

GASTRONOMİ VE TURİZMDE SAĞLIKLI YİYECEK ÜRETİMİ

Healthy Food Production in Gastronomy and Tourism

Dr. Serdar EREN

Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Tavşanlı Uygulamalı Bilimler Fakültesi

serdar.eren@dpu.edu.tr

Orcid ID: 0000-0001-9733-2308

Öz

Gastronomi ve Turizm alanlarında yiyecek ve içeceklerin sağlıklı bir biçimde üretilmesi günümüzün en temel araştırma konularından biridir. Sağlıklı üretim söz konusu olduğunda yapılan araştırmaların gıda güvenliği ekseninde olmasına rağmen zamanın getirdiği yeni eğilimler, hastalıklar ve tercihlerin de etkili olduğunu söylemek mümkündür. Bu çalışmanın amacı sağlık, gastronomi ve turizm üçgeninde önem teşkil eden yiyecek ve içecek üretimine dair tüm faktörlerin önemini alan yazında yapılan çalışmalarla desteklemektir. Çalışmanın sonucunda sağlıklı yiyecek ve içecek üretimi ve turizm işletmelerinde kullanımının geliştirilmesi üzerine önerilerde bulunulmuştur.

Anahtar kelimeler: Gastronomi, Turizm, Sağlık, Yiyecek Üretimi.

Abstract

The healthy production of food and beverages in the fields of Gastronomy and Tourism is one of the main research topics of today. Although the research conducted when it comes to healthy production is on the food safety axis, it is possible to say that the new trends, diseases, and preferences brought by time are also effective. The purpose of this study is to support the importance of all factors that are important in the triangle of health, gastronomy, and tourism with studies conducted in the literature. As a result of the study, recommendations were made on the development of healthy food and beverage production and its use in tourism establishments.

Key words: Gastronomy, Tourism, Health, Food Production.

Giriş

Son yıllarda gastronomi ve turizm ilişkisi oldukça önemli bir çalışma alanı durumuna gelmiştir. Bu ilişkinin önemli bağlantılarından bir tanesi olan sağlıklı yiyecek üretimi gıdanın tarladan çatala kadar olan üretiminde arazi, emek ve sermayenin geliştirilmesine ihtiyaç duyan tüm faktörlerin bir araya getirilerek kullanılması ve turizm sektöründe ortak menfaatlerle birleştirmesi amacını gütmektedir (Telfer ve Wall, 1996:636; Tikkanen, 2007:726). Bu menfaatlerin ortak noktalarda buluşması ile ortaya çıkan yiyecek kaynaklı turizm türlerine yönelik bölgelerin planlanmasında turizm politikaları kadar önemli olan yiyecek üretimi politikalarının, gıda emniyeti ve güvenliği

süreçlerinin, yiyecek ile ilgili yeni eğilimlerin turizm ve gastronomi alan yazınında oldukça önem kazanmaya başladığı görülmektedir.

Destinasyonlar arasındaki rekabetin bir hayli yoğun olduğu turizm sektöründe yiyecek gerek yardımcı gerekse asıl ürün olma işlevini sürdürürken turistlerin tercihlerini de önemli derecede etkileyebilmektedir (Quan ve Wang, 2004:757). Bir cazibe ve engel olarak, turistlere besleyici, sağlıklı, erişilebilir ve kültürel açıdan kabul edilebilir yiyecek üretme sorunu (Cohen ve Avieli, 2004:758) çok yönlü bir bakış açısı ve disiplinler arası bir yaklaşımı getiren gastronomi ve mutfak bilimi ile çözümlenmelidir. Bununla birlikte bu bilimlerin yakın etkileşim içinde olduğu kimya, biyoloji, coğrafya, tarih, psikoloji, antropoloji felsefe, sosyoloji, pazarlama ve turizm gibi disiplinleri birbirleriyle uyumlandırmak gereklidir (Klosse, 2013:12).

Gastronominin yeni bir araştırma alanı olduğu gerçeğinden hareketle turizm ve gastronomi alanındaki yapılan çalışmaların ayrı olarak irdelenmesinin diğer disiplinlerle uyumlandırma süreçlerine daha fazla katkı yapacağı savunulmaktadır (Björk ve Kauppinen-Räisänen, 2016). Alan yazındaki analiz araştırmaları gastronomi turizmi (Sarıışık ve Özbay, 2015), turizmin içinde yiyecek ve gastronominin rolü (Okumuş, Köseoğlu ve Ma, 2018), gastronomi çalışmalarının turizm alanındaki gelişimi (Çorbacı, Yılmaz, Öztürk ve Sümbül, 2018) gibi gastronomi ve turizm arasındaki ilişkiler açısından açıklanmaktadır. Gerek gastronomi gerekse ilişkide olduğu diğer bilim dallarının turizm alanındaki girdilerinin en önemli sorunlarından biri olan sağlıklı yiyecek üretimi konusunda yapılan çalışmaların bir araya getirilerek düzenlenmesi konuların daha iyi anlaşılması açısından yararlı olacaktır. Bu çalışma bu eksikliğin kapanması ve ilerideki çalışmalara fayda sağlaması amacıyla yapılmıştır. Çalışmada uluslararası alan yazındaki konu ile ilgili kavramlar ile açıklaması yapılan gastronomi, turizm ve sağlıklı üretim ilişkisi Türkiye’de yapılmış çalışmalar ışığında irdelenmiştir. Çalışmanın sonucunda gastronomi ve turizm alanlarında sağlıklı yiyecek ve içecek üretimi konularında sektöre ve ileride bu alanda çalışma yapmak isteyen akademisyenlere yönelik önerilerde bulunulmuştur.

Gastronomi ve Turizm

Gastronomi kelimesinin kullanımında 19. yüzyılın başlarında Parislilere yiyecek ve içeceklerin tedariki ve hazırlanışı ile ilgili bilgiler veren Le Reynier’in “Almanacs des Gourmands” eseri ile başlayan süreç, Brillat-Savarin’in yiyecek ve içeceklerin duyular ile olan ilişkilerini açıkladığı “Lezzetin Fizyolojisi” adlı kitabıyla gelişmeye başlamıştır. 1835 yılında Fransız akademi sözlüğüne “iyi yeme ve içme bilimi ve sanatı” tanımıyla giren gastronominin, izleyen yıllarda alt işlevlerini birleştiren teknik ve deneysel çalışmalarla bir bilim dalı haline gelmeye başladığı söylenebilir. Mutfak çalışmalarını derleyen Careme, “La Cuisiniere Parissine” eseri (Parkhurst Ferguson, 2003) ile modern mutfakın ilk temellerinden birini atmıştır. Auguste Escoffier’in mutfak ve servis personelinin rütbeleri açısından büyük önem taşıyan çalışmalarını sergilediği teknik kitabı “Le Guide Culinaire” ise modern mutfakın gelişimine yön veren diğer bir önemli eserdir.

Gastronomi biliminin ilk zamanlardaki gelişimine yön veren araştırmacıların büyük bir bölümünün aşçılardan oluştuğu görülmektedir. Ancak sanayi devrimi ile üretim ve hizmetlerde yaşanan değişimden dolayı gastronominin ilişkide olduğu diğer bilim dallarının önemi de ortaya çıkmış, bu durum gastronomi tanımlarının yapılırken farklı açılardan bakılmasının gerekliliğini desteklemiştir. Scarpato (2003) çalışmasında gastronomi tanımlarının iki yönlü olduğundan bahsederek; bir tarafta yemek ve içeceklerden hoşlanma ve deneyimin kattığı tanımlar ile diğer tarafta yiyecek ve içeceğin alanına girdiği her bilim dalının oluşturduğu tanımlar olduğunu aktarmıştır. Ayrıca bu tanım farklılıklarından doğan sınırların kesin olarak çizilemeyeceğini de ifade etmiştir. Gastronominin günümüzde ilişkide bulunduğu bilim dallarını fen bilimleri ve sosyal bilimler olarak adlandıran Klosse (2013), gastronomi tanımlarının fen bilimleri ve sosyal bilimlerde yer alan bilim dallarının katılımıyla çok geniş tanımlarının yapılabileceğini aktarmıştır. Ancak bunun oldukça uzun olacağından dolayı her bilim dalının konuyu kendi perspektifinden araştırmasını ve sonrasında diğer bilim dallarıyla ortak çalışmalar yaparak sonuçların kabul edilebilir bir biçime getirilmesi daha uygun olacaktır. Öte yandan gastronominin bir bilim olarak tanımlanmasında üç önemli noktanın altını çizmek gereklidir. Bu tanımlardan ilki “mümkün olan en iyi beslenme ve sağlık ilkeleriyle insanların korunmasını sağlamaktır”. Tanımlardan ikincisi “amacı açısından belirli ilkelere göre gıdaya dönüşebilecek maddeleri arayan, sağlayan veya hazırlayan herkese rehberlik etmektir” ve üçüncüsü ise “ekonomik yönden gastronomi çiftçilerin, balıkçıların, kasapların ve tüm üreticilerin arasındaki itici güç olması bakımından bu ilişkileri belirlemektir” şeklinde aktarılmıştır (Brillan-Savarin, 1970:52). Bu noktada gastronominin farklı tanımları kapsam ve içerik olarak değişiklikler arz etmektedir. Örneğin mutfakta satın almadan başlayarak misafir çatalına giden süreci kapsayan bir tanım, İnsan tüketimine hizmet vermek amacıyla, insanların yeme-içme alışkanlıklarına, inanışlarına ve eğilimlerine bağlı olarak tüm yiyecek ve içeceklerin saklama, kullanma, hazırlık, pişirme ve sunum yöntemlerini kapsayan bir süreç olarak ifade edilmiştir (Hegarty, 2009:10). Eren (2007) ise, gastronomiyi, “içinde barındırdığı tüm sanatsal ve bilimsel unsurlarla yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişme sürecinden başlayarak tüm özelliklerinin ayrıntılı bir biçimde anlaşılması, uygulanması ve geliştirilerek günümüz şartlarına uyarlanması çalışmalarını tümü” olarak ifade etmiştir. Bu tanımların değişik anlamlarda ifade edilmesi, gastronominin etkilendiği ya da ilişkide olduğu bilim dallarının çalışma alanlarının farklılığından kaynaklanmaktadır.

Gastronomi ilişkide bulunduğu bilim dallarına girdi ya da çıktı sağlayan bir birleştirici bir bilim dalıdır. Gastronominin yakın ilişkide olduğu üretime yönelik bilim dallarının oluşturduğu ya da yetiştirdiği çıktılardan nihai tüketim yeri ise genellikle turizm sektörünün kapsadığı işletmelerde olduğundan dolayı gastronomi turizmle yakından ilişki içerisindedir. Turistlerin herhangi bir bölgeyi ziyaret etme nedenlerinde birincil ve ikincil deneyimi oluşturan gastronomi, üretim ve tüketim süreçlerinin sağlıklı bir biçimde gerçekleştirilmesi bağlamında turizmde oldukça olumlu çıktılar yaratmaktadır. Gastronomi ve turizm ilişkisi bir turistten seyahati boyunca fizyolojik ihtiyaçlarının bir gereği olarak tüketmek zorunda olduğu yiyecek ve içecek kaynaklı ürünlerin kullanımı ile alakalı olan yiyecek ve içecek faktöründen başlamaktadır. En yaygın tip olan bu ilişkide turistler konakladıkları yerlerde ya da çevresinde bulunan yiyecek ve içecek

servisi veren işletmelerden faydalanarak söz konusu fizyolojik ihtiyaçlarını gidermektedirler. Mutfak turizmi olarak da adlandırılan, üretim ve teknik yönü ağır basan ikinci ilişki ise turistlerin belirli bir mutfağın tanınması, araştırılması ve bu mutfak ile ilgili pratiklerin öğrenilmesi gibi aktiviteler için turizm olayına katılmalarıdır. Üçüncü ilişkide ise hem teknik hem de bilgi boyutu ağır basan profesyonel bir turizm aktivitesi bulunmaktadır. Bu aktivite eşsiz artizan ürünlerin tadımı, üretim yerlerine gezileri ve detaylı üretim yöntemlerinin konusunda uzman kişiler tarafından süreklilik gösteren bir şekilde eğitim ve detaylı araştırmalar bulunmaktadır (Hjalager & Richards, 2002; Long, 2004; Wolf, 2006).

Bu ilişki düzeylerinde yer alan yiyecek ve içecek üretimine dayalı olan sektör sayısı yaklaşık yirmi adettir. Bu sektörler gastronomi ve turizm ilişkisinin niteliğine ve düzeyine bağlı olarak basit yeme-içme tesislerinden en kapsamlı artizan ürün üreten işletmelere kadar değişmektedir. Tüm bu sektörlerin ortak özelliklerinden en önemlisi sağlıklı bir üretim yapmak olduğundan dolayı sağlıklı yiyecek üretimi gastronomi ve turizm açısından oldukça çekici bir konu haline gelmiştir.

Sağlıklı Yiyecek Üretimi

Sağlıklı yiyecek ve içeceklerin tarladan başlayarak sofraya geliş aşamalarında üretici ve tüketicilerin uyması gereken kuralların yanı sıra günlük yaşamda ortaya çıkan bir takım yeni eğilimler bulunmaktadır. Söz konusu bu eğilimler, tüketici demografisinin ve kuşakların kendilerine has özelliklerini değişmesi, maliyetleri düşürmeye yönelik hızlı üretim teknikleri gibi etkilerle insan hayatına girmeye başlamışlardır. Türk alan yazınında bu faktörler gıda güvenliği, gıda güvencesi, eğilimler ve hastalıklar, yerel ürün kullanımı ve sürdürülebilirlik olmak üzere beş boyutta incelenmektedir.

Gıda Güvenliği

Turizm ve gastronomi ilişkisi sağlıklı yiyecek üretimi yönlü düşünüldüğünde araştırılması gereken konuların başında gıda güvenliği ve gıda güvencesi gelmektedir. Gıda güvenliği, tarladan çatala prensibiyle gıda ürünlerinin geçirdiği tüm üretim evrelerinde bulaşmayı ve gıda kaynaklı hastalıkları önlemek üzere yapılan çalışmaların sürdürülebilir ve geliştirilebilir bir biçimde gerçekleştirilmesi olarak tanımlanabilir. Bu çalışmalar esnasında çalışanların devamlı eğitimi ve yeni çıkan gıda ürünlerinin analizi oldukça önemli hale gelmektedir. Gıda güvenliği insan sağlığıyla yakından ilgili olduğu için turizm işletmelerinde oldukça önem verilmesi gereken konulardan biridir. Gıda güvenliği ve kalite alt yapısının oluşum sürecinde iki uluslararası uygulama öne çıkmaktadır: Bu uygulamalardan ilki bir kaliteli güvenlik sistemi olan HACCP ve ikincisi ise gıdanın her alanda kontrolünü sağlamaya yarayan izlenebilirliktir. Bu alanda yapılan araştırmalar gıda sanayiinde son yıllarda HACCP standartlarına uyum sürecinden doğan yönetsel maliyetlere katlanıldığı ve sistemin geniş çaplı olarak kullanıldığını göstermektedir.

HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Points), gıdanın yemek haline dönüştürülmesi esnasında son ürün kontrolünü değil, ilk aşamadan itibaren basamaklar ve kritik kontrol noktaları ile önlemeyi amaçlayan bir süreçtir. Bu süreci sistematik bir biçimde ele alarak sorunlar oluşmadan önce tüm önlemleri belirleme ve süreç içinde önleme prensiplerine dayanmaktadır (Arıkbay, 2002). HACCP sisteminin uygulanabilmesi ön koşul programlarının varlığı ve etkinliğine bağlıdır. HACCP planının tasarımı ve uygulanması esnasında etkin bir biçimde değerlendirilmesi başarılı bir sürecin varlığını işaret etmektedir (McSwane ve Linton, 2000). Turizm işletmeleri, sundukları ürünlerin güvenilirliğini sağlamak için, gıda güvenliğine ilişkin sistemlerin etkin bir şekilde kullanılmasını sağlamakla yükümlüdürler (Dolmacı ve Bulgan, 2018). Toplu beslenme hizmeti veren işletmelerde gıda güvenliği, yiyecek ve içeceğin tedarikinden başlayarak misafir çatalına kadar giden süreçlerde kullanılan sistemler ile oldukça önemli bir hale gelmiş durumdadır (Sezgin ve Artık, 2015; Sönmez, Özdemir ve Serengil, 2015). Günümüzün artan rekabet koşulları içerisinde bilinçlenen restoran misafirlerinin gıda güvenliğine yönelik farkındalıklarının arttığı (Çetinöz ve Ege, 2012), misafirlerin hizmet deneyimi öncesinde çevrimiçi kaynakları kullanarak gıda güvenliği süreçleri konusunda bilgi edindikleri (Ayaz ve Sünbül, 2018) ve sağlık riski algılamalarının bu noktalarda şekillendiği bilinmektedir (Gül, Gül ve Saatçi, 2018). İncelenen çalışmalarda sıklıkla önemine değinilen konunun gıda güvenliğini ve sistemin işleyişini engelleyerek tehlikeler yaratabilecek noktalara yönelik olduğu bu çalışmanın bulguları arasında ilk sıradadır.

Gıda güvenliği konusunda turizm çalışanlarının sistemselsel olarak yaptıkları önemli hatalar bulunmaktadır. Yapılan çalışmalarda bu hataların; personel hijyeni, kesik ve yaralı elle çalışma, doğru pişirme, temizlik, çapraz kirlenme, saklama ve depolama konularında olduğu (Ünlüönen ve Cömert, 2013; Kızılcık ve Giritlioğlu, 2016; Ayaz ve Acar, 2019), kadın çalışanların erkeklere göre hijyen davranışında daha fazla dikkat ettiği, iş görenlerin yaşları ve gelir düzeyleri ve çalışma yılları arttıkça hijyen kurallarına uyma davranışlarının arttığı ifade edilmiştir (Eren, Nebioğlu ve Şık 2017; Ayaz ve Aydın, 2017). İş görenlerin mevsimlik olarak çalıştığı bazı turizm bölgelerinde gıda güvenliğine yönelik sistemlerin sürdürülebilirliğinin sağlanamaması ve sistemin genel maliyetleri arttırdığı düşüncesi işletmelerde çalışan yöneticilerin ortak sorunlarını teşkil etmektedir (Eren ve Şener, 2017). Gıda güvenliğine yönelik süreçler içerisinde yer alan biyolojik, fizyolojik ve kimyasal tehlikelerin analizi (Çetin ve Şahin, 2017) ile tüm süreçlerde yaşanacak problemleri engellemek gerekli olmaktadır. Bu bağlamda eğitimlerin çalışanlara uygulamalı olarak verilmesine karşın bazı bölgelerde sistemlerin ve süreçlerin hala tam olarak kavranmadığı, süreçlerin sürdürülebilirliğini sağlayan belgeleme işlemlerini eksik ya da hatalı olduğu (Çanakçı ve Çanakçı, 2017) görülmektedir. Gıda güvenliği konusunda turizm işletmelerinde çalışan personelin genel olarak eğitilmiş olduğu ancak uygulama aşamasında sorunlarla karşılaşıldığı (Bucak, 2012; Kınacı ve Çetiner, 2013; Sevim ve Görkem, 2015; Çelen ve Avcıkurt, 2017) belirtilmiştir.

Gıda Güvencesi

Gıda güvencesi, kişinin yaşamını sağlıklı bir biçimde sürdürebilmesi ve günlük aktivitelerini rahatça gerçekleştirebilmesi için dengeli beslenme ve uygun gıda alımı kavramlarına rasyonel bir biçimde ulaşabilmesi olarak tanımlanabilir. Bu kavramların geçerliliği insanların gerekli gıdalara ekonomik ve gerçek olarak erişimi sağlanmasına bağlıdır (Collins ve Redmond, 1997). Gıda güvencesi, gastronominin ilişkide bulunduğu tarım, ekonomi, gıda mühendisliği, çevre mühendisliği, beslenme ve diyetetik, turizm ve pazarlama gibi ana bilim dalları bünyesinde yoksulluğun azaltılması için pratik ve yeni üretim yöntemlerinin geliştirilmesi, mevcut üretim yöntemlerinin ekolojik yaşama uyumlu ve sürdürülebilir kalkınmayı destekleyici bir biçimde yeniden düzenlenmesi, ithal edilen gıda mallarındaki zararlıların önlenmesi ve yerli üretimin desteklenmesi amacıyla üretim projelerinin geliştirilmesi gibi noktaların devlet işbirliği ile gerçekleştirilmesi çalışmalarını kapsamaktadır (Telfer ve Wall, 1996:636-637; Rosengrant ve Cline, 2003; Richardson, 2010).

Kişilerin gıda güvencesine etkin bir biçimde ulaşabilmesinin yolu içinde buldukları devletin tarımsal faaliyet ve politikaları ile uzun dönemli üretim stratejilerinden geçmektedir. Günümüzde uluslararası dünya düzeninin ve genellikle büyük ve gelişmiş olan devletlerin kendi tarımsal ürünlerini dağıtma ve yaygınlaştırma stratejileri sebebiyle ulusal bir tarım politikası geliştirmek ve sürdürmek oldukça zordur (Kıymaz ve Saçlı, 2008).

Ülkemizde belirli dönemlerde ekonomi şartlarına ve sosyal politikalara bağlı olarak gıda güvencesi konusunda dalgalanmaların görülmesinin temel nedeni, tarımsal stratejilerin sürdürülebilirliği konusundaki eksikliklerden kaynaklanmaktadır. Son dönemlerde alınan bazı önlemler ile hukuki açıdan bazı gelişmeler sağlanmışsa da ileride turizm ve gastronomi alanlarında sorunların görülmesine fırsat verilmeden çözüm ile ilgili mevzuatın güncellenmesi gerekmektedir.

Yerel Ürün Kullanımı

Sağlık yiyecek üretimi açısından düşünüldüğünde gastronominin turizm ve diğer bilim dallarıyla bağlantısını ortaya koyan diğer bir konu ise yerel üründür. Yerel ürün üretim yeri ile tüketim yeri arasındaki mesafenin bölgelerin büyüklüğü ve ulaşılabilirliğine göre 100 ile 400 kilometre arasında olduğu (Smith ve MacKinnon, 2007), besin değeri, tazelik, karbon baskıları, temiz üretim, hayvan refahı, yiyecekleri uzun mesafelere taşımanın çevresel etkileri açısından ekolojik değerlere uyumlu ve sürdürülebilirlik açısından makul olduğu ürünleri ifade etmektedir (Inwood, Sharp, Moore, ve Stinner, 2009; Duram ve Cawley, 2012). Özellikle karbon baskıları ve ulaştırmanın çevreye yarattığı olumsuz etkiler neticesinde insanlar artık daha temiz üretim yöntemleriyle yetiştirilen ürünleri aramaktadırlar (Strobehn ve Gregorie, 2003; Duram ve Cawley, 2012). Bu durum tüm yeme içmeye dayalı üretim işletmelerinde çalışanların daha sağlıklı üretime yönlendirilmesi ve daha temiz ürünlere ulaşmaya çalışması sonuçlarını beraberinde getirmektedir.

Sağlıklı gıda üretiminde yerel ürünleri deneyimleyen turistin heyecan arayışı, kültürel deneyim ve sağlık beklentisi boyutlarında motive olduğu ve durumun tekrar ziyareti etkilediği bilinmektedir (Bayrakçı ve Akdağ, 2016; Güripek, 2018). Bu amaçla bölgelere özgü gastronomi bilgilerinin çıkarılması ve bunların turistlere sunulması büyük önem arz etmektedir (Ballı, 2016). Örneğin; Cömert (2014) Yöresel çalışmasında yemeklerden örnekler vererek, bu yemeklerin üretim teknikleri ve bölge turizmine katkısı değerlendirmiştir. Karaca (2016) ise; bu aynı amaca yönelik olarak bölgelerin peynirlerinin öne çıkarılabileceğini önermiştir. Diğer bir çalışmada ise Van otlu peynirinin tanıtım, turizm ve yerel ekonomiye katkı sağlayacağı sonucuna varılmıştır (Yenipinar, Köşker, Karacaoğlu, 2014). Bir başka çalışmada ise; bölgelerde ürünlerin ortaya çıkarılması dışında yerel ürünlerle hazırlanabilecek turiste hitap eden dünya mutfaklarına yönelik kahvaltılar üretim boyutu ve reçeteleri ile ortaya çıkarılmıştır (Öktem, 2014). Ülkemizde özellikle turizm bölgelerinde, pazarlaması yapılan belli başlı tanınan yemekler dışında özgün yöresel değeri olan yemeklere yer verilmediği (Büyüksalvarcı, Şapçılar ve Yılmaz, 2016), bazı yeni gelişen alternatif turizm bölgelerinde gastronominin sadece bir tanıtım aracı olarak kullanılması durumunda bölgelerdeki işletmelerin menülerinde yöresel yemeklere yer verdikleri (Erdem, vd. 2018) sonuçlarına ulaşılmıştır. Profesyonel mutfaklardaki şeflerin ise tedarik/süreklilik ile ilgili sorunlar, müşteriler tarafından bilinirlik, ticari pazar değeri olmayışı ya da riskli ve aynı kalite standartlarında ürün bulunamaması gibi nedenlerden dolayı yerel ürün kullanmadıkları ifade edilmiştir (Özdemir ve Güçer, 2018).

Eğilimler ve Hastalıklar

Tüketimdeki yeni eğilimler ile gün geçtikçe artan Gastronomi kaynaklı hastalıklar ve bozukluklar turizme katılan ziyaretçi görünümünde değişmelere neden olmaktadır. Söz konusu bu değişimler gastronomi profesyonellerini daha detaylı araştırma yapmaya yöneltmektedir (Sezgin ve Özkaya, 2014; Özkaya, Akbulut ve Tulga, 2016). Bu araştırmalarda ortaya çıkan sonuçlara bakıldığında Türkiye'de gıda ile ilgili hastalıkların çoğu alerji ve intolerans şeklinde görüldüğü, Çölyak (Glütensiz alerji), yer fıstığı alerjisi, Laktoz intoleransı, Susam alerjisi, süt ve yumurta ise bu hastalıkların en önemlileri olduğunu ortaya koymuştur (Öztürk ve Besler, 2012). Bu diyet kısıtlamaları arasında en önemlisi olan Çölyak (Glütensiz), genetik yatkınlığı olan kişilerde arpa, buğday, yulaf ve çavdar gibi tahıl ürünlerinin tüketimi tarafından tetiklenen bir bağırsak hastalığıdır. Bunun yanında turizm olayına katılan kişilerin genellikle sanayileşmiş şehirlerden olduğu göz önüne alındığında, sağlık, diyet ve tüketimin farklı beslenme ihtiyaçlarından kaynaklanan ürünlere yönelik eğilimlerin arttığı söylenebilmektedir.

Bazı faydaları ortak bir noktada birleştiren diyet ve fonksiyonel yemekler için talep sürekli artmaktadır (Palzer, 2009). Yeni beslenme eğilimlerinin sağlıklı gıda üretimi konusunda turizm ve diğer bilimler arasında bir arabulucu vazifesi gördüğü ve oldukça büyük bir öneme sahip olduğu bir gerçektir. Bu eğilimlerden en dikkat çeken Vegan/Vejetaryen tipi beslenmedir. Günümüzde bir yaşam şekli halini alan Vegan ve Vejetaryen beslenme (Altaş, 2017; Nalçacı İkiz ve Solunoğlu, 2018; Vatan ve Türkbaş, 2018) yerli ve yabancı turist grupları ile medyadaki Vegan topluluklarının (Sünnetçioğlu, vd. 2017) üretim ve servis bakımından yaşadıkları deneyimleri de alan

yazında kendine yer bulan araştırmalar içerisinde yer almaktadır. Vegan/Vejetaryenlik, yeşil gıdaya yönelik fonksiyonel yemekleri uygulayan ve dünyada hızla gelişen en önemli tüketici gruplarından biridir. (Son ve Bulut, 2016). Bu grup, bir yaşam tarzı olarak tanımlanan, etik veya felsefi değerler ile hayvansal ürünler tüketmeyen insanlardan oluşmaktadır. Bununla birlikte, uyguladıkları diyetler hayvansal gıdaların ya hiçbirini içermemekte ya da bir kısmını içermektedir (Mendes, 2013).

Çalışmanın temel konusu olan sağlıklı gıda üretimi ile ilgili bulgularının ikincisi yeni eğilimler ve sağlıklı yaşam biçimleridir. Bu başlığı ürün ve deneyim ile ilişkilendiren araştırmacılar, tek ürün olarak günümüzdeki sorunlardan biri olarak kabul edilen Palm yağı bileşimi, üretim süreci ve dünyadaki durumunu (Macit ve Şanlıer, 2014), Osmanlı mutfağı ürün ve üretim tekniklerinin günümüz mutfağı ile kıyaslanmasını (Hatipoğlu ve Batman, 2014), değişen kahve alışkanlıklarının getirdiği farklı üretim metotlarını (Akşit ve Aşık, 2017), Kinoa'nın farklı tip reçeteler ile Türk mutfağında ikame bir ürün olarak kullanılabilirliğini (Doğdubay, Şahin ve Yiğit, 2017) ve hayvan odaklı turizm ürünlerinin üretiminin zararlarını (Dilek ve Küçükaltan, 2018) irdelemişlerdir.

Ürünü ve deneyimi ortak alanda betimleyen diğer araştırmacılar ise, Surf&Turf konsepti (Akdağ, vd. 2016), çiğ beslenme (Okur ve Madenci, 2019), yaşayan mutfaklar akımı (Erdem ve Akyürek, 2017) ve yavaş yemek konsepti (Başarangil ve Tokatlı, 2018) gibi yeni eğilimler hakkında çalışmalar gerçekleştirmişlerdir. Bu boyuttaki ürünler genellikle moleküler gastronomi, tarih, içerikler, teknikler ve uygulamalar (Yılmaz ve Bilici, 2013; Işın ve Kurt, 2017; Akoğlu, Çavuş ve Bayhan, 2017; Özkaya ve Özel, 2018) bazında incelenmiştir. Az sayıdaki çalışmalardan işletmelerde kullanılan mönülerin beslenme değerleri açısından analizi (Altundağ, 2018; Güldemir, Yayla ve Önçel, 2018) ile gastronomi ve mutfak sanatları konularındaki yeterliliğin öğrenci ve meslekteki aşçılar arasındaki farkların incelenmesi (Erdem ve Kemer, 2016) gibi araştırmalar da bulunmaktadır. Bununla birlikte gastronominin lezzet teorisi kapsamında yer alan ve tüketicilerin yedikleri yemeklerin makro bileşenleri konusu yapılan çalışmalar oldukça önem kazanmaya başlamıştır. Gastronomide sağlıklı gıda üretimi yağ, protein, karbonhidrat içeriklerinin analizi bilimsel açıdan üzerinde önemle durulması gereken bir konudur. Bu konu ile birlikte tat fizyolojisi, besin öğeleri ve vücuda faydaları, bileşenlerinin fonksiyonları, gıda maddelerinin seçiminde işletmenin operasyonuna göre değişen ürün özelliklerinin mönülerde gösterilmesi, gıdaların yapısından kaynaklanan bakteri üremesinin ve zehirlenmelerin önlenmesi için kişisel hijyen, sanitasyon ve temizlikle ilgili tüm standart operasyon kurallarına uygun olan üretimin gerçekleştirilmesi gastronominin diğer çalışma konuları arasında yer almaktadır (Sezgin ve Eren, 2018).

Sürdürülebilirlik

Sürdürülebilirlik kavramı, iklim değişiklikleri, kültürlerin korunması, çevresel faktörler ve uygulamada karşılaşılan kaynak israfı gibi konuları irdelediğinden dolayı sağlıklı üretimin işlevselliği açısından gastronomi ve turizmle yakından alakalıdır. Uluslararası alan yazında çoğu araştırmacı gastronomi ve turizm arasındaki ilişkinin sürdürülebilirliğini bu iki kavram arasında uyumu sağlayan fiziksel, kültürel ve çevresel unsurların yarattığı bir döngü olarak betimlemektedirler (Scarpato, 2003). Bu döngü

sağlık boyutunda düşünüldüğünde ekonomik sürdürülebilirlik, çevresel sürdürülebilirlik ve siyasi istikrar konularının da bu döngünün bir parçası olması gerekmektedir (Hjalager and Richards, 2002). Sağlıklı üretim eğilimlerini turizm ürünleri ve deneyim yönüyle araştıran çalışmacıların çevresel ve sürdürülebilir anlayışlar içerisinde üretim ve hizmette yenilikçilik anlayışları (Birdir ve Kale, 2014; Albayrak, 2017), yeşil yıldızlı otellerin üretim ve denetim uygulamaları (Atay ve Dilek, 2013; Mesci, 2014; Ertaş, vd. 2018), ekolojik tarımın gıda üretimi ve turizmdeki yeri (Selvi ve Demirer, 2012) gibi konular ile gastronomi ve turizmde sağlıklı üretimin alternatif yönlerini açığa çıkarmaya başladıkları görülmektedir. Ayrıca biyolojik çeşitlilik, çevresel sürdürülebilirlik ve sürdürülebilir tarımın gıda üretiminde önemli bir rolü olduğu ve gelecekte daha çok gelişeceği öngörülmektedir (Koroğlu, vd. 2019), bu noktada su ve enerji israfı ile çevreye verilen olumsuzlukların azaltılması da oldukça önemlidir (Doğan, Nebioğlu ve Demirağ, 2015). Buna ek olarak karşılaştırmalı olarak yapılan çalışmalarda Türk misafirlerin gıda israfının çok yüksek olduğu, bu durumun kişisel ve demografik faktörlere göre değişiklik gösterdiği bulunmuştur (Tekin ve İlyasov, 2017; Özdemir ve Güçer, 2018). Analiz edilen çalışmalarda araştırmacıların sağlıklı yaşam başlığında Girit kültürünün yaşatılması amacıyla üretiminin yaygınlaştırılması (Karaca, Yıldırım ve Çakıcı, 2015a), otların mutfak üretimindeki yeri (Karaca, Yıldırım ve Çakıcı, 2015b) gibi konulara da değindikleri dikkati çekmektedir.

Sonuç ve Öneriler

Gastronomi ve mutfak sanatları ülkemizde ve dünyada son yılların oldukça fazla ilgi gören bilim dallarından biri haline gelmiştir. Bu ilginin temelinde gastronomi alanında yapılan akademik çalışmaların tarımdan turizme kadar çok geniş bir kapsamı olması yatmaktadır. Gastronomi ve mutfak sanatlarının bilimsel açıdan gelişiminde üretim olgusunun epey fazla işlendiği, üretimin yer aldığı konuların sıklıkla vurgulandığı görülmektedir. Bu çalışmanın amacı gastronomi ve mutfak sanatları biliminin yiyecek üretim çerçevesinde geldiği yeri görmek ve turizm ana bilim dalında ne ölçüde pekiştirildiğini ortaya koymaktır. Bu çalışmada gastronomi ve turizm alanında sağlıklı üretim pratikleri gıda güvenliği, gıda güvencesi, eğilimler ve hastalıklar, yerel ürün kullanımı ve sürdürülebilirlik olmak üzere beş faktör altında incelenmiş, çalışma Türkiye’de bu konularda yapılan araştırmalarla desteklenmiştir.

Gıda güvenliği ve gıda güvencesi boyutunda incelen çalışmalarda hijyen ve sanitasyon kurallarının uygulama biçimindeki aksaklıklara yer verilmiştir. Hijyen kuralları ve gıda güvenliğine ilişkin süreçlerde yapılan hataların büyük bir çoğunluğu sistemin yurtdışından alınması, ülkemizdeki inanç ve alışkanlıklarla uyumlandırılmaması sebebiyle olduğu söylenebilir (Türksoy ve Altıniğne, 2008). İleride gıda ve güvenlik konularını araştırmak isteyen çalışmacılar gıda emniyeti konusunu yönelmelidirler, zira gastronominin çalışma alanları ile oldukça yakından ilgili olan gıda emniyeti ve gıda güvencesi günümüzün en önemli konuları arasında yer almaktadır.

Yapılan çalışmalarda değişen yeme-içme alışkanlıkları, son yıllarda ülkemizde oldukça büyük bir problem haline gelmeye başlayan yiyecek kaynaklı hastalıklar ve uyumsuzluklar gibi konulara ağırlık verildiği görülmektedir. Bu eğilimlerin açıklanması ve detaylandırılması açısından oldukça yararlı çalışmaların yapıldığını söylemek

mümkündür. Bu eğilimlerden veganizm ve vejetaryenizm, çiğ yemek ve yaşayan mutfaklar gibi akımların gastronomi ve turizm işletmelerine sektör bağlamında yön vermektedirler. Bu tip yeni akımları tercih eden misafirler söz konusu işletmelerde farklı eğilimlere uygun yiyecek ve içecekleri aramakta olduklarından dolayı üretim ve servis alanında bazı tercihlerin değişmeye başladığı söylenebilir. Gıda kaynaklı hastalıklar ve uyumsuzluklar da hızlı üretimin doğal bir sonucu olarak artış göstermektedir. Her ilde ve değişik bölgelerde kurulan Çölyak ve Pku derneklerinin sayılarının hızla artması bu durumun bir göstergesi niteliğindedir.

Çalışmanın yerel ürünler faktörü altında alan yazında çok fazla çalışma olmasına rağmen, üretim veya pazarlama boyutu ile ilişkilendirilmesi açısından yazılan makale sayısı oldukça yetersizdir. Bir turizm destinasyonunda var olan gastronomi değerlerinin ortaya çıkarılması ne kadar önemli ise, söz konusu ürün ve hizmetlerin üretim boyutlarının, yönetsel sorunlarının ve pazarlanmasına yönelik deneysel çalışmalar da Türk turizminin alternatif yönleriyle geliştirilmesi açısından o derece önemli olarak görülmelidir.

Çevresel faktörlerin önemi, israfın önlenmesi, verimlilik ve sürdürülebilirlik konularında yapılan çalışmaların sayısı son yıllarda artmaya başlamıştır. Ancak bu çalışmaların gastronominin içinde yer alan ve farklı disiplinlerden gelen araştırmacıların bir araya gelerek yapılması, hem gastronomi bilimine hem de yakın ilişkide olduğu turizm gibi diğer bilim dallarına önemli yararlar sağlayacaktır.

Kaynakça

- Akdağ, G., Özata, E., Sormaz, Ü., Çetinsöz, B.C. (2016), "Sürdürülebilir gastronomi turizmi için yeni bir alternatif: Surf&Turf," *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1):270-281.
- Akoğlu, A., Çavuş, O., & Bayhan, İ. (2017). Michelin Yıldızlı Restoran Şeflerinin Moleküler Gastronomi Algı ve Eğilimleri: San. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 43:59.
- Akşit Aşık, N. (2017). Değişen kahve tüketim alışkanlıkları ve Türk kahvesi üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4):310-325.
- Albayrak, A. (2017). Restoran işletmelerinin yenilik uygulama durumları: İstanbul'daki birinci sınıf restoranlar üzerine bir çalışma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3):53-73.
- Altaş, A. (2017). Vegetarianism and Veganism: Current Situation in Turkey in the Light of Examples in the World. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4):416.
- Altundağ, Ö. Ö. (2018). Turistlere Sunulan Yöresel Yemeklerin Makro ve Mikrobesein Ögesi İçeriğinin Sağlık Boyutu: Safranbolu İlçesi Örneği. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(1):16-28.
- Arıkbay, C. (2002). Gıda Sektöründe Kalite Yönetim Sistemleri ve HACCP, Milli Prodüktivite Merkezi Yayınları No: 660, Ankara, s. 21-22.
- Atay, L. ve Dilek, S.E. (2013), „Konaklama İşletmelerinde Yeşil Pazarlama Uygulamaları: Ibis Otel Örneği“, *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 18(1), s. 203-219.
- Ayaz, N., & Acar, A. (2019). Turizm Amaçlı Hizmet Sunan Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Gıda Güvenliği Bilinci Oluşturma: Karabük-Kastamonu-Bartın-Sinop Örneği. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 30(1):98-101.

- Ballı, E. (2016). Gastronomi turizmi açısından Adana sokak lezzetleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1):3-17.
- Başarangil, İ., & Tokatlı, C. (2018). Yavaş Yemek: Şile Yeryüzü Pazarı Ziyaretçilerinin Memnuniyet Düzeylerinin Değerlendirilmesi Üzerine Bir Araştırma (Slow Food: A Research on The Evaluation of. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3:19.
- Bayrakçı, S., & Akdağ, G. (2016). Yerel yemek tüketim motivasyonlarının turistlerin tekrar ziyaret eğilimlerine etkisi: Gaziantep'i ziyaret eden yerli turistler üzerine bir araştırma. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 27(1):96-110.
- Björk, P., & Kauppinen-Räsänen, H. (2016). Exploring the multi-dimensionality of travellers' culinary-gastronomic experiences. *Current Issues in Tourism*, 19(12):1260-1280.
- Birdir, S., & Kale, E. (2014). Restoran işletmelerinde yenilik uygulamaları: Mersin ve Adana örneği. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 11(3):57-72.
- Brillat-Savarin, J.-A. (1970). *La physiologie du gout [The philosophy of taste]*. Harmondsworth: Penguin Books. (Orijinal Basım Tarihi: 1826).
- Bucak, T. (2012). Catering işletmelerinde ISO 22000 gıda güvenliği yönetim sisteminin uygulanmasına ilişkin değerlendirme: İzmir ili örneği. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 9(2).
- Büyükkşalvarcı, A., Şapıcılar, M. C., & Yılmaz, G. (2016). Yöresel Yemeklerin Turizm İşletmelerinde Kullanılma Durumu: Konya Örneği (Using. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 165: 181.
- Cohen, E., & Avieli, N. (2004). Food in tourism: Attraction and impediment. *Annals of tourism Research*, 31(4):755-778.
- Collins, G., & Redmond, G. (1997). Poverty in the UK and Hungary: Evidence from the Household Budget Survey (No. 9703). Faculty of Economics, University of Cambridge.
- Cömert, M. (2014). Turizm pazarlamasında yöresel mutfakların önemi ve Hatay mutfağı örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(1):64-70.
- Çanakçı, S. D., & Çanakçı, T. (2017). Konaklama İşletmelerinde Gıda Güvenliği Uygulamaları. *Journal of International Social Research*, 10(52).
- Çelen, O., & Avcıkurt, C. (2017). Döner ve Kebapçıların Yiyecek-İçecek Hijyenine Yönelik Bilgi Düzeyi: Ankara İlinde. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 303:323.
- Çetin, S. A., & Şahin, B. (2017). Gıda Güvenliğinde Risk Faktörleri ve Hijyenin Önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5:2.
- Çetinsöz, B. C., & Ege, Z. (2012). Risk reduction strategies according to demographic features of tourists: the case of Alanya. *Anatolia: Turizm Arastirmalari Dergisi*, 23(2):159-172.
- Çorbacı, A., Yılmaz, G., Öztürk, A., & Sümbül, G. (2018). Progress on Food and Gastronomy Research in Tourism, Travel and Hospitality in Turkey. *Advances in Global Business and Economics*, 77-92.
- Dilek, S. E., & Küçükaltan, E. G. (2018). Hayvan Odaklı Turizm Faaliyetlerine Meta Eleştirel Bakış: Türkiye Örneği. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 29(1).
- Doğan, H., Nebioğlu, O., & Demirağ, M. (2015). A comparative study for green management practices in Rome and Alanya restaurants from managerial perspectives. *Journal of Tourism and Gastronomy Study*, 3(2):3-11.
- Doğdubay, M., Şahin, N. N., & Yiğit, S. (2017). In the Fusion Cuisine Approach Availability of Quinoa (Application Suggestions). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3, 12.
- Dolmacı, N., & Bulgan, G. (2018). Turizmde gıda güvenliğinin bir insan hakkı olan sağlık hakkı açısından taşıdığı önem. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1):234-250.

- Duram, L., & Cawley, M. (2012). Irish chefs and restaurants in the geography of local food value chains. *The Open Geography Journal*, 5:16-25.
- Erdem, B., & Akyürek, S. (2017). Yeni Bir Mutfak Akımı: Yaşayan Mutfaklar, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2):103-126.
- Erdem, Ö., & Kemer, A. K. (2016). Mutfaktaki yeni eğilimlerden olan moleküler gastronomi konusunda Ankara ilindeki 4 ve 5 yıldızlı otellerin mutfak personeli ile aşçılık alanında yükseköğrenim gören öğrencilerin bilgi ve görüşlerinin belirlenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(2):3-16.
- Eren, S. (2007). Türk Mutfağı ve Haccp Sistemi; Mutfak Profesyonellerinin Haccp Bilgilerinin Ölçülmesi, I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu, 4-5.
- Eren, R., Nebioğlu, O., & Şık, A. (2017). Otel işletmeleri mutfak çalışanlarının gıda güvenliği konusunda bilgi düzeyleri: Alanya örneği. *Disiplinlerarası Akademik Turizm Dergisi*, 2(1):47-64.
- Eren, R., & Şener, B. (2017). HACCP gıda güvenliği yönetim sisteminin uygulanmasının önündeki engeller: Alanya bölgesi örneği. *Disiplinlerarası Akademik Turizm Dergisi*, 2(1):99-124.
- Ertaş, M., Kırlar Can, B., Yeşilyurt, H., ve Koçak, N. (2018). Konaklama İşletmelerinin Yeşil Yıldız Uygulamaları Kapsamında Çevre Duyarlılığının Değerlendirilmesi, *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 15(1):102-119.
- Gül, K., Gül, M., Saatci, G. (2018). Konaklama Sektöründe Hijyen Kaynaklı Müşteri Sağlık Riski Algısı: Bursa ve Diyarbakır'daki Tesislere Yönelik Kıyaslama. *JTHM-Journal of Travel and Hospitality Management*, 15(1):23-37.
- Güldemir, O., Yayla, Ö., & Önçel, S. (2018). Evaluation of Products in Menus in Terms of Nutritional Facts: Eskişehir Sample. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 448, 462.
- Güripek, E. (2018). Hizmet Kalitesi Algısının Belirlenmesine Yönelik Yiyecek İçecek İşletmelerinde Bir Uygulama. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 10(4):996-1013.
- Hatipoğlu, A., & Batman, O. (2014). Osmanlı Saray Mutfağı'na ait gastronomik unsurların günümüz Türk mutfağı ile kıyaslanması. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 11(2).
- Hegarty, J. (2009). How might gastronomy be a suitable discipline for testing the validity of different modern and postmodern claims about what may be called avant-garde?. *Journal of Culinary Science & Technology*, 7(1):1-18.
- Hjalager, A. M., & Richards, G. (2002). Still undigested: research issues in tourism and gastronomy. *Tourism and gastronomy*, 13:224-234.
- Inwood, S.M., Sharp, J.S., Moore, R.H., & Stinner, D.H. (2009). Restaurants, chefs, and local foods: Insights drawn from application of a diffusion of innovation framework. *Agriculture and Human Values*, 26(3):177-191.
- İşın, A., & Kurt, Y. (2017). Moleküler Gastronominin Türk Mutfak Kültürü Üzerine Etkisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4):621-641.
- Karaca, O. B. (2016). Geleneksel Peynirlerimizin Gastronomi Turizmindeki Önemi (The Importance of Our. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 17, 39.
- Karaca, O. B., Yıldırım, O., & Çakıcı, C. (2015a). Girit Yemek Kültürü ve Sürdürülebilirliği (Cretan Food Culture and It's Sustainability). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3, 13.
- Karaca, O. B., Yıldırım, O., & Çakıcı, C. (2015b). Gastronomi Turizminde Otlar, Ot Yemekleri ve Sağlıkla İlişkisi Üzerine Bir Çalışma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 27, 42.
- Kınacı, B., & Çetiner, H. (2013). Gaziantep'te Dört ve Beş Yıldızlı Otellerin Restoranlarında Çalışan Personelin Kişisel Hijyen Uygulamaları Üzerine Bir Alan Araştırması (A Field Research on Personal. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1):21-28.

- Kıymaz, T., ve Saçlı, Y. (2008). Tarım ve gıda ürünleri fiyatlarında yaşanan sorunlar ve öneriler. DPT İktisadi Sektörler ve Koordinasyon Genel Müdürlüğü, Ankara.
- Kızılçık, O., & Giritlioğlu, İ. (2016). Turizme Hizmet Sunan Pastane İşletmelerinde Çalışan Dondurma Üretim Personelinin Hijyen Ve Gıda Güvenliğine İlişkin Bilgi Ve Uygulama Düzeyi Üzerine Bir Araştırma, Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 8(15):301-319.
- Klosse, P. (2013). The essence of gastronomy: Understanding the flavor of foods and beverages. CRC Press.
- Köroğlu, Ö., Buzlukçu, C., Ulusoy Yıldırım, H. & Oflaz, M. (2019). Ekolojik Tarım Turizm Faaliyetlerine Katılan Ziyaretçilerin Ekolojik Çiftliklere Yönelik Beklenti ve Algılarının Tespit Edilmesi. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 7(1):25-45.
- Long, L. M. (Ed.). (2004). Culinary tourism. University Press of Kentucky.
- Macit, S., & Şanlıer, N. (2014). Palm Yağı ve Sağlık (Palm Oil and Health). Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 13, 20.
- McSwane, D., & Linton, R. (2000). Issues and Concerns in HACCP Development and Implementation for Retail Food Operations. Journal of Environmental health, 62(6).
- Mendes, E. (2013). An application of the transtheoretical model to becoming vegan. Social work in public health, 28(2):142-149.
- Mesci, Z. (2014). Otellerin çevreci uygulamalarının değerlendirilmesi: yeşil yıldızlı bir otel işletmesinde örnek olay çalışması. Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi, 11(1).
- Nalçacı İkiz, A., & Solunoğlu, A. (2018). Otel İşletmelerinde Vejeteryan Gıdalara Yönelik Tutum ve Uygulamalar, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 6(3):14-25.
- Okumus, B., Koseoglu, M. A., & Ma, F. (2018). Food and gastronomy research in tourism and hospitality: A bibliometric analysis. International Journal of Hospitality Management, 73:64-74.
- Okur, B. & Madenci, A., B. (2019). Çiğ Beslenme (Raw Food) Akımında Çimlendirilmiş Hububat ve Baklagillerin Önemi, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 7 (1):664-675.
- Öktem, Ş. (2014). Standart Reçetelerin Turizm Sektöründe Sürdürülebilirliğe Katkısı: Mersin Yöresi Kahvaltı Örnekleri. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2(2):24-33.
- Özdemir, G., & Güçer, E. (2018). Food Waste Management within Sustainability Perspective: A Study on Five Star Chain Hotels. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 6:280-299.
- Özkaya, F. D., Akbulut, B. A., & Tulga, D. (2016). Gastronomi Turizmi Engelleri Kapsamında Çölyak. Karadeniz Sosyal Bilimler Dergisi, 9(16):213-228.
- Özkaya, F. D., & Özel, K. (2018). Moleküler Mutfak Tekniklerinden Kapsülleştirme: Standart Reçete Örnekleri, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 6(3).
- Öztürk, U. D. M., & Besler, H. T. (2012). Besin alerjileri. Sağlık Bakanlığı Yayın, (727):1-24.
- Palzer, S. (2009). Food structures for nutrition, health and wellness. Trends in Food Science & Technology, 20(5):194-200.
- Parkhurst Ferguson, P. (2003). Writing out of the kitchen: Carême and the invention of French cuisine. Gastronomica, 3(3):40-51.
- Quan, S., & Wang, N. (2004). Towards a structural model of the tourist experience: An illustration from food experiences in tourism. Tourism management, 25(3):297-305.
- Rosegrant, M. W., & Cline, S. A. (2003). Global food security: challenges and policies. Science, 302(5652):1917-1919.
- Richardson, R. B. (2010). The contribution of tourism to economic growth and food security (No. 1093-2016-88021).

- Saruşık, M., & Özbay, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2):264-278.
- Scarpato, R. (2003). *Gastronomy as a tourist product: The perspective of gastronomy studies*. In *Tourism and gastronomy* (pp. 65-84). Routledge.
- Selvi, M., & Demirer, D. (2012). Ekolojik Tatil Çiftliklerinin TATUTA Projesi Deneyimine İlişkin Örnek Olay İncelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 23(2):187-202.
- Sevim, B., & Görkem, O. (2015). Gastronomi ve aşçılık programlarında gıda güvenliği donanım altyapısının değerlendirilmesi. *Uluslararası Alanya İşletme Fakültesi Dergisi*, 7(1):59-67.
- Sezgin, A. C., & Artık, N. (2015). Toplu Tüketim Yerlerinde Gıda Güvenliği ve HACCP Uygulamaları (*Food Safety and Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 56:62.
- Sezgin, A. C., & Eren, F. Y. (2018). Gastronomi Alanında Transglutaminaz Enzimi Kullanım Olanakları (Possibilities of Use. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 578:591.
- Sezgin, A. C., & Özkaya, F. (2014). Toplu beslenme sistemlerine genel bir bakış. *Akademik Gıda*, 12(1):124-128.
- Smith, A., & MacKinnon, J. B. (2009). *The 100- mile diet: A year of local eating*. Vintage Canada.
- Son, G.Y.T. ve Bulut, M. (2016). Vegan and Vegetarianism As a Life Style. *Journal of Human Sciences*, 13(1):830-843.
- Sönmez, Ö., Özdemir, Y. & Serengil, M. (2005). Bursa İli'nde Faaliyet Gösteren 3, 4 ve 5 Yıldızlı Otellerin Mutfaklarında Çalışan Personelin Hijyen Kurallarını Uygulama Bilinçleri Üzerine Bir Araştırma. *Paradoks Ekonomi, Sosyoloji ve Politika Dergisi*, 11 (Özel Sayı 1):72-86.
- Sünnetçioğlu, S., Mercan, Ş. O., Yıldırım, H. M., & Türkmen, S. (2017). Veganların restoranlarda karşılaştıkları sorunlar üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5:241-252.
- Tekin, Ö. A., & İlyasov, A. (2017). The Food Waste in Five-Star Hotels: A Study on Turkish Guests' Attitudes. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 13, 31.
- Telfer, D. J., & Wall, G. (1996). Linkages between tourism and food production. *Annals of tourism Research*, 23(3):635-653.
- Tikkanen, I. (2007). Maslow's hierarchy and food tourism in Finland: five cases. *British food journal*, 109(9):721-734.
- Türksoy, A., & Altıniğne, N. (2008). Konaklama işletmelerinde gıda güvenliği ve Çeşme ilçesinde yer alan turizm belgeli konaklama tesislerinde gıda güvenliği uygulamalarının değerlendirilmesi. *Ege Akademik Bakış*, 8(2):605-629.
- Ünlüönen, K., & Cömert, M. (2013). Otel İşletmeleri Mutfak Çalışanlarının Personel Hijyeni Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3, 12.
- Vatan, A., & Türkbaş, S. (2018). Vejetaryen Turist ve Vegan Turist Kimdir? (Who is Vegetarian Tourist and Vegan Tourist?). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 24, 39.
- Wolf, E. (2006). *Culinary tourism: The hidden harvest: A dozen hot and fresh reasons how culinary tourism creates economic and community development*. Kendall/Hunt.
- Yenipinar, U., Köşker, H., & Karacaoğlu, S. (2014). Turizmde Yerel Yiyeceklerin Önemi ve Coğrafi İşaretleme: Van Otlı Peyniri (The. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 13, 23.
- Yılmaz, H., & Bilici, S. (2013). Yemeğin Kimyası: Moleküler Gastronominin Dünü, Bugünü ve Yarını. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(4):20-25.