

Restoran Tüketicilerinin Fonksiyonel Gıda Tüketiminde Hastalığın ve Demografik Etkenlerin Rolü*

 Berna KÜRKCÜ¹  Bekir Bora DEDEOĞLU²

Özet

Fonksiyonel gıdalar; görünüşte, normal bir diyetin parçası olarak tüketilmesi amaçlanan, ancak basit besin gereksinimlerinin sağlanmasının ötesinde sağlığı geliştirici ek faydalar sağlamak için değiştirilmiş geleneksel gıdaya benzeyen bir besin olarak tanımlanmıştır. Gelişmiş dünya sakinlerinin artan zenginliği, nüfusun yaşlanması ve buna eşlik eden sağlık sorunlarının artması, fonksiyonel gıdalara olan ilginin artmasına katkıda bulunmaktadır. Bu doğrultuda çalışmanın amacı; restoran tüketicilerinin fonksiyonel gıda tüketimlerinin demografik özelliklere (yaş, cinsiyet, eğitim düzeyi, gelir düzeyi) ve hastalık etkenine göre farklılaşım farklılaşmadığının incelenmesidir. Araştırmanın evreni, İstanbul Avrupa Yakasındaki restoran tüketicilerinden oluşmaktadır. Araştırmada nicel araştırma yönteminden faydalanılmış ve veri toplama aracı olarak anket tekniği kullanılmıştır. Bu doğrultuda; hazırlanan anketler Ağustos-Ekim 2021 tarihleri arasında 271 restoran tüketicisine uygulanmıştır. Yapılan analizler neticesinde; restoran tüketicilerinin fonksiyonel gıda tüketim eğilimlerinin, cinsiyete göre anlamlı derecede farklılaştığı görülmüştür. Araştırmanın diğer analizlerinde ise; yaş, eğitim düzeyi, gelir düzeyi ve hastalık varlığının fonksiyonel gıda tüketiminde anlamlı bir farklılık oluşturmadığı tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Fonksiyonel Gıda Tüketim Eğilimleri, Hastalık Varlığı, Yaş, Cinsiyet, Eğitim Düzeyi, Gelir Düzeyi.

JEL Kodu/Code: L83.

The Role Disease and Demographic Factors in Functional Food Consumption of Restaurant Consumers Abstract

Functional foods; food that is ostensibly similar to traditional food, intended to be consumed as part of a normal diet, but modified to provide additional health-promoting benefits beyond the provision of simple nutritional requirements. The increasing wealth of the developed world's inhabitants, the aging of the population and the accompanying increase in health problems contribute to the increased interest in functional foods. In this direction, the aim of the study is; The aim of this study is to examine whether functional food consumption of restaurant consumers differ according to demographic characteristics (age, gender, education level, income level) and disease factors. The universe of the research consists of restaurant consumers on the European Side of Istanbul. Quantitative research method was used in the research and questionnaire technique was used as data collection tool. In this direction; Prepared surveys were administered to 271 restaurant consumers between August and October 2021. As a result of the analyzes made; It has been observed that the functional food consumption tendencies of restaurant consumers differ significantly according to gender. In other analyzes of the research; It was determined that age, education level, income level and presence of disease did not make a significant difference in functional food consumption.

Keywords: Functional Food Consumption Trends, Presence of Disease, Age, Gender, Education Level, Income Level.

Referans/Citation: Kürkcü, B. & Dedeoğlu, Bekir Bora (2022). Restoran Tüketicilerinin Fonksiyonel Gıda Tüketiminde Hastalığın ve Demografik Etkenlerin Rolü, *Journal of Hospitality and Tourism Issues*, Vol. 4, No.1, 17-28.

¹Yüksek Lisans Öğrencisi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, bernakurku@gmail.com, Orcid ID: 0000-0002-7004-1057

² Doç. Dr., Turizm Fakültesi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, b.bora.dedeoglu@nevsehir.edu.tr, Orcid ID: 0000-0002-0722-3392

* Bu çalışma birinci yazarın Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı'nda yazmış olduğu yüksek lisans tezinden üretilmiştir.

1. GİRİŞ

1900'lerde, hastalıkları önlemede ve sağlığın korunmasında diyetin önemli bir rolü olduğu ön plana çıkmıştır. 20. yüzyıldaki bilimsel odak, vitaminlerin tanımlanması ve çeşitli diyet eksikliği hastalıklarının önlenmesindeki rollere yönelmiştir. Eksiklikler veya 'yetersiz beslenme' üzerine yapılan bu vurgu dramatik bir şekilde değişmiştir. 1970'lerde aşırı ve sağlıklı beslenmeyle bağlantılı hastalıklar ana konu haline gelmiştir (Raghuveer & Rv, 2009). Sanayileşmiş dünyada ise beslenme ile ilgili kavramlar önemli ölçüde değişmiştir. Geçmişte hayatta kalmaya, açlık tatminine ve daha yakın zamanlarda gıda güvenliğine yapılan vurgudan, gıda bilimleri artık bazı büyük hastalık riskini azaltırken aynı zamanda esenliği ve sağlığı teşvik edecek gıdaları geliştirmeyi amaçlar hale gelmiştir (Roberfroid, 1999). Tüketiciler ise gıdaların sağlıklarına doğrudan katkıda bulunduğu giderek daha fazla inanmaya başlamıştır (Siro vd., 2008). Günümüzde gıdalar, sadece açlığı gidermek ve insanlar için gerekli besin maddelerini sağlamak için değil, aynı zamanda beslenmeye bağlı hastalıkları önlemek ve tüketicilerin fiziksel ve zihinsel sağlıklarını iyileştirmek amacıyla da kullanılmaktadır (Siro vd., 2008). Bu bakış açısının neticesinde fonksiyonel gıdalar ortaya çıkmıştır. Fonksiyonel gıda, gıda endüstrisindeki en ilginç araştırma ve yenilik alanlarından biridir (Kraus, 2015).

Fonksiyonel gıdaların, sağlık noktasında sunduğu pozitif etkiler tüketiciler için ilgi çekicidir. Tüketicilerin fonksiyonel gıdalara duydukları ilgi neticesinde, fonksiyonel gıdaların tercih edilme nedenleri merak konusu olmuştur. Aynı zamanda 'fonksiyonel gıdaları nasıl bir tüketici kitlesi tercih edecek' sorusu da ortaya çıkmıştır. Tüketicinin, demografik geçmişi ve sağlıkla ilgili faaliyetlerde bulunmaya yönelik kişisel motivasyonu gibi özellikleri fonksiyonel gıdanın kabul edilmesinde önemli bir rol oynamaktadır. Tüketicinin cinsiyet, eğitim ve yaş gibi sosyo-demografik özellikleri fonksiyonel gıdanın kabulü için etkili olan önemli faktörlerdir (Kraus, 2015). Bu araştırma, restoran tüketicilerinin demografik özelliklerinin (yaş, cinsiyet, eğitim düzeyi, gelir düzeyi) ve hastalık etkenlerinin fonksiyonel gıda tüketimindeki etkisini ortaya çıkarmayı amaçlamaktadır. Araştırma, yeni hayatımıza katılan fonksiyonel gıdalar hakkında bilgi vermesi ve restoran tüketicilerinin sahip oldukları özelliklerin (demografik özellikler; yaş, cinsiyet, eğitim düzeyi, gelir düzeyi ve hastalık etkenleri) fonksiyonel gıda tüketimine olan etkisini ortaya çıkarması anlamında önem taşımaktadır.

2.KAVRAMSAL ÇERÇEVE VE HİPOTEZLER

2.1. Fonksiyonel Gıda Kavramı

Fonksiyonel gıda kavramı ilk kez 1984 yılında beslenme, duyuusal tatmin, güçlendirme ve fizyolojik sistemlerin modülasyonu arasındaki ilişkileri inceleyen Japon bilim adamları tarafından tanıtılmıştır. 1991 yılında Sağlık Bakanlığı, FOSHU (Belirtilmiş Sağlık Kullanımları için Gıda) adı verilen ve bu tür gıda için özel sağlık beyanlarının oluşturulmasını içeren sağlıkla ilgili belirli bir gıda kategorisinin onaylanması için kurallar getirmiştir (Siro vd., 2008). Japonların fonksiyonel gıdalara olan ilgisinin, Avrupa ve Amerika Birleşik Devletleri gibi yerlerde de bu tür ürünlere duyulan ihtiyaç konusunda farkındalık yarattığına şüphe yoktur (Siro vd., 2008). Özellikle Orta ve Kuzey Avrupa ülkelerinde fonksiyonel gıdalara duyulan ilgi Akdeniz ülkelerine göre daha fazladır (Carillo vd., 2013). Bununla birlikte, Doğu ve Batı kültürleri fonksiyonel gıdaların doğası açısından önemli ölçüde farklılık göstermektedir. Örneğin, Japonya'da geleneksel fonksiyonel gıda ayrı bir ürün sınıfı olarak görülme eğilimindedir; bu, onaylandıktan sonra gıda etiketinde bir "FOSHU" sembolünün görüntülenebileceği anlamına gelir. Bu tür ürünler söz konusu olduğunda (genellikle birinci nesil fonksiyonel gıdalar olarak anılır) işlev tattan daha üstündür. Avrupa ve ABD'de, soru daha çok konsept-fonksiyonel bir gıda ile ilgili olup, mevcut bir geleneksel gıda ürününe (genellikle ana akım bir ürün) işlevsellik eklemek anlamına gelir ve bu tür gıda ürünleri ayrı bir grup oluşturmaz (Siro vd., 2008).

Fonksiyonel gıda terimi ilk olarak Roberfroid (1999) tarafından görünüşte normal bir diyetin parçası olarak tüketilmesi amaçlanan ancak basit besin gereksinimlerinin sağlanmasının ötesinde fizyolojik rolleri yerine getirmek için değiştirilmiş geleneksel gıdaya benzeyen gıda olarak tanımlanmıştır (İnci vd., 2016). Avrupa Komisyonuna göre fonksiyonel gıda, vücuttaki bir veya daha fazla hedef işlevi, sağlık ve esenlikte bir iyileşme ve/veya sonuç olarak hastalık riskini azaltarak yararlı bir şekilde etkilediğinin tatmin edici bir şekilde gösterilmesi durumunda işlevsel olarak tanımlanmıştır (Mullie vd., 2009). Uluslararası Yaşam Bilimleri Enstitüsü'ne göre fonksiyonel gıdalar, fizyolojik olarak aktif gıda bileşenleri sayesinde temel beslenmenin ötesinde sağlık yararları sağlayan gıdalardır (Hasler vd., 2000). Amerikan Diyetisyenler Derneği'nin fonksiyonel gıdalar hakkındaki en son durum raporu, fonksiyonel gıdaların çeşitli bir diyetin parçası olarak etkili seviyelerde düzenli olarak tüketildiğinde sağlık üzerinde potansiyel olarak faydalı bir etkiye sahip olduğunu vurgular (Hasler vd., 2000).

Kısaca belirtmek gerekirse, fonksiyonel gıdalar normal besleyici özelliklerle birlikte sağlığı geliştirici ek faydalar sağlamak için takviye edilmiş veya zenginleştirilmiş normal bir diyetin parçası olan gıdalardır (Devcich vd., 2007). Fonksiyonel gıdalar sağlık üzerinde iki temel etkiye sahip olarak kavramsallaştırılabilir: fizyolojik fonksiyonun artırılması ve hastalık riskinin azaltılması (Devcich vd., 2007). Bununla birlikte, onları tanımlamaya yönelik çabalara rağmen fonksiyonel gıdalar tam olarak tanımlanmamış bir kategori olarak kabul edilebilir. Çoğu ülkede, terimin yasal bir tanımı yoktur. Geleneksel ve fonksiyonel gıdalar arasında bir sınır çizmek beslenme ve gıda uzmanları için bile zorlayıcıdır (Niva, 2007). Fonksiyonel gıdaların genel sınıflandırmasında dört temel fonksiyonel gıda türü vardır; doğal olarak biyoaktif içeren geleneksel yiyecekler, zenginleştirilmiş yiyecekler, değiştirilmiş yiyecekler, geliştirilmiş gıdalar olarak ifade edilebilir (Henry, 2010).

2.2. Fonksiyonel Gıda Tüketiminde Hastalık Varlığı ve Demografik Etkenler

Günümüzde değerlerdeki değişimlere tanık olunmaktadır. Tüketiciler kendi sağlıklarıyla daha fazla ilgilenmekte ve diyetlerinin sağlıklı olmasına daha fazla dikkat etmektedir. Bu durum tüketicilerin sağlık davranışlarını olumlu yönde değiştirmektedir (Szakaly vd., 2012). Gelişen dünyada zenginliğin artması, nüfusun yaşlanması ve buna eşlik eden sağlık sorunlarının artması, fonksiyonel gıdalara olan ilginin artmasına katkıda bulunmaktadır (Jong vd., 2003). Farklı demografik araştırmalar, yaşlanan nüfusun sağlık hizmetinin oldukça pahalı olduğunu ortaya koyduğundan bu ürünlere talep olduğu fark edilmiştir (Siro vd., 2008). Diyetle ilişkili kronik hastalıkları önlemek için sağlıklı beslenme esastır (Goetzke vd., 2014).

Fonksiyonel gıda giderek daha fazla önem kazanan bir konu haline gelmiştir. Bu, toplumdaki uzun vadeli değişikliklerin yanı sıra sosyo-demografik eğilimlerden kaynaklanmaktadır. Sağlık hizmetlerinin artan maliyetleri, yaşam beklentisinin sürekli artması ve yaşlıların yaşam kalitelerinin iyileştirilmesiyle ilgilenmeleri ile bağlantılıdır (Kraus, 2015). Diyet ve dejeneratif hastalıkları ilişkilendiren araştırmalar, 1950'lerde ortaya çıkmaya başlamıştır. Bu dejeneratif hastalıklar, gıda kıtlığının daha az problemli olduğu ve daha uzun yaşam beklentilerinin olduğu gelişmiş ülkelerde önemli problemler olarak deneyimlenme eğiliminde olduklarından geçmişte "zenginlik hastalıkları" olarak tanımlanmıştır. Araştırmalar, gıdaların hastalıkları önlemede veya hastalıkların ilerlemesini yavaşlatmada önemli bir rol oynadığını göstermektedir (Frewer vd., 2003). Bu, sağlığın korunması/hastalık önleme davranışı olarak sınıflandırılmaktadır. Sağlık İnanç Modeli'ne (HBM) göre sağlığı sürdürme/hastalığı önleme davranışı, algılanan hastalık tehdidinden etkilenir (Suamedi & Sumardjo, 2020). Önceki çalışmalar, algılanan hastalık tehdidinin tüketim davranışı üzerindeki önemli etkisini kanıtlamıştır (Suamedi & Sumardjo, 2020). Bu nedenle algılanan hastalık tehdidi, geleneksel fonksiyonel gıda tüketim davranışını da etkileyebilir (Suamedi & Sumardjo, 2020).

Literatür, gıdanın faydalı işlevini gösteren iddiaları olan ürünlerin seçiminde hastalıklara karşı savunmasızlığın belirleyici bir faktör olduğuna işaret etmektedir. Özellikle araştırmalar, kişisel düzeydeki fayda algısının, ürünü kullanma niyetini ürünün bir akraba veya arkadaşla olan alaka düzeyine göre daha fazla etkilediğini vurgulamaktadır. Ayrıca bir iddianın, belirli hastalıklara atıfta bulunduğu ve sağlık yararları hakkında ayrıntılı bilgi taşıdığına hastalık riski altındaki tüketiciler için etkili bir itici güç olduğu vurgulanmaktadır (Contini vd., 2015).

Fonksiyonel gıdalar beslenme çözümüdür ve vücudun dejenerasyonunu yavaşlatır (Prasunin & Dhiravisit, 2014). Verbeke (2005), hasta bir aile üyesine sahip tüketicilerin fonksiyonel gıdaları daha kolay kabul edebilecekleri sonucuna varmıştır ve Jong vd. (2003), öznel sağlığın bazı fonksiyonel gıdaların kullanımına bağlı olduğunu belirtmiştir.

Araştırmacılar için bir problem, fonksiyonel gıda kavramının homojen bir gıda grubunu temsil etmemesi ve sağlıklı ilgili çeşitli kavramları içermesidir. Bu, fonksiyonel gıdaların tüketiminin sağlık beyanının türünden güçlü bir şekilde etkilenebileceği ve açıklayıcı değişkenlerin ürüne bağlı olduğu anlamına gelir (Mullie vd., 2009). Ne yazık ki, aynı yiyecek bir ay kötü olarak kınanabilir ve sonraki ay hayat kurtarıcı olarak görülebilir (Frewer vd., 2003). Gerçekte, hiçbir gıda maddesi özünde sağlıklı veya sağlıklı değildir önemli olan tüm diyeti oluşturan gıda bileşenlerinin nispi miktarlarıdır. Dolayısıyla tek başına "sağlıklı gıda" diye bir şey yoktur. Tüm diyet yerine belirli gıdalara/gıda bileşenlerine odaklanmak, belirli gıda bileşenlerini inceleme eğiliminde olan bilim adamlarının ağırlıklı olarak indirgemeci yaklaşımı tarafından da desteklenmektedir (Frewer vd., 2003).

Sağlıklı beslenmenin, genel ilkelerinin temel basitliğine rağmen sağlıklı beslenme karmaşık bir konudur. Yemek, sadece vücut için beslenme veya yakıt değildir; aynı zamanda insanların içinde yaşadığı belirli kültürlerde ve toplumlarda derinlere kök salmıştır. Yemek yemek kültürel uygulamalara ayrılmaz bir şekilde bağlı olduğu için insanların tavsiye edilen gıda olarak kabul ettikleri şey, istedikleri niteliklere haiz olmayabilir (Niva, 2007). Farklı ürünlerin kabulü, kültürler arası ve bireysel olarak değişiklik gösterebilir. Bu tür farklılıkların sebebinin beslenme bilgisindeki farklılaşmalardan kaynaklanabileceği düşünülmektedir. (Frewer vd., 2003).

Kadınlar genellikle sağlıklı beslenmeye erkeklerden daha fazla odaklanır ve sağlıklı beslenmeye eğilimlidir (Kraus vd., 2017). Sağlıklı beslenme ile ilgili endişeler yaşla birlikte artar. Sağlıklı beslenme alışkanlıklarının sürdürülmesi iyi eğitilmiş kişilerde daha yaygındır (Kraus vd., 2017). Bu, fonksiyonel gıdaların kabulü ve tüketimi için cinsiyet, yaş ve eğitimin önemli faktörler olduğunu gösteren diğer çalışmaların sonuçlarıyla doğrulanmaktadır (Kraus vd., 2017). Araştırmalar üniversite eğitimi almış tüketicilerin fonksiyonel ürünler için potansiyel bir alıcı olduğunu göstermiştir (Kraus vd., 2017). Kadınların, yiyecek satın almaktan ve yemek hazırlamaktan sorumlu kişiler olarak birincil rolleri göz önüne alındığında, işlevsel gıda satın almaya daha güçlü ilgi göstermesi önemlidir (Kraus vd., 2017). Bazı yazarların kadınlar arasında daha fazla ilgi duyduğu, diğerlerinin ise cinsiyetler arasında önemli bir farklılık gözlemediği cinsiyet için çelişkili sonuçlar kaydedilmiştir (Contini vd., 2015).

Yaş senaryosu da belirsiz görünmektedir. Gerçekten de bazı araştırmalar yaş etkeninin, gıda sağlığına dikkat edilmesi ve sağlık beyanlarına olan ilgi üzerinde olumlu bir etkiye sahip olduğunu gösterirken; bazıları ise farklı yaş gruplarının gıda sağlığı ve sağlık beyanlarını aynı düzeyde değerlendirdiğini göstermektedir (Contini vd., 2015). Tüketici tercihleri üzerindeki etkisi fonksiyonel gıdalarla ilgili olarak incelenen eğitim için de benzer değerlendirmeler yapılabilir. Bu çerçevede, fonksiyonel gıdaya olan ilginin eğitim seviyesinden ziyade ürün tipolojisi tarafından belirlendiği kanıtlanmıştır (Contini vd., 2015).

Bu noktada restoran tüketicilerinin demografik özelliklerinin (yaş, cinsiyet, eğitim düzeyi, gelir düzeyi) ve hastalık etkenlerinin fonksiyonel gıda tüketimlerini nasıl şekillendirdiğinin aydınlatılmaya ihtiyacı olduğu belirtilebilir. Bu kapsamda mevcut araştırmada restoran tüketicilerinin fonksiyonel gıda tüketimlerinde demografik özelliklerinin (yaş, cinsiyet, eğitim düzeyi, gelir düzeyi) ve hastalık etkenlerinin rolü araştırılmıştır. Buna göre hipotezler şu şekilde oluşturulmuştur:

H1: Restoran tüketicilerinin fonksiyonel gıda tüketim eğilimleri cinsiyetlerine göre farklılık göstermektedir.

H2: Restoran tüketicilerinin fonksiyonel gıda tüketim eğilimleri hastalık varlığına göre farklılık göstermektedir.

H3: Restoran tüketicilerinin fonksiyonel gıda tüketim eğilimleri eğitim düzeylerine göre farklılık göstermektedir.

H4: Restoran tüketicilerinin fonksiyonel gıda tüketim eğilimleri gelir düzeylerine göre farklılık göstermektedir.

H5: Restoran tüketicilerinin fonksiyonel gıda tüketim eğilimleri yaşlarına göre farklılık göstermektedir.

3. YÖNTEM

Araştırma restoran tüketicilerinin, fonksiyonel gıdaları tüketme eğilimlerinin demografik özelliklere (yaş, cinsiyet, eğitim düzeyi, gelir düzeyi) ve hastalık etkenine göre farklılık gösterip göstermediğini tespit etme amacına yöneliktir. Çalışmanın hedefleri doğrultusunda tasarlanmış anket formu, 2021 Ağustos-Eylül tarihleri arasında İstanbul Avrupa Yakasındaki restoran tüketicileri içinden 271 katılımcıda uygulanmıştır. İstanbul Avrupa Yakasının tercih edilme nedeni ise diğer illere göre daha fazla örnekleme ulaşma imkânı sağlaması ve istihdam oranının bu bölgede daha fazla olması (Akgün vd. 2017), örneklemin bu bölge içerisinde seçilmesine neden olmuştur.

Araştırma aracı üç bölümden oluşan özel olarak tasarlanmış bir ankettir. İlk kısımda, araştırmaya katılan bireylerin fonksiyonel gıda bilgisini ölçen sorular yer almaktadır. İkinci bölümde fonksiyonel gıda tüketim eğilimlerini ölçen 6 ifade bulunmaktadır. Bu ifadeler 3 ifade (Wang & Li, 2015), 1 ifade (Fischer vd., 2017) ve 2 ifade (Wansink vd., 2005) literatür temel alınarak geliştirilmiştir. Ölçekteki ifadeler 7'li Likert tipi (1=Kesinlikle katılmıyorum, 2=Çoğunlukla katılmıyorum, 3= Biraz katılmıyorum, 4=Ne katılıyorum ne katılmıyorum, 5=Biraz katılıyorum, 6=Çoğunlukla katılıyorum, 7=Kesinlikle katılıyorum) ölçek yardımıyla ölçülmüştür. Üçüncü kısımda ise katılımcıların demografik özellikleri (yaş, cinsiyet, eğitim vb.) sorulmuştur.

Verilerin analizi için bağımsız örneklem t-testi ve tek yönlü varyans analizi(ANOVA) kullanılmıştır. Bu noktada öncelikli olarak veri eleme süreci uygulanmıştır. Veri eleme sürecine geçilmeden önce kayıp veri ve tek düze cevaplama problemi olup olmadığı kontrol edilmiş ve bu konular ile ilgili herhangi bir sorun ile karşılaşılmamıştır. Bu nedenle ilk olarak verilerin normal dağılım gösterip göstermediğine yönelik basıklık (-0,214/0,882) ve çarpıklık (-1,050/-0,565) değerleri incelenmiş ve ifadelerin Kline (2011) tarafından önerilen değerleri (+5/-5) aşmadığı görülmüştür. İkinci olarak uç denekler incelenmiştir. Uç denekler için Mahalanobis uzaklıkları incelenmiş ve 6 adet uç denek tespit edilmiştir (Büyüköztürk, 2003). Ardından çalışmada kullanılan ölçeklerin geçerliliğinin test edilmesi için faktör analizi yapılmıştır. Daha sonra araştırmada kullanılmak üzere boyutlandırılan maddelerin güvenilirlik analizi yapılmıştır. Son olarak katılımcıların demografik özelliklerini belirlemek için frekans analizi yapılmıştır. Araştırma amacı kapsamında geliştirilen hipotezlerin test edilmesinde bağımsız iki örneklem t testi ve varyans analizi kullanılmıştır.

4. BULGULAR

4.1. Faktör Analizi, Geçerlilik ve Güvenirlik Bulguları

Geçerlik analizi, bir ölçeğin araştırmayı hangi ölçüde doğru temsil ettiğinin göstergesidir (Pallant, 2016). Faktör analizi ise, ölçeklerde bulunan ifadelerin geçerliğinin ve boyutlandırılmasının değerlendirilmesini sağlayarak ölçek geçerliliğinin test edilmesinde kullanılabilir (Hair vd., 2013: 125). Araştırmada kullanılan fonksiyonel gıda tüketim eğilimleri ölçeğinin geçerliliği faktör analizi ile ölçülmüştür. Bartlett küresellik testi p anlamlılık değerinin istatistiksel olarak .05' den küçük ve (KMO) değerinin 0 ile 1 arasında olması gerekmektedir. Kaiser – Meyer – Olkin değerinin faktör analizi için en az 6 veya üzerinde olması şarttır (Pallant, 2016: 220). Tablo 1'de fonksiyonel gıda tüketim eğilimleri ölçeğine ilişkin geçerlik ve güvenilirlik bulguları sunulmuştur.

Tablo 1. Fonksiyonel gıda tüketim eğilimlerinin geçerlik bulguları

İfadeler	Faktör yükleri	Açıklanan varyans	Cronbach Alpha
Tüketim1	0,713		
Tüketim2	0,937		
Tüketim3	0,921	68.85	.90
Tüketim4	0,844		
Tüketim5	0,836		
Tüketim6	0,697		
Bartlett Küresellik Testi	Yaklaşık ki-kare: 1173,302; SD: 15; p= ,000		
Kaiser-Meyer-Olkin	0,889		

Analiz sonuçlarına bakıldığında, KMO değerinin .889 olduğu görülmektedir. Bartlett küresellik testi sonuçları incelendiğinde $p < .05$ ($p = .000$) anlamlı çıkmıştır. Ayrıca tüm faktör yüklerinin .500 faktör yükünün üzerinde bir değere sahip olduğu ve açıklanan toplam varyansın da %68,85 olduğu görülmektedir. Bu sonuçlar doğrultusunda fonksiyonel gıda tüketim eğilimleri ölçeğine ilişkin geçerliliğin sağlandığı belirtilebilir (Pallant, 2016).

Güvenilirlik analizinde en yaygın kullanılan yöntem Cronbach Alpha katsayısıdır. Cronbach Alpha katsayısı değerleri 0 ile 1 arasında değişmektedir. Katsayı değeri ne kadar yüksek çıkarsa güvenilirlikte aynı doğrultuda yüksek çıkacaktır. Ölçeğin Cronbach Alpha katsayısı .7'nin üzerinde olması gerekmektedir (Pallant, 2016). Araştırma doğrultusunda yapılan güvenilirlik analizinde fonksiyonel gıda tüketim eğilimleri ölçeğine yönelik Cronbach Alpha katsayısı .90 olarak bulunmuştur. Bu veri doğrultusunda araştırmada kullanılan fonksiyonel gıda tüketim eğilimlerinin içsel tutarlılığının iyi olduğu söylenebilir.

4.2. Demografik Bulgular

Araştırmaya katılan restoran tüketicilerinin demografik özellikleri tablo 2'de gösterilmektedir. Tablo 2'deki değerlere bakıldığında katılımcıların yarıdan fazlasının kadın ($f=180$, %66,4) olduğu görülmektedir. Çalışmaya en fazla katılan yaş grubunun ise 26-33($f=91$, %33,6) yaş aralığındaki katılımcıların olduğu görülmektedir. Araştırmada yer alan katılımcıların medeni durumuna bakıldığında %64,2 ($f=174$) evli olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların eğitim düzeylerine bakıldığında en fazla lisans mezunu ($f=170$, %62,7) olduğu görülmektedir. Çalışmaya katılan restoran tüketicilerinin en fazla gelir düzeyinin 2500-5000 TL ($f=112$, %41,3) görülmüştür.

Tablo 2. Katılımcıların demografik özellikleri

Özellikler	Gruplar	Frekans	%	Gruplar	Özellikler	Frekans	%
Cinsiyet	Erkek	87	32,8	Medeni durum	Evli	170	64,2
	Kadın	178	67,2		Bekar	95	35,8
	Toplam	265	100		Toplam	265	100

Yaş	18-25	76	28,7	Eğitim	İlkokul	6	2,3
	26-33	88	33,2		Ortaokul	13	4,9
	34-41	53	20,0		Lise	64	24,2
	42-49	31	11,7		Lisans	168	63,4
	50 ve üzeri	17	6,4		Yüksek lisans/ Doktora	14	5,3
	Toplam	265	100		Toplam	265	100
Gelir	0-2499 TL	88	33,2				
	2500-5000 TL	108	40,8				
	5000 TL ve üzeri	69	26,0				
	Toplam	265	100				

4.3.Fonksiyonel Gıda Tüketim Eğiliminde Hastalığın ve Demografik Unsurların Rolü

Araştırma doğrultusunda restoran tüketicilerinin, fonksiyonel gıda tüketim eğilimlerinde cinsiyete ve tanısı konulmuş bir hastalık varlığına bağlı farklılık gösterip göstermediğini incelemek amacıyla bağımsız t- testi kullanılmıştır.

Tablo 3. Tüketicilerin cinsiyetleri ile fonksiyonel gıda tüketim eğilimlerine ilişkin farklılıkları

Boyutlar	Cinsiyet	Sayı (N)	Ortalama	Levene Varyanslarının Eşitliği		t	p	Sonuç
				F	P			
Fonksiyonel Gıda Tüketim Eğilimleri	Erkek	178	5,55	12,196	,001	3,544	,001	Kabul
	Kadın	87	4,95					

Elde edilen analiz sonuçlarına tablo 3 ve tablo 4'te yer verilmiştir. Bağımsız örneklem T-testinin varyanslarının homojen dağılıp dağılmadığını tespit etmek için Levene testi sonuçlarına bakılmaktadır. Tablo 3'e bakıldığında sign.(p<0,05) değerinin 0,05'ten küçük olduğu görülmüştür. Bu değer varyansların homojen dağılmadığını göstermektedir (Altunışık vd., 2012). P değeri incelendiğinde ise 0,05'ten küçük olduğu görülmüştür. Bu değer cinsiyet etkeninin, fonksiyonel gıda tüketim eğilimleri üzerinde anlamlı bir farklılık oluşturduğunu göstermektedir. Bu bağlamda, araştırma kapsamında oluşturulan "Restoran tüketicilerinin fonksiyonel gıda tüketim eğilimleri cinsiyetlerine göre farklılık göstermektedir"(H1) kabul edilmiştir. Kadın ve erkek ortalama değerleri incelendiğinde kadınların fonksiyonel gıda tüketim eğilimlerinin erkeklere göre daha olumlu olduğu görülmüştür.

Tablo 4. Tüketicilerin hastalık durumları ile fonksiyonel gıda tüketim eğilimlerine ilişkin farklılıkları

Boyutlar	Hastalık Durumu	Sayı (N)	Ortalama	Levene Varyanslarının Eşitliği		t	p	Sonuç
				F	P			
Fonksiyonel Gıda Tüketim Eğilimleri	Evet	70	5,50	,015	,902	1,205	,229	Reddedildi
	Hayır	195	5,30					

Tablo 4 incelendiğinde varyansların homojenliğine ilişkin anlamlılık düzeyinin 0,05'ten büyük olduğu görülmüştür. Bu değer varyansların homojen dağıldığını göstermektedir (Altunışık vd., 2012). Buna ilaveten t-test sonucuna ilişkin p değerinin de 0,05'ten büyük olduğu görülmektedir. Bu değer katılımcılardaki hastalık etkeninin, fonksiyonel gıda tüketim eğilimleri üzerinde anlamlı bir farklılık olmadığını göstermektedir. Bu doğrultuda çalışma için oluşturulan "Restoran tüketicilerinin fonksiyonel gıda tüketim eğilimleri hastalık varlığına göre farklılık göstermektedir" (H2) hipotezi reddedilmiştir. Tablo 5 incelendiğinde, restoran tüketicilerinin fonksiyonel gıda tüketme eğilimlerinin eğitim düzeyine göre farklılaşma durumunu belirlemek amacıyla yapılan tek yönlü varyans analizi (ANOVA) sonucu görülmektedir. Tablo 5'teki sonuçlar incelendiğinde p değerinin 0,05'ten büyük olduğu anlaşılmaktadır(p=.845). Bu sonuca göre restoran tüketicilerinin eğitim düzeylerinin, fonksiyonel gıda tüketim eğilimleri üzerinde anlamlı bir farklılık oluşturmadığı görülmektedir. Bu

doğrultuda “Restoran tüketicilerinin fonksiyonel gıda tüketim eğilimleri eğitim düzeylerine göre farklılık göstermektedir”(H3) hipotezi reddedilmiştir.

Tablo 5. Tüketicilerin eğitim düzeyleri ile fonksiyonel gıda tüketme eğilimlerine yönelik farklılıkları

Yapı	Ortalamalar					Varyansların homojenliği		Tek değişkenli			Çoklu Karşılaştırma Testi
	İlkokul	Ortaokul	Lise	Önlisans ve Lisans	Lisansüstü	Levene	p	F	p	η^2	
FTE	5,36	5,27	5,37	5,38	5,07	2,565	,039	,344	,845	,004	-

FTE: Fonksiyonel Gıda Tüketim Eğilimleri

*Tamhane T^2 , ** Bonferroni– Gruplar arasında anlamlı bir farklılık bulunamamıştır.

Tablo 6 incelendiğinde, restoran tüketicilerinin fonksiyonel gıda tüketme eğilimlerinin gelir düzeyine göre farklılaşma durumunu belirlemek amacıyla yapılan tek yönlü varyans analizi (ANOVA) sonucu görülmektedir. Tablo 6’daki sonuçlar incelendiğinde p değerinin 0,05’ten büyük olduğu anlaşılmaktadır. Bu sonuca göre restoran tüketicilerinin gelir düzeylerinin, fonksiyonel gıda tüketim eğilimleri üzerinde anlamlı bir farklılık oluşturmadığı görülmektedir. Çalışma için oluşturulan “Restoran tüketicilerinin fonksiyonel gıda tüketim eğilimleri gelir düzeylerine göre farklılık göstermektedir”(H4) hipotezi reddedilmiştir.

Tablo 6. Tüketicilerin gelir düzeyleri ile fonksiyonel gıda tüketme eğilimlerine yönelik farklılıkları

Yapı	Ortalamalar			Varyansların homojenliği		Tek değişkenli			Çoklu Karşılaştırma Testi
	0-2499 TL	2500-5000 TL	5001 TL ve üzeri	Levene	p	F	p	η^2	
FTE	5,14	5,38	5,59	0,803	,449	2,843	0,06	,020	-

FTE: Fonksiyonel Gıda Tüketim Eğilimleri

*Tamhane T^2 , ** Bonferroni– Gruplar arasında anlamlı bir farklılık bulunamamıştır.

Tablo 7’de, restoran tüketicilerinin fonksiyonel gıda tüketme eğilimlerinin yaşlarına göre farklılaşma durumunu belirlemek amacıyla yapılan tek yönlü varyans analizi (ANOVA) sonucu görülmektedir. Tablo 7 incelendiğinde p değerinin 0,05’ten büyük olduğu görülmektedir. Bu sonuca göre restoran tüketicilerinin yaşlarının, fonksiyonel gıda tüketim eğilimleri üzerinde anlamlı bir farklılık oluşturmadığı görülmektedir. Bu sonuca göre araştırma için oluşturulan “Restoran tüketicilerinin fonksiyonel gıda tüketim eğilimleri yaşlarına göre farklılık göstermektedir”(H5) hipotezi reddedilmiştir.

Tablo 7. Tüketicilerin yaşı ile fonksiyonel gıda tüketme eğilimlerine yönelik farklılıkları

Yapı	Ortalamalar					Varyansların homojenliği		Tek değişkenli			Çoklu Karşılaştırma Testi
	18-25 yaş	26-33 yaş	34-41 yaş	42-49 yaş	50 yaş ve üzeri	Levene	p	F	p	η^2	
FTE	5,22	5,31	5,43	5,32	6,02	2,129	,078	1,486	,215	,025	-

FTE: Fonksiyonel Gıda Tüketim Eğilimleri

*Tamhane T^2 , ** Bonferroni– Gruplar arasında anlamlı bir farklılık bulunamamıştır.

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Fonksiyonel gıdalara ilişkin literatürde büyük bir boşluk bulunmaktadır. Literatüre bakıldığında restoran tüketicilerinin fonksiyonel gıda tüketim eğilimlerinin hastalık varlığı, cinsiyet, gelir düzeyi, eğitim düzeyi ve yaşlarına göre farklılık gösterip göstermediğini inceleyen herhangi bir araştırmaya rastlanılmamıştır. Bu çalışma ile yaş, cinsiyet, gelir düzeyi, eğitim düzeyi ve hastalık varlığı gibi etkenlerin fonksiyonel gıda tüketimini nasıl şekillendirdiği ortaya çıkartılmaya çalışılmıştır.

İlk olarak katılımcıların demografik özellikleri incelendiğinde katılımcıların çoğunluğunun eğitim seviyesinin yüksek, yaş ortalamalarının genç-orta yaş aralığında olduğu görülmüştür. Araştırmanın amacına yönelik restoran tüketicilerinin fonksiyonel gıda tüketim eğilimlerinde cinsiyet ve hastalık varlığının farklılık gösterip göstermediğini test etmek için bağımsız örneklem t-testi yapılmıştır. Sonuçlara bakıldığında restoran tüketicilerinin fonksiyonel gıda tüketme eğilimlerinin cinsiyete göre anlamlı bir farklılık gösterdiği görülmüştür. Kadınların, fonksiyonel gıda tüketme eğilimlerinin erkeklere göre daha olumlu olduğu görülmüştür. Yapılan diğer araştırmalarda da fonksiyonel gıda tüketimine ilişkin olarak cinsiyet konusunda bazı araştırmalarla benzer sonuçlar çıkmıştır (Siro vd., 2008). Kadın tüketiciler en olası kullanıcılar veya alıcılar olarak görülmektedir (Siro vd., 2008). Kadınların fonksiyonel gıdalara yönelik daha güçlü satın alma isteği, gıda satın alımında birincil rol üstlenmeleri ile açıklanabilir (Siro vd., 2008). Genel olarak, geleneksel bir yeme görüşü sergileyen erkeklere göre kadınların gıda ve sağlık sorunları hakkında daha fazla yansıtıcı oldukları ve belirli yiyecekleri yeme konusunda kendilerine daha fazla güvenen ve eleştirel olmayan tarafta oldukları görülmüştür (Siro vd., 2008). Bu yüzden kadın tüketiciler erkek tüketicilere göre daha muhtemel fonksiyonel gıda kullanıcısı ve alıcısı konumundadır.

Araştırmanın hedefleri doğrultusunda restoran tüketicilerinin fonksiyonel gıda tüketim eğilimlerinde eğitim düzeyleri, gelir düzeyleri ve yaşlarına göre farklılık gösterip göstermediğini test etmek için tek yönlü varyans analizi (ANOVA) yapılmıştır. Sonuçlara bakıldığında restoran tüketicilerinin fonksiyonel gıda tüketme eğilimleri; eğitim düzeyleri, gelir düzeyleri ve yaşlarına göre anlamlı bir farklılık göstermemiştir. Araştırmada elde edilen bulgular literatürdeki bazı araştırma bulguları ile benzerlik göstermektedir. Yapılan bir araştırmada, eğitim değişkeninin fonksiyonel gıdalara bakış açısına olumlu bir etkisi olmasına rağmen fonksiyonel gıda tüketimini önemli ölçüde etkilemediği görülmüştür (Contini vd., 2015). Bir başka araştırma ise eğitim seviyesinin fonksiyonel ürünlerin tüketimi üzerinde hiçbir etkisinin olmadığını göstermektedir (Siro vd., 2008). Yaşlıların fonksiyonel gıdalara yönelik tutumlarının biraz daha karmaşık olduğu görülmüştür. Yaşlıların gençlere göre hastalık olasılıklarını göz önüne alarak fonksiyonel gıda tüketimlerine ilgilerinin daha etkili olduğunu fakat bununla birlikte fonksiyonel gıdalara yönelik güven problemlerinin olduğu görülmektedir (Contini vd., 2015). Bir başka araştırmada da yaşlıların beslenme alışkanlıklarında daha sabit olmaları ve yenilikçi yiyeceklerden şüphe duydukları görülmektedir (Brecic vd., 2014).

Çalışma cinsiyet etkeninin fonksiyonel gıda tüketimine etkisini olumlu bir şekilde onaylamaktadır. Kadın tüketicilere yönelik ürün geliştirilmesi fonksiyonel gıdalara olan talebi arttırabilir. Yaşın ilerlemesiyle oluşan hastalıklar neticesinde sağlıklı gıda arayışına giren tüketici için fonksiyonel gıdalar oldukça iyi bir seçenektir. Ayrıca fonksiyonel gıdaların hastalık önleyici etkisinin vurgulanması, sağlık sorunları yaşayan tüketiciler için olumlu bir etki yaratabilir. Bununla birlikte fonksiyonel gıdaların fiyat açısından tüketicinin ulaşabileceği konumda olması ürüne olan isteği arttırabilir. Fonksiyonel gıdaların besin içeriğinin ayrıntılı bir şekilde sunulması, eğitim düzeyi yüksek tüketiciler tarafından dikkat çekmesini sağlayabilir. Fonksiyonel gıdaların tüketici tarafından benimsenmesi ürünün sürdürülebilirliği açısından oldukça önemlidir.

Bu alışma literatürdeki boşluğun doldurulmasına katkıda bulunması ile araştırmanın bazı sınırlılıkları bulunmaktadır. Araştırmanın İstanbul Avrupa Yakasında, Ağustos ve Ekim 2021 tarihleri arasındaki restoran tüketicileri üzerinde yapılmış olması çalışmanın sınırlılıklarını oluşturmaktadır. İstanbul Avrupa Yakasındaki restoran tüketicileri ile sınırlı kalmayıp daha geniş bölgelerde daha geniş örneklem boyutlarına uygulanabilir. Araştırmaya yönelik veri toplama işlemi daha geniş zaman aralığında yapılabilir. Fonksiyonel gıda tüketimini etkileyen unsurlar daha derinlemesine incelenebilir. Bu doğrultuda tüketici için önemli olan noktalar gün yüzüne çıkarılabilir. Bu öneriler doğrultusunda yapılan çalışmaların sonuçları kıyaslanarak genelleştirilebilir ve çözüm önerileri sunulabilir. Ancak bu çalışmaların yanı sıra sağlık faktörleri ile fonksiyonel gıdaların kabul edilebilirliği arasındaki ilişkinin analizlerini bulmak zordur (Niva & Makela, 2007).

KAYNAKÇA

- Akgün, İ., Akgün, A. A., Özkul, B. & Turgut, S. F. (2017). *İstanbulda istihdam eğilimlerinin değerlendirilmesi*. İstanbul: Marmara Üniversitesi Yayınevi.
- Altunışık, R., Coşkun, R. & Yıldırım, E. (2012). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri-Spss uygulamalı*. Sakarya: Sakarya Yayıncılık.
- Brecic, R., Gorton, M. & Barjolle, D. (2014). Understanding variations in the consumption of functional foods–Evidence From Croatia. *British Food Journal*, 116(4), 662-675.
- Büyüköztürk, ř. (2003). *Veri analizi el kitabı(2.baskı)*. Ankara: Pegem/A Yayıncılık.
- Carillo, E., Prado Gasto, V., Fiszman, S. & Varela, P. (2013). Why buying functional foods? Understanding spending behaviour through structural equation modelling. *Food Research International*, 50(1), 361-368.
- Contini, C., Casini, L., Stefan, V., Romano, C., Juhl, H. J., Lahteenmaki, L. & Grunert, K. (2015). Some like it healthy: Can socio-demographic characteristics serve as predictors for a healthy food choice? *Food Quality and Preference*, 46, 103-112.
- Devcich, D., Pedersen, I. & Petrie, K. (2007). You eat what you are: Modern health worries and the acceptance of natural and synthetic additives in functional foods. *Appetite*, 48, 333-337.
- Fischer, D., Böhme, T. & Geiger, S. (2017). Measuring young consumers sustainable consumption behavior: Development and validation of the YCSCB Scale. *Young Consumers*, 18(3), 312-326.
- Frewer, L., Scholderer, J. & Lambert, N. (2003). Consumer acceptance of functional foods: Issues for the future. *British Food Journal*, 105(10), 714-731.
- Goetzke, B., Nitzko, S. & Spiller, A. (2014). Consumption of organic and functional food. A matter of well-being and health. *Appetite*, 77C, 94–103.
- Hair, J. F., Black, W. C., Black, B., Babin, B. J. & Anderson, R. E. (2013). *Multivariate data analysis: Global edition*. America: Pearson Education Limited.
- Hasler, C. M., Kundrat, S. & Wool, D. (2000). Functional foods and cardiovascular disease. *Nutrition*, 2(6), 467-475.
- Henry, C. (2010). Functional foods. *European Journal of Clinical Nutrition*, 64, 657-659.
- İnci, B., Bozkurt, F. & Ergen, A. (2016). The impact of attitude, consumer innovativeness and interpersonal. *International Business Research*, 9(4), 79-87.
- Jong, N., Ocke, M. C., Branderhost, H. A. & Friele, R. (2003). Demographic and lifestyle characteristics of functional food consumers and dietary supplement users. *British Journal of Nutrition*, 89, 273-281.

- Kline, R. B. (2011). *Principles and practice of structural equation modeling*. New York: Guilford Press.
- Kraus, A. (2015). Factors influencing the decisions to buy and consume functional food. *British Food Journal*, 117(6), 1622-1636.
- Kraus, A., Annunziata, A. & Vechio, R. (2017). Sociodemographic factors differentiating the consumer and the motivations for functional food consumption. *Journal of the American College of Nutrition*, 36(2), 116-126.
- Mullie, P., Guelinckx, I., Clarys, P., Degraeve, E., Hulens, M. & Varsant, I. (2009). Cultural, socioeconomic and nutritional determinants of functional food consumption patterns. *European Journal of Clinical Nutrition*, 63(11), 1290-1296.
- Niva, M. (2007). All foods affect health?: Understandings of functional foods and healthy eating among health-Oriented Finns. *Appetite*, 48(3), 384-393.
- Niva, M. & Makele, J. (2007). Finns and functional foods: Socio-demographics, health efforts, notions of technology and the acceptability of health-promoting foods. *International Journal of Consumer Studies*, 31, 34-45.
- Pallant, J. (2016). *A step by step guide to data analysis using Ibm Spss(6.baskı)*. Australia: Allen&Unwin.
- Prasunin, J. & Dhiravisit, A. (2014). Functional foods consumption of the older person in urban areas. *The 2014 Wei International Academic Conference Proceedings*, 9-12.
- Raghuveer, C. & Rv, T. (2009). Consumption of functional food and our health concerns. *Pak J Physiol*, 5(1), 76-83.
- Roberfroid, M. B. (1999). What is beneficial for health? The concept of functional food. *Food and Chemical Toxicology*, 37, 1039-1041.
- Siro, I., Kapolna, E., Kapolna, B. & Lugasi, A. (2008). Functional food. Product development, marketing and consumer acceptance- a review. *Appetite*, 51(3), 456-467.
- Suamedi, S. & Sumardjo. (2020). A model of traditional functional food consumption behaviour. *British Food Journal*.
- Szakaly, Z., Szente, V., Köver, G., Polereczki, Z. & Zigeti, O. (2012). The influence of lifestyle on health behavior and preference for functional foods. *Appetite*, 58(1), 406-413.
- Urala, N. & Lahteenmaki, L. (2003). Reasons behind consumers functional food choices. *Nutrition & Food Science*, 33(4), 148-158.
- Verbeke, W. (2005). Consumer acceptance of functional food: Socio-demographic, cognitive and attitudinal determinants. *Food Quality and Preference*, 16(1), 45-57.
- Wang, E. S. & Li, Y. (2015). The effect of stress and visible health problems on the intent to continue health food consumption. *British Food Journal*, 117(1), 302-317.
- Wansink, B., Westgren, R. E. & Cheney, M. M. (2005). Hierarchy of nutritional knowledge that relates to the consumption of a functional food. *Nutrition*, 21(2), 264-268.

Yazar(lar) Hakkında/About Author(s)

Berna KÜRKCÜ/ bernakurku@gmail.com

Nevşehir Anadolu Öğretmen Lisesini tamamlamıştır. Lisansını Nuh Naci Yazgan Üniversitesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümünde tamamlamıştır. İstanbul Çam ve Sakura Şehir Hastanesi'nde diyetisyen olarak görev yapmaktadır.

Doç. Dr. Bekir Bora DEDEOĞLU/b.bora.dedeoglu@nevsehir.edu.tr

Doktorasını Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği programında-yüksek lisansını Mustafa Kemal Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik programında tamamladı. Nevşehir HBV Üniversitesi Turizm Rehberliği Bölümünde Doçent olarak görev yapmaktadır. Çalışma alanları turizm pazarlaması, destinasyon markalaması ve turist davranışıdır.

ETİK BEYAN FORMU	
Araştırma Desteği Bilgisi: Araştırma desteği alınmamıştır.	
Etik Kurul Onay Durumu	
(X) Etik kurul onayı gerekmektedir.	
Etik Kurul onay Durumu	
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	
Etik kurul raporu karar tarihi: 27.04.2022	Karar Sayı No:156
Yazar(lar)ın Katkı Oranı	
1. Yazar: %70	
2. Yazar %30	
Bilgilendirilmiş Onam Formu: Tüm taraflar kendi rızaları ile çalışmaya dâhil olmuşlardır.	