 7 erkek (%36), yaş bulgularında 19 yaşında (%4), 20 yaşında (%23), 21 yaşında (%50) 22 yaşında (%23) şeklinde bulunmuştur. Üniversite eğitimi için gelinen bölgeye bakıldığında Marmara bölgesi (%36), İç Anadolu bölgesi (%32), Ege bölgesi (%9), Karadeniz Bölgesi (%9), Doğu Anadolu Bölgesi (%10), Kafkasya Bölgesinden (%4) geldiği tespit edilmiştir. Araştırma katılımcıları aktif olarak gastronomi ve mutfak sanatları lisans eğitimi görmektedir. Katılımcıların staj veya özel hayatlarındaki iş deneyimlerine ait bulgularında uluslararası otel ve restoranlarda (16 kişi - %77) deneyim sahibi iken henüz bir iş deneyimi bulunmayanlar (6 kişi - %23) olarak bulgular elde edilmiştir.

3.2. Katılımcılardan Elde Edilen Bulgular

Çalışmadan elde edilen bulgular ürünler, üretim, istek ve beklentiler olarak üç tema altında adlandırılmıştır. Ürünler teması, "Ürün Kalitesi", "Lezzet" ve "Çevredeki İkameler" olarak üç kategoriye ayrılmıştır. Çalışmanın ikinci teması olan Üretim teması altında "Servis edilen yemekler", "Hijyen ve Sanitasyon", "Hazırlık-Pişirme-Servis" ve "Ekipman kullanımı" olarak dört kategoride isimlendirilmiştir. Çalışmanın üçüncü teması "İstek ve Beklentiler" olarak adlandırılmıştır. Çalışmanın birinci teması "Ürün" olarak adlandırılmıştır. Bu temanın altında yer alan üç kategori ise "Ürün kalitesi", "Lezzet" ve "Çevredeki İkameler" olarak belirlenmiştir. Üründe kalite, hazırlanacak yemeğin kaliteli ve lezzetininde ön plana çıkarılması ve hazır bir şekilde servis edilen ürünler içinde yenilebilir olmasında etkilidir. Katılımcılar bu konudaki fikirlerini şu şeklide aktarmışlardır:

K9: *Birçok ürün salça, yoğurt gibi hazır olarak verildiği için doğal olarak ev yapımına göre daha farklı oluyor. Ama genel olarak mevsime uygun ürünler kullanılmaya çalışıldığı için kalite konusunda ortalama bir değerde diyebilirim.*

K14: *Artan yemekleri daha sonra farklı bir yemekte şekilde değerlendirmeleri kaliteyi düşürüyor.*

K16: *Yurtlar belli tip ürünleri devlet işletmelerinden alma zorunluluğu olduğu için o ürünlerin standart kalitesi hissediliyor ama gündelik ürünleri yemekhane işletmecisi kendisi temin ettiği için en basitinden bir muzun bile küçücük veya kocaman ve kabak tadı veren muz servis edildiği için zoraki ürünlerin standart kalitede kendi temin ettiklerinin kalitesi olduklarını düşünüyorum.*

K17: *Yemekhanelerdeki ürün kalitesinden bahsedecek olursam yemek dışında satılan atıştırmalık tarzı ürünler normal olduğunu fakat servis edilen yemeklerde örneğin özellikle içerisinde köfte olan ve köftelerde kullanılan etin (kıymanın) kaliteli olmadığını aynı şekilde çorbalarda ve pilavlarda kullanılan pirincin çok da kaliteli olmadığını söylemek mümkün belki de pişirme tekniğinden kaynaklı bir sebep olduğunu düşünüyorum.*

K15: *Bir yemekte ürün kalitesi çok önemlidir. Bir yemeği yaparken ürün kalitesi her zaman iyi olmak zorunda çünkü kalitesiz bir ürün kullanıldığında yemeğin tadını bozar ve istediğim yemeği yapsak bile ya görüntüsünde ya da tadında bozulmalar olabilir. Yurt yemekhanelerinde genellikle bu durumun tam tersi oluyor bu da yemeklerde bozulmalara yol açıyor ve öğrenciler tarafından beğenilmiyor.*

Ürün kalitesi kategorisi altında yer alan bulgularda katılımcılar, üründe kalitenin hazırlanan yemeklerde ve paketli ürünlerde etkileyici olduğunu belirtmişlerdir. Bununla birlikte artan yemekler, kalitesiz ürünler ve tadı azalan yemeklerden memnuniyetsizliklerini aktarmışlardır. Alan yazında yapılan çalışmalarda ürün çeşitliliğinin lezzetli ve uygun renkleri olan yemeklerin ve sunulan ürünlerdeki ambalaj perspektiflerinin ürün kalitesini etkileyen faktör olduğu sonuçlarına varmışlardır (Thomas, 2015; Omar ve ark. 2021). Bu çalışmada alan yazındaki çalışmalara göre farklı bulgulara ulaşılmıştır. Bu farklılığın temel sebebi öğrencilerin günlük hayattaki yaşam stillerinin değiştişmeye başladığı şeklinde açıklanabilir. Çalışmanın bulgularına yönelik olarak, ürünün kalitesinin servis edilen yemekler ile doğru orantıda olduğunu söylemek mümkündür. Bu doğrultuda işletmecilere ve yöneticilere ürün tedariği (Balestrin ve ark., 2022), ürün muhafaza teknolojileri (Savescu & Popescu, 2022) ürün kalitesinin sabit tutulması (McAdams ve ark., 2019) konularında eğitim verilmesi gerekmektedir.

Çalışmanın ürün teması altında yer alan ikinci kategorisi "Lezzet" olarak adlandırılmıştır. Lezzet, yemeği yiyen kişiye haz veren bir unsurdur. Tat, aroma, ağızda hissediş, görsellik ve bireyin önceki deneyimlerinin toplamı olarak ifade edilmektedir (Dornenburg & Page, 2008). Katılımcılar lezzet konusunda yurt yemekhanelerinden memnun olmadıklarını ifade etmişlerdir. Orantısız baharat, yüksek miktarda yağ ve şeker kullanımı hakkında fikirler beyan edilmiştir. Yemeğin niteliğini ve tatlandırma ile uyuşmadığı, dengesiz birleştirmeler ile yemeklerin hazırlandığı söylenmektedir. Katılımcılar bu düşünceleri şu şekilde ifade etmişlerdir:

K16: *Yemeklerin asit-baz dengesi ayarlanmıyor. En basitinden bir sebze yemeğinde sebzenin acılığı diğer tatlarla dengelenmemiş şekilde bariz şekilde acı hissediliyor.*

K19: *Ben yemekleri çok gazla tüketemiyorum çünkü beğenemiyorum. Tatları çok karışık oluyor. Baharatlar birbirine o kadar karıştırılıyor ki neyin içinde hangi baharat var anlayamıyorsunuz bile.*

K5: *Yemeklerin tadına göre değerlendirecek olursam; yapılan yemeklerin lezzeti olmadığı için inanın yediğim yemeğin tadı ekşi mi tatlı mı ya da acı mı net olarak algılanamaz.*

Literatürde yapılan çalışmaların bulguları incelendiğinde lezzete bağlı duyusal faktörlerin ürün kalitesi ve genel yemek tüketim alışkanlıklarında oldukça etkili olduğu (Gutjar ve ark. 2014), üniversite öğrencilerinin yemekhane memnuniyetlerini etkileyen tat, koku (aroma), renk ve tekstür gibi lezzet faktörlerinin yemek planlamalarında dikkate alınması gerektiğini (Dollah ve ark., 2012) ifade etmektedirler. Çalışmanın bu bulgusunun alan yazında yapılan çalışmalarla örtüştüğünü söylemek mümkündür. Bununla birlikte farklı lezzetleri bir arada birleştirme işlemi yapılırken sıcaklığa dayalı ürün uyumu lezzetin algılanışında yaşanan en önemli sorunlardan biri olarak aktarılmıştır (Li ve ark., 2022). Araştırma katılımcılarının yemekhanedeki lezzet faktörü altında memnuniyetsizlikleri, aldıkları eğitim dolayısıyla teorik ve uygulamalı olarak lezzet faktörlerini çok iyi bilmelerinden ve değerlendirmelerini bu bilgiye dayalı olarak gerçekleştirmelerinden kaynaklı olabileceği de belirtilebilir.

Çalışmanın birinci teması (Ürün) altında bulunan üçüncü kategorisi "Çevredeki İkameler" olarak belirlenmiştir. Katılımcılar ikamelerde, çeşitliliğin daha fazla olduğunu, daha kaliteli ve yurt yemeklerinden daha farklı olduğunu belirtmiştlerdir. Yurt yemekhanelerinin, ikameler ile finansal

açıdan karşılaştırıldığında uygun olduğu bilinmektedir. Katılımcıların bu konu hakkındaki fikirleri aşağıda gösterilmiştir:

K8: *Karşılaştırma yaptığım zaman fiyat konusunda uygun ama lezzet konusunda kötü. Miktarı da az.*

K14: *Tabi ki dışarıda yemek yemek yurtta yemekten daha güzel ve cazip geliyor.*

K1: *Çevredeki ikamelerle karşılaştıracak olursam daha taze ve lezzet bakımından önde olduğunu, yerine göre daha hijyenik ve özen gösterildiğini söylemek mümkün.*

Çevredeki ikamelerin daha ilgi çekici ve avantajlı yanlarının olduğu görülmektedir. Çeşitliğe ve arzu edilen gıdaya ulaşma seçeneği ikamelerden tüketimi ön plana çıkarmaktadır (Lee ve ark., 2010). Yurt yemekhanelerinin finansal uygunluğu ve çevredeki ikame olan ürünlerin öğrenci bütçesini zorlayabilmesi nedenleriyle öğrencilerin yurt yemekhanelerini tercih ettikleri anlaşılmaktadır (Gallegos ve ark., 2014). İkamelerde tüketime olan ilgi ve alakalı çalışmanın bulgularını desteklemektedir.

Çalışmanın ikinci teması "Üretim" olarak adlandırılmıştır. Bu temanın altında yer alan dört kategori ise "Servis Edilen Yemekler", "Hijyen ve Sanitasyon", "Hazırlık-Pişirme-Servis" ve "Ekipman Kullanımı" olarak belirlenmiştir. Çalışmanın ikinci teması altında yer alan ilk kategorisi "Servis Edilen Yemekler" olarak adlandırılmıştır. Servis edilen yemekler ile ilgili monotonluğun fazla olduğu katılımcılar tarafından belirtilmiştir. Mönüde çeşitliliğin artırılması istenmektedir. Önceki dönemlerde, mönüde çeşitliliğe yer veren yurt yemekhaneleri standart mönüye dönerek, bireylerin yemek seçme imkanını ortadan kaldırmıştır. Katılımcılar yemeklerin doyurma konusundaki yeterliliğini bulgularda belirtilmişlerdir. Katılımcılar tüm bu bilgilerle ilgili düşüncelerini şu şekilde açıklamışlardır:

K5: *Hep standart yemekler vardır ve nadiren farklı yemekler çıkar. Pirinç pilavı ve bulgur pilavı iki günde bir olarak sürekli servis edilir, durum böyle olunca da tabii ki hep aynı servis edilen yemeği yemekten sıkılır hale geliyorum.*

K7: *Servis edilen yemeklerin yeteri kadar özen gösterilmeden hazırlandığını düşünüyorum. KYK yurdunda kaldığım ilk sene yemekhanede kota sitemi bulunuyordu. En az 2 çorba, 2-3 ana yemek, 2 çeşit pilav veya makarna, 2 çeşit tatlı çıkıyordu. Biz devletin kapsadığı kadar alarak (örneğin 1 çorba, 1 makarna, 1 tatlı vb.) fazlasını istersek ekstra para ödüyorduk. Geçtiğimiz dönemde yeni uygulanmaya başlayan sistem ile devlet her akşam için bize bir çorba, bir ana yemek, bir pilav veya makarna, bir tatlı veya meyve, küçük su ve çeyrek ekmek vermeye başladı. Yemekhane çorba ve ana yemek için alternatif üretim yaparak bize yine iki seçenek sunup birini seçmemizi istiyor. Aslında yemekler kaliteli olsa son yapılan sistem ile daha düzenli ve doyurucu hale geldi. Ama maalesef yemekhane sistemi yıllar içinde değişse de yemeklerdeki hatalar halen aynı şekilde devam ediyor.*

K12: *Sadece midede bir doluluk ya da psikolojik olarak doyduğunuzu zannetmeniz için ideal. Üzerine söylenecek pek bir şey yok. Servis edilen yemekler de servis edilen ürüne göre miktarı az veya çok. Örneğin etli bir yemek çıktığında servis edilen miktar oldukça az ve kalitesizken, herhangi bir ucuz karbonhidrat servisinde oldukça fazla miktarda porsiyonda görebiliyoruz.*

Yapılan çalışmalar üniversite yemekhanelerinde sunulan yiyecek ve içecek ürünlerinde çeşitlilik sağlanması ve öğrenciye farklı opsiyon türünde ürünler sunmasının öğrencilerin tüketimine yönelik memnuniyetlerinin arttırılmasında etkili olduğunu savunmaktadırlar (Ingerson, 2020; Powell ve ark., 2022). Bununla birlikte son yıllarda yemeklere yönelik hayat stillerini artması günümüz Z kuşağı içerisinde yer alan üniversite öğrencilerinin vejeteryenlik/veganlık ya da birçok özgün diyeti takip ettiğine yönelik çalışmalar da bulunmaktadır (Burgess ve ark., 2014). Bu çalışmada ortaya çıkan bulgular gerek çeşitlilik gerekse yemeğe yönelik özgün diyetlerin üniversite öğrencilerinin yemekhanelerden memnuniyetini ifade eden kavramlar olarak ortaya çıkmıştır. Çalışmaya katılan öğrenciler yemeklerin doyuruculuğu hakkında yeterliliği ifade etmelerine rağmen önceki senelerde uygulanan seçmeli mönülerin kendilerine daha fazla hitap ettiğini vurgulamışlardır.

Çalışmanın üretim teması altında bulunan ikinci kategori "Hijyen ve Sanitasyon" olarak

adlandırılmıştır. Hiyen ve Sanitasyon konusu uzun yıllardan beri yiyecek ve içecek sektörünün en önemli hususlarından biri halindedir. İşletmeler hijyen ve sanitasyon konusundaki kurallara ve yönetmeliklere uymakta zorluklar yaşamaktadırlar. Yurtlarda bu sorunların diğer yiyecek ve içecek işletmelerine göre daha fazla çözüldüğüne dair örnekler bulunsa da, çalışmaya katılan bireylerin düşüncelerine yansımadığı görülmüştür. Katılımcılar bu konu hakkındaki algılarını şu şekilde açıklamışlardır:

K21: *Hijyen konusunda özellikle çatal, kaşık, bıçak gibi malzemelerin yeterli temizlenmediğini tortu lekeli kaldığını deneyimledim.*

K1: *Bu konuda dürüstçe cevap vermek gerekirsem yeterli olarak hijyene uyduklarından bahsedemem her ne kadar çalışanlar dikkatli olunsa da yemeklerin içerisinde denk geldiğim birkaç istenmeyen yabancı madde gördüm ve şahit oldum bu da mutfak içindeki hijyen ve sanitasyonun daha çok özen gösterilmesine işaret olduğunu düşünüyorum.*

K7: *Önemli olan göstermelik eldiven veya bone değil haccp kurallarının uygulanması ve sıkı denetlenmesi.*

K4: *Hijyen kurallarına hiç önem vermemektedirler. Eldivensiz bir şekilde açıktaki bir ürünü tabağımıza koyulmaktadır. Bonesiz şekilde servis edilmektedir. Çapraz kontaminasyona önem verilmeden salata gibi bir ürün maşayla tabağa koyduktan sonra tekrar aynı maşayla tavuk ürününü tabağa koyduğunu da görmüştüm. Gastronomların kapakları kapatılmamaktadır.*

Alan yazında yapılan çalışamalarda yemekhanelerde ki araç ve gereçlerin hijyeni, personellerin kişisel hijyeni, ortam hijyeni ve bulaşık faaliyetlerinin geliştirilmesi gerekli olduğu (Bucak, 2011), sanitasyon alanında ortamda ortak kullanılan alanların düzenli olarak temizliğinin yapılması gerektiği (Hamzah ve ark., 2018), sürdürülebilirlik sağlayayacak temizlik kriterlerine dikkat edilmediği (Ergin, 2007), bu alanda denetlemelerin geliştirilmesindeki gerekliliği (Karaali, 2003) ifade edilmektedir. Literatürdeki çalışmaların bulguları ile çalışmadan elde edilen bulgular yurt yemekhanelerinin geliştirilmesi bakış açısı ile uyumluluk göstermektedir. Yemekhanelerin hijyen ve sanitasyon açısından iyileştirilmesi için personel sayılarında artışın ve denetimlerin sıkılaştırılması gerektiği yönündedir. Yurt yemekhanelerinde hijyen ve sanitasyon uygulamalarının çok ciddi anlamda olumsuzlukları olduğu (Hossain, 2020) bireylerdeki endişenin azaltılması için çatal, bıçak, kaşık, bardak gibi malzemelerinin makineler tarafından istasyonlar halinde dağıtımı yapılması etkili olacağı (Civitarese ve ark., 2011) savunulmaktadır.

Araştırmanın üretim teması altında yer verilen üçüncü kategorisi "Hazırlık-Pişirme-Servis" olarak adlandırılmıştır. Bernardo (2017) tüketicilerin seçici olduklarını ve bu durumun iyi hazırlanan yemeği tercih etme isteğini arttırdığını vurgulamaktadır. Katılımcılar tarafından mutfaktaktaki hazırlık ve pişirme süreçlerinin görünmediği ifade edilsede servis edilen yiyecek veya içecegin nasıl pişirildiği, hazılandığı hakkında deneyimlerinden yola çıkarak şu şekilde ifadelerde bulunmuşlardır:

K11: *Ama servis konusundan bahsetmem gerekirse, bazen yemek sırasında çok beklediğimiz oluyor. Bunun sebebi bir görevlini yemek servisi yapmasından kaynaklı olarak gerçekleşiyor.*

K1: *Servis uygulamalarında benmaride olan yemeklerin servis edilişinde bir sıkıntı görmüyorum.*

K4: *Biz öğrenciler sadece servis kısmını gördüğümüz için mutfağın iç kısmı hakkında bir bilgim yok. Hazırlık konusunda ne yaptıklarını göremiyoruz.*

Yapılan çalışmalarda hazırlık-pişirme aşamalarının şeffaf bir şekilde sergilenmediği (Hollywood ve ark., 2018), pişirme aşamasındaki fikirlerde tekniğe bağlı ısı derecesi ve süre sorunları (Cantor, 2015), servis esnasında belirli saatlerde tüketici yoğunluğunun yaşanması ve tüketicilerin bu konuda rahatsızlıkları (Aslan & Özderir, 2021) konuları irdelenmiştir. Bu çalışmalar ile yapılan araştırmanın ortak yanları bulunmaktadır.

Katılımcılar genellikle ekipmanların yeterliliği hakkında fikirler belirtmişlerdir. Ancak personellerin ekipmanları kullanma bilgisinde sorunların olduğu vurgulanmıştır. Katılımcılar bu konu hakkındaki fikirleri aşağıda gösterilmiştir:

K12: *Araç ve ekipmanları olanın en yanlış biçimiyle kullandıklarını düşünüyorum kullanım amaçları dışında hemen hemen her yerde kullanılıyorlar.*

K1: *Araç ve gereçlerden tepsi, kaşıklar, tabaklar, servis kaşıkları gibi malzemelerin düzenli ve yeterli olduğunu düşünüyorum.*

K9: *Bence çalışanlar da tam olarak hangi araç gereci kullanacağı konusunda çok bilgisi yok. En azından yemek dağıtım noktasında bunu gözlemlediğimi söyleyebilirim.*

Ekipman bakımında büyük donanıma sahip olmak şs gücünde verimliliği ve sürdürülebilirliği geliştiren bir durum olarak bilinmektedir. Ekipman yeteneklerine ait bilgilerin doğru işlenebilirliğinde bilgi sahibi olmak kolaylıklara neden olmaktadır (Duval ve ark., 2011). Ekipmanların yeterliliği hakkında bulgular çalışmayı desteklemektedir.

Çalışmanın üçüncü teması istek ve beklentiler olarak belirlenmiştir. Bu tema diğer temalardan farklı bulunduğu ve diğer temaların altında bir kategori olarak yer alamayacağına yönelik analiz sonuçları bakımında ayrı bir biçimde adlandırılmıştır. Yemekhanelere finansal açıdan daha fazla miktarda bütçe ayrılması gerektiği öngörülmektedir. Yemekhanenin işletme kısmının şikayetleri not alarak ilgi ve alakasının artırması gerektiği yönünde bulgular elde edilmiştir. Katılımcıların yemekhaneler konusundaki istek ve beklentilerine yönelik fikirleri aşağıda sıralanmıştır:

K18: *Kyk yemekhanesine yeterli bütçe ayrılmasını isterim. Öğrenci olmamız sebebiyle belirli bir bütçeye sahibiz ve Türkiye ekonomisinde yemeğe ayıracak bütçemiz kısıtlı*

K5: *Birçok şikâyetimizi yurt müdürüne şikâyet etmemize rağmen hala daha bir sonuç almamaktayız. Buradan yemek yeme zorunluluğu olduğumuzu düşündükleri için kimse de müdahale etmiyor. Açıkçası müdürün de umurunda olmadığımızı düşünüyorum. Bir an önce bu sorunun çözülmesini çok isterim.*

Finansal bütçe artışlarının ve şikâyetlerin dikkate alınması yemekhanelere her yönden katkı sağlayacağı açıklanmaktadır. Bu bulgular bireylerin istek ve arzularını ifade etmektedir. Sonuçlarda bütçe artışların yapılması ve şikayetlerin önemsenmesinin gerekli olduğu bilinmektedir Alan yazında yapılan çalışmalarda yurt yemekhanelerinde yıllık bütçenin artırılması, kalite ve iyileştirme açısında önemli olduğu görülmektedir (Najib ve ark., 2011). Bununla birlikte geri bildirimlerin önemsenmesi, hizmetin kalitesini artırma yönünde olumlu sonuçlar sunacağı aktarılmıştır. (Lam & Tang, 2003).

4. SONUÇLAR, TARTIŞMA VE ÖNERİLER

Eğitim amacıyla, ikamet ettikleri bölgeden ayrılan öğrenciler, gittikleri bölge veya şehrin sosyal hayatına ve beslenme alışkanlıklarına uyum sağlamakta zorluklar çekmektedirler. Bu araştırmada gastronomi ve mutfakları öğrencilerinin, yurt yemekhanelerine olan algılarının ortaya çıkarılması amaçlanmıştır. Çalışmada yurt yemekhanelerinde sunulan ürünlerin kalitesinin alan yazında yapılan diğer çalışmalara nazaran gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri tarafında daha farklı algılandığı sonucuna ulaşılmıştır. Bu farklılığın nedeni öğrencilerin lezzet ve çevredeki ikame ürünleri algılamada aldıkları eğitim ve sektör tecrübesiyle özgün yorumlara ulaştıkları şeklinde açıklanabilir. Çalışmanın diğer bir önemli sonucu ise önceki çalışmalarda da sıklıkla dile getirilen üretim konusundaki aksaklıklardır. Literatürde yer alan önceki çalışmalarda (Eren, 2014; Cantor, 2015; Aslan & Özderir, 2021) yemeklerin hazırlık ve pişirme süreçlerinde hijyen ve sanitasyon ile ekipman kullanımı konusundaki bulguların bu çalışmada tekrar ediyor olması çalışanların uluslararası standartlara ulaşmada zorlandıkları anlamına gelmektedir. Özellikle HACPP ya da servise dayalı kalite sistemlerinin uygulanması yönündeki aksaklıklar bu alanda çalışma yapan kişilerin daha özgün bakış açılarıyla etkin çözümlere ulaşmasını gerekli kılmaktadır. Çalışmadan elde edilen bulgulara dayanılarak sektör profesyonellerine ve akademisyenlere yönelik geliştirilen öneriler şu şekildedir:

4.1. Sektöre Yönelik Öneriler

➢ Pişir-Soğut sisteminin üretimde daha fazla kullanılması ve otomasyona yönelik yeniliklerin yapılmasını gerektirmektedir. Bu durum yemek otomatlarının ve robotik üretim tekniklerinin kullanılması konusunda çalışmalar yapılmalıdır.

➢ Öğrencilerin ihtiyaçları anketle**r yöntemiyle tekrardan belirlenerek, çeşitliliğin sağlanması ile memnuniyet düzeyini arttırmaya yönelik projeler** geliştirilmelidir.

4.2. Akademisyenlere Yönelik Öneriler

➢ Yurt yemehhaneleriyle ilgili gelecekte yapılacak çalışmlarada yenilikçilik ve yeni ürün geliştirme konularına odaklanılabilir.

➢ Yurt yemekhanelerinin geliştirilmesi açısından yurt yöneticileri ve ilgili tüm paydaşların örneklem grubuna dahil edidiği çalışmalar yapılabilir.

Destek Bilgisi: Çalışmanın hazırlanma sürecinde herhangi bir kişi, kurum veya kuruluştan ayni 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 Kurul Onayı: Etik kurul izin belgesi Kütahya Dumlupınar Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu'ndan 23.06.2023-287 karar sayı numarası ile alınmıştır. 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.

Bilgilendirilmiş Onam Formu: Makale onam formu gerektiren bir çalışma değildir.

5. KAYNAKÇA

Abdel-Megeid, F. Y., Abdelkarem, H. M. & El-fetouh, A. M. (2011). Unhealthy Nutritional Habits in University Students are A Risk Factor for Cardiovascular Diseases. Saudi Med Journal, 32(6), 621-627.

Abraham, S., Noriega, B. R. & Shin, J. Y. (2018). College Students Eating Habits and Knowledge of Nutritional Requirements. Journal of Nutrition and Human Health, 2(1), 13-17.

Alakaam, A. & Willyard, A. (2020). Eating Habits and Dietary Acculturation Effects Among International College Students in the United States. AIMS Public Health, 7(2), 228.

Alhazmi, A. A. & Kaufmann, A. (2022). Phenomenological Qualitative Methods Applied to the Analysis of Cross-cultural Experience in Novel Educational Social Contexts. Frontiers in Psychology, 13, 785134.

Archibald, R. B. & Feldman, D. H. (2010). Are Plush Dorms and Fancy Food Plans Important Drivers of College Cost?. Change: The Magazine of Higher Learning, 43(1), 31-37.

Arslan, S. A., Daşkapan, A. & Çakır, B. (2016). Üniversite Öğrencilerinin Beslenme ve Fiziksel Aktivite Alışkanlıklarının Belirlenmesi. TAF Preventive Medicine Bulletin, 15(3), 171-180.

Aslan, E. & Özderir, N. (2021). Bir Üniversite Öğrenci Yemekhanesinde Simülasyon Uygulaması. Sosyal Bilimler Dergisi, 18(2), 965-978.

Ayaz, N. & Başdağ, S. (2016). Üniversite Öğrencilerinin Özel Yurt Satın Alma Davranışı: Karabük İli Örneği. Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 2, 79-98.

Balestrin, M., Kirsten, V. R. & Wagner, M. B. (2022). Healthy and Safe School Cafeteria Program: A Randomized Controlled Study. Revista De Nutrição, 35.

Baltacı, A. (2018). Nitel Araştırmalarda Örnekleme Yöntemleri ve Örnek Hacmi Sorunsalı Üzerine Kavramsal Bir İnceleme, Sosyal Bilimler Dergisi, 7(1), 231-274.

Bernardo, G. L., Jomori, M. M., Fernandes, A. C. & Proença, R. P. D. C. (2017). Food Intake of University Students. Revista De Nutrição, 30, 847-865.

Bucak, T. (2011). Yiyecek İçecek İşletmelerinde ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi (GGYS): Bir Literatür Taraması. Aksaray Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 3(1), 1-20.

Burgess, S., Carpenter, P. & Henshaw, T. (2014). Eating on Campus: Vegan, Vegetarian, and Omnivore Stereotyping. New York: State University of New York.

Cantor, T., Hadziosmanovic, M., Kim, H., Marsh, E., Secules, C., Wright, K. & Zastavniouk, C. (2015). A Technical and Behavioural Energy Efficiency Assessment of Mcgill Cafeteria Operations at Bishop Mountain Hall and Royal Victoria College. Consilience Jstor, 13, 16-58.

Carter, N., Bryant-lukosius, D., Dicenso, A., Blythe, J. & Neville, A. J. (2014). The Use of Triangulation in Qualitative Research. Oncology Nursing Forum, 41(5), 545–547.

Çelik, B. & Arpacık, R. (1991). Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Öğrencilerinin Barınma Koşullarının Ders Başarıları Üzerine Etkisinin Biyometrik Analizi. Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 38(3), 417-432.

Civitarese, A., Hickey, T., Richardson, T., Roy, T. & Tierney, E. (2011). Cleanliness and Sanitation in Morgan Dining Hall. Great Problems Seminar Posters. Book 89, Worcester, USA.

Coleman, P. (2022). Validity and Reliability Within Qualitative Research for the Caring Sciences. International Journal of Caring Sciences, 14(3), 2041-2045.

Cramer, R. W. & Smith, R. S. (1972). A Qualitative Evaluation of the Environment and Modernization Potential of Dining Halls at Fort Lewis, Washington. Army Natick Labs Ma.

Dollah S.N., Mansor, N. & Mohamed, M. (2012). Exploring the Major Determinants of Student Satisfaction on University Cafeteria Food Services: A Malaysian Case. Interdisciplinary Journal of Research in Business 2(7), 62-73

Dornenburg, A. & Page, K. (2008). The Flavor Bible: The Essential Guide to Culinary Creativity, Based on the Wisdom of America's Most Imaginative Chefs. Little, Brown, Hachette UK.

Duval, M., Moy, J., Kellogg, K., Turner, B. & Advisors, S. C. (2011). Local Food From Farm to School: Investigating the Skidmore Dining Hall S Local Partnerships, Environmental Studies Program. Skidmore College, 1-50.

El Zein, A., Vilaro, M. J., Shelnutt, K. P., Walsh-Childers, K. & Mathews, A. E. (2022). Obstacles to University Food Pantry Use and Student-Suggested Solutions: A Qualitative Study. Plos One, 17(5), E0267341.

Erbudak, R. & Sancak, H. (2022). Bitlis Eren Üniversitesinde Öğrenim Gören Öğrencilerin Gıda Hijyeni ve Kişisel Hijyen Hakkındaki Bilgi Düzeyleri. Rahva Teknik ve Sosyal Araştırmalar Dergisi, 2(2), 150-170.

Eren, S. (2014). Üniversite Öğrencilerinin Okul İçi Kantin Hizmetleri ile İlgili Beklenti ve Hizmet Kalitesine Yönelik Genel Tatmin Düzeylerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. İstanbul Ticaret Üniversitesi Sosyal Bilimleri Dergisi, 25, 211-219.

Ergin, Y. (2007). ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ve ISO 13001, Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizleri–HACCP Karşılaştırması. Yayımlanmamış Dönem Projesi. Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.

Eşidir, Y. (2017). Yükseköğretimde Barınma Politikaları Değerlendirilmesi ve Türkiye İçin Öneriler. Uzmanlık Tezi, Kalkınma Bakanlığı, Ankara.

Fréchette, G. (2020). Phenomenology and Analytic Philosophy. In: Routledge Handbook of Phenomenology and Phenomenological Philosophy, pp.649-661, UK: Routledge.

Gall, M. D., Gall, J. P. & Borg, W. R. (2010). Applying Educational Research. Pearson Education Inc, 6, 295-305.

Gallegos, D., Ramsey, R. & Ong., K. W. (2014). Food Insecurity: Is it An Issue Among Tertiary Students? Higher Education. Springer, 67, 497-510.

Gençer, K. (2020). Qualitative Approaches for Tourism Resarch. (Edt.: Türkmen, F.). Selected Academic Studies From Turkish Tourism Sector, pp.225-239. Berlin: Peter Lang Gmbh.

Gökyer, N. (2012). Özel Öğrenci Yurtlarında Alan Öğrencilerin Yurt Yönetiminden Kaynaklanan Sorunlara İlişkin Görüşleri (Elazığ İli Örneği). International Journal of Social Science, 5(4), 75-94.

Güleç, M., Yabancı, N., Göçgeldi, E. & Bakır, B. (2008). Ankara'da İki Kız Öğrenci Yurdunda Kalan Öğrencilerin Beslenme Alışkanlıkları. Gülhane Tıp Dergisi, 50(2), 102-109.

Güripek, E. (2018). Hizmet Kalitesi Algısının Belirlenmesine Yönelik Yiyecek İçecek İşletmelerinde Bir Uygulama. İşletme Araştırmaları Dergisi, 10(4), 996-1013.

Gutjar, S., De Graaf, C., Palascha, A. & Jager, G. (2014). Food Choice: The Battle Between Package, Taste and Consumption Situation. Appetite, 80, 109-113.

Hamzah, N. A., Ismail, A. R., Makhtar, N. K. & Che Hassan, N. A. (2018). A Study of Hazard Faced By Malaysian Students at the School Canteen. International Journal Creat. Futur. Herit. (Teniat), 6(1), 135-147.

Holloway, I. & Biley, F. C. (2011). Being A Qualitative Researcher. Qualitative Health Research, 21(7), 968-975.

Hollywood, L., Surgenor, D., Reicks, M., Mcgowan, L., Lavelle, F., Spence, M. & Dean, M. (2018). Critical Review of Behaviour Change Techniques Applied in Intervention Studies to Improve Cooking Skills and Food Skills Among Adults. Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 58(17), 2882-2895.

Hossain, M. S., Islam, A., Fahad, N., Das, P. & Rahaman, A. (2020). Basic Hygiene and Sanitation Practices Among Bangladeshi University Students. International Journal of Natural and Social Sciences, 7(2), 40-50

Ingerson, K., Mcdaniel, M., Renzi-Hammond, L., Padilla, H., Thapa, J., Berg, A. & Cox, G. (2020). P66 The 'Healthy'Dining Hall: How Does Student Perception Influence Eating Behaviors and Perceived Healthiness of College Dining Halls?. Journal of Nutrition Education and Behavior, 52(7), 47.

Joseph, A., Whittaker, L. Boateng, R. & Hargrave, T. (2015). College Students Food Safety Practices. Journal of Agriculture and Environmental Sciences, 4, 10.15640.

Karaali, A. (2003). Gıda işletmelerinde HACCP uygulamaları ve Denetimi. Ankara: Sağlık Bakanlığı Yayını.

Kavak, M. (2018). Kredi ve Yurtlar Kurumu'na Bağlı Yurtlarda Kalan Üniversiteli Gençlerin İhtiyaçları ve Uyum Sorunları: Bir Nitel Araştırma. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Hacettepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.

Kocaman, G. Y., Sezer, F. S. & Çetinkol, T. (2017). User Satisfaction of Indoor Environmental Quality in Student Dormitories. European Journal of Sustainable Development, 6(1), 11-11.

Kuckartz, A. M. & Kuckartz, U. (2002). Qualitative Text Analysis with MAXQDA. Fundación Centro de Estudios Andaluces, 1-29.

Lam, T. & Tang, V. (2003). Recognizing Customer Complaint Behavior: The Case of Hong Kong Hotel Restaurants. Journal of Travel veTourism Marketing, 14(1), 69-86.

Lee, K. A., Cho, E. J. & Yoon, H. S. (2010). A Study on Consumption of Convenience Foods of University Students By Residing Types in Changwon and Masan Area. Journal of the Korean Dietetic Association, 279-290.

Li, J., Dadmohammadi, Y. & Abbaspourrad, A. (2022). Flavor Components, Precursors, Formation Mechanisms, Production and Characterization Methods: Garlic, Onion, And Chili Pepper Flavors. Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 62(30), 8265-8287.

Mcadams, B., Von Massow, M., Gallant, M. & Hayhoe, M. A. (2019). A Cross Industry Evaluation of Food Waste in Restaurants. Journal of Foodservice Business Research, 22(5), 449-466.

Mikolajczyk, R. T., El Ansari, W. & Maxwell, A. E. (2009). Food Consumption Frequency and Perceived Stress and Depressive Symptoms Among Students in Three European Countries. Nutrition Journal, 8(1), 1-8.

Minnick, A. (2014). Just Eat It: An Examination of the Sociological Factors that Influence the Eating Habits of College Students. Unpublished Master Thesis. University of Central Florida Florida, USA.

Najib, N. U. M., Yusof, N. A. & Osman, Z. (2011). Measuring Satisfaction with Student Housing Facilities. American Journal of Engineering and Applied Sciences, 4(1), 52-60.

Nelson, M. C. & Story, M. (2009). Food Environments in University Dorms: 20,000 Calories Per Dorm Room and Counting, American Journal of Preventive Medicine, 36(6), 523-526.

Oğan, Y. & Özkaya, F. D. (2018). Üniversite Çalışanlarının Yiyecek ve İçecek İşletmesi Tercihleri Üzerine Bir Araştırma. International Artvin Symposium, 18-20.10.2018, ss.895-914, Artvin.

Omar, M. S., Samah, N. A. & Salleh, N. M. (2021). The Relationship Between Food Quality and Staff Satisfaction: A Case Study of Politeknik Tuanku Syed Sirajuddin Staff Cafeteria. Journal of Engineering and Social Sciences, 1, 141-148.

O'Reilly, M. & Parker, N. (2012). Unsatisfactory Saturation: A Critical Exploration of the Notion of Saturated Sample Sizes in Qualitative Research. Qualitative Research 13(2), 190-197.

Özgür, G., Babacan Gümüş, A. & Durdu, B. (2010). Evde ve Yurtta Kalan Üniversite Öğrencilerinde Yaşam Doyumu. Psikiyatri Hemşireliği Dergisi, 1(1), 25-32.

Öztürk, S. M. & Dinçer, A. E. (2020). Evaluation of the Dormitories in the Physical and Psychological Requirements: The Case of Karabük Province. ICONARP International Journal of Architecture and Planning, 47-61.

Powell, P., Lawler, S., Durham, J. & Cullerton, K. (2022). The Rewards US University Students Associate with Campus Dining Halls and Food Choices. Journal of American College Health, 1-11.

Rajbhandari-Thapa, J., Ingerson, K. & Lewis, K. H. (2018). Impact of Trayless Dining Intervention on Food Choices of University Students. Archives of Public Health, 76, 1-6.

Resmi Gazete. (2004). Özel Öğrenci Yurtları Yönetmeliği. https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2004/12/20041203.htm#9, E.T.: 15.12.2023.

Rubin, H. J. & Rubin, I. S. (2012). Qualitative Interviewing: The Art of Hearing Data (3. Edition). USA: Thousand Oaks.

Saldana, J. (2013). The Coding Manual for Qualitative Researchers. Thousand Oaks: Sage Publications.

Savelli, C. J., Simpson, J. & Mateus, C. (2021). Exploring the Experiences of Members of the International Food Safety Authorities Network: An Interpretative Phenomenological Analysis. Journal of Food Protection, 84(10), 1683-1697.

Savescu, P. & Popescu, G. (2022). The Ecological Agricultural Products-Sources of Raw Materials for Quality Food Products. Annals of the University of Craiova-Agriculture, Montanology. Cadastre Series, 52(1), 334-339.

Staller, K. M. & Chen, Y. (2022). Choosing A Research Design for Qualitative Research-A Ferris Wheel of Approaches. The SAGE Handbook of Qualitative Research Design. pp.69-86, United Kingdom: SAGE Publications.

Stenfors, T., Kajamaa, A. & Bennett, D. (2020). How to Assess the Quality of Qualitative Research. The Clinical Teacher, 17(6), 596-599.

Susilowati, E., Sugiharto, S., Leonnard, L. & Srihartati, B. (2018). A Student Dormitory As An Educational Supporting Facility: An Enterprise Budget Analysis, Studies and Scientific Researches. Economics Edition, 27, 125-135.

Tayfun, A., Turganbaeva, N. & Isakova, D. (2021). Üniversite Öğrencilerinin Yeme Davranışları Üzerine Bir Araştırma. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 9(1), 366-376.

Taşkıran, N., Khorshid, L. & Sarı, D. (2019). Üniversite Öğrencilerinin Hijyen Davranışlarının Karşılaştırılması. Sağlık ve Toplum, 29(2), 65-78.

Teleman, A. A., Waure, C. D., Soffiani, V., Poscia, A. & Pietro, M. L. D. (2015). Nutritional Habits in Italian University Students. Annali Dell'istituto Superiore Di Sanita, 51, 99-105.

Temizkan, R. & Demirci, B. (2014). Turizm Öğrencilerinin Üniversite Yemekhanelerinde Servis Hizmeti: Eskişehir Osmangazi Üniversitesi ve Gazi Üniversitesi Uygulamalarının Karşılaştırılması. VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi, 4-5 Nisan, Aydın.

Thomas, D. (2015). Quality of vegetarian Cafeteria Services and Students' Overall Satisfaction with Their University. International Forum Journal, 18(1), 81-96.

Toprakçı, E. & Özerten, K. N. (2020). Özel Öğrenci Yurtları Rehberlik ve Denetim Rehberinin Yasal Belgeler ve Alanyazın Temelinde İncelenmesi. e-Uluslararası Eğitim Araştırmaları Dergisi, 11(3), 199-216.

Ugwu, C. N. & Eze Val, H. U. (2023). Qualitative Research. International Digital Organization for Scientific Research. Idosr Journal of Computer and Applied Sciences, 8(1), 20-35,

Uzel, R. A. (2018). Geleneksel Mutfak Kültürü ve Tarımsal Ürün Çeşitliliğinin, Üniversite Öğrencileri Beslenme Durumu Üzerine Etkisi. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 55(1), 37-44.

Van Manen, M. & Van Manen, M. (2021). Doing Phenomenological Research and Writing. Qualitative Health Research, Sagepub, 31(6), 1069-1082.

Van Woerden, I., Hruschka, D., Vega-López, S., Schaefer, D. R., Adams, M. & Bruening, M. (2019). Food Insecure College Students and Objective Measurements of Their Unused Meal Plans. Nutrients, 11(4), 904.

Yemenici, B. (2006). Anadolu Üniversitesi Öğrencilerinin Kendini Gerçekleştirme Engelleri ile Ruhsal Belirtileri Arasındaki İlişkinin İncelenmesi. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Osmangazi Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Eskişehir.

Yıldız, E. A., Demirdüzen, S. D., Doğan, V. B., Duman, S. D., Türkmen, N. D., & Yıldız, A. N. (2011). Evaluation of the Dietary Habits, Body Images and BMI of Turkish University Students Who Live in Dormitory, 27, 85-89.

Yılmaz, E. & Özkan, S. (2007). Üniversite Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıklarının İncelenmesi. Fırat Sağlık Hizmetleri Dergisi, 2, 87-104.

6. EXTENDED ABSTRACT

This study examines gastronomy and culinary arts students' perceptions of dormitory cafeterias. The study's secondary aims are to help establish modern dormitories and contribute to the necessary arrangements in dormitory cafeterias. This study was conducted to help academicians who want to research the subject, industry professionals who want to have information about modern dormitory

cafeterias in the future, and subject experts who want to develop projects on this subject. The study's design was determined as content analysis with a phenomenology approach. Phenomenology is fundamental for questioning perceptions, thinking broadly, and expressing concrete events (Gençer, 2020; Van Manen & Van Manen, 2021). Moreover, Phenomenology allows participants to reveal their lived experiences in terms of how they interpret and make sense of them (Fréchette, 2020). A phenomenology approach was preferred to determine students' direct experiences, comments, individual behaviours and internal opinions about food and beverages in the dormitories. This approach helps with five factors to ensure broad and precise perceptions are effective and conversations can be carried out efficiently. These factors are expressed as (a) guide preparation, (b) participant recruitment, (c) management, (d) execution and (e) analysis (Savelli et al., 2021). The researchers revealed the findings by considering these five factors in all processes, starting from the study's design. The findings obtained from the study are named under three themes: products, production, requests and expectations. The product theme is divided into three categories: "Product Quality", "Taste", and "Environmental Substitutes". The second theme of the study, the Production theme, they are named in four categories: "Meals served", "Hygiene and Sanitation", "Preparation-Cooking-Service", and "Equipment use". The third theme of the study is called "Requests and Expectations".

In the product quality category findings, participants stated that the quality of the prepared meals and packaged products was impressive. However, they expressed dissatisfaction with increasing food, poor quality products and decreasing taste. Studies conducted in the literature have concluded that product diversity (Thomas, 2015), delicious and appropriately coloured dishes (Omar et al., 2021), and packaging perspectives of the offered products are factors that affect product quality. In this study, different findings were obtained compared to the studies in the literature. The main reason for this difference is that students' daily lifestyles have begun to change. Regarding the study's findings, the product's quality is directly proportional to the dishes served. In this regard, operators and managers need to be trained on product supply (Balestrin et al., 2022), product preservation technologies (Savescu & Popescu, 2022) and keeping product quality constant (McAdams et al., 2019).

The second category of the study under the product theme is "Flavor". Flavour is an element that gives pleasure to the person eating the food. It is expressed as the sum of taste, aroma, mouthfeel, visuality and the individual's previous experiences (Dornenburg & Page, 2008). Participants stated that they were more dissatisfied with dormitory cafeterias regarding taste. Opinions about lack of eating sensation, disproportionate use of spices, and high amounts of fat and sugar were expressed. Research in the literature shows that sensory factors related to taste are highly effective on product quality and general food consumption habits (Gutjar et al., 2014) and that taste factors such as taste, smell (aroma), colour and texture, which affect the cafeteria satisfaction of university students, should be taken into account in meal planning. (Dollah, Mansor & Mohamed, 2012).

The third category of the study, located under the first theme (Product), was determined as "Substitutes in the Environment". Participants stated that there is more variety in substitutions and significant differences in quality and cafeteria. The substitutes in the environment have more exciting and advantageous aspects. The option of accessing variety and desired food highlights the consumption of substitutes (Lee et al., 2010). It is understood that students prefer dormitory cafeterias due to their financial suitability and the fact that substitute products in the environment can put a strain on the student budget (Gallegos et al., 2014).

The first category under the second theme of the study is called "Meals Served". Participants stated that there was much monotony regarding the meals served. It is desired to increase the diversity in the menu. Dormitory dining halls, which had included variety in the menu in previous periods, turned to standard menus, eliminating the opportunity for individuals to choose their meals.

Studies argue that providing diversity in food and beverage products in university cafeterias and offering students different options effectively increases students' satisfaction with their consumption

(Ingerson, 2020; Powell et al., 2022). However, studies show that university students in today's Generation Z have increased their food-oriented lifestyles in recent years and are following vegetarianism/veganism or many unique diets (Burgess et al., 2014).

The second category under the study's production theme is "Hygiene and Sanitation". Hygiene and sanitation have been among the most critical issues in the food and beverage industry for many years. Businesses need help in complying with rules and regulations on hygiene and sanitation.

Studies conducted in the literature have shown that the hygiene of tools and equipment in cafeterias, personal hygiene of staff, environmental hygiene and dishwashing activities need to be improved (Bucak, 2011), sanitation rules (Hamzah et al., 2018), sustainability criteria are not taken into consideration (Ergin, 2007), and The necessity of developing inspections in this field is expressed (Karaali, 2003). The findings of the studies in the literature and those obtained from the study are compatible with the perspective of developing dormitory cafeterias. To improve cafeterias in terms of hygiene and sanitation, the number of personnel should be increased, and inspections should be tightened. It is argued that hygiene and sanitation practices in dormitory cafeterias have serious adverse effects (Hossain, 2020) and that it would be adequate to distribute materials such as forks, knives, spoons and glasses in station by machines to reduce the anxiety of individuals (Civitarese et al., 2011).

The third category of the research, included under the production theme, is "Preparation-Cooking-Service". Bernardo (2017) emphasizes that consumers are selective, increasing their desire to choose well-prepared food. In previous studies, it was concluded that the preparation-cooking stages were not displayed transparently (Hollywood et al., 2018), there were temperature and time problems related to the technique in the ideas in the cooking stage (Cantor, 2015), and there was a consumer density at certain hours during the service and consumers were uneasy about this issue (Aslan & Özderir, 2021).

The study's third theme was "Requests and Expectations". This theme is shown separately because it is different from other themes and cannot be included as a category under other themes. A more significant amount of budget should be allocated to cafeterias. Studies in the literature show that increasing the annual budget in dormitory cafeterias is essential in terms of quality and improvement (Najib et al., 2011). However, it has been stated that paying attention to feedback will provide positive results in improving the quality of the service. (Lam & Tang, 2003).

The study concluded that the quality of the products offered in dormitory cafeterias is perceived differently by gastronomy and culinary arts students compared to other studies in the literature. This difference can be explained by students reaching original interpretations through their education and industry experience in perceiving taste and substitute products in the environment.

Another significant result of the study is the problems in production, which were frequently mentioned in previous studies. The fact that the findings on hygiene and sanitation and the use of equipment in the preparation and cooking processes of meals in previous studies in the literature (Eren, 2014; Cantor, 2015; Aslan & Özderir, 2021) are repeated in this study means that employees have difficulty reaching international standards. Problems in implementing HACPP or service-based quality systems require people working in this field to reach practical solutions with more original perspectives.

Journal : *International Journal Of Tourism And Destination Studies*
ISSN : *2822-6089*
Article ID : *74313*
Article Type : *Derleme Makalesi-Review Article*
Corresponding Author : *Hatice TÜFEK*
Year : *2024*
Volume : *III*
Issue : *I*
Page : *46-66*
Arrival Date : *21.12.2023*
Revision Date : *08.01.2024*
Acceptance Date : *18.01.2024*
Published Date : *30.03.2024*
How to Cite This Article : *Tüfek, H. & Çalhan, H. (2024). Konaklama Sektöründe Uluslararası Yeşil Sertifikalar: Türkiye ve Yunanistan Karşılaştırması. International Journal Of Tourism And Destination Studies (IJOTADS), 3(1), 46-66. DOI: 10.5281/zenodo.10527461*

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

KONAKLAMA SEKTÖRÜNDE ULUSLARARASI YEŞİL SERTİFİKALAR: TÜRKİYE VE YUNANİSTAN KARŞILAŞTIRMASI

INTERNATIONAL GREEN CERTIFICATE PROGRAMS IN ACCOMMODATION SECTOR: A COMPARISON BETWEEN TÜRKİYE AND GREECE

Hatice TÜFEK
Yüksek Lisans Öğrencisi, Erciyes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, tfkhtc@gmail.com, Kayseri/TÜRKİYE. ORCID ID: 0000-0002-7502-5013

Harun ÇALHAN
Doçent Doktor, Erciyes Üniversitesi, Turizm Fakültesi, hcalhan@erciyes.edu.tr, Kayseri/TÜRKİYE. ORCID ID: 0000-0001-7256-2411

ÖZET

Bu çalışmanın temel amacı uluslararası düzeyde en çok tercih edilen yeşil sertifika programlarını belirlemek ve Türkiye ile Yunanistan'daki otellerin bu sertifika programlarına üyelik durumlarını incelemektir. Ayrıca, Türkiye ve Yunanistan'daki sertifika sahibi otellerin faaliyette bulundukları lokasyona göre dağılımının incelenmesi bu çalışmanın diğer amacını oluşturmaktadır. Araştırma kapsamında yeşil sertifika programlarının belirlenmesinde mevcut literatür ve konu ile ilgili online uluslararası gazete ve seyahat dergilerinde yer alan yazı ve haberlerden yararlanılmıştır. Araştırma çerçevesinde toplam 15 adet yeşil sertifika programı belirlenmiştir. Bunların içerisinden sadece sekizinde Türkiye ve/veya Yunanistan'a ait veri bulunduğu anlaşılmıştır. Araştırmada incelenen sekiz adet yeşil sertifika programı; Green Key, Travelife, EarthCheck, Green Globe, GSTC, Bio Hotels, LEED ve TripAdvisor Green Leaders'dan oluşmaktadır. İlgili sertifika programlarının resmî web siteleri üzerinde yapılan inceleme sonucunda Yunanistan'ın Green Key, Travelife, EarthCheck, Bio Hotels ve TripAdvisor GreenLeaders sertifika programları kapsamında Türkiye'den daha fazla sertifikaya sahip otelleri olduğu görülmüştür. Diğer taraftan, Türkiye'nin Green Globe, GSTC ve LEED sertifika programları bağlamında Yunanistan'dan daha fazla sertifikalı otelleri olduğu anlaşılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Yeşil Sertifika, Sürdürülebilirlik, Otel, Türkiye, Yunanistan.

Jel Kodu: L80, L83, L89.

ABSTRACT

The main purpose of this study is to determine most preferred green certificate programs that are internationally accepted and examine the basic features of these programs. Another aim of the study is to determine the number of certificated hotels in Türkiye and Greece and distribution of hotels according to the operating cities. Within the scope of the research, literature and news/articles at online international newspapers and travel magazines were used to determine green certificate programs. In this context, green certificate programs at the international level are determined respectively; Green Key, Travelife, EarthCheck, Green Globe, GSTC, Bio Hotels, LEED and TripAdvisor Green Leaders. As a result of the review on the official websites, it was seen that Greece has more certified hotels than Türkiye according to Green Key, Travelife, EarthCheck, Bio Hotels, TripAdvisor GreenLeaders certification programs. On the other hand, it has been

understood that Türkiye has more certified hotels than Greece in the context of Green Globe, GSTC and LEED certification programs.

Keywords: Green Certificate, Sustainability, Hotel, Türkiye, Greece.

Jel Code: L80, L83, L89.

1. GİRİŞ

Dünyada doğal çevreyi korumak, biyolojik çeşitliliğin sürekliliğini sağlamak ve doğaya verilebilecek olası zararları en aza indirmek için sürdürülebilirliğe yönelik birçok çalışma yapılmaktadır. Turizm, ülkelerde ekonomik kalkınmayı destekleyen, istihdam yaratan, gelir sağlayan ve destinasyonlarda refah düzeyini arttıran dünyanın en büyük endüstrilerinden biridir (Cembruch-Nowakowski, 2020). Turizm, yapısı gereği doğa ile iç içe olan bir hizmet sektörüdür (Deale & Schoffstall, 2015). Turizm, doğal, kültürel ve yapısal çevreden doğrudan yararlanan ve doğal çevredeki olumlu ve olumsuz değişimlerden hemen etkilenebilen duyarlı bir sektördür. Turizm bir taraftan çevrenin korunmasına ve sürdürülebilirliğine katkı sağlarken diğer taraftan çevreye zarar verme potansiyeline de sahiptir (Mensah, 2006). Turizmin çevreye verebileceği olası zararlar, yüksek su kaynakları tüketimi, yüksek enerji tüketimi, karbondioksit emisyonları ve atık üretimidir (Cembruch-Nowakowski, 2020). Turizm, doğal ve kültürel kaynaklara bağlı olduğu için diğer sektörlere göre çevreyi daha çok önemsemektedir. Turistler açısından gidilecek destinasyonun doğal çevresinin çekiciliği, bölgedeki eko-turizm seçeneklerinin varlığı, konaklama işletmelerinin yeşil uygulama ve sertifikaları gibi faktörler turistlerin tercih kararını doğrudan etkilemektedir (Turhan, 2010). Konaklama işletmelerinin hizmet üretimi sırasında doğal çevreyi dikkatsiz kullanımı çevrenin bozulmasına yol açabilmektedir. Bu bozulma, turizmde kullanılan doğal kaynakların miktar ve kalitesini olumsuz yönde etkilemekte, hizmette kalite aşınmasına ve buna bağlı olarak da misafir memnuniyetsizliği yaratabilmektedir (Kahraman & Türkay, 2014).

Dünyada ülkelerin sahip olduğu turizm potansiyeli kültürel, doğal ve tarihi zenginlikler üzerinden değerlendirilmektedir. Turizmin gelişmesiyle birlikte çeşitli bölgelerde kültürel ve doğal güzellikler korunmaya alınmakta, tarihi ve sosyal zenginlikler ön plana çıkarılmaktadır. Turizm ulaştırma, iş olanakları, altyapı ve enerji üzerindeki etkisiyle küresel ekonomik büyümeye katkıda bulunmaktadır (Lenzen ve ark., 2018). Turizmin gelişmesi doğal kaynakların varlığına ve çevresel dokunun cazibesine bağlı olduğundan bu kaynakların korunması turizmin sürdürülebilirliği açısından birincil önem teşkil etmektedir. Her yıl milyonlarca kişi turistik faaliyetlerde bulunmakta ve bu faaliyetler sonucunda gidilen destinasyonda doğrudan veya dolaylı bir şekilde doğal çevreye zarar verilebilmektedir. Doğal çevrenin tahrip olması, su kaynaklarının azalması, kirliliğin artması ile iklim değişikliği ve küresel ısınma yaşanmaktadır. Turizmin çevre üzerindeki olumsuz etkilerini sınırlandıran ekoloji yanlısı faaliyetlerin yoğunlaştırılmasına ihtiyaç vardır (Wang, 2012). Bu ihtiyacın karşılamasında yardımcı olacak yaklaşımlardan biri sürdürülebilirlik uygulamalarıdır. Konaklama işletmelerinde sürdürülebilir ekolojik faaliyetler, eko-otel konseptleri ve yeşil sertifikalar bu açıdan büyük önem arz etmektedir (Cembruch-Nowakowski, 2020).

Günümüzde turistlerin geri bildirimleri, gidilen destinasyonda faaliyet gösteren otellerin yeşil uygulamalarının turistlerin tatil tercih ve memnuniyetlerini doğrudan etkilediğini göstermektedir. Özellikle turistik bölgelerin kalitesine yönelik yapılan çalışmalarda turistlerin işletmelerden temiz plaj ve suya erişim, tesis ve çevresinde atık olmaması ve gürültü kirliliğinden uzak olması gibi çevreye duyarlı istek ve taleplerinin olduğu belirtilmektedir (Türk & Harbalıoğlu, 2015). Doğal çevreyle sürekli ilişki halinde olan turizm sektörünün çevreye verdiği olumsuz etkileri en aza indirmeye yönelik olarak dünyada ve Türkiye'de özellikle konaklama işletmelerine yönelik birçok çevre dostu uygulama ve sertifika programları bulunmaktadır. Konaklama işletmeleri çevre dostu işletme statüsü kazanma ve doğal kaynaklara verilen zararı en aza indirmek için yeşil sertifika programlarına üye olmaya başlamıştır (Yılmaz ve ark., 2016). Konaklama sektöründe hem hizmet almak isteyen turistleri memnun etmeyi hem de bunu yaparken doğaya verilen zararı en aza indirmeyi ve turizmde sürdürülebilirliği sağlamayı amaçlayan pek çok yeşil uygulama ve yeşil sertifika programı vardır. Konaklama işletmeleri yeşil sertifika sahibi olmak suretiyle hem turistlerin bu

yöndeki beklenti ve taleplerini karşılamakta hem de potansiyel turistler için bir tutundurma faaliyeti olarak bu sertifikaları sunabilmektedirler. Yeşil sertifikalar otellerin çevreye duyarlı yeşil yaklaşıma sahip olduklarını, sürdürülebilirlik kapsamında faaliyet gösterdiklerini ve hizmet kalitelerini bu yönde arttırdıklarını ortaya koymaktadır (Cembruch-Nowakowski, 2019). Turizmde yeşil ve sürdürülebilir işletmecilik çerçevesinde dünya çapında 200'den fazla sertifika programının olduğu belirtilmektedir. Konaklama işletmeleri, tur operatörleri ve destinasyonlar mevcut ve potansiyel turistlere çevreye duyarlı ve sosyal açıdan sorumlu davranışlar gösterdiklerini kanıtlamak için daha fazla bölgesel, ulusal ve uluslararası yeşil sertifika ve etiket sahibi olmaya yönelmelidir (Deale & Schoffstall, 2015).

Türkiye, sahip olduğu doğal ve kültürel varlıkları sayesinde turistik çekicilikler açısından avantajlı bir ülkedir. Ayrıca, önemli bir turizm pazarı olan Avrupa pazarına coğrafi açıdan yakın oluşu Türkiye'ye rekabet üstünlüğü yaratmaktadır. Turizm sektörünün ekonomiye ciddi katkılarının oluşu ve bölgesel kalkınmaya olumlu etkisi sektöre olan ilgiyi artırmaktadır (Tokmak, 2023). Türkiye'de turizm, yıllara bağlı olarak sürekli artış göstermektedir. Türkiye'de turizme olan ilginin artmasının sonuçları istatistikler ile daha görünür hale gelmiktedir. 2023 yılı verilerine göre Türkiye'nin ziyaretçi sayısı bir önceki yıla göre %10,8'lik artış ile 52 milyon turist olarak gerçekleşmiştir. Türkiye'de turizm gelirleri 2023 yılı Ocak-Eylül döneminde %20 artmış, turizm geliri yaklaşık 42 milyar dolar olarak gerçekleşmiştir (TÜRSAB, 2023). Yunanistan da doğal çekicilikleri ve kültürel zenginlikleriyle turizm potansiyeli yüksek bir ülkedir. Yunanistan, özellikle 2000 yılından itibaren turizm sektörüne önemli yatırımlar yapmıştır (Sarı, 2017). Yunanistan yaptığı bu yatırımlar sonucunda 2023 yılında önceki yıla göre turizm gelirinde %15'lik bir artış elde ederek turizm gelirlerini 14 milyar Euroya yükseltmiştir. Yunanistan'a gelen ziyaretçi sayısı önceki yıla göre %18'lik artış ile 22 milyona ulaşmıştır (Turizm Gündem, 2023). Bu bağlamda, Türkiye ve Yunanistan'ın iki komşu ülke olarak hem dünya turizminde son derece önemli iki popüler turistik destinasyon olduğu hem de benzer turistik varlıklara sahip turizmde iki rakip ülke olduğu söylenebilir.

Mevcut literatür incelendiğinde konu ile ilgili bazı çalışmaların olduğu görülmektedir. Giritlioğlu & Güzel (2015) Türkiye'de ulusal düzeyde verilen Yeşil Yıldız belgesi sahibi otellerin uygulamalarını incelemişlerdir. Aylan & Sezgin (2016) Antalya'da ulusal Yeşil Yıldız belgesine sahip beş yıldızlı otel işletmelerinde konaklayan müşterilerin yeşil otellere yönelik düşünceleri ve kalma niyetlerini incelemişlerdir. Gökdeniz (2017) küresel turizmde öne çıkan uluslararası yeşil sertifikalara yönelik kavramsal düzeyde bir literatür incelemesi yapmıştır. Ertaş ve arkadaşları (2018) Türkiye'de ulusal düzeyde Yeşil Yıldız belgesi sahibi konaklama işletmelerinin yeşil uygulamalarını incelemişlerdir. Çilingir & Erkılıç (2021) ulusal Yeşil Yıldız belgesi sahibi otellerin yeşil uygulamalarını inceledikleri bir çalışma yapmışlardır. İpar & Aksu (2022) ulusal Yeşil Yıldız belgesi sahibi otellerde konaklayan turistlerin otel tercihlerine yönelik algıları, çevreci davranış eğilimleri ve davranışsal niyetlerle ilişkisini inceledikleri bir çalışma yapmışlardır. Yapılan çalışmalar değerlendirildiğinde ulusal düzeyde belgeli otellere yönelik oldukları, uluslararası yeşil sertifika programlarına yönelik olmadıkları görülmektedir. Bu çalışmanın temel amacı literatürde yer alan uluslararası düzeyde en çok tercih edilen yeşil sertifika programlarını belirlemek ve Türkiye ile Yunanistan'da faaliyet gösteren konaklama işletmelerinin söz konusu yeşil sertifika programlarından hangilerine ve ne düzeyde üyeliklerinin bulunduğunu ortaya koymaktır. Bununla birlikte, iki ülkede faaliyet gösteren yeşil sertifikası olan konaklama işletmelerinin bulundukları yere göre coğrafi dağılımının belirlenmesi bu çalışmanın diğer bir amacını oluşturmaktadır. Bu yönüyle, çalışmanın literatürde verilen diğer çalışmalardan farklılaştığı ve literatüre önemli katkı sunabileceği düşünülmektedir. Araştırma çerçevesinde, uluslararası yeşil sertifika programlarının belirlenmesi sürecinde mevcut literatür ve konu ile ilgili online uluslararası gazete ve seyahat dergilerinde yer alan yazı ve haberlerden yararlanılmıştır. Çalışma çerçevesinde her iki ülkeye ilişkin veri sunan, uluslararası düzeyde sekiz yeşil sertifika programı; Green Key, Travelife, EarthCheck, Green Globe, GSTC, Bio Hotels, LEED ve TripAdvisor GreenLeaders programları belirlenmiş ve araştırma bu programlar üzerinden sürdürülmüştür.

1.1. İlgili Alanyazın

1.1.1. Turizmde Sürdürülebilirlik

Birleşmiş Milletler (BM) 1980'li yıllarda sürdürülebilirliğin tanımını "gelecek nesillerin kendi ihtiyaçlarını karşılayabilme kabiliyetinden ödün vermeden, günümüzün ihtiyaçlarının karşılanması" olarak tanımlamıştır (Molina-Collado ve ark., 2022). Sürdürülebilirlik kavramı, doğal kaynaklara dayalı faaliyetleri bulunan başta turizm olmak üzere birçok disiplinde araştırma konusu haline gelmiştir (Zolfani ve ark., 2015). 1990'lı yılların başından itibaren turizmde önemli bir araştırma konusu olan sürdürülebilirlik kavramı, ilerleyen dönemlerde sürdürülebilir turizm kavramının ortaya çıkmasını sağlamıştır (Marchi ve ark., 2023). Turizmin gelişmesinde fiziksel çevrenin önemli rol oynadığı yaygın olarak kabul edilmektedir (Jafari, 1996). Sürdürülebilir turizm, turizm sektörünün karşılaştığı çevre sorunlarına bir çözüm olabilme potansiyeline sahiptir (Jones & Walmsley, 2022). Sürdürülebilir turizm, doğaya verilen tahribatı en aza indirmeyi, yerel kültürü, tarihi ve kültürel mirası korumayı taahhüt eden bir olgudur. Sürdürülebilir turizmi geliştirerek, çevrenin korunması konusunda farkındalık arttırabilir (Yuedi ve ark., 2023).

Dünya Turizm Örgütü (UNWTO) (2023) sürdürülebilir turizm kavramını, "mevcut ve gelecekteki ekonomik, sosyal ve çevresel etkilerini tam olarak hesaba katan, ziyaretçilerin, endüstrinin, çevrenin ve ev sahibi toplulukların ihtiyaçlarını karşılayan turizm" olarak tanımlamıştır. BM Çevre Programı (2023) sürdürülebilir turizmi, "turizmin gelişmesinde kilit bir unsur olan çevresel kaynaklardan en iyi şekilde yararlanan, ekolojik dengenin, doğal mirasın ve biyolojik çeşitliliğin korunmasına yardımcı olan ve bütün bunları sağlarken ev sahibi toplumların sosyo-kültürel özgürlüğüne saygı duymak, kültürel mirasını korumak ve geleneksel değerlerine saygı duymak" şeklinde tanımlamıştır (UNEP, 2023). Lee & Xue (2020) sürdürülebilir turizmi, günümüzde ve gelecekteki ekonomik, sosyal ve çevresel etkileri tam olarak dikkate alan ve aynı zamanda turistlerin, endüstrinin ve çevrenin ihtiyaçlarını karşılayan turizm olarak tanımlamışlardır.

Turizm, birden fazla alt sektörü kapsadığı için sürdürülebilir turizm herhangi bir bölgedeki alt sektörlerde çevreye yönelik faaliyetlerin desteklenmesine yardımcı olabilir (Sanagustín ve ark., 2011). Sürdürülebilir turizmin sağlanabilmesi için doğal, kültürel ve ekonomik çevrenin korunması konusunda sektörel bütünlük gerekmektedir (Arıca & Kafa, 2020). Bu bağlamda, turizmde sürdürülebilirliğin sağlanabilmesi için konaklama işletmeleri, seyahat acentaları, yiyecek ve içecek işletmeleri ve eğlence işletmelerinin ortak bir paydada hareket etmesine ihtiyaç vardır (Tsaur & Chen, 2018). Ticari işletmelerin sebep olduğu sera gazı ve atık artışında yiyecek ve içecek işletmelerinin de payı oldukça büyüktür (Kozak ve ark., 2019). Günümüzde birçok restoran karbon ayak izi, sera gazı emisyonu, katı atık ve tüketimini en aza indirebilmek için sürdürülebilirlik faaliyetlerinde bulunmaktadır. Dijital çağın getirdiği yenilikler ile sürdürülebilirlik kavramı önemli hale gelmiş ve teknolojinin yardımı ile yiyecek ve içecek işletmelerinde sürdürülebilirlik çalışmaları hız kazanmıştır. Akıllı çatal, akıllı buzdolabı, akıllı yumurta saklayıcı ve akıllı öğütücü gibi birçok yenilikçi buluşlar israfın önüne geçmektedir (Taş & Olum, 2020). Getz & Timur (2005) yerel toplumun sahip olduğu tüm değerlerin sürdürülebilirliğinin sağlanması ve geliştirilmesi açısından seyahat acentalarının önemli roller üstlendiğini belirtmişlerdir. Seyahat acentaları turistik bölge seçimi yaparken yerel ekonomiyi, sosyo-kültürel yapıyı, çevresel kaynakları dikkate almakta (Nylander & Hall, 2005), tarihi ve doğal çekiciliklerin kalitesinin korunmasını sağlamakta (Bahar & Kozak, 2005), tur gereksinimlerini yerel paydaşlardan temin etmekte, bölgeye doğrudan veya dolaylı yarar sağlayarak sürdürülebilirlik faaliyetlerine katkıda bulunmaktadırlar (Anwar, 2012).

Konaklama işletmeleri de karbon üretimini azaltmak, sürdürülebilirlik çalışmalarına entegre olmak için yeşil uygulamalara yönelmişler. Dimara ve arkadaşları (2017) yaptıkları çalışmada 150 odalı bir otelde, havlu ve çarşafların yıkanma sıklığının azaltılmasına ilişkin politika ile yılda 210.000 galon su ve 143 galon deterjan tasarrufu sağlanabileceğini belirlemişlerdir. Konaklama işletmeleri yaptıkları faaliyetler ile çevresel bozulmalara ve sera gazı emisyonlarına sebep olabilmektedir (Lenzen ve ark., 2018). Konaklama işletmeleri, su ve enerji tüketimi, atık üretimi ve karbondioksit açısından turizmde üretilen toplam karbon ayak izinin doğrudan %21'inden sorumludur (dos Santos

ve ark., 2020). Genel olarak konaklama işletmelerinde sürdürülebilirlik çerçevesinde yapılan en yaygın uygulamalar; enerji tasarrufu, su tasarrufu, havlu ve çarşafların yıkanma sıklığının azaltılması yönündedir (Chen, 2019). Konaklama işletmelerinde çevre dostu malzemelerin kullanılması ve geri dönüşüm uygulamaları (Geerts, 2014), enerji tasarrufu, atık su arıtma, havlu ve çarşafların yıkanmasına yönelik yeniden programlama ile önemli tasarruflar sağlanabilmektedir (Fraj ve ark., 2015).

1.1.2. Turizmde Uluslararası Yeşil Sertifika Programları

Dünya Turizm Örgütü, sürdürülebilir yeşil sertifikaların endüstri üzerinde olumlu etkisi olabileceğini savunarak, turizm sektörü paydaşlarının sürdürülebilirliğe yönelik sertifikalar edinmesi yönünde çeşitli çağrılarda bulunmuştur (Lacher, 2012). Turizm işletmelerinin sürdürülebilir faaliyetlerini belirli kriterler içinde derecelendirmek, sürdürülebilir faaliyetlere sahip olduklarını belgelemek ve sonraki çevreci adımlarını takip etmek için pek çok uluslararası/ulusal düzeyde ve farklı kriterlere sahip sürdürülebilirlik sertifika programları ortaya çıkmıştır. Bu sertifika programları yeşil sertifikalar, sürdürülebilir sertifikalar ve eko-sertifikalar gibi isimlerle adlandırılmaktadır. Sertifika programlarının kapsamı genel olarak altı bölümden oluşmaktadır. Bunlar; (1) turizm endüstrisinde hangi iş kolunun değerlendirilmeye alınacağına karar verilmesi (otel, restoran, seyahat acentası), (2) seçilen iş kolunun çevreye olası etkilerinin değerlendirilmesi, (3) çevresel etkiyi azaltmak için bir dizi ön kriter geliştirilmesi, (4) nihai kritelerin belirlenip indirgeme yapılması, (5) ödüllerin belirlenmesi ve (6) kriterlerin ve sertifikalı işletmelerin yeniden değerlendirme sürecinin belirlenmesidir (Lacher, 2012). Gönüllülük esasına dayalı olarak başvurulan sertifika programları, turizmin çevreye olası zarar veren faaliyetleriyle mücadele etmek için ideal bir araç ve sürdürülebilir kalkınmaya önemli bir güç olarak değerlendirilmektedir (Luck, 2003). Font & Harris (2004) sertifika programlarının ekonomik, çevresel ve sosyal alanlarda sürdürülebilirliğe olanak sağladığını belirtmektedir. Sertifika programları işletmelerin daha çevresel olmasına, su kullanımını azaltmalarına, daha düşük enerji kullanımına, atık yönetimini iyileştirmelerine fayda sağlamaktadır. Ayrıca, işletmeler için ekonomik faydanın yanı sıra rekabet üstünlüğü ve pazar avantajı sağlamaktadır (Jarvis ve ark., 2010).

Yeşil sertifikalar, tüketicilerin yeşil otelleri ve yeşil uygulamalarını farketmelerini ve tanımalarını sağlar (Deraman ve ark., 2017). Yeşil sertifika programları konaklama işletmelerinin belirlenmiş çevresel uygulama ve politikalara göre derecelendirilmesini ve yeşil etiket sahibi olmalarını sağlamaktadır (Chen, 2018). Yeşil sertifika programlarında belirlenen kriterler sürdürülebilirlik için bir temel oluşturmakta ve otellerin çevreyi korumasına yardımcı olmaktadır. Ayrıca, yeşil sertifikalar misafir memnuniyetini artırmaya, yerel topluluktaki imajı, itibarı ve katılımı iyileştirmeye katkı sağlamaktadır (Nizic & Matos, 2018). Yeşil sertifika programlarının temel yararı konaklama işletmelerinin çevre yanlısı faaliyetlerine katkıda bulunmak ve bölgedeki sürdürülebilirliğe destek sağlamaktır. Sürdürülebilir faaliyetlerin doğa ve insanlar üzerindeki olumlu etkileri dikkate alındığında, yeşil sertifika programlarının faydaları göz ardı edilemeyecek düzeydedir (Poskobko, 2007). Konaklama işletmelerinde sertifikalar son on yılda yaygınlaşmış ve sertifikaların listesi büyümeye başlamıştır (Deale & Schoffstall, 2015). Literatürde ve konu ile ilgili online uluslararası gazetelerde ve seyahat dergilerinde öne çıkan uluslararası düzeyde geçerli yeşil sertifika programları ve temel özelliklerine ilişkin bilgiler aşağıda sunulmaktadır.

➢ ***Green Key Sertifika Programı:*** Danimarka'da 1994 yılında uygulamaya konulan Green Key programı, oteller, kamp alanları, konferans ve tatil merkezleri gibi turistik alanlarda çevresel değerlerin korunmasını esas almaktadır. Green Key, Küresel Sürdürülebilir Turizm Konseyi tarafından tanınmakta, 20 yılı aşkın bir süredir tesisleri sertifikalandırmaktadır (Green Key, 2023). Green Key puanlama sisteminde, çevresel değerlendirme sonuçlarına göre konaklama tesislerine bir ila beş anahtar arasında puan verilmektedir. Oteller tarafından yapılan sürdürülebilirlik faaliyetleri yüzdelik dilimler şeklinde derecelendirilmektedir. Bu faaliyetler %19.9'a kadar olursa bir Green Key, %39.9'a kadar iki Green Key, %59.9'a kadar üç Green Key, %79.9'a kadar ise dört Green Key, yapılan faaliyetler %80 ve üzeri ise beş Green Key sahibi olunmakta ve en yüksek düzeyde çevreye duyarlı sürdürülebilir işletme unvanı almaktadır. Oteller yıllık 1.500$ Green Key üyelik ücreti ödemektedirler. Green Key'e dünya genelinde 60 ülkede 4.600'den fazla otelin üye olduğu

belirtilmektedir (Green Key, 2023).

➢ ***Travelife Sertifika Programı:*** Travelife, İngiltere Seyahat Birliği (ABTA), Hollanda Seyahat Derneği (ANVR) ile Leeds Metropolitan, İsveç Lund Üniversitesi ve ECEAT projesi ortaklığında 2007 yılında başlatılan bir yeşil sertifikasyon programıdır. Su, enerji, geri dönüşüm ve atık azaltımı üzerine düzenlenmiş 163 kriter içermektedir. Travelife kapsamında konaklama işletmeleri sağladıkları kriterlere göre derecelendirilmektedir. Konaklama işletmeleri yapılan derecelendirmeye göre altın, gümüş ve bronz olmak üzere üç düzeyde sertifikalandırılmaktadır. Sertifika alan otellere iki yılda bir denetim yapılmaktadır. Travelife sertifika programının 1.775$ üyelik ücreti bulunmakta ve otellerden iki yılda bir sertifika yenilemesi kapsamında 1.600$ ücret alınmaktadır (Travelife, 2023).

➢ ***EarthCheck Sertifika Programı:*** EarthCheck programı "EC3 Global" uluslararası çevre yönetimi ve sertifikasyon işletmesi tarafından 1997 yılından itibaren verilen tüm turizm ve seyahat endüstrisini kapsayan bir yeşil sertifikasyon programıdır. EarthCheck sertifika programına üye olan oteller üyelik yılına göre derecelendirilmektedir. Otellerin bir ile dört yıl arasında sürdürülebilirlik faaliyetlerine uygun uygulamalar yapması durumunda gümüş sertifika, beş ile dokuz yıl arasındaki uygun faaliyetleri için altın sertifika, on ile 14 yıl arasındaki uygulamaları için platin sertifika ve 15 yıl ve üzeri sürede sürdürülebilirlik uygulamalarına devam eden otellere üst düzey sertifika verilmektedir (EarthCheck, 2023). EarthCheck sertifika programının yıllık 6.600$ ücreti bulunmaktadır. Dünyanın farklı bölgelerinde 70'ten fazla ülkede, 119 farklı otel zincirinde, yaklaşık 1.500 otel ve tatil köyünde EarthCheck sertifika üyeliği bulunmaktadır (EarthCheck, 2023).

➢ ***Green Globe Sertifika Programı:*** Green Globe programı, 1992 yılında BM tarafından Rio de Janerio'da düzenlenen Dünya Zirvesi'nde 182 ülkenin katılımıyla belirlenen bir sertifika programıdır. Green Globe'un sertifika standardı dört ana grupta temel 44 kriter içermektedir. Programın temelini oluşturan bu dört ana grup; sürdürülebilir yönetim, sosyal ekonomi, kültürel miras ve çevre başlıklarından oluşmaktadır. Green Globe sertifikası üç farklı seviyeden oluşmaktadır. Bu seviyeler kriterlerin uygulanma yılına göre belirlenmektedir. Dört ana grupta 44 kriterin %50'sini tamamlayan oteller başlangıç sertifikasına sahip olmaktadırlar. Beş yıl üst üste sertifikalandırılan oteller altın seviyesine ve on yıl üst üste sertifikalandırılan oteller platin seviyeye ulaşmış olmaktadırlar. Green Globe sertifika programı ücreti otellerin oda sayısına göre belirlenmektedir. 250 oda ve üzeri için 5.000$, 250 odadan az oteller için 3.800$ sertifikalanma ücreti bulunmaktadır (Green Globe, 2023).

➢ ***GSTC Sertifika Programı:*** 2007 yılında Yağmur Ormanları İttifakı, Birleşmiş Milletler Çevre Programı (UNEP), Birleşmiş Milletler Vakfı ve Dünya Turizm Örgütü (UNWTO) işbirliğinde GSTC sertifika programı uluslararası düzeyde başlatılmıştır. GSTC'nin otellere yönelik kriterleri dört ana başlık altında toplanmaktadır. Bunlar; sürdürülebilir yönetim, sosyo-ekonomik etkiler, kültürel etkiler ve çevresel etkilerdir (GSTC, 2023).

➢ ***Bio Hotels Sertifika Programı:*** Bio Hotels sertifika programı 2001 yılından itibaren oteller için uygulanan bir sürdürülebilirlik programıdır. Enerji ve su tasarrufu, atık ayırma, karbon ayak izi ve sera gazı emisyonlarını esas alarak hazırlanan program ile otellerin sürdürülebilirlik faaliyetleri takip edilmekte ve sertifikaları iki yılda bir yenilenmektedir (Bio Hotels, 2023).

➢ ***TripAdvisor Green leaders Sertifika Programı:*** TripAdvisor Greenleaders Sertifika Programı, otelleri yeşil uygulamalarının seviyesini değerlendiren ve bu değerlendirme sonucunda dört düzeyde (bronz, gümüş, altın veya platin) sertifikalandıran bir programdır. Farklı düzeylerde sertifika almaya hak kazanan oteller, TripAdvisor sitesindeki sertifikalı oteller listesinde sunulmaktadır. Bu program çerçevesinde oteller enerji ve su tasarrufu, geri dönüşüm, güneş panelleri, elektrikli araba şarj istasyonları, yeşil çatı kaplamaya kadar pek çok çevre dostu yeşil uygulama kapsamında değerlendirilmektedir. TripAdvisor GreenLeaders programı çerçevesinde otellerin yedi temel yeşil uygulamaya minimum düzeyde sahip olmaları durumunda TripAdvisor GreenPartner statüsü verilmektedir. Bir otelin ne kadar çok yeşil uygulaması varsa, TripAdvisor sertifika düzeyi de o kadar yüksek olmaktadır (TripAdvisor Greenleaders, 2023).

➢ ***LEED Sertifika Programı:*** LEED dünyanın yaygın kullanılan yeşil bina derecelendirme sistemlerinden biridir. LEED sertifikası, sağlıklı, yüksek verimli, maliyet tasarrufu sağlayan ve yeşil tasarıma sahip otel binaları için bir belgelendirme programıdır. LEED sertifikası, oteller açısından sürdürülebilirlik bağlamında küresel olarak tanınmış bir yeşil sertifika sahibi olmak anlamına gelmektedir. Sürdürülebilirlik çerçevesinde belirlenmiş bir dizi kritere göre değerlendirme yapılan program kapsamında ilgili kriterleri sağlayan oteller farklı düzeylerde derecelendirilmektedir. Bu düzeyler; başlangıç, gümüş, altın ve platin olmak üzere dört farklı dereceden oluşmaktadır. LEED sertifikası sahibi otellerin mevcut yeşil uygulamaları iki yılda bir değerlendirilmekte ve sertifikaları yenilenmektedir. Sertifika üyelik ücreti otellerin aldıkları derecelere göre farklılık göstermektedir. Program kapsamında kriterleri karşılayan otellerin gümüş seviye sertifika sevisi için 1.500$, altın seviye için 5.000$ ve platin seviye için 20.000$ ödeme yapması istenmektedir (LEED, 2023).

➢ ***Audubon International Sertifika Programı:*** Audubon International sertifika programı, otellere ve diğer konaklama tesislerine enerji tasarrufu, su tasarrufu ve atıkların azaltılması yoluyla çevreci bir otel unvanı elde etmeyi sağlamaktadır. Sertifikalandırmada otellerin oda sayısına göre ücretlendirme yapılmaktadır. Otel 200 odalı ise 500$, 201-500 arası odaya sahip ise 750$, 500 ve üzeri odaya sahip ise 1000$ yıllık üyelik ücreti alınmaktadır. Dünya genelinde 1000'den fazla Audubon International sertifika programına üye otel bulunduğu belirtilmetedir (Audubon International, 2023).

➢ ***Green Tourism Sertifika Programı:*** Green Tourism programı, konaklama sektöründe sürdürülebilirliği uygulamak amacıyla başlatılmış bir programdır. Program hem ulusal hem de uluslararası konaklama sektöründe sürdürülebilirliği sağlayacak hedef ve kriterler içeren bir sitemden oluşmaktadır. Green Tourism programında söz konusu kriterler; enerji kullanımını azaltmak, su tasarrufu sağlamak, verimli ve çevre dostu atık imhası, yerel ve mevsimsel konaklama ve biyoçeşitliliğin teşvik edilmesi üzerine şekillenmektedir. Yıllık ücretlendirmesi olan Green Tourism sertifika programında ücret, otel işletmelerinin büyüklüğüne göre belirlenmektedir. Küçük ölçekli otel işletmelerinden 262€, orta ölçekli otel işletmelerinden 420€, büyük ölçekli otel işletmelerinden 577€ ve ekstra büyük ölçekli otel işletmelerinden ise 682€ üyelik ücrenti istenmektedir (Green Tourism, 2023).

➢ ***Green Sign Sertifika Programı:*** Green Sign, işletmeleri sürdürülebilirlik konusunda 100'den fazla kriteri esas alarak değerlendiren bir programdır. GreenSign sürdürülebilirlik sertifikası üç yıl geçerli olmaktadır. Her üç yılda bir otelin sürdürülebilirlik performansı bir değerlendirme anketi yoluyla ve yerinde kişisel denetim ile kontrol edilmektedir. Yıllık üyelik ücretlerinin otelin büyüklüğüne (oda sayısına) göre değiştiği ifade edilmektedir (Green Sign, 2023).

2. YÖNTEM

2.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Bu çalışma kapsamında konaklama işletmelerine yönelik uluslararası yeşil sertifika programlarının belirlemesi sürecinde ikincil kaynaklardan yararlanılmış olup, incelenen kaynaklarda en yaygın ve en itibarlı olduğu belirtilen sertifika programları dikkate alınmış ve buna göre çalışmanın temeli oluşturulmuştur. Araştırma çerçevesinde literatürde sertifika programlarına ilişkin bir tarama yapılmış, ardından online uluslararası gazete ve seyahat dergilerinde ve web sitelerinde yeşil sertifika programlarının belirlenmesine yönelik bir araştırma yapılmıştır. Bu incelemeler neticesinde çalışmaya dahil edilecek yeşil sertifika programlarına karar verilmiştir. Sertifika programlarının belirlenmesinde yararlanılan kaynaklar ve web siteleri Tablo 1'de sunulmuştur.

Tablo 1. Sertifika Programlarının Belirlenmesinde Yararlanılan Kaynaklar

Literatür Kaynakları	Öne Çıkan Sertifika Programları
Cembruch-Nowakowski (2020)	Ecolabel, Green Globe, Green Key, Travelife, Greenseal, Clean Tourism, Green Tourism
Machado (2019)	ISO 14001, Audit Scheme, Eco-management, Biosphere
Ceylan (2019)	Mavi Bayrak, Green Globe, Green Key, Travelife
Nizic & Matos (2018)	Green Globe, Green Key, Green Hotels Association, Sustainable Hotel Certificate

Gökdeniz (2017)	Blue Flag, EarthCheck, Ecotel, Green Globe, Green Key, Travelife, Ecolabel, Greening Hotels, ISO, ISO 14000, ISO 9000
Roberg (2017)	TripAdvisor Green Leaders, GSTC, California's Green Lodging
Lacher (2012)	Blue Flag, Audit Scheme, Eco-management
Bailey (2008)	LEED, Green Globe
İnternet Siteleri	**Öne Çıkan Sertifika Programları**
The New York Times	Green Key, GSTC
The Washington Post	Green Key, Travelife, GSTC
The Telegraph	Green Key, Green Tourism
Trivago	Green Key, Green Globe
CNBC	Green Key
Tourism Magazine	EarthCheck, Ecohotels Certified, Bio hotels, Clean Tourism
GM Turizm & Yön. Dergisi	Ecolabel, Greening Hotels, Green Tourism Business Scheme
Tripadvisor	Bio hotels, Clean Tourism, Ecohotels Certified, Ecolabel, Ecolabel Luxemburg, Green Key
Easyjet	Travelife, Green Tourism, Green Tourism Business Scheme
eDreams	Clean Tourism, EarthCheck, Ecohotels Certified, Ecolabel, Ecolabel Luxemburg
Isoqar Turkey	ISO, ISO 14000, ISO 9000, Greening Hotels
Yeşil Haber	Audoban International Bio Hotels, EarthCheck
Turizm Tan. ve Gelş. Ajansı	Güvenli Turizm, Sürdürülebilir Turizm, GSTC
Kültür ve Turizm Bakanlığı	GSTC, Blue Flag, Greening Hotels
Turizm Ajansı	Green Seal, Green Tourism, Green Tourism Business Scheme
Turizm Tatil Seyahat web sitesi	Travelife, Green Leaders, EarthCheck, Ecolabel Green Globe, Green Key

Çalışma çerçevesinde belirlenen ve araştırmaya dahil edilen toplam 15 uluslararası yeşil sertifika programı Tablo 2'de sunulmuştur. Bu sertifika programlarının resmî web siteleri üzerinden Türkiye ve Yunanistan'a ilişkin veri olup olmadığı incelenmiştir. Yapılan tarama sonucunda sadece sekiz programda Türkiye ve Yunanistan'a veya iki ülkeden en az birine ilişkin otel/üye verisi sunulduğu anlaşılmıştır. Bu bağlamda, Türkiye ve Yunanistan'a ilişkin veri sunan Green Key, Travelife, EarthCheck, Green Globe, GSTC, Bio Hotels, LEED ve TripAdvisor Green Leaders sertifikalarının araştırma kapsamında incelemesine karar verilmiştir. Bu çalışmada Türkiye ve Yunanistan'ın sertifika üyeliklerine ilişkin bilgiler, sertifika programlarının resmî web sitelerinde yer alan istatistiklerden yararlanılarak hazırlanmıştır.

Tablo 2. Belirlenen Sertifika Programları ve Web Siteleri

No	Yeşil Sertifika Programları	Web Siteleri
1	Audubon International	https://auduboninternational.org/
2	Bio Hotels	https://www.biohotels.info/en/
3	Certified Green Hotel	https://www.certified.de/
4	EarthCheck	https://earthcheck.org/
5	EU Ecolabel	https://eu-ecolabel.de/en/
6	Green Globe	www.greenglobe.com/
7	Green Key	www.greenkey.global/
8	Green Seal	https://greenseal.org/
9	Green Sign	https://www.greensign.de/en/
10	Green Step	https://greenstep.ca/
11	Green Tourism	https://www.greentourism.com/pages/home
12	GSTC (*Global Sustainable Tourism Council*)	www.gstcouncil.org/
13	LEED	https://www.usgbc.org/leed
14	Travelife	https://travelifesustainability.com/
15	TripAdvisor GreenLeaders	https://www.tripadvisor.com/GreenLeaders

3. BULGULAR

Araştırma kapsamında incelenen iki ülkeye yönelik doğru bir değerlendirme yapabilmek için öncelikle konaklama sektör yapılarına ilişkin verilerin incelenmesinin faydalı olacağı düşünülmüştür. Çalışma çerçevesinde yapılacak olan karşılaştırmalarda sektör verilerinin dikkate alınmasının daha gerçekçi bir değerlendirme ortaya koymak açısından önemli olduğu kanısına varılmıştır. Türkiye ile Yunanistan'daki otelcilik sektörünün genel yapısı ve otel sayılarına ilişkin istatistikler T.C. Kültür ve

Turizm Bakanlığı 2023 yılı verileri ile Yunan Oteller Odası resmî web sitesindeki 2023 yılı verileri esas alınarak değerlendirilmiştir. İki ülkenin verileri Tablo 3'de detaylı olarak sunulmuştur. Tabloda iki ülkenin otelcilik sektörü yapısı otel sayısına, oda ve yatak sayılarına göre değerlendirilmiştir.

Tablo 3. Türkiye ve Yunanistan Konaklama Sektörü Yapısı İstatistikleri (2023)

	Toplam Tesis Sayısı	Toplam Oda Sayısı	Toplam Yatak Sayısı
Türkiye	20.059	859.407	1.774.309
Yunanistan	10.087	443.835	885.624

Kaynak: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, (2023); Yunan Oteller Odası, (2023).

Buna göre Türkiye toplam 20.059 otele sahiptir. Türkiye'nin 2023 yılı Nisan ayında yatak kapasitesi 1.774.309 olarak gerçekleşmiştir. Yunan Oteller Odası 2023 yılı verilerine göre ise Yunanistan 10.087 otele sahiptir. Yunanistan 443.835 oda sayısına ve 885.624 yatak kapasitesine sahiptir. Bu yönüyle Türkiye'nin ilgili veriler çerçevesinde Yunanistan'ın yaklaşık iki katı konaklama tesis ve imkânlarına sahip olduğu söylenebilir. Bu açıdan iki ülkenin uluslararası sertifika sayılarının incelenmesinde ve karşılaştırılmasında bu bilginin dikkate alınması önemli görülmektedir.

3.1. Green Key Sertifika Programına İlişkin Bulgular

Greenkey'e Türkiye'de 126 üye otel bulunurken, Yunanistan'da 500 üye otel bulunmaktadır. Türkiye ve Yunanistan'da Green Key sertifikasına sahip otellerin yoğunlaştığı lokasyonlar Tablo 4'de verilmiştir.

Tablo 4. Green Key Sertifikasına Sahip Oteller

Türkiye		Yunanistan	
Antalya	62	Girit	130
Muğla	19	Atina	35
İstanbul	14	Istanköy	30
Diğer	31	Diğer	305
Toplam	**126**	**Toplam**	**500**

Green Key sertifika programının Yunanistan'da Ioannis Kapodi, Makedonya, Nikos, Rhodos, Diagoras ve Atina ağırlıklı olmak üzere 500 üye oteli bulunmaktadır. Otellerin çoğunlukla kıyı bandında yer alan tatil/resort otellerden oluştuğu anlaşılmaktadır. Atina, Yunanistan'ın 1000'den fazla otele ev sahipliği yapan ve yer yıl yoğun şekilde turist çeken başkentidir. Atina'da 1000 otel bulunmasına rağmen Green Key sertifikalı sadece 35 otel vardır. Girit, Yunanistan'ın en büyük Akdeniz'in ise beşinci büyük turistik adasıdır. Girit'te 130 otel Green Key sertifika programına üyedir. Önemli turistik destinasyonlardan biri olan Antalya'da 62 Green Key üyesi otel olmak üzere, İzmir, Muğla, İstanbul ve Ankara ağırlıklı Green Key sertifikalı toplam 126 üye otel vardır. Green Key sertifika programına üye otellerin harita üzerindeki dağılımı Şekil 1'de verilmiştir. Buna göre, Türkiye'de sertifikalı otellerin de Yunanistan'a benzer şekilde sahil bölgelerinde yoğunlaştığı ve çoğunluğunun tatil/resort otellerden oluştuğu söylenebilir.

Şekil 1. Green Key Sertifikasına Sahip Oteller

Kaynak: www.greenkey.global

3.2. Travelife Sertifika Programına İlişkin Bulgular

Travelife, dünya genelinde 50 ülkede 1500'den fazla üyesi olan bir sertifika programıdır. Travelife sertifika programına Türkiye'de 85 üye otel varken Yunanistan'da ise 177 üye otel vardır. Türkiye ve Yunanistan'da Travelife sertifikasına sahip otellerin ağırlıklı olduğu iller Tablo 5'de verilmiştir.

Tablo 5. Travelife Sertifikasına Sahip Oteller

Türkiye		Yunanistan	
Antalya	62	Aigois	87
Muğla	15	Kandiye	14
İzmir	6	Selanik	10
Diğer	2	Diğer	66
Toplam	**85**	**Toplam**	**177**

Türkiye'de kıyı şeridi yoğunlukta olmak üzere Aydın, İzmir ve Muğla şehirlerinde Travelife sertifika programının toplam 85 üye oteli varken Yunanistan'da Aigoi, Kandiye ve Selanik başta olmak üzere 177 üye oteli vardır. Travelife programına üye otellerin yoğunlaştığı bölgelerden öne çıkanı Girit adasıdır. Girit adasının en büyük şehri olan Kandiye'de toplam 14 otelin Travelife sertifika programına üyeliği bulunmaktadır. Travelife sertifika programına üye otellerin harita üzerinde dağılımı Şekil 2'de verilmiştir.

Şekil 2. Travelife Sertifikasına Sahip Oteller

Kaynak: https://travelifestaybetter.com/

3.3. EarthCheck Sertifika Programına İlişkin Bulgular

EartCheck sertifika programına Türkiye'de Kempinski Hotel Barboros-Bodrum olmak suretiyle sadece bir üye otel varken, Yunanistan'da Kiklad Adalarında 4 adet, Atina-Rodos-Mikanosda 1 adet olmak üzere toplam yedi üye otel vardır. EarthCheck sertifika programına üye otellerin harita üzerinde dağılımı Şekil 3'de verilmiştir.

Şekil 3. EarthCheck Sertifikasına Sahip Oteller

Kaynak: https://earthcheck.org/about/members/

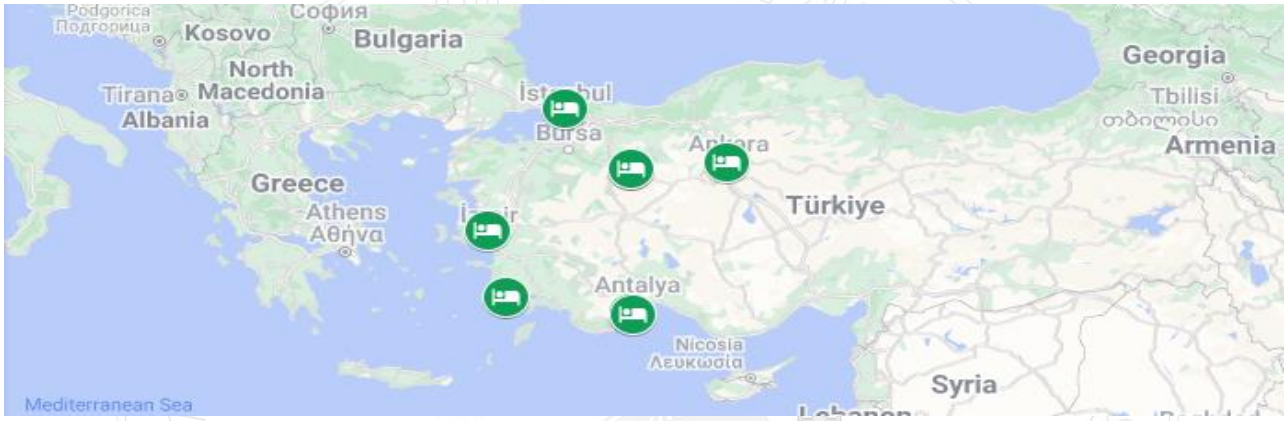
3.4. Green Globe Sertifika Programı İlişkin Bulgular

Green Globe, dünya genelinde 80 ülkede 600'den fazla üye oteli bulunan bir sertifika programıdır (Green Globe, 2023). Green Globe yeşil sertifika programının Türkiye'de sekiz üyesi varken Yunanistan'da hiç üye oteli bulunmamaktadır. Üye otellere ilişkin bilgiler Tablo 6'da sunulmuştur.

Tablo 6. Türkiye'de Green Globe Sertifikasına Sahip Oteller

Türkiye			
Antalya	2	İstanbul	1
Eskişehir	2	İzmir	1
Ankara	1	Muğla	1

Türkiye'de Green Globe sertifikasına sahip oteller Antalya, Eskişehir, Ankara, İstanbul, İzmir ve Muğla illerinde faaliyet göstermektedir. Green Globe sertifika programına üye otellerin harita üzerinde dağılımı Şekil 4'de verilmiştir.



Şekil 4. Green Globe Sertifikasına Sahip Oteller

Kaynak: www.greenglobe.com/

3.5. GSTC Sertifika Programına İlişkin Bulgular

Türkiye ve Yunanistan'da GSTC sertifikasına sahip otellerin illere göre dağılımı Tablo 7'de verilmiştir.

Tablo 7. GSTC Sertifikasına Sahip Oteller

Türkiye		Yunanistan	
Antalya	232	Atina	-
İstanbul	82	Selanik	-
Muğla	53	Nikos	-
İzmir	26	Diagoras	-
Aydın	13	Rhodes	-
Ankara	9	Ionnis Kapodi	-
Diğer	1169		
Toplam	**1584**	**Toplam**	**75**

Türkiye Turizm Tanıtım ve Geliştirme Ajansı (TGA, 2023) resmî web sitesindeki 2023 yılı verilerine göre Türkiye'de 1.584 otel GSTC'nin sertifikalı üyesidir. Antalya'da 900'e yakın GSTC sertifikalı konaklama işletmesi bulunmaktadır (TGA, 2023). GSTC kapsamında Yunanistan'ın Turizm Bakanlığı resmî web sitesi üzerinden herhangi bir bilgiye ulaşılamamış, ancak GSTC'nin kendi resmî web sitesi üzerinden Yunanistan'ın 75 GSTC üyesi oteli olduğu bilgisine ulaşılmıştır. GSTC sertifika programına üye otellerin harita üzerinde dağılımı Şekil 5'de verilmiştir.

Şekil 5. GSTC Sertifikasına Sahip Oteller

Kaynak: www.gstcoucouncil.org/

3.6. Bio Hotels Sertifika Programına İlişkin Bulgular

Bio Hotels sertifika programına Avrupa ülkelerinde toplam 53 üye otel bulunmaktadır. Türkiye'de hiçbir otelin bu sertifika programına üyeliği bulunmazken Yunanistan'da bir otelin (Mani Sonnenlik Hotel) üyeliği bulunmaktadır (Bio Hotels, 2023). Bio Hotels sertifika programına üye otelin harita üzerinde dağılımı Şekil 6'da verilmiştir.

Şekil 6. Bio Hotels Sertifikasına Sahip Oteller

Kaynak: www.biohotels.info/en/

3.7. TripAdvisor Green Leaders Sertifika Programına İlişkin Bulgular

Programın, aralarında Best Western, Carlson Rezidor Hotel Grup, Fairmont Hotels & Resorts, Marriott International ve Select Registry'nin yanı sıra çok sayıda bağımsız otel bulunan çok uluslu markalara ait otellerden oluşan 1.000'den fazla üyesi vardır. TripAdvisor resmî web sitesi ve rezervasyon sitelerinde (www.travelmyth.com/, www.smartertravel.com/, www.booking.com/) yapılan tarama sonucunda bu programa Türkiye'de hiçbir otelin üye olmadığı görülmüştür. Yunanistan'da TripAdvisor GreenLeaders sertifika programına üye 58 otel bulunmaktadır. Yunanistan'da TripAdvisor GreenLeaders programına üye otellerin faaliyet bölgeleri ve sayıları Tablo 8'de verilmiştir.

Tablo 8. TripAdvisor GreenLeaders Sertifikasına Sahip Oteller

Yunanistan			
Aigos Nikolaos	2	Marousi	1
Athina	7	Naxos	1
Ioannina	3	Diğer	44
Toplam			**58**

TripAdvisor Greenleaders sertifika programına üye otellerin harita üzerinde dağılımı Şekil 7'de verilmiştir. Yunanistan'da TripAdvisor GreenLeaders programına üye oteller Atina, Aigos Nikolaos,

Ioannina, Marousi, Naxos ve diğer şehirlerinde faaliyet göstermektedir.

Şekil 7. TripAdvisor Greenleaders Sertifikasına Sahip Oteller

Kaynak: www.tripadvisor.com/GreenLeaders

3.8. LEED Sertifika Programına İlişkin Bulgular

LEED sertifika programının resmi web sitesi ve rezervasyon siteleri üzerinden yapılan tarama sonucunda Türkiye'de 28 otelin, Yunanistan'da ise yedi otelin LEED sertifika programına üye olduğu belirlenmiştir. Türkiye'de en fazla LEED sertifika programına üye otel 12 ile İstanbul'dadır. Türkiye turizmi için önemli bir yeri olan İzmir'de altı otel LEED sertifika programına üyedir. LEED sertifikasına sahip oteller Tablo 9'da sunulmuştur.

Tablo 9. LEED Sertifikasına Sahip Oteller

Türkiye		Yunanistan	
İstanbul	12	Kandiye	1
Antalya	2	Agia Eleousa	1
İzmir	6	Amoundara Herakliou	1
Bursa	1	Kiotari	1
Sakarya	1	Spetses	1
Diğer	6	Alexandroupolis	1
Toplam	**28**	**Toplam**	**6**

Yunanistan'da LEED üyesi oteller Kandiye (Girit), Agia Eleousa, Amoundara Herakliou, Kiotari, Spetses ve Alexandroupolis şehirlerinde faaliyet göstermektedir. LEED sertifika programına üye otellerin harita üzerinde dağılımı Şekil 8'de verilmiştir.

Şekil 8. LEED Sertifikasına Sahip Oteller

Kaynak: www.usgbc.org/leed

Türkiye ve Yunanistan'da araştırma kapsamında incelenen sekiz yeşil sertifika programına üye otellerin sertifika sayıları Tablo 10'da verilmiştir. Buna göre Türkiye'nin incelenen sertifikalar

çerçevesinde toplam 1.832 adet uluslararası yeşil sertifikaya sahip oteli bulunmaktadır. Yunanistan ise söz konusu uluslararası sertifikalara sahip toplam 824 otele sahip bulunmaktadır.

Tablo 10. Türkiye ve Yunanistan'daki Sertifikalı Otellerin Sayısı

Yeşil Sertifika Programları	Türkiye	Yunanistan
Green Key	126	500
Travelife	85	177
EarthCheck	1	7
Green Globe	8	-
GSTC	1,584	75
Bio Hotels	-	1
TripAdvisor Greenleaders	-	58
LEED	28	6
Toplam	**1.832**	**824**

4. SONUÇLAR, TARTIŞMA VE ÖNERİLER

Bu çalışma kapsamında yeşil sertifikalara yönelik yapılan inceleme sonucunda uluslararası düzeyde en yaygın yeşil sertifika programları olarak 15 program belirlenmiştir. Bu programlardan sekiz sertifika programının Türkiye ve Yunanistana ilişkin veri sunduğu anlaşılmıştır. Bunlar; Greenkey, Greenglobe, Travelife, Eartcheck, GSTC, BioHotels, TripAdvisor GreenLeaders ve LEED sertifika programlarıdır. Bu sertifika programlarına yönelik yapılan incelemeler sonunda Greenkey sertifika programının Yunanistan'daki resort oteller ağırlıklı olmak üzere 500 üye otelinin olduğu anlaşılmıştır. Yunanistan'daki Greenkey sertifikalı otellerin yoğunlaştığı ana bölgelerden biri Girit adasıdır. Türkiye'de ise özellikle yaz sezonunda turizmin yoğun olduğu 2000'e yakın otel ile bir milyon turiste ev sahipliği yapan Antalya'da (TÜRSAB, 2023) 62 otel Greenkey sertifika programına üyedir. Türkiye'de İzmir, Muğla, İstanbul ve Ankara ağırlıklı 126 otel Greenkey sertifika programına üyedir.

Travelife sertifika programı çerçevesinde ise Türkiye'de Aydın ve Muğla şehirleri ağırlıklı olmak üzere toplam 85 üye otel vardır. Muğla, her yıl neredeyse 150 bin turistin ziyaretine ev sahipliği yapmaktadır (TÜRSAB, 2023). Turizmin bu denli yoğun olduğu Muğla'da 1.300 otel vardır (TGA, 2023) ve bu otellerden sadece 15'i Travelife sertifika programına üyedir. Yunanistan'da ise Girit'in en büyük şehri olan Kandiye'de 14 otel ve Selanik'te on otel ile toplam da 177 otel Travelife sertifika programına üyedir. Eartcheck sertifika programına Türkiye'de bir otel Yunanistan'da ise yedi otel üyedir. Travelife ve EarthCheck sertifika programları çerçevesinde değerlendirildiğinde Türkiye'nin yarı kapasitesine sahip olan Yunanistan'ın bu önemli iki sertifika programında üye sayısı bakımından Türkiye'yi açık farkla geçiyor olması üzerinde durulması ve düşünülmesi gereken bir durum olarak değerlendirilmektedir. Her ne kadar diğer sertifika programları çerçevesinde Türkiye öne geçiyor olsa da imajları ve nitelikleri oldukça önemli olan bu sertifika programlarına yönelme konusunda otellerin teşvik edilmesi ve desteklenmesi gerektiği söylenebilir.

Green Globe sertifika programına Yunanistan'da hiçbir otel üye değildir. Türkiye'de ise sekiz otel Green Globe sertifika programına üyedir. GSTC sertifika programında Türkiye, dünya'da bir ilk olarak Paris anlaşması kapsamında GSTC ile üç yıllık anlaşma yapmıştır. Türkiye, sürdürülebilirlik kapsamında çevre korumaya özen göstermekte ve Bakanlığa bağlı tüm otellerde sürdürülebilirlik faaliyetlerini bir koşul olarak talep etmektedir. Nitekim Türkiye, GSTC sertifika programının birinci aşamasında yer alan uygulamaları tüm oteller için zorunlu hale getirmiştir. Bu politikanın bir sonucu olarak Türkiye, GSTC sertifikasında üye sayısı bakımından Yunanistan'a göre açık ara iyi durumdadır. Türkiye'de GSTC sertifikasına sahip 1.584 otel bulunmaktadır. GSTC sertifika programına üye otellerin büyük çoğunluğu Antalya ilinde kıyı şeridinde faaliyet gösteren otellerdir. İlaveten, Türkiye'nin önemli turizm destinasyonları olan Muğla, Aydın ve İzmir illerinde de GSTC sertifika programına üye oteller bulunmaktadır. Yunanistan'da ise sadece 75 otel GSTC sertifika programına üyedir. Bu yönüyle Kültür ve Turizm Bakanlığının doğru politikaları çerçevesinde otellerin yeşil sertifika sahibi olmaları için ciddi adımların atılmış olduğu ve bunun karşılığının istatistiler doğrultusunda alınmakta olduğu söylenebilir. Bu bağlamda, Türk turizminde ve özellikle

konaklama sektöründe sürdürülebilirlik ve yeşil uygulamaları esas alan bir değişim ve dönüşümün yaşanmakta olduğu, bu hamlelerin ileriki yıllarda Türkiye'nin rekabet gücünü daha da arttırabileceğini söylemek oldukça mümkündür.

BioHotels sertifikasına Türkiye'de üye herhangi bir otel bulunmamaktadır. Yunanistan'da Peloponnes'de bir otel (Mani Sonnenlik Hotel) BioHotels programına üyedir. TripAdvisor GreenLeaders sertifika programına ise Yunanistan'da 58 otel üyedir. Yunanistan'daki otellerin dağılımına bakıldığında genel olarak her şehirde üye otel bulunduğu görülmektedir. En fazla üye otel Atina şehrindedir. Atina da yedi otel TripAdvisor GreenLeaders sertifika programına üyedir. LEED sertifika programına Yunanistan'da Kandiye, Agia Eleousa, Amoundara Herakliou, Kiotari, Spetses ve Alexandroupolis'de birer otel olmak üzere toplam altı otel üyedir. Türkiye'de en çok sürdürülebilirlik faaliyetlerine ihtiyaç duyulan İstanbul'da 12 otel ve turizmde her yıl turistlerin gözde şehri olan İzmir'de altı otel olmak üzere toplam 28 otel programa üyedir.

Genel bir değerlendirme yapıldığında Türkiye'nin 20.059 otele sahip olmasına rağmen araştırmaya konu olan yeşil sertifika programlarına 1.832 oteli üyedir. Bu veriler uluslararası düzeyde tanınan sertifika programlarından Türkiye'deki otellerin yeterli oranda üyelik almadığını göstermektedir. Bu çalışma kapsamında, Akdeniz çanağında Türkiye'nin turizmde doğrudan rakibi olan Yunanistan bağlamında Türkiye'nin yeşil sertifika programlarına üyelik açısından iyi bir konumda olmadığı söylenebilir. Turizmde benzer ürünleri pazarlayan rakip ülke Yunanistan'ın 2023 yılı verilerine göre 10,087 oteli vardır ve neredeyse Türkiye'nin sahip olduğu otellerin yarısı oranında konaklama sektörü yapısına sahiptir. Yunanistan, yeşil sertifika programlarına üye sadece 824 oteli ile kendi içinde sürdürülebilirlik alanında yetersiz kaldığı gözlemlense bile Türkiye ile karşılaştırıldığında Greenkey, Travelife, Eartcheck, Bio Hotels ve TripAdvisor GreenLeaders sertifikalarında daha fazla üye oteli olduğu görülmektedir. Bu bağlamda, Türkiye her ne kadar GSTC üyeliği çerçevesinde güçlü bir politika uyguluyor olsa da uluslararası tanınırlığa sahip diğer sertifika programları dikkate alındığında var olan sektör büyüklüğüne rağmen Yunanistan'ın gerisinde kalmaktadır. Bu açıdan düşünüldüğünde Türkiye'nin rakip ülkelerin sertifika türlerini ve sektördeki üyelik düzeylerini de dikkate almak suretiyle bazı politikalara yönelmesi gerektiği ifade edilebilir.

Yeşil sertifika programları çevresel, sosyo-kültürel, örgütsel ve ekonomik fayda sağlamaktadır. Özellikle çevre dostu her faaliyetin doğa ve insanlar üzerinde olumlu bir etkisi olduğu dikkate alındığında, yeşil sertifika programlarının çevresel faydaları göz ardı edilemez (Nycz-Wróbel, 2012). Yeşil sertifika programına üye oteller, enerji ve su tasarrufu, geri dönüşüm, atık azaltımı, yenilenebilir kaynakların kullanımı gibi birçok uygulama ile doğal kaynakların tüketiminin azaltılmasını sağlamaktadır (Atalar, 2009). Çevreye sağladığı faydalar göz önüne alındığında yeşil sertifika programları Türk turizminin geleceği için hayati öneme sahiptir. Türkiye 2022 yılında 51 milyon turiste ev sahipliği yaparak dünyada en çok turist ağırlayan beşinci ülke olmuştur. 2023 yılında ise 52 milyon turiste ev sahipliği yapmıştır (TÜRSAB, 2023). Türkiye'de ziyaretçi sayısı ve turizm gelirleri her yıl artarak devam etmekte, bu yönüyle turizm Türkiye'de büyük önem arz etmektedir. Ancak, milyonlarca turist ağırlamanın doğaya olası zararları bulunmaktadır. Konaklama işletmeleri istemeden de olsa çevreye zarar verebilmektedir. Misafir memnuniyetini sağlamaya çalışırken oteller doğaya ve ekolojik dengenin bozulmasına engel olabilmek adına önlemler almalı ve yenilikler yapmalıdır. Söz konusu önlemler ve yeniliklerden en önemlisi yeşil sürdürülebilirlik faaliyetleridir. Turizmde yapılacak olan sürdürülebilir faaliyetler doğal çevreyi korumak ve karbon ayak izinin azaltılması için önemli bir adımdır. Konaklama işletmelerinin güncel ve yeni sürdürülebilirlik faaliyetlerini yakından takip etmesi, özellikle uluslararası yeşil sertifika programlarına üye olmaları hem işletme imajı hem de tercih edilebilirliğini arttırması açısından önem arz etmektedir. Uluslararası yeşil sertifika programları, konaklama işletmelerine belirli bir düzen içerisinde yeşil faaliyetleri uygulamada yol göstermekte ve sürdürülebilirliğin devamı için gerekli faaliyetleri önermektedir. Konaklama işletmelerinin bu sertifika programlarına üye olmaları, hem çevrenin korunması hem de misafir memnuniyeti için avantajlar sağlamaktadır. Türk turizminde sürdürülebilirliği sağlayabilmek adına ve diğer rakip ülkelere göre avantajlı hale gelebilmek için ulusal ve uluslararası düzeydeki sertifika programları ile ilgili oteller bilgilendirilmeli ve gerekli destekler otellere sağlanmalıdır.

Doğal kaynakları koruyarak, çevreye verilen zararı en aza indirerek hizmet sunulması rekabet açısından önemli olduğu kadar Türk turizminin devamlılığı içinde önemli bir yere sahiptir.

Dünya Turizm Örgütü, dünya çapında turizm politikalarının geliştirilmesi, sorumlu turizmin savunulması ve turizmin ekonomik büyümeye, kapsayıcı kalkınmaya ve çevresel sürdürülebilirliğe yönelik itici bir güç olarak teşvik edilmesi konusunda turizm sektörüne yön vermekte ve birçok proje ile sürdürülebilir kalınmaya destek olmaya çalışmaktadır. Özellikle konaklama işletmelerine yönelik enerji verimliliğini ve yenilenebilir enerji kullanımını artırmak için ve gereksiz tek kullanımlık plastiklerin ortadan kaldırılması, yeniden kullanım modellerine geçiş ve yeniden kullanılabilirlik için programlar önermektedir. Türkiye'de konaklama sektörünün bu programlar hakkında bilgilendirilmesi, sürdürülebilirlik adına yapılan çalışmalara, geri dönüşüm ve atık azaltımına, plastik kullanımı yerine cam kullanımına dikkat çekilmesi sürdürülebilirliğe katkı sağlayabilecektir. Dünya Turizm Örgütü'nün söz konusu projeler ve sürdürülebilirlik adına attığı diğer adımlar hakkında oteller bilgilendirilmelidir. 2022 yılı verilerine göre Türkiye'de en çok turist gelen şehirler; İstanbul, Antayla, İzmir, Muğla ve Aydın olmuştur (Turizm Güncel, 2023). Araştırmaya konu olan sekiz yeşil sertifika programının üyelikleri incelendiğinde bu şehirlerde otellerin sertifikalara üyelik sayılarının az olduğu görülmektedir. Özellikle en çok turist ağırlayan şehirlerde yeşil sertifikaların az olmasının turizm sürdürülebilirliği açısından risk teşkil ettiği söylenebilir. Türkiye'nin uluslararası turizmde öncü ülkelerden biri olabilmesi için bütün otellerde yeşil sertifikaların temel sürdürülebilirlik kriteleri dikkate alınmalı, uluslararsı turizmdeki güncel gelişme ve değişimlere çok daha hızlı adapte olunması önem arz etmektedir.

Turizm sektörü yatırımcıları ve yöneticilerinin günümüzde yaşanan küresel ve çevresel pek çok olumsuzluğun farkında olarak yeşil değişim, dönüşüm ve sürdürülebilirlik faaliyetlerine yönelmesi, sertifikalanmaya dair çaba içinde olması Türk turizminin geleceği için son derece önemli olarak değerlendirilmektedir. Sürdürülebilirliği sağlamak için yapılan; enerji tasarrufu, su tasarrufu, geri dönüşüm ve atık azaltımı gibi faaliyetler uluslararası yeşil sertifika programlarının temel kriterleri içerisinde yer almaktadır. Konaklama işletmeleri sadece bir sertifika programına üye olarak birden fazla alanda sürdürülebilir olma ve denetimler sayesinde bunu ilerletme şansı elde etmektedir. Bu açıdan Türkiye'de faaliyet gösteren konaklama işletmelerinin uluslararası tanınırlığa ve geçerliliğe sahip bir sertifika programının üyesi olması son derece önemli görülmektedir.

Destek Bilgisi: Çalışmanın hazırlanma sürecinde herhangi bir kişi, kurum veya kuruluştan ayni 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 etik kurul iznine gerek duyulmamıştır.

5. KAYNAKÇA

Anwar, J. M. (2012). Poverty Alleviation Through Sustainable Tourism: A Critical Analysis of 'Pro-PoorTourism' and Implications for Sustainability in Bangladesh, Master Thesis, Ritsumeikan Asia Pacific University, Japan.

Arıca, R. & Kafa, N. (2020). Seyahat Acentalarında Sürdürülebilirlik: Karadeniz Bölgesinde Faaliyet Gösteren Seyahat Acentaları Üzerine Bir İnceleme. Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, 4(3), 1847-1866.

Atalar, E. (2009). Eko-etiketlemenin Sürdürülebilir Turizmdeki Yeri. Uzmanlık Tezi, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yatırım ve İşletmeler Genel Müdürlüğü, Ankara.

Audubon International. (2023). https://auduboninternational.org/green-hospitality-program/, E.T.:04.09.2023.

Aylan, F. K. & Sezgin, M. (2016). Turistlerin Yeşil Otellere Yönelik Düşünceleri Ve Kalma Niyetleri: Antalya'da Bir Araştırma. Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi, (1), 285-300.

Bailey, S. O. (2009). In Search of Sustainable Tourism: Green Policies and Innovations in the Fifty United States. Doctorate Thesis. University of La Verne, California.

Biohotels. (2023). https://www.biohotels.info/en/, E.T.: 12.11.2023.

Cembruch-Nowakowski, M. (2019). Green Hotels-Exception or Norm? Studies of the Industrial Geography Commission of the Polish Geographical Society, 33(3), 159-175.

Cembruch-Nowakowski, M. (2020). Labels and Certificates for Green Hotels. Annual Set the Environment Protection (Rocznik Ochrona Srodowiska), 22, 308-323.

Ceylan, Y. (2019). Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Turizmde Eko Etiketler. Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi, 1(1), 65-80.

Chen, L. F. (2019). Hotel Chain Affiliation as an Environmental Performance Strategy for Luxury Hotels. International Journal of Hospitality Management, 77, 1-6.

Çilingir, F. & Erkılıç, E. (2021). Yeşil Yıldızlı Otel İşletmelerinin Yeşil Yönetim ve Uygulamaları Üzerine Bir İnceleme: Muğla Örneği. Journal of Tourism Intelligence and Smartness, 4(2), 218-238.

Deale, C. S. & Schoffstall, D. (2015). Hospitality and Tourism Education and Industry Certifications. Journal of Hospitality & Tourism Educations, 27(3), 112-119.

Dimara, E., Manganari, E. & Skuras, D. (2017). Don't Change My Towels Please: Factors Influencing Participation in Towel Reuse Programs. Tourism Management, 59, 425-437.

dos Santos, R. A., Méxas, M. P., Meirino, M. J., Sampaio, M. C. & Costa, H. G. (2020). Criteria for Assessing a Sustainable Hotel Business. Journal of Cleaner Production, 262, 121347.

EarthCheck. (2023). https://earthcheck.org/what-we-do/certification/earthcheck-certified/, E.T.: 01.10.2023.

Ertaş, M., Can, B. K., Yeşilyurt, H. & Koçak, N. (2018). Konaklama İşletmelerinin Yeşil Yıldız Uygulamaları Kapsamında Çevreye Duyarlılığının Değerlendirilmesi. Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi, 15(1), 102-119.

Font, X. & Harris, C. (2004). Rethinking Standards from Green to Sustainable. Annals of Tourism Research, 31(4), 986-1007.

Fraj, E., Matute, J. & Melero, I. (2015). Environmental Strategies and Organizational Competitiveness in the Hotel Industry: The Role of Learning and Innovation as Determinants of Environmental Success. Tourism management, 46, 30-42.

Geerts, W. (2014). Environmental Certification Schemes: Hotel Managers' Views and Perceptions. International Journal of Hospitality Management, 39, 87-96.

Getz, D. & Timur, S. (2005). Stakeholder Involvement in Sustainable Tourism: Balancing the Voices. (Edt.: Theobald, W. F.) In: Global Tourism. Oxford: Elsevier.

Giritlioğlu, İ. & Güzel, M. O. (2015). Otel İşletmelerinde Yeşil Yıldız Uygulamaları: Gaziantep ve Hatay Bölgesinde Bir Araştırma. Journal of International Social Research, 8(40).

Green Globe. (2023). https://www.greenglobe.com/, E.T.: 02.10.2023.

Greenkey. (2023). https://www.greenkey.global/our-programme, E.T.: 01.10.2023.

Green Sign. (2023). https://www.greensign.de/en/**,** E.T.: 04.09.2023.

Green Tourism. (2023). https://www.green-tourism.com/pages/home, E.T.: 04.09.2023.

GSTC. (2023). https://www.gstcouncil.org/, E.T.: 05.10.2023.

Gökdeniz, A. (2017). Konaklama Sektöründe Yeşil Yönetim Kavramı, Eko Etiket ve Yeşil Yönetim Sertifikaları ve Otellerde Yeşil Yönetim Uygulama Örnekleri. International Journal of Social and Economic Sciences, 7(2), 70-77.

İpar, M. S. & Aksu, M. (2022). Turistlerin Yeşil Otel Tercihlerine Yönelik Algıları, Çevreci Davranış Eğilimleri Ve Davranışsal Niyetlerle İlişkisi. Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel, *5*(1), 440-*463.*

Luck, M. (2003). Ecotourism and Certification: Setting Standards in Practice. The International Journal of Tourism Research, 5(6), 467.

Jafari, J. (1996). Tourism and Culture: An Inquiry into Paradoxes. Proceedings of the Round Table Debate on Culture, Tourism, Development: Crucial Issues for the 21. Century, 43-47.

Jarvis, N., Weeden, C. & Simcock, N. (2010). The Benefits and Challenges of Sustainable Tourism Certification: A Case Study of the Green Tourism Business Scheme in the West of England. Journal of Hospitality and Tourism Management, 17(1), 83-93.

Jones, C. R. & Walmsley, A. (2022). A Change Would Do You Good: Advances in Research Impact in Sustainable Tourism and Some 'Home Truths' for the Sector. Journal of Sustainable Tourism, 830(9), 2073-2088.

Kahraman, N. & Türkay, O. (2014). Turizm ve Çevre. (6. Baskı). Ankara: Detay Yayıncılık.

Kozak, M., Keser, D., Büken, M. E. & Zaimoğlu, Z. (2019). İklim Değişikliği ile Mücadelede Soframızdaki Yiyeceklerin Karbon Ayak İzi. International Symposium on Advanced Engineering Technologies, pp.920-925.

Krstinić Nižić, M. & Matoš, S. (2018). Energy Efficiency as a Business Policy for Eco-Certified Hotels. Tourism and Hospitality Management, 24(2), 307-324.

Lacher, R. G. (2012). Serious Tourism and Consumer Preference for Sustainable Tourism Certifications. Doctoral Dissertation. Clemson University, South Carolina.

Lee, S. W. & Xue, K. (2020). A Model of Destination Loyalty: Integrating Destination Image and Sustainable Tourism. Asia Pacific Journal of Tourism Research, 25(4), 393-408.

LEED. (2023). https://www.usgbc.org/leed, E.T.: 12.11.2023.

Lenzen, M., Sun, Y.Y., Faturay, F., Ting, Y.P., Geschke, A. & Malik, A. (2018). The Carbon Footprint of Global Tourism. Nature Climate Change, 8(6), 522-528.

Machado, A. R. L. (2019). Internship Report: Sustainable Tourism Certification in Tour Operators. Doctoral Dissertation. Instituto Politecnico de Leiria, Portugal.

Marchi, V., Marasco, A. & Apicerni, V. (2023). Sustainability Communication of Tourism Cities: A Text Mining Approach. Cities, 143, 104590.

Mensah, I. (2006). Environmental Management Practices among Hotels in the Greater Accra Region. Hospitality Management, 25, 414-431.

Molina-Collado, A., Santos-Vijande, M. L., Gómez-Rico, M. & Madera, J. M. (2022). Sustainability in Hospitality and Tourism: A Review of Key Research Topics from 1994 to 2020. International Journal of Contemporary Hospitality Management, 34(8), 3029-3064.

Nylander, M. & Hall, D. (2005). Rural Tourism Policy: European Perspective. (Edt.: Hall, D.

Kirkpatrick, I. & Mitchell M.). In: Rural Tourism and Sustainable Business. Pp.17-40. Toronto: Channel View Publications.

Nycz-Wróbel, J. (2012). Environmental Awareness and the Resulting Risks to the Environment Ekonomia i Nauki Humanistyczne z, 19(3), 63-76.

Roberg, K. (2017). Small Business Participation in Sustainable Tourism Certification: Internal and External Influences. Master Thesis. Arizona State University, USA.

Sarı, H. İ. (2017). Yunanistan Ekonomisinde Turizmin Yeri ve Önemi. Doktora Tezi. Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

Sanagustín Fons, M. & Fierro, J. A. M. (2011). Rural Tourism: A Sustainable Alternative. Applied Energy, 88(2), 551-557.

Taş, D. & Olum, E. (2020). Yiyecek-İçecek Sektöründe Sürdürülebilirlik ve Yenilikçi Yaklaşımlar. Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, 4(3), 3082-3098.

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2023). https://yigm.ktb.gov.tr/genel/turizmtesisleri.aspx, E.T.: 07.10.2023.

TGA. (2023). https://tga.gov.tr/search-hotel/, E.T.: 06.10.2023.

Tokmak, C. (2023). Turizm Politikalarının Sürdürülebilir Turizm İlkeleri Doğrultusunda Değerlendirilmesi. Gaziantep University Journal of Social Sciences, 22, 738-752.

Travelife. (2023). https://travelifestaybetter.com/, E.T.: 03.09.2023.

TripAdvisor GreenLeaders. (2023). https://www.tripadvisor.com/GreenLeaders, E.T.:12.11.2023.

Tsaur, R. C. & Chen, C. H. (2018). Strategies for Cross-Border Travel Supply Chains: Gaming Chinese Group Tours toTaiwan. Tourism Management, 64,154-169.

Turhan, S. (2010). Turizm İşletmelerinde Yeşil Pazarlama Marmaris Örneği. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Muğla Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Muğla.

Turizm Gündem. (2023). https://www.turizmguncel.com/haber/iste-yunanistanin-8-aylik-turizm-geliri, E.T.: 03.09.2023.

Türk, M. & Harbalıoğlu, M. (2015). Konaklama İşletmelerinde Çevreye Duyarlılık. Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi, 3(14), 419-428.

TÜRSAB. (2023). https://www.tursab.org.tr/, E.T.: 28.11.2023.

UNEP. (2023). https://leap.unep.org/en/knowledge/glossary/sustainabletourism, E.T.: 06.11.2023.

UNWTO. (2023). https://www.unwto.org/sustainabledevelopment, E.T.: 06.11.2023.

Wang, R. (2012). The Investigation of Green Best Practices for Hotels in Taiwan. Procedia-Social and Behavioral Sciences, 57, 140-145.

Yılmaz Özdemir G., Özok O. & Erdem B. (2016). Konaklama İşletmelerinde Çevre Dostu Uygulamalar: Bodrum Örneği. Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 6(1), 180-197.

Yuedi, H., Sanagustín-Fons, V., Coronil, A. G. & Moseñe-Fierro, J. A. (2023). Analysis of Tourism Sustainability Synthetic Indicators. A Case Study of Aragon. Heliyon, 9(4), e15206.

Yunan Oteller Odası. (2023). https://www.grhotels.gr/, E.T.: 06.10.2023.

Zolfani, S. H., Sedaghat, M., Maknoon, R. & Zavadskas, E. K. (2015). Sustainable Tourism: A Comprehensive Literature Review on Frameworks and Applications. Economic Research-Ekonomska istraživanja, 28(1), 1-30.

6. EXTENDED ABSTRACT

Accommodation businesses can cause environmental degradation and greenhouse gas emissions with their activities (Lenzen et al., 2018). Accommodation businesses are directly responsible for 21% of the total carbon footprint produced in tourism in terms of water and energy consumption, waste production and carbon dioxide (dos Santos et al., 2020). The World Tourism Organization has made several calls for the tourism industry to obtain sustainability certifications, emhasizing that sustainable certifications can have a positive impact on the industry (Lacher, 2012). Many national and international green certification programs have emerged with different criteria to rate the sustainable activities of tourism businesses to certify that they have sustainable activities and to follow their next environmental steps. Certificate programs applied on a voluntary basis can be considered as an ideal tool to deal the environmentally damaging activities of tourism and an important force for sustainable development (Luck, 2003). Certificate programs help businesses become more environmentally friendly, reduce water usage, lower energy usage and improve waste management. The main purpose of this study is to determine most preferred green certificate programs that internationally accepted and examine the basic features of these programs. Another aim of the study is to determine the number of certificated hotels in Türkiye and Greece and distribution of hotels according to the operating cities. Within the scope of the research, literature and news/articles at online international newspapers and travel magazines were used to determine green certificate programs. Within the framework of the study, the 15 most common and reputable international green certificate programs were determined. It was examined whether there was data regarding Türkiye and Greece on the official websites of these certificate programs. As a result of scanning the web pages, it was understood that only eight programs have hotel/member data for Türkiye and Greece or at least one of the two countries. In this context, certificate programs that provide data on Türkiye and Greece are; Green Key, Travelife, EarthCheck, Green Globe, GSTC, Bio Hotels, LEED and TripAdvisor Green Leaders certificates. In this study, information regarding the certificate memberships of Türkiye and Greece was prepared using the statistics from the official websites of the certification programs. The Green Key certification program has 500-member hotels in Greece, mainly in Ioannis Kapodi, Macedonia, Nikos, Rhodos, Diagoras and Athens. It is understood that the sertificated hotels mostly consist of resort hotels which located on the coastlines. There are 62 Green Key member hotels in Antalya where one of the important tourist destinations in Türkiye. Türkiye have a total of 126-member hotels that mainly place in Izmir, Muğla, Istanbul and Ankara. While there are 85-member hotels in Türkiye for the Travelife certification program, there are 177-member hotels in Greece. There are hotels that mostly on the coastlines, members of the Travelife certification program in the cities of Aydın, Izmir and Muğla. In Greece; Aigoi, Heraklion, Thessaloniki and the island of Crete are the concentrated hotel regions where hotels are members of the related program. While there is only one-member hotel in the EarthCheck certification program in Türkiye that Kempinski Hotel Barboros-Bodrum. There are seven members in Greece, four in the Cyclades and one in Athens-Rhodes-Mykanos. Green Globe green certificate program has eight-member hotels in Türkiye. There are not any member hotels in Green Globe program in Greece. 1.584 hotels which located on the coastline, are members of the GSTC certification program in Türkiye, and the city with the most member hotels is Antalya. While there is not any Bio Hotels certification program member hotel in Türkiye. On the other hand, Greece have a member hotel (Mani Sonnenlik Hotel). There are 58-member hotels in Greece in the TripAdvisor Greenleaders certification program. There are not any TripAdvisor Greenleaders certification program member hotels in Türkiye. 28 hotels in Türkiye and 7 hotels in Greece are members of the LEED certification program.

When the industry statistics of Türkiye and Greece are examined, Türkiye has a total of 20.059 hotels and a bed capacity of 1.774.309 according to the number of hotels and bed capacity. Greece has 10.087 hotels and a bed capacity of 885.624. Türkiye has

accommodation facilities twice that of Greece. When a general evaluation is made within the framework of Türkiye's certificates examined, a total of 1.832 hotels out of 20.059 are members of the international green certificate programs. Greece has 824 hotels out of a total of 10,087 are members of the green certificate programs. According to these data, even though it is observed that Greece is inadequate in the field of sustainability in itself, it is clear that it has more member hotels of Greenkey, Travelife, Eartcheck, Bio Hotels and TripAdvisor GreenLeaders certificates compared to the Türkiye. On the hand, Türkiye has more member hotels of the Green Globe, LEED and GSTC certification programs than Greece.

Journal : *International Journal Of Tourism And Destination Studies*
ISSN : *2822-6089*
Article ID : *74740*
Article Type : *Araştırma Makalesi-Research Article*
Corresponding Author : *Safa KAYA*
Year : *2024*
Volume : *III*
Issue : *I*
Page : *67-92*
Arrival Date : *16.01.2024*
Revision Date : *22.02.2024*
Acceptance Date : *23.02.2024*
Published Date : *30.03.2024*
How to Cite This Article : *Kaya, S. & Pekerşen, Y. (2024). Konaklama İşletmelerindeki Kadın Aşçıların Psikolojik Dayanıklıklarının Verimliliklerine Etkisi. International Journal Of Tourism And Destination Studies (IJOTADS), 3(1), 67-92. DOI: 10.5281/zenodo.10558933*

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

KONAKLAMA İŞLETMELERİNDEKİ KADIN AŞÇILARIN PSİKOLOJİK DAYANIKLIKLARININ VERİMLİLİKLERİNE ETKİSİ*

THE EFFECT OF THE PSYCHOLOGICAL RESISTANCE OF WOMEN CHEFS ON THEIR PRODUCTIVITY IN ACCOMMODATION ESTABLISHMENT

Safa KAYA
Bilim Uzmanı, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, kayasafa@yahoo.com.tr, Konya/TÜRKİYE. ORCID ID: 0000-0001-9277-7252

Yeliz PEKERŞEN
Doçent Doktor, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, yeliz.ulusan@gmail.com, Konya/TÜRKİYE. ORCID ID: 0000-0003-4769-7717

ÖZET

Profesyonel mutfaklar cinsiyet ayrımcılığına örnek teşkil eden mekanlar olarak görülmektedir. Konaklama işletmelerindeki profesyonel mutfaklarda, kadınlar erkeklere kıyasla daha az tercih edilmektedir. Kadınların psikolojik dayanıklılıklarının verimliliklerine dolayısıyla işletme performansına olumsuz yansıyacağı düşüncesi sektörün temel sorunları arasında yer almaktadır. Bu doğrultuda İstanbul'daki beş yıldızlı otel işletmelerinin mutfak departmanlarında çalışan kadın aşçıların dayanıklılıklarının işyerinde algıladıkları verimlilikleri üzerindeki etkisinin incelenmesi ve dayanıklılık ile verimlilik arasında anlamlı bir ilişkinin olup olmadığının ortaya koyulması araştırmanın temel amacını oluşturmaktadır. Çalışmanın alt amacı ise kadın aşçıların dayanıklılık ve verimlilik düzeylerinin demografik değişkenlere göre farklılık gösterip göstermediğini belirlemektir. İstanbul'da beş yıldızlı turizm işletme belgeli otel sayısının 116 olduğu tespit edilmiştir. Bu kapsamda olasılığa dayalı örnekleme yöntemlerinden basit tesadüfî yöntem ile seçilen 395 kadın aşçı ile anket uygulaması gerçekleştirilmiştir. Kadın aşçıların dayanıklılık ve verimlilik düzeyleri ile demografik verileri arasında sadece işletmede çalışma sürelerine göre anlamlı bir farklılık olduğu tespit edilmiştir. Araştırmaya katılan kadın aşçıların dayanıklılıkları ile verimlilikleri arasında pozitif yönlü ve anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir. Çalışmada ayrıca dayanıklılığın verimlilik düzeyi üzerinde anlamlı bir etkisinin olduğu ortaya çıkartılmıştır. Bu sonuç, profesyonel otel mutfakları için önemli bir sonuçtur. Çünkü kadın aşçılar arasında dayanıklılığı teşvik eden programlara veya girişimlere yatırım yapmanın verimlilikleri ve genel iş performansları üzerinde olumlu bir etkisinin olabileceğini göstermektedir.

Anahtar Kelimeler: Çalışan Dayanıklılığı, Verimlilik, Kadın Aşçılar.

Jel Kodu: L80, L83, L89.

---

* ***Bu makale Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı'nda Doç. Dr. Yeliz PEKERŞEN danışmanlığında Safa KAYA tarafından tamamlanmış ve kabul edilmiş olan "Mutfak Departmanlarında Çalışan Kadın Aşçıların Dayanıklılığının Otel İşletmelerinde Verimlilik Algısına Etkisi: İstanbul Örneği" adlı yüksek lisans tezinden oluşturulmuştur.***

ABSTRACT

Professional kitchens are seen as places that exemplify gender discrimination. In professional kitchens in hotels, women are less preferred for employment than men. One of the main problems of economic problems is that women's psychological resilience will have a negative impact on their productivity and therefore on business performance. In this direction, the main method is to examine the impact of the endurance of female cooks working in the kitchen departments of five-star hotels in Istanbul on their perceived productivity at work and to determine whether there is a significant connection between endurance and productivity. The sub-purpose of the study is to determine whether the endurance and productivity of female cooks differ according to demographic variables. It has been determined that the number of five-star hotels with tourism business certificate operating in Istanbul is 116 In this context, a survey was conducted with 395 female chefs selected by simple random method from probability-based sampling methods. It was determined that there is a significant difference between the endurance and productivity level of female cooks and demographic data only according to the duration of their employment in the business. It was determined that there was a positive and significant relationship between the endurance and productivity of the women participating in the research. The study also revealed that there was a significant impact on the efficiency level of yield. This result is an important result for professional hotel kitchens. Because it shows that investing in programs or initiatives that encourage earnings among female designers can have a positive impact on their productivity and overall business performance.

Keywords: Employee Resilience, Efficiency, Female Chefs.

Jel Code: L80, L83, L89.

1. GİRİŞ

Profesyonel mutfak ortamı, yüksek düzeyde stres, uzun çalışma saatleri ve fiziksel olarak zorlayıcı işleri içermektedir (Giousmpasoglou ve ark., 2018). Bu ortamda, çalışanların dayanıklılığı ve verimliliği, herhangi bir kuruluşun başarısı için kritik öneme sahiptir. Çalışan verimliliği ise bir çalışanın görevleri verimli ve etkili bir şekilde tamamlama becerisi olarak tanımlanmaktadır (Dasgupta, 2013). Dayanıklı çalışanlar stres ve zor durumlarla başa çıkma konusunda daha donanımlı oldukları için verimli olma olasılıkları daha yüksektir. Değişen koşullara uyum sağlayabilir ve zorluklar karşısında bile görevlerine odaklanmaya devam edebilirler (Kuntz ve ark., 2016). Öte yandan, dayanıklılıktan yoksun çalışanlar zorluklarla karşılaştıklarında odaklanma ve verimli kalmada zorlanabilmekte, bu da verimliliğin ve performansın düşmesine neden olabilmektedir (De Clercq & Pereira, 2019). Benzer şekilde, verimlilik de bir çalışanın dayanıklılığını etkileyebilir. Çalışanlar görevlerini verimli ve etkili bir şekilde tamamlayabildiklerinde, dayanıklılıklarını artırmaya yardımcı olabilecek bir başarı ve memnuniyet duygusu hissedebilirler (Diamantidis & Chatzoglou, 2019). Buna karşılık, hedeflerine ulaşmakta zorlanan çalışanlar hayal kırıklığı ve stres duyguları yaşayabilir, bu da dayanıklılıklarını ve gelecekteki zorluklarla başa çıkma becerilerini etkileyebilmektedir (Amen, 2018).

Profesyonel mutfak ortamı tüm aşçılar için zor olsa da kadın aşçılar genellikle toplumsal cinsiyet önyargısı ve ayrımcılıkla ilgili ek zorluklarla karşılaşmaktadır (Harris & Giuffre, 2015). Bu zorluklar, olumsuz psikolojik ve fiziksel sağlık sonuçlarının yanı sıra daha düşük iş tatmini ve verimlilik seviyelerine yol açabilir. Ancak, bu zorluklara rağmen, birçok kadın aşçı, işlerinin gerekliliklerinin başa çıkmalarına yardımcı olabilecek yüksek düzeyde dayanıklılık göstermektedir (Cook ve ark., 2005; Satuf ve ark., 2018; Templeton ve ark., 2019). Araştırmalar, kadın aşçıların genellikle liderlik pozisyonlarında yeterince temsil edilmediğini (Druckman, 2010; García-Henche & Cuesta-Valiño, 2022), erkek meslektaşlarına göre daha az ücret aldıklarını (Platzer, 2011; Birdir ve ark., 2013; Tang Yee & Baldwin, 2019a), daha yüksek düzeyde taciz ve ayrımcılığa maruz kaldıklarını (Fungaizengeni & Zengeni, 2013; Harris & Giuffre, 2015; Çelik & Şahingöz, 2018; Haddaji ve ark., 2017a; Haddaji ve ark., 2017b; Keskin & Kızılırmak, 2020; Albors Garrigos ve ark., 2020) göstermiştir. Bu zorluklara rağmen, birçok kadın aşçı yüksek düzeyde dayanıklılık göstermektedir (Haddaji ve ark., 2017b). Dayanıklılık, zorluklarla başa çıkma ve değişime uyum sağlama yeteneğidir ve iş yerinde artan iş tatmini, performans ve üretkenlik gibi olumlu sonuçlarla bağlantılıdır (Beuren ve ark., 2022; Onat & Eren, 2020). Profesyonel mutfak bağlamında dayanıklılık, kadın aşçıların işlerinin fiziksel ve duygusal gerekliliklerini yönetmelerine, ayrımcılık ve önyargılarla başa çıkmalarına yardımcı olabilmektedir (Martin & Barnard, 2013). Bu nedenle, profesyonel mutfaklarda çalışan kadın aşçıların dayanıklılık düzeyleri ve üretkenlik seviyeleri arasındaki ilişkiyi anlamak önemlidir. Bu bağlamda araştırmada, İstanbul'daki beş yıldızlı otel işletmelerinin mutfak departmanlarında çalışan

kadın aşçıların dayanıklılıklarının işyerinde algıladıkları verimlilikleri üzerindeki etkisinin incelenmesi amaçlanmaktadır. Bu araştırma, otel işletmelerindeki kadın aşçıların dayanıklılık ve verimlilik düzeyleri arasındaki ilişkinin incelenmesi yoluyla, çalışanların refahının artırılmasına yönelik faydalı bilgiler sağlayabilir. Özellikle kadın aşçıların deneyimlerine odaklanarak, konaklama sektöründe dayanıklılık, verimlilik ve çalışan refahı ile ilgili literatüre katkıda bulunmayı amaçlamaktadır.

1.1. İlgili Alanyazın

1.1.1. Dayanıklılık ve Verimlilik Kavramı

Dayanıklılık, "*olumsuz koşullar altında pozitif uyum sağlama ve olumlu adaptasyon"* olarak tanımlanabilir (Luthans & Youssef-Morgan, 2017: 343). Dayanıklılık, "*bireyin zorluklar karşısında uyum sağlama kapasitesini kolaylaştıran, psikolojik sermaye ve bağlamsal faktörlerin bir kombinasyonudur"* (Fletcher & Sarkar, 2012: 675; Tonkin ve ark., 2018: 108). Genel olarak kabul görmüş tanıma göre, "*dayanıklılık, zorlu veya tehdit edici koşullara rağmen başarılı bir uyum sürecini ifade eder"* (Masten & Best, 1990: 426). Dayanıklılık kavramı, risk faktörleriyle birlikte olumlu sonuçlara ulaşmayı sağlayan koruyucu faktörleri içerir (Coleman & Hagell, 2007). Risk faktörleri, olumsuz sonuçların veya zorlukların olasılığını artıran etkilerdir ve bireysel, ailesel ve toplumsal risk faktörleri şeklinde gruplandırılabilir (Gizir, 2007; Öz & Yılmaz, 2009). Koruyucu faktörler ise çevresel risk faktörlerinin etkisini azaltarak olumlu adaptasyonu teşvik eden ve bireylerin becerilerini güçlendiren faktörlerdir (Beauvais & Oetting, 1999; Caffo & Belaise, 2003). Hem bireyde hem de çevresinde koruyucu faktörlerin varlığı, sorunların ortaya çıkmasını önlemeye ve mevcut sorunların etkilerini hafifletmeye katkıda bulunur (Masten, 1994; Earvolino-Ramirez, 2007).

Dayanıklılık çalışmalarında sağlıklı uyum ve yeterlilik, çeşitli kriterlerle tanımlanabilir. Bu kriterler arasında duygusal zekâ, yansıtıcı yetenek, sosyal yeterlilik ve empati gibi faktörler yer alır. Aynı zamanda özerklik, ilişkisellik ve yeterlilik ihtiyaçlarının karşılanması, dayanıklılığı teşvik edebilir ve dayanıklılık ile ilişkili olabilir (Luthar ve ark., 2006; Gizir, 2007). Çalışan dayanıklılığı, "*bireylerin iş ortamında zorluklarla başa çıkabilme ve olumlu bir şekilde uyum sağlama yeteneğini*" ifade eder (Paul ve ark., 2016: 310). Bu kavram, çalışanların iş yaşamında karşılaştığı değişikliklerin ve güçlüklerin üstesinden gelme kabiliyetini içerir (Naemi ve ark., 2014). Çalışan dayanıklılığı, iş yerinde stresli durumlarda dayanıklılık davranışı sergileme yeteneği olarak tanımlanmaktadır (Kuntz ve ark., 2016). Çalışan dayanıklılığı, işletmelerin sürdürülebilirliği ve başarısı için önemli bir faktördür (Tonkin ve ark., 2018). Örgütlerin çalışanların dayanıklılığını artırmak ve işteki zorluklarla başa çıkmalarına yardımcı olmak için çalışanlara destek sağlamaları gerekmektedir (Näswall ve ark., 2015). Çalışan dayanıklılığı, bireylerin iç ve dış kaynakları kullanarak stresle başa çıkabilme yeteneğini ifade eder (Wild ve ark., 2013).

Dayanıklılık, iş performansıyla pozitif ve anlamlı bir ilişkiye sahiptir. Psikolojik dayanıklılık, iş yaşamında büyümeyi ve performansı destekleyen bir kaynaktır ve örgütsel düzeyde, çalışanların performansını artırarak rekabet avantajına katkıda bulunan güçlü bir yönetim aracıdır (Akdoğan & Polatçı, 2013). Çalışanların psikolojik dayanıklılığının artması, iş performansının da artmasına neden olmaktadır (Kalemci Tüzün ve ark., 2014). Ayrıca dayanıklılığın iş tatmini, umut, iş yetkinlikleri ve örgütsel bağlılık gibi süreçlerle de ilişkili olduğu görülmüştür. Dayanıklılık düzeyi yüksek olan bireylerin, işleriyle ilgili tatmin duyguları ve örgütsel bağlılık düzeyleri de yüksek olmaktadır (Larson & Luthans, 2006; Youssef & Luthans, 2007; Çetin & Basım, 2011). Bu durum, çalışanların stres ve mesleki tükenmişlik gibi sorunlarla başa çıkmalarına yardımcı olan dayanıklılığa sahip olmalarının, örgütsel bağlılıklarını artırdığı anlamına gelmektedir. Bu da işverenlerin çalışanlarının iş bağlılığını artırmak için dayanıklılıklarını desteklemeleri gerektiğini göstermektedir (Shin ve ark., 2012). Aynı şekilde, dayanıklılığın yüksek olması, işten ayrılma niyetini azaltmaktadır. Dayanıklılığı artırmak ve stresi yönetmeye yardımcı olacak kaynaklar sağlamak, çalışanların refahını artırabilir ve işten ayrılma niyetini azaltabilir (Norman ve ark., 2010).

Tarihsel olarak, insan faktörünün ekonomik faaliyetlerdeki etkisi önemli olmuştur. İnsanlar olmadan doğal kaynaklar veya teknoloji kullanılamaz. Bu nedenle, insanların eğitilmesi ve üretken şekilde

kullanılması önemlidir (Zaim, 1997). İnsanlık tarihi boyunca birçok ekonomik devrim yaşanmıştır. Bunlar Tarım Devrimi, Sanayi Devrimi, Bilgi Devrimi ve Dijital Devrim olarak sıralanabilir (Yılmaz, 2020). Bu devrimler toplumların sosyal yaşam tarzlarını değiştirmiş ve ekonomik yapıları dönüştürmüştür (Coşan, 2020). Sanayi Devrimi ile birlikte "Sanayi Toplumu"na dönüşülmüş, daha sonra Bilgi Devrimi ve Dijital Devrim ile "Bilgi Toplumu" ve "Akıllı Toplum" kavramları ortaya çıkmıştır (Yılmaz, 2020). Ekonomik yapıdaki değişimler, özellikle Birinci Sanayi Devrimi sonucunda, toplumun tüm kesimlerinde değişiklikler meydana getirmiştir. İşletmeler, sınırlı kaynaklarla maksimum çıktıyı elde etmek için verimlilik kavramına odaklanmışlardır (Kahya & Polat, 2007). Verimlilik, "*ekonomide kullanılan kaynakların, üretilen çıktı miktarına oranla etkin bir şekilde kullanımını*" ifade eder (Prokopenko, 2011). Gelişmiş ülkelerde verimlilik, işgücünün daha pahalı ve sermayenin daha bol olduğu bir durumda önem arz etmektedir (Baş & Artar, 1990).

Çalışan verimliliği, tüm kaynakların etkin ve verimli bir şekilde kullanımıyla ilgilidir. Kaynaklar arasında bilgi, insan gücü, zaman, finans, enerji ve ekipman bulunmaktadır ve verimlilik, bu girdilerin çıktılara dönüşümünün bir ölçüsüdür (Almohtaseb ve ark., 2017). Çalışan verimliliği, "*işletmelerin hizmet ve mal üretiminde elde ettikleri çıktının, harcadıkları girdi miktarıyla ne kadar etkin olduğunu*" ifade eder. Çalışanların davranışları, motivasyonları, yetenekleri ve bilgileri, verimliliklerini etkileyen faktörler arasındadır (Abbasi & Chishty, 2020: 6). Anyadike (2013: 158), verimliliği, "*en az kaynak harcamasıyla en yüksek performans düzeyine ulaşmak*" olarak tanımlamıştır. Bu kavram, girdi ve çıktılar arasında bir dengeye dayanmaktadır. İşletmenin kullandığı insan kaynakları, para, zaman, teknoloji ve organizasyonel çaba gibi kaynaklar girdileri, üretilen sonuçlar ise çıktıları temsil eder. Eğer girdi ve çıktılar dengelenirse, çalışan üretken kabul edilir (Hunter & Leahey, 2010). Diğer bir tanıma göre Bawa (2017: 663) çalışan verimliliğini, "*işverenlerin belirlediği standartlara göre veya bu standartların üzerinde iş veya hizmet üretme yeteneği*" olarak açıklamaktadır. Verimli çalışanlar, belirli bir sürede daha fazlasını başarabilirken, verimsiz çalışanlar işleri tamamlamak için daha uzun zaman harcar ve bu da işverenler için zaman ve para kaybına neden olur (Lazear, 2000). Ancak, aşırı beklentiyle çalışan verimliliğini artırmak, çalışanların sağlık ve zindeliği üzerinde olumsuz etkilere yol açabilir, bu nedenle verimlilik beklentileri dengeli olmalıdır (Sharma, 2019).

Çalışanların verimliliğini ölçmek, rekabetçi bir iş ortamında hayatta kalmak isteyen her kuruluşun zaman zaman yapması gereken önemli bir görevdir. Ancak bu, günümüzde bilgi teknolojisi çağında, akıllı telefonlar, sosyal medya ve iş talepleri gibi dikkat dağıtıcı faktörler nedeniyle zorlaşmaktadır. Verimlilik, niceliksel yöntemler, hedef bazlı yönetim, 360^0 geri bildirimler, satışlar, zaman yönetimi ve kâr gibi farklı yöntemlerle ölçülebilir. Ancak ölçüm yöntemi seçimi için işletmelerin öncelikle faaliyetlerinin temel performans göstergelerini tanımlamaları gereklidir. Temel performans göstergeleri, işletmenin performansını değerlendirmede ve iyileştirmede kullanılan kritik metriklerdir (Miyake, 2015). Verimlilik ölçümü, çalışanların performansını objektif bir şekilde değerlendirme ve geliştirme süreçlerine katkıda bulunma konusunda bilgi sağlamaktadır (Bojke ve ark., 2012). Çalışan verimliliğini etkileyen faktörleri belirlemek, performansı artırmak için önemli bir adımdır (Newstrom & Bittel, 2002; Williams, 2003; Hankin, 2004; Knouse, 2005). Araştırmalar, verimliliğin ödül ve motivasyon, iletişim, karar alma sürecine katılım ve iş tatmini gibi faktörlerden etkilendiğini göstermektedir (Stazyk & Geordel, 2011). Çalışanların motive edilmesi, çaba ve performanslarını artırabilir. Ödüller, maddi ve manevi şekillerde sağlanabilir ve çalışanların çabalarını teşvik edebilir (Hancock ve ark., 2013). Ödül yönetimi, çalışanları adil ve tutarlı bir şekilde ödüllendirerek performans kültürünün gelişimini destekler (Armstrong & Murlis, 2004). İşletmeler, bireyleri motive etmek için içsel ve dışsal ödüllerin yanı sıra etkili liderlik ve olumlu bir çalışma ortamının kombinasyonunu kullanmalıdır (Chen ve ark., 2006).

1.1.2. Çalışma Hayatında Kadınlar

Kadınların çalışmasıyla ilgili iki farklı görüş bulunmaktadır. İlk görüş, ücretli olarak çalışan kadınların ekonomik bağımsızlık ve özgüven kazandığını savunmaktadır (Alksnis ve ark., 2008). Diğer görüş ise kadınların işgücünde olmasının çifte sorumluluk ve ayrımcılığa yol açabileceğini ileri sürmektedir (De Piccoli & Rollero, 2010). Kadınların işgücüne katılımının ekonomik özgürlükleri ve

sosyal statüleri üzerinde olumlu etkisi olduğu gösterilmiştir (Eagly & Karau, 2002). Ücretli çalışan kadınlar daha fazla kontrol sahibi olabilir ve kendi yaşamları üzerinde karar verme olasılıkları artar. Bu durum, aileler ve toplumlar üzerinde de olumlu etkiye sahiptir (Avsec, 2006). Kadınların işgücüne katılımı, toplumsal cinsiyet rollerinin çözülmesine ve sosyal çevrelerin iyileşmesine katkı sağlayabilir (Corby & Stanworth, 2009). Aynı zamanda kadın istihdamı, ülkelerin ekonomik kalkınması için önemli bir kaynaktır ve sürdürülebilir kalkınma hedeflerine ulaşmak için önemlidir (Judge & Cable, 2011). Kadınların işgücüne katılımı, toplumsal cinsiyet eşitliğini ve yoksulluğun azaltılmasını teşvik edebilir. Kadınların ücretli iş gücüne katılımı, sadece kendi ekonomik güçlenmelerine değil aynı zamanda toplumun ve ülkelerin sürdürülebilir kalkınmasına da anlamlı bir şekilde katkı sağlamaktadır. Bu konuda yapılan araştırmalar (Alksnis ve ark., 2008; De Piccoli & Rollero, 2010; Eagly & Karau, 2002; Avsec, 2006; Corby & Stanworth, 2009; Judge & Cable, 2011) bu katkının önemini vurgulamaktadır. Bununla birlikte, kadın-erkek eşitliğinin sağlanmış olmasına rağmen, geleneksel cinsiyet rollerinin hala etkili olduğu gözlenmektedir. Araştırmalar (Vonk & Ashmore, 2003; Gerding & Signorielli, 2014; Maltz & Borker, 2018), bu rollerin değişimine rağmen hala varlığını sürdürdüğünü ortaya koymaktadır. Kadın çalışanlar, ev içi görevlere bağlılık ve evden ayrılmanın önünde engel oluşturan sosyal ve kültürel normlarla mücadele etmek durumundadır (Charafeddine ve ark., 2020). Bu bağlamda, kadınların iş yaşamına girmelerine rağmen, hala toplumun cinsiyet rollerine uygun hareket etme baskısı altında oldukları görülmektedir. Kadınlar hem aile içindeki geleneksel rolleri hem de iş dünyasındaki beklentileri yerine getirmeye çalıştıkça çelişkilere ve rol çatışmalarına maruz kalabilmektedirler. Bu durum, kadın işçilerin iki farklı rol arasında yetersiz kalmasına ve baskı altında hissetmelerine neden olmaktadır (Charafeddine ve ark., 2020).

İşgücü piyasasında kadın işçileri vasıflı ve vasıfsız olarak ikiye ayırmak önemlidir (Sultana & Fatima, 2017). Vasıfsız kadın işgücü, genellikle ekonomik zorunluluk nedeniyle çalışan kadınlardan oluşmaktadır. Bu kadınlar için çalışma, sadece parasal gelir sağlamak için bir araçtır. Genel eğitim ve mesleki düzeyleri düşüktür ve çoğunlukla istemeden çalışmaktadırlar (Bharara ve ark., 2012). Bu nedenle marjinal bir işgücü olarak değerlendirilirler (Pham & Jinjarak, 2023). Vasıflı kadın işgücü ise çağdaş alt-kültürle yetişmiş kadınlar tarafından oluşturulur (Loichinger & Cheng, 2018). Geniş eğitim ve mesleki becerilere sahiptirler ve kariyerlerinde ilerlemeye önem verirler. İşle ilgili daha yüksek beklentilere sahiptirler (Sanghi & Srija, 2015). Kadın işçilerin toplumdaki rolleri ve iş yaşamlarına dair bakış açıları, cinsiyet rollerinin hala etkisini sürdürdüğünü göstermektedir. Geleneksel cinsiyet normları, kadınların iş dünyasındaki deneyimlerini ve beklentilerini etkilemeye devam etmektedir (Vonk & Ashmore, 2003; Gerding & Signorielli, 2014; Maltz & Borker, 2018). Kadınların günümüzde, siyasetten ekonomiye kadar pek çok alanda önemli konumlara erişebilmelerine rağmen özellikle restoran mutfağı gibi erkek egemen mesleklerde hala cinsiyet rolleri ve bu rollerin etkileri tartışılmaktadır. Araştırmalara göre, kadınlar erkek egemen alanlara girme ve ilerleme fırsatlarını engelleyen açık ve gizli istismar, ayrımcılık ve tacize maruz kalmaktadır (Harris & Giuffre, 2010a; Harris & Giuffre, 2010b; Platzer, 2011). Özellikle Türkiye'de kadınlar, evde yemek yapma konusunda erkeklere kıyasla daha yüksek oranda yer almaktadır. Ancak profesyonel mutfaklarda şef olarak istihdam edilenler genellikle erkeklerdir. Bunun nedeni, aşçılığın sıcak ortamlarda uzun saatler gerektiren fiziksel olarak zorlayıcı bir iş olması ve geleneksel toplumsal cinsiyet normlarına uygun olmamasıdır (Çelik & Şahingöz, 2018).

Literatürde, kadınların profesyonel mutfaklarda karşılaştığı zorluklar ve cinsiyet ayrımcılığı üzerine birçok çalışma bulunmaktadır (Druckman, 2010; Platzer, 2011; Harris & Giuffre, 2015; Taşpınar & Türkmen, 2020; Haddaji ve ark., 2017a; Haddaji ve ark., 2017b; Tang Yee & Baldwin, 2019a; McIntosh ve ark., 2020; Albors Garrigos ve ark., 2020). Bu çalışmalar, kadın şeflerin iş yerinde karşılaştığı cinsel taciz, cinsiyet ayrımcılığı, terfi şansının azlığı ve iş-yaşam dengesi gibi zorlukları ortaya koymaktadır (Orido, 2017; Fungaizengeni & Zengeni, 2013). Srinivasan & Sinhal (2020) göre, mutfaklar geleneksel olarak kadınların alanı olmasına rağmen, erkek şeflerin konaklama endüstrisinde hakimiyeti halen sürmektedir. Bunun nedeni, uzun çalışma saatleri ve sosyal algılardır. Kadın şefler, fiziksel yetenek, cinsiyet ayrımcılığı ve iş-aile çatışmaları gibi zorluklarla

karşılaşmaktadır (Tang Yee & Baldwin, 2019b). García-Henche & Cuesta-Valiño (2022) kadınların gastronomi dünyasındaki rolünü görünür kılmaya çalışmış ve eğitimli kadınların gastronomi sektöründe etkili bir rol oynadığını vurgulamıştır. Haddaji ve arkadaşları (2017a) cinsiyetin kariyer başarısında önemli olmadığını belirtmiş ve mutfakta çalışan kadınların erkeksi kültür nedeniyle yeterince temsil edilmediğini ortaya koymuştur. Birdir ve arkadaşları (2013) mutfak çalışanlarının cinsiyete dayalı olarak karşılaştıkları sorunları incelemiştir ve kadınların eşit işe eşit olmayan ücret ve ücret adaletsizliği gibi sorunlarla karşılaştığını bulmuştur. Sezer & Dönmez (2016) kadın aşçıların iş yaşamında çeşitli zorluklarla karşılaştığını ve erkeksi kültür nedeniyle ayrımcılık ve zorbalığa maruz kaldığını tespit etmiştir. Keskin & Kızılırmak (2020) ise mutfak departmanında çalışan kadınların cinsiyet ayrımcılığı, ücret eşitsizliği ve tacize maruz kaldığını belirtmiştir. Kadın şeflerin profesyonel mutfaklardaki zorluklarla başa çıkabilmesi ve kariyerlerini geliştirebilmesi için daha iyi eğitim ve çalışma ortamlarının yaratılması gerekmektedir. Ayrıca, cinsiyet ayrımcılığının önlenmesi için farkındalığın artırılması ve toplumsal normların değiştirilmesi önemlidir.

2. YÖNTEM

2.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Araştırmanın amacı, İstanbul'daki beş yıldızlı otel işletmelerinin mutfak departmanlarında çalışan kadın aşçıların dayanıklılıklarının işyerinde algıladıkları verimlilikleri üzerindeki etkisinin incelenmesi ve dayanıklılık ile verimlilik arasında anlamlı bir ilişkinin olup olmadığının ortaya koyulmasıdır. Çalışmanın alt amacı ise kadın aşçıların dayanıklılık ve verimlilik düzeylerinin demografik değişkenlere göre farklılık gösterip göstermediğini belirlemektir. Araştırmalar, yemek pişirme ve mutfakla ilgili işlerin kadınların görevi olduğu yönündeki bilgilerin doğru olmadığını desteklemektedir. Aslında, profesyonel mutfak ortamlarının genellikle erkek egemen olduğu ve kadın aşçıların mesleklerinde zorluklarla karşılaştığı belirtilmektedir. Bu durum, toplumsal beklentilerin ve kültürel normların bir sonucudur ve kadın-erkek arasındaki doğal farklardan kaynaklanmamaktadır. Ancak otellerdeki profesyonel mutfaklarda kadınların tercih edilmediği ve bu nedenle kadınların dayanıklılıklarının verimlilik ve işletme performansına olumsuz etki edebileceği düşünülmektedir. Bu sorun, kadınların dayanıklılık düzeylerinin verimlilik algısı üzerindeki etkisini araştıran çalışmaların sınırlı olması nedeniyle önem kazanmaktadır. Bu nedenle, gelecekte yapılacak çalışmalarda, erkek çalışanlar da dahil edilerek kadınların dayanıklılık düzeylerini araştıran çalışmaların yapılması önemlidir.

2.2. Araştırmanın Temel Problemi ve Hipotezleri

Pillay (2020) çalışmasında, kadınlarda eğitim ile dayanıklılık arasındaki ilişkiyi incelemiş; yüksek eğitim düzeyine sahip çalışan kadınların, işyerinde karşılaştıkları zorlu durumlarla başa çıkmak için daha yüksek dayanıklılık gösterdikleri sonucuna ulaşmıştır. Reed & Reedman (2020) çalışan kadınların dayanıklılığının yaşa bağlı olarak değişebileceğini ifade etmiştir. Kadınların yaş aralıkları arttıkça dayanıklılık düzeylerinin düşebileceği vurgulanmaktadır. Alias ve arkadaşları (2022) çalışmalarında, evli çalışan kadınların, bekar çalışan kadınlara kıyasla daha yüksek dayanıklılık düzeylerine sahip olduğunu ve medeni durumun dayanıklılık üzerinde etkili bir değişken olduğunu belirtmiştir. Sun ve arkadaşları (2018) dayanıklılığın yaş ve eğitimle pozitif, gelirle negatif ilişkilendirildiğini, düşük gelir seviyelerinin dayanıklılığı olumsuz etkileyebileceğini ifade etmiştir. Medeni durumun verimlilik üzerindeki etkisini inceleyen Milledzi ve arkadaşları (2017) boşanmış ve dul çalışanların, evli meslektaşlarına kıyasla daha yüksek düzeyde verimlilik gösterdiğini ifade etmiştir. Cardoso ve arkadaşları (2011) çalışmalarında yaş-verimlilik ve yaş-ücret bağlantılarını incelemişlerdir. Elde edilen bulgular sonucunda farklı yaş gruplarındaki çalışanların birbirlerinin ikamesi olabileceği buna bağlı olarak kadın çalışanların verimliliğinin yaş gruplarına bağlı olarak değişebileceği ve ücretlerine etki edebileceği sonucuna ulaşılmıştır. Addabbo ve arkadaşları (2011) kadın çalışanların daha fazla eğitim ve deneyim kazandıkça üretkenliklerinin zaman içinde artabileceğini vurgulamaktadır. Hämmig ve arkadaşları (2009) istihdam sürelerinin kadınların iş-yaşam dengesini etkileyebileceğini ve nihayetinde verimliliklerini etkileyebileceğini vurgulamaktadır. Crooker ve arkadaşları (2002) kadın çalışanlar arasında dayanıklılık, işe bağlılık ve

verimlilik arasındaki ilişkiyi incelemiştir. Çalışma, kadın çalışanların dayanıklılık düzeylerinin işe bağlılık ve verimlilikle anlamlı bir ilişkisi olduğunu ortaya koymuştur. Richards (2020) dayanıklılığın çalışan verimliliği üzerindeki etkisini incelemek için mevcut literatürün sistematik bir incelemesini yapmıştır. Araştırmacı, kadın çalışanlar arasında dayanıklılık ve verimlilik arasında anlamlı bir pozitif ilişki olduğunu ifade etmiştir. Üngüren & Kaçmaz (2020) çalışanlar arasında iş-yaşam dengesi ve verimlilik arasındaki ilişkide dayanıklılığın aracılık rolünü araştırmıştır. Bulgular, kadın çalışanların dayanıklılık düzeylerinin verimlilikleri üzerinde anlamlı bir etkisi olduğunu göstermektedir. Dayanıklılık düzeyinin arttırılmasının kadın çalışanlar arasında verimliliği artırabileceği ifade edilmektedir.

Sosyo-ekonomik durum, eğitim, gelir, yaş gibi demografik özellikler ve istihdam süresi gibi çeşitli değişkenler, kadınların dayanıklılık ve verimlilik düzeylerini şekillendiren önemli etkenler olarak düşünülmektedir. Mevcut literatür incelendiğinde dayanıklılığın iş verimliliği üzerinde önemli bir etkisinin olduğu görülmektedir. Bu nedenle işletmelerin, bu faktörleri dikkate almanın yanı sıra dayanıklılık ile verimlilik arasındaki ilişkiyi anlaması, kadın çalışanlarının dayanıklılığını ve iş verimliliğini artırmaya yönelik stratejiler geliştirmesi hem sektör hem de kadın çalışanlar için olumlu sonuçlar doğurabilir. Bu sebeple otel işletmelerinde çalışan kadın aşçıların dayanıklılık ve verimlilik düzeylerinin belirlenmesi araştırmanın temel problemidir. Araştırma problemine bağlı olarak geliştirilen hipotezler şunlardır:

H1: Kadın aşçıların dayanıklılıkları demografik özelliklerine göre farklılık göstermektedir.

$H1_a$: Kadın aşçıların dayanıklılıkları medeni durumlarına göre farklılık göstermektedir.

$H1_b$: Kadın aşçıların dayanıklılıkları yaş gruplarına göre farklılık göstermektedir.

$H1_c$: Kadın aşçıların dayanıklılıkları eğitim durumlarına göre farklılık göstermektedir.

$H1_d$: Kadın aşçıların dayanıklılıkları gelir düzeylerine göre farklılık göstermektedir.

$H1_e$: Kadın aşçıların dayanıklılıkları işletmede çalışma sürelerine göre farklılık göstermektedir.

H2: Kadın aşçıların verimlilikleri demografik özelliklerine göre farklılık göstermektedir.

$H2_a$: Kadın aşçıların verimlilikleri medeni durumlarına göre farklılık göstermektedir.

$H2_b$: Kadın aşçıların verimlilikleri yaş gruplarına göre farklılık göstermektedir.

$H2_c$: Kadın aşçıların verimlilikleri eğitim durumlarına göre farklılık göstermektedir.

$H2_d$: Kadın aşçıların verimlilikleri gelir düzeylerine göre farklılık göstermektedir.

$H2_e$: Kadın aşçıların verimlilikleri işletmede çalışma sürelerine göre farklılık göstermektedir.

H3: Kadın aşçıların dayanıklılıkları ile verimlilikleri arasında anlamlı bir ilişki vardır.

H4: Kadın aşçıların dayanıklılığının verimlilikleri üzerinde anlamlı bir etkisi vardır.

2.3. Araştırmanın Evreni ve Örneklemi

Araştırma, İstanbul ilindeki beş yıldızlı otel işletmelerinde çalışan kadın aşçıları kapsamaktadır. Kadınların otel mutfaklarında istihdam edilmemesinin temel sebepleri, dayanıklılık ve verimlilik açısından yeterli olamayacağı yönündeki yaygın algılardır. İstanbul'un seçilme nedenleri arasında şehir otellerinin kadın istihdam oranının düşük olması ve turizm sektöründeki önemi yer almaktadır. Beş yıldızlı otellerin tercih edilmesi, diğer otellere göre daha fazla ve net bilgi elde etme kolaylığı ve maddi-zamansal faktörlerin etkisiyle ilgili kararlarla ilişkilidir. Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın 08.08.2021 tarihli istatistiklerine göre İstanbul'da 116 beş yıldızlı otel faaliyet göstermektedir. Bu otellerdeki kadın aşçıların sayısını belirlemek için farklı ilçelerdeki otel işletmelerinin yetkilileriyle görüşülerek ortalama kadın aşçı sayısı elde edilmiştir. Elde edilen bilgiler doğrultusunda bu sonuçların aritmetik ortalaması alınarak ortalama kadın aşçı sayısına ulaşılmıştır. Buna göre toplam otel sayısı (116) ile bu otellerde çalışan ortalama kadın aşçı sayısı (5) çarpıldığında 116 x 5 = 580 sonucuna ulaşılmıştır. Bu bulgu, beş yıldızlı otel işletmelerinde çalışan kadın aşçıların ortalama

sayısını göstermektedir. Buna göre beş yıldızlı otellerde çalışan kadın aşçıların ortalama sayısı 580 olarak hesaplanmıştır. Araştırmada, İstanbul'daki beş yıldızlı otellerde çalışan 580 kadın aşçının tüm evreni temsil ettiği varsayılmış ve örneklem alma yoluna gidilmiştir. Özdamar (2003: 118), içerdiği denek sayısı 10.000'den az olan evrenleri sınırlı evren, içerdiği birim sayısı 10.000 den fazla olan evrenleri ise sınırsız evren olarak nitelemiştir. Yapılan hesaplama doğrultusunda en az 231 kadın aşçının örnekleme dahil edilmesinin yeterli olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Araştırmanın örneklemini İstanbul'daki beş yıldızlı otel işletmelerinde çalışan kadın aşçılar oluşturmaktadır. Örneklem seçimi için basit tesadüfi örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Bu yöntemde, her bir birimin örneklem için eşit seçilme şansına sahip olduğu ve örneğe dahil edilme şanslarının eşit olduğu kabul edilmektedir (Kılıç, 2013). Araştırmada, evreni oluşturan oteller homojen olarak kabul edilmiştir. Anketler 18.12.2021 ile 18.01.2022 tarihleri arasında yüz yüze uygulanmış ve yapılan kontroller sonucunda 395 anket formu geçerli kabul edilerek araştırma kapsamında analiz edilmiştir.

2.4. Veri Toplama Yöntemi ve Verilerin Analizi

Araştırma için kapsamlı ulusal ve uluslararası literatür araştırması yapılmış ve çalışma amacını gerçekleştirmek için anket tekniği kullanılmıştır. Anket formu, İstanbul'da faaliyet gösteren beş yıldızlı otel işletmelerinde çalışan kadın aşçılara uygulanmıştır. Araştırmada Akduran (2019) tarafından kullanılan ve Hodliffe (2014) tarafından geliştirilen "Çalışan Dayanıklılığı" ölçeği ile Korkmaz-Durmuş (2015) tarafından oluşturulan "Çalışan Verimliliği" ölçeği kullanılmıştır. Ölçeklerin yazarlarından izin alınmış ve anket toplamda üç bölüm ve 43 sorudan oluşmuştur. Birinci bölümde katılımcıların demografik özellikleri belirlenmiştir, ikinci ve üçüncü bölümlerde ise çalışan dayanıklılığı ve verimliliği ile ilgili ifadeler yer almaktadır. Ölçeklerdeki ifadelere 5'li Likert tipi derecelendirme yöntemi uygulanmıştır. Çalışmada kullanılan çalışan dayanıklılığı ölçeği ve çalışan verimliliği ölçeği orijinalinde ve daha önce kullanılan çalışmalarda tek boyutlu olarak ele alındığı için faktör analizi yapılmamıştır. Araştırmada elde edilen veriler, istatistiksel analiz yazılımı kullanılarak analiz edilmiştir. İlk olarak doğruluk kontrolleri yapılmış, frekans dağılımları, ortalamalar ve standart sapmalar incelenmiştir. Bir sonraki adımda uç değer araştırması yapılmıştır. Veriler analiz süreci için hazırlandıktan sonra t-testi, ANOVA, korelasyon analizi ve regresyon analizi kullanılmıştır.

2.5. Güvenirlik ve Geçerlik Analizi

Ölçeklerin genel güvenilirlik analizleri, Cronbach's Alpha katsayısı yöntemi kullanılarak hesaplanmıştır. Bu analiz sonuçları Tablo 1'de sunulmuştur.

Tablo 1. Araştırmada Kullanılan Ölçeklerin Genel Güvenirlik Analizi Sonuçları

Anket Ölçekleri	Cronbach's Alpha	Madde Sayısı
Çalışan Dayanıklılığı Ölçeği	,612	14
Çalışan Verimliliği Ölçeği	,691	12

Araştırma kapsamında kullanılan ölçeklerin güvenilirlik analiz sonuçlarına göre, Çalışan Dayanıklılığı Ölçeği için genel güvenilirlik katsayısı 0,612 ve Çalışan Verimliliği Ölçeği için genel güvenilirlik katsayısı 0,691 olarak bulunmuştur. Bu sonuçlar, araştırmada kullanılan ölçeklerin güvenirlik düzeylerinin kabul edilebilir olduğunu göstermektedir (Tablo 2.) (Nakip, 2006: 342).

Tablo 2. Cronbach's Alpha Katsayısına Göre Güvenirlik Değerleri

Cronbach's Alpha Katsayısı	Güvenirlik Derecesi
01-20	Hiç güvenilmez
21-40	Güvenilmez
41-60	Nispeten güvenilir
61-80	Güvenilir
81-100	Çok Güvenilir

Kaynak: Nakip, (2006: 342).

Bu araştırmada, birbiriyle ilişkili olduğuna inanılan belirli unsurlar veya unsurlar arasındaki ilişkiler çerçevesiyle ilgili olan yapı geçerliliği kullanılmıştır. Yapı geçerliliğini sağlamak için, çalışmada kullanılan ölçekler uygulama aşamasından önce ilgili alanda uzmanlaşmış akademisyenler tarafından

değerlendirilmiştir. Araştırmada kullanılan ölçeklerin doğruluğunu garanti altına almak için yanlış veya net olmayan ifadeler düzeltilmiştir.

2.6. Normallik Testi

Çarpıklık ve basıklık gibi normallik testleri, sırasıyla dağılımın ortalama etrafındaki simetriden sapma derecesini ve dağılım tepelerinin şeklini gösterir. Brown (2006) tarafından önerilen kriterlere göre, çarpıklık ve basıklık değerlerinin (+3)/(-3) aralığında olması homojenliğin sağlandığını göstermektedir. Bu bilgi doğrultusunda yapılan analiz sonucunda, ölçeklerde yer alan ifadelerin normal bir dağılım sergilediği belirlenmiştir. Çalışan dayanıklılığı ölçeğinin çarpıklık ve basıklık katsayıları incelendiğinde en düşük çarpıklık katsayısının -1,408 ile "İşimdeki hatalardan ders alarak işimi yapma şeklimi geliştiririm" ifadesi, en yüksek çarpıklık katsayısı ise -,474 ile "Ağır iş yükü ile uzun dönemli olarak çalışabilirim" ifadesinde görülmüştür. Basıklık analizinde ise en düşük katsayı-,448; "Ağır iş yükü ile uzun dönemli olarak çalışabilirim"; en yüksek katsayı ise 2,361 "İş yerinde değişime etkili bir şekilde uyum sağlarım" maddesinde tespit edilmiştir. Çalışan verimliliği ölçeğinin çarpıklık ve basıklık katsayıları incelendiğinde en düşük çarpıklık katsayısının-1,398 "Yöneticinin verdiği görevleri eksiksiz olarak tam zamanında yerine getiriyorum" ifadesi, en yüksek çarpıklık katsayısı ise-,665 ile "Problem çıktığında hızla çözüyorum" ifadesinde görülmüştür. Basıklık analizinde ise en düşük katsayı ,016; "İşletmeden ve yaptığım işten memnunun"; en yüksek katsayı ise 2,466 "Yöneticinin verdiği görevleri eksiksiz olarak tam zamanında yerine getiriyorum" maddesinde tespit edilmiştir.

3. BULGULAR

3.1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Araştırmada değerlendirilmeye alınan 395 katılımcının yaş aralığı, medeni durum ve eğitim düzeyi, kadın aşçının görevleri, bölümleri, gelir düzeyleri, kadro durumu, mesleki eğitim durumu, sektörde ve işletmede çalışma süresine yönelik durumlarına göre frekans ve yüzde dağılımları Tablo 3'de sunulmaktadır.

Tablo 3. Katılımcıların Demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular

Değişken	f	%	Değişken	f	%
Yaş			**Bölüm**		
18-24	125	31,6	Sıcak Mutfak	99	25,1
25-34	155	39,2	Soğuk Mutfak	71	18,0
35-44	85	21,5	Pastane	58	14,7
45-54	30	7,6	Kasaphane	8	2,0
Toplam	395	100	Sebze Hazırlık	16	4,1
Medeni Durum			Kahvaltı	58	14,7
Evli	177	44,8	Personel Mutfağı	16	4,1
Bekar	218	55,2	Sushi	7	1,8
Toplam	395	100	Bulaşık	2	0,5
Eğitim Durumu			Alacarte	16	4,1
Lise	139	35,2	Glutensiz Sağlıklı Mutfak	3	0,8
Lisans	242	61,3	Servis	2	0,5
Lisansüstü	14	3,5	Tüm Mutfak Alanları	39	9,9
Toplam	395	100	**Toplam**	395	100,0
Pozisyon			**Gelir Düzeyi**		
Aşçıbaşı	4	1,0	Asgari Ücret	34	8,6
Aşçıbaşı Yardımcısı	23	5,8	2836-3500	130	32,9
Sos Bölüm Şefi	14	3,5	3501-4500	124	31,4
Izgara Bölüm Şefi	12	3,0	4501-5500	66	16,7
Çorba Bölüm Şefi	6	1,5	5500 ve üzeri	41	10,4
Garnitür Bölüm Şefi	7	1,8	**Toplam**	395	100
Sıcak Bölüm Şefi	11	2,8	**Kadro Durumu**		
Pastane Bölüm Şefi	33	8,4	Kadrolu	337	85,3
Sebze Bölüm Şefi	6	1,5	Sözleşmeli	36	9,1
Ordövr Bölüm Şefi	4	1,0	Yarı Zamanlı	22	5,6
Balık Bölüm Şefi	16	4,1	**Toplam**	395	100
Gece Bölüm Şefi	3	0,8	**Sektörde çalışma süresi**		
Banket Şefi	1	0,3	1 yıldan az	87	22,0
Personel Yemeği Şefi	10	2,5	1-3 yıl	104	26,3
Kahvaltı Şefi	22	5,6	4-7 yıl	117	29,6
Diyet Bölüm Şefi	1	0,3	7 yıldan fazla	87	22,0
Demi	27	6,8	**Toplam**	395	100,0

Demi Şef	52	13,2	**İşletmede çalışma süresi**		
Komi	100	25,3	1 yıldan az	197	49,9
Kasap Böüm Şefi	8	2,0	1-3 yıl	95	24,1
Gıda Mühendisi	8	2,0	4-7 yıl	77	19,5
Gıda Teknikeri	4	1,0	7 yıldan fazla	26	6,6
Diyetisyen	7	1,8	**Toplam**	395	100
Steward Şef	12	3,0	**Mesleki eğitim durumu**		
İstasyon Şefi	4	1,0	Evet	308	78
Toplam	395	100,0	Hayır	87	22
			Toplam	395	100

Anketi tamamlayan 395 katılımcının yaş gruplarına yönelik dağılımları incelendiğinde, %31,6'sının 18-24 yaş aralığında, %39,2'sinin 25-34 yaş aralığında, %21,5'inin 35-44 yaş aralığında ve %7,6'sının 45-54 yaş aralığında olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca, katılımcıların medeni durumlarına göre yapılan değerlendirmede %44,8'inin evli, %55,2'sinin ise bekar olduğu gözlenmiştir. Katılımcıların eğitim düzeylerine ilişkin ise, %35,2'sinin lise, %61,3'ünün lisans ve %3,5'inin yüksek lisans mezunu olduğu görülmüştür. Katılımcıların otel işletmelerinin mutfaklarında üstlendikleri görevlere bakıldığında, en yüksek orana sahip olanlar şunlardır: %25,3'ü komi, %25,1'i sıcak mutfak, %18'i soğuk mutfak, %14,7'si pastane, %14,7'si kahvaltı, %8,4'ü pastane şefi, %6,8'i demi, %5,8'i aşçıbaşı yardımcısı, %5,6'sı kahvaltı şefi, %4,1'i sebze hazırlık ve alakart, %3,5'i sos şefi, %3'ü ızgara şefi, %3'ü diyetisyen, %2,8'i sıcak şefi, %2,5'i personel yemeği şefi, %2'si kasap şefi, %1,8'i garnitür şefi ve sushi (suşi), %1,5'i çorba şefi ve sebze şefi, %1'i aşçıbaşı ve gıda teknikeri, %0,8'i gece şefi ve glutensiz mutfak, %0,5'i bulaşık, %0,3'ü banket şefi ve istasyon şefi olarak belirlenmiştir. Anket uygulamasına katılanların çalıştığı bölümlere göre ise en yüksek oranlarla %25,1'i sıcak mutfak, %18'i soğuk mutfak, %14,7'si pastane, %14,7'si kahvaltı, %9,9'u tüm mutfak bölümleri, %4,1'i sebze hazırlık ve personel mutfağı, %1,8'i sushi (suşi), %0,8'i glütensiz mutfak, %0,5'i bulaşık, %0,3'ü servis, %0,5'i kasap ve %1,8'i diğer bölümlerde çalıştıkları anlaşılmaktadır. Katılımcıların gelir düzeyleri incelendiğinde, %32,9'unun 2836-3500 ₺ aralığında, %31,4'ünün 3501-4500 ₺ aralığında, %16,7'sinin 4501-5500 ₺ aralığında, %10,4'ünün 5500 ₺ ve üzeri kazanç sağladığı görülmektedir. Ayrıca, %8,6'sının asgari ücret düzeyinde olduğu tespit edilmiştir. Anket uygulamasına katılanların mesleki eğitim durumları incelendiğinde, %78'inin mesleki eğitim aldığı ve %36'sının ise mesleki eğitim almadığı belirlenmiştir. Katılımcıların sektörde çalışma süreleri de değerlendirildiğinde, %29,6'sının 4-7 yıl aralığında, %26,3'ünün 1-3 yıl aralığında, %22'sinin 7 yıldan fazla çalıştığı belirlenmiştir. İş deneyimleri göz önünde bulundurulduğunda ise, %49,9'unun 1 yıldan az, %24,1'inin 1-3 yıl arasında, %19,5'inin 4-7 yıl arasında ve %6,6'sının 7 yıl ve üzerinde çalıştığı anlaşılmaktadır. Bu çalışanların bulundukları işletmelerdeki istihdam şekillerine bakıldığında, %85,3'ünün kadrolu, %9,1'inin sözleşmeli ve %5,6'sının yarı zamanlı olarak çalıştığı gözlenmiştir. Aşçıların mesleği kendi istekleriyle seçme durumu, meslek seçimindeki en önemli etkenler, tekrar aynı mesleği seçme durumu, mesleklerinde karşılaştıkları negatif ayrımcılık, meslekten ayrılma durumu ve nedenlerine ilişkin frekans ve yüzde dağılımları Tablo 4' de yer almaktadır.

Tablo 4. Katılımcıların Mesleki Durumlarına İlişkin Bulgular

Değişken	**f**	**%**	**Değişken**	**f**	**%**
Mesleğinizi kendi isteğiyle seçme durumu			**Meslekte karşılaşılan negatif ayrımcılık**		
Evet	380	96,2	Evet	159	40,3
Hayır	15	3,8	Hayır	236	59,7
Toplam	395	100	**Toplam**	395	100
Mesleği seçmenizdeki en önemli etken			**Meslekten ayrılma durumu**		
Sevdiğim için	311	78,7	Evet	23	5,8
Ailemin isteği	11	2,8	Hayır	205	51,9
Çalışma koşulları	25	6,3	Bazen	167	42,3
İdeal meslek olması	38	9,6	**Toplam**	395	100
Ücret	10	2,5	**Meslekten ayrılma sebebi**		
Toplam	395	100	Ücretin az olması	7	30,4
Tekrar aynı mesleği seçme durumu			Ailevi sebepler	6	26,1
Evet	297	75,2	Daha iyi imkanlar için	3	13
Hayır	98	24,8	Mobbing	3	13
Toplam	395	100	Cinsiyetçilik	2	8,7
			Bana uygun olmadığı için	2	8,7
			Toplam	23	100

Araştırmaya katılan katılımcıların %96,2'si mesleği kendi istekleriyle seçtiğini, %3,8'inin ise kendi isteğiyle seçmediğini bildirmiştir. Katılımcıların mesleği seçmedeki en önemli etkenler incelendiğinde, %78,7'sinin mesleği sevdiği için, %2,8'inin ailesinin isteği için, %6,3'ünün çalışma koşulları için, %9,6'sının ise ideal meslek olduğu düşündüğü için ve %2,5'inin ücret için seçtiği görülmektedir. Tekrar aynı mesleği seçme durumunda %75,2'sinin evet, %24,8'inin hayır dediği belirlenmiştir. Katılımcıların meslekten ayrılma durumları incelendiğinde, %5,8'inin ayrılmak istediği, %51,9'unun ayrılmak istemediği ve %42,3'ünün bazen ayrılmak istediği anlaşılmaktadır. Meslekten ayrılmayı düşünen %5,8'lik kesimin sebepleri arasında %30,4'ünün ücretin az olması, %26,1'inin ailevi sebepler, %13'ünün mobbing, %8,7'sinin cinsiyetçilik ve %8,7'sinin mesleğin kendine uygun olmaması yer almaktadır. Araştırmaya katılan 395 katılımcının %40,3'ünün çalıştıkları işletmede kadınlara karşı negatif ayrımcılıkla karşılaştığı, %59,7'sinin ise kadınlara karşı negatif ayrımcılıkla karşılaşmadığı tespit edilmiştir.

3.2. Kadın Aşçıların Dayanıklılıkları ile Verimliliklerine Yönelik Düşüncelerinin Demografik ve Diğer Bireysel Özelliklere Göre Karşılaştırılması

3.2.1. Medeni Durum

Araştırmada, katılımcıların medeni durumlarına göre araştırma değişkenlerine ilişkin görüşlerinin farklılaşıp farklılaşmadığını belirlemek için yapılan t testi analizi sonuçları Tablo 5 ve 6'da sunulmaktadır.

Tablo 5. Çalışan Dayanıklılığı Ölçeğinin Katılımcıların Medeni Durumuna Göre Karşılaştırılmasına İlişkin t Testi Sonuçları

	Medeni Durum	n	Ortalama	s.s.	t değeri	p değeri
Çalışan Dayanıklılığı Ölçeği	Evli	177	4,1977	,30502	-1,385	,167
	Bekar	218	4,2431	,33833		

Tablodaki verilere göre, katılımcıların çalışan dayanıklılığı ölçeğinden elde ettikleri puanlar ile medeni durumları arasında anlamlı bir fark olmadığı tespit edilmiştir (p=0.167).

Tablo 6. Çalışan Verimliliği Ölçeğinin Katılımcıların Medeni Durumuna Göre Karşılaştırılmasına İlişkin t Testi Sonuçları

	Medeni Durum	n	Ortalama	s.s.	t değeri	p değeri
Çalışan Verimliliği Ölçeği	Evli	177	4,1977	,30502	-,880	,379
	Bekar	218	4,2431	,33833		

Tablodaki verilere göre, katılımcıların çalışan verimliliği ölçeğinden elde ettikleri puanlar ile medeni durumları arasında anlamlı bir fark olmadığı tespit edilmiştir (p=0.379).

3.2.2. Yaş

Araştırma kapsamında, katılımcıların yaş gruplarına göre araştırma değişkenlerine ilişkin görüşlerinin farklılaşıp farklılaşmadığını belirlemek için yapılan ANOVA analizinin sonuçları Tablo 7 ve 8'de sunulmaktadır.

Tablo 7. Çalışan Dayanıklılığı Ölçeğinin Katılımcıların Yaş Gruplarına Göre Karşılaştırılmasına İlişkin ANOVA Testi Sonuçları

	Yaş Grubu	n	Ortalama	s.s.	F değeri	p değeri
Çalışan Dayanıklılığı Ölçeği	18-24	125	4,2320	,30985	,115	,951
	25-34	155	4,2124	,35843		
	35-44	85	4,2218	,30465		
	45-54	30	4,2405	,25547		

Tablodaki verilere göre, katılımcıların çalışan dayanıklılığı ölçeğinden elde ettikleri puanlar ile yaş grupları arasında anlamlı bir fark olmadığı tespit edilmiştir (p=0.951).

Tablo 8. Çalışan Verimliliği Ölçeğinin Katılımcıların Yaş Gruplarına Göre Karşılaştırılmasına İlişkin ANOVA Testi Sonuçları

		Yaş Grubu	n	Ortalama	s.s.	F değeri	p değeri
Çalışan Ölçeği	Verimliliği	18-24	125	4,2193	,39209	,207	,891
		25-34	155	4,2215	,43337		
		35-44	85	4,2088	,38675		
		45-54	30	4,2750	,28378		

Tablodaki verilere göre, katılımcıların çalışan verimliliği ölçeğinden elde ettikleri puanlar ile yaş grupları arasında anlamlı bir fark olmadığı tespit edilmiştir (p=0.891).

3.2.3. Eğitim

Araştırma kapsamında, katılımcıların eğitim durumlarına göre araştırma değişkenlerine ilişkin görüşlerinin farklılaşıp farklılaşmadığını belirlemek için yapılan ANOVA analizinin sonuçları Tablo 9 ve 10'da sunulmaktadır.

Tablo 9. Çalışan Dayanıklılığı Ölçeğinin Katılımcıların Eğitim Durumlarına Göre Karşılaştırılmasına İlişkin ANOVA Testi Sonuçları

		Eğitim Durumu	n	Ortalama	s.s.	F değeri	p değeri
Çalışan Ölçeği	Dayanıklılığı	Lise	139	4,2487	,32612	,872	,419
		Lisans	242	4,2057	,32514		
		Lisansüstü	14	4,2602	,28791		

Tablodaki verilere göre, katılımcıların çalışan dayanıklılığı ölçeğinden elde ettikleri puanlar ile eğitim durumları arasında anlamlı bir fark olmadığı tespit edilmiştir (p=0.419).

Tablo 10. Çalışan Verimliliği Ölçeğinin Katılımcıların Eğitim Durumlarına Göre Karşılaştırılmasına İlişkin ANOVA Testi Sonuçları

		Eğitim Durumu	n	Ortalama	s.s.	F değeri	p değeri
Çalışan Ölçeği	Verimliliği	Lise	139	4,2350	,44030	,381	,684
		Lisans	242	4,2107	,38216		
		Lisansüstü	14	4,2917	,26504		

Tablodaki verilere göre, katılımcıların çalışan verimliliği ölçeğinden elde ettikleri puanlar ile eğitim durumları arasında anlamlı bir fark olmadığı tespit edilmiştir (p=0.684).

3.2.4. Gelir

Katılımcıların gelir düzeylerine göre araştırma değişkenlerine ilişkin görüşlerinin farklılaşıp farklılaşmadığını belirlemek için yapılan ANOVA analizinin sonuçları Tablo 11 ve 12'de sunulmaktadır.

Tablo 11. Çalışan Dayanıklılığı Ölçeğinin Katılımcıların Gelir Düzeylerine Göre Karşılaştırılmasına İlişkin ANOVA Testi Sonuçları

		Gelir Düzeyi	n	Ortalama	s.s.	F değeri	p değeri
Çalışan Ölçeği	Dayanıklılığı	Asgari Ücret	34	4,1702	,29478	1,568	,182
		2836-3500	130	4,2500	,36009		
		3501-4500	124	4,2488	,30215		
		4501-5500	66	4,2056	,27919		
		5500 ve üzeri	41	4,1289	,34891		

Tablodaki verilere göre, katılımcıların çalışan dayanıklılığı ölçeğinden elde ettikleri puanlar ile gelir düzeyleri arasında anlamlı bir fark olmadığı tespit edilmiştir (p=0.182).

Tablo 12. Çalışan Verimliliği Ölçeğinin Katılımcıların Gelir Düzeylerine Göre Karşılaştırılmasına İlişkin ANOVA Testi Sonuçları

		Gelir Düzeyi	n	Ortalama	s.s.	F değeri	p değeri
Çalışan Ölçeği	Verimliliği	Asgari Ücret	34	4,2377	,39735	,776	,542
		2836-3500	130	4,2333	,44635		
		3501-4500	124	4,2480	,36802		
		4501-5500	66	4,2020	,34840		
		5500 ve üzeri	41	4,1280	,41920		

Tablodaki verilere göre, katılımcıların çalışan verimliliği ölçeğinden elde ettikleri puanlar ile gelir düzeyleri arasında anlamlı bir fark olmadığı tespit edilmiştir (p=0.542).

3.2.5. İşletmede Çalışma Süresi

Katılımcıların çalışma sürelerine göre araştırma değişkenlerine ilişkin görüşlerinin farklılaşıp farklılaşmadığını belirlemek için yapılan ANOVA analizinin sonuçları aşağıda belirtilmiştir.

Tablo 13. Çalışan Dayanıklılığı Ölçeğinin Katılımcıların İşletmede Çalışma Sürelerine Göre Karşılaştırılmasına İlişkin ANOVA Testi Sonuçları

	Çalışma Süresi	n	Ortalama	s.s.	F değeri	p değeri
Çalışan Dayanıklılığı Ölçeği	1 yıldan az	197	4,2324	,31015	1,290	,277
	1-3 yıl	95	4,2504	,32945		
	4-7 yıl	77	4,1985	,34209		
	7 yıldan fazla	26	4,1209	,34979		

Tablodaki verilere göre, katılımcıların çalışan dayanıklılığı ölçeğinden elde ettikleri puanlar ile işletmede çalışma süreleri arasında anlamlı bir fark olmadığı tespit edilmiştir (p=0.277).

Tablo 14. Çalışan Verimliliği Ölçeğinin Katılımcıların İşletmede Çalışma Sürelerine Göre Karşılaştırılmasına İlişkin ANOVA Testi Sonuçları

	Çalışma Süresi	n	Ortalama	s.s.	F değeri	p değeri
Çalışan Verimliliği Ölçeği	1 yıldan az	197	4,2234	,38818	2,830	**,038***
	1-3 yıl	95	4,2965	,37519		
	4-7 yıl	77	4,1201	,44825		
	7 yıldan fazla	26	4,2436	,38000		

*****p<0,001 **p<0,01; *p<0,05**

Tablodaki verilere göre, katılımcıların çalışan verimlilikleri işletmede çalışma sürelerine göre karşılaştırılmış ve anlamlı bir farklılık olduğu tespit edilmiştir (p=0.038). Farkın hangi aralıklarda olduğunu belirlemek için çoklu karşılaştırma testlerinden Tukey testi uygulanmış ve bu testin sonuçları Tablo 15' de belirtilmiştir.

Tablo 15. Çalışan Verimliliği Ölçeğinin Katılımcıların İşletmede Çalışma Sürelerine Göre Karşılaştırılmasına İlişkin Tukey Testi Sonuçları

			Ortalama Farklılık (I-J)	Std. Hata	Sig.
Çalışan Verimliliği Ölçeği	1 yıldan az	1-3 yıl	-,07314	,04960	,454
		4-7 yıl	,10322	,05337	,215
		7 yıldan fazla	-,02024	,08285	,995
	1-3 yıl	1 yıldan az	,07314	,04960	,454
		4-7 yıl	,17636*	,06089	**,021**
		7 yıldan fazla	,05290	,08788	,931
	4-7 yıl	1 yıldan az	-,10322	,05337	,215
		1-3 yıl	-,17636*	,06089	**,021**
		7 yıldan fazla	-,12346	,09006	,518
	7 yıldan fazla	1 yıldan az	,02024	,08285	,995
		1-3 yıl	-,05290	,08788	,931
		4-7 yıl	,12346	,09006	,518

Tukey testi sonucuna göre, "çalışan verimliliği ölçeğinde" (F=2.830; p<0.05), "1-3 yıl aralığında" çalışan katılımcılar ile "4-7 yıl aralığında" çalışan katılımcılar arasında anlamlı bir farklılık olduğu belirlenmiştir (Ortalama Fark: 0.17636). Bu bulguya göre, işletmelerinde 1-3 yıl aralığında çalışan kadın aşçıların, 4-7 yıl aralığında çalışan kadın aşçılara göre daha yüksek düzeyde çalışan verimliliğine sahip oldukları görülmüştür. Bu bulgular, az deneyime sahip kadın aşçıların, fazla deneyime sahip olanlardan daha yüksek verimlilik göstermesinin, yeni bilgileri ve becerileri öğrenmeye daha istekli olmalarından kaynaklanabileceğini ve işe yeni başlayanlardaki heyecan ve motivasyonun daha fazla çaba göstermelerine yol açabileceğini; aynı zamanda uzun süredir çalışan kadın aşçılar için iş temelli ve genel kariyer engellerinin daha yoğun olabileceğini ve bu durumun verimliliklerini olumsuz etkileyebileceğini göstermektedir.

3.3. Kadın Aşçıların Dayanıklılıklarının Verimliliklerine Olan Etkisine İlişkin Bulgular

Araştırmada, çalışan dayanıklılığı ile çalışan verimliliği arasındaki ilişkiyi değerlendirmek amacıyla

korelasyon analizi kullanılmıştır. Korelasyon analizi, iki değişken arasındaki ilişkiyi ve yönünü belirlemek için kullanılan istatistiksel bir tekniktir. Elde edilen korelasyon katsayısı "r", bağımlı değişkenin (Y) bağımsız değişkendeki (X) değişikliklerle nasıl değiştiğini ifade eder. Katsayı, -1 ile +1 arasında değer alır ve ilişkinin gücünü gösterir (Ural & Kılıç, 2013: 243). 0,00 ile 0,25 arasındaki değerler çok zayıf, 0,26 ile 0,49 arasındaki değerler zayıf, 0,50 ile 0,69 arasındaki değerler orta düzeyde, 0,70 ile 0,89 arasındaki değerler yüksek (güçlü) ve 0,90 ile 1,00 arasındaki değerler ise çok yüksek (çok güçlü) bir ilişkiyi ifade eder (Kalaycı, 2009: 116). Analiz sonucunda elde edilen bulgular Tablo 16'da yer almaktadır.

Tablo 16. Çalışan Dayanıklılığı ile Çalışan Verimliliği Arasındaki Korelasyona Yönelik Bulgular

		Dayanıklılık	Verimlilik
Dayanıklılık	r	1	,529**
	p		,000
	n	395	395
Verimlilik	r	,529	1
	p	,000	
	n	395	395

Araştırmada elde edilen verilere göre, kadın aşçıların dayanıklılıkları ile verimlilikleri arasında pozitif yönlü orta düzeyde bir ilişki olduğu tespit edilmiştir (r=0,529). Bu bulgulara göre, kadın aşçıların dayanıklılıkları arttıkça çalışan verimliliklerinin de arttığı gözlenmiştir. Aynı şekilde, dayanıklılıklarının azaldığı durumlarda verimliliklerinin de azaldığı belirlenmiştir.

Dayanıklılık bağımsız değişkeni ile verimlilik bağımlı değişkeni arasındaki doğrusal ilişkiyi incelemek, verimlilik düzeyindeki değişkenliğin ne kadarının dayanıklılık ile açıklanabileceğini anlamak ve değişkenler arasındaki ilişkiyi matematiksel olarak ifade etmek amacıyla basit doğrusal regresyon analizi yapılmıştır. Regresyon analizi sonuçları, Tablo 17'de yer almaktadır.

Tablo 17. Dayanıklılığın Verimlilik Üzerindeki Etkisi

Model	Standardize Edilmemiş Katsayılar		Standardize Katsayılar	t	Anlam düzeyi	Tolerans	VIF
	B	Std. Hata	Beta				
Sabit	1,468	,224		6,566	,000		
Dayanıklılık	,652	,053	,529	12,353	,000	1,000	1,000
Bağımlı Değişken = Verimlilik							
R= ,529; R^2=,280; Düzeltilmiş R^2=,278; Model için F:,152,587; p=0,000 ; sd=1 ; DW=1,788							

Yapılan basit doğrusal regresyon analizi sonuçlarına göre, dayanıklılık ile verimlilik arasında anlamlı ve pozitif yönlü bir ilişki (R=0,529) bulunmaktadır. Modelin anlamlı olduğu görülmüş olup, bağımsız değişken olan dayanıklılık, verimliliği anlamlı bir şekilde etkilemektedir (t=12,353; $p<0.05$). VIF değerlerinin 1,000 olması, çoklu bağlantı sorunu olmadığını gösterirken, D-W değerinin 1,788 olması oto korelasyonun olmadığını işaret etmektedir. Dayanıklılıktaki her 1 birimlik artış, verimliliği 0,652 birim artırmaktadır. Bağımsız değişkenin bağımlı değişkeni açıklama oranı olan R2 değeri ise 0,280 olarak hesaplanmıştır, bu da verimlilikteki değişimin %28,0'ının dayanıklılık ile açıklanabileceğini göstermektedir. Elde edilen basit doğrusal regresyon modeli şu şekilde ifade edilebilir: Y=1,468+0,652X. Yapılan basit doğrusal regresyon analizi sonucuna göre kadın aşçıların dayanıklılığının verimlilikleri üzerinde anlamlı bir etkisi bulunmaktadır.

4. SONUÇLAR TARTIŞMA VE ÖNERİLER

Bu çalışmanın amacı İstanbul'daki beş yıldızlı otel işletmelerinin mutfak departmanlarında çalışan kadın aşçıların dayanıklılık ve verimlilik düzeylerini tespit etmektir. Katılımcıların çoğunluğunun bekar olduğu gözlemlenmiştir. Evli kadın aşçılar için uzun çalışma saatleri, yoğun fiziksel iş yükü ve hafta sonları çalışma zorluğu nedeniyle iş-yaşam dengesini sağlamak daha zor olabilmektedir. Bu nedenle bekar kadınların bu sektörde daha fazla tercih edilebileceği düşünülmektedir. Lakshmi & Prasanth (2018) evli kadın çalışanların erkek meslektaşlarıyla karşılaştırıldığında, güçlü bir kariyer yapmak için büyük baskı altında olduklarını ve kişisel ile profesyonel yaşamları arasındaki dengeyi sağlamakta zorlandıklarını belirtmiştir. Tiwari (2017) evli kadın çalışanların iş yaşamındaki zorlukları aşma konusunda aile desteğinin önemine vurgu yapmıştır. Md-Sidin ve diğerleri (2008),

evli kadınların, evli olmayanlara göre iş-yaşam çatışması yaşama olasılığının daha yüksek olduğunu ifade etmiştir. Katılımcıların çoğunluğu 18-24 ve 25-34 yaş aralığında yer almaktadır. Ayrıca, kadın aşçıların büyük bir kısmı lisans mezunu ve mesleki eğitim almıştır. Yüksek eğitim düzeyinin istihdam açısından önemli bir etken olduğu düşünülmektedir. Steiber ve arkadaşları (2016) kadın istihdamının desteklenmesinde eğitim seviyesinin kritik bir faktör olduğunu öne sürmektedir.

Kadın aşçıların büyük bir kısmı komi, demi şef ve pastane bölüm şefi gibi alt kademelerde çalışmaktadır. Bu durumda kadınların, erkek meslektaşlarına kıyasla daha az fırsata sahip oldukları ve geleneksel olarak kadınsı kabul edilen pozisyonlarda çalıştıkları görülmektedir. Harris & Giuffre (2010b) çalışmalarında, otel mutfaklarında kadınların baş aşçıbaşı veya bölüm şefi pozisyonlarında erkek meslektaşlarına kıyasla daha az fırsata sahip olduğunu vurgulamışlardır. Herkes & Redden (2017) ise kadın aşçıların geleneksel olarak kadınsı bir sektör olarak kabul edilen pastacılık alanında, pasta şefi, fırıncı, çikolatacı ve şeker sanatçısı gibi rollerde çalıştığını gözlemlemiştir. Katılımcıların çoğunluğu asgari ücretin üzerinde kazanç elde etmektedir ve gelir düzeyleri eğitim seviyeleriyle doğru orantılıdır. Wang ve arkadaşları (2020) eğitimin genellikle daha yüksek gelir düzeyleriyle bağlantılı olduğunu ifade etmişlerdir. Misdawita & Utami (2022) ise kadın çalışanların gelir düzeylerini etkileyen faktörleri inceledikleri araştırmada, kadınların gelir düzeyleri ile eğitim düzeyleri arasında anlamlı ve olumlu bir ilişki olduğunu bildirmişlerdir.

Kadın aşçıların çoğunluğu 1-3 yıl aralığında turizm sektöründe çalışmaktadır. Bu durum, işletmelerdeki çalışan devir oranının yüksek olduğunu göstermektedir. Hjalager & Andersen (2001), turizm sektöründe çalışanların tutulmasının önemli bir sorun olduğunu ve özellikle özel eğitim alan çalışanlar arasında işten ayrılma oranının oldukça yüksek olduğunu belirlemiştir. Ayrıca Güzeller & Celiker (2020) örgütsel bağlılık ile işten ayrılma niyeti arasındaki ilişkiye dikkat çekmişlerdir. Kadın çalışanlar, örgütsel bağlılık hissi eksikse, işten ayrılma olasılığının daha yüksek olduğunu gösterebilirler. Araştırmaya katılan kadın aşçıların çoğunluğu aşçılığı kendi isteğiyle seçmiştir ve mesleklerine olumlu bir tutum sergilemektedirler. Anket katılımcılarının çoğunluğu meslekten ayrılmak istemezken, düşük ücret, ailevi nedenler ve cinsiyetçilik gibi nedenlerle bazı kadınlar meslekten ayrılmayı düşünmektedirler. Bazı kadınlar kadınlara karşı negatif ayrımcılığa maruz kaldıklarını belirtmiştir. Shafique ve arkadaşları (2018) iş tatmininin işten ayrılma niyetini azaltmada kritik bir faktör olduğunu ortaya koymuştur. Hindistan'da gerçekleştirilen bir araştırmada, işyerindeki nezaket eksikliğinin iş tatmini üzerinde olumsuz bir etkisinin olduğu ve işten ayrılma niyetini artırdığı ortaya koyulmuştur (Sharma & Singh, 2016). Başka bir çalışmada, kadınlara yönelik algılanan işyeri ayrımcılığının iş tatmini üzerinde olumsuz etkisinin olduğu ve işten ayrılma niyetini yükselttiği belirtilmiştir (Velez & Moradi, 2012). Sonuç olarak, kadın aşçıların dayanıklılık ve verimlilik düzeyleri üzerinde çeşitli faktörler etkili olmaktadır. Bu faktörler arasında çalışma koşulları, eğitim seviyesi, iş-yaşam dengesi, gelir düzeyi ve cinsiyetçilik gibi etkenler yer almaktadır. İş memnuniyetinin artırılması, ayrımcılığın önlenmesi ve iş-yaşam dengesinin sağlanması, kadın aşçıların sektörde daha uzun süre kalmasına yardımcı olabilir.

Araştırmaya katılan kadın aşçıların dayanıklılık ölçeğinden elde ettikleri puanlar ile yaş, medeni durum, gelir düzeyi, eğitim durumu ve çalışma süresi gibi değişkenler arasında anlamlı bir farklılık tespit edilmemiştir. Bu sonuçlar doğrultusunda, kadın aşçıların çalışmadaki belirlenen sosyo-demografik özelliklerinin dayanıklılıkları üzerinde etkili olmadığı söylenebilir. Elshaer ve arkadaşlarının (2021) benzer şekilde yaptığı bir çalışmada da turizm sektöründe çalışan kadınların medeni durum, yaş, eğitim ve gelir düzeyi gibi sosyo-demografik özelliklerinin dayanıklılıkları üzerinde anlamlı bir etkisinin olmadığı belirtilmiştir. Araştırmaya katılan kadın aşçıların verimlilik ölçeğinden elde ettikleri puanlar ile yaş, medeni durum, gelir düzeyi ve eğitim durumu gibi değişkenler arasında anlamlı bir farklılık tespit edilmemiştir. Ancak, kadın aşçıların verimlilikleri işletmede çalışma sürelerine göre karşılaştırıldığında anlamlı bir farklılık olduğu saptanmıştır. Bu sonuçlar doğrultusunda, kadın aşçıların çalışmada belirlenen sosyo-demografik özelliklerinin verimlilikleri üzerinde etkili olmadığı söylenebilir. Bu bulgular, Islam & Ismail'in (2008) Malezya'da yaptığı bir çalışmayla uyumludur. Çalışmada kadın çalışanların motivasyonunu etkileyen faktörleri belirlerken demografik faktörlerin (ırk, yaş, eğitim düzeyi, medeni durum ve çalışma durumu)

motivasyon üzerinde önemli bir rol oynadığı belirlenmiştir. Ancak verimlilikleri açısından bu faktörlerin önemli bir etkisinin olmadığı tespit edilmiştir. Yani kadın çalışanların demografik özellikleri motivasyonlarını etkileyebilirken, bu özelliklerin verimlilikleri üzerinde doğrudan bir etkisi bulunmamaktadır.

Araştırmada, 1-3 yıl aralığında çalışan kadın aşçıların, 4-7 yıl aralığında çalışanlara göre daha verimli olduğu sonucu çıkmıştır. Daha az deneyime sahip olanlar, yeni bilgileri öğrenme isteği ve işe başlama motivasyonuyla daha yüksek verimlilik sergileyebilir. Uzun süre aynı işletmede çalışmak iş ve kariyer engellerini artırabilir, bunun da verimliliği etkilediği düşünülebilir. Bu sonuçlar, Kılıç & Öztürk'ün (2009) çalışmalarının sonucuyla da aynı yöndedir. Çalışmada, görev, departman ve işletmedeki süre gibi faktörlerin verimliliklerini etkilediği gösterilmiştir. Steffens ve arkadaşları (2014) ise çalışma yıllarının verimlilik üzerindeki etkisine işaret etmiştir. Sonuç olarak, kadın aşçıların verimliliklerinin işletmedeki çalışma süresine bağlı olduğu görülmüştür. Özellikle daha az deneyime sahip olanların, daha fazla deneyime sahip olanlara göre daha yüksek verimlilik sergilemesi dikkat çekicidir. Araştırmada, kadın aşçıların dayanıklılıkları ile verimlilikleri arasında anlamlı ve pozitif yönlü bir ilişki olduğu bulunmuştur. Dayanıklılık arttıkça çalışan verimliliği de artmaktadır. Bu sonuçlar, Miller (2016) ve Gupta & Shukla'nın (2018) çalışmalarını destekler niteliktedir. Miller'e göre, çalışan dayanıklılığı çalışan verimliliğini arttıran bir faktördür. Ayrıca, Gupta & Shukla, kadınların dayanıklılıklarının işe yönelik verimliliklerini olumlu yönde etkilediğini vurgulamıştır. Polatçı & Akdoğan (2014) da dayanıklılığın verimlilik üzerinde etkisinin olduğunu belirtmiştir. Yüksek dayanıklılık, çalışanların enerji ve zamanlarını işlerine yoğunlaştırmalarına olanak sağlayarak verimliliklerini artırabilir. Bu nedenle kadın çalışanların dayanıklılıkları ile verimlilikleri arasında olumlu bir ilişki olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Araştırma, kadın aşçıların dayanıklılığının verimliliklerini olumlu yönde etkilediğini göstermektedir. Bu sonuç Youssef & Luthans'ın (2007) pozitif psikolojik sermayenin işle ilgili sonuçları nasıl etkilediğini vurgulayan çalışmasıyla uyumludur. Cole ve arkadaşları da (2009) çalışanların dayanıklılığının verimliliği artırabileceğini belirtmişlerdir. Kowalski & Loretto (2017) ise düşük dayanıklılığın düşük verimlilikle ilişkilendirilebileceğini ifade etmiştir. Anindita & Korompis (2022) çalışmasında, kadın çalışanların dayanıklılığının işyerinde algılanan stres ve verimlilik arasındaki pozitif ilişkiyi vurgulamıştır. Bu sonuçlar, kadın çalışanların dayanıklılığının verimliliklerini olumlu yönde etkilediğini desteklemektedir.

Çalışmanın sonuçları, kadın aşçıların dayanıklılıkları arttıkça verimliliklerinin de arttığını göstermektedir. Bu sonuç, kadın aşçıların dayanıklılığını destekleyen programların verimlilik ve iş performansı açısından olumlu etkileri olabileceğini öne sürmektedir. Ayrıca çalışmanın sonuçlarına göre kadın aşçılar arasında işletmelerdeki çalışma süreleri, pozisyonları ve medeni durumlarına bağlı olarak profesyonel mutfaklarda kadınlara yönelik önyargıların bulunabileceği belirtilmektedir. Kısa süreli deneyime sahip kadın aşçıların daha yüksek verimlilik sergilemesi, kadınların kendi yeteneklerini kanıtlama isteğinin bu sonucu etkileyebileceğini göstermektedir. Otel işletmelerinde kadın aşçıların dayanıklılıklarını artırarak verimliliklerini yükseltmek için şu öneriler sunulabilir:

- Ücret eşitsizliği ve liderlik pozisyonlarına erişim engelleri gibi sorunlarla mücadele edilerek daha adil iş yerleri oluşturulmalıdır.
- Aile içinde sorumlulukların eşit paylaşımının teşvik edilmesi için bilgilendirme kampanyaları düzenlenmelidir.
- Taciz ve mobbingi engellemeye yönelik seminerler düzenlenmeli, güvenli bir işyeri kültürü oluşturulmalıdır.
- Profesyonel mutfaklarda adil iş dağılımı sağlanmalı, eşit kariyer fırsatları sunulmalıdır.
- Eğitim ve gelişim fırsatları ile dayanıklılığı artırarak verimliliği yükseltmek mümkündür.
- Hem erkek hem de kadın aşçıların perspektifi ile toplumsal cinsiyet engelleri anlaşılabilir.
- Dayanıklılık düzeyleri ile verimlilik arasındaki ilişki önemli bir araştırma alanı olarak

düşünülmektedir ve elde edilen sonuçlar özellikle kadın aşçılar için bu ikisi arasında anlamlı ve olumlu bir ilişki olduğunu göstermektedir. İşverenlerin çalışanları arasında dayanıklılığı teşvik edebilmeleri için eğitim ve gelişim fırsatları sağlamak, destekleyici ve kapsayıcı bir işyeri kültürü oluşturmak, ruh sağlığı ve refahı için kaynak ve destek sunmak gibi çeşitli yollar vardır. Çalışanların dayanıklılığına öncelik vererek, işverenler daha verimli ve sağlıklı bir çalışma ortamı yaratabilir ve bu da sonuçta işletmenin başarısına fayda sağlayabilir.

➢ Kültürel ve toplumsal faktörler, dünyanın farklı bölgelerindeki kadın şeflerin karşılaştığı toplumsal cinsiyet engellerinde önemli bir rol oynayabilir. Araştırmacılar, farklı ülkelerdeki şeflerle görüşmeler yaparak, çeşitli kültürel bağlamlarda kadın şeflerin karşılaştığı benzersiz zorlukları daha iyi anlayabilir. Bu da toplumsal cinsiyet engellerini ele almayı ve profesyonel mutfakta eşitliği teşvik etmeyi amaçlayan daha hedefli müdahalelere ve politikalara yol açabilir.

Destek Bilgisi: Çalışmanın hazırlanma sürecinde herhangi bir kişi, kurum veya kuruluştan ayni 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 Necmettin Erbakan Üniversitesi Etik Kurulu 15.10.2021 tarihi ve 2021/504 karar/sayı numarası ile alınmıştır.

5. KAYNAKÇA

Abbasi, A. N., Naseer, A. & Chishty, U. G. (2020). Performance Management and Employee Productivity: A Study on the Banking Sector of Pakistan. Reviews of Management Sciences, 2(1), 1-16.

Addabbo, T., Favaro, D. & Magrini, S. (2011). Gender Differences in Productivity Rewards: The Role of Human Capital. International Review of Economics, 59(1), 81-110.

Akdoğan, A. & Polatçı, S. (2013). The Impact of Psychological Capital on Performance: The Mediating Role of Work-Family Spillover and Psychological Well-Being. Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 17(1), 273-294.

Akduran, E. (2019). The Effect of Employee Resilience on Perceived Productivity in Organizations. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Trakya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Edirne.

Albors Garrigos, J., Haddaji, M., Garcia Segovia, P. & Peiro Signes, A. (2020). Gender Differences in the Evolution of Haute Cuisine Chef's Career. Journal of Culinary Science&Technology, 18(6), 439-468.

Alias, N., Hashim, I. & Yahaya, M. (2022). Psychological Well-Being of Working Women in Malaysia: Married or Single is Better?. International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences, 12(1), 2501–2511.

Alksnis, C., Desmarais, S. & Curtis, J. (2008). Workforce Segregation and the Gender Wage Gap: Is "Women's" Work Valued As Highly As "Men's"? Journal of Applied Social Psychology, 38(6), 1416-1441.

Almohtaseb, A. A., Almahameed, M. A., Tobeery, D. A. S. & Shaheen, H. K. (2017). The Impact of Performance Management System on Employee Performance: The Moderating Role of

Balance Scorecard Usage. International Review of Management and Business Research, 6(2), 681-691.

Amen, D. G. (2018). Feel Better Fast and Make it Last: Unlock Your Brain's Healing Potential to Overcome Negativity, Anxiety, Anger, Stress, and Trauma. Navpress.

Anindita, R. & Korompis, V. N. (2022). Telework, Well-Being, Stress, and Productivity During Covid-19 Pandemic: Does Women's Resilience Matter? Jurnal Aplikasi Manajemen, 20(3), 500-513.

Anyadike, N. O. (2013). Efficiency: Achieving The Highest Level of Performance with Minimum Expenditure of Resources. European Journal of Business and Management, 5(30), 157-162.

Armstrong, M. & Murlis, H. (2004). Reward Management: A Handbook of Remuneration Strategy and Practice. (2. Edition). Kogan Page Ltd.

Avsec, A. (2006). Gender Differences in the Structure of Self-Concept: Are the Self-Conceptions About Physical Attractiveness Really More Important for Women's Self-Esteem? Studia Psychologica, 48(1), 31-43.

Baş, İ. M. & Artar, A. (1990). İşletmelerde Verimlilik Denetimi: Ölçme ve Değerlendirme Modelleri. MPM Yayınları.

Bawa, M. A. (2017). Employee Motivation and Productivity: A Review of Literature and Implications for Management Practice. International Journal of Commerce and Management, 7(12), 662-673.

Beauvais, F. & Oetting, E. R. (1999). Drug Use, Resilience, and the Myth of the Golden Child. (Edt.: Glantz, M. D. & Johnson, J. L.). In: Resilience and Development: Positive Life Adaptations. Pp.101-107. Kluwer Academic/Plenum Publishers.

Beuren, I. M., Dos Santos, V. & Theiss, V. (2022). Organizational Resilience, Job Satisfaction and Business Performance. International Journal of Productivity and Performance Management, 71(6), 2262-2279.

Bharara, K., Sandhu, P. & Sidhu, M. (2012). Issues of Occupational Health and Injuries Among Unskilled Female Labourers in the Construction Industry: A Scenario of Punjab State. Studies on Home and Community Science, 6(1), 1-6.

Birdir, K., Derinalp, S. & Çanakçı, T. (2013). Otel Mutfaklarında Çalışan İş Görenlerin Sorunları. (Edt.: Karamustafa, K.). 14. Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı. ss.980-997. Ankara: Detay Yayıncılık.

Bojke, C. … (2012). Productivity of the English National Health Service. Report for the Department of Health, Centre for Health Economics, University of York.

Brown, T. A. (2006). Confirmatory Factor Analysis for Applied Research, New York: Guilford Press.

Caffo, E. & Belaise, C. (2003). Psychological Aspects of Traumatic Injury in Children and Adolescents. Child and Adolescent Psychiatric Clinics, 12(3), 493-535.

Cardoso, A., Guimaraes, P. & Varejão, J. (2011). Are Older Workers Worthy of Their Pay? An Empirical Investigation of Age-Productivity and Age-Wage Nexuses. De Economist, 159(2), 95-111.

Charafeddine, R. … (2020). How Preschoolers Associate Power with Gender in Male-Female Interactions: A Cross-Cultural Investigation. Sex Roles, 83, 453-473.

Chen, J.-C., Silverthorne, C. & Hung, J.-Y. (2006). Organization Communication, Job Stress, Organizational Commitment, and Job Performance of Accounting Professionals in Taiwan and America. Leadership&Organization Development Journal, 27(4), 242-249.

Cole, K., Daly, A. & Mak, A. (2009). Good for the Soul: The Relationship Between Work, Wellbeing and Psychological Capital. The Journal of Socio-Economics, 38(3), 464-474.

Coleman, J. & Hagell, A. (2007). The Nature of Risk and Resilience in Adolescence. In: Adolescence, Risk and Resilience: Against the Odds. pp.2-16.

Cook, E. P., Heppner, M. J. & O'Brien, K. M. (2005). Multicultural and Gender Influences in Women's Career Development: An Ecological Perspective. Journal of Multicultural Counseling and Development, 33(3), 165-179.

Corby, S. & Stanworth, C. (2009). A Price Worth Paying? Women and Work-Choice, Constraint or Satisficing. Equal Opportunities International, 28(2), 162-178.

Coşan, B. (2020). Endüstri 4.0'dan Toplum 5.0'a Teknoloji ve İşsizlik. (Edt.: Yılmaz, B.). İçinde: Çalışma Hayatının Geleceği. ss.220-222. Ankara: Gazi Kitabevi.

Crooker, K., Smith, F. & Tabak, F. (2002). Creating Work-Life Balance: A Model of Pluralism Across Life Domains. Human Resource Development Review, 1(4), 387-419.

Çelik, M. & Akar Şahingöz, S. (2018). İş Yaşamında Cinsiyet Ayrımcılığı: Kadın Aşçılar Örneği. Journal of Tourism&Gastronomy Studies, 6(3), 370-383.

Dasgupta, P. R. (2013). Volatility of Workload on Employee Performance and Significance of Motivation: IT Sector. Science Journal of Business and Management, 1(1), 1-7.

De Clercq, D. & Pereira, R. (2019). Resilient Employees Are Creative Employees, When the Workplace Forces Them to be. Creativity and Innovation Management, 28(3), 329-342.

De Piccoli, N. & Rollero, C. (2010). Public Involvement in Social and Political Participation Processes: A Gender Perspective. Journal of Community&Applied Social Psychology, 20(3), 167-183.

Diamantidis, A. D. & Chatzoglou, P. (2019). Factors Affecting Employee Performance: An Empirical Approach. International Journal of Productivity and Performance Management, 68(1), 171-193.

Druckman, C. (2010). Why are There No Great Women Chefs?. Gastronomica, 10(1), 24.

Eagly, A. H. & Karau, S. J. (2002). Role Congruity Theory of Prejudice Toward Female Leaders. Psychological Review, 109(3), 573-598.

Earvolino-Ramirez, M. (2007). Resilience: A Concept Analysis. Nursing Forum, 42(2), 73-82.

Elshaer, I. ... (2021). The Impact of Women's Empowerment on Sustainable Tourism Development: Mediating Role of Tourism Involvement. Tourism Management Perspectives, 38, 100815.

Fletcher, D. & Sarkar, M. (2012). A Grounded Theory of Psychological Resilience in Olympic Champions. Psychology of Sport and Exercise, 13(5), 669-678.

Fungaizengeni, D. M. & Zengeni, N. (2013). The Absence of Females in Executive Chef Position in Zimbabwean Hotels: Case of Rainbow Tourism Group (RTG). Australian Journal of Business and Management Research, 3(10), 1-18.

García-Henche, B. & Cuesta-Valiño, P. (2022). The Increasing Visibility of Women in Gastronomy. International Journal of Gastronomy and Food Science, 30, 100589.

Gerding, A. & Signorielli, N. (2014). Gender Roles in Tween Television Programming: A Content Analysis of Two Genres. Sex Roles, 70, 43-56.

Giousmpasoglou, C., Brown, L. & Cooper, J. (2018). Alcohol and Other Drug Use in Michelin-Starred Kitchen Brigades. International Journal of Hospitality Management, 70, 59-65.

Gizir, C. (2007). Psikolojik Sağlamlık, Risk Faktörleri ve Koruyucu Faktörler Üzerine Bir Derleme Çalışması. Turkish Psychological Counseling and Guidance Journal, 3(28), 113-128.

Gupta, D. & Shukla, P. (2018). Role of Psychological Capital on Subjective Well-Being Among Private Sector Female Employees. Indian Journal of Health and Wellbeing, 9(5), 740-744.

Guzeller, C. O. & Celiker, N. (2020). Examining the Relationship Between Organizational Commitment and Turnover Intention Via A Meta-Analysis. International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research, 14(1), 102-120.

Haddaji, M., Albors-Garrigós, J. & García-Segovia, P. (2017a). Women Chefs' Access Barriers to Michelin Stars: A Case-Study Based Approach. Journal of Culinary Science&Technology, 15(4), 320-338.

Haddaji, M., Albors-Garrigós, J. & García-Segovia, P. (2017b). Women Chefs' Experience: Kitchen Barriers and Success Factors. International Journal of Gastronomy and Food Science, 9, 49-54.

Hämmig, O., Gutzwiller, F. & Bauer, G. (2009). Work-Life Conflict qnd Associations with Work- and Nonwork-Related Factors and With Physical and Mental Health Outcomes: A Nationally Representative Cross-Sectional Study in Switzerland. BMC Public Health, 9(1), 1-15.

Hancock, J. I. ... (2013). Meta-Analytic Review of Employee Turnover As A Predictor of Firm Performance. Journal of Management, 39(3), 573-603.

Hankin, H. (2004). New Workforce: Five Sweeping Trends That Will Shape Your Company's Future. Saranac Lake, NY: Amacom.

Harris, D. A. & Giuffre, P. (2010a). Not One of the Guys: Women Chefs Redefining Gender in the Culinary Industry. (Edt.: Williams, C. L. & Dellinger, K.). In: Gender and Sexuality in the Workplace. pp.59-81). West Yorkshire: Emerald Group Publishing Limited.

Harris, D. A. & Giuffre, P. (2010b). The Price You Pay: How Female Professional Chefs Negotiate Work and Family. Gender Issues, 27(1-2), 27-52.

Harris, D. A. & Giuffre, P. (2015). Taking the Heat: Women Chefs and Gender Inequality in the Professional Kitchen. London: Rutgers University Press.

Herkes, E. & Redden, G. (2017). Misterchef? Cooks, Chefs and Gender in Masterchef Australia. Open Cultural Studies, 1(1), 125-139.

Hjalager, A. M. & Andersen, S. (2001). Tourism Employment: Contingent Work or Professional Career?. Employee Relations, 23(2), 115-129.

Hodliffe, M. (2014). The Development and Validation of the Employee Resilience Scale (Empres): The Conceptualisation of A New Model. Unpublished Master Thesis. Canterbury University.

Hunter, L. A. & Leahey, E. (2010). Parenting and Research Productivity: New Evidence and Methods. Social Studies of Science, 40(3), 433-451.

Islam, R. & Ismail, A. Z. H. (2008). Employee Motivation: A Malaysian Perspective. International Journal of Commerce and Management, 18(4), 344-362.

Judge, T. A. & Cable, D. M. (2011). When it Comes to Pay, Do the Thin Win? The Effect of Weight on Pay for Men and Women. Journal of Applied Psychology, 96(1), 95-112.

Kahya, E. & Polat, O. (2007). Bir İşletmenin Mekanik İşler Atölyesi'nde Oranlarla İş Gücü Verimlilik Yönetim Sistemi (WPMR) Tasarımı. Verimlilik Dergisi, 2, 9-36.

Kalemci Tüzün, İ., Çetin, F. & Basım, H. N. (2014). The Role of Psychological Capital and Supportive Organizational Practices in the Turnover Process. METU Studies in Development, 41, 85-103.

Kayar, M. (2012). Üretim ve Verimlilik. Bursa: Ekin Yayınevi.

Keskin, E. & Kızılırmak, İ. (2020). Mutfak Departmanında Çalışan Kadınlar: Cinsiyet Ayrımcılığı

Üzerine Bir Araştırma. Journal of International Social Research, 13(69), 1210-1218.

Kılıç, G. & Öztürk, Y. (2009). Kariyer Yönetimi: Beş Yıldızlı Otellerde Bir Uygulama. Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, 20(1), 45-60.

Kılıç, S. (2013). Örnekleme Yöntemleri. Journal of Mood Disorder, 3(1), 44-46.

Knouse, S. B. (2005). The Future of Human Resource Management: 64 Thought Leaders Explore the Critical HR Issues of Today and Tomorrow. Personnel Psychology, 58(4), 1089-1092.

Korkmaz-Durmuş, Ü. (2015). Mobbingin Çalışan Verimliliği Üzerindeki Etkileri: Sakarya İmalat Sanayisinde Bir Araştırma. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Maltepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

Kowalski, T. H. P. & Loretto, W. (2017). Well-Being and HRM in the Changing Workplace. The International Journal of Human Resource Management, 28(16), 2229-2255.

Kuntz, J. R., Näswall, K. & Malinen, S. (2016). Resilient Employees in Resilient Organizations: Flourishing Beyond Adversity. Industrial and Organizational Psychology, 9(2), 456-462.

Lakshmi, N. & Prasanth, V. S. (2018). A Study on Work-Life Balance in Working Women. International Journal of Advanced Multidisciplinary Scientific Research, 1(7), 76-88.

Larson, M. & Luthans, F. (2006). Potential Added Value of Psychological Capital in Predicting Work Attitudes. Journal of Leadership&Organizational Studies, 13(2), 75-92.

Lazear, E. P. (2000). Performance Pay and Productivity. American Economic Review, 90(5), 1346-1361.

Loichinger, E. & Cheng, Y. A. (2018). Feminising the Workforce in Ageing East Asia? The Potential of Skilled Female Labour in Four Advanced Economies. Journal of Population Research, 35, 187-215.

Luthans, F. & Youssef-Morgan, C. M. (2017). Psychological Capital: An Evidence-Based Positive Approach. Annual Review of Organizational Psychology and Organizational Behavior, 4, 339-366.

Luthar, S. S., Sawyer, J. A. & Brown, P. J. (2006). Conceptual Issues in Studies of Resilience: Past, Present, and Future Research. Annals of the New York Academy of Sciences, 1094(1), 105-115.

Malos, S. (2007). Appearance-Based Sex Discrimination and Stereotyping in the Workplace: Whose Conduct Should We Regulate?. Employee Responsibilities and Rights Journal, 19, 95-111.

Maltz, D. N. & Borker, R. A. (2018). A Cultural Approach to Male-Female Miscommunication. (Edt.: Brenneis, D. & Macaulay, R. K. S.). In: The Matrix of Language. pp.81-98. New York: Routledge.

Masten, A. S. (1994). Resilience in Individual Development: Successful Adaptation Despite Risk and Adversity. (Edt.: Wang, M. C. & Gordon, E. W.). In: Educational Resilience in Inner-City America. pp.3-25. New York: Routledge.

Masten, A. S. & Best, K. M. (1990). Resilience and Development: Contributions from the Study of Children Who Overcome Adversity. Development and Psychopathology, 2(4), 425-444.

Mcgraw, K. M. (2003). Political Impressions: Formation and Management. (Edt.: Huddy, L., Sears, D. O. & Levy, J. S.). In: Oxford Handbook of Political Psychology. New York: Oxford University Press.

Mcintosh, A., Harris, C. & Goodsir, W. (2020). Media Images and the Gendered Representation of Chefs. Research in Hospitality Management, 10(1), 1-6.

Md-Sidin, S., Sambasivan, M. & Ismail, I. (2010). Relationship Between Work-Family Conflict

and Quality of Life: An Investigation into the Role of Social Support. Journal of Managerial Psychology, 25(1), 58-81.

Milledzi, E. Y., Amponsah, M. O. & Asamani, L. (2017). Impact of Socio-Demographic Factors on Job Satisfaction Among Academic Staff of Universities in Ghana. International Journal of Research Studies in Education, 7(2), 67-88.

Miller, J. (2016). The Well-Being and Productivity Link: A Significant Opportunity for Research-Into-Practice. Journal of Organizational Effectiveness: People and Performance, 3(3), 289-311.

Misdawita, M. & Utami, B. C. (2022). Analysis of Factors Affecting the Income of Working Women. International Journal of Management and Business Applied, 1(2), 124-130.

Miyake, D. I. (2015). Human Capital Kpis&Scorecard Measures. https://www.scribd.com/document/.../33-human-capital-kpıs-scorecard-measures, E.T.: 18.10.2022.

Naemi, B. … (2014). Examining the Workforce Assessment for Job Fit and Core Capabilities of FACET. ETS Research Report Series, 2, 1-43.

Nakip, M. (2006). Pazarlama Araştırmaları Teknikler ve SPSS Destekli Uygulamalar. (2. Baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.

Näswall, K. ... (2015). Employee Resilience Scale (Empres) Measurement Properties. Resilient Organizations Research Programme: Christchurch, New Zealand, 1-4.

Newstrom, J. W. & Bittel, L. R. (2002). Supervision. (8. Edition). New York, NY: Mcgraw-Hill.

Norman, S. M. ... (2010). The Interactive Effects of Psychological Capital and Organizational Identity on Employee Organizational Citizenship and Deviance Behaviors. Journal of Leadership&Organizational Studies, 17(4), 380-391.

Onat, G. & Eren, D. (2020). The Impacts of Perceived Overqualification on Employee Performance: A Case of Chefs. Tourism&Management Studies, 16(4), 35-44.

Orido, C. (2017). Attracting and Retaining Female Chefs. Hospitality Insights, 1(1), 9-10.

Öz, F. & Bahadır Yılmaz, E. (2009). Ruh Sağlığının Korunmasında Önemli Bir Kavram: Psikolojik Sağlamlık. Hacettepe Üniversitesi Hemşirelik Fakültesi Dergisi, 16(3), 82-89.

Özdamar, K. (2003). Modern Bilimsel Araştırma Yöntemleri. Eskişehir: Kaan Kitabevi.

Paul, H., Bamel, U. K. & Garg, P. (2016). Employee Resilience and OCB: Mediating Effects of Organizational Commitment. Vikalpa, 41(4), 308-324.

Pham, L. T. & Jinjarak, Y. (2023). Global Value Chains and Female Employment: The Evidence from Vietnam. The World Economy, 46(3), 726-757.

Pillay, D. (2020). Positive Affect and Mindfulness As Predictors of Resilience Amongst Women Leaders in Higher Education Institutions. SA Journal of Human Resource Management, 18(1), 1-10.

Platzer, R. (2011). Women Not in the Kitchen: A Look At Gender Equality in the Restaurant Industry. A Senior Project, Faculty of the History Department, California Polytechnic State University, San Luis Obispo.

Polatçı, S. & Akdoğan, A. (2014). Psychological Capital and Performance: The Mediating Role of Work Family Spillover and Psychological Well-Being. Business and Economics Research Journal, 5(1), 1-5.

Prokopenko, J. (2011). Verimlilik Yönetimi Uygulamalı El Kitabı. (7. Baskı). Ankara: MPM Yayınları.

Reed, D. & Reedman, A. (2020). Reactivity and Adaptability: Applying Gender and Age

Assessment to the Leader Resilience Profile. Frontiers in Education, 5, 1-10.

Richards, J. (2020). Putting Employees at the Centre of Sustainable HRM: A Review, Map and Research Agenda. Employee Relations, 44(3), 533-554.

Sanghi, S. & Srija, A. (2015). Skill Development and Productivity of the Workforce. Economy Matters, 36-51.

Satuf, C. ... (2018). The Protective Effect of Job Satisfaction in Health, Happiness, Well-Being and Self-Esteem. International Journal of Occupational Safety and Ergonomics, 24(2), 181-189.

Sezer, G. & Dönmez, B. (2016). Kadın Aşçıların Üzerine Sinen Patriyarka Kokusu. (Edt.: Bahar, O.). 17. Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı. ss.678-688. Ankara: Detay Yayıncılık.

Shafique, I., Kalyar, M. N. & Ahmad, B. (2018). The Nexus of Ethical Leadership, Job Performance, and Turnover Intention: The Mediating Role of Job Satisfaction. Interdisciplinary Description of Complex Systems: INDECS, 16(1), 71-87.

Sharma, M. (2019). A Study on Quality of Work Life in it Sector: Its Impact on Employee Productivity. Research Journal of Humanities and Social Sciences, 10(2), 471-478.

Sharma, N. & Singh, V. K. (2016). Effect of Workplace Incivility on Job Satisfaction and Turnover Intentions in India. South Asian Journal of Global Business Research, 5(2), 234-249.

Shin, J., Taylor, M. S. & Seo, M. (2012). Resources for Change: The Relationships of Organizational Inducements and Psychological Resilience to Employees' Attitudes and Behaviors Toward Organizational Change. Academy of Management Journal, 55(3), 727-748.

Sinha, P. & Srinivasan, S. (2020). A Study on Food Production Department As A Career Choice By Female Students. Journal of Xidian University, 14(4), 2442-2453.

Stazyk, E. C. & Goerdel, H. T. (2011). The Benefits of Bureaucracy: Public Managers' Perceptions of Political Support, Goal Ambiguity, and Organizational Effectiveness. Journal of Public Administration Research and Theory, 21(4), 645-672.

Steffens, N. K., Haslam, S. A., Reicher, S. D., Platow, M. J., Fransen, K., Yang, J., ... & Boen, F. (2014). Leadership As Social Identity Management: Introducing the Identity Leadership Inventory (ILI) to Assess and Validate A Four-Dimensional Model. The Leadership Quarterly, 25(5), 1001-1024.

Steiber, N., Berghammer, C. & Haas, B. (2016). Contextualizing the Education Effect on Women's Employment: A Cross-National Comparative Analysis. Journal of Marriage And Family, 78(1), 246-261.

Sultana, H. & Fatima, A. (2017). Factors Influencing Migration of Female Workers: A Case of Bangladesh. IZA Journal of Development and Migration, 7, 1-17.

Sun, J., Zhang, L., Sun, R., Jiang, Y., Chen, X., He, C., … & Wei, J. (2018). Exploring the Influence of Resiliency on Physician Trust in Patients: An Empirical Study of Chinese Incidents. Plos One, 13(12), E0207394.

Tang Yee, P. & Baldwin, W. (2019a). Women in the Kitchen: Barriers Faced By Female Chefs in Hong Kong. International Journal of Business and Applied Social Science (IJBASS), 5(6), 27-40.

Tang Yee, P. & Baldwin, W. (2019b). Assessment of the Residual Strength of Corroded Steel Pipes Using A Data-Driven Model. Journal of Loss Prevention in the Process Industries, 60, 13-24.

Taşpınar, O. & Türkmen, S. (2020). The Effects of Healthy Nutrition Perception and Food Neophobia on Behavioral Intentions Towards Edible Insect Products. OPUS International Journal of Society Researches, 15(22), 1183-1199.

Templeton, K. ... (2019). Gender-Based Differences in Burnout: Issues Faced By Women Physicians. NAM Perspectives Discussion Paper, National Academy of Medicine, Washington, DC.

Tiwari, M. (2017). Work-Life Balance of Female Employees in Private Institutions, Gwalior: An Investigation. IOSR Journal of Business and Management, 19(5), 35-38.

Tonkin, K. ... (2018). Building Employee Resilience Through Wellbeing in Organizations. Human Resource Development Quarterly, 29(2), 107-124.

Ural, A. & Kılıç, İ. (2013). Bilimsel Araştırma Süreci ve SPSS ile Veri Analizi. Ankara: Detay Yayıncılık.

Üngüren, E. & Kaçmaz, Y. (2022). Innovations in Management of Hotel Employees: The Relationship Between Organizational Resilience and Work Engagement. Marketing and Management of Innovations, 2(1), 141-150.

Velez, B. L. & Moradi, B. (2012). Workplace Support, Discrimination, and Person-Organization Fit: Tests of the Theory of Work Adjustment with LGB Individuals. Journal of Counseling Psychology, 59(3), 399-407.

Vonk, R. & Ashmore, R. D. (2003). Thinking About Gender Types: Cognitive Organization of Female and Male Types. British Journal of Social Psychology, 42(2), 257-280.

Wang, L., Wong, P. P. W. & Narayanan, E. A. (2020). The Demographic Impact of Consumer Green Purchase Intention Toward Green Hotel Selection in China. Tourism and Hospitality Research, 20(2), 210-222.

Wild, K., Wiles, J. L. & Allen, R. E. S. (2013). Resilience: Thoughts on the Value of the Concept for Critical Gerontology. Ageing&Society, 33(1), 137-158.

Williams, D. W. (2003). Measuring Government in the Early Twentieth Century. Public Administration Review, 63(6), 643-659.

Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2016). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. (10. Baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.

Yılmaz, B. (2020). Geleceğin Meslekleri. (Edt.: Yılmaz, B.). İçinde: Çalışma Hayatının Geleceği. ss.82-85. Ankara: Gazi Kitabevi.

Youssef, C. M. & Luthans, F. (2007). Positive Organizational Behavior in the Workplace: The Impact of Hope, Optimism, and Resilience. Journal of Management, 33(5), 774-800.

Zaim, S. (1997). Çalışma Ekonomisi. (10. Baskı). İstanbul: Filiz Kitabevi.

6. EXTENDED ABSTRACT

The professional kitchen environment involves high levels of stress, long working hours, and physically demanding work (Giousmpasoglou et al., 2018). In this environment, employee resilience and productivity are critical to the success of any organization. Employee productivity is defined as an employee's ability to complete tasks efficiently and effectively (Dasgupta, 2013). Resilient employees are more likely to be productive because they are better equipped to handle stress and difficult situations. They can adapt to changing conditions and continue to focus on their tasks even in the face of difficulties (Kuntz et al., 2016). On the other hand, employees who lack resilience may have difficulty focusing and remaining productive when faced with challenges, which can lead to decreased productivity and performance (De Clercq and Pereira, 2019). Similarly, productivity can impact employee resilience. When employees are able to complete their tasks efficiently and effectively, they may feel a sense of accomplishment and satisfaction, which can help increase their resilience (Diamantidis and Chatzoglou, 2019). In contrast, employees who experience difficulty achieving their goals may experience feelings of frustration and stress, which may impact their resilience and ability to cope with future challenges (Amen, 2018).

While the professional kitchen environment is challenging for all cooks, female cooks often face additional challenges related to gender bias and discrimination (Harris and Giuffre, 2015). These challenges can lead to lower levels of job satisfaction and productivity, as well as negative psychological and physical health outcomes. However, despite these challenges, many female chefs demonstrate high levels of resilience, which may help them cope with the demands of their jobs (Cook et al., 2005; Satuf et al., 2018; Templeton et al., 2019). Research shows that female chefs are often underrepresented in leadership positions (Druckman, 2010; García-Henche and Cuesta-Valiño, 2022) and are paid less than male chefs (Platzer, 2011; Birdir et al., 2013; Tang Yee and Baldwin). , 2019a).), that they are exposed to higher levels of harassment and discrimination (Fungaizengeni and Zengeni, 2013; Harris and Giuffre, 2015; Çelik and Şahingöz, 2018; Haddaji et al., 2017a; Haddaji et al., 2017b; Keskin and Kızılırmak, 2020; Albors Garrigos and others, 2018). ., 2020) has shown. Despite these challenges, many female chefs demonstrate high levels of resilience (Haddaji et al., 2017b). Resilience is the ability to cope with challenges and adapt to change and is linked to positive outcomes in the workplace, such as increased job satisfaction, performance, and productivity (Beuren et al., 2022). In the professional culinary context, resilience can help female chefs manage the physical and emotional demands of their jobs and cope with discrimination and prejudice (Martin and Barnard, 2013).

This research aims to examine the effect of the endurance of female cooks working in the kitchen departments of five-star hotels in Istanbul on their perceived productivity at work. This research can provide useful information for improving the well-being of employees by examining the relationship between the endurance and productivity levels of female cooks in hotel businesses. It aims to contribute to the literature on resilience, productivity and employee well-being in the hospitality industry, focusing particularly on the experiences of female chefs. Research supports that the information that cooking and kitchen-related work is women's duty is not true. In fact, it is stated that professional kitchen environments are generally male-dominated and female cooks face difficulties in their profession. This situation is a result of social expectations and cultural norms and is not due to natural differences between men and women.

The research covers female cooks working in five-star hotels in Istanbul. The main reasons why women are not employed in hotel kitchens are the widespread perception that they are not sufficient in terms of endurance and efficiency. The reasons for choosing Istanbul include the low female employment rate in city hotels and its importance in the tourism sector. The choice of five-star hotels is associated with decisions regarding the ease of obtaining more and clear information compared to other hotels and the impact of material-temporal factors. The surveys were administered face to face between 18.12.2021 and 18.01.2022, and as a result of the checks, 395 survey forms were considered valid and analyzed within the scope of the research.
As a result of the research, it was concluded that female cooks who worked for 1-3 years were more productive than those who worked for 4-7 years. Those with less experience may demonstrate higher productivity through their willingness to learn new information and motivation to get to work. Working in the same company for a long time can increase job and career obstacles, which can be thought to affect productivity. These results are in the same direction as the results of Kılıç and Öztürk's (2009) study. The study shows that factors such as task, department and time in the business affect their productivity. Steffens et al. (2014) pointed out the effect of working years on productivity. As a result, it has been seen that the productivity of female cooks depends on the working time in the business. It is particularly noteworthy that those with less experience demonstrate higher productivity than those with more experience. Research shows that the resilience of female cooks positively affects their productivity. This result is consistent with Youssef and Luthans' (2007) study, which highlights how positive psychological capital affects work-related outcomes. Cole et al. (2009) also stated that the psychological resilience of employees can increase productivity. Kowalski and Loretto (2017) stated that low durability can be associated with low productivity. In their study, Anindita and Korompis (2022) emphasized the positive relationship between the resilience of female employees and perceived stress at work and productivity. These results support that the resilience of female

employees positively affects their productivity.
The results of the study show that as the endurance of female cooks increases, their productivity also increases. This result suggests that programs that support the resilience of female cooks may have positive effects in terms of productivity and job performance.
In addition, according to the results of the study, it is stated that there may be prejudices against women in professional kitchens among female cooks depending on their working hours in the enterprises, their positions and marital status. The fact that female cooks with short-term experience demonstrate higher productivity shows that women's desire to prove their abilities may affect this result.