



ISSN: 2587 - 0890

TÜRK TURİZM ARAŞTIRMALARI DERGİSİ

JOURNAL OF TURKISH TOURISM RESEARCH



Yıl/Year: 2026
Cilt/Volume: 10
Sayı/Issue: 3

TÜRK TURİZM ARAŞTIRMALARI DERGİSİ

JOURNAL OF TURKISH TOURISM RESEARCH

Cilt:10

Sayı:3

2026

Vol.:10

No:3

Türk Turizm Araştırmaları alanındaki profesyonellere akademik ve sektörel uygulamalara katkı sağlayan teorik ve uygulama arasında köprü olan, Türk Turizm Araştırmaları Dergisi alanlarında ulusal ve uluslararası karşılaştırmaları inceleyen eserler yer almaktadır. Türk Turizm Araştırmaları Dergisi'nin yayın kapsamında; Turizm İşletmeciliği, Seyahat İşletmeciliği ve Turist Rehberliği, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Rekreasyon Yönetimi, çalışmaları yer almaktadır.

EDİTÖR

Prof. Dr. Yüksel ÖZTÜRK

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi,

Turizm Fakültesi Gölbaşı Yerleşkesi, Ankara.

editor.tutad@gmail.com

Telefon: +90 312 231 73 60 /1847

DİL EDİTÖRÜ

Prof. Dr. Ayşe Nevin SERT, AHBV Üniversitesi, Ankara, Türkiye.

ALAN EDİTÖRLERİ

Gastronomi Araştırmaları

Prof. Dr. Onur GÖRKEM, İzmir Katip Çelebi Üniversitesi, İzmir, Türkiye.

Rekreasyon Araştırmaları

Prof. Dr. Özlem SÜRÜCÜ, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Ankara, Türkiye

Turist Rehberliği Araştırmaları

Doç. Dr. Sedat YÜKSEL, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Afyon, Türkiye.

Turizm İşletmeciliği Araştırmaları

Prof. Dr. Nurettin AYAZ, Karabük Üniversitesi, Karabük, Türkiye.

YAYIN ve DANIŞMA KURULU

Prof. Dr. Cevat TOSUN, George Washington University, Washington, USA.
Prof. Dr. Doğan GÜRSOY, Washington State University, Pullman, Washington, USA.
Prof. Dr. Elbeyi PELİT, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Afyon, Türkiye.
Prof. Dr. Fevzi OKUMUŞ, University of Central Florida, Orlando, USA.
Prof. Dr. Şeyhmus BALOĞLU, University of Nevada, Las Vegas, USA.
Prof. Dr. Yüksel EKİNCİ, University of Portsmouth, Portsmouth, U.K.
Doç. Dr. Erdogan H. EKİZ, Mohammed VI Polytechnic University, Benguerir, Fas.
Doç. Dr. Gonca AYTAŞ, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Afyon, Türkiye.
Doç. Dr. Hüseyin ALKIŞ, Adıyaman Üniversitesi, Adıyaman, Türkiye.
Doç. Dr. Mehmet KÖSEOĞLU, The Hong Kong Polytechnic Uni., Hong Kong, China.
Doç. Dr. Serdar ÇÖP, İstanbul Gelişim Üniversitesi, İstanbul, Türkiye.
Dr. Öğr. Üyesi Ahmet UŞAKLI, Boğaziçi Üniversitesi, İstanbul, Türkiye.
Dr. Öğr. Üyesi Nazan COLMEKÇIOĞLU, Nottingham Trent Uni., Nottingham, U.K.
Dr. Öğr. Üyesi Serap SERİN KARACAER, Aksaray Üniversitesi, Aksaray, Türkiye.
Dr. Öğr. Üyesi Tarik DOGRU, Florida State University, Orlando, USA.

TASARIM ve İLETİŞİM KOORDİNATÖRÜ

Orhan SAĞÇOLAK

editor.tutad@gmail.com

İNDEKS – ABSTRACTING & INDEXING

CEEOL | Central and Eastern European Online Library

DRJI | Directory of Research Journals Indexing

SOBIAD

ASOS INDEX | Academia Social Science Index

CiteFactor

SIS | Scientific Indexing Services

iCi | Indian Citation Index

Google Scholar

Electronic Journal Library

ROAD | ROAD, The Directory of Open Access Scholarly Resources

ResearchBib – Academic Resource Index

ISI | International Scientific Indexing

RI-Rootindexing

Scilit-Scientific Literature

Türk Turizm Dizini

ZDB | ZEITSCHRIFTEN DATENBANK

WorldCat

ICI Index Copernicus International

General Impact Factor

EuroPub Database

HAKEM KURULU

- Prof. Dr. Ahmet BAYTOK, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Afyon, Türkiye.
Prof. Dr. Ahmet KÖROĞLU, Balıkesir Üniversitesi, Balıkesir, Türkiye.
Prof. Dr. Ahmet TAYFUN, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Ankara, Türkiye.
Prof. Dr. Akın AKSU, Akdeniz Üniversitesi, Antalya, Türkiye.
Prof. Dr. Ali YAYLI, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Ankara, Türkiye.
Prof. Dr. Arzu KILIÇLAR, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Ankara, Türkiye.
Prof. Dr. Atınç OLCAY, Gaziantep Üniversitesi, Gaziantep, Türkiye.
Prof. Dr. Atilla AKBABA, İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi, İzmir, Türkiye.
Prof. Dr. Atilla YÜKSEL, Adnan Menderes Üniversitesi, Aydın, Türkiye.
Prof. Dr. Bilgehan GÜLCAN, Ankara Hacı Bayram Veli Üni., Ankara, Türkiye.
Prof. Dr. Burhan KILIÇ, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Muğla, Türkiye.
Prof. Dr. Burhanettin ZENGİN, Sakarya Üniversitesi, Sakarya, Türkiye.
Prof. Dr. Cafer TOPALOĞLU, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Muğla, Türkiye.
Prof. Dr. Celil ÇAKICI, Mersin Üniversitesi, Mersin, Türkiye.
Prof. Dr. Cevat TOSUN, George Washington University, Washington, USA.
Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT, Balıkesir Üniversitesi, Balıkesir, Türkiye.
Prof. Dr. Cüneyt TOKMAK, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Eskişehir, Türkiye.
Prof. Dr. Derman KÜÇÜKALTAN, İstanbul Arel Üniversitesi, İstanbul, Türkiye.
Prof. Dr. Doğan GÜRSOY, Washington State University, Pullman, USA.
Prof. Dr. Ece KONAKLIOĞLU, Ankara Hacı Bayram Veli Üni., Ankara, Türkiye.
Prof. Dr. Emrah ÖZKUL, Kocaeli Üniversitesi, İzmit, Türkiye.
Prof. Dr. Evren GÜÇER, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Ankara, Türkiye.
Prof. Dr. Fevzi OKUMUŞ, University of Central Florida, Orlando, USA.
Prof. Dr. Füsün İSTANBULLU DİNÇER, İstanbul Üniversitesi, İstanbul, Türkiye.
Prof. Dr. Hasan Hüseyin SOYBALI, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Afyon, Türkiye.
Prof. Dr. İsmail KIZILIRMAK, İstanbul Üniversitesi, İstanbul, Türkiye.
Prof. Dr. Kemal KANTARCI, Alanya Alaaddin Keykubat Üni., Antalya, Türkiye.
Prof. Dr. Kurban ÜNLÜÖNEN, Ankara Hacı Bayram Veli Üni., Ankara, Türkiye.
Prof. Dr. Kurtuluş KARAMUSTAFA, Erciyes Üniversitesi, Kayseri, Türkiye.
Prof. Dr. Muammer MESCI, Düzce Üniversitesi, Düzce, Türkiye.
Prof. Dr. Murat ÇUHADAR, Süleyman Demirel Üniversitesi, Isparta, Türkiye.
Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY, Balıkesir Üniversitesi, Balıkesir, Türkiye.
Prof. Dr. Murat HANCER, University of Central Florida, Orlando, USA.
Prof. Dr. Orhan BATMAN, Sakarya Üniversitesi, Sakarya, Türkiye.
Prof. Dr. Ozan BAHAR, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Muğla, Türkiye.
Prof. Dr. Rüya EHTİYAR, Akdeniz Üniversitesi, Antalya, Türkiye.
Prof. Dr. Salih KUŞLUVAN, İstanbul Medeniyet Üniversitesi, İstanbul, Türkiye.
Prof. Dr. Şeyhmus BALOĞLU, University of Nevada, Las Vegas, USA.
Prof. Dr. Yasin BOYLU, Kırgızistan Türkiye Manas Üniversitesi, Kırgızistan

Prof. Dr. Yaşar SARI, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Eskişehir, Türkiye.
Prof. Dr. Yusuf AYMAN KUY, Balıkesir Üniversitesi, Balıkesir, Türkiye.
Prof. Dr. Yüksel EKİNCİ, University of Portsmouth, Portsmouth, U.K.
Prof. Dr. Zeliha ESER, Başkent Üniversitesi, Ankara, Türkiye.
Doç. Dr. Ahmet ÖZTÜRK, University of Central Florida, Orlando, USA.
Doç. Dr. Ayşe ATAR, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Samsun, Türkiye.
Doç. Dr. Ayşe Nevin SERT, AHBV Üniversitesi, Türkiye.
Doç. Dr. Cenk Murat KOÇOĞLU, Karabük Üniversitesi, Karabük, Türkiye.
Doç. Dr. Erdogan H. EKİZ, Mohammed VI Polytechnic University, Benguerir, Fas.
Doç. Dr. M. Murat KIZANLIKLI, Ankara Hacı Bayram Veli Üni., Ankara, Türkiye.
Doç. Dr. Mehmet KÖSEOĞLU, The Hong Kong Polytechnic Uni., Hong Kong, China.
Doç. Dr. Murat AKSU, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale, Türkiye.
Doç. Dr. Sedat YUKSEL, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Afyon, Türkiye.
Dr. Öğr. Üyesi Mehmet ALTIN, University of Central Florida, Orlando, USA.
Dr. Öğr. Üyesi Nazan COLMEKÇIOĞLU, Nottingham Trent Uni., Nottingham, U.K.
Dr. Öğr. Üyesi Tarik DOGRU, Florida State University, Orlando, USA.
Dr. Öğr. Üyesi, Muhittin ÇAVUŞOĞLU, Northern Arizona University, USA.

TÜRK TURİZM ARAŞTIRMALARI DERGİSİ

JOURNAL OF TURKISH TOURISM RESEARCH

Cilt:10

Sayı:3

2026

Vol.:10

No:3

İÇİNDEKİLER/CONTENTS

Araştırma Makalesi

Otantik ve Unutulmaz Bir Deneyim Nasıl Tasarlanır? Çevrimiçi Platformlarda Sunulan Yemek Pişirme Kursu İlanlarına Yönelik İçerik Analizi

(How to Design an Authentic and Memorable Experience? A Content Analysis of Cooking Class Advertisements on Online Platforms)

Sinem DİKME GÜL

ss. 196-215.

Araştırma Makalesi

Turizmde Şehir Vergisi Literatürünün Gelişim Eğilimleri ve Entelektüel Yapısı: Web of Science Verileri Temelinde Bibliyometrik Bir Analiz

(Research Trends and Intellectual Structure of the City Tax Literature in Tourism: A Bibliometric Analysis Based on Web of Science Data)

Utku ONGUN, Murat ÇUHADAR

ss. 216-238.

Araştırma Makalesi

Gastronomi Rehberliği Alanında Uzmanlaşma Eğitimi Alan Rehberlerin Kişilik Özellikleri ve Yenilikçilik Düzeylerinin Belirlenmesi

(Determination of Personality Characteristics and Innovation Levels of Guides Who Received Specialization Training in Gastronomy Guidance)

Aygül AYRAN, Sevda SAHİLLİ BİRDİR

ss. 239-261.

Araştırma Makalesi

Tıbbi Aromatik Bitkilerin Tüketim Kültürü ve Gastronomideki Yerinin İncelenmesi: Kastamonu Araç İlçesi Örneği

(An Investigation of the Consumption Culture and the Role of Medicinal and Aromatic Plants in Gastronomy: The Case of Araç District, Kastamonu)

Hümeysra KAYAN, Hakkı ÇILGINOĞLU

ss. 262-274.

Araştırma Makalesi

**Sürdürülebilir Gastronomide Dijital Dönüşüm: 3B Gıda Yazıcıları Üzerine
Bibliyometrik Bir Değerlendirme**

*(Digital Transformation in Sustainable Gastronomy: A Bibliometric Assessment of 3D Food
Printing)*

Özge ÇAYLAK DÖNMEZ

ss. 275-298.



Türk Turizm Araştırmaları Dergisi

2026, 10(3): 196-215.

<https://doi.org/10.26677/TR1010.2026.1682>

ISSN: 2587-0890 Dergi web sayfası: <https://www.tutad.org>



ARAŞTIRMA MAKALESİ

Otantik ve Unutulmaz Bir Deneyim Nasıl Tasarlanır? Çevrimiçi Platformlarda Sunulan Yemek Pişirme Kursu İlanlarına Yönelik İçerik Analizi*

Arş. Gör. Sinem DİKME GÜL, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Nevşehir, e-posta: sinemdikme@nevsehir.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8985-1474>

Öz

Yemek pişirme kursları, turistlerin yemek hazırlama sürecine aktif katılımını sağlayan, yerel kültürü doğrudan deneyimlemelerine ve unutulmaz gastronomik deneyimler yaşamalarına olanak tanıyan önemli deneyimsel turizm ürünleridir. Dolayısıyla, unutulmaz deneyimlerin yalnızca deneyim sonrası memnuniyet düzeyiyle değil, deneyimin ilk temas noktasını oluşturan ilan içerikleri ve tasarım unsurlarıyla da değerlendirilmesi önemlidir. Bu çalışmanın amacı, Türkiye’de düzenlenen ve dijital deneyim platformlarında satışa sunulan yemek pişirme kursu ilanlarını deneyim tasarımı açısından inceleyerek başarılı ve gelişime açık yönlerini ortaya koymaktır. Çalışmanın amacı doğrultusunda GetYourGuide platformunda “Aşçılık kursları, Türkiye” sorgusuyla ulaşılan 47 ilan, vaka çalışması ve içerik analizi yöntemleriyle 3 ana tema ve 10 alt tema altında incelenmiştir. Bulgular, kursların sınırlı sayıda şehirde sunulduğunu, içeriklerin kolay pazarlanabilir, yüksek oranda uygulama ve teknik odaklı ve Türk mutfak kültürünü sınırlı düzeyde yansıttığını göstermiştir. Ayrıca yüksek memnuniyet puanlarına karşın yorum sayılarının düşük olması, dijital platformlarda talebin henüz güçlü düzeyde olmadığını göstermektedir.

* Bu çalışma, I. Ulusal Doğal ve Kültürel Miras Turizmi Sempozyumu’nda "Otantik Gastronomik Deneyim Arayışı: Yemek Pişirme Kursları" ismiyle özet bildiri olarak sunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Yemek Pişirme Kursu, Otantiklik Arayışı, Gastronomik Deneyim, Türkiye.

Makale Gönderme Tarihi: 26.06.2026

Makale Kabul Tarihi: 03.09.2026

Önerilen Atıf:

Dikme Gül, S. (2026). Otantik ve Unutulmaz Bir Deneyim Nasıl Tasarlanır? Çevrimiçi Platformlarda Sunulan Yemek Pişirme Kursu İlanlarına Yönelik İçerik Analizi, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 10(3): 196-215.



Journal of Turkish Tourism Research

2026, 10(3): 196-215.

<https://doi.org/10.26677/TR1010.2026.1682>

ISSN: 2587-0890 Journal Homepage: <https://www.tutad.org>



RESEARCH PAPER

How to Design an Authentic and Memorable Experience? A Content Analysis of Cooking Class Advertisements on Online Platforms

Research Assistant Sinem DİKME GÜL, Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Faculty of Tourism, Nevşehir, e-mail: sinemdikme@nevsehir.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8985-1474>

Abstract

Cooking classes are important experiential tourism products that enable tourists to actively participate in the food preparation process, allowing them to directly experience local culture and enjoy unforgettable gastronomic experiences. For this reason, it is important to evaluate these memorable experiences not only based on post-experience satisfaction levels but also on the content and design elements of the advertisements, which serve as the first point of contact with the experience. The aim of this study is to examine cooking class advertisements organized in Türkiye and offered for sale on digital experience platforms from an experience design perspective, thereby identifying their successful aspects and areas for improvement. To this end, 47 advertisements accessed via the “Cooking classes, Türkiye” search query on the GetYourGuide platform were analyzed under 3 main and 10 sub-themes using case study and content analysis methods. The findings indicate that the courses are offered in a limited number of cities, that the content is easily marketable, highly focused on practical application and technique, and reflects Turkish culinary culture to a limited extent. Furthermore, the low number of reviews despite high satisfaction scores suggests that demand on digital platforms has not yet reached a strong level.

Keywords: Cooking Classes, Seek for Authenticity, Gastronomic Experience, Türkiye.

Received: 26.06.2026

Accepted: 03.09.2026

Suggested Citation:

Dikme Gül, S. (2026). How to Design an Authentic and Memorable Experience? A Content Analysis of Cooking Class Advertisements on Online Platforms, *Journal of Turkish Tourism Research*, 10(3): 196-215.

GİRİŞ

Tarıma dayalı olarak başlayan ekonomik faaliyetler, sanayi devrimlerinin etkisi ile yıllar içinde dönüşüme uğramıştır. Ekonomi, değerın kaynağı değıştikçe farklı açılardan incelenmiştir ve isimlendirilmiştir. 20. yüzyılın sonunda ekonomi, Pine ve Gilmore tarafından ortaya konulan kavram ile deneyim ekonomisi adı ile dünyaya tanıtılmıştır. Deneyim ekonomisine göre mal ve hizmetler geleneksel yöntemlerle doğrudan satılmak yerine “deneyime sarılarak” müşterilere sunulmaktadır. Bu sayede müşteriler faydalandıkları ürüne ait hatırlanabilir bir deneyim yaşamaktadır (Pine ve Gilmore, 1998). Deneyim ekonomisi kavramı dünyada etkisini arttırdıkça farklı alanlarda dönüşümler gerçekleşmiştir. Hizmet sektörünün en önemli temsilcilerinden biri olan turizm alanı da bu dönüşümden etkilenmiştir. İçinde yer alan alt gruplar (yeme-içme, konaklama, rekreasyon, rehberlik hizmetleri vd.) ile turizm, hizmetlerin pasif şekilde tüketilmesi yerine hizmetten faydalananak kişilerin satın alacakları hizmete aktif olarak katılmalarına imkân sunan bir alana dönüşmüştür (Oh, Fiore ve Jeoung, 2007). Turizmin bir alt dalı olarak gastronomi ise, turistlerin yiyecek içecek alanındaki çeşitli etkinliklere aktif katılımına olanak sunan, çok duyulu, etkileşimli ve iç içe geçmiş bir alana evrilmiştir (Ellis vd., 2018).

Deneyim ekonomisinin turizm ve gastronomi alanlarına olan etkisinin artmasıyla, yeme-içme faaliyetleri konusunda ilgi seviyesi yüksek ve farklı bir deneyim arayan turistler için gastronomi turizmi adıyla bağımsız ve hızlı gelişen bir turizm türü oluşmuştur (Hall ve Sharples, 2003). Bu amaçla bir turizm faaliyetine katılan turistler, yiyecek ve içecek üreticilerine ziyaretler gerçekleştirmekte, gastronomi festivallerine, yiyecek fuarlarına, pazarlara ve gösterilere katılmakta ve niş gastronomik ürünlerin tadımını yapmaktadır (Kokkranikal ve Carabelli, 2024). Buna paralel olarak gastronomik motivasyonu yüksek olan turistler, katıldıkları etkinliklerde özgünlük ve otantikliğin ön planda tutulduğu etkinliklere yüksek ilgi göstermektedir. Turistlerin seyahatlerini planlarken ön planda tuttıkları bir unsur olan otantik deneyim arayışı (Lego Muñoz ve Wood, 2009; Yeoman vd., 2007) bir bölgenin mirası, kültürü ve yerel yiyecekleri ile birlikte turistleri cezbetme potansiyeli olan ayırt edici özelliklerdendir (Chang vd., 2021).

Otantik deneyim fırsatı sunan yaratıcı turizm uygulamaları turistlerin yerel topluluk ile birebir etkileşim kurmalarına olanak sağlamaktadır (Bell, 2015; Kokkranikal ve Carabelli, 2024). Bu uygulamaların arasında yer alan yemek pişirme kurslarında turistler, ziyaret ettikleri bölgenin mutfağına has ürünler ile tanışmaktadır (Agyeiwaah vd., 2019). Eğitmenin her katılımcı ile birebir ilgilenmesiyle otantik ve yöresel ürünleri yaparak öğrenme (learning by doing) şansına sahip olmakta ve aktif katılımlı doğası sayesinde deneyimlerin birlikte yaratılması (co-creation) için ideal ortamlar sunmaktadır (Richards, 2015).

Daha önce yapılan çalışmalarda yemek pişirme kursları unutulmaz gastronomik deneyim (Kokkranikal ve Carabelli, 2021; Pratt vd., 2020; Richards, 2015; Yiğit, 2022), yeme alışkanlıklarındaki değışim (Luongo vd., 2018) ve turistlerin bu kurslara katılmalarındaki motivasyonlar (Azavedo, 2019; Bell, 2015) bağlamlarında incelenmiştir. Yemek pişirme kursları odak noktası seçilerek yapılan önceki çalışmalarda sıklıkla deneyim pazarlaması odaklı dijital platformlar veri kaynağı olarak kullanılmıştır (Atsız vd., 2022; Ramadanoğlu ve Karaçeper, 2023; Yiğit, 2022).

Söz konusu araştırmalar deneyimin nasıl algılandığına odaklanırken, deneyimin katılımcılara sunulmadan önce nasıl tasarlandığı ve dijital platformlarda nasıl temsil edildiğı büyük ölçüde göz ardı edilmiştir. Oysa dijital platformlarda yer alan ilanlar, potansiyel katılımcıların deneyimle ilk temas noktası olup beklentilerin oluşmasında belirleyici bir rol oynamaktadır (Kim vd., 2024). Bu araştırmada, Türkiye’de seçili dijital yemek kursu platformunda sunulan yemek pişirme kursu ilanları içerik analizi yöntemiyle incelenerek gastronomik deneyimlerin hangi deneyim unsurları çerçevesinde tasarlandığı ve potansiyel katılımcılara nasıl sunulduğu ortaya

konulmuştur. Bu yönüyle çalışma, gastronomi turizmi literatüründe deneyim tasarımına ilişkin sınırlı sayıdaki çalışmaya özgün ampirik katkı sağlamaktadır.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Deneyim Ekonomisi ve Gastronomi Turizminde Deneyim Arayışı

20. yüzyılın sonlarından itibaren deneyimler, hizmetlerden farklı ve ayrı bir ekonomik unsur haline gelmiştir. Bu değişim pazarlanabilir ürünlerin ham maddelerden deneyimlere dönüşmesine doğru ve oldukça radikal bir yol izlemiştir. Pine ve Gilmore (1998) deneyim ekonomisini, ekonomik değeri evde sıradan özellikler taşıyan doğum günü pastasının hazırlanmasından, bireylere sıra dışı ve unutulmaz deneyimler yaşatan dışarıda doğum günü kutlmasına dönüşme süreci olarak örneklendirerek kavramsallaştırmışlardır. Deneyim ekonomisinin ilk kez kavramsallaştırıldığı yıl olan 1998, aynı zamanda gastronomi turizmi kavramının da akademik alanda “yemek aracılığıyla diğer kültürleri deneyimlemek” olarak ilk kez kullanıldığı yıldır (Kivela ve Crotts, 2006). Deneyim ekonomisi kavramının turizmle gün geçtikçe daha fazla ilişkilendirilmesi, gastronomi turizmi tanımının da bu yönde değişmesine neden olmuştur. Bu değişimi yansıtan biçimde Wolf (2002), gastronomi turizmini “seyahat etmenin amacının yiyecek ve içecekleri aramak, bunların tadını çıkarmak ve eşsiz, unutulmaz gastronomik deneyimler yaşamak” olduğu bir turizm türü olarak tanımlamıştır. Wolf bu tanımla ile kavramın deneyim ekonomisiyle kurduğu güçlü ilişkiyi ortaya koymuştur.

Oh vd., (2007) tarafından deneyim ekonomisi teorisinin turizme uygulanması çalışmasında deneyimin dört boyuttan oluştuğu ortaya konulmuştur. Bilgi edinme isteği, estetik arzular ve eğlence arayışının yanında aktif katılım sağlayarak farklı dünyalara adım atma arzusu, deneyimin unutulmaz olması için önemli bir faktör olarak tanımlanmıştır. Bu kavramsal çalışmayı takiben gastronomik turizm deneyimlerinin tercih edilme nedenleri çeşitli araştırmacılar tarafından farklı boyutlar üzerinden açıklanmıştır. Söz konusu tercihlerin haz ve yenilik arayışı (Duman ve Mattila, 2005), anlamlılık arayışı (Noy 2004; Wilson ve Harris, 2006), bilgi edinme (Blackshaw, 2003), beklenmedik deneyim yaşama arzusu (Talarico ve Rubin, 2003) ve katılımcı olma isteği (Prebensen vd., 2013) tarafından şekillendirildiği ortaya konulmuştur. Björk ve Kauppinen-Räsänen (2016a) tarafından gastronomik amaçlarla seyahat eden turistlerin deneyimlerinin boyutlarını belirlemek için yapılan çalışmada, gastronomik deneyimin davranış boyutu altında yemek hazırlığına katılım boyutu ortaya konuşmuştur. Bulgular katılımcı olarak deneyimde yer alma isteğinin gastronomi turizmi tercihinde fark yaratan bir rol oynadığını ortaya koymaktadır.

Gastronomik Deneyimlerde Otantiklik

Otantiklik arayışı, yarım asırdan uzun süredir turizm literatüründe farklı kuramsal perspektiflerle incelenmektedir. Öncü çalışmalar, otantikliği turistlerin temel motivasyonları arasında güçlü bir yere sahip olarak değerlendirmekte (MacCannell, 1973; 1976) ve turist tipolojileri farklılaşsa da otantik arayışının baki olduğunu belirtmektedir (Cohen, 1979). İlerleyen yıllarda otantik algısının nasıl tasarlanması gerektiği (Urry, 1990), otantikliğin yapıtaşları (Wang, 1999) ve kimlik ile olan ilişkisi (Olsen, 2002) derinlemesine incelemiştir. Gastronominin kendi başına bir seyahat motivasyonu haline gelmesi (Fields, 2003; Hsu vd., 2009) ve alan yazının otantiklik çalışmalarıyla zenginleşmesi sonucu gastronomik deneyimlerde otantiklik başlı başına araştırılan özerk bir alana dönüşmüştür. Bu alanda yapılan ilk çalışmalarda otantik gastronomik

deneyimlerinin belirli bir turist tipolojisinin beklentilerini karşılayan ve memnuniyet düzeylerini arttırabilen bir faktör olduğu ortaya konulmuştur (Naoi, 2004).

Turistlerin deneyimlerinde otantikliğinin rolünü ve etkilerini araştıran çalışmalar devam ederken bilinçli olarak otantik deneyimi araması ve ona ulaşmaya çalışması üzerine odaklanan çalışmaların sayısı gün geçtikçe artmaktadır. Kivela ve Crotts (2006) turistlerin yerel yemekleri tatma motivasyonlarının arkasında o destinasyonun kültürünü anlama ve deneyimleme arzusu bulunduğunu, diğer bir deyişle otantikliğin gastronomik deneyimin merkezine yerleştiğini belirtmektedirler. Aynı doğrultuda Kim vd., (2012) turistlerin unutulmaz gastronomik deneyimler yaşamak için otantiklik içeren yemekleri bilinçli olarak tercih ettiğini ortaya koymuşlardır. Özellikle son 10 yılda yapılan araştırmalar gastronomik deneyimlerin katılım boyutuna dikkat çekmeye başlamışlardır. Björk ve Kauppinen-Räsänen (2016b) turistlerin otantiklik arayışında gözlemlemek, izlemek ve tatmakla yetinmediğini, otantik gastronomik ürünler ortaya çıkaran etkinliklere aktif katılım göstermek istediklerini ortaya çıkarmıştır. Benzer şekilde birçok çalışma yerel ve özgün deneyimlere yönelimin arttığını (Ellis vd., 2018), yemek pişirme kursları gibi hizmet sağlayıcı ve turist arasında etkileşimli bir deneyim sunan aktivitelerin popülerliğinin arttığını ve turistlerin bir parçası olarak deneyimi şekillendirmeye yöneldiğini göstermiştir (Yiğit, 2022).

Etkileşimli Gastronomik Deneyimler ve Yemek Pişirme Kursları

Öğrenme, uygulama, yerel kültürle temas, otantiklik ve deneyim boyutlarını eş zamanlı olarak birleştiren gastronomik etkinliklerde turistler; öğrenen, harekete geçen, uygulayan ve tadan aktif bir katılımcı haline gelmektedir. Bu tür deneyimlerde turistler, seyirci konumundan çıkarak deneyimin ortak üreticisi kimliğine bürünmektedir. Gastronomi turistlerine ortak yaratım fırsatı sunan etkinlikler alan yazında geniş olarak incelenmiştir. Bu deneyimlerden ilki yerel pazar ve market ziyaretleridir. Park ve Widyanta (2022) gıda turizmi deneyimleri üzerine yaptıkları araştırmada, pazar ve marketlere giderek yerel halk ile etkileşim kurmak ve alınan ürünlerle bölgeye has yemekler hazırlamanın turistlerin otantik ve etkileşim seviyesi yüksek bir deneyim yaşamasını sağladığını ortaya koymuştur. Turistlerin aktif katılımında bulunduğu deneyimlerden bir diğeri bağ/bahçe/çiftlik ziyaretleri ve hasat faaliyetlerine katılımdır. Turistler gastronomik üretimin ilk adımı olan lokasyonları ziyaret ederek ve topraktan kendi ürünlerini toplayarak hasat deneyimine aktif olarak katılım sağlama imkânı bulmaktadırlar (Pitas ve Chen, 2023). Bir diğer etkinlik türü ise üst seviye gastronomik ürünlerin üretim tesislerine gerçekleştirilen ziyaretlerdir. Baby vd., (2023) zanaatkarlık isteyen bira ve şarap üretimi gibi ürünlerin hazırlık aşamalarını görmek ve üretici eşliğinde tadımlarını yapmanın gastronomi turistleri için farklı ve unutulmaz deneyimler yarattığını belirtmektedir. Etkileşimli bir diğer gastronomik deneyim ise çevrimiçi aşçılık kurslarıdır. Bu kurslarda eğitmenler nesneler, jestler, mimik ve bakışlar aracılığı ile mutfak becerilerini eş zamanlı olarak katılımcılara aktarmaktadır (Cenni ve Vásquez, 2025).

Çevrimiçi aşçılık kursları dijital ortamda eş zamanlı öğrenme ve etkileşim imkânı sunarken, yüz yüze yemek pişirme kursları daha bütüncül gastronomik deneyimler olarak değerlendirilmektedir. Bu kurslar aynı zamanda etkileşimli gastronomik deneyimlerin en somut ve güçlü uygulama alanlarından biri olarak öne çıkmaktadır. Katılımcıların yerel uzmanlardan birebir eğitim alması ve üretim sürecine doğrudan dahil olması, bu kursları deneyim, otantiklik ve ortak yaratımın kesiştiği güçlü gastronomik deneyim alanları haline getirmektedir (Baby vd., 2023). Kursların bir diğer güçlü özelliği turistlerin diğer etkileşimli etkinliklere nazaran daha yoğun kültürel bilgi edinmesine olanak sağlamasıdır. Kursların sıklıkla küçük gruplar ile düzenlenmesi, turist ve eğitmen arasındaki etkileşimin yüksek olmasına, sosyalliğin artmasına ve hazırlanan yiyecek/içecek dair daha fazla kültürel ve ritüelistik özelliğin öğrenilmesine olanak

sağlamaktadır (Krogager vd., 2024). Tüm bu unsurlara ek olarak yemek pişirme kursları, turistlerin beş duyusunu aynı anda harekete geçiren çok duyulu ortamlar yaratması sayesinde deneyimi unutulmaz bir serüvene dönüştürmektedir (Aksenova vd., 2022). Alan yazındaki bu değerlendirmeler, yemek pişirme kurslarının gastronomik bilginin yalnızca aktarıldığı değil, uygulama yoluyla yeniden üretildiği ve kültürel bağlam içinde anlam kazandığı bir deneyim alanı sunduğunu ortaya koymaktadır.

YÖNTEM

Araştırma Tasarımı

Bu çalışmada yemek pişirme kurslarında unutulmaz gastronomik deneyimin hangi temalar, bileşenler ve sunum biçimleri üzerinden kurgulandığını ortaya çıkarmak hedeflenmektedir. Bu amaçla araştırmada, yemek pişirme kurslarının içerikleri sistematik ve detaylı olarak incelenmiştir. Çalışmanın yöntemi, bir durumu derinlemesine ve çok boyutlu incelemeye olanak sağlaması ve sosyal bilimlerde yaygın biçimde kullanılması nedeniyle (Merriam, 1998) nitel vaka çalışması olarak belirlenmiştir. Nitel vaka çalışması, araştırmacının sınırlı bir sistemi ayrıntılı ve derinlemesine veriler aracılığıyla inceleyerek vakayı betimlediği ve vakaya ilişkin temaları raporladığı bir yaklaşımdır (Creswell ve Poth, 2016).

Bu doğrultuda üç adet araştırma sorusu belirlenmiştir:

1. Yemek pişirme kursları hangi bileşenler aracılığı ile tasarlanmaktadır?
2. Yemek pişirme kursları hangi içerik ve temalar çerçevesinde yapılandırılmaktadır?
3. Yemek pişirme kurslarında unutulmaz gastronomik deneyim ile destinasyonun gastronomik mirası hangi içerik unsurları aracılığıyla ilişkilendirilmektedir?

GetYourGuide platformu üzerinden yürütülen bu çalışmada hizmet sağlayıcıların Türkiye genelinde satışa sundukları yemek pişirme kursları incelenmiştir.

Evren ve Örneklem

Çalışmanın evreni yüzyıllar içinde oluşan zengin mutfak kültürü ile turistlerin ilgisini çeken (Cömert ve Karamustafa, 2023; Yiğit, 2022) Türkiye’de düzenlenen yemek pişirme kurslarıdır. Turistik talebi karşılamak amacıyla Türkiye’de yemek pişirme kursları, profesyonel mutfak okulları ve akademileri, restoranlar, yerel deneyim sağlayıcıları ile yerel şefler ve yerel halk tarafından düzenlenmektedir. Bu kurslar, turistlere yerel mutfak kültürünü deneyimleme ve uygulamalı öğrenme fırsatı sunan gastronomik deneyimler olarak öne çıkmaktadır (Yiğit, 2022). Türkiye’de yemek pişirme kursları farklı kurum, işletme ve bireysel sağlayıcılar tarafından düzenlenmekle birlikte, bu kursların tamamını kapsayan merkezi ve güncel bir envanter bulunmamaktadır. Ayrıca turistlerin bu deneyimlere erişimi büyük ölçüde dijital platformlarda yer alan tanıtım içerikleri aracılığıyla gerçekleşmektedir. Bu nedenle çalışmanın evreni, Türkiye’de turistlerin erişimine açık dijital platformlarda listelenen yemek pişirme kursları ile sınırlandırılmıştır.

Yemek pişirme kursları dijital olarak GetYourGuide, Viator, AirBnb, Klook ve Cookly gibi platformlarda listelenmektedir. Araştırmanın yapıldığı tarih olan Şubat 2026’da AirBnb üzerinde 24, Cookly üzerinde 11 ve Klook üzerinde 7 aktif ilanın listelendiği görülmüştür. Platformların sunduğu yemek pişirme kursu ilanlarının sınırlı olması sebebiyle analiz için uygun olmadıkları belirlenmiştir. GetYourGuide ve Viator platformlarında listelenen yemek pişirme kurslarının sayıları birbirine yakındır. Ancak anahtar kelime ile sorgu yapılmasına rağmen Viator

platformunda farklı kültürel turların arama sonuçları arasında bulunduğu belirlenmiştir. Bu durum nedeniyle asıl aranan ilanlara ait sayının GetYourGuide platformunun altına düşmesine sebebiyle araştırma yemek pişirme kursları tarafından en çok ve kullanıcı dostu veriyi sağlaması sebebiyle GetYourGuide platformu seçilerek gerçekleştirilmiştir. Kursların sistematığının, gelişime açık ve güçlü yönlerinin ortaya konulması amacıyla GetYourGuide platformu üzerinden “Aşçılık kursları, Türkiye” sorgusu gerçekleştirilmiştir. Sonuçların herhangi bir sebeple arama dışı kalmasının önüne geçmek amacıyla kişi sayısı, tarih, fiyat vb. ek bir filtre uygulanmamıştır. 2026 yılı şubat ayında yapılan arama sonucunda Türkiye genelinde satışa sunulmuş 48 adet yemek pişirme kursu olduğu belirlenmiştir. Arama sonucunda elde edilen 48 kurstan bir tanesi tam gün şehir turu üzerine planlanmış olması sebebiyle araştırmaya dahil edilmemiştir. Analiz nihai haliyle 47 ilan üzerinden gerçekleştirilmiştir.

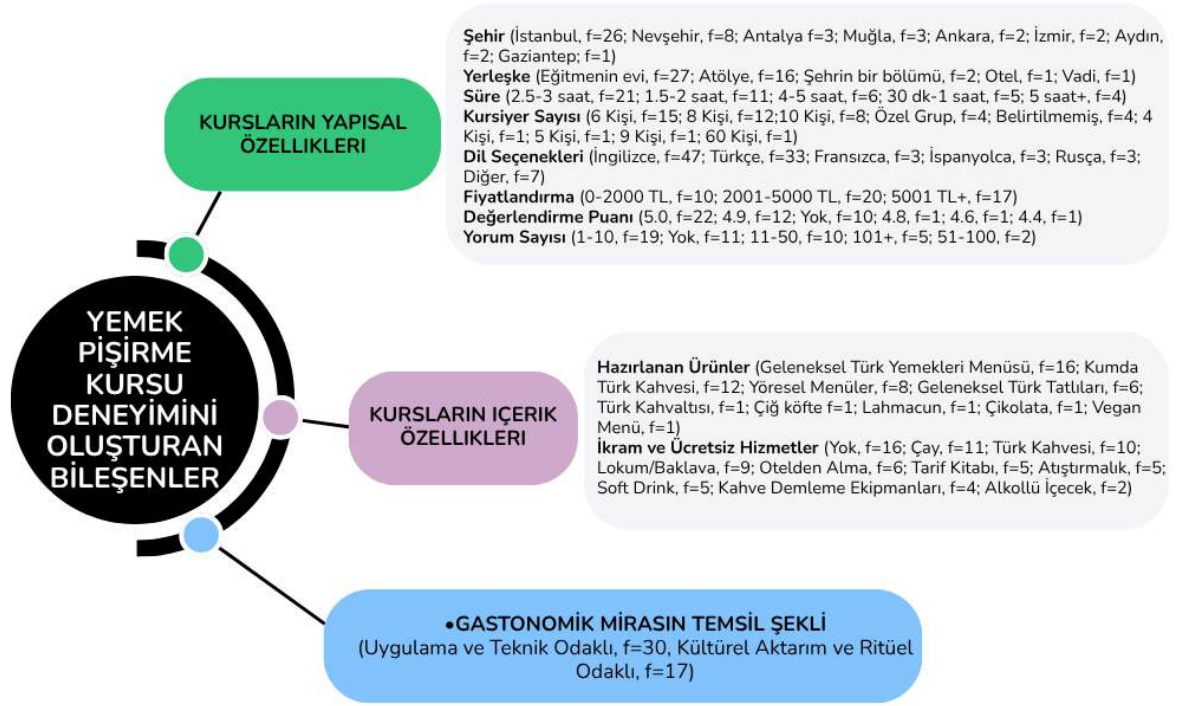
Verilerin Analizi

Bu araştırmada elde edilen verilerin analizinde içerik analizi yöntemi kullanılmıştır. İçerik analizi incelenen verinin yüzeysel değil derinlemesine anlamının ortaya konması ve bir olgunun nasıl temsil edildiğinin incelikleriyle gün yüzüne çıkartılması amaçlarıyla sosyal bilimlerde sıklıkla kullanılmaktadır (Elo ve Kyngäs, 2008). 47 dijital ilandan elde veriler kodlama süreci ile içerik analize hazırlanmıştır. Manuel kodlamanın sezgisel ve kuramsal düşünmeyi geliştirdiğini (Holton, 2010), ince bağlam ve örtük anlamların bulunmasını kolaylaştırdığını (Saldana, 2009), araştırmacının yaratıcılığına katkı sağladığını (Patton, 2002) ve araştırmacıya hız kazandırdığını (Isangula vd., 2024) belirten çalışmalardan hareketle analiz prosedürü herhangi bir yazılım kullanılmadan manuel olarak yürütülmüştür.

Kodlama süreci tek bir araştırmacı tarafından yürütüldüğünde araştırmanın geçerlilik ve güvenilirliğini sağlamak için atılması gereken bir takım adımlar bulunmaktadır. Bunların başında tek kodlayıcı güvenilirliği gelmektedir. Kodlama sürecinin tutarlı ve tekrarlanabilir olduğunu kanıtlamak için 47 yemek pişirme kursu içerik analizine alınmış ve toplam 8 kod belirlenmiştir. 2 hafta sonra rastgele seçilen 13 kurs (toplam verinin %30'u) tekrar kodlanmıştır. Kodlama sonuçları arasında herhangi bir farklılık bulunmamıştır. Geçerlilik ve güvenilirliği sağlamak için ikincil olarak Saldana (2009) ve Lim (2025)'in belirttiği şekilde oluşturulan kodlar alanında uzman araştırmacılar tarafından incelenmiştir. Ön kodlama sonucunda ortaya çıkan sonuçlar, nitel veri analizi hakkında yetkin, daha önce yemek pişirme kursları hakkında çalışmalar yapmış ve bu kurslardan birine ev sahipliği yapan akademisyenler ve uzmanlar ile istişare edilmiştir. İstişareler sonucu kod haritasına üç yeni kod eklenmiştir. Eklenen kodlar doğrultusunda analiz tüm kurslar için 11 kod ile tekrar analiz edilmiştir.

BULGULAR

GetYourGuide platformu üzerinden satışa sunulan tüm yemek pişirme kurslarının içerikleri belirlenen temalar ve alt temalar altında detaylı şekilde analiz edilmiştir. Ana temalar kursların yapısal özellikleri, kursların içerik özellikleri ve gastronomik mirasın temsil şeklidir. İlk iki temanın altında alt temalar bulunmaktadır. Yapısal özellikler teması altında kursun yer aldığı şehir, yerleşke, süre, kursiyer sayısı, dil seçenekleri, fiyatlandırma, değerlendirme puanı ve yorum sayısı alt temaları bulunmaktadır. İçerik özellikleri ana teması ise kurs süresince hazırlanan yiyecek/içecekler ile ikram ve ücretsiz hizmetler alt temalarından oluşmaktadır. Gastronomik mirasın temsil şekli teması altında alt tema bulunmamaktadır. Temalar ve alt temalar Şekil 1'de sunulmuştur.

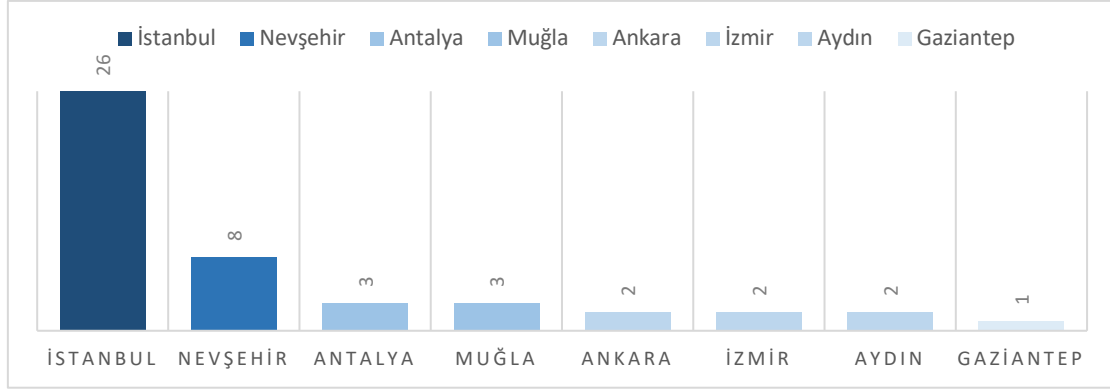


Şekil 1. Araştırmada kullanılan tema ve alt temalar (Yazar tarafından oluşturulmuştur)

Kursların Yapısal Özellikleri

Şehir

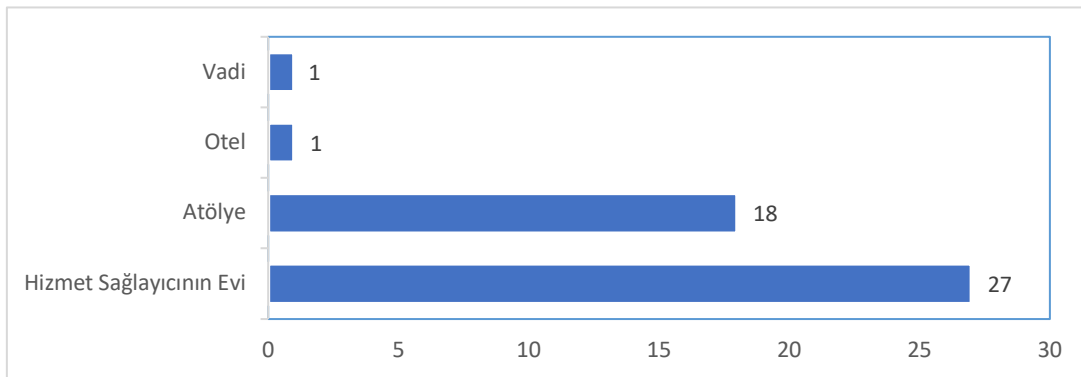
GetYourGuide platformu üzerinde Türkiye’de listelenen yemek pişirme kurslarının bulunduğu şehirler incelenmiş ve bulgular Grafik 1’de gösterilmiştir. Grafikte görüldüğü üzere yemek pişirme kurslarının %55,3 ile büyük oranda İstanbul’da gerçekleşmektedir. Kursların oldukça büyük bir bölümünün İstanbul’da düzenleniyor olması İstanbul’un Türkiye’nin en fazla sayıda turist alan şehri olması (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2026) ile uyum göstermektedir. Yemek pişirme kurslarının yoğunluğu açısından İstanbul’u %17 ile Nevşehir takip etmektedir. UNESCO Dünya Miras Listesi’nde yer alan Kapadokya’nın önemli bir bölümünü kapsayan Nevşehir, yıl boyunca yerli ve yabancı ziyaretçileri ağırlayan önemli bir turizm destinasyonudur. Kültür ve Turizm Bakanlığı verilerine göre 2025 yılında Nevşehir’deki müze ve ören yerlerine toplam 4.523.275 ziyaret gerçekleştirilmiştir (www.aa.com.tr). Yemek pişirme kurslarının önemli bir bölümünün İstanbul ve Nevşehir’de yoğunlaşması gastronomik deneyim ve otantiklik arayışına yönelik etkinliklerin turizm hareketlerinin yoğun olduğu destinasyonlarda daha fazla geliştiğini göstermektedir. İki şehri %6.4 ile Antalya ve Muğla, %4.2 ile Ankara, İzmir ve Aydın ve son olarak %2.1 ile Gaziantep takip etmektedir. Elde edilen bulgular yemek pişirme kurslarının turistlerin sıklıkla ziyaret ettiği destinasyonlarda sunulduğunu göstermektedir. Kursların şehirlere göre dağılımı değerlendirildiğinde Ankara hariç tüm şehirlerin yoğun turist alan ve gastronomik kimliği güçlü şehirler olduğu görülmektedir. Ankara’da yer alan kursların ise turistik ürün çeşitlendirmesi açısından yeni bir araç olarak kullanılmaya başlandığı düşünülmektedir.



Grafik 1. Yemek Pişirme Kurslarının Şehirlere Göre Dağılımı

Yerleşke

Yemek pişirme kurslarının sunulduğu şehirlerden sonra kursların mekânsal dağılımı incelenmiştir. İncelemeler sonucunda oluşturulan Grafik 2’de görüleceği üzere kurslar büyük oranda (%57,5) hizmet sağlayıcının evinde düzenlenmektedir. GetYourGuide ve diğer deneyim satan platformların kişisel üyeliğe imkan sağlaması sayesinde eğitmenlerin evlerinde kurs düzenlemesi mümkün hale gelmektedir. Yemek kültürünün doğuştan bir üyesi ve uygulayıcısı olan Türk vatandaşları kendi oluşturdukları menüler ile platformda ilan açabilmektedirler. Açılan ilanda belirtilen menüler çoğunlukla evin mutfağında hazırlanmakta ve evin farklı bölümlerinde sunulmaktadır. Yemekler evin salonunda, mutfakta veya bahçede etkinlik sonunda eğitmen ve kursiyerler birlikte olmak üzere tüketilmektedir. Yemek pişirme kurslarının düzenlendiği ve satışa sunulduğu bir diğer yerleşke %38 ile atölyelerdir. Atölyeler, yemek pişirme kurslarının daha sistematik bir şekilde düzenlemesine olanak sağlamaktadır. Atölyede satışa sunulan yemek pişirme kursları, büyük oranda workshoplar düzenlemek üzere kurulmuş kuruluşlar tarafından (örn. İstanbulWorkshops, AntalyaWorkshops, Tourmania) planlanmaktadır. Bu yemek pişirme kursları turistler tarafından sıklıkla satın alındığı için atölye sabit olarak bu amaçla kullanılmaktadır. Bununla birlikte, sınırlı sayıda kursun küçük ölçekli yiyecek-içecek işletmeleri bünyesinde düzenlendiği belirlenmiştir. Kumda Türk kahvesi servis eden işletmelerin platforma kayıt olarak satış yaptıkları işletmelerde kurslar düzenledikleri tespit edilmiştir. Yemek kurslarının düzenlendiği diğer mekanlar ise otel ve vadidir. Türkiye genelinde düzenlenen birer yemek pişirme kursunun bir otelin mutfağında yöresel yemeklerin pişirilmesi ve vadide kumda Türk kahvesi etkinliği şeklinde düzenlendiği belirlenmiştir.



Grafik 2. Yemek Pişirme Kurslarının Mekânsal Dağılımı

Süre

Şehir ve mekânsal dağılımı incelenen kurslar süre bakımından incelendiğinde, kursların süresinin 30 dakika ile 7 saat aralığında değiştiğini belirlenmiştir. En dar zaman aralığını kapsayan kursların 30 dk ile 1 saat arasında bir zaman dilimine sahip olduğu ve bu grupta yer alan beş kursun tamamının kumda Türk kahvesi pişirme deneyimine odaklandığı belirlenmiştir. Devamında 1.5 ve 2 saat süren 11 kurs olduğu ve bunların kumda Türk kahvesi, lokum, çikolata ve meze hazırlamak üzerine oldukları görülmüştür. Kahvenin ritüel boyutunun anlatıldığı ve hikayeleştirildiği kumda Türk kahvesi kurslarının daha uzun süreye yayıldığı belirlenmiştir. Türkiye genelinde düzenlenen tüm yemek pişirme kursları içinde 2.5- 3 saat süren 21 kurs olduğu ve bu sürenin yemek pişirme kurslarında en sık uygulanan zaman aralığı olduğu tespit edilmiştir. Bu kursların, hazırlanması görece diğerlerinden daha uzun süren baklava, yöresel veya geleneksel Türk menülerinden oluştuğu saptanmıştır. Altı yemek pişirme kursunun ise 4-5 saat aralığında olduğu ve kursların yalnızca yemek pişirmekten ibaret olmadığı belirlenmiştir. İlan metinlerinde bu kurslarda yemeklerin pişirilmesine ek olarak hazırlanacak yemek veya menünün malzemelerinin pazardan kursiyerler ile temin edilmesi ve/veya yemekten sonra kahve ikramının dahil olduğu bilgisi sunulmuştur. Son olarak 4 kursun 5 saatten uzun sürdüğü ve bu kursların pazar alışverişinden sonra gastronomik noktaların ziyaretini kapsadığı belirlenmiştir. Dolayısıyla kurs süresi, yalnızca hazırlanacak ürünün niteliğine değil, katılımcıya sunulan deneyimin kapsamına göre de farklılaşmaktadır.

Kursiyer Sayısı

Analizler sonucunda yemek pişirme kurslarında tek seferde hizmet verilen kursiyer sayısının alt sınırı belirli olmamakla birlikte üst sınırın 60 kişi olduğu belirlenmiştir. Bulgular incelendiğinde yemek pişirme kurslarının düzenlendiği yerleşke ve hazırlanacak menülerin niteliği doğrultusunda verimli bir hizmet sunulabilmesi için en sık tercih edilen kursiyer sayısının 6 ve 8 olduğu görülmektedir. Bu doğrultuda kursların %31,9'u 6 kişilik bir grup ile düzenlenirken %25,5'i 8 kişiden oluşmaktadır. Sıklık dağılımı incelendiğinde bu kursları 8 ilan (%17) ile 10 kişilik kursların takip ettiği tespit edilmiştir. Diğer yandan maksimum sınırın belirtilmediği ve yalnızca özel gruplar için düzenlenen dörder ilan bulunduğu görülmüştür. Hizmet sağlayıcılar tarafından ilan verilirken en az tercih edilen kursiyer sayısı ile 4,5, 9 ve 60'dır. Belirtilen sayıda kursiyer kabul eden yalnızca birer kurs bulunmaktadır. Kursiyer sayısındaki bu dağılım, hizmet sağlayıcıların uygulamalı eğitimi destekleyecek ve katılımcı etkileşimini sürdürecektir grup büyüklüklerini tercih ettiğini göstermektedir.

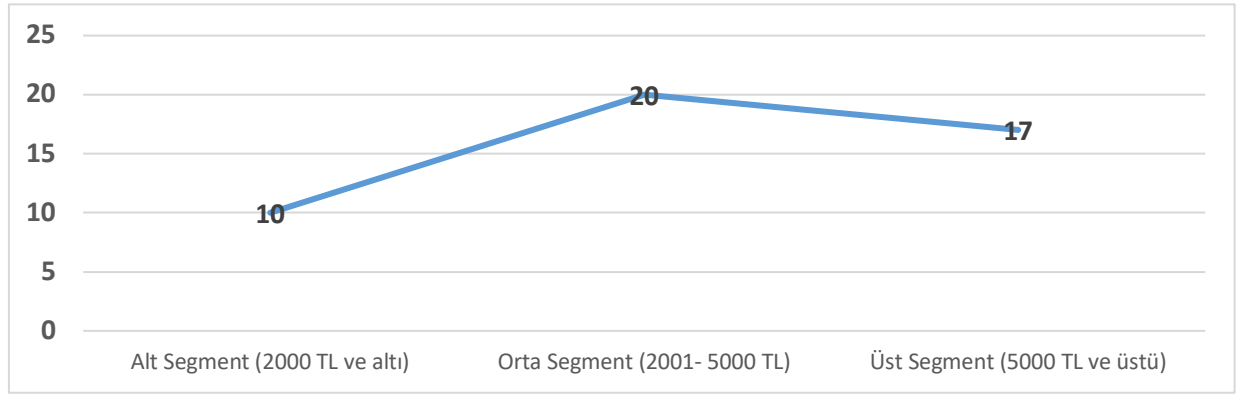
Dil Seçenekleri

Araştırma kapsamında incelenen kursların dil seçenekleri analiz edildiğinde kursların tek dilli, iki dilli, üç dilli ve çok dilli özellikler gösterdiği belirlenmiştir. İlanlarda kursların tamamında İngilizce anlatım yapan eğitmenlerin bulunduğu ve 12 kursta eğitmenlerin yalnızca İngilizce yaptığı belirtilmiştir. İki dilli kurslarda ise 33 kurs (%70,2) kapsamında İngilizceye ek olarak Türkçe ve 2 kurs kapsamında İngilizceye ek olarak İspanyolca anlatım yapıldığı belirlenmiştir. Üç dilli eğitim imkânı sunan eğitimlerin sayısı çift eğitim sunan kurslara göre daha düşüktür. İngilizce ve Türkçe anlatım imkânına ek olarak 3 kursta Rusça ve 2 kursta Fransızca anlatım yapılabilmektedir. Çok dilli anlatım yaptığı beyan eden yalnızca bir kurs bulunmaktadır. Bu kursta İngilizce, Türkçe, İspanyolca, Portekizce, İtalyanca, Fransızca, Almanca, Arapça, Korece, Çince ve Japonca anlatım yapabilen bir rehber bulunduğu belirlenmiştir.

Fiyatlandırma

Yemek pişirme kurslarının dağılımı fiyat yönünden değerlendirildiğinde Grafik 3'te görülebileceği üzere kursların üç segmentte toplandığı belirlenmiştir. Bulgular, kursların büyük bir kısmının (%42,5) 2001 TL-5000 TL'yi kapsayan orta segment fiyat aralığında kümелendiğini göstermektedir. Diğer bir yandan üst segment grubunda toplanan 17 kursun (%36,2) 5001 TL ve üzeri, alt segment grubunda toplanan 10 kursun (%21,3) 2000 TL ve altı fiyatlandırmaya sahip olduğu belirlenmiştir. En düşük fiyatlandırmaya sahip kurs 499 TL ile 1 saat süren kumda Türk kahvesi pişirme etkinliğine aittir. En yüksek fiyatlandırma ise 15.438 TL'lik ücreti ile özel gruplara otelden alma hizmeti sunan, pazar ziyareti ile başlayarak 6 saat süren Ege Bölgesi yemeklerinin hazırlanmasına yönelik planlanmıştır kursa aittir.

Veriler incelendiğinde bazı kursların tek bir sabit fiyat yerine dinamik fiyatlandırma yöntemini kullandığı belirlenmiştir. Deneyimi zenginleştirme imkânı sunan hizmet sağlayıcıları paketini içeriğine göre değişen fiyatlar sunabilmektedir. Örnek olarak standart paket dahilinde kumda Türk kahvesi yapma eğitimi alan katılımcılara bir üst paket olarak eğitim boyunca kullanılan cezve ve fincanların hediye edildiği üst paket seçeneği sunulmaktadır. Benzer şekilde çiğ köfte yapımının öğretildiği etkinlikte üst paket olarak ev usulü sıra gecesi seçeneği sunulabilmektedir. Bu dağılım, hizmet sağlayıcıların farklı bütçe gruplarına yönelik çeşitli deneyim paketleri oluşturduğunu göstermektedir.



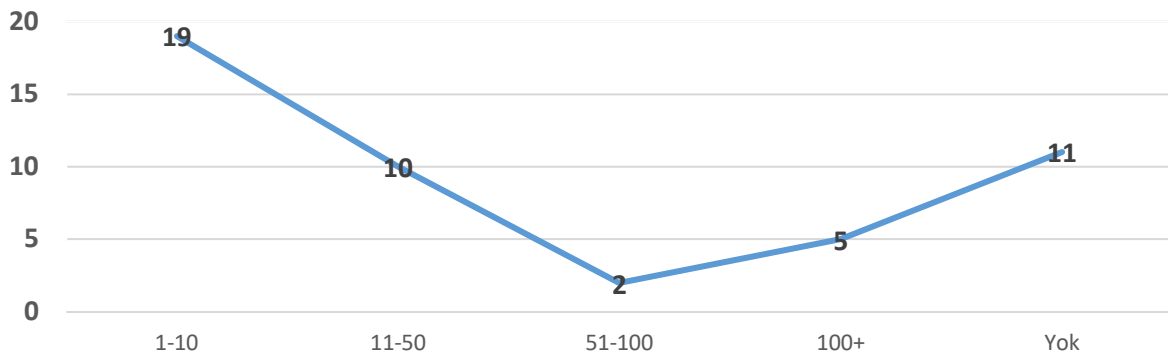
Grafik 3. Yemek Pişirme Kurslarının Fiyatlarına Göre Dağılımı

Değerlendirme Puanı

Değerlendirme puanları, katılımcıların deneyimlerine yönelik memnuniyet seviyesinin ölçülebilir bir sonucudur. Türkiye'de düzenlenen ve GetYourGuide platformunda listelenen ilanların değerlendirme puanlarına bakıldığında 4,4 ile 5 tam puan aralığında değiştiği görülmektedir. Yemek pişirme kurslarının GetYourGuide platformunda 5,0 tam puan (f=22) ve 4,9 puan (f=12) çevresinde yoğunlaşması katılımcıların büyük bir çoğunluğunun kurslardan oldukça yüksek oranda memnun kaldığını göstermektedir. Bu aralığın dışındaki puanlar incelendiğinde 4,4 ile 4,8 aralığında 3 değerlendirmenin yapılmış olduğu belirlenmiştir. Çevrimiçi değerlendirme literatüründe 4 ve 5 yıldızlı puanlar genel olarak olumlu değerlendirmeler olarak ele alınmaktadır (Kim vd., 2026). Öte yandan henüz değerlendirme yapılmamış 10 kurs olduğu belirlenmesi, henüz kursların deneyimlenmediğini veya yeterince kullanıcı geri bildirimi oluşmadığını göstermektedir.

Yorum Sayısı

Platformda yer alan kursların yorum sayıları incelendiğinde Grafik 4'te sunulduğu üzere 1-10 aralığında yoruma sahip 19 ilan, 11-50 aralığında yoruma sahip 10 ilan, 51-100 aralığında 2 ilan ve 100+ yoruma sahip 5 ilan olduğu belirlenmiştir. Ek olarak herhangi bir yorum almamış olan 11 ilan bulunmaktadır. 1-10 yorum aralığında yer alan kursların frekansının yüksek olması ($f=19$), veri setinde yer alan deneyimlerin önemli bir bölümünün sınırlı kullanıcı geri bildirimi aldığına işaret etmektedir. Bununla birlikte, 11-50 yorum aralığında yer alan kurs sayısının 10 olması belirli bir grup deneyimin orta düzeyde görünürlük ve katılımcı sayısına ulaştığını göstermektedir. 100'den fazla yoruma ulaşan ilanların sayısının oldukça sınırlı kalması, yüksek katılımcı deneyimine ulaşan ilanların sınırlılığını gözler önüne sermektedir. Bu bulgu, dijital platformlarda sunulan yemek pişirme kurslarının görünürlük ve kullanıcı etkileşimi bakımından homojen bir dağılım sergilemediğini göstermektedir.

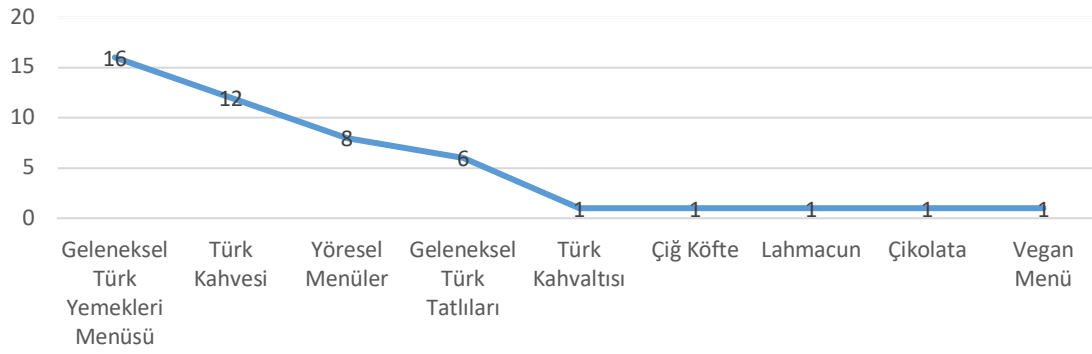


Grafik 4. Yemek Pişirme Kurslarının Yorum Sayılarına Göre Dağılımı

Kursların İçerik Özellikleri

Hazırlanan Ürünler

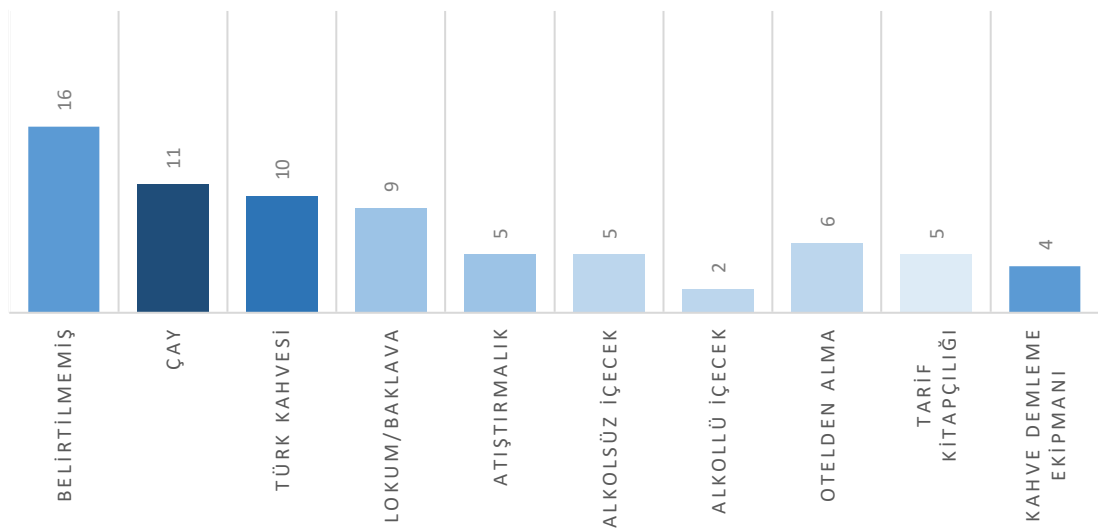
Elde edilen veriler, platformda 8 farklı kategoride ürünün hazırlandığını göstermiştir (Grafik 5). Türkiye'de dijital platformda sunulan yemek pişirme kurslarının büyük oranda (%34) geleneksel Türk yemeklerini içeren bir menüye sahip olduğu ortaya çıkarmıştır. Bu tür kursların bir kısmında menüler hizmet sağlayıcılar tarafından önceden belirlenmektedir ve seçenekler arasında çorba, sarma, dolma, paçanga böreği, gözleme, mercimek köftesi, mantı ve karnıyarık bulunmaktadır. Geleneksel Türk yemeklerinin hazırlandığı diğer kurslarda ise menü katılımcıların talepleri doğrultusunda şekillenmektedir. Yoğun olarak arz edilen bir diğer yemek pişirme kursu türü ise Türk kahvesidir. Kahve üzerinde düzenlenen 12 kursun 11'i Türk kahvesinin ritüelistik yanını ortaya koymakta ve katılımcılara otantik kumda Türk kahvesi pişirme ve tatma deneyimi sunmaktadır. Kalan bir kursta ise eğitmen evinde katılımcı ile kahve içmekte ve kahve falı bakmaktadır. Kursların diğer bir odak noktası ise 8 ilan ile yöresel menüler üzerinedir. Bu kurslarda sunulan seçenekler arasında ege mezeleri, ot yemekleri, kuru fasulye, çömlekte kuru fasulye ve aside bulunmaktadır. Bir diğer ilan türü Geleneksel Türk tatlıları üzerinedir ve altı ilanda baklava ve lokum hazırlandığı belirtilmiştir. Son olarak Türk kahvaltısı, çiğ köfte, lahmacun, çikolata ve vegan menü hazırlama üzerine planlanmış diğer yemek pişirme kursları, %4,7 oran ile yalnızca birer ilana sahiptir. Bu bulgular, ilanlarda belirli ürün gruplarının ön plana çıkarıldığını ve deneyim tasarımının bu ürünler etrafında şekillendirildiğini göstermektedir.



Grafik 5. Yemek Pişirme Kurslarının Hazırlanan Ürünlere Göre Dağılımı

İkram ve Ücretsiz Hizmetler

Platformda yer alan yemek pişirme kurslarının büyük bir bölümünde (f=31, %65,9) ikram ve ücretsiz hizmetler sunulmaktadır (Grafik 6). İkramlar yiyecek ve içeceklerden oluşurken, hizmetler katılımcıların eğitime ulaşımını kolaylaştıracak unsurlardan oluşturmaktadır. Hem ikramlar hem hizmetler katılımcıların eğitim öncesinde ve sonrasındaki memnuniyetini arttırmaya yöneliktir. İkram olarak en sık tercih edilenler Türk kültürünü yansıtan çay (f=11), Türk kahvesi (f=10) ve lokum/baklavadır (f=9). Misafirlere eğitimden önce, eğitim sırasında veya sonrasında sunulan diğer ikramlar arasında masada bulunan atıştırmalıklar (f=5), alkolsüz içecekler (f=5) ve alkollü içecekler (f=2) bulunmaktadır. Katılımcıların memnuniyetini arttırmak için sunulan ikramlara ek olarak kursa erişimlerini kolaylaştırmak için otelden alma hizmeti sunan 6 ilan bulunduğu belirlenmiştir. Kurs sonunda gün içinde öğrenilen tarifleri içeren tarif kitapçığını katılımcılara hediye eden 5 kurs saptanmıştır. Son olarak kumda Türk kahvesi pişirme kurslarından dördünün kurs sonunda katılımcılara kahve demleme ekipmanları hediye ettiği bulgular arasında yer almaktadır. Herhangi bir ikramda sunduğunu veya bir hizmet sağladığını belirtmeyen 16 kurs bulunmaktadır. Sunulan ikram ve ücretsiz hizmetler, yemek pişirme etkinliğinin ötesine geçerek deneyimin bütüncül biçimde kurgulandığını göstermektedir.



Grafik 6. Yemek Pişirme Kurslarının İkram ve Ücretsiz Hizmet Sayısına Göre Dağılımı

Gastronomik Mirasın Temsil Şekli

Son Platformda yer alan yemek pişirme kursu ilanları incelendiğinde kursların iki farklı kapsama sahip olduğu belirlenmiştir (Grafik 7). İlanların açıklama kısımları incelendiğinde uygulama ve teknik odaklı olan 30 kursun (%63,8) yalnızca yemeğin hazırlanması için gerekli bilgi ve becerileri kazandırma üzerine olduğu saptanmıştır. Bu kapsama sahip olan kurslarda eğitmen katılımcılara yiyecek/içeceklerin hazırlanması sırasında dikkat edilmesi gereken teknikleri ve püf noktalarını öğretmektedir. Hazırlanan yiyecek/içecekler hep beraber yenilmekte ve kurs tamamlanmaktadır. Diğer 17 kurs ise (%36,2) kültürel aktarım ve ritüel odaklı bir içeriğe sahiptir. Kursun tanıtımına daha çok pay ayrılan bu ilanlarda yalnızca yapılacak menünün sunulmadığı bunun yanı sıra o yiyecek/içeceğin tarihi, kökeni, geleneksel özellikleri ve hazırlanırken hangi ritüellerin takip edileceği bilgilerinin sunulduğu görülmüştür. Bu durum, hizmet sağlayıcıların gastronomik deneyimi farklı yaklaşımlarla kurguladığını; bazı kursların teknik beceri kazandırmaya, bazılarının ise kültürel aktarım ve deneyim oluşturmaya odaklandığını göstermektedir.



Grafik 7. Yemek Pişirme Kurslarının Kapsamlarına Göre Dağılımı

TARTIŞMA, SONUÇ ve ÖNERİLER

Kim vd. (2012), turistler tarafından tercih edilecek, beğenilecek ve diğer potansiyel turistlere önerilebilecek unutulmaz deneyimler yaratmanın yolunun, deneyimlerin unutulmazlığına katkıda bulunan faktörlerin derinlemesine incelenmesi olduğunu ortaya koymuştur. Bu doğrultuda, unutulmaz deneyimlerin yalnızca deneyim sonrasında ortaya çıkan memnuniyet, tatmin ya da tavsiye etme eğilimi gibi sonuçlar üzerinden değil, deneyimin oluşumuna zemin hazırlayan tasarım unsurları üzerinden de ele alınması önem taşımaktadır. Nitekim son yıllarda yapılan çalışmalar turistlerin kültür, eğitim, eğlence ve otantiklik unsurlarını birleştiren unutulmaz ve benzersiz deneyimlere yöneldiklerini göstermektedir (Chen ve Huang, 2021; Yetgin Akgün vd., 2026).

Türkiye sahip olduğu coğrafi zenginlikler, yerel ürün çeşitliği ve köklü tarihi ile dünyadaki birçok ülke ile rekabet edilebilecek gastronomik turizm potansiyeline sahiptir (Küçükkömürler vd., 2019). Bu potansiyel, Türkiye'nin UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamında gastronomi alanında uluslararası düzeyde tescillenmiş üç şehri (Gaziantep, Hatay, Afyonkarahisar) ve ulusal ölçekte öne çıkan sekiz gastronomi şehrine (Adana, Balıkesir, Diyarbakır, Kayseri, Konya, Nevşehir, Tokat ve Erzurum) sahip olmasıyla da desteklenmektedir (www.unesco.org.tr). Benzer şekilde, Uluslararası Gastronomi, Kültür, Sanat ve Turizm Enstitüsü (IGCAT) tarafından yürütülen *World Region of Gastronomy* programı, bölgelerin özgün mutfak kültürlerini korumayı ve sürdürülebilir turizm deneyimlerini geliştirmeyi amaçlamaktadır. Şanlıurfa'nın bu program kapsamında 2029 yılı için ödüle aday gösterilmesi (International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism, 2026), Türkiye'nin gastronomik mirasının uluslararası düzeyde görünürlük kazandığını göstermektedir. Buna rağmen bulgular, Türkiye'nin gastronomik

zenginliği uluslararası kaynaklar tarafından belgelenmiş şehirlerinde unutulmaz gastronomik deneyimlerin ya hiç sunulmadığını ya da oldukça sınırlı sayıda kaldığını göstermektedir.

Bir diğer bulgu Türkiye’de satışa sunulan yemek pişirme kurslarının büyük bir bölümünün evlerde düzenlendiği yönündedir. Bell (2015) tarafından yapılan çalışmada, yerel halkın evinde düzenlenen yemek pişirme kurslarının turistlere otantik bir deneyim sunmanın yanı sıra, yerel kültürle doğrudan bağ kurma imkânı sağlayan önemli deneyim biçimlerinden biri olduğu belirtilmektedir. Bu bulgu Cinque Terre (Kokkranikal ve Carabelli, 2024) ve Bali’de yapılan çalışmalarda (Bell, 2015) incelenen kursların, yerel halkın evinde düzenlenmesi ile benzerlik göstermektedir. Diğer yandan Türkiye’de düzenlenen yemek pişirme kurslarının %38’inin atölyelerde düzenlenmesi Luongo vd., (2018) tarafından ortaya konulan kursların, fiziksel koşulları etkinliğe özel olarak düzenlenmiş ve profesyonellik sunan atölyelerde düzenlenmesinin katılımcıların memnuniyetini arttırdığı bulgusuyla uyumlu görünmektedir. Çalışmanın inceleme alanlarından biri olan değerlendirme puanlarına bakıldığında kursların yüksek memnuniyet düzeyine sahip olmaları yerleşkeden bağımsız bir faktör olarak görülmektedir.

Bununla birlikte, yemek pişirme kurslarının ev ya da atölye gibi farklı mekânsal bağlamlarda sunulması kadar, bu deneyimlerde kullanılan yerel ve tescilli gastronomik ürünlerin niteliği de deneyimin özgünlüğünü ve unutulmazlığını güçlendiren önemli bir unsur olarak değerlendirilmektedir. Türkiye’ye has ürünlere ait Türk Patent Kurumu tarafından çikolata, şekerleme ve türevi ürünler; dondurmalar ve yenilebilir buzlar; yemekler ve çorbalar kategorilerinde coğrafi işaret almış 96; Avrupa Birliği tarafından ekme, hamur işleri, kekler, pastalar, bisküviler ve diğer fırıncılık ürünleri ve diğer ürünler kategorilerinde tescillenmiş 9 ürün bulunmaktadır. Bu ürünler bölgelerin yöresel malzemeleri ile hazırlanmakta, bölgenin coğrafi özelliklerini özgün üretim teknikleri ile birleştirmekte ve deneyimsel gastronomi ürünü açısından potansiyel taşımaktadır. Çalışmanın bulguları yemek pişirme kurslarının büyük bir çoğunluğunun (%60) benzer ve tanınırlığı yüksek ürünler etrafında şekillendiğini (sarma, dolma, paçanga böreği, gözleme, mercimek köftesi, mantı ve karnıyarık, Türk kahvesi) göstermektedir. Bu durum, yemek pişirme kurslarında Türk mutfakının genel olarak tanınan ve kolay pazarlanabilir ürünlerine ağırlık verildiğini göstermektedir. Buna karşın kursların gerçekleştirildiği destinasyonlara özgü gastronomik kimliği, coğrafi işaretli ürünleri ve yerel üretim pratiklerini deneyim tasarımına dâhil etme konusunda sınırlı bir yaklaşım benimsendiğini göstermektedir. Bu bulgu, Türkiye’nin coğrafi işaretli ürünler açısından sahip olduğu güçlü potansiyelin, yemek pişirme kurslarının içerik tasarımına daha fazla yansıtılabileceğine ve bu ürünlerin deneyimsel turizm bağlamında daha görünür hâle getirilebileceğine işaret etmektedir (Marine-Roig vd., 2025; Yiğit, 2022).

Önceki çalışmalar, yemek pişirme kurslarına katılım motivasyonlarının yerel pazarları ziyaret etme, destinasyona özgü yemekleri öğrenme, ev sahibi toplumla etkileşim kurma, otantik deneyim yaşama ve yerel kültürü tanıma isteği etrafında şekillendiğini göstermektedir (Qian vd., 2023; Yiğit, 2022). Katılımcı yorumlarına dayalı araştırmalar ise bu motivasyonların deneyim sonrasında memnuniyetin temel belirleyicilerine dönüştüğünü; özellikle yerel halkla etkileşim, kültürel öğrenme, otantik deneyim ve yerel mutfak unsurlarını uygulamalı olarak deneyimleme gibi boyutların olumlu değerlendirmelerde öne çıktığını ortaya koymaktadır (Kokkranikal ve Carabelli, 2024; Yiğit, 2022). Buna karşın bu çalışmanın bulguları, turistlerin yemek pişirme kurslarından beklediği kültürel öğrenme ve etkileşim boyutunun tanıtım metinlerine sınırlı ölçüde yansıtıldığını göstermektedir. Nitekim kursların yalnızca üçte birinde kültürel aktarım ve ritüel odaklı anlatılara yer verildiği belirlenmiştir.

Teorik açıdan bu çalışma, gastronomik deneyim literatüründe ağırlıklı olarak deneyim sonrası memnuniyet, hatırlanabilirlik ve tavsiye etme eğilimi gibi çıktılara odaklanan yaklaşımı, deneyim öncesinde oluşturulan tasarım unsurlarını analize dâhil ederek tamamlamaktadır.

Bulgular, unutulmaz bir gastronomik deneyimin yalnızca katılımcının deneyim sonrasındaki değerlendirmeleriyle değil; deneyim başlamadan önce sunulan içerik, katılım biçimi, yerel kültür vurgusu, ürün seçimi ve etkileşim olanaklarıyla birlikte ele alınabileceğini göstermektedir. Araştırma ayrıca dijital ilanları fiilen sunulan deneyimin eksiksiz bir yansıması olarak değil, hizmet sağlayıcıların deneyimi nasıl tasarladıklarını ve turistlere nasıl bir değer önerisi sunduklarını görünür kılan dijital deneyim temsilleri olarak değerlendirmektedir. Kursların yapısal özellikler, içerik özellikleri ve gastronomik mirasın temsil biçimi üzerinden incelenmesi ise deneyim tasarımı, dijital sunum ve kültürel miras arasındaki ilişkinin birlikte değerlendirilmesine imkân sağlayan keşifsel bir analitik çerçeve sunmaktadır. Bu çerçeve, farklı destinasyon ve platformlarda gerçekleştirilecek araştırmalarda geliştirilip sınanabilecek bir başlangıç noktası oluşturmaktadır.

Çalışma bulguları ışığında, turistlerinin beklentilerini karşılamak ve kursların Türk mutfak kültürünü temsil düzeyini arttırmak adına uygulamaya yönelik katkı sağlayacak öneriler geliştirilmiştir. İlk olarak kurs sürecinde hazırlanan yiyecek ve içecekler ulusal ve uluslararası kuruluşlar tarafından tescillenmiş ürünleri içerecek şekilde düzenlenebilir. Bu sayede yemek pişirme kursları yalnızca Türk mutfağına ilişkin yüzeysel tanıtıcı bir etkinlik olmaktan çıkarak, bölgesel gastronomik mirası, coğrafi işaretli ürünleri, özgün üretim tekniklerini ve destinasyon kimliğini deneyimsel biçimde aktaran daha nitelikli turizm ürünlerine dönüşebilir. İkinci olarak mevcut ve gelecekte platforma eklenecek ilanlar yalnızca bilgilendirici değil, aynı zamanda duygusal ve deneyimsel çekicilik yaratacak şekilde yeniden kurgulanabilir. Turistin kurs ile ilk temasının ilanların açıklamaları olması sebebiyle otantiklik, kültürel bağlam ve hikâye unsurları daha görünür hale getirilmelidir. Üçüncü olarak kursların içeriğine katılımcıların sürece daha aktif biçimde dahil olmasını sağlayacak alışveriş süreçlerine katılım (yöresel ürünlerin satıldığı pazar ziyareti vb.) gibi deneyimsel unsurlar entegre edilebilir. Eğitmenler, katılımcı profili netleştikten sonra katılımcılar ile birebir iletişim kurarak, kursun ana temasını korumak kaydıyla içerikleri onların beklenti ve taleplerine göre yeniden yapılandırabilir. Bu yaklaşım, katılımcıların yalnızca uygulayıcı değil, aynı zamanda menü seçimi gibi süreçlerde aktif karar verici rol üstlenmelerine olanak sağlayacaktır. Dördüncü olarak, ilgili kamu kurumları tarafından her şehir için o destinasyona özgü coğrafi işaretli ürünleri, üretim yöntemlerini ve kültürel özellikleri tanıtan bilgilendirici kartlar hazırlanabilir. Yemek pişirme kursu hizmet sağlayıcıları, ilgili kamu kurumlarına başvurarak temin edecekleri bu kartları kurs sonunda katılımcılara dağıtabilir. Böylece katılımcıların kurs kapsamında hazırlanan ürünlerin yanı sıra destinasyonun diğer coğrafi işaretli ürünleri hakkında da bilgi edinmeleri sağlanabilir ve yerel gastronomik mirasın görünürlüğü artırılabilir.

Bu çalışmada birtakım sınırlılıklar bulunmaktadır. İlk olarak çalışma Türkiye’de turizm faaliyetlerinin düşük seviyelerde seyrettiği şubat ayında yapılmıştır. Dijital deneyim platformlarında yer alan yemek pişirme kurslarının sayısı, içeriği ve şehir dağılımı sezonsal talebe bağlı olarak değişebileceğinden, elde edilen bulgular veri toplama döneminin koşullarıyla sınırlıdır. Bu nedenle gelecekte yapılacak çalışmaların, Türkiye’de turizm faaliyetlerinin daha yoğun olduğu Nisan-Ekim dönemi gibi yüksek sezon aralıklarında tekrarlanması, yemek pişirme kurslarının çeşitliliği ve görünürlüğüne ilişkin daha kapsamlı sonuçlar sunabilir. İkinci olarak çalışmanın yapıldığı dönemde en doğru filtreleme sonuçlarını veren ve en çok ilana sahip platform GetYourGuide olduğu için tercih edilmiştir. Gelecekteki araştırmalarda, platformların ilan sayısı, filtreleme kapasitesi ve veri erişilebilirliği değiştiği takdirde; Airbnb, Viator, TripAdvisor, Klook veya yerel acente web siteleri gibi farklı veri kaynakları karşılaştırmalı biçimde kullanılabilir. Son olarak bu çalışmada yemek pişirme kursların içerikleri eğitmenler ve hizmet sağlayıcılar tarafından belirtilen açıklamalar ile sınırlıdır. Gelecekte yapılacak çalışmalarda, platformda sunulan kurs içerikleri, eğitmenlerle gerçekleştirilecek görüşmeler,

kurslara yönelik doğrudan gözlemler ve katılımcı yorumlarıyla birlikte ele alınarak daha bütüncül bir analiz yapılabilir. Böylece platformda vaat edilen deneyim ile fiilen sunulan deneyim arasındaki benzerlik ve farklılıklar kapsamlı biçimde değerlendirilebilir.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Destek Bilgisi: Herhangi bir kurum ve/veya kuruluştan destek alınmamıştır.

Çıkar Çatışması: Çıkar çatışması yoktur.

Etik Onayı: Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde Türk Turizm Araştırmaları Dergisi'nin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazar(lar)ına aittir.

Etik Kurul Onayı: Çalışma kamuya açık ikincil verilerin kullanılmasıyla oluşturulmuştur.

Araştırmacıların Katkı Oranı: Çalışma tek yazarlı olup katkı oranı %100'dür.

KAYNAKÇA

Agyeiwaah, E., Otoo, F. E., Suntikul, W., and Huang, W. (2019). Understanding culinary tourist motivation, experience, satisfaction and loyalty using a structural approach. *Journal of Travel and Tourism Marketing*, 36(3): 295–313. <https://doi.org/10.1080/10548408.2018.1541775>

Aksenova, D., Cai, W., and Gebbels, M. (2022). Multisensory presumption: how cooking classes shape perceptions of destinations. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 34(9): 3417-3439.

Atsız, O., Cifci, I., and Law, R. (2022). Understanding food experience in sharing-economy platforms: Insights from Eatwith and Withlocals. *Journal of Tourism and Cultural Change*, 20(1-2): 131-156.

Azavedo, M. (2019). Why do tourists attend cooking classes? Some indications from Thailand. *Academic Journal of Economic Studies*, 5(4): 44–51.

Baby, J., Barbieri, C., and Knollenberg, W. (2023). How Memorable Are Agrifood Travel Experiences? *Tourism and Hospitality*, 4(4): 576-583. <https://doi.org/10.3390/tourhosp4040035>

Bell, C. (2015). Tourists infiltrating authentic domestic space at Balinese home cooking schools. *Tourist Studies*, 15(1): 86–100. <https://doi.org/10.1177/1468797614550958>

Björk, P., and Kauppinen-Räsänen, H. (2016a). Exploring the multi-dimensionality of travellers' culinary-gastronomic experiences. *Current Issues in Tourism*, 19(12): 1260-1280.

Björk, P., and Kauppinen-Räsänen, H. (2016b). Local food: a source for destination attraction. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 28(1): 177-194.

Blackshaw, T. (2003). *Leisure Life: Myth, Modernity, and Masculinity*. New York: Routledge

Cenni, I., and Vásquez, C. (2025). Italian food experiences on Airbnb: A multimodal analysis of hosts' promotional videos. *Ibérica*, (49): 45–75. <https://doi.org/10.17398/2340-2784.49.45>

Chang, J., Okumus, B., Wang, C. H., and Chiu, C. Y. (2021). Food tourism: cooking holiday experiences in East Asia. *Tourism Review*, 76(5): 1067-1083.

Chen, C. F., and Huang, C. Y. (2021). Investigating the effects of a shared bike for tourism use on the tourist experience and its consequences. *Current Issues in Tourism*, 24(1): 134-148. <https://doi.org/10.1080/13683500.2020.1730309>

Cohen, E. (1979). A phenomenology of tourist experiences. *Sociology*, 13(2): 179-201.

- Cömert, M., and Karamustafa, A. T. (2023). Cooking class within the scope of gastronomy tourism: The case of Cappadocia. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(3): 996–1006. <https://doi.org/10.33083/joghat.2023.316>
- Creswell, J. W., and Poth, C. N. (2016). *Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches*. California: Sage Publications.
- Duman, T., and Mattila, A. S. (2005). The Role of Affective Factors on Perceived Cruise Vacation Value. *Tourism Management*, 26: 311-323.
- Ellis, A., Park, E., Kim, S., and Yeoman, I. (2018). What is food tourism? *Tourism Management*, 68: 250-263. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2018.03.025>
- Elo, S., and Kyngäs, H. (2008). The qualitative content analysis process. *Journal of Advanced Nursing*, 62(1): 107-115.
- Fields, K. (2003). Demand for the gastronomy tourism product: Motivational factors. In A.-M. Hjalager & G. Richards (Eds.), *Tourism and gastronomy* (pp. 36–50). London, England: Routledge.
- Hall, C. M., and Sharples, L. (2003). The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste. In C. M. Hall, L. Sharples, R. Mitchell, N. Macionis, & B. Cambourne (Eds.), *Food tourism around the world: Development, management and markets* (pp. 1–24). Oxford, England: Butterworth-Heinemann.
- Holton, J. A. (2010). The coding process and its challenges. *The Grounded Theory Review*, 9(1): 21-40.
- Hsu, T. K., Tsai, Y. F., and Wu, H. H. (2009). The preference analysis for tourist choice of destination: A case study of Taiwan. *Tourism Management*, 30(2): 288-297.
- <https://www.aa.com.tr/tr/yasam/kapadokyada-muze-ve-oren-yerlerinde-gecen-yil-4-milyon-523-bin-275-ziyaretci-agirlandi/3832390> [Erişim Tarihi: 17.02.2026].
- <https://www.unesco.org.tr/Home/Page/88?slug=UNESCO->> [Erişim Tarihi:05.06.2026].
- International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism. (2026). Şanlıurfa Becomes the First Asian Candidate for World Region of Gastronomy 2029. [Online] <https://igcat.org/sanliurfa-becomes-the-first-asian-candidate-for-world-region-of-gastronomy-2029/> [Erişim Tarihi: 07.08.2026].
- Isangula, K. G., Kelly, S., and Wamoyi, J. (2024). Manual qualitative data coding using MS word for students and early career researchers in resource-constrained settings. *International Journal of Qualitative Methods*, 23: 1-17. <https://doi.org/10.1177/16094069241299223>
- Kim, J. H., Badu-Baiden, F., Kim, S., Koseoglu, M. A., and Baah, N. G. (2024). Evolution of the memorable tourism experience and future research prospects. *Journal of Travel Research*, 63(6): 1315-1334. <https://doi.org/10.1177/00472875231206545>
- Kim, J. H., Ritchie, J. B., and McCormick, B. (2012). Development of a scale to measure memorable tourism experiences. *Journal of Travel Research*, 51(1): 12-25. <https://doi.org/10.1177/0047287510385467>
- Kim, M. Y., Moon, S., and Jenkins, M. (2026). Consumer-Perceived Differences between Best-and Second Best Rated Product Reviews. *Customer Needs and Solutions*, 13(2): 1-19.
- Kivela, J., and Crotts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 30(3): 354-377.

- Kokkranikal, J., and Carabelli, E. (2024). Gastronomy tourism experiences: the cooking classes of Cinque Terre. *Tourism Recreation Research*, 49(1): 161-172. <https://doi.org/10.1080/02508281.2021.1975213>
- Krogager, S. G. S., Knöchel, A. V., Ejgod Hansen, L., Degn, H.-P., Thorup Kildegaard, R., Sjørup Mathiesen, A.-L., and Knöchel Christensen, V. (2024). Tasting local history: Dissemination of the cultural history of food through cooking and dining. *Nordisk Museologi*, 36(1): 152-169. <https://doi.org/10.5617/nm.11600>
- Küçükkömürler, S., Şırvan, N. B., ve Sezgin, A. C. (2019). Dünyada ve Türkiye’de gastronomi turizmi. *Uluslararası Turizm Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 2(2): 78-85. <https://izlik.org/JA74SM74LW>
- Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2026). Turizm İstatistikleri. [Online] <https://yigm.ktb.gov.tr/TR-9851/turizm-istatistikleri.html> [Erişim Tarihi: 12.03.2026].
- Lego Muñoz, C., and Wood, N. T. (2009). A recipe for success: Understanding regional perceptions of authenticity in themed restaurants. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*, 3(3): 269-280. <https://doi.org/10.1108/17506180910980564>
- Lim, W. M. (2025). What is qualitative research? An overview and guidelines. *Australasian Marketing Journal*, 33(2): 199-229. <https://doi.org/10.1177/14413582241264619>
- Luongo, G., Tucker, R., Hutchinson, C., and Dhaliwal, R. (2018). The outcomes of the community cooking workshop for international students at Simon Fraser University. *Journal of International Students*, 8(4): 1549-1568.
- MacCannell, D. (1973). Staged authenticity: Arrangements of social space in tourist settings. *American Journal of Sociology*, 79(3): 589-603.
- MacCannell, D. (1976). *The tourist: A new theory of the leisure class*. New York: Schocken Books.
- Marine-Roig, E., Lin, M. P., and Llonch-Molina, N. (2025). Cooking classes as destination image contribution: a serious leisure perspective. *Leisure Sciences*, 47(8): 1908-1929.
- Merriam, S. B. (1998). *Qualitative research and case study applications in education*. San Francisco, CA: Jossey-Bass.
- Naoi, T. (2004). Visitors' evaluation of a historical district: The roles of authenticity and manipulation. *Tourism and Hospitality Research*, 5(1): 45-63.
- Noy, C. (2004). This Trip Really Changed Me: Backpackers’ Narratives of Self-change. *Annals of Tourism Research*, 31(1): 78-102.
- Oh, H., Fiore, A. M., and Jeoung, M. (2007). Measuring experience economy concepts: Tourism applications. *Journal of Travel Research*, 46(2): 119-132.
- Olsen, K. (2002). Authenticity as a concept in tourism research: The social organization of the experience of authenticity. *Tourist Studies*, 2(2): 159-182.
- Park, E., and Widyanta, A. (2022). Food tourism experience and changing destination foodscape: An exploratory study of an emerging food destination. *Tourism Management Perspectives*, 42: 100964. <https://doi.org/10.1016/j.tmp.2022.100964>
- Patton, M. Q. (2002). Two decades of developments in qualitative inquiry: A personal, experiential perspective. *Qualitative Social Work*, 1(3): 261-283.
- Pine, B. J., and Gilmore, J. H. (1998). Welcome to the experience economy. *Harvard Business Review*, 76(4): 97-105.

- Pitas, N., and Chen, Y. (2023). Go Pick me Out a Winner: Visitor Perceptions and Priorities Regarding Operational Attributes at U-Pick Farms in Western New York. *Journal of Extension*, 61(1), Article 12. <https://doi.org/10.34068/joe.61.01.12>
- Pratt, S., Suntikul, W., and Agyeiwaah, E. (2020). Determining the attributes of gastronomic tourism experience: Applying impact-range performance and asymmetry analyses. *International Journal of Tourism Research*, 22(5): 564-581. <https://doi.org/10.1002/jtr.2356>
- Prebensen, N. K., Vittersø, J., and Dahl, T. I. (2013). Value co-creation significance of tourist resources. *Annals of tourism Research*, 42: 240-261.
- Qian, J., Lin, P., Wei, J., Liu, T., and Nuttavuthisit, K. (2023). Cooking class travel in Thailand: An investigation of value co-creation experiences. *SAGE Open*, 13(2). <https://doi.org/10.1177/21582440231176994>
- Ramadanoğlu, E., and Karaçeper, E. İ. (2023). Evaluation of foreign visitors' Turkish cuisine experiences on TripAdvisor, an online platform: the case of İstanbul-Beyoğlu. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11(3): 2223-2237.
- Richards, G. (2015). Evolving gastronomic experiences: From food to foodies to foodscapes. *Journal of Gastronomy and Tourism*, 1(1): 5–17. <https://doi.org/10.3727/216929715X14298190828796>
- Saldaña, J. (2009). *The coding manual for qualitative researchers*. London, England: SAGE.
- Talarico, J. M., and D. C. Rubin. (2003). Confidence, Not Consistency, Characterizes Flashbulb Memories. *Psychological Science*, 14: 455-61.
- Urry, J. (1990). *The tourist gaze: Leisure and travel in contemporary societies*. London, England: SAGE Publications
- Wang, N. (1999). Rethinking authenticity in tourism experience. *Annals of Tourism Research*, 26(2): 349-370. [https://doi.org/10.1016/S0160-7383\(98\)00103-0](https://doi.org/10.1016/S0160-7383(98)00103-0)
- Wilson, E., and C. Harris. (2006). Meaningful Travel: Women, Independent Travel and the Search for Self and Meaning. *Tourism*, 54(2): 161-72.
- Wolf, E. (2002). Culinary tourism: A tasty economic proposition. International Culinary Tourism Taskforce. Portland.
- Yeoman, I., Brass, D., and McMahon-Beattie, U. (2007). Current issue in tourism: The authentic tourist. *Tourism Management*, 28: 1128–1138. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2006.09.012>
- Yetgin Akgün, D., Atsız, O., and Demir, F. (2026). Exploring memorable peer-to-peer local-guided experience: the role of guide performance in İstanbul. *Journal of Tourism and Cultural Change*, 24(2): 220–239. <https://doi.org/10.1080/14766825.2026.2652503>
- Yiğit, S. (2022). Is it possible to get to know a culture through cooking classes? Tourists experiences of cooking classes in İstanbul. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 28, 100527. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100527>



Türk Turizm Araştırmaları Dergisi

2026, 10(3): 216-238.

<https://doi.org/10.26677/TR1010.2026.1683>

ISSN: 2587-0890 Dergi web sayfası: <https://www.tutad.org>



ARAŞTIRMA MAKALESİ

Turizmde Şehir Vergisi Literatürünün Gelişim Eğilimleri ve Entelektüel Yapısı: Web of Science Verileri Temelinde Bibliyometrik Bir Analiz

Doç. Dr. Utku ONGUN, Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, Yeşilova İsmail Akın Turizm Meslek Yüksekokulu, Burdur, e-posta: utkuongun@mehmetakif.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0722-6382>

Prof. Dr. Murat ÇUHADAR, Süleyman Demirel Üniversitesi, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi, Isparta, e-posta: muratchuhadar@sdu.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0434-1550>

Öz

Bu çalışmanın amacı, turizmde şehir vergisi konulu akademik literatürün gelişim eğilimlerini, bilimsel üretim yapısını ve entelektüel bilgi ağını bibliyometrik analiz yöntemiyle ortaya koymaktır. Araştırmanın veri seti, Web of Science (WoS) Core Collection veri tabanında gerçekleştirilen tarama sonucunda elde edilen ve 2003-2025 yılları arasında İngilizce dilinde yayımlanmış 75 bilimsel makaleden oluşmaktadır. Verilerin analizinde Bibliometrix (R paketi/Biblioshiny), VOSviewer ve Microsoft Excel yazılımlarından yararlanılmış; yıllık bilimsel üretim ve atıf performansı, en üretken yazarlar, dergiler, kurumlar ve ülkeler, ortak yazarlık ilişkileri, bibliyografik eşleştirme, anahtar kelime birliktelikleri ve tarihsel atıf ağı analiz edilmiştir. Bulgular, şehir vergisi literatürünün özellikle 2016 yılından itibaren belirgin bir gelişim gösterdiğini ve yıllık yayın üretiminin son yıllarda önemli ölçüde arttığını ortaya koymaktadır. Analiz sonucunda Tourism Economics en üretken dergi olarak belirlenirken, İspanya en fazla bilimsel katkı sağlayan ülke konumunda yer almıştır. Ortak yazarlık analizleri, araştırmaların belirli iş birliği kümeleri etrafında yoğunlaştığını, ancak kümeler arasında bilgi paylaşımını sağlayan bağlantıların da bulunduğunu göstermektedir. Anahtar kelime birlikteliği ve bibliyografik eşleştirme analizleri ise şehir vergisi araştırmalarının ağırlıklı olarak turizm ekonomisi, destinasyon yönetimi, sürdürülebilir turizm ve kamu politikaları ekseninde şekillendiğini ortaya koymaktadır. Elde edilen bulgular, şehir vergisi literatürünün son yıllarda hem nicelik hem de konu çeşitliliği bakımından geliştiğini ve giderek disiplinler arası bir araştırma alanına dönüştüğünü göstermektedir.

Anahtar Kelimeler: Bibliyometrik Analiz, Şehir Vergisi, Turizm, Web of Science.

Makale Gönderme Tarihi: 08.04.2026

Makale Kabul Tarihi: 01.09.2026

Önerilen Atıf:

Ongun, U. ve Çuhadar, M. (2026). Turizmde Şehir Vergisi Literatürünün Gelişim Eğilimleri ve Entelektüel Yapısı: Web of Science Verileri Temelinde Bibliyometrik Bir Analiz, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 10(3): 216-238.



Journal of Turkish Tourism Research

2026, 10(3): 216-238.

<https://doi.org/10.26677/TR1010.2026.1683>

ISSN: 2587-0890 Journal Homepage: <https://www.tutad.org>



RESEARCH PAPER

Research Trends and Intellectual Structure of the City Tax Literature in Tourism: A Bibliometric Analysis Based on Web of Science Data

Associate Prof. Dr. Utku ONGUN, Burdur Mehmet Akif Ersoy University, Yeşilova İsmail Akın Tourism Vocational School, Burdur, e-mail: utkuongun@mehmetakif.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0722-6382>

Prof. Dr. Murat ÇUHADAR, Süleyman Demirel University, Faculty of Economics and Administrative Sciences, Isparta, e-mail: muratchuhadar@sdu.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0434-1550>

Abstract

The aim of this study is to reveal the development trends, scientific production structure, and intellectual knowledge network of the academic literature on city taxes in tourism through bibliometric analysis. The dataset consists of 75 research articles published in English between 2003 and 2025 and retrieved from the Web of Science (WoS) Core Collection database. Bibliometric analyses were conducted using Bibliometrix (R package/Biblioshiny), VOSviewer, and Microsoft Excel. The analyses included annual scientific production and citation performance, the most productive authors, journals, institutions, and countries, as well as co-authorship relationships, bibliographic coupling, keyword co-occurrence, and historiographic mapping. The findings reveal that the literature on city taxes in tourism has shown a remarkable development, particularly since 2016, with a substantial increase in annual scientific production in recent years. The analysis identified *Tourism Economics* as the most productive journal, while Spain emerged as the leading country in terms of scientific contributions. Co-authorship analysis demonstrated that the literature is concentrated around several collaborative research clusters, although these clusters are interconnected through knowledge-sharing links. Furthermore, keyword co-occurrence and bibliographic coupling analyses indicated that research on city taxes has primarily focused on tourism economics, destination management, sustainable tourism, and public policy. Overall, the findings suggest that the literature on city taxes has expanded considerably in both publication output and thematic diversity over recent years and has gradually evolved into an increasingly interdisciplinary field of research.

Keywords: Bibliometric Analysis, City Tax, Tourism, Web of Science.

Received: 08.04.2026

Accepted: 01.09.2026

Suggested Citation:

Ongun, U. and Çuhadar, M. (2026). Research Trends and Intellectual Structure of the City Tax Literature in Tourism: A Bibliometric Analysis Based on Web of Science Data, *Journal of Turkish Tourism Research*, 10(3): 216-238.

GİRİŞ

Modern ekonomilerin en dinamik bileşenlerinden biri olan turizm, küresel ölçekte her yıl milyonlarca insanın gerçekleştirdiği geçici yer değiştirme hareketleri aracılığıyla ekonomik, sosyal ve kültürel etkileşimleri artıran stratejik bir faaliyet alanı olarak değerlendirilmektedir. Günümüzde turizm sektörü; döviz gelirleri yaratması, istihdamı desteklemesi, bölgesel kalkınmaya katkı sağlaması ve ekonomik büyümeyi teşvik etmesi nedeniyle birçok ülkenin kalkınma politikalarında öncelikli sektörlerden biri haline gelmiştir (Cai vd., 2020). Ancak turizmin yarattığı ekonomik faydalar, çeşitli çevresel, sosyal ve ekonomik maliyetleri de beraberinde getirmektedir ve aynı zamanda trafik sıkışıklığı ile çevresel bozulma gibi önemli dışsallıklar da yaratmaktadır (Gooroochurn ve Sinclair, 2005; Chang vd., 2011). Turizmin çevresel etkisi, bu sektöre büyük ölçüde bağımlı ekonomilerde bir endişe kaynağı haline gelmiştir. Birçok durumda, turizmin çevresel maliyetleri karar vericinin dışındadır ve bu da sosyal açıdan aşırı turizm genişlemesine yol açar (Rey-Maqueira vd., 2009). Özellikle yoğun ziyaretçi akışına maruz kalan destinasyonlarda su ve enerji tüketiminin artması, atık yönetimi sorunları, trafik yoğunluğu, çevresel bozulma ve yaşam maliyetlerindeki yükseliş gibi etkiler giderek daha görünür hale gelmiştir (Gooroochurn ve Sinclair, 2003; Durán-Román vd., 2020).

Küresel turizm hareketliliğinde son yıllarda yaşanan ivmelenme, popüler destinasyonların taşıma kapasitelerini zorlayarak “aşırı turizm (overtourism)” olgusunu literatürün ve uygulamacıların gündemine taşımıştır. Yerel yönetimler, turizmin yol açtığı sosyo-ekonomik ve çevresel dışsallıkların maliyetini ziyaretçilere de yansıtacak mali mekanizmalara yönelmiştir. Söz konusu dışsal maliyetlerin dengelenmesinde ve turizm hareketlerinin sürdürülebilir yönetiminde öne çıkan en yaygın araçlardan biri ise şehir vergileridir (Gooroochurn ve Sinclair, 2003; Durán-Román vd., 2020). Literatürde şehir vergisi; turizm vergisi, turist vergisi, konaklama vergisi, ziyaretçi vergisi, yatak vergisi ve doluluk vergisi gibi farklı isimlerle anılmakla birlikte temel amacı, turistlerin faydalandıkları kamu hizmetleri ve altyapının finansmanına katkı sağlamalarını mümkün kılmaktır (Gago vd., 2009). Bu tür şehir vergileri hem gelişmiş hem de gelişmekte olan ülkelerin finansal uygulamalarında genel olarak yaygın olarak kullanılmaktadır (Gago vd., 2006; Göktaş ve Polat, 2019). Şehir vergileri, ekonomi literatüründe sıklıkla Pigoucu (Pigouvian) vergilendirme yaklaşımı çerçevesinde değerlendirilmekte ve turizmin neden olduğu çevresel ve sosyal dışsallıkların içselleştirilmesine yönelik bir politika aracı olarak görülmektedir (Gooroochurn ve Sinclair, 2005). Pigouvian vergilendirme Baumol ve Oates’in (1971) önerisidir; bu öneri, belirli bir çevre kalitesi seviyesine ulaşmak için bir grup standart ve verginin kullanılmasını içerir (Palmer ve Riera, 2003). Böylece turistlerin neden olduğu maliyetlerin bir kısmının ziyaretçiler tarafından karşılanması ve elde edilen gelirlerin destinasyon yönetimi, altyapı yatırımları ve çevresel koruma faaliyetlerinde kullanılması amaçlanmaktadır. Şehir vergileri başlangıçta yalnızca kamu gelirlerini artırmaya yönelik mali araçlar olarak değerlendirilirken, günümüzde sürdürülebilir turizm yönetimi ve turistik bölge yönetişiminin önemli bileşenlerinden biri haline gelmiştir (Nepal ve Nepal, 2021). Fransa, İtalya, Almanya ve İspanya gibi Avrupa ülkelerinde uzun yıllardır uygulanan şehir vergileri, son dönemde Avrupa dışındaki destinasyonlarda da yaygınlaşmaya başlamıştır. Japonya’nın 2019 yılında yürürlüğe koyduğu *International Tourist Tax* uygulaması, Yeni Zelanda’nın aynı yıl başlattığı *International Visitor Conservation and Tourism Levy (IVL)* sistemi ve Bali’de uygulamaya alınan ziyaretçi katkı payları bu dönüşümün dikkat çekici örnekleri arasında yer almaktadır. Söz konusu uygulamalar, şehir vergilerinin yalnızca gelir yaratma amacı taşımadığını; aynı zamanda sürdürülebilirlik, çevresel koruma, altyapı finansmanı ve ziyaretçi yönetimi amaçları doğrultusunda da kullanıldığını göstermektedir.

Şehir vergilerine yönelik akademik ilgi de son yıllarda önemli ölçüde artmıştır. Literatürde yer alan çalışmaların önemli bir bölümü şehir vergilerinin turizm talebi üzerindeki etkilerine (Aguiló

vd., 2005), turistlerin ödeme istekliliklerine (Do Valle vd., 2012; Çetin vd., 2017; Rotaris ve Carrozzo, 2019), destinasyon rekabet gücüne ve sürdürülebilir turizm politikalarına olan katkılarına odaklanmaktadır. Özellikle Covid-19 sonrası dönemde sürdürülebilir turizm, destinasyon dayanıklılığı ve ziyaretçi yönetimi konularının yeniden önem kazanmasıyla birlikte şehir vergilerine ilişkin akademik çalışmaların sayısında belirgin bir artış yaşandığı görülmektedir. Buna karşın, şehir vergisi literatürünün genel gelişim eğilimlerini, araştırma ağlarını, kavramsal yapısını ve entelektüel gelişimini bütüncül biçimde ortaya koyan çalışmaların oldukça sınırlı olduğu dikkat çekmektedir. Mevcut araştırmalar çoğunlukla belirli ülkeler, destinasyonlar veya vergi uygulamalarının ekonomik sonuçlarına odaklanırken, alanın genel görünümünü ortaya koyan bibliyometrik çalışmaların sayısı oldukça azdır. Özellikle şehir vergisi araştırmalarının zaman içerisindeki gelişimini, önde gelen araştırmacıları, kurumları, ülkeleri, dergileri ve araştırma temalarını sistematik biçimde inceleyen çalışmalar sınırlı düzeyde kalmaktadır. Bu noktadan hareketle çalışmanın temel amacı, turizmde şehir vergisi konulu akademik literatürün zaman içerisindeki gelişimini, araştırma eğilimlerini ve entelektüel yapısını bibliyometrik analiz teknikleri aracılığıyla ortaya koymaktır. Bu amaç doğrultusunda Web of Science veri tabanında yer alan çalışmalar incelenmiş; yayın performansı, atıf yapıları, yazar iş birlikleri, ülke ağları, dergiler, anahtar kelimeler ve kavramsal kümelenmeler analiz edilmiştir. Böylece çalışma, şehir vergisi literatürünün mevcut durumuna ilişkin kapsamlı bir görünüm sunmayı ve gelecekte gerçekleştirilecek araştırmalar için sistematik bir referans çerçevesi oluşturmayı hedeflemektedir. Çalışmanın izleyen bölümleri şu şekilde yapılandırılmıştır. İlk olarak şehir vergisi kavramı, teorik temelleri ve turizm sektöründeki uygulamalarına ilişkin kavramsal çerçeve sunulmuştur. Ardından araştırmanın veri seti, veri toplama süreci ve kullanılan bibliyometrik analiz yöntemlerini içeren yöntem bölümü yer almaktadır. Sonraki bölümde yayın performansı, atıf yapıları, yazar, kurum ve ülke iş birlikleri ile anahtar kelime ve kavramsal yapı analizlerinden elde edilen bulgular ayrıntılı olarak değerlendirilmiştir. Son olarak çalışmanın sonuç bölümünde temel bulgular özetlenmiş, literatüre katkıları tartışılmış ve gelecekte gerçekleştirilebilecek araştırmalara yönelik öneriler sunulmuştur.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Şehir Vergisi

Şehir vergisinin temelinde ekonomi biliminin “kullanan öder” ve “faydalanma” ilkeleri yatmaktadır (Gago vd., 2009; Göktaş, 2025). Şehir vergisi; bir coğrafi bölgede ikamet etmeyen, o bölgeyi geçici süreyle ziyaret eden yerli veya yabancı turistlerin konaklama süreleri boyunca faydalanmış oldukları kentsel ve beledîye hizmetlerine maddi katılım sağlamaları esasına dayanan dolaylı bir vergidir (Özkan ve Sümerli Sarıgül, 2019). Ulusal veya yerel yönetimlerin turizm sektörüne özgü vergiler ya da farklılaştırılmış vergi oranları uygulamasının başlıca iki gerekçesi bulunmaktadır. Bunlardan ilki, turistlerin kamu hizmetlerinden yararlanması sonucu ev sahibi topluluk üzerinde oluşan dışsal maliyetlerin fiyat mekanizması aracılığıyla içselleştirilmesini sağlamaktır. İkincisi ise mali gelir yaratma amacına dayanmakta olup, turistlerin genel vergi tabanının bir unsuru olarak değerlendirilmesi ve özellikle yabancı ziyaretçilerin (ya da yerli turistlerin ziyaret ettikleri bölgelerde) siyasal temsil gücünden yoksun olmaları nedeniyle vergilendirme açısından görece daha elverişli bir grup olarak görülmeleridir (Jensen ve Wanhill, 2002). Günümüzde şehir vergisi sadece bir finansman aracı değil, aynı zamanda sürdürülebilir destinasyon yönetimi için stratejik bir kaynak haline gelmiştir. Elde edilen gelirlerin turizm altyapısının iyileştirilmesi, tarihi mirasın korunması ve çevresel projelerin fonlanması gibi alanlarda kullanılması, verginin hem turistler hem de sektör paydaşları nezdindeki meşruiyetini artırmaktadır (Tekin ve Say, 2024). Bu çerçevede şehir vergisi;

yalnızca kamu maliyesi perspektifinden değil, kentsel sürdürülebilirlik ve turizm yönetişimi perspektifinden de giderek daha fazla önem kazanan çok boyutlu bir politika aracına dönüşmektedir (Nepal ve Nepal, 2021). Turizm vergilerinin bir diğer özelliği de vergi ihracı (tax exporting) kavramıdır; yani vergi yükünün o ülkede oy kullanma hakkı olmayan yabancı ziyaretçilere yansıtılarak yerel refahın korunması hedeflenmektedir (Gooroochurn ve Sinclair, 2005; Ponjan ve Thirawat, 2016). Bu durum, yerel yönetimlere hem seçmen memnuniyetini zedelemeksizin gelir artırma hem de turizmin olumsuz dışsallıklarını fiyatlama imkânı sunmaktadır.

Şehir vergisi uygulamaları genellikle iki ana yöntemle gerçekleştirilmektedir: konaklama bedeli üzerinden belirli bir yüzde olarak alınması veya kişi başı gecelik sabit bir miktar olarak tahsil edilmesi (Tekin ve Say, 2024; Bahçe ve Bahçe, 2024). Başka bir ifadeyle şehir vergisi bazı ülkelerde gecelik konaklama karşılığında kişi başı ücret olarak tahsil edilmekte iken, bazı ülkelerde ise gecelik konaklama karşılığında oda veya daire başına tahsil edilmektedir (Özkan ve Sümerli Sarıgül, 2019; Göktaş ve Polat, 2019). Şehir vergisinin ekonomik etkileri hem talep hem de arz cephesinden ele alınabilir. Talep tarafında, vergi turistlerin seyahat maliyetini artırarak destinasyon tercihlerini etkileyebilmekte; özellikle fiyat esnekliği yüksek turist segmentlerinde ziyaretçi sayısını azaltıcı bir etki yaratabilmektedir (Gooroochurn ve Sinclair, 2005). Bununla birlikte, söz konusu etkinin büyüklüğü büyük ölçüde verginin toplam seyahat maliyeti içindeki payına, destinasyonun ikame edilebilirliğine ve hedef turist profilinin gelir düzeyine bağlıdır (Ponjan ve Thirawat, 2016). Yüksek gelirli turist segmentine hitap eden destinasyonlarda verginin talep üzerindeki etkisinin görece sınırlı kaldığı gözlemlenmektedir. Arz cephesinde ise konaklama sektörü başta olmak üzere turizm işletmeleri, verginin tüketiciye yansıtılıp yansıtılmayacağı ya da maliyet olarak üstlenileceği konusunda stratejik kararlarla karşı karşıya kalmaktadır. Rekabetçi piyasa koşullarında bu yansıtma kısmen mümkün olurken, yüksek fiyat esnekliğinin hâkim olduğu pazarlarda işletmeler vergiyi fiyatlarına yansıtmakta güçlük çekebilmekte ve kâr marjları üzerinde baskı oluşabilmektedir (Jensen ve Wanhill, 2002) ve ev sahibi topluluğun refahını azalttığı görülmektedir (Sheng, 2017). Öte yandan, şehir vergisinden elde edilen gelirin etkin biçimde turizm altyapısına yatırılması hâlinde uzun dönemde destinasyon çekiciliğinin artması ve dolayısıyla talebin genişlemesi beklenmektedir (Cárdenas-García vd., 2022). Bu bağlamda şehir vergisi, kısa dönemde talep kısıcıcı bir etkiye yol açabilecekken, uzun dönemde sürdürülebilir ve kaliteli turizm yapısının oluşturulmasına katkı sağlayıcı bir enstrüman olarak değerlendirilebilir (Durán-Román vd., 2021).

Şehir vergisi uygulamaları, özellikle Avrupa'da yaygın ve köklü bir geçmişe sahipken son yıllarda Asya ve Amerika kıtalarında da giderek daha fazla benimsenmektedir. Ülkeden ülkeye önemli farklılıklar gösteren bu uygulamalar, vergi tabanı, oran yapısı, gelir kullanım amacı ve yönetim biçimi bakımından çeşitlilik arz etmektedir. Fransa, 1910 yılından itibaren *taxe de séjour* adıyla uygulanan ve günümüzde Avrupa'nın en köklü turist vergisi sistemlerinden birini oluşturan konaklama vergisine sahiptir. Vergi, konaklama tesisinin kategorisine ve kişi başı gecelik konaklamaya göre farklılaşan oranlarda tahsil edilmekte olup yerel belediyelerin turizm altyapısı harcamaları için önemli bir finansman kaynağı işlevi görmektedir. Benzer şekilde, İtalya'nın başkenti Roma ve Floransa gibi yoğun turist trafiğine maruz kalan şehirler, *imposta di soggiorno* uygulamasıyla otel sınıfına göre kişi başı gecelik 1 ila 7 Euro arasında değişen oranlarda vergi toplamaktadır (Tekin ve Say, 2024). Bu uygulama özellikle aşırı kalabalıklaşma sorunuyla mücadelede bir araç olarak da gündeme gelmektedir. Avusturya'da *Kurtaxe* adıyla bilinen uygulama, kaplıca ve sağlık turizmi bölgelerini kapsayan geleneksel bir yap kimliği taşımaktadır. Almanya, konaklama vergisini *Kurtaxe* ya da *Citytax* gibi farklı adlarla federal düzeyde değil yerel yönetim düzeyinde uygulamakta; özellikle Hamburg, Berlin ve Köln gibi büyük şehirlerde bu vergiye rastlanmaktadır. Asya'da ise Japonya, artan ziyaretçi sayılarının oluşturduğu altyapı ve

çevresel baskıları yönetebilmek amacıyla 2019 yılında ülkeden ayrılan uluslararası yolculardan kişi başı 1.000 Japon Yeni tutarında bir çıkış vergisi (International Tourist Tax) almaya başlamıştır. Benzer şekilde, Yeni Zelanda da aynı yıl yürürlüğe koyduğu *International Visitor Conservation and Tourism Levy (IVL)* uygulamasıyla uluslararası ziyaretçilerden katkı payı tahsil etmeye başlamış ve bu gelirleri çevresel koruma faaliyetleri ile turizm altyapısının geliştirilmesine yönlendirmiştir. Ayrıca Bali (Endonezya) ve Tayland gibi çekim merkezlerinde de aşırı turizm kaynaklı çevresel ve sosyal baskıların artmasıyla birlikte turist vergileri ve ziyaretçi katkı payları politika gündeminde önemli bir araç hâline gelmiştir. Bu gelişmeler, turist vergilerinin yalnızca gelir yaratma amacı taşımadığını; aynı zamanda sürdürülebilir destinasyon yönetimi, çevresel koruma ve aşırı turizmin olumsuz etkilerinin azaltılması amacıyla giderek daha yaygın biçimde kullanılan bir politika aracı hâline geldiğini göstermektedir (Nepal ve Nepal, 2021).

İlgili Çalışmalar

Şehir vergisinin turist talebi üzerindeki etkileri, literatürde en erken incelenen konular arasında yer almaktadır. Bu alandaki öncü çalışmalardan biri olan Aguiló vd. (2005), dinamik talep modeli aracılığıyla Balear Adaları'nda uygulanan turist vergisinin İngiliz, Alman, Hollandalı ve Fransız turist sayısında yaklaşık %1,44 oranında bir azalmaya yol açacağını ortaya koymuştur. Söz konusu bulgu, şehir vergisinin kamu gelirlerini artırma potansiyeline sahip olmakla birlikte talep üzerinde sınırlı da olsa olumsuz bir etki yaratabileceğini göstermekte; bu etkinin büyüklüğünün ise destinasyona özgü talep esnekliğine bağlı olduğunu vurgulamaktadır. Gooroochurn ve Sinclair (2005), Mauritius örneği üzerinden turizm vergisinin ekonomik etkilerini analiz etmiş; turizm talebinin fiyata görece duyarsız olduğunu ve bu nedenle ılımlı düzeyde belirlenen vergi oranlarının talep kaybına yol açmaksızın önemli miktarda kamu geliri üretebileceğini tespit etmiştir. Yazarlar, turizm vergisinin hem gelir hem refah etkileri bakımından genel vergilere kıyasla daha etkin bir araç olabileceğini savunmuştur. Jensen ve Wanhill (2002) ise Avrupa genelinde ve özellikle Danimarka'da KDV uygulamaları üzerinden turizm vergisinin sektörel etkilerini incelemiş; yüksek vergi yükünün uzun vadede destinasyonun rekabet gücünü zedeleyebileceğini, bu nedenle vergi tasarımı esneklik ve sektörle diyalog mekanizmalarının oluşturulmasının belirleyici önem taşıdığını vurgulamıştır. Ponjan ve Thirawat (2016), Tayland'da turizm vergisinin düşürülmesinin etkilerini hesaplanabilir genel denge (CGE) modeli aracılığıyla analiz etmiştir. Çalışma, vergi indiriminin turist sayısını artırdığını ancak kamu geliri ve refah üzerindeki net etkinin oldukça sınırlı kaldığını göstermektedir. Bu bulgu, turizm vergisi tasarımı yalnızca kısa vadeli talep etkisinin değil uzun vadeli gelir sürdürülebilirliğinin de gözetilmesi gerektiğine işaret etmektedir. Gago vd., (2006) ise İspanya örneğinde turizm vergisinin optimum tasarımı odaklanmış; emek üzerindeki vergi yükünün turizm vergisi aracılığıyla ziyaretçilere aktarılmasının yerel refah açısından anlamlı kazanımlar sağlayabileceğini ortaya koymuştur.

Şehir vergisi literatüründe öne çıkan bir diğer temel araştırma eksenini, turistlerin vergiyi ödeme istekliliğini (willingness to pay-WTP) belirleyen faktörlerin incelenmesidir. Do Valle vd. (2012), Portekiz'in Algarve bölgesinde yürüttükleri çalışmada konaklayan turistlerin çevresel amaçlara tahsis edilmiş konaklama vergisine yönelik tutumlarını incelemiştir. Çalışma, alışlageldik güneş ve sahil turisti profilinin çevresel vergiler veya ek turizm ücretleri konusunda görece düşük ödeme istekliliğine sahip olduğunu; buna karşılık doğa temelli ve çevre bilincine sahip turistlerin çevresel korumaya yönelik uygulamalar için belirgin biçimde daha yüksek WTP sergilediğini ortaya koymuştur. Bu bulgu, vergi tasarımı hedef turist profilinin dikkate alınmasının ne denli kritik olduğunu vurgulamaktadır. Çetin vd. (2017), İstanbul'da gerçekleştirdikleri çalışmada turistlerin konaklama vergisine yönelik WTP düzeylerini incelemiştir. Bulgular,

turistlerin deneyim kalitesini artıracak alanlara tahsis edilecek bir turist vergisi için daha yüksek ödeme yapmaya istekli olduklarını göstermektedir. Buna karşın, destinasyonun genel sürdürülebilirliğine yönelik sorumluluk alma konusunda daha temkinli davrandıkları görülmüştür. Bu eğilim, vergi gelirinin kullanım amacının şeffaf biçimde kamuoyuyla paylaşılmasının WTP üzerinde belirleyici bir rol oynadığına işaret etmektedir. García López vd. (2018), çalışma ise İspanya ve Avrupa'da turizm vergileri üzerine mevcut tartışmaya ilişkin farklı bakış açılarını sunmaktadır; özellikle Sevilla'nın uygulamasına odaklanmaktadır. Font-Garolera vd., (2018), yaptığı çalışmada Katalonya'da uygulanan ve "*Turistik Konaklama Tesislerine Vergi (IEET)*" olarak adlandırılan verginin uygulanmasına ilişkin bölgesel ve tematik bir değerlendirme yapılmıştır. Rotaris ve Carrozzo (2019), İtalya'da yürüttükleri çalışmada turist vergisinin farklı kullanım alanlarına göre WTP düzeyinin nasıl farklılaştığını incelemiştir. Bulgular; çevresel koruma ve sürdürülebilirlik boyutunun en yüksek WTP'yi tetiklerken kültürel etkinlikler boyutunun en düşük WTP ile ilişkilendirildiğini göstermektedir. Durán-Román vd., (2021) de benzer bulgulara ulaşmış; turistlerin hem destinasyonun sürdürülebilirliğini hem de ziyaret deneyimini iyileştirmeye yönelik uygulamalar için ödeme yapmaya istekli olduklarını, ancak bu istekliliğin büyük ölçüde verginin meşruiyetine ilişkin algıya bağlı olduğunu ortaya koymuştur. Söz konusu araştırmalar, turistlerin ödeme istekliliğinin verginin kullanım amacına, turist profilinin demografik ve psikolojik özelliklerine ve destinasyona duyulan güvene göre sistematik biçimde farklılaştığını göstermektedir. Konaklama vergisinin hangi gerekçelerle hayata geçirildiğini ve ülkeden ülkeye nasıl farklılaştığını inceleyen çalışmalar da karşılaştırmalı turizm maliyesi literatüründe önemli bir yer tutmaktadır. Alfano vd. (2022), İtalya'nın Marche bölgesini örnek alarak belediyeler düzeyinde turist konaklama vergisinin uygulamaya konulmasının ardındaki motivasyonları incelemiştir. Çalışma, gelir yaratma ve negatif dışsallıkların içselleştirilmesi gerekçelerinin ön plana çıktığını; özellikle yerel yönetimlerin artan altyapı ve çevre maliyetlerini ziyaretçilerle paylaşma yönündeki eğiliminin vergiyi yaygınlaştırdığını ortaya koymuştur. Gökteş ve Polat (2019), Avrupa Birliği üye ülkelerindeki turist vergisi uygulamalarını sistematik biçimde karşılaştırmış; oranlar, vergi tabanı ve gelir kullanımı bakımından AB genelinde önemli çeşitlilikler bulunduğunu ve Türkiye'de olası bir uygulamanın tasarımı bu çeşitliliğin referans alınması gerektiğini vurgulamıştır. Nepal ve Nepal (2021), beş farklı ülkedeki uygulamaları karşılaştırmalı olarak incelemiş ve ekonomik vergilendirmenin aşırı turizmi yönetmede etkin bir araç olabileceğini, ancak bütüncül destinasyon politikalarıyla desteklenmesi gerektiğini savunmuştur. Cárdenas-García vd., (2022) ise kitle turizmine dayalı destinasyonlarda turist vergisini bir sürdürülebilirlik finansman mekanizması olarak değerlendirmiş; bu tür destinasyonların çevresel ve sosyal baskıyla orantılı düzeyde vergi geliri toplaması hâlinde uzun dönemli rekabet gücünün korunabileceğini öne sürmüştür.

VERİ VE YÖNTEM

Bu bölümde araştırmanın yöntemi açıklanmaktadır. Öncelikle araştırma deseni ele alınmış, ardından veri kaynağı ve veri toplama süreci açıklanmıştır. Son olarak, verilerin analizinde kullanılan yazılımlar, bibliyometrik analiz teknikleri ve araştırma soruları sunulmuştur.

Bu çalışma, turizmde şehir vergisi literatürünün bilimsel gelişimini, yapısal özelliklerini ve entelektüel eğilimlerini ortaya koymak amacıyla bibliyometrik analiz yöntemi kullanılarak tasarlanmıştır. Bibliyometrik analiz, bilimsel yayınların nicel olarak incelenmesi yoluyla belirli bir araştırma alanının gelişim eğilimlerini, bilgi yapısını ve entelektüel ilişkilerini sistematik biçimde ortaya koyan önemli bir araştırma yöntemidir (Župič ve Čater, 2015; Aria ve Cuccurullo, 2017; Donthu vd., 2021). Geleneksel literatür incelemelerinden farklı olarak bibliyometrik analiz;

yayın, atıf, ortak yazarlık ve anahtar kelime verilerini kullanarak araştırma alanlarının performansını ve bilimsel bilgi yapısını nesnel göstergeler aracılığıyla değerlendirmeye olanak sağlamaktadır (Cobo vd., 2011; Donthu vd., 2021). Bilimsel yayın sayısındaki hızlı artış, araştırma alanlarının geleneksel literatür taramalarıyla bütüncül biçimde değerlendirilmesini giderek güçleştirmektedir. Bu nedenle bibliyometrik analiz; büyük hacimli bibliyografik verilerin sistematik olarak analiz edilmesine, bilimsel üretim eğilimlerinin belirlenmesine, araştırmacılar, kurumlar ve ülkeler arasındaki iş birliği ağlarının ortaya konulmasına ve araştırma alanlarının kavramsal yapısının görselleştirilmesine olanak sağlayan etkili bir yöntem olarak öne çıkmaktadır (Aria ve Cuccurullo, 2017; Donthu vd., 2021). Bibliyometrik analizler genel olarak performans analizi ve bilimsel haritalama (science mapping) olmak üzere iki temel yaklaşıma dayanmaktadır. Performans analizi, bilimsel üretim ve etki düzeyini ortaya koyarken; bilimsel haritalama teknikleri araştırma alanının sosyal, kavramsal ve entelektüel yapısını incelemektedir (Cobo vd., 2011; Župič ve Čater, 2015). Bibliyometrik analiz yöntemi son yıllarda turizm alanında destinasyon yönetimi, sürdürülebilir turizm, gastronomi turizmi, akıllı turizm, paylaşım ekonomisi, turizm teknolojileri ve dijital turizm gibi çok sayıda araştırma konusunun gelişim eğilimlerini incelemek amacıyla yaygın olarak kullanılmaktadır (Donthu vd., 2021). Buna karşın, şehir vergisi literatürünün bilimsel gelişimini, araştırma eğilimlerini ve entelektüel yapısını bütüncül biçimde değerlendiren bibliyometrik çalışmaların oldukça sınırlı olduğu görülmektedir. Bu nedenle bu çalışmada bibliyometrik analiz yöntemi tercih edilmiş; turizmde şehir vergisi alanındaki bilimsel üretimin zaman içerisindeki gelişimi, araştırma performansı, iş birliği yapıları ve kavramsal bilgi ağı sistematik ve nicel bir yaklaşımla incelenmiştir. Böylece literatürün mevcut durumunun kapsamlı biçimde ortaya konulması ve gelecekte gerçekleştirilecek araştırmalar için yol gösterici bir çerçeve sunulması amaçlanmıştır.

Araştırmada kullanılan bibliyografik veriler, standartlaştırılmış bibliyografik kayıtlar ve güvenilir atıf verileri sunması nedeniyle bibliyometrik araştırmalarda yaygın olarak tercih edilen Web of Science (WoS) Core Collection veri tabanından elde edilmiştir (Aria ve Cuccurullo, 2017; Donthu vd., 2021). Ayrıca WoS'un standartlaştırılmış veri yapısı, Bibliometrix ve VOSviewer gibi bibliyometrik analiz yazılımlarıyla yüksek düzeyde uyumluluk sağlamaktadır. Veri toplama işlemi 15 Şubat 2026 tarihinde gerçekleştirilmiştir. Bibliyometrik araştırmalarda veri tabanlarının sürekli güncellenmesi nedeniyle arama tarihinin belirtilmesi, çalışmanın tekrarlanabilirliği ve metodolojik şeffaflığı açısından önem taşımaktadır (Donthu vd., 2021). Literatürün mümkün olduğunca kapsamlı biçimde belirlenebilmesi amacıyla Web of Science'ın Topic (TS) alanında tarama yapılmıştır. Topic alanı; makale başlığı, özet, yazar anahtar kelimeleri ve *Keywords Plus* bölümlerini kapsadığından konu temelli bibliyometrik araştırmalarda yaygın olarak kullanılmaktadır (Aria ve Cuccurullo, 2017).

Araştırmada kullanılan arama sorgusu aşağıda verilmiştir.

TS=((“city tax” OR “tourism tax” OR “tourist tax” OR “occupancy tax” OR “bed tax” OR “lodging tax” OR “hotel tax”)) AND TS=((tourism OR hospitality OR destination OR “urban tourism”))

Arama sonucunda toplam 81 yayına ulaşılmıştır. Elde edilen kayıtlar araştırmanın amacı doğrultusunda belirlenen dahil etme ve hariç tutma ölçütlerine göre değerlendirilmiştir. Analiz döneminin henüz tamamlanmamış olması nedeniyle 2026 yılına ait bir yayın, makale dışında kalan dört yayın (bildiri, editöryal materyal vb.) ve İngilizce dışında yayımlanmış bir çalışma veri setinden çıkarılmıştır. Böylece araştırmanın nihai örneklemini 2003–2025 yılları arasında İngilizce dilinde yayımlanmış toplam 75 bilimsel makale oluşturmuştur. Çalışmada yalnızca makalelerin analiz kapsamına alınmasının temel nedeni, hakem değerlendirme sürecinden geçmiş bilimsel yayınların alanın bilgi birikimini daha güvenilir biçimde temsil ettiği kabulüne dayanmaktadır. Benzer şekilde yalnızca İngilizce yayımlanan çalışmaların tercih edilmesi, uluslararası literatürde

ortak bilim dili olması ve bibliyometrik analizlerde veri bütünlüğünü artırması açısından yaygın olarak benimsenen bir uygulamadır (Donthu vd., 2021).

Araştırmada elde edilen bibliyografik verilerin analizinde Microsoft Excel, Bibliometrix R paketi (Biblioshiny arayüzü) ve VOSviewer yazılımlarından yararlanılmıştır. Microsoft Excel, bibliyografik verilerin düzenlenmesi, temizlenmesi, kodlanması ve tanımlayıcı istatistiklerin hesaplanması amacıyla kullanılmıştır. Bibliometrix paketi; yıllık yayın performansı, yıllık ortalama atıf sayıları, en üretken yazarlar, dergiler, kurumlar ve ülkelerin belirlenmesi ile Lotka Yasası gibi bibliyometrik performans göstergelerinin hesaplanmasında kullanılmıştır. VOSviewer yazılımından ise ortak yazarlık (co-authorship), bibliyografik eşleştirme (bibliographic coupling), ülke iş birliği (country collaboration) ve anahtar kelime birlikteliği (co-occurrence) analizlerinin gerçekleştirilmesi ve ağ haritalarının görselleştirilmesi amacıyla yararlanılmıştır (Van Eck ve Waltman, 2010; Aria ve Cuccurullo, 2017). Bibliyometrik analizler genel olarak performans analizi ve bilimsel haritalama olmak üzere iki temel yaklaşıma dayanmaktadır (Cobo vd., 2011; Donthu vd., 2021). Performans analizi kapsamında yıllara göre yayın ve atıf eğilimleri, en üretken yazarlar, dergiler, kurumlar ve ülkeler ile en fazla atıf alan çalışmalar belirlenerek şehir vergisi literatürünün bilimsel gelişimi ortaya konulmuştur. Bilimsel haritalama kapsamında ise ortak yazarlık, ülke iş birliği, bibliyografik eşleştirme ve anahtar kelime birlikteliği analizleri gerçekleştirilmiştir. Ortak yazarlık analizi araştırmacılar arasındaki bilimsel iş birliği yapısını, ülke iş birliği analizi ülkeler arasındaki araştırma ağlarını, bibliyografik eşleştirme analizi benzer kaynaklara atıf yapan çalışmalar arasındaki ilişkileri, anahtar kelime birlikteliği analizi ise literatürde öne çıkan araştırma temalarını ve kavramsal kümelenmeleri ortaya koymaktadır (Cobo vd., 2011; Župič ve Čater, 2015). Araştırmada ayrıca yazar üretkenliğinin değerlendirilmesi amacıyla bibliyometri alanında yaygın olarak kullanılan Lotka Yasasından yararlanılmıştır. Lotka Yasası, belirli bir araştırma alanında yazar üretkenliğinin dağılımını açıklayan temel bibliyometrik yasalardan biri olup, araştırmacıların büyük çoğunluğunun az sayıda yayın yaptığı, buna karşılık sınırlı sayıda araştırmacının literatürde önemli ölçüde bilimsel üretim gerçekleştirdiğini ifade etmektedir. Bu doğrultuda şehir vergisi literatüründeki yazar üretkenliği yapısı değerlendirilmiştir. Gerçekleştirilen performans analizleri ve bilimsel haritalama teknikleri birlikte değerlendirilerek şehir vergisi literatürünün gelişim eğilimleri, bilimsel üretim yapısı, araştırmacılar arasındaki iş birliği ilişkileri ile alanın kavramsal ve entelektüel yapısı bütüncül bir bakış açısıyla ortaya konulmuştur.

BULGULAR

Bu bölümde, turizmde şehir vergisi literatürüne ilişkin gerçekleştirilen bibliyometrik analizlerden elde edilen bulgular sistematik bir çerçevede sunulmaktadır. Öncelikle literatürün genel bibliyometrik özellikleri ortaya konulmuş; ardından yayın ve atıf eğilimleri, en üretken yazarlar, dergiler, kurumlar ve ülkeler analiz edilmiştir. Devamında araştırmacılar ve ülkeler arasındaki iş birliği ağları, anahtar kelime birliktelikleri, bibliyografik eşleştirme ve tarihsel atıf ağı incelenerek alanın kavramsal ve entelektüel yapısı değerlendirilmiştir. Son olarak, yazar üretkenliği Lotka Yasası çerçevesinde ele alınarak şehir vergisi literatürünün bilimsel gelişim özellikleri bütüncül bir bakış açısıyla ortaya konulmuştur.

Turizmde şehir vergisi literatürünün genel yapısını ortaya koyabilmek amacıyla öncelikle veri setine ilişkin temel bibliyometrik göstergeler incelenmiştir. Bu göstergeler; yayın performansı, yazar profili, bilimsel iş birliği düzeyi, atıf performansı ve literatürün genel özellikleri hakkında bütüncül bir değerlendirme yapılmasına olanak sağlamaktadır. Bu kapsamda hazırlanan Tablo 1’de, 2003–2025 döneminde Web of Science veri tabanında taranan ve analiz kapsamına alınan 75 makaleye ilişkin temel bibliyometrik göstergeler özetlenmektedir. Analiz sonuçlarına göre, 2003-

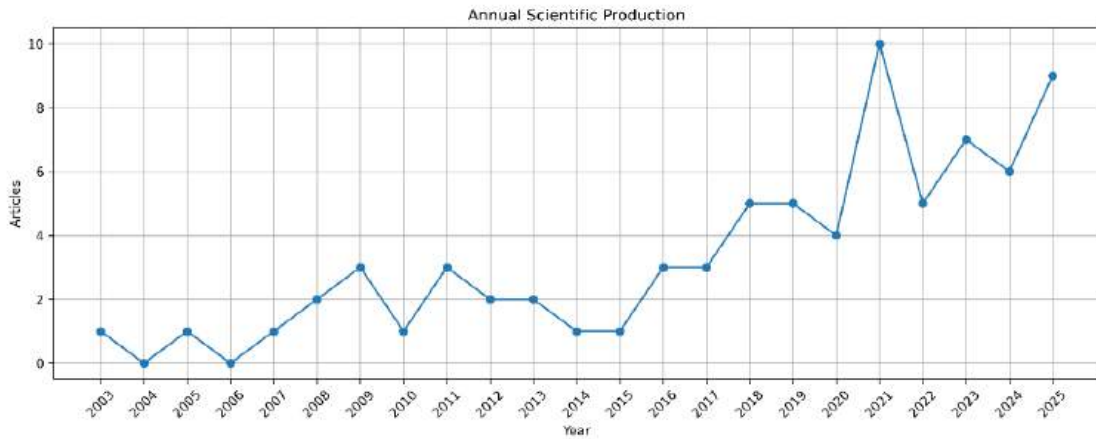
2025 döneminde 54 farklı bilimsel dergide yayımlanan toplam 75 makale belirlenmiştir. Alanın yıllık büyüme oranının %10,5 olması, şehir vergisi araştırmalarının uzun dönemde genel olarak artış eğilimi gösterdiğini ortaya koymaktadır. İncelenen makalelerin belge başına ortalama atıf sayısı 10,65 olup, bu durum alanın henüz gelişmekte olmasına rağmen uluslararası literatürde belirli bir görünürlük kazandığını göstermektedir.

Tablo 1: Turizmde Şehir Vergisi Konulu Çalışmalara Genel Bakış

Zaman Aralığı 2003–2025	Yayın Kaynakları 54	Makaleler 75	Yıllık Büyüme Oranı %10,5
Yazarlar 224	Tek Yazarlı Makalelerin Yazarları 12	Uluslararası Ortak Yazarlık %16	Makale Başına Ortalama Yazar Sayısı 3,15
Yazar Anahtar Kelimeleri (DE) 292	Toplam Kaynakça 2.593	Belge Ortalama Yaşı 7,41	Belge Başına Ortalama Atıf Sayısı 10,65

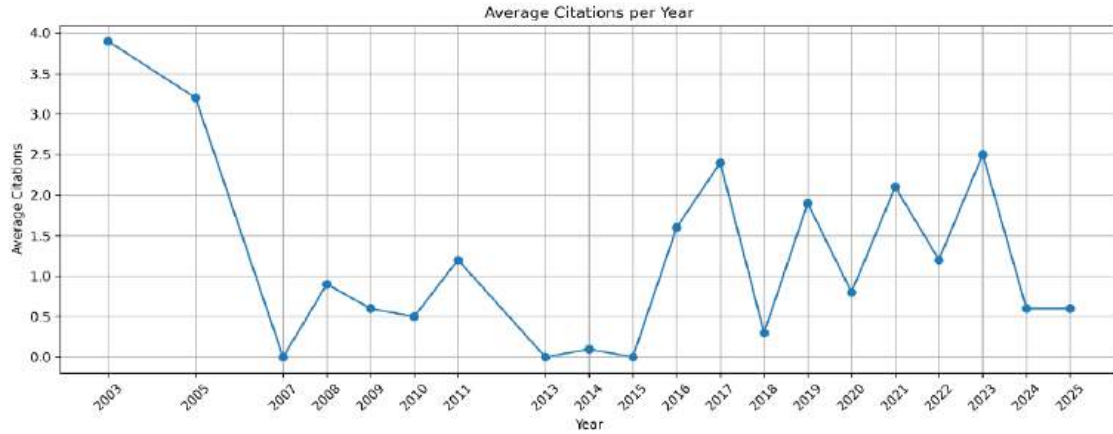
Konuyla ilgili araştırmalara toplam 224 yazar katkı sağlamış, belge başına ortalama yazar sayısı 3,15 olarak hesaplanmıştır. Bu bulgu, şehir vergisi çalışmalarında ortak yazarlı araştırmaların yaygın olduğunu göstermektedir. Buna karşın uluslararası ortak yazarlık oranının %16 düzeyinde kalması, ülkeler arası araştırma iş birliklerinin henüz sınırlı olmakla birlikte gelişme potansiyeli taşıdığına işaret etmektedir. İncelenen makalelerde toplam 2.593 kaynağa atıf yapılmış olup, belgelerin ortalama yaşının 7,41 yıl olması şehir vergisi literatürünün görece genç ve güncel bir araştırma alanı olduğunu göstermektedir.

Grafik 1, Grafik 2 ve Tablo 2’de turizmde şehir vergisi ilgili WoS veri tabanında yer alan yayın ve atıf sayılarının zaman içerisindeki dağılımı gösterilmektedir. WoS veri tabanında bu alanda toplamda 75 yayın ortaya konulmuş olup bunlardan ilki 2003 yılında yayımlanmıştır.



Grafik 1: Turizmde Şehir Vergisi Konulu Yayınların Yıllara Göre Dağılımı (2003-2025)

Grafik 1, Grafik 2 ve Tablo 2’de yıllık bilimsel üretim grafiği incelendiğinde, 2003-2015 döneminde görece düşük ve dalgalı bir yayın performansı gözlenirken, 2016 sonrası belirgin bir artış eğilimi ortaya çıkmaktadır.



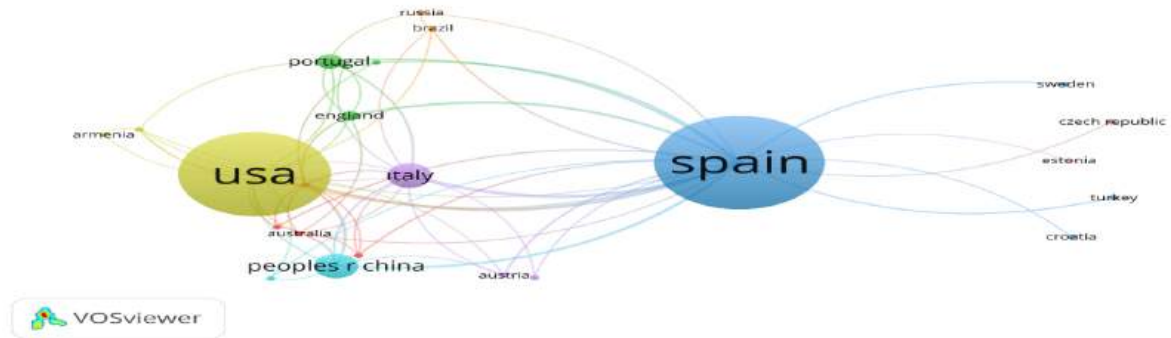
Grafik 2: Turizmde Şehir Vergisi Konulu Çalışmaların Atıf Dağılımı (2003-2025)

2003-2015 arasında yıllık yayın sayısı (n) çoğunlukla 0-3 aralığında seyretmiş, 2016'dan itibaren ise artış trendine girerek 2018 ve 2019'da 5 yayına, 2021'de 10 yayına ulaşarak zirve yapmıştır. 2023 (n=7) ve 2025 (n=9) verileri, üretkenliğin son yıllarda yüksek düzeyde sürdüğünü göstermektedir. Bu durum, araştırma kapasitesinin ve konuya yönelik akademik ilginin zaman içinde güçlendiğine işaret etmektedir. Özellikle 2021 sonrası dönemde gözlenen yüksek yayın sayıları, alanın olgunlaşma sürecine girdiğini ve daha sistematik bir üretim yapısının oluştuğunu düşündürmektedir.

Tablo 2: Turizmde Şehir Vergisi Konulu Akademik Yayın ve Atıf Dağılımı (2003-2025)

Yıl	Makale Başına Toplam Atıf Ortalaması	n	Yıl Başına Toplam Atıf Ortalaması	Atıf Yılı
2003	93.00	1	3.88	24
2005	71.00	1	3.23	22
2007	0.00	1	0.00	20
2008	17.50	2	0.92	19
2009	11.00	3	0.61	18
2010	8.00	1	0.47	17
2011	19.00	3	1.19	16
2012	9.00	2	0.60	15
2013	0.00	2	0.00	14
2014	1.00	1	0.08	13
2015	0.00	1	0.00	12
2016	17.67	3	1.61	11
2017	23.67	3	2.37	10
2018	2.40	5	0.27	9
2019	15.00	5	1.88	8
2020	5.50	4	0.79	7
2021	12.80	10	2.13	6
2022	6.20	5	1.24	5
2023	10.00	7	2.50	4
2024	1.67	6	0.56	3
2025	1.22	9	0.61	2

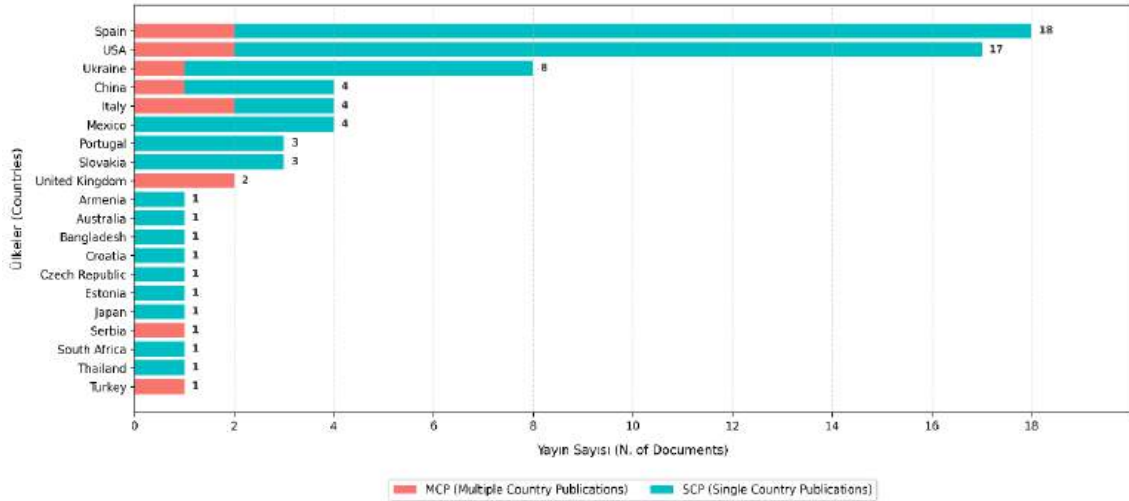
Grafik 1 ve Tablo 2, atıf göstergeleri açısından değerlendirildiğinde ise 2003 ve 2005 arasında makale başına ortalama toplam atıf değerlerinin oldukça yüksek olduğu (sırasıyla 93.00 ve 71.00) görülmektedir. Bunun temel nedeni, bu çalışmaların daha uzun bir atıf yılına sahip olmasıdır. Nitekim ortalama yıllık atıf değerleri de 2003 (3.88) ve 2005 (3.23) için en yüksek seviyededir. Buna karşılık 2013 ve 2015 yıllarında atıf alınmaması dikkat çekmektedir. 2016 ve 2017 yıllarında ise hem üretim hem de etki göstergelerinde artış gözlenmiş (sırasıyla 1.61 ve 2.37), bu da niteliksel bir güçlenmeye işaret etmektedir. Son 2023 ve 2025 arasında yayın sayısındaki artışa rağmen ortalama atıf değerlerinin görece düşük seyretmesi, bu çalışmaların henüz sınırlı bir atıf süresine sahip olmasıyla açıklanabilir.



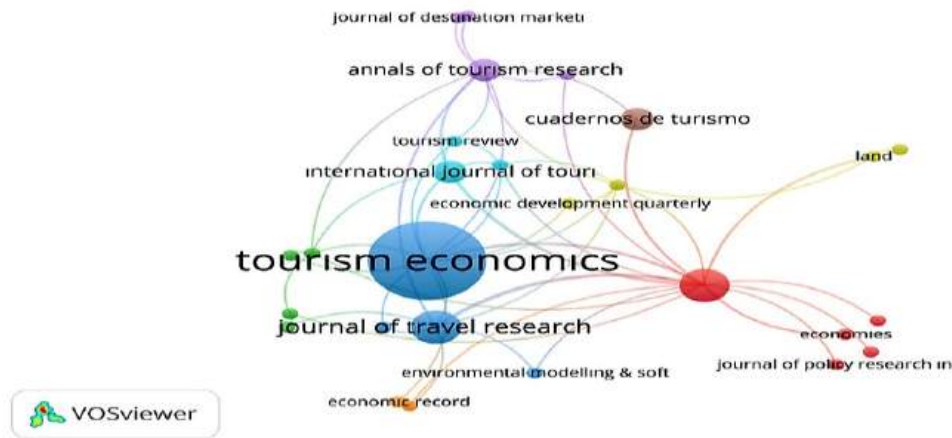
Şekil 1: Turizmde Şehir Vergisi Konulu Araştırmalarda Ülkeler Arası İş Birliği Ağı

Turizmde şehir vergisi konusuna ilgilili yapılan çalışmalarda ülkeler arasındaki iş birliğı ağı Şekil 1’de verilmiştir. Bu alana katkı sağlayan ülkeler, en az bir yayın kısıtlamasıyla incelenmiş ve kriterleri karşılayan 24 ülke analiz ağına dahil edilmiştir. Söz konusu iş birliğı ağı, kendi içinde farklı kümelerle ayrılmakta olup, toplam 67 bağlantı (link) ve 110 toplam bağlantı gücüne (total link strength) sahiptir. VOSviewer yazılımıyla görselleştirilen haritada düğüm boyutu ülkelerin yayın hacmini, çizgilerin kalınlığı iş birliğinin yoğunluğunu ve renk grupları ise birbirleriyle daha sık ortak yayın yapan ülke kümelerini temsil etmektedir. Harita incelendiğinde, ABD (sarı küme) ve İspanya’nın (mavi küme) belirgin biçimde öne çıkan iki ana odak noktası oluşturduğu görülmektedir; bu ülkelerin baskın düğüm boyutlarıyla temsil edilmesi, küresel şehir vergisi literatürüne en fazla katkı sağlayan aktörler olduklarını kanıtlamaktadır. Haritadaki kümeleşme yapıları incelendiğinde; ABD’nin Ermenistan ile aynı kümede yer aldığı ve yeşil kümede bulunan Portekiz ve İngiltere ile çok güçlü bağlar kurduğu görülmektedir. İspanya merkezli mavi küme ise İsveç, Çek Cumhuriyeti, Estonya, Hırvatistan ve Türkiye’yi kapsamaktadır. Orta ölçekli bir düğümle mor kümede yer alan İtalya ise hem ABD hem de İspanya kümeleriyle güçlü bağlar geliştirerek, iki ana odak arasında stratejik bir köprü işlevi görmektedir. Türkiye, İspanya merkezli kümede yalnızca birkaç ülkeyle sınırlı düzeyde iş birliğı bağı taşıyan oldukça küçük bir düğüm olarak konumlanmaktadır; bu durum, Türkiye’nin şehir vergisi (konaklama vergisi) alanındaki uluslararası iş birliğı potansiyelinin henüz başlangıç aşamasında olduğunu ve yeterince kullanılmadığını ortaya koymaktadır. Genel itibarıyla ağ yapısının gevşek (seyrek) olması, iş birliğı bağlarının sınırlı kaldığını ve araştırmaların çoğunlukla yerel/ulusal odaklı yürütüldüğünü göstermektedir. Söz konusu bu tablo, şehir vergisi araştırmalarında uluslararası ve interdisipliner iş birliklerinin artırılmasına yönelik ciddi bir açık olduğunu göstermekte ve bu boşluk gelecekteki çalışmalar için özgün bir akademik fırsat sunmaktadır.

üretken ilk beş ülke (İspanya, ABD, Ukrayna, Çin ve İtalya) diğer ülkelerle ortak yayınlar yapmış olmalarına rağmen, bu iş birlikleri toplam yayın hacimleri içinde oldukça düşük bir oranda kalmıştır. Buna karşın Birleşik Krallık (İngiltere) yaptığı iki yayını da diğer ülkeler ile ortaklaşa gerçekleştirerek %100 MCP oranına ulaşmış; Türkiye ve Sırbistan gibi literatürde henüz başlangıç aşamasında olup sınırlı sayıda yayımla (1 yayın) temsil edilen ülkeler de mevcut çalışmalarını uluslararası iş birliği çerçevesinde üreterek konunun küreselleşme eğilimine dair dikkat çekici bir akademik dinamik ortaya koymuşlardır.



Şekil 2: Sorumlu Yazarların Ülkelerine Göre Dağılımı ve İş Birliği Türleri (SCP/MCP)

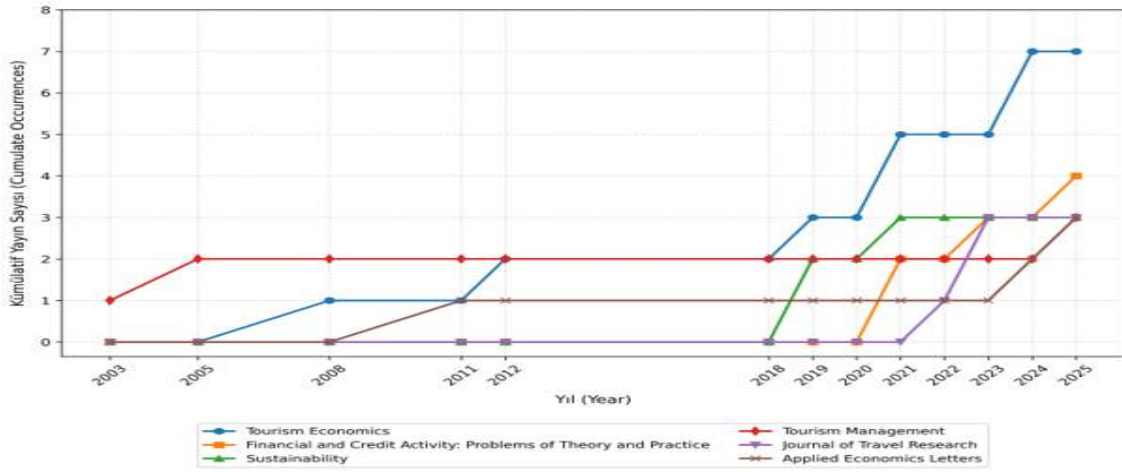


Şekil 3: Turizmde Şehir Vergisi Konulu Araştırmaların Dergilere Göre Dağılımı.

Şekil 3, turizmde şehir vergisi konusundaki yayınların yayımlandıkları bilimsel dergilere göre dağılımını ve bu dergiler arasındaki atıf/ilişki ağını göstermektedir. Haritada düğüm büyüklükleri dergilerin literatürdeki etki gücünü (yayın/atıf hacmini), çizgilerin kalınlığı dergiler arasındaki entelektüel bağın yoğunluğunu, farklı renkler ise benzer akademik odaklara sahip dergilerin oluşturduğu kümeleri temsil etmektedir. Harita bütünsel olarak incelendiğinde, *Tourism Economics* dergisinin açık ara en büyük düğüm boyutuyla ağıın merkezinde yer aldığı ve şehir vergisinin ekonomik etkileri, yerel yönetim maliyetleri ile turizm talebi üzerindeki yansımaları dikkate alındığında alanın entelektüel birikimini şekillendiren en baskın yayın mecrası olduğu görülmektedir. Bu merkezi çekirdeği *Journal of Travel Research*, *International*

Journal of Tourism Research, *Tourism Review* ve *Annals of Tourism Research* izlemekte; söz konusu dergiler mavi, yeşil ve mor kümeleri oluşturarak şehir vergisi araştırmalarının destinasyon pazarlaması, turizm yönetimi ve sosyo-politik boyutlarının gelişimine önemli katkı sağlamaktadır. Ağın sağ tarafında konumlanan kırmızı ve sarı kümelerde ise *Economic Development Quarterly*, *Economies*, *Journal of Policy Research in Tourism*, *Leisure and Events* ve *Land* dergilerinin yer alması, şehir vergisi konusunun yalnızca turizm perspektifiyle sınırlı kalmadığını; kamu politikaları, makroekonomi, bölgesel kalkınma ve arazi kullanımı gibi farklı disiplinlerde de giderek daha fazla ilgi gördüğünü göstermektedir.

Şekil 4, turizmde şehir vergisi literatüründe en fazla yayın yapan dergilerin 2003-2025 dönemindeki kümülatif yayın performanslarını göstermektedir. Bulgular, araştırma alanının yayın üretiminin belirli dergiler etrafında yoğunlaştığını ve zaman içerisinde yeni dergilerin de literatüre önemli katkılar sağlamaya başladığını ortaya koymaktadır.

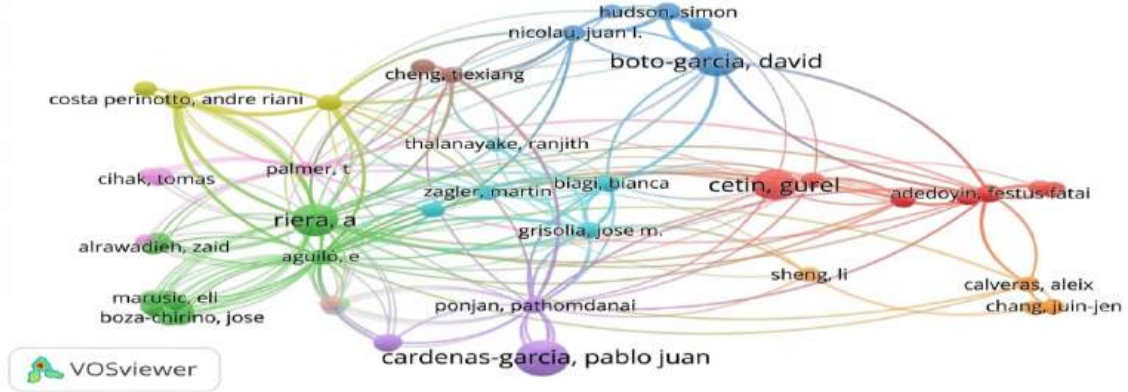


Şekil 4. Dergilerin Zaman İçindeki Kümülatif Yayın Dağılımı (2003-2025)

Şekil incelendiğinde, *Tourism Economics* dergisinin araştırma döneminin tamamında en yüksek yayın performansına sahip olduğu görülmektedir. Dergi, 2008 yılından itibaren literatüre düzenli katkı sağlamış ve özellikle 2018 sonrasında yayın sayısındaki artışını hızlandırarak 2025 yılı itibarıyla kümülatif yedi yayına ulaşmıştır. Bu durum, şehir vergisi konusunun turizm ekonomisi ve turizm politikaları perspektifinden ele alındığını ve alanın gelişiminde *Tourism Economics* dergisinin öncü bir rol üstlendiğini göstermektedir. *Tourism Management*, şehir vergisi konusundaki ilk yayınların yer aldığı dergilerden biri olmasına rağmen, 2005 yılından sonra uzun süre yeni yayın üretmemiş ve kümülatif yayın sayısı 2025 yılı itibarıyla üçte kalmıştır. Bu durum, derginin konuya erken dönemde ilgi göstermesine karşın yayın sürekliliğinin sınırlı olduğunu göstermektedir. Diğer taraftan, *Sustainability*, *Journal of Travel Research*, *Applied Economics Letters* ve *Financial and Credit Activity: Problems of Theory and Practice* dergilerinin özellikle 2020 sonrasında literatüre katkı sağlamaya başladığı görülmektedir. Özellikle *Financial and Credit Activity: Problems of Theory and Practice* dergisinin kısa sürede dört yayına ulaşması, şehir vergisinin yalnızca turizm perspektifinde değil; kamu maliyesi, finans ve ekonomik politika bağlamında da araştırılmaya başlandığını göstermektedir. Benzer şekilde *Sustainability* dergisindeki yayın artışı, şehir vergisinin sürdürülebilir turizm, çevresel koruma ve destinasyon yönetimi gibi güncel araştırma temalarıyla ilişkilendirildiğine işaret etmektedir. Genel olarak değerlendirildiğinde, şehir vergisi literatürünün tek bir dergi etrafında yoğunlaşmadığı, ancak belirli çekirdek dergilerin alanın gelişimine yön verdiği görülmektedir. Özellikle 2020 yılı sonrasında farklı disiplinlerden dergilerin literatüre dâhil olması, şehir vergisi araştırmalarının

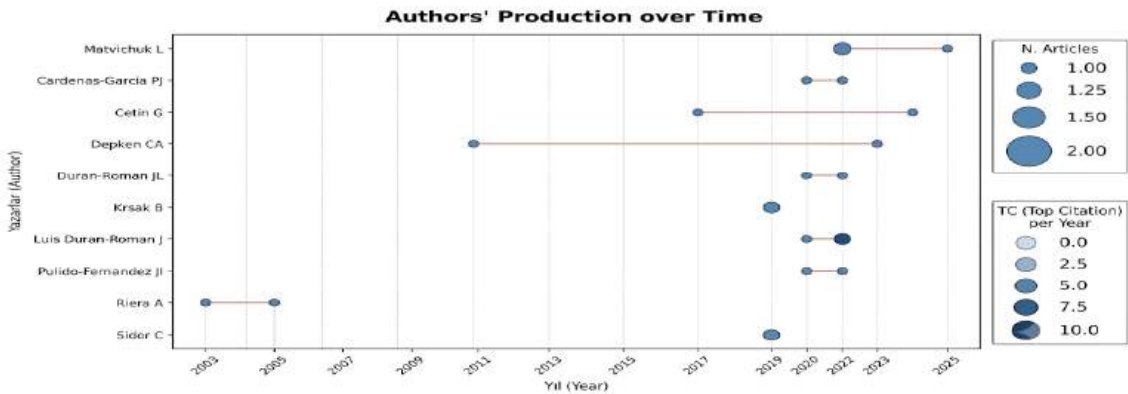
disiplinler arası bir nitelik kazanmaya başladığını ve araştırma alanının giderek çeşitlendiğini göstermektedir.

Şekil 5, turizmde şehir vergisi literatüründe araştırmacılar arasındaki ortak yazarlık (co-authorship) ağını göstermektedir. Ağ haritasında düğüm büyüklüğü araştırmacıların göreceli yayın üretkenliğini, çizgiler ortak yazarlık ilişkilerini, çizgilerin yoğunluğu iş birliği düzeyini, farklı renkler ise birlikte çalışma eğiliminde olan araştırma kümelerini temsil etmektedir.



Şekil 5: Turizmde Şehir Vergisi Literatüründe Yazarlar Arasındaki Ortak Yazarlık Ağı

Şekil 5 incelendiğinde, literatürde yaklaşık yedi farklı iş birliği kümesinin oluştuğu görülmektedir. Ağın merkezinde yer alan Riera, A., sahip olduğu çok sayıdaki bağlantı sayesinde farklı kümeler arasında köprü görevi üstlenen en önemli araştırmacılardan biri olarak öne çıkmaktadır. Benzer şekilde Çetin, Gürel, kırmızı kümenin merkezinde yer almakta ve diğer kümelerle kurduğu çok sayıdaki bağlantı sayesinde ağın önemli bağlantı noktalarından birini oluşturmaktadır. Ayrıca Cardenas-Garcia, Pablo Juan, Boto-Garcia, David ve Hudson, Simon da kendi kümelerinde yüksek bağlantı yoğunluğuna sahip araştırmacılar olarak dikkat çekmektedir. Kümeler arasındaki ilişkiler incelendiğinde, özellikle kırmızı, yeşil ve mavi kümeler arasında yoğun ortak yazarlık bağlantılarının bulunduğu, buna karşılık turuncu ve mor kümelerin daha sınırlı iş birliği yapısı sergilediği görülmektedir. Bununla birlikte ağ yapısı tamamen kopuk bir görünüm sergilememekte; araştırma kümeleri çok sayıda bağlantı aracılığıyla birbirleriyle ilişki kurmaktadır. Bu durum, şehir vergisi literatüründe tamamen izole araştırma grupları yerine belirli düzeyde bilimsel etkileşim ve bilgi paylaşımının bulunduğu göstermektedir. Genel olarak değerlendirildiğinde, ortak yazarlık ağı şehir vergisi araştırmalarının belirli araştırma ekipleri etrafında yoğunlaştığını, ancak bu ekipler arasındaki iş birliğinin giderek güçlenmesiyle literatürün daha bütünleşik ve disiplinler arası bir yapıya doğru geliştiğini ortaya koymaktadır.

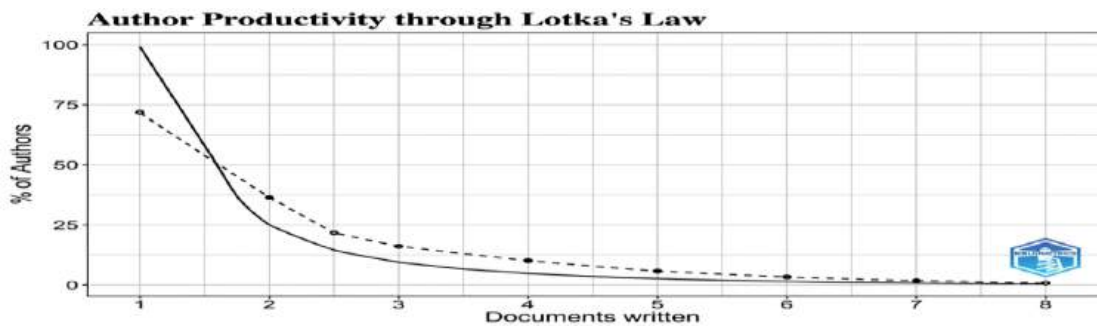


Şekil 6: En Üretken Yazarların Zaman İçindeki Yayın Performansı ve Atıf Dağılımları

Şekil 6, turizmde şehir vergisi yazınına yön veren en üretken ilk 10 yazarın kronolojik yayın seyirlerini, yıllık yayın hacimlerini ve aldıkları atıf dinamiklerini (T.C. per Year) bütünsel bir zaman çizgisi üzerinde temsil etmektedir. Grafikteki dairelerin büyüklüğü ilgili yazarın o yıldaki toplam “yayın hacmini” (N. Articles) simgelerken, renk tonunun koyuluğu ise alınan “yıllık ortalama atıf oranını” (T.C. per Year) temsil etmektedir.

Zaman serisi analitik olarak incelendiğinde, alandaki ilk bilimsel üretim hareketliliğinin Riera A. tarafından 2003-2005 yılları arasında gerçekleştirildiği, ardından literatürün uzun bir sessizlik dönemine girdiği görülmektedir. Bu durağanlık, Depken CA tarafından 2011 yılında üretilen yayınla kırılmış ve aynı yazar 2022 yılına kadar uzanan en geniş zaman aralıklı akademik sürekliliğe sahip isimlerden biri olmuştur. Literatürün asıl ivmelenme ve yoğunlaşma süreci ise 2017-2019 yılları sonrasında yaşanmıştır. Bu dönemde Cetin G. (2017-2023) istikrarlı bir üretim grafiği çizirken; Krsak B. ve Sidor C. 2019 yılında yüksek hacimli tekil katkılar sağlamışlardır. Grafikteki en dikkat çekici akademik dinamiklerden biri, 2020-2021 yıllarında literatüre eş zamanlı dahil olan Pulido-Fernandez JL., Luis Duran-Roman J., Duran-Roman JL. ve Cardenas-Garcia PJ. isimli yazarların oluşturduğu kümelenmedir. Bu yazarların kısa zaman aralığında ardışık yayınlar üretmesi, şehir vergisi konusunun bu yıllarda spesifik bir araştırma grubu veya proje kapsamında yoğun bir şekilde soruşturulduğuna işaret etmektedir. Nitekim Luis Duran-Roman J.’un 2021 yılı yayını, grafikteki en koyu mavi tonuna sahip düğüm olarak en yüksek yıllık ortalama atıf oranına (TC: 10.0) ulaşmış ve alanın köşe taşı çalışmalarından biri haline gelmiştir. Son dönem trendleri açısından incelendiğinde ise, Matvichuk L.’un 2021 yılında en yüksek tekil yayın hacmiyle (2 yayın) literatüre giriş yaptığı ve bu üretkenliğini 2025 yılına kadar taşıyarak konunun güncel yazındaki en aktif figürlerinden biri konumuna yükseldiği anlaşılmaktadır. Sonuç olarak grafik, şehir vergisi araştırmalarının tarihsel olarak niş bir alandan çıkıp, son yıllarda yüksek atıf potansiyeline sahip, çok aktörlü ve güncel bir küresel tartışma zeminine evrildiğini kronolojik bir perspektifle gözler önüne sermektedir.

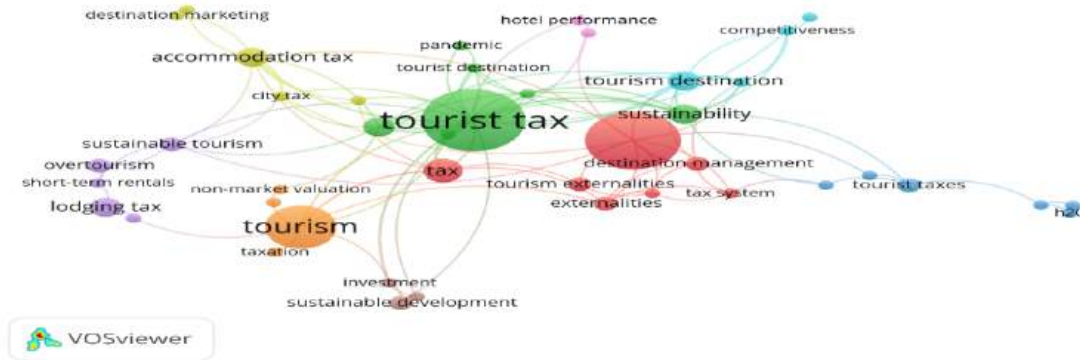
Şekil 7, turizmde şehir vergisi konusunu ele alan literatürdeki yazar verimliliğinin frekans dağılımını ve bu dağılımın bibliyometrik bir standart olan Lotka Yasası’nın teorik modeliyle olan uyumunu göstermektedir. Grafikteki düz çizgi araştırma kapsamında elde edilen gerçek yazar verilerini, kesikli çizgi ise Lotka Yasası’nın öngördüğü ideal teorik beklentiyi temsil etmektedir. Grafik analitik olarak incelendiğinde, az sayıda yazarın yüksek sayıda yayın ürettiği, buna karşılık yazarların büyük çoğunluğunun (%95,1) yalnızca bir çalışma ile alana katkı sunduğu görülmektedir. Literatürde iki çalışma ile yer alan yazarların oranı %4,5 iken, üç çalışma ile katkı sunanların oranı %0,4 gibi oldukça sınırlı bir düzeyde kalmaktadır. Lotka Yasası’nın genel kabul gören teorik modelinde tek yayın yapan yazarların oranının %72 civarında kalması beklenirken, şehir vergisi literatüründe bu oran %95,1 ile teorik beklentinin çok üzerinde gerçekleşmiştir. Bu durum, turizmde şehir vergisi araştırmalarının belirli bir çekirdek yazar grubu tarafından yönlendirildiğini, ancak alanın giderek daha fazla araştırmacı tarafından yeni yeni keşfedilmeye başlandığını göstermektedir.



Şekil 7: Yazar Verimliliğinin Lotka Yasası Modeline Uyumu

Bununla birlikte, gerçekleşen eğrinin teorik eğriden daha yatay bir seyir izlemesi, turizmde şehir vergisi alanında çekirdek bir yazar grubunun henüz tam anlamıyla oluşmadığına işaret etmektedir. Gerçek veriler ile teorik model arasındaki bu belirgin sapma, araştırmaların süreklilik arz eden kurumsallaşmış bir akademik üretim yapısından ziyade, araştırmacıların konuyu çoğunlukla tekil makalelerle geçici olarak ziyaret ettiği dağınık bir görünüm sergilediğini kanıtlamaktadır. Bu bağlamda, şehir vergisine ilişkin literatür Lotka Yasası çerçevesinde değerlendirildiğinde, araştırmacı üretkenliğinin sınırlı bir dağılım sergilediği ve alan yazının henüz niceliksel ve niteliksel açıdan yeterli olgunluğa ulaşmadığı anlaşılmaktadır. Dolayısıyla, konunun akademik bir derinlik kazanması adına disiplinlerarası yaklaşımlarla desteklenen ve kuramsal arka planı güçlendiren yeni ampirik çalışmaların literatürün gelişimine kritik bir katkı sağlayacağı değerlendirilmektedir.

Şekil 8, Web of Science veri tabanından elde edilen ve turizmde şehir vergisi konusunu ele alan 75 temel çalışmada kullanılan anahtar kelimelerin eş-görünüm (co-occurrence) ağ yapısını ortaya koymaktadır.



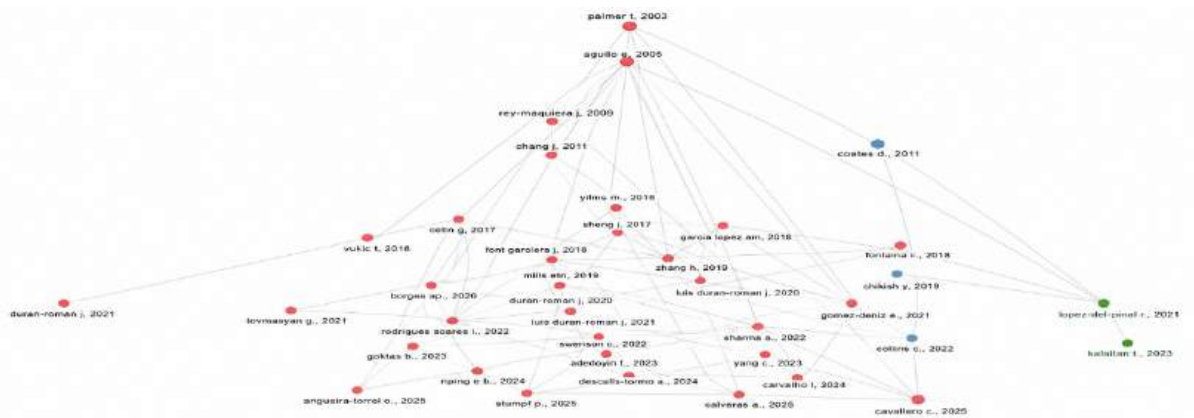
Şekil 8: Anahtar Kelime Eş-Görünüm Analizi Ağ Haritası

Analize konu olan yayınlarda toplam 292 farklı anahtar kelimenin kullanıldığı belirlenmiş; haritanın anlamlı ve okunabilir bir yoğunluğa sahip olması amacıyla bir anahtar kelimenin en az tercih edilme sıklığı (threshold) "2" olarak sınırlandırılmıştır. Bu sınırlama neticesinde, belirlenen kriteri karşılayan 44 anahtar kelimedenden birbiriyle bağ kurabilen 43'ü Şekil 8 üzerinde görselleştirilmiştir. Söz konusu anahtar kelimelerin literatürde sıklıkla bir arada kullanıldığı çalışmalar, aralarındaki tematik yakınlıklara göre 9 farklı kümede (cluster) toplanmıştır. Kelimeler arasındaki kavramsal ilişkileri gösteren ağ yapısı toplam 103 benzersiz bağlantıya (link) ve 121 toplam bağlantı gücüne (total link strength) sahiptir. Gerçekleştirilen anahtar kelime analizine göre, ağ haritasının merkezinde ve yeşil kümede yer alan "tourist tax" (n=13) kavramı en yüksek frekansa sahip anahtar kelime olarak öne çıkmaktadır. Onu hemen ardından takip eden ve kırmızı kümede konumlanan "tourism tax" (n=12) literatürdeki ikinci en yoğun odak noktasını oluşturmaktadır. Üçüncü sırada turuncu kümede yer alan "tourism" (n=9) kelimesi, dördüncü sırada ise kırmızı kümedeki kök kavramlardan biri olan "tax" (n=5) kelimesi bulunmaktadır. Alandaki kavramsal çeşitliliği ve kuramsal yönelimleri yansıtan bu temel kelimeleri, literatürde dörder kez tekrar eden; *sustainability* (sürdürülebilirlik), *willingness to pay* (ödeme istekliliği), *tourism destination* (turizm destinasyonu), *accommodation tax* (konaklama vergisi) ve *lodging tax* (geceleme vergisi) gibi stratejik ve tamamlayıcı anahtar kelimeler takip etmektedir. Bu dağılım, şehir vergisi literatürünün sadece mali bir vergilendirme boyutuyla sınırlı kalmayıp destinasyon yönetimi, sürdürülebilirlik ve tüketici davranışları (ödeme eğilimleri) gibi çok boyutlu ve disiplinlerarası bir akademik zeminde tartışıldığını açıkça göstermektedir.



Şekil 9: Kavramsal Yapı Eş-Zamanlılık Ağ Haritası

Şekil 9, turizmde şehir vergisi konusundaki çalışmaların temel zihinsel ve kavramsal yapısını temsil eden eş-zamanlılık ağ haritasını temsil etmektedir. Bu ağ, literatürde en sık birlikte kullanılan kavramların birbirleriyle olan organik bağlarını ve oluşturdukları tematik odağı yansıtmaktadır. Dört farklı renk kümesinden meydana gelen bu kavramsal haritada; kırmızı kümede “*tourist tax*”, yeşil kümede “*tourism tax*”, mavi kümede “*tourism*” ve mor kümede ise “*accommodation tax*” terimleri kendi alt alanlarının merkezinde yer alarak konunun ana akademik eksenlerini inşa etmiştir. Ağ yapısı bütünsel olarak incelendiğinde, alandaki en merkezi, baskın ve bağlantı gücü en yüksek düğümün “*tourist tax*” kavramı olduğu görülmektedir. Bu temel kavram; özellikle *willingness to pay* (ödeme istekliliği), *sustainability* (sürdürülebilirlik), *tourist destination* (turistik destinasyon) ve *investment* (yatırım) gibi stratejik değişkenlerle son derece güçlü ve kalın bağlar sergileyerek konunun uygulama ve tüketici odaklı yönünü temsil etmektedir. Buna karşılık ağın sol tarafında bağımsız bir blok oluşturan “*tourism*” kavramı; *tax* (vergi), *externalities* (dışsallıklar), *taxation* (vergilendirme) ve *dynamic* (dinamik) gibi bileşenlerle ilişkilendirilerek literatürün daha teorik, makroekonomik ve kamu ekonomisi temelli boyutuna odaklanmaktadır. Yeşil kümedeki “*tourism tax*” ve mor kümedeki “*accommodation tax*” etrafında şekillenen görece daha küçük ölçekli kümelenmeler ise şehir vergilerinin yerel yönetimler için bir finansman aracı olarak kullanımı (*financing*) ile konaklama ve şehir vergisi (*city tax*) gibi yerel düzeydeki spesifik uygulama biçimlerini soruşturmaktadır. Sonuç olarak Şekil 9, şehir vergisi literatürünün bir tarafta makroekonomik ve teorik tartışmalar (mavi küme), diğer tarafta ise destinasyon yönetimi, finansman ve tüketici davranışları (kırmızı, yeşil, mor kümeler) olmak üzere iki temel kavramsal kanatta geliştiğini doğrulamaktadır.



Şekil 10: Turizmde Şehir Vergisi Alanındaki Çalışmaların Tarihsel Atıf Ağ Haritası

Şekil 10, ilk yazar soyadı ve yayın yılı ile temsil edilen çalışmalar arasındaki tarihsel atıf ilişkilerini ve turizmde şehir vergisi literatürünün entelektüel gelişim sürecini historiograf (historical citation network) analizi aracılığıyla göstermektedir. Harita incelendiğinde, literatürdeki bilimsel bilgi akışının büyük ölçüde Palmer ve Riera (2003) çalışmasıyla başladığı ve bu çalışmanın sonraki araştırmalar için önemli bir referans noktası oluşturduğu görülmektedir.

Bunu Aguiló vd., (2005), Rey-Maqueira vd., (2009) ve Chang vd., (2011) izlemekte; söz konusu çalışmalar erken dönem bilgi birikiminin oluşmasına katkı sağlayarak alanın entelektüel gelişimine yön vermektedir. Özellikle Sheng (2017), Çetin vd. (2017), García López vd. (2018), Font-Garolera vd. (2018), Durán-Román vd., (2020) ve Durán-Román vd., (2021) gibi çalışmalarla literatürün önemli ölçüde genişlediği görülmektedir. Haritada çalışmaların üç temel atıf kümesi etrafında şekillendiği dikkat çekmektedir. En geniş yapıyı oluşturan kırmızı küme, literatürdeki çalışmaların büyük bölümünü ve tarihsel atıf ilişkilerinin önemli kısmını bünyesinde barındırırken; mavi ve yeşil kümeler daha sınırlı sayıda çalışmadan oluşmasına rağmen ana atıf ağıyla bağlantılarını sürdürmektedir. Haritanın tamamen parçalı bir yapı sergilememesi ve çalışmalar arasında çok sayıda doğrudan atıf ilişkisinin bulunması, şehir vergisi literatürünün kümülatif bir bilgi birikimi üzerine inşa edildiğini ve zaman içerisinde daha yoğun, daha bütünleşik ve daha olgun bir entelektüel yapıya evrildiğini göstermektedir.

SONUÇ, TARTIŞMA VE ÖNERİLER

Bu çalışma, turizmde şehir vergisi konusundaki akademik literatürün bilimsel gelişimini, araştırma eğilimlerini ve entelektüel yapısını Web of Science veri tabanında yer alan 75 makale üzerinden bibliyometrik analiz teknikleriyle sistematik biçimde incelemiştir. Elde edilen bulgular, alanın hem niceliksel hem de niteliksel açıdan önemli bir dönüşüm sürecinden geçtiğini; dar kapsamlı ekonomik ve mali analizlerle başlayan bu araştırma geleneğinin zaman içinde sürdürülebilirlik, destinasyon yönetimi, kentsel yönetim ve tüketici davranışları gibi çok boyutlu ve disiplinler arası bir zemine taşındığını ortaya koymaktadır. Yayın ve atıf eğilimleri incelendiğinde, 2003 yılında yayımlanan Palmer ve Riera'nın öncü çalışmasıyla başlayan şehir vergisi literatürünün yaklaşık on yıl boyunca görece sınırlı bir üretim temposu sergilediği, buna karşılık 2016 sonrasında yıllık ortalama %10,5 büyüme oranıyla belirgin bir ivme yakaladığı görülmektedir. 2021 yılında ulaşılan 10 makale ile zirve yapan yayın hacmi, 2023 ve 2025 yıllarında da yüksek düzeyini korumuş; bu durum alanın artık bir niş konu olmaktan çıkarak kurumsallaşma sürecine girdiğini göstermektedir. Söz konusu büyüme eğilimi, başta Barselona, Venedik, Amsterdam ve Dubrovnik olmak üzere pek çok destinasyonda gündeme gelen aşırı turizm sorununun, aşırı kalabalıklaşmanın yönetiminde politika yapıcılarının başvurduğu araçlardan biri olarak şehir vergisini hem uygulamada hem de akademik çevrelerde ön plana çıkarmasıyla doğrudan ilişkilidir. Covid-19 sonrası dönemde sürdürülebilir turizm ve destinasyon dayanıklılığı temalarının güçlenmesi de bu artışı besleyen bir diğer önemli etkidir. Öte yandan, 2003 ve 2005 yıllarına ait çalışmaların son derece yüksek makale başına atıf değerleri (sırasıyla 93.00 ve 71.00) taşıması, erken dönem araştırmalarının alanın kuramsal temellerini büyük ölçüde belirlediğini ve bu çalışmaların sonraki yıllarda birer atıf odağına dönüştüğünü kanıtlamaktadır. Buna karşılık 2024 ve 2025 yıllarına ait makale başına atıf değerlerinin (sırasıyla 1.67 ve 1.22) görece düşük seyretmesi, bu yayınların henüz yeterli atıf süresine ulaşmadığından kaynaklanmakta olup bu durum literatürün canlı ve güncel bir seyir izlediğini de yansıtmaktadır. Üretken yazarlar ve kurumlar analiz edildiğinde, Riera A.'nın 2003-2005 yılları arasındaki öncü çalışmalarıyla alanın kurucu figürlerinden biri olduğu görülmektedir. Sonraki dönemde Cardenas-Garcia Pablo J., Boto-Garcia David ve Çetin Gürel'in hem yayın sayısı hem de atıf oranları bakımından öne çıkarak literatürün gelişimine yön veren temel isimler haline geldiği

dikkat çekmektedir. Kurumsal katkı açısından değerlendirildiğinde, Jaen Üniversitesi'nin üretkenlik hiyerarşisinde belirgin biçimde öne çıkması, bu üniversitede şehir vergisi ve sürdürülebilir turizm politikaları üzerine yoğunlaşan köklü bir araştırma grubunun varlığını doğrulamaktadır. Yazarlar arası ortak yazarlık ağı incelendiğinde ise Riera A.'nın farklı kümeler arasında köprü görevi üstlenen bir bağlantı merkezi konumunda olduğu; Çetin G.'in ise kendi kümesinin odak noktasını oluşturarak ağın önemli bağlantı noktalarından biri haline geldiği görülmektedir. Pulido-Fernandez J.I., Luis Duran-Roman J. ve Cardenas-Garcia P.J.'nin 2020-2021 döneminde birlikte gerçekleştirdikleri ardışık yayın serisi, şehir vergisi konusunun bu yıllarda spesifik bir araştırma projesi kapsamında yoğun biçimde soruşturulduğuna işaret etmektedir. Bu iş birliği ağı, alanın belirli araştırma ekipleri etrafında yoğunlaşmakla birlikte giderek bütünleşik bir yapıya doğru ilerlediğini ortaya koymaktadır. Ülke ve kurum katkıları incelendiğinde, İspanya (18 yayın) ve ABD'nin (17 yayın) şehir vergisi araştırmalarında açık ara önde gelen ülkeler olduğu ve bu ülkelerin küresel literatüre olan baskın katkılarının kurumsal araştırma kapasitesinin yanı sıra söz konusu ülkelerdeki köklü vergi uygulamaları ve politika gündeminin yoğunluğuyla da ilişkili olduğu görülmektedir. Ülkeler arası iş birliği ağı değerlendirildiğinde, ABD, Portekiz ve İngiltere ile güçlü bağlar kurduğu; İspanya ise İsveç, Çek Cumhuriyeti, Estonya, Hırvatistan, Avusturya ve Türkiye'yi bünyesinde barındırdığı görülmektedir. İtalya'nın ise bu ülkeler ile köprü bağlantıları kurması, bu ülkenin Avrupa ölçeğinde önemli bir aracı konumuna sahip olduğunu ortaya koyarken; Türkiye'nin uluslararası iş birliği potansiyelinin henüz yeterince kullanılmadığı sonucuna ulaşmıştır.

Yayın mecraları incelendiğinde, Tourism Economics dergisinin hem toplam yayın sayısı ile hem de literatürdeki merkezi konumu itibarıyla şehir vergisi araştırmalarının birincil yayın adresi olduğu görülmektedir. Bu dergiyi Journal of Travel Research, International Journal of Tourism Research ve Annals of Tourism Research takip etmektedir. Özellikle 2020 sonrasında Sustainability, Financial and Credit Activity: Problems of Theory and Practice ve Economic Development Quarterly gibi farklı disiplinlere ait dergilerin şehir vergisi literatürüne dahil olması, konunun yalnızca turizm perspektifinden değil; kamu maliyesi, çevre bilimleri ve bölgesel kalkınma disiplinleri açısından da incelenmeye başlandığını ortaya koymaktadır. Bu disiplinlerarası çeşitlilik, şehir vergisi araştırmalarının giderek daha geniş bir kavramsal yelpazeye oturduğunun ve alana olan akademik ilginin çeşitlendiğinin somut bir göstergesidir. Anahtar kelime eş-görünüm analizi, literatürün kavramsal yapısını dört ana eksen etrafında örgütlediğini ortaya koymuştur. Ağın merkezinde konumlanan "tourist tax" ve "tourism tax" kavramları, araştırmaların büyük ölçüde mali ve ekonomik boyutlara odaklandığını; "sustainability" ve "willingness to pay" kavramlarının bu çekirdeğe güçlü bağlarla eklenmesi ise literatürün sürdürülebilirlik ve tüketici davranışları ekseninde genişlediğini göstermektedir. Tarihsel atıf ağı analizi, alanın entelektüel mirasının Aguiló (2005), Rey-Maqueira (2009) ve Chang (2011) gibi yazarlar tarafından kaleme alınan çalışmaların köprü işleviyle sonraki nesil araştırmalara aktarıldığını; daha yeni tarihli çalışmaların destinasyon yönetimi, yerel yönetim ve sürdürülebilirlik temalarına yöneldiğini açıkça ortaya koymaktadır. Lotka Yasası analizi ise araştırmacıların %95,1'inin yalnızca bir yayımla alana katkı sunduğunu ortaya koyarak, teorik beklentinin (%60) oldukça üzerinde gerçekleşen bu oran aracılığıyla şehir vergisi yazınında henüz tam anlamıyla oturmuş bir çekirdek yazar kümesinin oluşmadığını kanıtlamaktadır. Bu bulgu, araştırmacıların konuyu çoğunlukla tekil makalelerle geçici olarak ele aldığı dağınık bir akademik üretim örüntüsüne işaret etmekte; sürdürülebilir ve kurumsallaşmış araştırma kapasitesinin inşası için özendirici akademik politikalara ihtiyaç duyulduğunu vurgulamaktadır.

Bu bulgulardan hareketle politika yapıcılara, araştırmacılara ve sektör paydaşlarına yönelik çeşitli öneriler sunulabilir. Politika boyutunda, şehir vergisinin sektör rekabet gücü üzerindeki uzun vadeli etkilerini minimize edebilmek için vergi oranlarının belirlenmesinde destinasyonun

turist profili, fiyat esnekliği ve rakip destinasyonların vergi uygulamaları gözetilmelidir. Kademeli vergi yapısına geçilmesi, mali güce uygunluk ilkesini güçlendireceği gibi kısa vadeli talep kaybı riskini de azaltacaktır. Vergi gelirlerinin açık tahsis mekanizmalarıyla turizm altyapısı, çevresel koruma ve destinasyon yönetimine yönlendirilmesi, turistlerin vergiye meşruiyet atfetmesini pekiştirerek ödeme istekliliğini artıracaktır. Araştırma önerileri açısından değerlendirildiğinde, gelecekteki çalışmaların yalnızca WoS veri tabanıyla sınırlı kalmayıp Scopus, Google Scholar, EBSCO ve ProQuest gibi farklı veri tabanlarını da kapsayan çok kaynaklı bibliyometrik analizlere yönelmesi önerilmektedir. Ayrıca anahtar kelime eş-görünüm haritalarında görece sınırlı temsil edilen “aşırı turizm”, “yerel halk algısı”, “destinasyon dayanıklılığı” ve “vergi adaleti” temalarının önümüzdeki dönemde bağımsız araştırmaların odağına alınması, literatürdeki kavramsal boşlukların kapatılmasına katkı sağlayacaktır. Lotka Yasası analizinden elde edilen sonuçlar ışığında, alanın kurumsallaşması için çok yıllık araştırma projelerinin ve uluslararası araştırma konsorsiyumlarının oluşturulması teşvik edilmelidir. Bu çalışmanın bazı metodolojik sınırlılıklarının da göz önünde bulundurulması gerekmektedir. Her şeyden önce, analizde yalnızca Web of Science (Core Collection) veri tabanından yararlanılmış olması, veri setinin kapsamını sınırlandırmakta ve özellikle Scopus veya açık erişim platformlarında yer alan bazı nitelikli çalışmaların gözden kaçmasına neden olmuş olabilir. Bununla birlikte, WoS’un standartlaştırılmış atıf verileri ve yüksek kapsam kalitesi, bu tercih için metodolojik bir gerekçe sunmaktadır. Öte yandan, arama sorgusunun belirli İngilizce anahtar kelimelerle kurgulanması, diğer dillerde yayımlanan çalışmaların analize dahil edilmesini engellemiş ve literatürün görünürlüğünü kısıtlamış olabilir. Son olarak, bibliyometrik analizin doğası gereği yayınların içerik düzeyinde derinlemesine değerlendirilmesini mümkün kılmaması, bulguların yorum çerçevesini belirli ölçüde sınırlandırmaktadır. Bu nedenle, ilerleyen çalışmalarda bibliyometrik analizin sistematik içerik analizleri ve meta-analizlerle desteklenmesi, literatürün hem yapısal hem de tematik boyutlarının daha kapsamlı biçimde ortaya konulmasına olanak tanıyacaktır. Sonuç olarak bu çalışma, turizmde şehir vergisi literatürünün WoS veri tabanı özelinde sistematik ve bütüncül bir haritasını sunarak alanın geçmişini, bugünü ve gelecek araştırma gündemini kapsamlı biçimde ortaya koymaktadır. Talep esnekliği analizleriyle başlayan bu araştırma geleneği, sürdürülebilirlik, ödeme istekliliği, destinasyon yönetimi ve kentsel turizm politikası eksenlerinde olgunlaşmakta; farklı disiplinlerin katkısıyla giderek daha zengin ve çok katmanlı bir yapıya bürünmektedir. Türkiye’nin uluslararası alanyazındaki konumu, hem araştırma kapasitesinin hem de politika olgunluğunun henüz başlangıç aşamasında olduğunu göstermekte; önümüzdeki dönem, Türkiye odaklı deneysel çalışmalar için son derece verimli bir araştırma fırsatı sunmaktadır. Alanın kuramsal ve uygulamalı birikiminin artırılması, şehir vergisinin salt bir gelir aracı olmanın ötesine geçerek sürdürülebilir destinasyon yönetiminin gerçek anlamda stratejik bir bileşeni haline gelmesine katkı sağlayacaktır.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Destek Bilgisi: Herhangi bir kurum ve/veya kuruluştan destek alınmamıştır.

Çıkar Çatışması: Yazarlar arasında çıkar çatışması yoktur.

Etik Onayı: Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde Türk Turizm Araştırmaları Dergisi’nin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazar(lar)ına aittir.

Etik Kurul Onayı: Çalışma kamuya açık ikincil verilerin kullanılmasıyla oluşturulmuştur.

Araştırmacıların Katkı Oranı: Yazarlar çalışmaya eşit oranda katkı sağlamıştır.

KAYNAKÇA

- Aguiló, E., Riera, A. and Rosselló, J. (2005). The Short-Term Price Effect of a Tourist Tax Through a Dynamic Demand Model: The Case of the Balearic Islands. *Tourism Management*, 26(3): 359-365.
- Alfano, V., De Simone, E., D'Uva, M. and Gaeta, G. L. (2022). Exploring Motivations Behind the Introduction of Tourist Accommodation Taxes: The Case of The Marche Region in Italy. *Land Use Policy*, 113: 105897.
- Aria, M., and Cuccurullo, C. (2017). Bibliometrix: An R-Tool for Comprehensive Science Mapping Analysis. *Journal of Informetrics*, 11(4): 959-975.
- Bahçe, A. B. ve Bahçe, E. (2024). *Dünya'da ve Türkiye'de Turizmde Konaklama Vergisi Uygulamalarının Değerlendirilmesi*. (ss. 1-44). İçinde Gözen, S. ve Sağdıç, E. N. (Eds.), *Türkiye'de Kamu Maliyesinde Seçme Konular*. Özgür Yayınları. Gaziantep.
- Baumol, W. J., and Oates, W. (1988). *The Theory of Environmental Policy* (2nd Ed.). New York: Cambridge University Press.
- Cai, G., Xu, L., Gao, W., Hong, Y., Ying, X., Wang, Y. and Qian, F. (2020), The Positive Impacts of Exhibition-Driven Tourism on Sustainable Tourism, Economics, and Population: The Case of The Echigo-Tsumari Art Triennale in Japan, *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 17(5): 1489-1513.
- Cárdenas-García, P. J., Pulido-Fernández, J. I., Durán-Román, J. L. and Carrillo-Hidalgo, I. (2022). Tourist Taxation as a Sustainability Financing Mechanism for Mass Tourism Destinations. *International Journal of Tourism Research*, 24(4): 577-592.
- Chang, J.J., Lu, J.J. and Hu, S.W. (2011). Congestion Externalities of Tourism, Dutch Disease and Optimal Taxation: Macroeconomic Implications, *The Economic Record*, 87(276): 90-108.
- Cobo, M. J., López-Herrera, A. G., Herrera-Viedma, E., and Herrera, F. (2011). Science Mapping Software Tools: Review, Analysis, and Cooperative Study Among Tools. *Journal of The American Society for Information Science and Technology*, 62(7): 1382-1402.
- Çetin, G., Alrawadie, Z., Dincer, M. Z., Istanbul Dincer, F. and Ioannides, D. (2017). Willingness to Pay for Tourist Tax in Destinations: Empirical Evidence from Istanbul. *Economies*, 5(2): 21, <https://doi.org/10.3390/economies5020021>.
- Do Valle, P. O., Pintassilgo, P., Matias, A. and André, F. (2012). Tourist Attitudes Towards an Accommodation Tax Earmarked for Environmental Protection: A Survey in the Algarve. *Tourism Management*, 33(6): 1408-1416.
- Donthu, N., Kumar, S., Mukherjee, D., Pandey, N. and Lim, W. M. (2021). How to Conduct a Bibliometric Analysis: An Overview and Guidelines. *Journal of Business Research*, 133: 285-296.
- Durán-Román, J. L., Cárdenas-García, P. J., and Pulido-Fernández, J. I. (2020). Taxation of Tourism Activities: A Review of the Top 50 Tourism Destinations. *Revista De Economía Mundial*, 55: 49-78.
- Durán-Román, J. L., Cárdenas-García, P. J., and Pulido-Fernández, J. I. (2021). Tourists' Willingness to Pay to Improve Sustainability and Experience at Destination. *Journal of Destination Marketing and Management*, 19: 100540.
- Font-Garolera, J., Duro, J. A. and García, J. R. (2018). An Initial Assessment of The Implementation of The Catalonia Tourist Tax. *Scripta Nova. Revista Electrónica De Geografía Y Ciencias Sociales*, 22(593), <https://doi.org/10.1344/sn2018.22.20220>.

- Gago, A., Labandeira, X., Picos, F. and Rodriguez, M. (2006). Taxing Tourism in Spain: Results and Recommendations. *Climate Change Modelling and Policy Working Paper 12023*, Fondazione Eni Enrico Mattei (Feem).
- Gago, A., Labandeira, X., Picos, F. and Rodríguez, M. (2009). *Specific and General Tourism Taxes: Evidence from Spain. Tourism Management*, 30(3): 381-392.
- García López, M., Marchena Gómez, M., and Morilla Raya, A. (2018). The Debate on Tourism Taxes in Spain and Europe: The Case of Seville. *Revista De Estudios Andaluces*, 36: 85-103.
- Gooroochurn, N., and Sinclair, M. T. (2003). *The Welfare Effects of Tourism Taxation*. Tourism and Travel Research Institute. University of Nottingham: Nottingham.
- Gooroochurn, N., and Sinclair, M. T. (2005). Economics of Tourism Taxation Evidence from Mauritius. *Annals of Tourism Research*, 32(2): 478-498.
- Göktaş, L. S. (2025). Konaklama Vergisine İlişkin Turizm Paydaşlarının Görüşlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma. *Vergi Sorunları Dergisi*, 437: 47-64.
- Göktaş, L. S. and Polat, S. (2019). Tourist Tax Practices in European Union Member Countries and its Applicability in Turkey. *Journal of Tourismology*, 5(2): 145-158.
- Jensen, T. C. and Wanhill, S. (2002). Tourism's Taxing Times: Value Added Tax in Europe and Denmark. *Tourism Management*, 23(1): 67-79.
- Nepal, R. and Nepal, S. K. (2021), Managing Overtourism Through Economic Taxation: Policy Lessons from Five Countries. *Tourism Geographies*, 23(5-6): 1094-1115.
- Özkan, E. ve Sümerli Sarıgül, S. (2019). Mali İdarelerde Yeni Vergi Modeli: Turist Vergisi Uygulamaları ve Türkiye Değerlendirmesi. *Vergi Raporu*, 243: 180-192.
- Palmer, T. and Riera, A. (2003). Tourism and Environmental Taxes: With Special Reference to the "Balearic Ecotax". *Tourism Management*, 24(6): 665-674.
- Ponjan, P. and Thirawat, N. (2016). Impacts of Thailand's Tourism Tax Cut: A Cge Analysis. *Annals of Tourism Research*, 61: 45-62.
- Rey-Maqueira, J., Lozano, J. and Gómez, C. M. (2009). Quality Standards Versus Taxation in a Dynamic Environmental Model of a Tourism Economy. *Environmental Modelling and Software*, 24(12): 1483-1490.
- Rotaris, L. and Carrozzo, M. (2019). Tourism Taxes in Italy: A Sustainable Perspective. *Journal of Global Business Insights*, 4(2): 92-105.
- Sheng, L. (2017). Factors Determining the Success or Failure of a Tourism Tax: A Theoretical Model. *Tourism Review*, 72(3): 274-287.
- Tekin, Ö. F. ve Say, S. (2024). Kentlerde Turizmin Yönetilmesi ve Sürdürülebilir Gelişimi için Konaklama Vergisi: Dünya'dan Örnekler ve Türkiye Uygulaması. *Uluslararası Yönetim Akademisi Dergisi*, 7(3): 906-921.
- Van Eck, N. J. and Waltman, L. (2010). Software Survey: Vosviewer, a Computer Program for Bibliometric Mapping. *Scientometrics*, 84(2): 523-538.
- Župič, I. and Čater, T. (2015). Bibliometric Methods in Management and Organization. *Organizational Research Methods*, 18(3): 429-472.



Türk Turizm Araştırmaları Dergisi

2026, 10(3): 239-261.

<https://doi.org/10.26677/TR1010.2026.1684>

ISSN: 2587-0890 Dergi web sayfası: <https://www.tutad.org>



ARAŞTIRMA MAKALESİ

Gastronomi Rehberliği Alanında Uzmanlaşma Eğitimi Alan Rehberlerin Kişilik Özellikleri ve Yenilikçilik Düzeylerinin Belirlenmesi*

Aygül AYRAN, Yüksek Lisans Öğrencisi, Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin, e-posta: aygl1992samara@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1509-0435>

Prof. Dr. Sevda SAHİLLİ BİRDİR, Mersin Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Mersin, e-posta: birdirss@mersin.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1568-5837>

Öz

Bu çalışma gastronomi rehberliği alanında uzmanlaşma eğitimi alan rehberlerin kişilik özelliklerini ve yenilikçilik düzeylerini belirlemeye yöneliktir. Çalışmada karma desen kullanılmıştır. Araştırmada TUREB'e bağlı 13 turist rehberi odasına kayıtlı turist rehberlerinden 10 Mayıs 2021-31 Aralık 2023 tarihlerinde veri toplanmıştır. Veriler kolayda ve kartopu örnekleme yöntemine göre yarı yapılandırılmış anket yoluyla toplanmıştır. Toplanan veriler SPSS ve MAXQDA paket programları ile analiz edilmiştir. Elde edilen sonuçlara göre, rehberlerin gastronomi alanında uzmanlık eğitimi alma nedenleri yedi tema altında toplanmıştır. Söz konusu eğitimin kişilik özelliklerini etkileme temalarının “anlatım becerisini geliştirme”, “merak uyandırma ve “dışadönüklük” olduğu saptanmıştır. Öte yandan, söz konusu eğitimin yenilikçilik düzeyi olarak “bilgili kılar”, “farklılık yaratır” ve “kendini yenileme şansı sunar” temalarında katkı sağlayacağı belirlenmiştir. Elde edilen bulgular sonucunda alandaki araştırmacılara ve sektör temsilcilerine yönelik öneriler geliştirilmiştir.

*Aygül AYRAN'nın yüksek lisans tezinden türetilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Uzmanlaşma, Uzmanlaşmış Gastronomi Rehberleri, Kişilik Özellikleri, Yenilikçilik Düzeyleri.

Makale Gönderme Tarihi: 22.04.2026

Makale Kabul Tarihi: 02.09.2026

Önerilen Atıf:

Ayran, A. ve Sahilli Birdir, S. (2026). Gastronomi Rehberliği Alanında Uzmanlaşma Eğitimi Alan Rehberlerin Kişilik Özellikleri ve Yenilikçilik Düzeylerinin Belirlenmesi, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 10(3): 239-261.



Journal of Turkish Tourism Research

2026, 10(3): 239-261.

<https://doi.org/10.26677/TR1010.2026.1684>

ISSN: 2587-0890 Journal Homepage: <https://www.tutad.org>



RESEARCH PAPER

Determination of Personality Characteristics and Innovation Levels of Guides Who Received Specialization Training in Gastronomy Guidance

Aygül AYRAN, MSc. Student, Mersin University, Institute of Social Sciences, Mersin, e-mail: aygl1992samara@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1509-0435>

Prof. Dr. Sevda SAHİLLİ BİRDİR, Mersin University, Faculty of Tourism, Mersin, e-mail: birdirss@mersin.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1568-5837>

Abstract

This study aims to determine the personality traits and innovativeness levels of guides who receive specialization training in the field of gastronomy guidance. A mixed design was used in the study. In the research, data was collected from tourist guides registered in 13 tourist guide chambers affiliated with TUREB between 10 May 2021 and 31 December 2023. Data were collected via semi-structured surveys using convenience and snowball sampling methods. The collected data were analyzed with SPSS and MAXQDA package programs. According to the results obtained, the reasons for receiving specialized training in the field of gastronomy are grouped under 7 themes. It was determined that the themes of the education in question affecting personality traits were "improving expression skills", "arousing curiosity" and "extraversion". On the other hand, it has been determined that the training in question will contribute to the level of innovation in the themes of "makes you knowledgeable", "makes a difference" and "offers the chance to renew yourself". As a result of the findings, recommendations were developed for researchers in the field and industry representatives.

Keywords: Specialization, Specialized Gastronomy Guides, Personality Traits, Innovation Levels.

Received: 22.04.2026

Accepted: 02.09.2026

Suggested Citation:

Ayran, A. and Sahilli Birdir, S. (2026). Determination of Personality Characteristics and Innovation Levels of Guides Who Received Specialization Training in Gastronomy Guidance, *Journal of Turkish Tourism Research*, 10(3): 239-261.

GİRİŞ

Turizm ekonomiyeye katkısından ötürü dünyanın en önemli sektörlerinden biri olarak kabul edilmektedir. Turizm hizmet sektörü olup emeğe dayalı istihdama katkısı yüksektir. Hizmet sektörü içinde farklı meslekler ortaya çıkmıştır. Turist rehberliği de bu mesleklerden biridir (Kabakulak, 2018). Turizmin en temel üyeleri turist rehberi ve turist olarak kabul edilebilir. Turist rehberi, belirli bir destinasyonun sahip olduğu değerlere yönelik bilgileri turistlere doğrudan aktarmakla ve bu destinasyonlarla ilgili turistik eylemlere yönelik yol göstermekle sorumlu olan kişidir. Turist rehberleri farklı alanlarda mesleklerini sürdürdüğü gibi, farklı alanlarda uzmanlaşma eğitimi de almayı planlamaktadırlar. Belirli bir alanda uzmanlaşma, iş performansının artışı, kaliteli hizmet verme ve destinasyonlar arası rekabet avantajını sağlama açısından önemli olup, bu alanlardan biri de gastronomi alanıdır (Başoda vd., 2018). Yüksel (2019) ve Mulcahy (2021), gastronominin şov olmadığını, yeme bilincinin öne çıktığını; pahalı malzemelerle yemek yapmak anlamına gelmediğini ve insanın beslenmesiyle alakalı mantıklı bilgi birikimi olduğuna vurgu yapmıştır. Gastronomi, *The Good for Living*, (1814) kitabında “yemenin kuralları” olarak tanımlansa da Brillat-Savarin “Lezzetin Fizyolojisi (*The Physiology of Taste*)” adlı kitabında gastronomiyi bizi sağlıklı bir şekilde hayatta tutacak beslenmemizle alakalı herşeyin mantığa uygun bir kavrayışı olarak tanımlamaktadır (Başoda vd., 2018). Gastronominin ne olduğunu bilmek kadar ne olmadığını da bilincinde olmak gerekmektedir. Yeni tatlara ve bununla birlikte yeni kültürlerle açık olmak gastronomi rehberlerinin sahip olması gereken özelliklerindendir. Bundan ötürü uzmanlaşmış gastronomi rehberlerinin kişilik özellikleri ve yenilikçi düzeyleri yaptıkları mesleğin amacına ulaşmalarında önemli bir yere sahiptir. Gastronomi, gidilen bölgenin yerli halkının kültürü, tarihi, arkeolojisi, yiyecek ve içeceklerin kültürler arası aktarılması, farklı bölgeleri orta noktada birleştirmesi ve turistlerin yeni kültürleri, yeni inançları, yeni tarihleri, yeni ülkeleri, yeni insanlara ve yeni dünyalara açık bir kapı niteliğindedir.

Gastronomi rehberlerinin yeterli bilgiye sahip olması ve bunları doğru bir şekilde anlatması kişilik özellikleri ve yeniliğe açık olma anlayışlarıyla doğru orantılıdır. Kabakulak (2018), kişiliğin insanın düşünce, tutum, davranış ve inanışlarının özgün bir sentezi olduğunu vurgulamaktadır. Verimli bir turist rehberi olmanın temelinde mesleki donanımına sahip olmanın büyük bir önemi olduğu kadar kişilik özelliklerinin de önemli ölçüde etkisine işaret etmiştir. Çolakoğlu, Epik ve Efendi’ye (2017) göre, bir turist rehberinin bilgiyi sunabilme, saygı görme veya gösterme ve güven verme gibi olumlu özelliklere sahip olması gerekmektedir. Yenilikçi bireylerin sahip olduğu kişilik özelliklerinden en bilineni proaktif olmalarıdır. Kriz anında olayları öngörebilen ve saptamaya çalışan, değer ve inançları çatısı altında davranan, risk almayı seven ve sorumluluk bilincine sahip bireyler proaktif bireylerdir (Kayır, 2020).

Bu araştırmada gastronomi alanında uzmanlaşma eğitimi almış rehberler incelendiğinden ötürü araştırma, gastronomi alanında değerli bir çalışma niteliğini taşımaktadır. Gastronomi hayatın pek çok alanında önemlidir fakat turizm alanında daha çok ön plana çıkmaktadır. Gastronomi ile ilgili yapılan tanımlara bakıldığında; yeme bilinci ve insanın beslenmesiyle ilgili mantığa uygun bilgi birikimi, tat duyumunun sosyolojik, biyolojik ve tarihi kültürü (Yüksel, 2019); bir yemekten alınan tadı zirveye erişirme; tarihi, kültürü ve yemeği iç içe sunmaya çalışan bilim dalı (Küçükökmürler vd., 2018; Ürekli ve Çevik, 2025) olarak tanımlandığı görülmektedir. Bu tanımlar dikkate alınarak, gastronominin turizme etkisinin önemli derecede olduğu söylenebilir. Bu durum gastronomi rehberlerine çok büyük sorumluluklar atfedilmesine neden olmaktadır. Gastronomi alanında uzmanlaşma eğitimi alan rehberlerin sayısının azlığının da önemsenmesi ve bu yetersizliğin giderilmesi için rehber odalarının bulundukları bölgelerde gastronomiyi genişletmek ve gastronomi kültürünün doğru bir şekilde aktarılması için uzmanlaşma

programlarını arttırmaları gerekmektedir. Böylece, rehberlerin donanım dünyalarını doldurarak verimli hizmet vermelerinin mümkün olduğu söylenebilir (Akpınar, 2020).

Araştırmanın temelini, uzmanlaşma eğitimi alan gastronomi rehberleri ve onların kişilik özellikleri ve yenilikçilik düzeyleri oluşturmaktadır. Turist rehberliğine yönelik çalışmaların büyük oranda rehberlerin genel mesleki rolleri, iş tatminleri, tükenmişlik sendromları veya hizmet kalitesi algıları üzerine yoğunlaştığı görülmektedir. Gastronomi turizmi özelindeki çalışmalar ise ağırlıklı olarak destinasyon imajı, yerel mutfakların pazarlanması ve turistlerin motivasyonları gibi tüketici odaklı konulara yöneliktir. Dolayısıyla, gastronomi rehberlerinin bireysel-psikolojik dinamiklerini ve bu dinamiklerin mesleki performanslarına yansımalarını inceleyen ampirik çalışmaların son derece kısıtlı olduğu, hizmet inovasyonunun ve özgün deneyim tasarımına yönelik gastronomi turlarında, rehberlerin bireysel yenilikçilik düzeyleri ve kişiliklerini birlikte inceleyen ve uzmanlık eğitimi alan rehberlerin profillerini, aldıkları eğitimin çıktıları bağlamında analiz eden çalışmaların eksikliği bulunmaktadır. Web of Science veri tabanında “guide specialization in gastronomy guidance” ve “gastronomy guide expertise” anahtar kelimeleri ile yapılan aramada sadece Budak (2022) tarafından yapılan çalışmanın olduğu belirlenmiştir. Söz konusu çalışma zeytin tarımı ve zeytinyağı alan uzmanlığına bir öneri niteliğini taşıdığından ele alınan çalışmaya benzerlik taşımamaktadır. “Gastronomy guidance” ve “specialization in guidance” anahtar kelimeleri ile yapılan aramada ise hiç çalışma olmadığı görülmüştür. Google Akademi de “gastronomi rehberliği” ve “gastronomi rehberliği alanında uzmanlık” anahtar kelimesi ile yapılan aramada birçok çalışmanın olduğu (Başoda vd. (2018); Kılıçhan (2018); Kök vd., (2021); Bahar (2021); Celep (2022); Kurnaz (2024); Özkan (2024); Karamustafa ve Kılıçhan (2024); Çetinkaya (2025)) saptanmıştır. Söz konusu çalışmalar incelendiğinde genel olarak gastronomi turizmi, turist algısı, genel turist rehberliği ve becerileri, gastronomi trendleri veya rehberlik eğitimi incelemiştir. Özellikle gastronomi alanında uzmanlaşma eğitimi alan rehberlerin kişilik özelliklerini ve yenilikçilik düzeylerini belirlemeye ilgili çalışmalara rastlanmamıştır. Mevcut çalışmada ise, doğrudan gastronomi rehberliği uzmanı rehberlerin kişilik özellikleri ile yenilikçilik düzeylerine odaklanılmaktadır. Bu alanda turistlere eşlik eden ve deneyimi yöneten gastronomi rehberliği uzmanı rehberlerinin rolü büyüktür. Destinasyonun mutfak kültürünü somut olmayan kültürel miras unsurlarıyla birleştirerek turiste aktaran en kritik aktör gastronomi rehberidir. Dolayısıyla, çalışmanın temel problemi; “gastronomi rehberliği alanında uzmanlaşma eğitimi alan turist rehberlerinin kişilik özellikleri ile yenilikçilik düzeyleri nelerdir?”, sorusuna cevap bulmaya çalışılmıştır. Konu özelinde yapılan çalışmaların sınırlı olması nedeni ile bu çalışmanın, turist rehberliği ile ilgili literatüre önemli ve faydalı bir katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

LİTERATÜR

Turist Rehberlerinin Kişilik Özellikleri

Turist rehberi, ülkesini ve kültürünü en iyi bilen ve en doğru aktaran kişi olduğu kabul edilmektedir. Bundan ötürü turist rehberinin kendini daima yenileyen, kişilerle rahatça iletişim kurabilen ve bilgisini etkili bir şekilde aktaran güler yüzlü aktif kişiler olması beklenmektedir. Tur esnasında pek çok sorunla karşılaşma ihtimali ile yetkili ve sorumlu kişi olan rehberin bu sorunlara en hızlı ve uygun çözümü de getirebilecekleri vurgulanmaktadır (Gürsoy ve Karaman, 2019). Turistlerin turlardan sonra memnun olmaları turist rehberlerinin bilgi, beceri, tutum ve davranışlarına bağlıdır. Turist rehberinin sahip olması gereken bazı özellikler arasında açık fikirli, açık sözlü, disiplinli, cana yakın, nazik, kararlı, özgüvenli, dışadönük, sabırlı ve aktif olma gibi özellikler vardır (Deveci, 2020).

Farklı ülkeden gelen turist grubunu karşılayan rehber ile turist grubu arasında ilk iletişim bağı kurulmaktadır. Tur boyunca profesyonel turist rehberlerinin ilk davranışı, görünümü, konuşması, donanımı ve tutumu olumlu veya olumsuz izlenimi oluşturacak bazı önemli özelliklerden birkaçıdır. Profesyonel turist rehberlerinin en önemli bazı karakteristik özellikleri şunlardır (Güzel, 2007): dışadönük, misafirperver, esprili ve iletişim becerileri yüksek olan; sevgi, dürüstlük ve iş ahlakı ilkelerine bağlı, kendine güvenen, lider ruhlu ve organizasyon yeteneğine sahip bir kişilik; yabancı dilden ilk yardıma, genel kültürden yöre bilgisine kadar geniş bir donanım ile yenilikleri takip ederken, üstün anlatım, yorumlama ve soru-cevap kabiliyetiyle fark yaratandır.

Yenilik - Yenilikçilik Kavramı ve Turist Rehberlerinin Yenilikçilik Düzeyleri

Zaltman, yeniliğin ilgili birimin yeni olarak algıladığı bir uygulama, bir fikir veya sunulan bir eser olduğu tanımını yapar. Akademisyenlerin bazıları, yeniliği yeni düşüncelerin keşfedilmesi, ilerletilmesi ve uyarlanması olarak tanımlamaktadırlar. Bununla birlikte yeniliğin temelini oluşturan bazı kavramlar olduğu söylenmektedir; İcat (tamamen yeni bir şeyin yaratılması, Geliştirme (geliştirilen bir şeyin iyileştirilmesi) ve Adaptasyon (başka yerlerde geliştirilen bir yeniliğin benimsenmesi. Yenilik aynı anda bu kavramların hepsini veya birini kapsayabilmektedir (Özkan, 2009).

Yenilikçilik kavramı, pek çok tanımının literatürde kullanıldığı bilinen bir kavramdır (Çetin, 2017). Yenilikçilik yeniliği de içine alan bir kavram olduğu için ayrı bir konuya sahip olduğu söylenemez. Yenilikçilik sürekliliği olan faaliyet olarak tanımlanmaktadır. Çalışkan (2013) yenilikçilikten “işletme içerisinde yeni bir ürün veya hizmetin ortaya çıkarılması, ürün geliştirme sistemlerinde yeniliklerin yapılması, bu yeniliklerin sergilenmesi ve tanıtılması, çalışma koşullarında yeni yöntemlere başvurulması, çalışanların yenilik ve yaratıcılıklarının geliştirilmesidir” şeklinde söz etmektedir. Bununla birlikte, yeni düşünceler, yenilikçilik faaliyetlerini ortaya çıkarabileceği gibi yapılan her yeniliğin kişiler ve topluluk tarafından benimsenmediği söylenebilir. Yaratma yeteneği, yenilikçilik aşamalarının temelini oluşturmaktadır. Yaratıcılık düşünsel süreç olarak kabul edilir ve yenilik ise, bu düşünsel sürecin bir sonucu olarak yenilikçiliği ortaya çıkarır (Kayır, 2020).

Bireysel yenilikçilik aynı zamanda, bireylerin yeniliğe olan yatkınlıkları ve yenilikçiliğe karşı gösterdikleri faaliyetleri açıklayan kavramdır. Yaptıkları işlerde veya bulundukları herhangi bir etkinlikte bireyler, yeniliklerin zihinlerinde uyanmasıyla onları benimsemeleri ve faaliyete geçirmeleri bu bireylerin kendi yaşamlarında da bu yenilikçi özelliklerini sergilediklerine bir kanıt olabilir. Yenilikçi bireyler sahip oldukları fikirleri genişletme ve bu fikirlerin üzerine yeni tasarımlar ekleme çabasından asla çekinmezler ve böylece gündelik yaşamlarında dahi bu yenilikçi davranışları sürekli olarak gösterirler. Bu davranışlarıyla diğer bireylerden ayrılarak sorunlara da kısa zamanda etkili çözümler bularak, fırsatları değerlendirip liderlik etme becerisini de gösterirler. Bireysel yenilikçi veya yenilikçi bireylerin bilinen temel özelliklerinden bazıları şunlardır (Akan ve Kutlu Abu, 2023): bilimsel ve teknolojik yenilikleri topluma sunarak öncülük eden inovatif liderler, kuşkuçulara yeni bakış açıları kazandırıp örgütler için can alıcı dönüşümler gerçekleştirirken; her ortamda yenilik dilini konuşan dinamik yapılarıyla çevrelerindeki yenilikçi ruhu sürekli perçinlerler.

Turist rehberlerinin turlarda verimli bir akış sağlayabilmeleri için meslek doyumunun yanında kişilik özellikleri de önemli bir yere sahiptir. Yıldız ve diğerleri (1997) turist rehberinin hem donanımını hem de kişiliğini sürekli olarak geliştirmesi gerektiği savunurken, Yıldız ve Yılmaz (2019) turist rehberlerinin kendini daima yenilemeleri gerektiğine işaret etmektedir. Gürsoy ve Karaman (2019), turist rehberlerinin mesleki olarak donanımlı olmasının yanında bu bilgiyi

kullanarak kendi yorumunu katması ve yenilikleri sürekli gören ve bu yeniliklere mesleğini uyarlayabilen bireyler olması gerektiğini vurgulamaktadır. Turist rehberi deneyimlediği her turda kendi bilgilerine yeni bilgiler katmalı, yeni kültürleri ve yeni damak tatlarına açık olarak yeni mutfak kültürlerini tanımalıdır (Kabakulak, 2018). Bunların aksine rehber otoriter, baskıcı, yeniliklere ve değişimlere kapalı davranış sergilerse, rehberin iş doyumunu azalarak başka bireyleri saldırgan görmesine sebep olur. Bu durum rehberlerin mesleğinde kötü bir deneyimin oluşmasına zemin hazırlar (Köroğlu, 2014).

Özoğul (2017), turist rehberinin yeni gelişmeleri takip ederek, planlı olması, zamanı verimli kullanması ve mesleğine dair olan yenilikleri sürekli olarak izlemesi gerektiğini ifade etmektedir. Rehberlerin dışadönük olması onları konuşkan, sosyal ve eğlenceli bireyler yapmaktadır ve bu özelliğe sahip olan rehberler risk alabilen, yenilikçi ve özgün kişiler olarak da değerlendirilmektedir. Bakay ve Birdir (2025) turist rehberlerinin kişilik özelliklerinin yenilikçilik düzeylerini etkilediğini ve yaşam tarzlarının da yenilikçilik düzeyleriyle doğru orantılı olduğu sonucuna ulaşmıştır.

Turist Rehberliğinde Uzmanlaşma

Yenipınar ve Yılmaz (2019), uzmanlaşmayı ekonomik açıdan üretimde iş bölümü, verimlilik artışı ve maliyet düşüşü olarak; toplumsal açıdan işlerin derinlemesine bilgi ve beceri gerektiren alanlara bölünmesi olarak; genel anlamda ise, işlerin küçük görevlere ayrılarak aynı kişi tarafından sürekli tekrar edilmesi şeklinde tanımlamaktadır.

Uzmanlaşmanın sağladığı avantajlar; görevlerin derinlemesine bilgi sahibi uzmanlar eliyle yürütülmesi, sektörel yeniliklerin ve kalıcılığın güvenceye alınması, işin detaylarına olan hâkimiyet neticesinde ise en yüksek performansın en kısa sürede elde edilmesi şeklinde savunulmaktadır (Güzel ve Köroğlu, 2019).

Güzel ve Köroğlu (2019), uzmanlaşmanın olumsuz yönlerini; ilgili alana yönelik talebin azalması, pazarın doygunluğa ulaşarak işletmenin büyüme potansiyelini kısıtlaması, departmanlar arası iletişim ve koordinasyonun zayıflaması ve içeriğin parçalanması nedeniyle bütüncül algıdan uzaklaşılması olarak sıralamaktadır.

Turizm sektöründe en donanımlı olması beklenen turist rehberliği mesleğidir. Mesleğin sürdürülebilir olması turist rehberliğinde uzmanlaşmanın gerçekleşmesine bağlıdır. Bununla birlikte rehberler turlarda tur operatörlerinin hazırladıkları paket turları uygulayan, turizm sektörünün kültür düzeyi en yüksek, çeşitli alanlarda donanımlı ve kalifiyeli çalışan kişi olarak tasvir edilmektedir. Uzman turist rehberi meslektaşlarından farklı olarak ulusal veya uluslararası popüler turizm gelişmelerini en yakından takip eden ve herhangi bir tur bölgesi veya turistik ürün tipleri hakkında da bilgi edinmeyi kendine alışkanlık edinen bireydir. Yenipınar ve Yılmaz (2019) uzman turist rehberiyle ilgili şunları ifade etmektedirler. Uzman turist rehberi, her rehberin bildiği ve daima gittiği yerlerden başka yerleri keşfetmeye çalışarak çalışma yaşamlarındaki tekdüzeliği değiştirmekte ve hayatına her an yeni bir dinamizm eklemek için mesleğinde hep yenilikçi olmaya çabalamaktadır.

Güzel ve Köroğlu (2019), turist rehberliğinde uzmanlaşmayı bir süreç olarak ifade etmekte ve bu süreçte; rehberin bireysel ilgi, kişisel donanım, eğitim ve kültür unsurlarıyla edindiği ve tur operatörlerinin yeni destinasyonlar için talep ettiği, nadir bulunan, yoğun bilgi donanımına sahip ve benzersiz alanlarda fark yaratan bir profesyonel olduğuna işaret etmektedir.

Gastronomi Rehberliği

Gastronomi rehberliği, bilinen bir destinasyonda turistleri yerel mutfak kültürü ile buluşturarak destinasyonun bulunduğu bölgenin kültürüne özgü bütün değerleri kapsayan yoğun bilgiyle donatmak ve turistlere çeşitli tecrübeler edindirmek gayesiyle gastronomi alanında uzman turist rehberleri tarafından sağlanan rehberlik hizmetlerinin hepsi olarak tanımlanmaktadır (Başoda vd., 2018; Akyurt Kurnaz ve Kurnaz, 2019). Akyurt Kurnaz (2024) gastronomi rehberliği uzmanlığı ile ilgili olarak 2016'da Gaziantep Bölgesel Turist Rehberleri Odası tarafından "Güneşin ve Ateşin Tadında Yolculuk" adında bir sertifika programı düzenlendiğine vurgu yapmıştır. Ülkemizde gastronomi alanında uzmanlaşma hedefinde olan turist rehberlerine yönelik son dönemde eğitim programları ve sertifikalar verilmesine yönelik çabalara rağmen bu girişimlerin yetersiz kaldığı ve nitelikli gastronomi rehberlerinin eksikliğinin olduğu söylenebilir (Kök vd., 2021).

Bir gastronomi rehberinin amacı, yıllar süren mutfak eğitimi yoluyla yiyecek ve içeceklerin beğenisini arttırmanın ötesine uzanır. Aynı zamanda yemek hazırlamanın inceliklerini açığa çıkarmayı ve mutfak uygulamalarındaki bölgesel farklılıkların ortaya koymasını da içerir (Akyurt Kurnaz ve Kurnaz, 2022). Hem devlet hem de özel üniversitelerde gastronomi eğitimi alan yetenekli şeflerin sayısında yaşanan artış gastronomi rotalarını ve turlarını geniş alana yaydığından ötürü gastronomi alanında uzmanlaşmış rehberlere ihtiyaç olduğu ifade edilmektedir (İrigüler ve Güler, 2017). Bu doğrultuda gastronomi alanında uzmanlaşmış rehberlerin kaliteli bir rehberlik eğitime sahip olması, kendini sürekli yeniliklere açık tutması ve tur esnasında tur içeriğine hâkim olması gastronomi rehberliği için önemli noktalardandır (İrigüler ve Güler, 2015).

En fazla uzman rehber gereksiniminin olduğu kabul edilen alanlardan biri olan gastronomi (Akpınar ve Avcı, 2021) adına bazı araştırmaların sonuçlarında rehberler, aynı zamanda destinasyonların yerel mutfak kültürlerine en ince ayrıntısına kadar hâkim olmak amacıyla bu konularda eğitim alarak gastronomi rehberliği yapma yetkisine ulaşan rehberlere de ihtiyaç olduğu belirtilmektedir (Başoda vd., 2018). Turist rehberleri açısından gastronomi rehberliğinin aktif olduğu durumlar bulunmaktadır. Bunlar iki düzeyde ele alınmıştır (Başoda vd., 2018; Arslan Özkan, 2024): Bilgilendirme ve Deneyim Kazandırma.

Bilgilendirme; Tarih-coğrafya-kültür-demografi-toplum mozaigi, doğal çevre unsurları, gastronomik ürünler, sanat ürünleri, uygulamalar, fonksiyonlar, etkinlikler, mekânlar, ticaret, bölgeler, kuruluşlar, medya, sistemler, olaylar, kurallar: lezzetler, sağlık, ulaşım, konaklama, eğlence, bilim, inançlar, gelenekler, görenekler, merasimler, bitkiler, hayvanlar, gereçler, kıyafetler, hikâyeler, destanlar, mitler, yarışmalar, festivaller, gösteriler, eğitimler, alanlar, merkezler, tesisler, yapılar, dükkânlar, müzeler, bahçeler, galeriler, caddeler, sokaklar, restoranlar, halk pazarları, çiftlikler, güzergâhlar, topluluklar, dernekler, ajanslar, yeme-içme tescilleme/denetim sistemleri vb.

Deneyim Kazandırma; Özgü lezzetleri tattırma, Uygulamaları gösterme/yaptırma, Etkinliklere/törenlere katılmayı sağlama, özel yer/alanları/merkezleri gezdirme ve güzergâhları izletme olarak gerçekleştirilmektedir.

Güzel ve Köroğlu'na (2019) göre, gastronomi rehberlerinin taşıması gereken özellikler şu şekilde ifade edilebilir. Gastronominin akademik ve kelime anlamından dünya mutfak kültürüne, malzemelerin hasat dönemlerinden ürünlerin teknik ve fiziksel özelliklerine kadar derin bir bilgi birikimine sahip olan uzman; yemek yapmayı ve yeni tatlar keşfetmeyi seven, lokanta araştırmaları yapan, yerel pazar kültürüne hâkim, geniş bir gastronomi çevresi bulunan, yemeğin ait olduğu bölgenin tarihi, etnik yapısı ve oran kültürü üzerine ciddi saha çalışmaları yürüten ve

gerektiğinde ürünlerin yetiştirme veya yapılış sürecini görsel materyallerle destekleyerek sunabilen nitelikli bir bilgi alıcısıdır.

Gastronomi Rehberliğinde Uzmanlaşma

Gastronomi uzmanlığına yönelik eğitimlerin artmasının sebebi gastronomi destinasyonu olarak bazı bölgelerin belirlenmesi ve gastronomiye olan ilgilinin artması, gastronominin özellikle son yıllarda ciddi bir trende ulaşması olarak belirlenmektedir. Bununla birlikte uzmanlaşmanın öneminin arttığını ve turizm sektöründe gastronomi alanında uzmanlaşmış rehberlere ihtiyaç duyulduğu da görülmektedir. Gerekli eğitim programlarını oluşturarak yöresel bazı uzmanlaşma eğitim programlarının düzenlenmesi ve yörelere ait daha geniş bilgi sağlamak amacıyla o yörelere düzenlenecek turlar açısından turist rehberleri ciddi önem arz etmektedir. Gastronomi uzmanlığı alanları turist rehberleri tarafından üç farklı başlıkta toplanmıştır (Güzel ve Köroğlu, 2019): Belirli bir destinasyonun yöresel mutfak kültürüne yönelik olarak gerçekleştirilen konu uzmanlığı (gastronomi, yörenin mutfacı, yöre kültürü, bölge turizmi, potansiyel turistleri ve gastronomi rehberliğine ait bilgiler), Etkinlik uzmanlığı (gastronomi ile ilgili tüm etkinliklerin içeriği, paydaşları, yönetimi ve yöresel mutfak uygulamaları ile ilgili içerikler) ve Mekân uzmanlığı (tarihi alanlar, kuruluşlar, bölgenin coğrafi özellikleri, gastronomi güzergahları ve gastronomi özel alanları ile ilgili bilgiler).

Okech (2014) tarafından ortaya konan ve Güzel ve Köroğlu (2019) tarafından aktarılan bulgular, gastronomi rehberliğinde uzmanlaşmanın gerekliliğini turist eğilimleriyle açıklamakta olup; tüm turistlerin seyahatlerinde yemek yemesi, bu eylemin en popüler üç turistik faaliyet arasında yer alması ve yerel mutfacının destinasyon seçiminde temel bir motivasyon kaynağı olması dikkat çekmektedir. Ayrıca, gastronomi turizminin tüm yaş gruplarına yayılması, yıl boyunca sürdürülebilmesi ve beş duyuya hitap eden bir sanat niteliği taşıması önem arz ederken, mutfak kültürüne ilgi duyan turistlerin açık hava rekreasyonunun yanı sıra müze, festival ve alışveriş gibi diğer kültürel etkinliklere de yüksek düzeyde katılım gösterme eğiliminde olduğu belirtilmektedir. Bu bulgular çerçevesinde, gastronomi rehberlerinin uzmanlaşmasının turizm destinasyonlarının çekiciliğini artırmada kritik bir role sahip olduğu değerlendirilmektedir.

Literatürde gastronomi rehberliğinde uzmanlaşma olgusu; gelecekteki sektörel eğilimler, rehberlerin rolleri, kavramsal çerçeve, ülke potansiyeli ve eğitim gereksinimleri boyutlarıyla ele alınmaktadır. Stratejik açıdan Akpınar ve Avcı (2021), geleceğin en yüksek talep görecek turları arasında gastronomiyi konumlandırarak bu alanın önemli bir uzmanlaşma potansiyeli barındırdığını vurgularken, Karamustafa ve Kılıçhan (2024) da bu vizyonu bölgesel düzeye taşıyarak Türkiye genelindeki potansiyel uzmanlaşma alanlarını coğrafi bazda haritalandırmayı amaçlamıştır. Bu potansiyelin işlevsel boyutuna odaklanan Barışan (2022), profesyonel turist rehberlerinin yüksek eğitim seviyeleriyle destinasyon gelişiminde üstlendikleri aracı ve köprü olma rollerine dikkat çekmiştir. Benzer şekilde Kök ve diğerleri (2021), bu köprü rolünü ülkenin küresel tanıtımı ekseninde değerlendirerek turizm rehberliği öğrencilerinin gastronomi rehberliğini verimli bir yeni çalışma alanı olarak gördüklerini belirtmiş; sahadaki bu potansiyeli nitelikli kılmak adına uzmanlık eğitimlerinin genişletilmesini önermiştir. Destinasyon bazlı algı çalışmalarında ise İrigüler ve Güler (2015), profesyonel rehberlerin Türkiye'nin zengin gastronomik mirasına ve yüksek potansiyeline olan inançlarını ortaya koyarak bu süreçte uzmanlaşmanın kaçınılmaz bir gereklilik olduğunu savunmuştur. Tüm bu pratik ve sektörel projeksiyonların teorik zeminini oluşturan Başoda ve diğerleri (2018) ise gastronomi uzmanlığının kavramsal çerçevesini çizerek; bu uzmanlık alanının destinasyon odaklı olarak konu, etkinlik ve mekân uzmanlığı olmak üzere üç temel analitik bileşenden meydana geldiğini belirlemiştir.

METODOLOJİ

Araştırmanın Amacı ve Sınırlılıkları

Bu araştırmanın temel amacı, gastronomi rehberliği uzmanlık eğitimi alan turist rehberlerinin kişilik özelliklerini ve yenilikçiliğe olan eğilimlerini tespit etmektir. Gastronomi rehberliği alanında uzmanlaşmış turist rehberlerine yönelik bir çalışma olmadığı gibi, söz konusu rehberlerin kişilik özellikleri ve yenilikçilik düzeylerinin de belirlenmesine yönelik daha önce kısıtlı sayıda (Bakay ve Birdir, 2025) çalışma olması çalışmanın ele alınmasında etkili olmuştur. Araştırma, Türkiye’de Rehberlik odalarına kayıtlı gastronomi alanında uzmanlaşma eğitimi alan turist rehberleri ile sınırlandırılmıştır.

Araştırmanın Evren ve Örneklemi

Karasar’a (2012) göre, araştırmanın evreni “araştırmanın genellemek istediği elemanlar bütünü”dür. Bu araştırmanın evreni, turist rehberi odalarına kayıtlı gastronomi alanında uzmanlık eğitimi alan turist rehberleridir. Örneklemi ise, turist rehberi odalarına kayıtlı, gastronomi alanında uzmanlık eğitimi alan ve araştırmaya gönüllü katılım sağlayan turist rehberleridir. TUREB’e kayıtlı 13 oda mevcut olup, 2021 yılı itibariyle gastronomi eğitimi alanında uzman turist rehberi sayısının belirlenmesi için, turist rehberi odalarına mail atılmıştır. Gelen cevaplar doğrultusunda söz konusu eğitimi alan turist rehberi sayıları incelendiğinde, İRO’ya bağlı 66, İZRO’ya bağlı 4 ve ŞURO’ya bağlı 4 rehberin, toplamda 74 rehberin bu eğitimleri aldığı belirlenmiştir.

Araştırma, önceleri nicel araştırma deseninde tasarlanmıştır. Gastronomi alanında uzmanlık eğitimi ilk kez Gaziantep Rehberler Odası tarafından verilmiştir. GARO tarafından söz konusu eğitimler düzenli aralıklarla verilmektedir. Araştırmacı, gastronomi alanında uzmanlık eğitiminin gerçekleştiği sırada anketini uygulamak için ilgili yerlerden yasal izinlerini alıp turist rehberleri ile 10-14 Mayıs 2021 tarihlerinde Gaziantep’te yüz yüze anketini uygulamaya çalışmıştır. Ancak, turist rehberlerinin araştırmacıya hiç kolaylık sağlamamaları ve anketi doldurmak istememeleri nedeniyle beklenen örneklem sayısına ulaşamamış, 4 gözatım ile sınırlı kalmıştır. Daha sonra araştırmacı, anketi bütün rehber odalarına mail aracılığıyla göndermiştir. Anket 10 Mayıs 2021 ile 26 Ekim 2022 tarihleri arasında online olarak rehberlerle paylaşılmıştır. Ancak, yeterli örneklem elde edilmeyince anket tekrar 2023 yılı boyunca rehberlere cevaplamaları için süre verilmiştir. Belli bir süre beklenmiş ancak, cevap alınamaması nedeniyle araştırma nitel araştırma desenine dönüştürülmüştür. Bu açıdan araştırmada karma desen kullanılmıştır denebilir.

Nitel araştırmalarda örneklem tercihinde katılımcıların araştırma konusuyla ilgi ve bilgi düzeylerine öncelik verilmektedir. Bunun temel nedeni, en derin ve doğru bilgiye ulaşma isteğini içermesi (İslamoğlu ve Alnaçık, 2013; Nakip, 2013) olup, küçük bir gruptan veriler elde edilebilmektedir. Dolayısıyla, bu tür çalışmalarda, örneklem sayısı 4-10 gibi az sayıdaki katılımcı ile gerçekleştirilmektedir (Creswell ve Plano Clark, 2015). Çalışmada, gastronomi alanında uzmanlaşan rehberlere ulaşabilmek için kartopu örnekleme tekniği kullanılmıştır. Toplamda 11 rehberle ulaşılmıştır. Katılımcılara, çalışmaya dair bilgi verilmiş, gönüllülük esasıyla görüşme yapılmıştır. Veriler Kasım-Aralık 2023 tarihleri arasında yarı yapılandırılmış görüşme formu ile toplanmıştır. Görüşme bitiminde verilerin kalıcı ve korunması için bilgisayara aktarılmış ve katılımcılar, “K1” ve “K11” şeklinde sıralanmıştır.

Arslan (2022), nitel araştırmalarda güvenilirliği, “bir veri toplama prosedürünün ve analizinin araştırma sürecindeki birden fazla katılımcı için aynı cevabı verme derecesi olarak” ifade

ederken, Kozak (2018) “araştırmacının doğrudan veri toplama aşamasına dahil olması ve notunu tutmasıdır” şeklinde ifade etmektedir. Arslan (2022), nitel araştırmalarda geçerliliğin, herhangi bir araştırmada elde edilen sonuçların, çalışılan gerçek dünyayı doğru şekilde yansıtmada verilerin uygun bir şekilde toplanıp yorumlanmasına vurgu yapmaktadır. Nitel araştırmalarda güvenilirlik ve geçerliliği sağlayan aşamalar yerine getirilmiş olup, bu aşamalar şunlardır: araştırmacının amacı net bir şekilde belirlenerek süreç ayrıntılı olarak aktarılmış, elde edilen görüşme formları birkaç kere gözden geçirilmiş, konu ile ilgili uzman desteği alınmış, verilerin analizinde tüm araştırmacılar bulunmuş, analizlerde betimlemeler kullanılarak kabul edilebilecek bir örneklem ile çalışılmıştır.

Veri Toplama Yöntemi

Araştırmada veriler birincil kaynaklardan elde edilmiştir. Çalışma ile ilgili ulusal ve uluslararası literatür taranmış ve araştırmacının kavramsal çerçevesi oluşturulmuştur. Daha sonra, araştırma için veriler yarı yapılandırılmış görüşme formu ile yüz yüze ve online olarak toplanmıştır. Görüşme formunda katılımcıların demografik bilgileri ile turist rehberliği eğitimi, gastronomi alanında uzmanlaşma eğitimi, kişilik özellikleri ve yenilikçilik düzeyleri ile ilgili sorular yer almıştır. Bazı sorular kapalı uçlu iken bazı sorular açık uçlu olarak sorulmuştur.

Anket Formunun Oluşturulması ve Analiz

Çalışmada, katılımcıların kişilik özelliklerini belirlemeye yönelik Kılıç (2020) tarafından kullanılan ölçek baz alınmıştır. Ölçek on maddeli olup 7’li Likert şeklinde derecelendirilmiştir: (1) tamamen katılmıyorum, (2) kısmen katılmıyorum, (3) biraz katılmıyorum, (4) kararsızım, (5) biraz katılıyorum, (6) kısmen katılıyorum ve (7) tamamen katılıyorum. Turist rehberlerinin yenilikleri benimseme düzeyine yönelik Micazoğlu Çakmak (2019) tarafından kullanılan ölçek kullanılmış olup, 21 ifadeden oluşmaktadır. İfadeler 5’li Likert olarak (1) kesinlikle katılmıyorum, (2) katılmıyorum, (3) ne katılıyorum ne katılmıyorum, (4) katılıyorum ve (5) kesinlikle katılıyorum derecelendirilmiştir. Anket için Mersin Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulundan 04.10.2021 tarih ve 123 no’lu karar ile onay alınmıştır. Anket verileri araştırmacı tarafından yüz yüze toplanmıştır.

Çalışmada kullanılan 10 maddeli Kişilik Ölçeği’ne yönelik ölçeğin Cronbach’s Alpha güvenilirlik katsayısı ,754 olarak belirlenmiştir. On Maddeli Kişilik Özellikleri ölçeğinin yapı geçerliliği açıklayıcı faktör analizine göre, KMO örneklem yeterliliği oranının ,576; Bartlett’s Küresellik Testinin 29,956; serbestlik derecesinin 10 ve anlamlılık düzeyinin ise, ,001 olduğu saptanmıştır. Kişilik Özellikleri ölçeği, toplamda on madde ve beş alt boyuttan oluşmakta ve toplam varyansın %88,341’ini açıklamaktadır. On Maddeli Kişilik Özellikleri ölçeği puan aralığı 10-70 arasında değişmektedir. Her bir alt boyut puan aralığı ise, 2-14 puan arasında değişmektedir. Boyutlar: dışa dönüklülük-içe dönüklük (1-6 nolu maddeler), yumuşak başlılık-hırçınlık (2-7 nolu maddeler), sorumluluk- dağınıklık (3-8 nolu maddeler), duygusal denge-dengesizlik (4-9 nolu maddeler) ve deneyime açıklık/zekâ-gelişmemişlik (5-10 nolu maddeler) olarak isimlendirilmiştir. Bu çalışmada, Dışadönüklük boyut ortalaması 4,64, Yumuşakbaşlılık boyut ortalaması 4,82, Sorumluluk boyut ortalaması 4,36, Duygusal Dengelilik boyut ortalaması 4,45 ve Deneyime Açıklık boyut ortalaması 4,09 olarak belirlenmiştir. Çalışmada ölçek puan ortalaması ise, 4,473 olarak gerçekleşmiştir.

Turist rehberlerinin yenilikleri benimseme düzeyine yönelik 21 maddeli ölçeğin Cronbach’s Alpha güvenilirlik katsayısı ,830 olarak belirlenmiştir. Ölçeğinin yapı geçerliliği açıklayıcı faktör analizine göre, KMO örneklem yeterliliği oranının ,282; Bartlett’s Küresellik Testinin 81,940;

serbestlik derecesinin 45 ve anlamlılık düzeyinin ise, ,001 olduğu belirlenmiştir. Toplamda dört faktörlü yapının toplam açıklanan varyansı %86,622’ dir.

Araştırmada ayrıca MAXQDA paket programı, içerik ve frekans analizleri de kullanılmıştır. MAXQDA paket programı, metinlerin sistemli bir şekilde değerlendirilerek yorumlanmasını (Creswell, 2013) kolaylaştırmaktadır. MAXQDA aracılığıyla görüşme formları içerik analizine tabi tutulmuştur. İçerik analizi, birbirine yakın anlama sahip verilerin belirli temalar altında bir araya getirilerek, sade, net ve anlaşılır bir şekilde düzenlenmesi ve yorumlanmasına yardımcı olan bir süreçtir. Bu süreçte öncelikle verileri kodlanır, alt temaların oluşturulur, temalar ve kodlar bir düzene geçirilir ve son olarak bulgular açıklanarak yorumlanır (Yıldırım ve Şimşek, 2021). Bu çalışmada ise; içerik analizi kapsamında veriler kodlanmış, kodlar sistematik bir şekilde düzenlenmiş ve elde edilen bulgular yorumlanmıştır. Kodlama aşamasında, araştırma ile ilgili sorulan sorular ile soru ile ilişkili cevap kodları oluşturulmuştur. Programda cevaplayıcıların ifadeleri analiz edilmiş ve ilgili cevap kodlarına yerleştirilmiştir. Daha sonra, veriler araştırma soruları doğrultusunda tablolara dönüştürülmüş, bulguların açıklanması ve yorumlanması yapılmıştır. Frekans analizi aşamasında ise, sözel veriler ya da öğeler nicel ifadelerle tekrar edilme sıklığına göre ve sözel öğelerin önem derecesine göre sınıflandırılmaktadır. Bu sınıflandırmada temel amaç, sözel ifadelerin sıklığını ve önemini kavramaktır (Bilgin, 2006).

Araştırma Soruları

Araştırmada, turist rehberlerinin gastronomi alanında uzmanlık eğitimi alma sebepleri ile bu eğitimi alan turist rehberlerinin demografik, kişilik ve yenilikçilik özelliklerinin belirlenmesi amacıyla altı araştırma sorusu oluşturulmuştur. Söz konusu araştırma soruları aşağıdaki gibidir:

AS1: Gastronomi alanında uzmanlık eğitimi alan turist rehberlerinin demografik özellikleri nasıldır?

AS2: Gastronomi alanında uzmanlık eğitimi alan turist rehberlerinin kişilik özellikleri nasıldır?

AS3: Turist rehberlerinin gastronomi alanında uzmanlık eğitimini alma sebepleri nelerdir?

AS4: Gastronomi alanında uzmanlık eğitimi alan rehberlerin yenilikçilik düzeyleri nelerdir?

AS5: Gastronomi alanında uzmanlık eğitimi alan turist rehberlerinin kişilik özelliklerini etkileyen yönler nelerdir?

AS6: Gastronomi alanında uzmanlık eğitimi alan turist rehberlerinin yenilikçilik düzeylerini etkileyen yönler nelerdir?

BULGULAR

1.Gastronomi Alanında Uzmanlık Eğitimi Alan Turist Rehberlerinin Demografik Özellikleri

Katılımcıların demografik özelliklerine yönelik bulgular Tablo 1’de sunulmuştur. Katılımcıların cinsiyet özellikleri ele alındığında %27,3’ünü “kadın” ve %72,7’sinin “erkek” olduğu belirlenmiştir. Bu bulgu, turist rehberliği mesleğinde erkek istihdamının kadınlara oranla daha yüksek olduğunu ortaya koyan çalışmalarla da desteklenmektedir (Zengin vd., 2017; Karacaoğlu, 2024). Yaşları itibarıyla turist rehberlerinin en yüksek oranın %63,6’lık bir oranla “51 ve üstü” yaş aralığında oldukları saptanmıştır. Bu durum, mesleğin uzun yıllara dayanan deneyim ve birikim gerektiren doğasıyla açıklanabilir. Bunu %18,2’lik bir oranla, “31-40” ve “41-50” yaş aralığındaki katılımcılar izlemiştir. Katılımcıların medeni durumlarına göre dağılımları incelendiğinde

%45,5'inin "bekâr" ve %54,5'inin "evli" olduğu belirlenmiştir. Katılımcıların %54,5'inin "lisansüstü", %36,4'ünün "lisans" ve %9,1'inin "lise" mezunu olduğu tespit edilmiştir. Örneklemin yüksek eğitim düzeyi, turist rehberlerinin "kültür elçisi" rollerini yerine getirebilmek adına sürekli öğrenme ve akademik gelişim eğiliminde olduklarını gösteren literatürdeki çalışmalarla (örn. Güzel ve Köroğlu, 2019) örtüşmektedir. Katılımcıların %54,5'inin "ortanın üstü", %9,1'inin "yüksek" ve %36,4'ünün "orta" gelir düzeyine sahip oldukları bulunmuştur.

Turist rehberlerinin mesleğini kaç yıldır yaptıklarına yönelik elde edilen bilgilere göre, %63,6'sının "26 yıl ve üzeri" çalıştıkları belirlenmiştir. Bunu, %18,2'lik bir oranla "2-7 yıl" arasında çalışanlar, %9,1'lik bir oranla "20-25 yıl" ve "8-13 yıl" arasında çalışanlar izlemiştir. Örneklemin çok büyük bir kısmının çeyrek asrı aşan bir mesleki deneyime sahip olması, önceki demografik bulgulardaki 51 yaş ve üzeri yoğunluğuyla doğrudan tutarlılık göstermektedir.

Turist rehberlerinin mesleği icra ederken kullandıkları yabancı dillerin dağılımlarına bakıldığında, en yüksek oranın %45,5'lik bir oranla "İngilizce" diline ait olduğu görülmüştür. Bunu, %36,4'lük bir oranla "Almanca", %9,1'lik bir oranla "Fransızca" ve %9,1'lik bir oranla "diğer" seçeneği izlemiştir. Bu bulgu, Türkiye'deki ruhsatname sahibi turist rehberlerinin dil dağılımı istatistikleri ve geleneksel turizm pazarları ile tam bir uyum içerisinde.

Katılımcıların turist rehberliği eğitimini nerede tamamladıklarına yönelik elde edilen verilere göre, %72,7'sinin "Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın turist rehberliği sertifika programı" ile %27,3'ünün "Üniversitelerin rehberlik eğitimi veren lisans programlarından turist rehberliği eğitimlerini tamamladıkları belirlenmiştir. Bu dağılım, Türkiye'deki turist rehberliği eğitiminin tarihsel dönüşümünü doğrudan yansıtmaktadır. 6326 sayılı Turist Rehberliği Meslek Kanunu çıkmadan önce mesleğe girişler ağırlıklı olarak Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın açtığı kurslar (sertifika programları) aracılığıyla gerçekleşmekle birlikte, son yıllarda üniversite programlarının ağırlık kazandığı görülmektedir.

Turist rehberlerinin gastronomi rehberliği alanında uzmanlaşma eğitimlerini nereden aldıklarına dair veriler ele alındığında, katılımcıların %81,8'inin "GARO Sertifikalı uzmanlık programına katıldıkları belirlenmiştir. Bunu, %18,2'lik bir oranla "Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın düzenlediği sertifika programına katılan rehberler izlemiştir. Bu durum, gastronomi turizmi gibi niş alanlarda meslek odalarının ve bölgesel rehber odalarının (örn. İstanbul Rehberler Odası - İRO, Gaziantep Bölgesel Turist Rehberleri Odası - GARO) üstlendiği aktif rolü ve uzmanlaşma eğitimlerindeki dinamizmini ortaya koymaktadır. Güzel ve Köroğlu (2019) tarafından vurgulandığı üzere, rehberlikte uzmanlaşma bireysel bir donanım ve gereksinim alanı olup; GARO gibi gastronomi destinasyonlarının merkezinde yer alan odaların düzenlediği spesifik uzmanlık eğitimleri, rehberlerin alandaki benzersizlik ve farkındalık kazanma hedefleriyle tam olarak örtüşmektedir.

Turist rehberlerinin ağırlıklı olarak hizmet verdikleri gruplara yönelik bulgular şöyledir: %63,6'sı "yabancı gruplara", %18,2'si "yerli gruplara" ve "hem yerli hem yabancı gruplara" hizmet vermektedirler. Turist rehberliğinin hangi statüde yapıldığına ilişkin elde edilen verilere göre, rehberlerin %54,5'inin "bağımsız olarak tam zamanlı" çalıştıkları belirlenmiştir. Bunu, %36,4'lük bir oranla "bağımsız olarak sezonluk" ve %9,1'lik bir oranla "bir seyahat acentasına bağlı-sezonluk" çalışan turist rehberlerinin izlediği tespit edilmiştir. Bu bulgu, Türkiye turizminin makro yapısı ve döviz girdisi odaklı uluslararası turizm hareketliliği ile paralellik göstermektedir. Literatürde, Türkiye'deki turist rehberlerinin öncelikli istihdam ve kazanç alanını gelen (inbound) yabancı turist grupları oluşturmaktadır (Zengin vd., 2017).

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özelliklerine Göre Dağılımı

	F	%		F	%
Cinsiyet			Yaş		
Kadın	3	27,3	21-30	-	-
Erkek	8	72,7	31-40	2	18,2
Toplam	11	100	41-50	2	18,2
			51 ve üstü	7	63,6
Medeni durum			Toplam	11	100
Bekâr	5	45,5	Eğitim durumu		
Evli	6	54,5	İlköğretim	-	-
Toplam	11	100	Lise	1	9,1
			Lisans	4	36,4
Gelir düzeyi			Lisansüstü	6	54,5
Düşük	-	-	Toplam	11	100
Ortanın altı	-	-	Turist rehberliği türü		
Orta	4	36,4	Eylemli	11	100
Ortanın üstü	6	54,5	Eylemsiz	-	-
Yüksek	1	9,1	Toplam	11	100
Toplam	11	100	Rehberlik yapılan dil		
Turist rehberliği eğitimi			İngilizce	5	45,5
Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın turist rehberliği sertifika programı	8	72,7	Almanca	4	36,4
Üniversitelerin rehberlik eğitimi veren önlisans programları	-	-	Fransızca	1	9,1
Üniversitelerin rehberlik eğitimi veren lisans programları	-	-	Rusça	-	-
Üniversitelerin rehberlik eğitimi veren yüksek lisans programları	3	27,3	Arapça	-	-
Toplam	11	100	Diğer	1	9,1
			Toplam	11	100
Hizmet verilen gruplar			Gastronomi rehberliği uzmanlaşma eğitiminin alındığı program		
Yerli gruplara	2	18,2	Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın düzenlediği sertifika programı	2	18,2
Yabancı gruplara	7	63,6	GARO Sertifikalı uzmanlık programı	9	81,8
Hem yerli hem yabancı gruplara	2	8,2	Rehber odalarının düzenlediği sertifika programı	-	-
Toplam	11	100	Üniversitelerin gastronomi önlisans programları	-	-
Turist rehberliği statüsü			Üniversitelerin gastronomi lisans programları	-	-
Bir seyahat acentasına bağlı- tam zamanlı	-	-	Üniversitelerin gastronomi yüksek lisans programları	-	-
Bir seyahat acentasına bağlı- sezonluk	1	9,1	Toplam	11	100
Bağımsız olarak sezonluk	4	36,4	Turist rehberliği mesleki deneyim		
Bağımsız olarak tam zamanlı	6	54,5	1 yıl-daha az	-	-
Toplam	11	100	2-7 yıl	2	18,2
Bağlı olunan oda			8-13 yıl	1	9,1
ARO	3	27,3	14-19 yıl	-	-
BURO	1	9,1	20-25 yıl	1	9,1
İRO	4	36,4	26 yıl ve üzeri	7	63,6
İZRO	1	9,1	Toplam	11	100
MURO	1	9,1			
NERO	1	9,1			
Toplam	11	100			

Araştırmaya katılan turist rehberlerinin bağlı oldukları turist rehberi odalarının dağılımları incelendiğinde, %36,4'ünün İRO'ya kayıtlı olduğu, %27,3'ünün ARO'ya kayıtlı olduğu ve %9,1'inin BURO, İZRO, MURO ve NERO'ya kayıtlı oldukları belirlenmiştir. Bu dağılım,

Türkiye'deki odalara kayıtlı rehberlerin coğrafi ve kurumsal kümelenmesiyle tam bir uyum içerisinde. TUREB'in resmi üye istatistiklerinde de en fazla rehber üye sayısına sahip odaların başında İstanbul (İRO) ve Ankara (ARO) gelmektedir. İstanbul'un ana giriş kapısı (hub) ve kültür turizminin merkezi olması, Ankara'nın ise turların kesişim noktası ve köklü sertifika programlarının merkezi olması, rehberlerin bu odalarda yoğunlaşmasını (Güzel ve Köroğlu, 2019) desteklemektedir.

2. Gastronomi Alanında Uzmanlık Eğitimi Alan Turist Rehberlerinin Kişilik Özellikleri

Turist rehberlerinin kişilik özellikleri ele alındığında, ölçek puan ortalamasının 4,473 olarak gerçekleştiği görülmüştür. Ayrıca, turist rehberlerinin her kişilik özelliği alt boyutu ortalamalarının 4'ün üstünde olduğu belirlenmiştir. Genel ölçek ve alt boyut ortalamalarının bu denli yüksek çıkması (5'li Likert ölçeğinde 4'ün üzeri), turist rehberliği mesleğinin gerektirdiği yoğun psikolojik sermaye ve yüksek sosyal beceri düzeyi ile doğrudan ilişkili olması ile açıklanabilir. Literatürde turist rehberlerinin sadece bilgi aktaran değil, aynı zamanda kriz yöneten, grup dinamiğini sağlayan ve yüksek duygusal emek (emotional labor) sergileyen profesyoneller olduğu; bu nedenle mesleği sürdüren bireylerin gelişmiş kişilik özelliklerine sahip olduğu ifade edilmektedir (Zengin vd., 2017). Dolayısıyla, bu çalışmaya katılan turist rehberlerinin öne çıkan kişilik özelliklerinin sempatik, yumuşak başlılık, deneyime açıklık, duygusal dengelilik, sorumluluk ve deneyime açıklık olduğu saptanmıştır. Söz konusu bulgular, alan yazında turist rehberlerinin sahip olması gereken ideal mesleki yetkinlik ve kişilik profili ile tam bir uyum göstermektedir. Literatürde, turist memnuniyetini sağlamada rehberin "yumuşak başlılık/uyumluluk" ve "deneyime açıklık" düzeyinin turların başarısında kritik rol oynadığı belirtilmektedir (Karacaoğlu, 2024). Özellikle seyahat esnasında yaşanabilecek beklenmedik kriz anlarında rehberin "duygusal dengelilik" seviyesinin yüksek olması, turistlerin güvende hissetmesini sağlayan temel unsurlardan biridir. Cevaplayıcıların baskın kişilik özelliklerinin sempatik, yardımsever, duygusal, güvenilir ve yeni fikir ve deneyimlere açık olduğu ifade edilebilir. Bu baskın özellikler, modern turist rehberinin "kültür arabulucusu" ve "problem çözücü" rolleriyle teorik olarak örtüşmektedir. Güzel ve Köroğlu (2019) rehberlikte uzmanlaşmayı bireysel ilgi ve kişisel donanım ile ilişkilendirirken, bu sürecin temelinde "yeni fikir ve deneyimlere açıklık" özelliğinin yattığını savunmaktadır.

3. Turist Rehberlerinin Gastronomi Alanında Uzmanlık Eğitimini Alma Sebepleri

Araştırmaya katılan katılımcılara gastronomi rehberliği alanında uzmanlık eğitimi alma sebeplerine yönelik sorulan soruya alınan cevaplara göre dağılımlar Tablo 2'den incelenebilmektedir. MAXQDA programı ile toplanan verilerin analizi yapılmış ve elde edilen bulgular incelendiğinde araştırmacılar tarafından 7 kod hazırlanmıştır. Bu soruda katılımcılar birden çok seçeneği işaretleyebilmektedir. Katılımcıların verdikleri cevaplar incelendiğinde, "turizmin yükselen bir dalı olduğu için (%33,33)", "yöresel gastronomi ürünleri hakkında daha fazla bilgi edinmek için (%25,00)" ve "gastronomi ve rehberlik alanında niş turizm için önemli talepler olduğu için (%16,67)" kodlarının en çok dikkate alınan neden oldukları belirlenmiştir. Bu kodları, "zevk için (%8,33)", "gerek doktora tez konum olduğu gerekse de bu alana ilgi duyduğum için (%8,33)", "bölgenin mutfağını yakından tanımak için (%8,33)" ve "gastronomi turları yaptığım için (%8,33)" kodlarının takip ettiği tespit edilmiştir.

rehberlerin yeniliklere tamamen kapalı olmadığını ancak temkinli ve kontrollü bir benimseme süreci izlediklerini göstermektedir.

Tablo 3.Yenilikleri Benimseme Düzeyine Göre Dağılım

Sınıflama	F	%
Düşük	0	0
Orta	10	90,9
Yüksek	1	9,1
Toplam	11	100

5. Gastronomi Alanında Uzmanlık Eğitimi Alan Turist Rehberlerinin Kişilik Özelliklerini Etkileyen Yönler

Araştırmaya katılanların gastronomi alanında uzmanlık eğitimi almanın kişilik özelliklerini etkileyen yönlerin neler olduğuna dönük alınan cevaplara göre MAXQDA programı kullanılarak 3 alt tema oluşturulmuştur (Tablo 4). Bu temalar sırasıyla şöyledir: “Anlatım Becerisini Geliştirme (%40)”, “Merak Uyandırma (%35)” ve “Dışadönüklük (%25)” şeklinde sıralanmaktadır. Bu temalara ilişkin verilen bazı cevaplar aşağıdaki gibidir;

K1: Rehberler tekdüze anlatımdan her zaman kaçmalıdır. Bu bağlamda ben de gastronomi alanında uzmanlaşarak anlatım becerimi zenginleştirmek ve farklı kılmak isterim.

K2:Teorik bilgilerimi uygulama alanlarını ekliyorum. Kendimi ifade etmek için daha girişken hissedebiliyorum. Buna bağlı olarak kişilik özelliklerimi olumlu yönde etkiledi.

K8: Gastronomi bilgileri bizim anlatım becerimize katkı sunmaktadır. Dolayısıyla tekdüze çalışmaktan da uzaklaşmış oluyorlar.

K11: Yeme-içme konusundaki merakım uygulama alanlarına daha çok etki etti.

Tablo 4. Uzmanlık Eğitiminin Kişilik Özelliklerine Etki Yönlerine Göre Dağılımı

Kodlar	Katılımcılar	F	%
Anlatım Becerisi Geliştirme	K1,K3,K4,K6,K7,K8,K10,K11	8	40
Merak Uyandırma	K2,K3,K5,K6,K8,K9,K11	7	35
Dışadönüklük	K1,K2,K8,K9,K11	5	25

Karacaoğlu (2024), turist rehberlerinin aldıkları spesifik eğitimlerin onların teknik bilgi birikimini artırmakla kalmayıp, hitabet ve iletişim becerilerini de yukarı taşıdığını belirtmektedir. Eğitimin rehberlerde ve turistlerde "merak uyandırma" yönünü etkilemesi, kişilik boyutundaki "deneyime açıklık" ve "entelektüel merak" kavramlarıyla teorik olarak örtüşmektedir.

6.Gastronomi Alanında Uzmanlık Eğitimi Alan Turist Rehberlerinin Yenilikçilik Düzeylerini Etkileyen Yönler

Araştırma kapsamında sorulan son açık uçlu soru ise ; “Yenilikçilik özelliğine sahip olmak sizce bir Uzman Gastronomi Rehberini nasıl etkiler?” sorusudur. Tablo 5’te bu soruya verilen cevaplar gösterilmektedir. Soruya verilen cevaplar doğrultusunda MAXQDA programı kullanılarak 3 alt tema geliştirilmiştir. Bu temalar; “Bilgili Kılar”, “Farklılık Yaradır” ve “Kendini Yenileme” şeklinde sıralanmıştır. Bu temalara ilişkin verilen bazı cevaplar aşağıdaki gibidir:

K1: Rehberlerin sahip olması gereken özelliklerden birisi de zaten “Kendilerini Yenileyebilme.” Bu anlamda var olan bilgi birikimlerine oldukça olumlu yansıyor.”

K3: Elbette yenilikle beraber kendini sürekli olarak geliştiren uzman gastronomi rehberi, bilgili olur.

K5: Diğer rehberlerden farklılığını ortaya koyar, rekabet etme şansı yükselir.

Tablo 5.Uzmanlık Eğitiminin Yenilikçilik Düzeyini Etkileme Durumuna Göre Dağılımı

Kodlar	Katılımcılar	F	%
Bilgili kılar	K1,K3,K4,K5,K7,K9,K10,K11	8	44,5
Farklılık yaratır	K2,K3,K5,K6,K7,K9	6	33,3
Kendini yenileme şansı sunar	K,1,K6,K9,K11	4	22,2

Katılımcıların %44,5’inin gastronomi rehberliği alanında uzmanlaşma eğitimi almanın kişiyi bilgili kılacağına yöneliktir. Bunu, %33,3’lük bir oranla “farklılık yaratma” ve %22,2’lik bir oranla “kendini yenileme şansı sunar” temaları izlemiştir. Gastronomi rehberliği eğitiminin rehberleri daha bilgili kılacağına yönelik bu baskın algı, mesleğin bilgi yoğun doğasından kaynaklandığı söylenebilir. Katılımcıların uzmanlaşmayı bir "farklılık yaratma" aracı olarak görmeleri, alan yazındaki stratejik kariyer yönetimi ve farklılaşma teorileriyle doğrudan ilişkilidir. Güzel ve Köroğlu (2019), turist rehberliğinde uzmanlaşmayı; rehberin başkalarının farkında olmadığı veya çalışmadığı alanlarda kendini ilerleterek "benzersiz ve ender bulunan bir profesyonel" olma süreci olarak tanımlar. Ayrıca, uzmanlık eğitiminin "kendini yenileme şansı sunması" teması, profesyonel turist rehberlerinin yaşam boyu öğrenme ve mesleki dinamizm eğilimlerini yansıtmaktadır. Turizm trendleri küresel ölçekte sürekli kabuk değiştirmekte, gastronomi turizmi gibi alanlar her geçen gün yeni alt kollara ayrılmaktadır. Alan yazında, rehberlerin mesleki körlüğü (tükenmişliği) önlemek ve motivasyonlarını yüksek tutmak adına bu tür uzmanlık programlarını birer kişisel ve profesyonel "yenilenme/güncellenme" fırsatı olarak değerlendirdikleri belirtilmektedir (Güzel ve Köroğlu, 2019).

TARTIŞMA, SONUÇ VE ÖNERİLER

Turist rehberlerinin alanda uzmanlaşmaya yönelmeleri ile uzmanlık alanlarının öneminin giderek artması ile farklı alanlarda uzmanlık eğitimleri başlamış ve en popüler olan alanlardan biri de gastronomi rehberliğinde uzmanlaşma olmuştur. İrigüler ve Güler’e (2017) göre, gastronomi rehberliğinde uzmanlaşan turist rehberlerinin, belirli bir destinasyonun yerel mutfak kültürü, gelenek ve görenekleri ile ilgili ayrıntılı bilgi ve deneyim sahibi olan, geleneksel tatların korunup yaşatılmasını turistlere aktararak tanıtım yapan rehberler olarak ifade edilmektedir. Dolayısıyla mevcut çalışma gastronomi rehberliği alanında uzmanlaşma eğitimi alan rehberlerin kişilik özelliklerini ve yenilikçilik düzeylerini belirlemeye yönelik olup literatüre katkı sağlama potansiyeli yüksek bir çalışmadır.

Çalışmaya katılanların turist rehberliği mesleğinde erkek istihdam oranlarının kadınlara oranla daha yüksek olması ve mesleğin uzun yıllar sonucunda oluşan deneyim ve birikim gerektiren doğası ile ilişki olması ile açıklanabilir. Cevaplayıcıların, yüksek eğitim düzeyine sahip olması, turist rehberlerinin "kültür elçisi" rolleri açısından değerlendirildiğinde sürekli öğrenme ve akademik gelişim eğiliminde olduklarını ortaya koyan benzer literatürdeki (Güzel ve Köroğlu, 2019) çalışmalarla desteklenmektedir.

Katılımcıların büyük bir kısmının yüksek bir mesleki deneyime sahip olduğu bulgulanmıştır. Bu durum alan yazında turist rehberliğinin tecrübe ile olgunlaşan, uzun soluklu bir meslek olduğunu ve kıdemli rehberlerin sektörel sadakatının yüksek olduğunu belirten çalışmalar (Zengin vd., 2017) bu yüksek deneyim süresini destekler niteliktedir.

Öte yandan, elde edilen sonuçlar Türkiye'deki odalara kayıtlı turist rehberlerinin dil dağılımı istatistiklerinin geleneksel turizm pazarları ile uyumlu olduğunu ortaya koymuştur. Literatürde İngilizce ve Almancanın Türkiye turizminde lokomotif diller olduğunu, küresel ve bölgesel talebi karşılamada rehberlerin öncelikli olarak bu dillere yöneldiğini vurgulayan akademik çıktılar (Karacaoğlu, 2024), çalışmadaki dil hakimiyeti sıralaması ile örtüşmektedir. Ayrıca, örneklemdeki kıdemli rehber oranının yüksekliği Bakanlık sertifika programı mezunlarının bu çalışmada neden baskın olduğunu tarihsel ve yapısal olarak açıklayabilir.

Araştırmaya katılan turist rehberlerinin öne çıkan kişilik özelliklerinin sempatik, yardımsever, duygusal, güvenilir ve yeni fikir ve deneyimlere açık olmalarıdır. Gastronomi rehberliği gibi yenilikçi ve niş alanlara yönelen rehberlerin, yapısal olarak yeni deneyimlere açık, yardımsever ve güvenilir karakter yapıları sayesinde turlarda yüksek katma değer ve farkındalık yarattığı alan yazındaki benzer çalışmalarca (Karacaoğlu, 2024; Güzel ve Köroğlu, 2019) desteklenmektedir.

Araştırmaya katılan turist rehberlerinin gastronomi alanında uzmanlık eğitimi alma nedenlerine yönelik veriler MAXQDA paket programı ile analizi yapılmış ve 7 kod oluşturulmuştur. Elde edilen kodlar şunlardır: turizmin yükselen bir dalı olduğu için, yöresel gastronomi ürünleri hakkında daha fazla bilgi edinmek için, gastronomi ve rehberlik alanında niş turizm için önemli talepler olduğu için, zevk için, gerek doktora tez konum olduğu gerekse de bu alana ilgi duyduğum için, bölgenin mutfağını yakından tanımak için ve gastronomi turları yaptığım için şeklinde bulgulanmıştır. Alanda uzmanlaşma eğitimi alan turist rehberinin ilgili tura katılan turistler tarafından daha çok tercih edileceği yapılan çalışmalarla (Wang vd., 2000; Zengin vd., 2004; Köroğlu ve GÜDÜ DEMİRBULAT, 2017) desteklenmiştir. Bu bulgu Yumuk ve Demirel İli (2022) tarafından yapılan çalışmada, katılımcıların en çok uzmanlaşmak istedikleri turizm türünün kültür ve gastronomi turizmi olması ile örtüşmektedir. Bu durum, kaliteli hizmet sunan turist rehberlerinde artış ve ülke ve veya bölge tanıtımına ve ekonomiye daha fazla katkı sağlanabileceğine işaret etmektedir.

Zengin vd., (2017) tarafından yapılan çalışmada, rehberlerin uzmanlaştıkları niş alanlarda derinleştikçe yeni bilgiler öğrenme motivasyonlarının (içsel merak) tetiklendiğine dikkat çekmektedirler. Öte yandan, uzmanlık eğitiminin "dışadönüklük" temasını beslemesi ise, kişilik özelliklerinin en temel boyutlardan birine işaret etmektedir. Kültür ve mutfak odaklı niş turlar, doğası gereği turistler ile rehber arasında kitle turlarına kıyasla çok daha samimi, etkileşimli ve sosyal bir ortam yaratmaktadır. Başoda vd., (2018) tarafından yapılan çalışmada turist rehberlerinin gastronomi uzmanlığı ile ilgili "konu", "etkinlik" ve "mekan" uzmanlığı hakkında bilgi sahibi olmaları gerektiğine vurgu yapması ve gastronomi rehberliğinin deneyim kazandırma ve bilgilendirme boyutları ile öne çıkmasına işaret etmesi, çalışmanın bu bulgusu ile örtüşmektedir.

Katılımcıların büyük çoğunluğunun (%90,9) yenilikleri benimseme konusunda "orta" düzeyde kalması, Rogers'ın (2003) *Yeniliğin Yayılması Kuramı*nda yer alan "erken çoğunluk" ve "geç çoğunluk" kategorileriyle ilişkilendirilebilir. Turizm literatüründe, rehberlerin mesleki pratiklerde ve tur programlarında köklü yenilikleri hemen kabul etmek yerine, öncelikle bu yeniliklerin sahada test edilmesini, yasal altyapısının oturmasını ve turist talebinin somutlaşmasını bekleme eğiliminde oldukları vurgulanmaktadır (Zengin vd., 2017).

Turizm alanındaki çalışmalar incelendiğinde gastronomi alanında uzmanlaşma eğitimi alan rehberlerin kişilik özelliklerini ve yenilikçilik düzeylerini belirlemeyle ilgili çalışmalara

rastlanmamış olması çalışmayı özgün kılmaktadır. Bu konuyla ilgili çalışma yapılarak alinyazındaki bu eksikliği gidermek amaçlanmıştır. Yapılan araştırmalarda alanda uzmanlaşma eğitimi almanın farklı turizm türlerinin ortaya çıkmasına yardımcı olacağı, turist rehberlerinin çeşitli ve farklı programlara rehberlik yapabilecekleri ve bilinen turizm türlerinden sıyrılabilceği yönünde geri dönüşler alınmış ve söz konusu turizm türlerinin turizm endüstrisinden kendi paylarını oluşturabilecekleri öngörülmektedir. Literatürde bu bulguları destekleyen çalışmalar (Wang vd., 2000; Zengin vd., 2004; Köroğlu ve Güdü Demirebulat, 2017; Celep, 2022) mevcuttur.

Eğitim Kurumlarına Yönelik Öneriler

-Turizm / turist rehberliği eğitimi veren fakülte ve yüksekokullardaki derslere alanda uzman turist rehberi konukları davet edilerek öğrenci sektör işbirliği çerçevesinde turist rehberi adayların uzmanlaşmak istedikleri konulara katkı sağlanabilir.

-Turizm / turist rehberliği eğitimi veren fakülte ve yüksekokullarda müfredat geliştirilerek yeni ders ve ders içerikleri yenilikçi tasarıma sahip ve turistlerin kişilik tipolojilerine yönelik dersler eklenebilir. Örneğin, "gastronomide trendler ve inovasyon", "moleküler gastronomi ve füzyon mutfak kuramı" gibi yenilikçilik düzeyini tetikleyecek ve rehberlerin beş faktörlü kişilik özelliklerine göre turist yönetimi stratejilerini öğrenmesi, "gastronomide kriz yönetimi" ve "zor turist profilleri" gibi derslerle gastro turist rehberlerinin duygusal zekaları ve stres yönetimleri / psikolojik dayanıklılıkları güçlendirilebilir.

-TUREB ve rehber odaları, alanda uzmanlık eğitimlerini farklı konu ve zaman aralıklarında düzenleyebileceği gibi, mezun olmuş ve aktif sahada çalışan eylemli rehberler için "gastronomide dijitalleşme", "yemek fotoğrafçılığı ve sosyal medya rehberliği" gibi yenilikçi vizyon kazandırabilecek kısa süreli sertifika ve tazeleme programları açabilir.

Gelecekte Yapılacak Araştırmalara Yönelik Öneriler

-Nicel verilerle birlikte gastro rehberler, tur operatörleri ve gastronomi turistleri ile derinlemesine mülakatlar veya odak grup görüşmeleri gibi nitel yöntemler bir arada kullanılabilir.

-Kişilik özelliklerinin ve yenilikçilik düzeylerinin zaman içindeki değişimini (örneğin kriz dönemleri, teknolojik dönüşümler veya mesleki deneyim süresi boyunca) inceleyen araştırmalar yapılabilir.

-Farklı ülkelerdeki ve mutfak kültürlerindeki (örneğin Akdeniz mutfak rehberleri ile Uzak Doğu mutfak rehberleri) gastro rehberlerin kişilik ve yenilikçilik eğilimleri karşılaştırılabilir.

-Nesil farklılıklarına yönelik çalışmalar yapılabilir. X, Y ve Z kuşağı gastro rehberlerin yenilikçi teknolojileri (artırılmış gerçeklik, dijital menüler vb.) benimseme düzeyleri ve kişilik yapıları kıyaslanabilir.

-Herhangi bir alanda uzmanlaşmamış turist rehberleri ile sadece gastronomi alanında uzmanlaşmış rehberlerin yenilikçilik düzeyleri arasındaki farklar incelenebilir.

-Gastro rehberin yenilikçi davranışlarının ve kişilik özelliklerinin, tura katılan gastronomi turistlerinin deneyim kalitesi, destinasyon imajı ve tekrar ziyaret etme niyeti üzerindeki etkileri incelenebilir.

-Beş Faktör Kişilik Özelliklerinin (özellikle duygusal denge ve dışadönüklük) gastro rehberlerin mesleki bağlılıkları, iş performansları ve tükenmişlik düzeyleri üzerindeki rolü araştırılabilir.

-Aynı çalışma beş yıl sonra tekrarlanarak aradaki farklılıklar belirlenmeye çalışılabilir.

-Gastronomi rehberliği uzmanlaşma eğitimi alan rehberlerin yeniliklere yönelik algıları belirlenmeye çalışılarak farklı değişkenlerle ilişkisi incelenebilir.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Destek Bilgisi: Herhangi bir kurum ve/veya kuruluştan destek alınmamıştır.

Çıkar Çatışması: Yazarlar arasında çıkar çatışması yoktur.

Etik Onayı: Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde Türk Turizm Araştırmaları Dergisi'nin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazar(lar)ına aittir.

Etik Kurul Onayı: Mersin Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulundan 04.10.2021 tarih ve 123 sayılı karar numarası ile izin alınmıştır.

Araştırmacıların Katkı Oranı: Yazarlar çalışmaya eşit oranda katkı sağlamıştır.

KAYNAKÇA

Akan, A., ve Kutlu Abu, N. (2023). Bireysel Yenilikçilikle İlgili Yapılan Tezlere Yönelik Bir Analiz. *Buca Eğitim Fakültesi Dergisi*, 57, 1446-1469.

Akpınar, A. (2020). *Turist Rehberliğinde Uzmanlaşma ve Verilen Uzmanlık Eğitimlerinin Analizi*, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Ege Üniversitesi, İzmir.

Akpınar, A., ve Avcı, N. (2021). Turist rehberliğinde uzmanlaşma: Uzman rehberlere yönelik bir durum çalışması. *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 23 (2), 755-787.

Akyurt Kurnaz, H., ve Kurnaz, A. (2019). Gastronomi Rehberliği Alanında Uzmanlaşma. (Editör)

Güzel, Ö., ve Ö. Köroğlu: *Turist Rehberliğinde Uzmanlaşma Özel İlgi Turlarından Özel Konulara içinde* (ss. 205-296). Ankara: Nobel Yayıncılık.

Akyurt Kurnaz, H., ve Kurnaz, A. (2022). *Gastronomi Rehberliği*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Akyurt Kurnaz, H. (2024). Gastronomi rehberliği. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 35(1), 129-132.

Arslan, E. (2022). Nitel araştırmalarda geçerlilik ve güvenilirlik. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 51(Özel sayı 1), 395-407.

Arslan Özkan, A. (2024). Gastronomi ve Turist Rehberliği. (Editör) Yazıt, H., ve K. Genç: *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Üzerine Güncel Araştırmalar-III içinde* (ss. 305-306). Ankara: Özgür Yayınları.

Bahar, M. (2021). Turist Rehberliğinde Uzmanlaşma: Gastronomi Rehberliği Açısından Turist Rehberliği Ön Lisans Ve Lisans Programlarının Değerlendirilmesi. *Journal of Travel and Tourism Research*, 19(19), 102-119.

Bakay, A., ve Birdir, S. S. (2025). Turist rehberlerinin kişilik özelliklerinin ve yaşam tarzlarının yenilikçilik düzeylerine etkisi. *International Journal of Social Sciences and Education Research*, 11(4), 225-240.

Barışan, P. (2022). *Gastronomi Turizminin Gelişmesinde Profesyonel Turist Rehberlerinin Rol ve Sorumluluklarına İlişkin Görüşleri: Şanlıurfa Örneği*, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Mardin Artuklu Üniversitesi, Mardin.

Başoda, A., Aylan, S., Kılıçhan, R., ve Acar, Y. (2018). Gastronomi uzmanlığı, turları ve rehberliği: Kavramsal bir çerçeve. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 11(3), 1809-1826.

- Bertaux, D. (1981). From the life-history approach to the transformation of sociological practice. (Editör) Daniel Bertaux: *Biography and Society: The Life History Approach in the Social Sciences* içinde (pp. 29-45). London: Sage Publishing.
- Bilgin, N. (2006). *Sosyal Bilimlerde İçerik Analizi Teknikler ve Örnek Çalışmalar*. Ankara: Siyasal Kitabevi.
- Budak, F. (2022). *Turizm rehberliğinde alan uzmanlığı önerisi: 'Zeytin tarımı ve zeytinyağı' üzerine turist rehberliği* (Yayınlanmamış Yüksek lisans tezi), Balıkesir Üniversitesi, Balıkesir.
- Celep, O. (2022). Özel ilgi turlarında rehber ihtiyacı kapsamında uzmanlaşma eğitimi specialization, *Turist Rehberliği Dergisi*, 5(1), 27-45.
- Creswell, J. (2013). *Nitel Araştırma Yöntemleri: Beş Yaklaşımına Göre Nitel Araştırma ve Araştırma Deseni*, (Çev: Mesut Bütün ve Selçuk Beşir Demir). (3. Baskıdan Çeviri). Ankara: Siyasal Kitabevi.
- Creswell, J. W., ve Plano Clark, V. L. (2015). *Karma Yöntem Araştırmalar: Tasarımı ve Yürütülmesi*. (2. Baskı). Ankara: Anı Yayıncılık.
- Çalışkan, A. (2013). İç odaklı örgüt kültürünün yenilikçi davranışa etkisinde personel güçlendirmenin aracılık rolü. *ISGUC The Journal of Industrial Relations and Human Resources*, 15(1), 88-112.
- Çetin, A. (2017). *Konaklama işletmelerinde örgüt kültürü ve Yenilikçilik ilişkisi: Muğla Örneği*, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Muğla.
- Çetinkaya, M. Y. (2025). Turizm Rehberliği Öğrencilerinin Gastronomi Rehberliği Algılarının Metaforik Analizi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 13(4), 3909-3931.
- Çolakoğlu, O. E., Efendi, E., ve Epik, F. (2017). *Tur Yönetimi ve Turist Rehberliği*. Ankara: Detay yayıncılık.
- Deveci, B. (2020). *Beş Faktör Kişilik Özelliklerinin İş Doyumu ve Yaşam Doyumuna Etkisi: Turist Rehberleri Üzerine Bir Araştırma*, (Yayınlanmamış Doktora Tezi), Balıkesir Üniversitesi, Balıkesir.
- Gürsoy, H., ve Karaman, S. (2019). Profesyonel turist rehberlerinin kişisel gelişimi ve mesleki donanımı üzerine bir araştırma. *Turist Rehberliği Dergisi*, 2(2), 88-103.
- Güzel, F. Ö. (2007). *Türkiye İmajının Geliştirilmesinde Profesyonel Turist Rehberlerinin Rolü (Alman Turistler Üzerine Bir Araştırma)*, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Balıkesir Üniversitesi, Balıkesir.
- Güzel, Ö., ve Köroğlu, Ö. (2019). *Turist Rehberliğinde Uzmanlaşma Özel İlgi Turlarından Özel Konulara*. Ankara: Nobel Yayıncılık.
- İrigüler, F., and Güler, M. E. (2017). Tourist Guides' Perceptions on Gastronomic Tourism in Turkey. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 5(1), 3-19.
- İrigüler, F., ve Güler, M. E. (2015). Türkiye'deki Profesyonel Turist Rehberlerinin Gastronomi Turizmine Bakışı. *I. International Gastronomic Tourism Congress at İzmir, İZFAŞ ve TÜRSAB 10-12 Aralık 2015*. ss. 23-52.
- İslamoğlu, A. H., ve Alnıaçık, Ü. (2013). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri*. Ankara: Beta Yayınevi.
- Kabakulak, A. (2018). *Kişilik Özelliklerinin Mesleki Tutum ve İş Doyumuna Etkisi: Turist Rehberleri Üzerine Bir Araştırma*, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Afyon Kocatepe Üniversitesi, Afyon.

- Karacaoğlu, S. (2024). Kadın turist rehberlerinin yaşadıkları cinsiyet kaynaklı sorunlar, engeller ve çözüm önerileri üzerine betimsel bir araştırma. *Uluslararası Global Turizm Araştırmaları Dergisi*, 8(1), 21-40.
- Karamustafa, K., ve Kılıçhan, B. (2024). Türkiye'de profesyonel turist rehberliği mesleğinde uzmanlaşma: Bölgelerin mevcut durumu ve geleceğe dönük öneriler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 12(1), 266-289.
- Karasar, N. (2012). *Bilimsel Araştırma Yöntemi: Kavramlar, İlkeler, Teknikler*. Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.
- Kayır, A. G. (2020). *Otel İşletmelerinde Yenilikçilik Algısı ve Çalışan Enerjisinin Üretkenlik Karşıtı Davranışlara Etkisi: Pamukkale Örneği*, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Nevşehir.
- Kılıç, M. (2020). *Üniversite Öğrencilerinin Sosyalleşme Taktikleri ile Kişilik Özellikleri Arasındaki İlişki*, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Karaman.
- Kılıçhan, R. (2018). Gastronomi Uzmanlığı, Turları ve Rehberliği: Kavramsal Bir Çerçeve. *Gastronomi Zirvesi/Gastronomi Kongresi, Ankara, Türkiye*, 22-25 Mart 2018, 1(1), 7-10.
- Kozak, M. (2018). *Bilimsel Araştırma: Tasarım, Yazım ve Yayımlar Teknikleri*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kök, A., Karahan, S., Akyurt Kurnaz, H., ve Kurnaz, A. (2021). Turizm Rehberliği Öğrencilerinin Gastronomi Rehberliğine Bakış Açısı. *Turist Rehberliği Dergisi*, 4(1), 1-18.
- Köroğlu, Ö. (2014). Meslek Seçimi ile Kişilik Özellikleri Arasındaki İlişkinin Belirlenmesi: Turizm Rehberliği Öğrencileri Üzerine Bir Araştırma. *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 19(2), 137-157.
- Köroğlu, Ö., ve Güzel, Ö. (2019). *Kavramdan Uygulamaya Turist Rehberliği Mesleği*. Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Köroğlu, Ö., ve GÜDÜ Demirbulat, Ö. (2017). Rehberlikte sertifikasyon kalifikasyon ve uzmanlaşma, (Editör) Güzel, Ö., V. Altıntaş ve İ. Şahin: *Turist rehberliği araştırmaları: Öngörüler ve uygulamalar* içinde (ss. 49-79). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kurnaz, H. A. (2024). Gastronomi rehberliği. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 35(1), 129-132.
- Küçükkömürler, S., Şirvan, N. B., ve Sezgin, A. C. (2018). Dünyada ve Türkiye'de gastronomi turizmi. *Uluslararası Turizm, İşletme, Ekonomi Dergisi*. 2(2), 78-85.
- Micazoğlu Çakmak, D. (2019). *Tüketicilerin Hedonik Tüketim Nedenlerinin Yaşam Tarzı Tutumları ve Yenilikçilik Düzeyleri Açısından İncelenmesi*, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Bayburt Üniversitesi, Bayburt.
- Mulcahy, J. D. (2021). *Historical Evolution of Gastronomic Tourism*. New York: The Routledge Handbook of Gastronomic Tourism Routledge.
- Nakip, M. (2013). *Pazarlama Araştırmalarına Giriş*. (Genişletilmiş ve gözden geçirilmiş 4. Basım). Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Okech, R. N. (2014). *Developing Culinary Tourism: The Role of Food as a Cultural Heritage in Kenya. Proceedings of the Second International Conference on Global Business, Economics, Finance and Social Sciences (GB14Chennai Conference)*, 11-13 Temmuz 2014, Chennai, Hindistan, pp. 1-16.
- Özkan, C. (2009). *Stratejik Rekabet Üstünlüğü Sağlama Aracı Olarak Yenilik Stratejileri ve Bir Uygulama*, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), İnönü Üniversitesi, Malatya.

- Özkan, A. A. (2024). Gastronomi ve turist rehberliği. (Editör) Yazıt, H., ve K. Genç: *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Üzerine Güncel Araştırmalar-III* içinde (ss. 137-152). Gaziantep: Özgür Yayınları.
- Özoğlu, G. (2017). *Profesyonel Turist Rehberlerinin Kişilik Özellikleri ile Mesleki Bağlılık Arasındaki İlişki Üzerine Psikolojik Sermayenin Aracılık Etkisi*, (Yayımlanmamış Doktora Tezi), Adnan Menderes Üniversitesi, Aydın.
- Rogers, E.M. (2003). *Diffusion of Innovations* (5th ed.). New York: Free Press.
- Seyidoğlu, H. (2000). *Bilimsel Araştırma ve Yazma El Kitabı*. İstanbul: Güzem Yayınları.
- TUREB (2021). Turist Rehberi Sayıları. [Online] <https://www.tureb.org.tr/tr/RehberIstatistik/> [Erişim Tarihi: 10.07.2021].
- Ürekli, H., ve Çelik, S. (2025). Gastronomi Rotalarının Oluşturulmasında Turist Rehberlerinin Rolü. *Turist Rehberliği Dergisi (TURED)*, 8(1), 1-28.
- Wang, K. C., Hsieh, A. T., and Huan, T. C. (2000). Critical service features in group package tour: An exploratory research. *Tourism Management*, 21(2), 177-189.
- Yenipinar, U., ve Yılmaz, L. (2019). Turist Rehberliğinde Uzmanlaşma. (Editör), Güzel, Ö. ve Ö. Köroğlu: *Turist Rehberliğinde Uzmanlaşma Özel İlgi Turlarından Özel Konulara* içinde (ss. 23-52). Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Yıldırım, A., ve Şimşek, H. (2021). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri* (12. baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yıldız, M., ve Yılmaz, M. (2019). Türkiye’de Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi. *Sivas Interdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4, 51-60.
- Yıldız, R., Kuşluyan S., ve Şenyurt, S. Y. (1997). Turist Rehberliği Öğretiminde Yeni Bir Model: Nevşehir Turist Rehberliği Bölümü Programı ve Değerlendirilmesi, *Hafta Sonu Semineri IV-Türkiye’de Turizmin Gelişmesinde Turist Rehberlerinin Rolü*, Erciyes Üniversitesi Nevşehir Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, ss. 7-36.
- Yumuk, Y., ve Demirel İli, N. (2022). Turist rehberliği eğitimi alan öğrenciler mesleki uzmanlaşmaya nasıl bakıyor?, *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(1), 211-222.
- Yüksel, A. (2019). Gastronomi Ne Değildir? *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*. 16(1), 186-190.
- Yükselen, C. (2013). *Pazarlama Araştırmaları*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Zengin, B., Batman, O., ve Yıldırğan, R. (2004). Seyahat Acentalarının Turist Rehberlerinden Beklentilerine Yönelik Bir Araştırma. *I. Balıkesir Ullusal Turizm Kongresi*, 15-16 Nisan 2004, ss. 366-376.
- Zengin, B., Eker, N., ve Bayram, G. E. (2017). Turist rehberliği meslek kanununun profesyonel turist rehberlerince değerlendirilmesi. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14(2), 142-156.



Türk Turizm Araştırmaları Dergisi

2026, 10(3): 262-274.

<https://doi.org/10.26677/TR1010.2026.1685>

ISSN: 2587-0890 Dergi web sayfası: <https://www.tutad.org>



ARAŞTIRMA MAKALESİ

Tıbbi Aromatik Bitkilerin Tüketim Kültürü ve Gastronomideki Yerinin İncelenmesi: Kastamonu Araç İlçesi Örneği

Hümeysra KAYAN, Yüksek Lisans Öğrencisi, Kastamonu Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Kastamonu, e-posta: humeysra.kayan28@icloud.com
ORCID: <https://orcid.org/0009-0006-4516-4596>

Doç. Dr. Hakkı ÇILGINOĞLU, Kastamonu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Kastamonu, e-posta: hcilginoglu@kastamonu.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6787-3397>

Öz

Bu çalışma, Kastamonu ili Araç ilçesi ve çevre köylerinde tıbbi ve aromatik bitkilerin kullanımını inceleyen nitel bir araştırmadır. Araştırma verileri, 25-30 Mayıs 2026 tarihleri arasında tıbbi ve aromatik bitkiler konusunda bilgi ve deneyime sahip 15 kadın katılımcıyla gerçekleştirilen yarı yapılandırılmış mülakatlar yoluyla toplanmıştır. Katılımcılar amaçlı ve kartopu örnekleme yöntemleriyle belirlenmiştir. Araştırma sonucunda, tıbbi ve aromatik bitkilerin kullanımına ilişkin geleneksel bilginin özellikle kadınlar aracılığıyla kuşaktan kuşağa aktarıldığı belirlenmiştir. Sarı kantaron yağ yapımında; nane, kekik, papatya ve ıhlamur ise çoğunlukla çay olarak kullanılmaktadır. Hindiba yöresel yemeklerde, asma yaprağı yemeklerde, kuşburnu ve böğürtlen ise reçel ve çay yapımında değerlendirilmektedir. Ayrıca, katılımcı beyanlarına göre bitkilerin çeşitli geleneksel sağlık amaçlarıyla kullanıldığı belirlenmiştir. Bulgular, tıbbi ve aromatik bitkilerin geleneksel bilgi, beslenme ve yerel gastronomi kültürünün sürdürülmesinde önemli bir yere sahip olduğunu göstermektedir.

Anahtar Kelimeler: Tıbbi ve Aromatik Bitkiler, Geleneksel Bilgi, Gastronomi, Kastamonu, Araç.

Makale Gönderme Tarihi: 09.07.2026

Makale Kabul Tarihi: 05.09.2026

Önerilen Atıf:

Kayan, H. ve Çılginoglu, H. (2026). Tıbbi Aromatik Bitkilerin Tüketim Kültürü ve Gastronomideki Yerinin İncelenmesi: Kastamonu Araç İlçesi Örneği, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 10(3): 262-274.



Journal of Turkish Tourism Research

2026, 10(3): 262-274.

<https://doi.org/10.26677/TR1010.2026.1685>

ISSN: 2587-0890 Journal Homepage: <https://www.tutad.org>



RESEARCH PAPER

An Investigation of the Consumption Culture and the Role of Medicinal and Aromatic Plants in Gastronomy: The Case of Araç District, Kastamonu

Hümeýra KAYAN, MSc. Student, Kastamonu University, Institute of Graduate Programs, Kastamonu, e-mail: humeýra.kayan28@icloud.com

ORCID: <https://orcid.org/0009-0006-4516-4596>

Associate Prof. Dr. Hakkı ÇILGINOĞLU, Kastamonu University, Faculty of Tourism, Kastamonu, e-mail: hcilginoglu@kastamonu.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6787-3397>

Abstract

This study is a qualitative research study examining the use of medicinal and aromatic plants in Araç district of Kastamonu Province and the surrounding villages. The research data were collected through semi-structured interviews conducted with 15 female participants who had knowledge and experience regarding medicinal and aromatic plants between May 25 and 30, 2026. The participants were selected using purposive and snowball sampling methods. The findings revealed that traditional knowledge regarding the use of medicinal and aromatic plants is transmitted from generation to generation, particularly through women. St. John's wort is used to prepare oil, while mint, thyme, chamomile, and linden are mostly consumed as herbal teas. Chicory is used in local dishes, grape leaves are used in meals, and rosehip and blackberry are used to prepare jams and herbal teas. In addition, according to the participants' statements, these plants are used for various traditional health-related purposes. The findings indicate that medicinal and aromatic plants play an important role in sustaining traditional knowledge, dietary practices, and local gastronomic culture.

Keywords: Medicinal and Aromatic Plants, Traditional Knowledge, Gastronomy, Kastamonu, Araç.

Received: 09.07.2026

Accepted: 05.09.2026

Suggested Citation:

Kayan, H. and Çilginoğlu, H. (2026). An Investigation of the Consumption Culture and the Role of Medicinal and Aromatic Plants in Gastronomy: The Case of Araç District, Kastamonu, *Journal of Turkish Tourism Research*, 10(3): 262-274.

GİRİŞ

Türkiye, sahip olduğu farklı iklim özellikleri, zengin flora yapısı ve biyolojik çeşitliliği sayesinde tıbbi ve aromatik bitkiler açısından önemli bir potansiyele sahiptir. Bu bitkiler, özellikle kırsal bölgelerde yaşayan toplumlar tarafından geçmişten bugüne beslenme amacıyla ve çeşitli sağlık sorunlarının giderilmesinde kullanılmaktadır. Söz konusu kullanım, geleneksel bilgi birikiminin kuşaktan kuşağa aktarılmasının önemli göstergelerinden biridir (Faydaoğlu ve Sürücüoğlu, 2011; Şimşek ve Önek, 2021).

Geleneksel kullanım alanlarının yanı sıra son yıllarda doğal ve yerel ürünlere yönelik ilginin artması, tıbbi ve aromatik bitkilerin gastronomideki önemini de artırmıştır. Bu bitkiler; çay, baharat, sos, şurup ve çeşitli yemeklerin hazırlanmasında kullanılarak mutfak kültürünün zenginleşmesine katkı sağlamaktadır. Ayrıca yöresel mutfakların özgün kimliğini yansıtan temel unsurlar arasında yer almaktadır (Duman ve Sarper, 2023). Beslenme ve sağlık açısından sağladıkları katkılar nedeniyle tıbbi ve aromatik bitkiler, sürdürülebilir gastronomi kapsamında değerlendirilen önemli doğal kaynaklar olarak kabul edilmektedir (Turp ve Boylu, 2018).

Türkiye'nin tıbbi ve aromatik bitki potansiyelini yansıtan önemli bölgelerden biri olan Kastamonu, geniş orman varlığı, zengin florası ve elverişli iklim koşullarıyla dikkat çekmektedir. İlde doğal olarak yetişen tıbbi ve aromatik bitkiler, yerel halk tarafından beslenme, geleneksel tedavi uygulamaları ve farklı kullanım amaçları doğrultusunda değerlendirilmektedir (Şimşek ve Önek, 2021).

Bu kapsamda Araç ilçesi, zengin doğal florası ve geleneksel bilgi birikimiyle öne çıkan yerleşim alanlarından biridir. Bölgede yetişen tıbbi ve aromatik bitkilerin belirlenmesi, gastronomik ve sağlık amaçlı kullanım biçimlerinin ortaya konulması ve bu bitkilere ilişkin geleneksel bilginin kayıt altına alınması, kültürel mirasın korunması ve alanyazına katkı sunulması açısından önem taşımaktadır (Şimşek ve Önek, 2021). Bu araştırma, Araç ilçesinde tıbbi ve aromatik bitkilerin kullanımına ilişkin geleneksel uygulamaları ortaya koymayı ve konuya ilişkin mevcut bilgi birikimine katkı sağlamayı amaçlamaktadır.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Tıbbi ve Aromatik Bitkiler

Tıbbi ve aromatik bitkiler, sahip oldukları çeşitli biyolojik ve aromatik özellikler nedeniyle geçmişten günümüze sağlık ve beslenme başta olmak üzere farklı alanlarda kullanılan doğal kaynaklar arasında yer almaktadır. Tıbbi amaçla kullanılan bitkiler, geleneksel ve modern uygulamalarda sağlığın korunması ve çeşitli sağlık sorunlarının giderilmesi amacıyla değerlendirilirken, aromatik özellik taşıyan bitkiler tat ve koku verme özellikleri nedeniyle beslenme ve mutfak uygulamalarında kullanılmaktadır (Arslan vd., 2015; Faydaoğlu ve Sürücüoğlu, 2011). Bunun yanı sıra bu bitkiler, bitkisel çay, baharat, çeşni ve çeşitli gıdaların hazırlanmasında değerlendirilmekte; kozmetik, parfümeri ve farklı sanayi alanlarında da kullanım alanı bulmaktadır (Gölükcü vd., 2012; Toker vd., 2016).

Bu çalışmada tıbbi ve aromatik bitkiler, katılımcıların geleneksel bilgi ve deneyimleri doğrultusunda sağlık, beslenme ve gastronomik amaçlarla kullandıkları bitkiler kapsamında ele alınmıştır. Araştırmada bazı bitkilerin sağlık amaçlarının yanı sıra doğrudan yemeklerde, çaylarda, reçel ve benzeri ürünlerin hazırlanmasında kullanıldığı belirlenmiştir. Bu doğrultuda ceviz, roka, dereotu ve asma yaprağı gibi ürünler, tıbbi ve aromatik özelliklerinden bağımsız olarak, katılımcıların geleneksel ve gastronomik kullanım biçimlerini ortaya koymak amacıyla araştırma kapsamına dâhil edilmiştir.

Türkiye, farklı iklim özellikleri, coğrafi çeşitliliği ve zengin bitki örtüsü sayesinde tıbbi ve aromatik bitkiler bakımından önemli bir çeşitliliğe sahiptir. Bu çeşitlilik, farklı bölgelerde kendine özgü bitki türlerinin yetişmesine ve bu bitkilerin geleneksel bilgi doğrultusunda sağlık ve beslenme amaçlarıyla değerlendirilmesine olanak sağlamaktadır (Faydaoğlu ve Sürücüoğlu, 2011). Bu genel çeşitlilik içerisinde Kastamonu, geniş orman alanları ve zengin bitki örtüsüyle dikkat çeken illerden biridir. Kastamonu'nun ilçelerinden Araç ise sahip olduğu orman ekosistemi, biyolojik çeşitlilik ve elverişli ekolojik koşullar bakımından tıbbi ve aromatik bitkilerin yetiştiği alanlar arasında değerlendirilebilir (Şen ve Erkan Buğday, 2015). Yörede bulunan bitkilerin beslenme ve geleneksel uygulamalarda kullanılması, bu doğal kaynakların yerel yaşam içerisindeki yerini ortaya koymaktadır.

Tıbbi ve aromatik bitkilerin beslenme amacıyla kullanılması, bu bitkilerin gastronomi açısından da ele alınmasını gerekli kılmaktadır. Bitkilerin çay, baharat, çeşni ve çeşitli yemeklerin hazırlanmasında kullanılması, yöresel mutfakların kendine özgü özelliklerinin oluşmasına katkı sağlayan unsurlar arasında değerlendirilmektedir. Yabancı bitkilerin yemeklerde kullanılmasının yanı sıra farklı hazırlama ve tüketim biçimleriyle beslenme kültüründe yer alması, geleneksel bilgi ile yerel mutfak arasındaki ilişkinin ortaya konulmasına olanak sağlamaktadır (Ceylan ve Yücel, 2015; Karaca vd., 2015). Bu açıdan tıbbi ve aromatik bitkilerin kullanım biçimlerinin incelenmesi, yalnızca sağlık amaçlı uygulamaların değil, aynı zamanda geleneksel bilgi ve yerel gastronomi kültürünün anlaşılması açısından da önem taşımaktadır.

Bu bağlamda, Araç ilçesinde tıbbi ve aromatik bitkilerin toplanması, hazırlanması ve mutfakta değerlendirilmesine ilişkin uygulamaların incelenmesi; yöredeki geleneksel bilgi birikiminin ve bitkilerin yerel beslenme kültüründeki yerinin ortaya konulmasına katkı sağlayabilir. Bu nedenle yörede kullanılan tıbbi ve aromatik bitkilerin ve kullanım biçimlerinin kayıt altına alınması, geleneksel bilgi ile yerel gastronomi arasındaki ilişkinin belirlenmesi açısından önem taşımaktadır.

Dünyada Tıbbi ve Aromatik Bitkiler

Tıbbi ve aromatik bitkiler, farklı toplumlar tarafından geçmişten günümüze sağlık, beslenme, kozmetik ve çeşitli sanayi alanlarında kullanılan doğal kaynaklar arasında yer almaktadır. Dünya genelinde tıbbi ve aromatik bitkilerin kullanım alanlarının çeşitlenmesi, bu bitkilere yönelik ekonomik ve ticari faaliyetlerin de gelişmesine katkı sağlamıştır. Özellikle bitkilerden elde edilen uçucu yağların gıda, kozmetik, parfümeri ve çeşitli sanayi alanlarında kullanılması, tıbbi ve aromatik bitkilerin ekonomik değerini artıran unsurlar arasında değerlendirilmektedir (Faydaoğlu ve Sürücüoğlu, 2011; Bayram vd., 2010).

Tıbbi ve aromatik bitkilerin dünya üzerindeki dağılımı, iklim ve ekolojik koşullara bağlı olarak farklılık göstermektedir. Tropikal bölgeler, bitki çeşitliliği bakımından öne çıkan alanlar arasında yer almakta ve bu bölgelerde çok sayıda tıbbi ve aromatik bitki türüne rastlanmaktadır. Bitkisel kaynakların sağlık ve beslenme alanlarındaki kullanımının yanı sıra ticari değer kazanması, tıbbi ve aromatik bitkilere yönelik üretim ve ticaret faaliyetlerinin gelişmesinde etkili olmaktadır (Gül ve Çelik, 2016).

Dünya genelindeki kullanım ve ticaretin yanı sıra tıbbi ve aromatik bitkilerin geleneksel bilgi içerisindeki yeri de dikkat çekmektedir. Farklı toplumlarda bitkilerin sağlık amacıyla kullanımına ilişkin bilgi ve uygulamalar kuşaktan kuşağa aktarılmakta, bu durum bitkilerin yalnızca ekonomik bir kaynak değil, aynı zamanda kültürel bir unsur olarak da değerlendirilmesini mümkün kılmaktadır (Faydaoğlu ve Sürücüoğlu, 2011).

Türkiye'de Tıbbi ve Aromatik Bitkiler

Dünya genelindeki bitki çeşitliliği içerisinde Türkiye, sahip olduğu farklı iklim özellikleri, coğrafi konumu ve zengin florası nedeniyle tıbbi ve aromatik bitkiler açısından önemli bir potansiyele sahiptir. Türkiye'nin farklı bölgelerinde yetişen bitki türlerinin çeşitliliği, bu bitkilerin sağlık, beslenme, gastronomi ve çeşitli ekonomik faaliyetlerde değerlendirilmesine olanak sağlamaktadır (Kendir ve Güvenç, 2010; Faydaoğlu ve Sürücüoğlu, 2011).

Türkiye'deki tıbbi ve aromatik bitkilerin kullanım alanları yalnızca doğadan toplanarak gerçekleştirilen geleneksel uygulamalarla sınırlı değildir. Bazı bitkilerin tarımı yapılmakta, bazıları ise doğal alanlardan toplanarak iç ve dış pazarlarda değerlendirilmektedir. Anason, gül, kimyon, haşhaş ve kekik, Türkiye'de tarımı yapılan tıbbi ve aromatik bitkiler arasında öne çıkan türlerdir. Özellikle kekik üretimi ve ihracatı, Türkiye'nin tıbbi ve aromatik bitkiler alanındaki ekonomik faaliyetleri içerisinde dikkat çekmektedir (Bayram vd., 2010; Arslan vd., 2015).

Türkiye'de tıbbi ve aromatik bitkilerin önemli bir bölümü geleneksel bilgi doğrultusunda kullanılmaktadır. Doğadan toplanan bitkilerin sağlık, beslenme ve kozmetik amaçlarla değerlendirilmesi, farklı yörelerde bitkilerle ilişkili geleneksel uygulamaların oluşmasını sağlamıştır. Bu kullanım biçimleri, tıbbi ve aromatik bitkilerin Türkiye'deki kültürel ve gastronomik değerinin anlaşılması bakımından önem taşımaktadır (Faydaoğlu ve Sürücüoğlu, 2011; Ceylan ve Yücel, 2015).

Türkiye'deki bu çeşitlilik bölgesel çalışmalar açısından da önem taşımaktadır. Özellikle yöre halkının doğadan topladığı bitkileri hangi amaçlarla kullandığı, nasıl hazırladığı ve beslenme kültürüne nasıl dâhil ettiği, geleneksel bilginin yerel düzeyde incelenmesini gerekli kılmaktadır. Bu doğrultuda Kastamonu'da yenilebilir otlar ve bitkilerin kullanımına ilişkin çalışmalar bulunmakta ve bu bitkilerin çeşitli yemek ve hazırlama yöntemleriyle değerlendirildiği görülmektedir (Şimşek vd., 2020).

YÖNTEM

Araştırmanın Yöntemi

Bu çalışmada nitel araştırma yöntemi benimsenmiştir. Araştırmanın verileri yarı yapılandırılmış mülakat tekniği kullanılarak elde edilmiştir. Araştırma sahası olarak Kastamonu ili Araç ilçesi ve çevre köylerinin belirlenmesinde, yörede tıbbi ve aromatik bitkilerin geleneksel kullanımına ilişkin bilgi ve deneyimin bulunması ve bu bitkilerin beslenme ve gastronomik amaçlarla kullanılmaya devam etmesi etkili olmuştur. Bu doğrultuda araştırmanın çalışma grubunu, Araç ilçesi ve çevre köylerde yaşayan, tıbbi ve aromatik bitkiler konusunda bilgi ve deneyime sahip 15 kadın katılımcı oluşturmaktadır. Katılımcılar amaçlı örnekleme yöntemiyle belirlenmiş, daha sonra kartopu örnekleme yöntemi kullanılarak örneklem genişletilmiştir. Elde edilen veriler betimsel analiz yöntemiyle analiz edilmiştir.

Araştırmanın Amacı

Bu araştırmanın amacı, Kastamonu ili Araç ilçesinde yetişen tıbbi ve aromatik bitkilerin belirlenmesi, bu bitkilerin yöre halkı tarafından kullanım şekillerinin ortaya konulması ve gastronomi açısından değerlendirilmesidir. Ayrıca geleneksel bilgiye dayalı bitki kullanım kültürünün kayıt altına alınması ve gelecek nesillere aktarılmasına katkı sağlanması amaçlanmaktadır.

Tıbbi ve aromatik bitkiler, beslenme ve sağlık alanlarının yanı sıra gastronomi turizmi açısından da önem taşımaktadır (Faydaoğlu ve Sürücüoğlu, 2011). Araç ilçesi, zengin bitki örtüsü ve biyolojik çeşitliliği sayesinde tıbbi ve aromatik bitkiler açısından önemli bir potansiyele sahiptir (Şen ve Erkan Buğday, 2015). Bu bitkilere ilişkin geleneksel bilginin kayıt altına alınması, yerel bilgi ve mutfak kültürünün korunmasına katkı sağlayabilir (Faydaoğlu ve Sürücüoğlu, 2011). Ayrıca bitkilerin yiyecek ve içeceklerde kullanım biçimlerinin ortaya konulması, yerel gastronomi kültürünün ve gastronomi turizmi potansiyelinin anlaşılması açısından önem taşımaktadır (Karaca vd., 2015).

Araştırma Soruları

Bu araştırma kapsamında aşağıdaki sorulara yanıt aranmıştır:

1. Araç ilçesi ve çevre köylerinde hangi tıbbi ve aromatik bitkiler bilinmekte ve kullanılmaktadır?
2. Tıbbi ve aromatik bitkiler yöre halkı tarafından hangi amaçlarla ve hangi kullanım biçimleriyle değerlendirilmektedir?
3. Tıbbi ve aromatik bitkilere ilişkin geleneksel bilgi nasıl aktarılmaktadır?
4. Tıbbi ve aromatik bitkilerin yerel gastronomi içerisindeki kullanım alanları nelerdir?
5. Bu bitkilerin yiyecek ve içeceklerde değerlendirilme biçimleri nelerdir?

Araştırmanın Veri Toplama Tekniği

Bu araştırmada veri toplama süreci, nitel araştırma yaklaşımı doğrultusunda yarı yapılandırılmış mülakat yöntemi kullanılarak yürütülmüştür. Mülakat soruları hazırlanırken, tıbbi ve aromatik bitkiler ile ilgili araştırmalarda kullanılan soru formlarından yararlanılmış ve araştırmanın amacı doğrultusunda gerekli uyarlamalar yapılmıştır (Ceylan ve Yücel, 2015; Karaca vd., 2015; Şimşek vd., 2020).

Araştırma verileri, 25–30 Mayıs 2026 tarihleri arasında Kastamonu ili Araç ilçesine bağlı İğdir köyü ve çevre köylerde toplanmıştır. Veri toplama sürecinde, amaçlı örnekleme yöntemiyle belirlenen 15 kadın katılımcıyla yarı yapılandırılmış mülakatlar gerçekleştirilmiştir. Mülakatlar katılımcıların onayı doğrultusunda yüz yüze yürütülmüş, ses kaydı alınmış ve mülakat formu kullanılarak kayıt altına alınmıştır.

Elde edilen veriler betimsel analiz tekniği kullanılarak değerlendirilmiştir. Bu kapsamda, öncelikle ses kayıtları yazıya aktarılmış ve elde edilen veriler araştırmanın amacı ve yarı yapılandırılmış mülakat formunda yer alan sorular doğrultusunda incelenmiştir. Katılımcıların tıbbi ve aromatik bitkilere ilişkin ifadeleri; bitki türü, kullanım şekli ve kullanım amacı açısından değerlendirilerek benzer ifadeler bir araya getirilmiştir. Elde edilen bulgular, katılımcıların ifadelerinden yapılan doğrudan alıntılarla desteklenerek sunulmuştur.

Çalışma Grubu ve Örnekleme Süreci

Araştırmanın çalışma grubunu, amaçlı örnekleme yöntemiyle belirlenen ve tıbbi ile aromatik bitkiler konusunda bilgi ve deneyim sahibi 15 kadın katılımcı oluşturmaktadır. Katılımcıların seçiminde, tıbbi ve aromatik bitkileri toplama, işleme ve günlük yaşamda kullanma deneyimine sahip olmaları temel ölçüt olarak dikkate alınmıştır.

Çalışma grubunun yalnızca kadın katılımcılardan oluşturulmasında, araştırma konusu kapsamında tıbbi ve aromatik bitkilerin toplanması, işlenmesi ve günlük yaşamda kullanımına ilişkin bilgi ve deneyime sahip kadınlara ulaşılması etkili olmuştur. Kadın katılımcıların bu konudaki bilgi ve deneyimleri, araştırmanın amacıyla örtüştüğü için çalışma grubu kadın katılımcılarla sınırlandırılmıştır.

Araştırmada katılımcıların belirlenmesinde amaçlı ve kartopu örnekleme teknikleri birlikte kullanılmıştır. Örnekleme süreci iki aşamada gerçekleştirilmiştir. İlk aşamada, Kastamonu ili Araç ilçesi ve çevre köylerinde yaşayan, tıbbi ve aromatik bitkileri tanıyan, toplayan ve bu bitkilerin kullanımına ilişkin bilgi ve deneyime sahip kadınlar amaçlı örnekleme tekniği ile belirlenmiştir. İkinci aşamada, ilk görüşmeler gerçekleştirildikten sonra, bu katılımcıların yönlendirmeleri doğrultusunda aynı özelliklere sahip diğer kadın katılımcılara ulaşılmış ve kartopu örnekleme tekniğinden yararlanılmıştır. Bu örnekleme süreci sonucunda araştırmanın çalışma grubunu, tıbbi ve aromatik bitkiler konusunda bilgi ve deneyime sahip 15 kadın katılımcı oluşturmuştur (Yıldırım ve Şimşek, 2021). Araştırma kapsamında toplam 15 kadın katılımcı ile görüşme gerçekleştirilmiştir. Katılımcı sayısının belirlenmesinde, nitel araştırmalarda veri toplama sürecinin sonlandırılmasında kullanılan veri doygunluğu ilkesi esas alınmıştır. Görüşmeler ilerledikçe, katılımcıların ifade ettikleri tıbbi ve aromatik bitki türlerinin büyük ölçüde benzerlik gösterdiği ve bu bitkilerin kullanım biçimlerine ilişkin bilgilerin tekrarlandığı belirlenmiştir. Özellikle son görüşmelerde, araştırmanın amacı doğrultusunda daha önce elde edilen bulguların dışında yeni bir bitki türü, farklı bir kullanım biçimi ya da yeni bir bilgiye ulaşılmadığı görülmüştür. Bu doğrultuda, görüşmelerden elde edilen verilerin birbirini tekrar etmeye başladığı ve yeni bilgi üretiminin sınırlı kaldığı değerlendirilerek 15 katılımcı ile veri doygunluğuna ulaşıldığı kabul edilmiş ve veri toplama süreci sonlandırılmıştır. (Yıldırım ve Şimşek, 2021).

Veriler, tıbbi ve aromatik bitkilerin kullanımına ilişkin bilgilerin belirlenmesi amacıyla nitel araştırma yaklaşımı doğrultusunda yarı yapılandırılmış mülakat tekniği kullanılarak toplanmıştır. Görüşmeler, 25-30 Mayıs 2026 tarihleri arasında katılımcıların evlerinde ve tıbbi ile aromatik bitkileri topladıkları alanlarda yüz yüze gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler başlamadan önce katılımcılara araştırma hakkında bilgi verilmiş ve ses kaydı alınmasına ilişkin izinleri alınmıştır. Daha sonra gerçekleştirilen görüşmeler ses kaydıyla kayıt altına alınmış, elde edilen kayıtlar yazıya aktarılarak veri analizinde kullanılmıştır.

Güvenirlilik

Bu araştırmada elde edilen verilerin güvenilirliğini artırmak için birden fazla strateji uygulanmıştır. Öncelikle yarı yapılandırılmış görüşme, katılımcılara tıbbi ve aromatik bitkilerle ilgili deneyimlerini detaylı şekilde aktarma fırsatı sunarken görüşme sorularının aynı çerçevede yönlendirilmesi verilerin tutarlılığının sağlanmasına yardımcı olmuştur (Ceylan ve Yücel, 2015). Araştırmada ses kaydı ile yapılan görüşmeler sözlü ifadelerin eksiksiz olarak kaydedilmesini ve daha sonra yazılı hâle getirilmesini mümkün kılmıştır. Bu yöntem katılımcıların deneyimlerinin doğru şekilde belgelenmesine ve yorumlanmasına katkı sağlamıştır (Karaca vd., 2015).

Araştırmanın güvenilirliğini artırmak amacıyla üçgenleme (triangölasyon) tekniğinden yararlanılmıştır. Üçgenleme, aynı olgunun farklı veri kaynakları, veri toplama teknikleri veya araştırmacı gözlemleri aracılığıyla doğrulanmasına dayanan ve nitel araştırmalarda bulguların inandırıcılığını artırmak amacıyla kullanılan bir tekniktir (Yıldırım ve Şimşek, 2021). Bu teknikte katılımcı görüşlerinden elde edilen veriler, araştırmacı gözlemleri ile karşılaştırılarak değerlendirilmiştir. Böylece araştırma bulgularının tutarlılığı ve güvenirliliği desteklenmeye

çalışılmıştır. Örnekleme sürecinde, ilk ulaşılan katılımcının yönlendirmeleri doğrultusunda ulaşılan diğer katılımcılardan elde edilen bilgiler birlikte değerlendirilmiştir. Farklı katılımcılardan elde edilen verilerin karşılaştırılması, araştırma konusuna ilişkin benzerlik ve farklılıkların belirlenmesine olanak sağlamış ve verilerin yorumlanması sürecinde dikkate alınmıştır.

Etik Kurul İzin Belgesi

Çalışma için etik kurul izin belgesi alınmıştır. Kastamonu Üniversitesi Rektörlüğü Sosyal ve Beşeri Bilimler Bilimsel Araştırmalar ve Yayın Etiği Kurulundan 07.05.2026 tarih ve 19 sayılı karar numarası ile izin alınmıştır.

BULGULAR

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Katılımcıların Demografik Özellikleri	N	%
Cinsiyet		
Kadın	15	100
Yaş		
30-39	3	20,0
40-49	4	26,7
50-59	5	33,3
60-70	3	20,0
Meslek		
Ev Hanımı	11	73,3
Tarım/Bahçe İşleri	4	26,7
Diğer	0	0
Bulunduğu İlçe		
Araç	15	100

Tablo 1’de araştırmaya katılan bireylerin demografik özellikleri sunulmuştur. Araştırma, yaşları 30-70 arasında değişen toplam 15 kadın katılımcı ile gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların 11’i ev hanımı (%73,3), 4’ü ise bağ ve bahçe işleriyle uğraşmaktadır (%26,7). Katılımcıların tamamının tıbbi ve aromatik bitkilerin toplanması, kullanımı ve geleneksel bilgi aktarımı konusunda deneyim sahibi olması araştırmanın amacı doğrultusunda nitelikli verilerin elde edilmesine katkı sağlamıştır.

Tablo 2 incelendiğinde, sarı kantaron, nane, kekik, roka, mısır püskülü, dereotu, sarımsak ve asma yaprağının 15 katılımcının tamamı tarafından kullanıldığı görülmektedir. Bunu 14 katılımcı tarafından kullanılan ıhlamur, ısırgan otu ve ceviz; 12 katılımcı tarafından kullanılan ebegümeci ve ısıpıt; 9 katılımcı tarafından kullanılan sinir otu; 8 katılımcı tarafından kullanılan civanperçemi ve kuşburnu; 7 katılımcı tarafından kullanılan ayrık otu ile böğürtlen; 6 katılımcı tarafından kullanılan alıç; 5 katılımcı tarafından kullanılan yoğurt otu, hindiba ve dağ çileği ile 4 katılımcı tarafından kullanılan sirkeyen otu izlemektedir. Katılımcılar, bu bitkileri kullanım amaçlarına göre yağ yapımı, bitki çayı, yemek, salata, reçel, marmelat, gözleme, kavurma ve taze tüketim

şeklinde değerlendirdiklerini ifade etmiştir. Bulgular, katılımcılar tarafından tıbbi ve aromatik bitkilerin yalnızca sağlık amacıyla değil, beslenme ve geleneksel mutfak uygulamalarında da kullanıldığını göstermektedir.

Tablo 2. Bitki, Bitkinin Bilimsel Adı, Katılımcı Sayısı, Kullanım Şekli ve Kullanım Amacı ile İlgili Bilgiler

Bitki	Bitkinin Bilimsel Adı	Katılımcı Sayısı	Kullanım Şekli	Kullanım Amacı
Sarı kantaron	<i>Hypericum perforatum</i> L.	15	Yağ yapımı	Eklem ağrıları, yara ve yanıklar
Nane	<i>Mentha</i> spp.	15	Çay	Soğuk algınlığı, rahatlama
Kekik	<i>Origanum</i> spp.	15	Çay, yemek	Soğuk algınlığı, aroma verici
Roka	<i>Eruca vesicaria</i> (L.) Cav.	15	Salata	Beslenme
Mısır püskülü	<i>Zea mays</i> L.	15	Çay	Katılımcı beyanına göre idrar yolu hastalıkları
Dereotu	<i>Anethum graveolens</i> L.	15	Yemek	Beslenme
Sarımsak	<i>Allium sativum</i> L.	15	Yemek	Beslenme
Asma yaprağı	<i>Vitis vinifera</i> L.	15	Sarma	Yemek
Papatya	<i>Matricaria chamomilla</i> L.	15	Çay	Katılımcıların beyanına göre sindirim de kolaylık ve sakinleştirici
İhlamur	<i>Tilia</i> spp.	14	Çay	Soğuk algınlığı
Isırgan otu	<i>Urtica dioica</i> L.	14	Gözleme/Kavurma	Yemek
Ceviz	<i>Juglans regia</i> L.	14	Taze	Beslenme
Ebeğümeçi	<i>Malva</i> spp.	12	Yemek	Geleneksel Yemek
Isıpt	<i>Trachystemon orientalis</i> (L.) D.Don	12	Yemek	Geleneksel Yemek
Sinir otu	<i>Plantago</i> spp.	9	Sağlık	Katılımcı beyanına göre iltihap azaltıcı
Civanperçemi	<i>Achillea millefolium</i> L.	8	Çay	Katılımcı beyanına göre rahatlama/iltihap azaltıcı
Kuşburnu	<i>Rosa canina</i> L.	8	Reçel/Çay	Soğuk algınlığı
Ayrık otu	<i>Elymus repens</i> (L.) Gould	7	Çay	Katılımcı beyanına göre böbrek-idrar yolu
Böğürtlen	<i>Rubus</i> spp.	7	Reçel/Çay	Beslenme
Alıç	<i>Crataegus</i> spp.	6	Marmelat	Beslenme
Yoğurt otu	<i>Galium</i> spp.	5	Yoğurt mayalama	Katılımcı beyanlarına göre kadın hastalıkları
Hindiba	<i>Taraxacum</i> spp.	5	Soğan ve yumurta ile kavurma	Yemek
Dağ çileği	<i>Arbutus unedo</i> L.	5	Taze	Beslenme
Sirkeyen otu	<i>Chenopodium album</i> L.	4	Salata	Beslenme

Not: Sağlıkla ilişkili kullanım amaçlarına yönelik ifadeler, katılımcıların geleneksel bilgi, deneyim ve inanışlarına dayalı beyanlarını yansıtmaktadır. Bu ifadeler, bitkilerin bilimsel veya klinik olarak kanıtlanmış bir tedavi etkisine sahip olduğu şeklinde değerlendirilmemelidir.

Bitkilerin temin edildiği yer ve döneme yönelik sorulara verilen yanıtlarda katılımcıların bitkileri mevsiminde doğal ortamlarından topladıkları, bazı durumlarda bahçe ve çevre alanlardan da temin ettikleri görülmektedir. Bitkilerin kullanımı bitkinin mevsiminde olması koşuluyla yılın farklı dönemlerinde devam ettirilebilmektedir.

Araştırmadan elde edilen bulgular, katılımcıların tıbbi ve aromatik bitkilere ilişkin bilgi ve deneyimlerinin geleneksel kullanım biçimlerini ortaya koymaktadır. Katılımcılar bitkilerin toplanması, hazırlanması, saklanması ve kullanım amaçlarına ilişkin ayrıntılı bilgiler paylaşmış bu bilgilerin büyük ölçüde kuşaktan kuşağa aktarıldığını ifade etmişlerdir. Bununla birlikte tıbbi ve aromatik bitkilerin yalnızca sağlık amacıyla değil, aynı zamanda yöresel mutfak kültürü içerisinde farklı yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasında da değerlendirildiği belirlenmiştir.

Tablo 2’de belirlenen tıbbi ve aromatik bitkilerin kullanım biçimleri incelendiğinde, katılımcıların bu bitkileri kullanım amaçlarına göre farklı şekillerde hazırladıkları görülmektedir. Katılımcılar, özellikle sarı kantaronu yağ hâline getirerek kullandıklarını; nane, kekik, papatya ve ihlamuru ise kurutarak bitki çayı şeklinde tükettiklerini ifade etmiştir. Ayrıca bu uygulamaların büyük ölçüde aile büyüklerinden öğrenildiği ve kuşaktan kuşağa aktararak geleneksel yöntemlerle sürdürüldüğü belirlenmiştir. Katılımcıların geleneksel bilgi ve inanışlarını yansıtan bazı ifadeleri aşağıda sunulmuştur.

“Sarı kantaronu toplayıp zeytinyağına basıyoruz, üstünü bezle örtüp güneşte bırakıyoruz. Bir yıl boyunca ağrılar için kullanıyoruz. Nane, kekik, papatya ve ihlamuru ise ilkbaharda toplayıp kurutuyoruz, çayını yapıp içiyoruz. Soğuk algınlığı veya ödem olunca çok işe yarıyor” (K7).

“Mısır püskülüyle ayrık otunu kurutup çay yapıyoruz. Böbrek ve idrar yollarına iyi geldiğini büyüklerimizden öğrendik” (K10).

“Yoğurt otunu yoğurt mayalarken kullanıyoruz. Kadın hastalıklarına da faydalı olduğuna inanılır. Hindibayı ise soğan ve yumurtayla kavurup yemek olarak tüketiyoruz” (K13).

Katılımcılar, tıbbi ve aromatik bitkileri yalnızca sağlık amacıyla değil, yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasında da kullandıklarını ifade etmiştir. Bitkilerin hazırlanış biçimlerinin geleneksel uygulamalara dayandığı ve bu bilgilerin aile içinde kuşaktan kuşağa aktarıldığı belirlenmiştir. Elde edilen bulgular, tıbbi ve aromatik bitki kullanımının yörede geleneksel sağlık uygulamalarının yanı sıra yerel gastronomi kültürünün de önemli bir unsuru olduğunu ortaya koymaktadır.

TARTIŞMA, SONUÇ ve ÖNERİLER

Bu araştırma, Kastamonu ili Araç ilçesine bağlı İğdir köyü ve çevre köylerde yaşayan, tıbbi ve aromatik bitkiler konusunda bilgi ve deneyim sahibi 15 kadın katılımcıyla yürütülen nitel bir alan araştırmasıdır. Araştırma verileri, 25–30 Mayıs 2026 tarihleri arasında katılımcılarla yüz yüze gerçekleştirilen mülakatlar yoluyla toplanmıştır. Görüşmeler öncesinde katılımcılardan ses kaydı alınmasına ilişkin izin alınmış, görüşmeler ses kaydıyla kayıt altına alınarak daha sonra yazılı metne dönüştürülmüştür.

Araştırma sonuçları, bölgede tıbbi ve aromatik bitkilerin kullanımının büyük ölçüde aile içinde kuşaktan kuşağa aktarılan geleneksel bilgiye dayandığını göstermektedir. Katılımcılar, sarı kantaron, nane, kekik, papatya ve ıhlamur gibi bitkileri doğal ortamlarından topladıklarını, kullanım amaçlarına göre farklı yöntemlerle hazırlayarak geleneksel sağlık uygulamaları ve beslenme amacıyla değerlendirdiklerini ifade etmiştir.

Elde edilen bulgular, tıbbi ve aromatik bitkilere ilişkin geleneksel bilginin büyük ölçüde aile içinde, özellikle kadınlar aracılığıyla kuşaktan kuşağa aktarıldığını ortaya koymaktadır. Bu bulgu, kadınların geleneksel bilgi aktarımındaki rolüne ilişkin alanyazında yer alan değerlendirmelerle benzerlik göstermektedir (Ceylan ve Yücel, 2015; Karaca vd., 2015; Teixidor-Toneu vd., 2021). Araştırma bulguları, Türkiye’de tıbbi ve aromatik bitkilerin kullanımını ele alan çalışmalarla benzerlik göstermektedir. Bu çalışmada katılımcılar, tıbbi ve aromatik bitkilere ilişkin bilgileri büyük ölçüde aile büyüklerinden öğrendiklerini ve bu bilgilerin kuşaktan kuşağa aktarıldığını ifade etmişlerdir. Benzer şekilde Faydaoğlu ve Sürücüoğlu (2011), tıbbi ve aromatik bitkilere ilişkin geleneksel bilgi birikiminin yerel halk tarafından korunarak nesilden nesile aktarıldığını belirtmektedir. Araştırmada elde edilen bulgular, söz konusu geleneksel bilgi aktarımının Araç ilçesinde de sürdürüldüğünü göstermektedir. Bunun yanı sıra katılımcılar, bitkileri yalnızca sağlık amacıyla değil, aynı zamanda yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasında da kullandıklarını ifade etmişlerdir. Bu yönüyle araştırma bulguları, Bayram vd. (2010)’nin, tıbbi ve aromatik bitkilerin Türkiye’de hem ekonomik hem de farklı kullanım alanlarına sahip önemli doğal kaynaklar olduğunu belirten değerlendirmeleriyle örtüşmektedir. Bu bulgu, farklı yörelerde gerçekleştirilen güncel çalışmalarla da benzerlik göstermektedir. Çelik (2023), Sivas ve Yozgat’ta yenilebilir yabani bitkiler ve meyvelerin geleneksel kullanımının devam ettiğini ve bu bitkilerin farklı kullanım biçimleriyle mutfak kültüründe yer aldığını ortaya koymuştur. Benzer şekilde Özhan ve Pehlivan (2022), Mersin’de yerel halk tarafından kullanılan yabani bitkilerin çeşitli yemek ve hazırlama yöntemleriyle gastronomik açıdan değerlendirildiğini belirlemiştir. Bu çalışmalarla birlikte değerlendirildiğinde, Araç yöresinde tıbbi ve aromatik bitkilerin yalnızca geleneksel sağlık uygulamaları kapsamında değil, aynı zamanda yerel beslenme ve gastronomi kültürünün bir parçası olarak kullanıldığı görülmektedir.

Bu durum, Araç yöresinde bitkisel kaynakların yalnızca geleneksel sağlık uygulamaları kapsamında değil, aynı zamanda yerel beslenme ve gastronomi kültürünün bir parçası olarak

değerlendirildiğini göstermektedir. Özellikle yöresel yemeklerde kullanılan bitkiler ile çay, reçel ve benzeri ürünlerin hazırlanmasında kullanılan bitkiler, geleneksel bitki bilgisinin gastronomik uygulamalar yoluyla da yaşatıldığını ortaya koymaktadır. Bu açıdan değerlendirildiğinde, araştırmanın bulguları geleneksel bitki kullanımının yalnızca geçmişten aktarılan bir bilgi biçimi olmadığını, aynı zamanda günlük beslenme pratikleri içerisinde sürdürülen kültürel bir unsur olduğunu göstermektedir.

Araştırmada geleneksel bilginin yalnızca sağlık amaçlı kullanımlarla sınırlı olmadığı, aynı zamanda bitkilerin yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasında değerlendirilmesi yoluyla günlük beslenme kültürü içerisinde de sürdürüldüğü görülmüştür. Katılımcıların nane, kekik, papatya ve ıhlamur gibi bitkileri çay olarak; sarı kantaronu ise yağ yapımında kullanmaları, bitkilerin farklı hazırlama ve tüketim biçimleriyle yerel yaşam içerisinde değerlendirildiğini göstermektedir. Bu durum, yabancı bitkilerin beslenme ve gastronomi kapsamında farklı kullanım biçimlerine sahip olduğunu ortaya koyan çalışmalarla benzerlik göstermektedir (Ceylan ve Yücel, 2015; Şimşek vd., 2020).

Araştırma, yalnızca Kastamonu'nun Araç ilçesi ve çevre köylerinde yaşayan kadın katılımcılarla sınırlıdır. Bu nedenle elde edilen sonuçlar, farklı bölgelerdeki geleneksel tıbbi ve aromatik bitki kullanım pratiklerini bütünüyle temsil etmemektedir. Ayrıca çalışma, ev ortamında uygulanan geleneksel pratiklerle sınırlı olup, ticari ölçekte faaliyet gösteren işletmeleri kapsamamaktadır.

Araştırma bulguları doğrultusunda, tıbbi ve aromatik bitkilere ilişkin geleneksel bilgi birikiminin kayıt altına alınması ve bu bilgiyi kuşaktan kuşağa aktaran kadınların kültürel bilgi taşıyıcısı olarak desteklenmesi önerilmektedir. Bu amaca yönelik olarak yörede yetişen tıbbi ve aromatik bitkilerin tanıtımını sağlayacak eğitim programları, uygulamalı atölyeler, gastronomi festivalleri ve yerel ürün günleri düzenlenebilir. Bunun yanında, bu bitkiler kullanılarak hazırlanan geleneksel yiyecek ve içeceklerin restoran menülerine dâhil edilmesi, gastronomi rotalarının oluşturulması ve coğrafi işaret ile yerel ürün markalaşmasına yönelik çalışmaların yürütülmesi bölgenin gastronomi turizmi potansiyelinin geliştirilmesine katkı sağlayabilir. Bu tür girişimlerin kültürel mirasın korunmasının yanı sıra yerel üreticilerin ve geleneksel bilgiye sahip kadınların ekonomik ve sosyal açıdan desteklenmesine de katkı sunacağı değerlendirilmektedir. Gelecekte yapılacak araştırmalarda ise farklı bölgelerdeki tıbbi ve aromatik bitki kullanım pratiklerinin karşılaştırmalı olarak incelenmesi ve bu uygulamaların kırsal kalkınma ile gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi önerilmektedir.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Destek Bilgisi: Herhangi bir kurum ve/veya kuruluştan destek alınmamıştır.

Çıkar Çatışması: Yazarlar arasında çıkar çatışması yoktur.

Etik Onayı: Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde Türk Turizm Araştırmaları Dergisi'nin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazar(lar)ına aittir.

Etik Kurul Onayı: Kastamonu Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Bilimsel Araştırmalar ve Yayın Etik Kurulundan 07.05.2026 tarih ve 19 sayılı karar numarası ile izin alınmıştır.

Araştırmacıların Katkı Oranı: Yazarlar çalışmaya eşit oranda katkı sağlamıştır.

KAYNAKÇA

Acıbuca, V. ve Bostan Budak, D. (2018). Dünyada ve Türkiye'de tıbbi ve aromatik bitkilerin yeri ve önemi. *Çukurova Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi*, 33(1), 37–44.

- Arslan, N., Baydar, H., Kızıl, S., Karık, Ü., Şekeroğlu, N. ve Gümüşçü, A. (2015). Tıbbi ve aromatik bitkiler üretiminde değişimler ve yeni arayışlar. *Türkiye Ziraat Mühendisliği VIII. Teknik Kongresi*, TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası, 12–16 Ocak 2015, Ankara, 483–507.
- Bayram, E., Kırıcı, S., Tansı, S., Yılmaz, G., Kızıl, O. A. S. ve Telci, İ. (2010). Tıbbi ve aromatik bitkiler üretiminin artırılması olanakları. *Ziraat Mühendisliği VII. Teknik Kongresi*, TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası, 11–15 Ocak 2010, Ankara, 437–456.
- Ceylan, F. ve Yücel, E. (2015). Düzce ve çevresinde gıda olarak tüketilen yabani bitkilerin tüketim biçimleri ve besin ögesi değerleri. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 15(3), 1–17.
- Çelik, A. D. ve Gül, A. (2016). Tıbbi ve aromatik bitki yetiştiriciliği ve dış ticareti: Hatay ili örneği. *Mustafa Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 21(2), 227–235.
- Çelik, M. (2023). Transfer of the traditional knowledge on edible plants and fruits in Anatolia in terms of gastronomic value: The case of Sivas and Yozgat. *Journal of Tourism Theory and Research*, 9(2), 78–86.
- Duman, G. ve Sarper, F. (2023). Fonksiyonel bir gıda olarak yenilebilir mantarlar: Mutfak şeflerinin kullanma ve bilgi durumlarının incelenmesi. *Aydın Gastronomy*, 7(1), 43–56.
- Faydaoğlu, E. ve Sürücüoğlu, M. S. (2011). Geçmişten günümüze tıbbi ve aromatik bitkilerin kullanılması ve ekonomik önemi. *Kastamonu Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi*, 11(1), 52–67.
- Gölükcü, M., Tokgöz, H., Toker, R., Çelikyurt, M. ve Tuğrul Ay, S. (2012). *Tıbbi ve aromatik bitkilerin işletmelerde kullanım alanları*. Antalya: Batı Akdeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü.
- Karaca, O. B., Yıldırım, O. and Çakıcı, C. (2015). An evaluation on the relation between health and wild edible plants in gastronomy tourism. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 27–42.
- Kendir, G. ve Güvenç, A. (2010). Etnobotanik ve Türkiye’de yapılmış etnobotanik çalışmalara genel bir bakış. *Hacettepe Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Dergisi*, 30(1), 49–80.
- Özhan, V. and Pehlivan, T. (2022). Wild edible plants of Mersin (Turkey) and their gastronomic usage types. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(4), 3484–3498.
- Şen, G. ve Erkan Buğday, S. (2015). Kastamonu ilinde çeşitli statülerde koruma ve kullanma amaçlı belirlenmiş alanlar. *Kastamonu Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi*, 15(2), 214–230.
- Şimşek, A., Durmuş, E. N. İ. ve Dilekci Çakmak, S. (2020). Yenilebilir otlar ve yemeklerde kullanım şekilleri: Kastamonu örneği. *Tourism and Recreation*, 2(1), 8–12.
- Şimşek, A. ve Önek, Ü. M. (2021). Yenilebilir mantar tüketimi ve yemekleri üzerine bir inceleme: Kastamonu örneği. *OCAK: Türk Mutfak Kültürü Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 21–30.
- Teixidor-Toneu, I., Elgadi, S., Zine, H., Manzanilla, V., Ouhammou, A. and D’Ambrosio, U. (2021). Medicines in the kitchen: Gender roles shape ethnobotanical knowledge in Marrakshi households. *Foods*, 10(10), 2332.
- Toker, R., Gölükcü, M. ve Tokgöz, H. (2016). Tıbbi ve aromatik bitkilerin gıda sanayisinde kullanım alanları. *Türkiye Tohumcular Birliği Dergisi*, 5(15), 54–59.
- Turp, G. Y. ve Boylu, M. (2018). Tıbbi ve yenilebilir mantarlar: Et ürünlerinde kullanımı. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi*, 28(1), 144–153.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2021). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri* (12. baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.



Türk Turizm Araştırmaları Dergisi

2026, 10(3): 275-298.

<https://doi.org/10.26677/TR1010.2026.1686>

ISSN: 2587-0890 Dergi web sayfası: <https://www.tutad.org>



ARAŞTIRMA MAKALESİ

Sürdürülebilir Gastronomide Dijital Dönüşüm: 3B Gıda Yazıcıları Üzerine Bibliyometrik Bir Değerlendirme

Dr. Öğr. Üyesi Özge ÇAYLAK DÖNMEZ, Adana Alparslan Türkeş Bilim ve Teknoloji Üniversitesi, İktisadi, İdari ve Sosyal Bilimler Fakültesi, Adana, e-posta: caylakozge.01@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9394-5139>

Öz

Bu çalışmada, 3B gıda yazıcılarının atıksız mutfak ve sürdürülebilir gastronomi bağlamındaki rolünün sistematik literatür incelemesi ve bibliyometrik analiz yöntemiyle değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Araştırmanın veri seti, 2016–2026 yılları arasında Web of Science Core Collection veri tabanında yayımlanan çalışmalar üzerinden oluşturulmuş, PRISMA akış mantığı doğrultusunda elenmiş ve VOSviewer programı aracılığıyla analiz edilmiştir. Çalışmada atıf, anahtar kelime birlikte görülme, bibliyografik eşleşme, ülke ve yazar ortak atıf analizleri gerçekleştirilmiştir. Elde edilen bulgularla; literatürün gıda tasarımı, yazdırılabilirlik, reolojik uygunluk, gıda mürekkebi, kişiselleştirilmiş beslenme ve sürdürülebilirlik temaları etrafında yoğunlaştığı tespit edilmiştir. Ayrıca 3B gıda yazıcılarının gıda atıklarını doğrudan ortadan kaldıran bir teknoloji olmaktan ziyade, yan ürünleri katma değerli ürünlere dönüştürebilen tamamlayıcı bir araç olduğu belirlenmiştir. Yazdırılabilirlik, gıda güvenliği, tüketici kabulü, maliyet, hijyen ve baskı hızı gibi temel sınırlılıklar belirlenmiş; ancak bu teknolojinin yan ürün valorizasyonu, porsiyon kontrolü ve gastronomik yaratıcılığı destekleyen yenilikçi bir araç olduğu sonucuna varılmıştır.

Anahtar Kelimeler: 3B Gıda, Atıksız Mutfak, Sürdürülebilir Gastronomi, Gıda Atığı, Bibliyometrik Analiz, VOSviewer

Makale Gönderme Tarihi: 15.06.2026

Makale Kabul Tarihi: 04.09.2026

Önerilen Atıf:

Çaylak Dönmez, Ö. (2026). Sürdürülebilir Gastronomide Dijital Dönüşüm: 3B Gıda Yazıcıları Üzerine Bibliyometrik Bir Değerlendirme, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 10(3): 275-298.



Journal of Turkish Tourism Research

2026, 10(3): 275-298.

<https://doi.org/10.26677/TR1010.2026.1686>

ISSN: 2587-0890 Journal Homepage: <https://www.tutad.org>



RESEARCH PAPER

Digital Transformation in Sustainable Gastronomy: A Bibliometric Assessment of 3D Food Printing

Assistant Prof. Dr. Özge ÇAYLAK DÖNMEZ, Adana Alparslan Türkeş University of Science and Technology, Faculty of Economics, Administrative and Social Sciences, Adana, e-mail: caylakoze.01@gmail.com
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9394-5139>

Abstract

This study aimed to evaluate the role of 3D food printers in zero-waste kitchens and sustainable gastronomy through a systematic literature review and bibliometric analysis. The dataset was compiled from studies published in the Web of Science Core Collection database (2016–2026), screened in accordance with the PRISMA flow diagram, and analyzed via VOSviewer. Citation, keyword co-occurrence, bibliographic coupling, author co-citation, and country-level analyses were conducted. The findings revealed that the literature is centered on food design, printability, rheological properties, food ink, personalized nutrition, and sustainability. Furthermore, 3D food printers were determined to be a complementary tool for upcycling edible by-products into value-added products rather than a technology that directly eliminates waste. Despite key limitations such as printability, food safety, consumer acceptance, cost, hygiene, and printing speed, it was concluded that this technology serves as an innovative tool supporting by-product valorization, portion control, sustainable menu design, and culinary creativity.

Keywords: 3D Food, Zero-Waste Kitchen, Sustainable Gastronomy, Food Waste, Bibliometric Analysis, Vosviewer.

Received: 15.06.2026

Accepted: 04.09.2026

Suggested Citation:

Çaylak Dönmez, Ö. (2026). Digital Transformation in Sustainable Gastronomy: A Bibliometric Assessment of 3D Food Printing, *Journal of Turkish Tourism Research*, 10(3): 275-298.

GİRİŞ

Gıda atığı, günümüzde sürdürülebilir gıda sistemleri ve gastronomi alanının en önemli sorunlarından biri olarak değerlendirilmektedir. Küresel ölçekte gıda üretimi; su, enerji, toprak, emek ve lojistik gibi çok sayıda kaynağın kullanımını gerektirmesine rağmen, üretilen gıdanın önemli bir bölümü tüketiciye ulaşmadan ya da tüketim aşamasında kayba veya atığa dönüşmektedir. Gıda kaybı ve atığı, ekonomik kayıpların yanı sıra sera gazı emisyonları, doğal kaynakların verimsiz kullanımı, gıda güvencesizliği, biyoçeşitlilik kaybı ve sürdürülebilir kalkınma hedefleriyle doğrudan ilişkili çok boyutlu bir problem alanı oluşturmaktadır (FAO, 2019; Schanes vd., 2018; UNEP, 2024). Özellikle restoranlar, oteller, toplu yemek işletmeleri ve hane halkı düzeyindeki tüketim pratikleri, gıda atığının görünür hâle geldiği temel alanlar arasında yer almakta, aynı zamanda kaynak verimliliği ve çevresel sorumlulukla da ilişkilendirilmektedir (Filimonau ve De Coteau, 2019; Jurgilevich vd., 2016).

Son yıllarda sürdürülebilir gastronomi, atıksız mutfak ve döngüsel ekonomi yaklaşımları, gıda atığını azaltmaya yönelik kuramsal ve uygulamalı tartışmaların merkezine yerleşmiştir. Atıksız mutfak yaklaşımı; atığın oluşmadan önce önlenmesini, yenilebilir yan ürünlerin değerlendirilmesini, porsiyon kontrolünün sağlanmasını ve üretim süreçlerinin döngüsel biçimde yeniden tasarlanmasını amaçlamaktadır (Ghisellini vd., 2016; Geissdoerfer vd., 2017; Kirchherr vd., 2017). Bu bağlamda 3B gıda yazıcıları, yenilebilir materyallerin dijital tasarıma dayalı olarak katmanlar hâlinde şekillendirilmesini sağlayan yenilikçi bir üretim teknolojisi olarak dikkat çekmektedir. Literatürde 3B gıda baskısı; kişiselleştirilmiş beslenme, tekstürü değiştirilmiş gıdalar, yaratıcı tabak sunumları, alternatif protein kullanımı, gıda mürekkebi formülasyonu ve gıda atıklarının yeniden değerli ürüne dönüştürülmesi gibi temalarla ilişkilendirilmektedir (Dankar vd., 2018; Godoi vd., 2016; Liu, Zhang, Bhandari ve Wang, 2017; Varvara vd., 2021; Zhong vd., 2023; Çaylak Dönmez, 2026).

Bununla birlikte mevcut literatürde 3B gıda yazıcılarının atıksız mutfak paradigmasıyla ilişkisi henüz yeterince bütüncül biçimde ele alınmamıştır. Çalışmaların önemli bir bölümü yazdırılabilirlik, reolojik özellikler, baskı hassasiyeti, nozul çapı, viskozite, gıda mürekkebi stabilitesi ve son ürün tekstürü gibi teknik parametrelere odaklanmaktadır (Liu, Zhang ve Bhandari, 2017; Pulatsu ve Lin, 2021; Vancauwenberghe vd., 2018). Buna karşılık profesyonel mutfaklarda uygulanabilirlik, restoran ölçeğinde operasyonel entegrasyon, menü tasarımındaki karşılığı, tüketici kabulü, gıda güvenliği, etik etiketleme ve atık bazlı gıda algısı gibi gastronomi merkezli konuların daha sınırlı tartışıldığı görülmektedir (Brunner vd., 2018; Feng vd., 2022; Lupton ve Turner, 2018; Manstan ve McSweeney, 2020). Ayrıca gıda atığı veya yan ürün temelli bileşenlerin 3B baskı yoluyla değerlendirilebilmesi için bu materyallerin mikrobiyolojik açıdan güvenli, duyuşal açıdan kabul edilebilir ve teknolojik açıdan yazdırılabilir olması gerekmektedir (Jagadiswaran vd., 2021; Muthurajan vd., 2021; Saha vd., 2025; Çaylak Dönmez, 2026).

Bu çalışma, 3B gıda yazıcılarının atıksız mutfak ve sürdürülebilir gastronomi bağlamındaki rolünü yalnızca teknolojik bir yenilik perspektifinden değil, gıda atığı önleme, yenilebilir yan ürün valorizasyonu, porsiyon standardizasyonu, kişiselleştirilmiş beslenme, tüketici kabulü ve profesyonel mutfak entegrasyonu boyutlarıyla bütüncül biçimde değerlendirmektedir. Bu yönüyle çalışma, mevcut literatürde ağırlıklı olarak yazdırılabilirlik, reoloji ve gıda mürekkebi formülasyonu gibi teknik parametreler etrafında ele alınan 3B gıda baskısı tartışmasını gastronomi işletmeleri, atıksız mutfak uygulamaları ve döngüsel ekonomi perspektifiyle ilişkilendirmektedir. Çalışmanın özgün katkısı, 3B gıda yazıcılarını gıda atığını doğrudan ortadan kaldıran bağımsız bir çözüm olarak değil; belirli koşullar altında yan ürünlerin yeniden gastronomik değere dönüştürülmesini, porsiyon kontrolünü, sürdürülebilir menü tasarımını ve

kişiselleştirilmiş üretimi destekleyen tamamlayıcı bir gastronomi teknolojisi olarak konumlandırmasıdır.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Sürdürülebilir Gastronomi ve Atıksız Mutfak

Sürdürülebilir gastronomi, gıdanın yalnızca tüketim nesnesi olarak değil; üretim, tedarik, hazırlama, sunum, tüketim ve atık yönetimi süreçleriyle birlikte ele alındığı bütüncül bir yaklaşımı ifade etmektedir (Schanes vd., 2018; Jurgilevich vd., 2016). Bu yaklaşımda gastronomik değer; lezzet, estetik ve kültürel kimlik kadar çevresel sorumluluk, kaynak verimliliği, yerel üretim, mevsimsellik ve toplumsal fayda ile de ilişkilidir (Schanes vd., 2018). Gıda üretiminde kullanılan su, enerji, toprak, emek ve lojistik kaynaklarının önemli bir kısmının gıda kaybı ve atığı nedeniyle boşa gitmesi, gastronomi alanında sürdürülebilirlik tartışmalarını daha görünür hâle getirmiştir. Bu nedenle sürdürülebilir gastronomi, mutfak uygulamalarını çevresel etkilerden bağımsız değerlendirmeyen aksine gıdanın kaynağından tabağa ve tabaktan atık yönetimine kadar uzanan tüm zinciri dikkate alan bir paradigma olarak değerlendirilmektedir (FAO, 2019; FAO, 2026; UNEP, 2024). Sürdürülebilirlik bağlamında atıksız mutfak konusu eğitim noktasında da lokomotif görevi görmektedir. Gerek ulusal tezler veya uluslararası çalışmalar ele alındığında gastronominin yemek hizmeti sonrası sürecinin önemli olduğu bilinmektedir (Şeyhanlıoğlu, 2023; Çakır ve Altın, 2025; Sonder vd., 2026).

Atıksız mutfak, sürdürülebilir gastronominin uygulama boyutlarından biri olarak öne çıkmaktadır. Bu yaklaşım, atığın oluşmadan önce önlenmesini ve yenilebilir yan ürünlerin yeniden gastronomik değere dönüştürülmesini amaçlamaktadır (Filimonau ve De Coteau, 2019). Profesyonel mutfaklarda atıksızlık; doğru satın alma, stok kontrolü, bütüncül ürün kullanımı, porsiyon standardizasyonu, artan ürünlerin yeniden reçetelendirilmesi, fermantasyon, kurutma, kompostlama ve menü tasarımının kaynak verimli biçimde planlanması gibi uygulamalarla ilişkilidir. Bu bağlamda atıksız mutfak, yalnızca çevresel bir sorumluluk olmanın ötesinde maliyet yönetimi, marka itibarı, etik tüketim ve yaratıcı gastronomi açısından da stratejik bir yaklaşımdır (Jurgilevich vd., 2016; Schanes vd., 2018).

Döngüsel Ekonomi ve Gıda Atığı Valorizasyonu

Döngüsel ekonomi, doğrusal üretim ve tüketim modeline karşı geliştirilen bir sürdürülebilirlik yaklaşımıdır. Doğrusal modelde kaynaklar alınmakta, ürüne dönüştürülmekte, tüketilmekte ve atık olarak sistem dışına çıkarılmaktadır. Döngüsel ekonomi ise atık oluşumunu tasarım aşamasında azaltmayı, ürün ve materyalleri mümkün olan en yüksek değer düzeyinde sistem içinde tutmayı ve doğal sistemleri yenilemeyi hedeflemektedir (Ellen MacArthur Foundation, 2019; Geissdoerfer vd., 2017). Bu yaklaşım gıda sistemlerine uygulandığında, gıda atığı yalnızca bertaraf edilmesi gereken bir sorun olarak değil, yeni ürünler, biyomalzemeler, yem, gübre, enerji veya fonksiyonel gıda bileşenleri için potansiyel kaynak olarak değerlendirilmektedir (Ghisellini vd., 2016; Kirchherr vd., 2017).

Gıda atığı valorizasyonu, gıda kaybı veya yan ürün olarak görülen materyallerin ekonomik, besinsel veya teknolojik açıdan daha değerli ürünlere dönüştürülmesi sürecidir. Meyve-sebze kabukları, posalar, kırık tahıllar, lifçe zengin fraksiyonlar, nişasta kaynakları, peynir altı suyu, tahıl kepekleri ve bitkisel protein yan ürünleri bu kapsamda değerlendirilebilir (Jagadiswaran vd., 2021; Muthurajan vd., 2021). Valorizasyon yaklaşımı, atıksız mutfak paradigması ile doğrudan ilişkilidir. Çünkü mutfak ve gıda endüstrisi kaynaklı yan ürünlerin “çöp” yerine

“ikincil hammadde” olarak görülmesini sağlar. 3B gıda baskı teknolojisi, bu ikincil hammaddelerin yeniden formüle edilerek estetik, fonksiyonel ve porsiyonlanabilir gıda ürünlerine dönüştürülmesinde yenilikçi bir araç olarak değerlendirilmektedir (Saha vd., 2025; Varvara vd., 2021).

3B Gıda Yazıcıları ve Dijital Gastronomi

3B gıda yazıcıları, yenilebilir materyallerin dijital tasarıma dayalı olarak katmanlar hâlinde şekillendirilmesini sağlayan katmanlı üretim teknolojileridir. Bu teknoloji, bilgisayar destekli tasarım ile gıda üretimini birleştirerek gıdanın form, boyut, geometri, doku ve porsiyon açısından kontrol edilebilmesine imkân tanımaktadır (Dankar vd., 2018; Godoi vd., 2016). Gıda baskısında ekstrüzyon temelli baskı, inkjet baskı, binder jetting ve seçici sinterleme gibi farklı yöntemler kullanılmakla birlikte, gastronomik uygulamalar açısından en yaygın ve uygulanabilir yöntemin ekstrüzyon temelli baskı olduğu görülmektedir. Bunun nedeni, püre, hamur, jel, çikolata, peynir, bitkisel protein karışımları ve lifçe zengin gıda mürekkeplerinin ekstrüzyon sistemlerine uyarlanabilmesidir (Liu vd., 2017; Zhong vd., 2023).

Dijital gastronomi bağlamında 3B gıda yazıcıları, şeflerin ve gıda tasarımcılarının reçete geliştirmeye ek olarak yapı, geometri ve duyuşal deneyim tasarlamasına olanak sağlamaktadır. Geleneksel mutfak tekniklerinde form ve doku çoğu zaman manuel beceri, kalıp kullanımı veya pişirme tekniğiyle sınırlıyken, 3B baskı teknolojisi ürünün katman yapısını, iç dolgu oranını, yüzey formunu ve porsiyon standardını dijital olarak kontrol edebilmektedir (Blutinger vd., 2023; Derossi vd., 2024). Bu özellik, kişiselleştirilmiş menüler, temalı tabak sunumları, deneyimsel gastronomi, çocuklara yönelik görsel tasarımlar, sağlık kurumları için özel dokulu gıdalar ve lüks restoranlarda özgün tabak mimarisi açısından önem taşımaktadır (Derossi vd., 2024; Lee, 2021; Zhu vd., 2023).

Yazdırılabilirlik, Gıda Mürekkebi ve Reolojik Uygunluk

3B gıda baskısında yazdırılabilirlik, bir gıda materyalinin nozuldan kontrollü biçimde çıkabilmesi, katmanlar hâlinde üst üste yerleşebilmesi ve baskı sonrasında hedeflenen formu koruyabilmesi anlamına gelmektedir (Liu, Zhang ve Bhandari, 2017). Bu nedenle bir hammaddenin yenilebilir olması, onun 3B yazıcıda kullanılabileceği anlamına gelmemektedir. Başarılı baskı için materyalin viskozite, elastikiyet, akış davranışı, su tutma kapasitesi, partikül boyutu, jel stabilitesi ve katmanlar arası bağlanma açısından uygun özellikler taşıması gerekir (Varvara vd., 2021). Özellikle posa, kabuk, lif ve yan ürün temelli hammaddelerde bu özellikler doğal olarak dengeli olmayabilir. Bu nedenle kurutma, öğütme, eleme, püreleştirme, hidrokoloid ilavesi veya protein-nişasta dengesi gibi formülasyon stratejileri önem kazanmaktadır (Muthurajan vd., 2021; Vancauwenberghe vd., 2018).

Gıda mürekkebi, 3B yazıcıda kullanılan yenilebilir formülasyonu ifade etmektedir. Atıksız mutfak bağlamında gıda mürekkebi, mutfak veya gıda endüstrisi kaynaklı yan ürünlerin yeniden değerli ürüne dönüştürülmesinde temel ara formdur. Örneğin patates kabuğu, üzüm posası, kırık buğday, sebze püreleri veya lifçe zengin bitkisel fraksiyonlar doğrudan tüketiciye sunulamayacak durumda olsa bile uygun işlem ve formülasyonla baskıya uygun karışımlara dönüştürülebilir (Jagadiswaran vd., 2021). Bu noktada yazdırılabilirlik yalnızca teknik bir parametre değil, atıksız mutfak uygulananabilirliğini belirleyen kritik eşiklerden biridir. Çünkü sürdürülebilirlik hedefiyle kullanılan yan ürünlerin güvenli, duyuşal olarak kabul edilebilir ve teknolojik olarak işlenebilir forma dönüştürülmesi gerekir (Muthurajan vd., 2021; Saha vd., 2025; Zhong vd., 2023).

Kişiselleştirilmiş Beslenme, Özel Diyetler ve Sosyal Sürdürülebilirlik

3B gıda baskısının en önemli kavramsal dayanaklarından biri kişiselleştirilmiş beslenmedir. Bu teknoloji, bireylerin yaş, sağlık durumu, enerji ihtiyacı, makro besin gereksinimi, yutma güçlüğü, alerji, sporcu beslenmesi veya özel diyet tercihlerine göre farklılaştırılmış ürünlerin geliştirilmesine olanak sağlamaktadır (Dankar vd., 2018; Lorenz vd., 2022). Gıdanın porsiyon miktarı, protein-lif içeriği, enerji yoğunluğu, doku düzeyi ve görsel formu dijital olarak tasarlanabildiğinde, üretim daha hassas ve birey odaklı hâle gelmektedir. Bu durum, sürdürülebilir gastronominin çevresel, toplumsal ve sağlıkla ilişkili boyutları bulunduğunu göstermektedir (Zhong vd., 2023; Zhu vd., 2023).

Disfaji, yaşlılık, nörolojik hastalıklar veya klinik bakım süreçleri nedeniyle özel dokuya sahip gıdalara ihtiyaç duyan bireyler için 3B gıda baskısı dikkat çekici bir uygulama alanı sunmaktadır. Geleneksel püre gıdalar besleyici olabilse de çoğu zaman görsel açıdan zayıf, monoton ve iştah azaltıcı olabilmektedir. 3B baskı teknolojisi, tekstürü değiştirilmiş gıdaların daha tanınabilir, estetik ve porsiyon kontrollü biçimlerde sunulmasına katkı sağlayabilir (Liu vd., 2021). Böylece gıdanın yalnızca besleyici değil, aynı zamanda psikolojik, duyuşsal ve sosyal yönleri de desteklenebilir. Bu bağlamda 3B yazıcılar, atıksız mutfak paradigmasının yanında bakım gastronomisi, hastane mutfakları ve yaşlı beslenmesi gibi sosyal sürdürülebilirlik alanlarına da katkı sunabilecek bir teknoloji olarak değerlendirilebilir (Kouzani vd., 2017; Lorenz vd., 2022; Zhu vd., 2023).

Tüketici Kabulü, Gıda Güvenliği ve Etik İletişim

3B baskılı gıdaların gastronomik başarısı yalnızca teknolojik uygulanabilirlikle açıklanamamaktadır. Tüketici kabulü, güven, doğallık algısı, lezzet beklentisi, görsel çekicilik ve teknolojiye yönelik tutum da belirleyici değişkenlerdir. Tüketiciler 3B baskılı gıdaları yenilikçi, kişiselleştirilebilir ve estetik olarak algılayabildiği gibi, yapay, fazla işlenmiş veya doğal olmayan ürünler olarak da değerlendirebilir (Lee vd., 2021; Lupton ve Turner, 2018; Manstan ve McSweeney, 2020). Bu nedenle 3B gıda yazıcılarının atıksız mutfaka entegrasyonunda ürün geliştirmeye ek olarak tüketici iletişimi de önemlidir. Özellikle yan ürün veya atık temelli hammaddeler kullanıldığında, ürünün “atık gıda” olarak değil, güvenli biçimde ileri dönüştürülmüş, besinsel değeri korunmuş ve sürdürülebilirlik amacıyla yeniden tasarlanmış bir gastronomik ürün olarak konumlandırılması gerekmektedir (Brunner vd., 2018; Feng vd., 2022).

Gıda güvenliği ve etik iletişim, 3B yazıcıların atıksız mutfak bağlamındaki en hassas boyutlarından biridir. Yan ürünlerin gıda mürekkebi olarak kullanılması; mikrobiyolojik güvenlik, alerjen yönetimi, izlenebilirlik, depolama koşulları, çapraz bulaşma riski, baskı ekipmanlarının hijyeni ve mevzuata uygunluk açısından dikkatli biçimde değerlendirilmelidir (Feng vd., 2022; Saha vd., 2025). Ayrıca tüketiciye sunulan ürünlerde kullanılan hammaddenin niteliği, üretim yöntemi ve sürdürülebilirlik iddiası açık biçimde belirtilmelidir. Şeffaf olmayan bir sürdürülebilirlik söylemi, tüketici güvenini zedeleyebilir ve atıksız mutfak yaklaşımını yalnızca pazarlama stratejisine indirgeyebilir. Bu nedenle 3B gıda yazıcıları, etik iletişim ve güvenli üretim ilkeleriyle desteklendiğinde sürdürülebilir gastronominin güçlü bir bileşeni hâline gelebilir (Zhong vd., 2023; Zhu vd., 2023).

YÖNTEM

Bu araştırmada, 3B gıda yazıcılarının atıksız mutfak ve sürdürülebilir gastronomi bağlamındaki yerini incelemek amacıyla sistematik literatür incelemesi ve bibliyometrik analiz yöntemi

kullanılmıştır. Çalışma, Web of Science Core Collection veri tabanından Science Citation Index Expanded (SCI-EXPANDED), Social Sciences Citation Index (SSCI), Arts & Humanities Citation Index (A&HCI) ve Emerging Sources Citation Index (ESCI) indekslerinden elde edilen yayınlar üzerinden yürütülmüştür. Veri güvenliğini sağlamak amacıyla analiz türü yalnızca araştırma makalesi ve derleme türündeki yayınlarla sınırlandırılmıştır. Bildiri özetleri, kitap incelemeleri ve editoryal yazılar kapsam dışı bırakılmıştır. Bibliyometrik analizlerde VOSviewer programından yararlanılmıştır. Bu doğrultuda araştırma, 3B gıda baskısı, gıda atığı, sürdürülebilirlik, gıda atığı valorizasyonu ve döngüsel ekonomi kavramları etrafında şekillenen akademik literatürü incelemeyi amaçlamaktadır. Araştırmanın amacı doğrultusunda aşağıdaki araştırma sorularına yanıt aranmıştır:

1. 3B gıda yazıcıları atıksız mutfak ve sürdürülebilir gastronomi literatüründe hangi temalar etrafında ele alınmaktadır?
2. Bu alanda en çok kullanılan anahtar kelimeler nelerdir?
3. En çok atıf alan çalışmalar, yazarlar ve ülkeler hangileridir?
4. Belgeler ve yazarlar bibliyografik eşleşme açısından hangi kümelerde yoğunlaşmaktadır?
5. 3B gıda yazıcılarının atıksız mutfak paradigmasına katkısı hangi olanaklar ve sınırlılıklar çerçevesinde değerlendirilebilir?

Araştırmanın veri seti Web of Science Core Collection veri tabanından elde edilmiştir. Tarama işlemi 20.05.2026 - 22.05.2026 tarihinde gerçekleştirilmiş ve 2016–2026 yılları arasında yayımlanan İngilizce çalışmalarla sınırlandırılmıştır. Tarama Web of Science'ın Topic/Konu alanında yapılmıştır. Bu alan başlık, özet, yazar anahtar kelimeleri ve Keywords Plus bilgilerini kapsadığı için konuya ilişkin yayınlara daha kapsamlı biçimde ulaşılmasını sağlamaktadır. Araştırmada dört arama dizgesi kullanılmıştır: “3D food printing” AND “food waste”, “3D food printing” AND “sustainability”, “food waste valorization” AND “3D food printing” ve “3D printing” AND “circular economy”. İlk üç arama dizgesi doğrudan 3B gıda baskısı, gıda atığı, sürdürülebilirlik ve gıda atığı valorizasyonu ilişkisini belirlemek amacıyla kullanılmıştır. Dördüncü arama dizgesi ise döngüsel ekonomi bağlamını yakalamak amacıyla dâhil edilmiştir. Ancak bu dizgenin gıda dışı 3B baskı çalışmalarını da kapsayabileceği dikkate alınmış; gıda, gastronomi, gıda sistemi, gıda atığı, gıda mürekkebi, sürdürülebilir gıda üretimi veya tüketici kabulü ile ilişki kurmayan yayınlar değerlendirme sürecinde kapsam dışında bırakılmıştır. Dördüncü arama dizgesi olan “3D printing” AND “circular economy” sorgusu (n = 107), katmanlı üretim ve döngüsel ekonomi bağlamındaki genel yayınları kapsadığı için gıda dışı disiplinlerden gelen kayıtları da barındırmaktadır. Bu sorgudan elde edilen yayınlar başlık ve özet düzeyinde titizlikle incelenmiş; gıda sistemi, gıda mürekkebi, gastronomi veya sürdürülebilir beslenme ile doğrudan bağı bulunmayan metal, plastik/polimer teknolojileri, inşaat, medikal implant ve doku mühendisliği odaklı 35 adet gıda dışı çalışma değerlendirme aşamasında elenmiştir. Tekrar eden 14 kayıt çıkarıldıktan ve içeriksel açıdan uyumsuz 9 çalışma dışlandıktan sonra nihai analize n = 472 belge dâhil edilmiştir.

Çalışmaya dâhil edilme ölçütleri şu şekilde belirlenmiştir: çalışmanın 3B gıda baskısı, gıda atığı, sürdürülebilirlik, gıda atığı valorizasyonu, gıda mürekkebi, yazdırılabilirlik, kişiselleştirilmiş beslenme, tüketici kabulü veya sürdürülebilir gastronomi temalarından en az biriyle doğrudan ilişkili olması; 2016–2026 yılları arasında yayımlanmış olması; İngilizce dilinde yazılmış olması ve Web of Science Core Collection veri tabanında indekslenmiş olması. Kapsam dışı bırakma ölçütleri ise şunlardır: gıda dışı 3B baskı uygulamalarına odaklanan çalışmalar; metal, plastik, inşaat, medikal implant, biyomalzeme veya yalnızca mühendislik materyali temelli yayınlar; sürdürülebilirlik veya gıda sistemiyle ilişkilendirilmeyen genel katmanlı üretim çalışmaları;

başlık, özet veya anahtar kelime düzeyinde araştırma amacıyla doğrudan bağlantı kurmayan yayınlar. Tarama sonucunda dört arama dizgesinden toplam 495 kayıt elde edilmiştir. Tekrar eden 14 kayıt çıkarıldıktan sonra 481 kayıt başlık ve özet düzeyinde incelenmiştir. Bu aşamada araştırma amacıyla doğrudan ilişkili olmayan 9 kayıt kapsam dışında bırakılmıştır. Kalan 472 kayıt bibliyometrik analiz veri setini oluşturmuştur. Bibliyometrik analizler yayınların başlık, özet, anahtar kelime, yazar, kurum, ülke, kaynak ve atıf bilgilerine dayandığından, nihai veri seti Web of Science'tan indirilen bibliyografik kayıtlar üzerinden yapılandırılmıştır. Çalışmaların seçim süreci PRISMA akış mantığı doğrultusunda raporlanmıştır.

Tablo 1. PRISMA Akış Sürecine İlişkin Kayıt Sayıları

PRISMA aşaması	Kayıt sayısı
"3D food printing" AND "food waste" aramasından elde edilen kayıt	n = 133
"3D food printing" AND "sustainability" aramasından elde edilen kayıt	n = 153
"food waste valorization" AND "3D food printing" aramasından elde edilen kayıt	n = 102
"3D printing" AND "circular economy" aramasından elde edilen kayıt	n = 107
Toplam belirlenen kayıt	n = 495
Tekrar eden kayıtlar	n = 14
Tekrarlar çıkarıldıktan sonra kalan kayıt	n = 481
Başlık ve özet düzeyinde dışlanan kayıt	n = 9
Nihai analize dahil edilen çalışma	n = 472

Elde edilen bibliyografik veriler Web of Science Core Collection veri tabanından tab-delimited formatında indirilmiş ve VOSviewer programına aktarılmıştır. Analiz kalitesini ve haritalama doğruluğunu artırmak amacıyla, analiz öncesinde kapsamlı bir anahtar kelime harmonizasyonu işlemi gerçekleştirilmiştir. Bu doğrultuda hazırlanan eş anlamlılar sözlüğü dosyası vasıtasıyla; '3D food printing', '3D printing of food', '3D-food printing' ve 'three-dimensional food printing' gibi aynı kavrama işaret eden farklı yazımlar tek bir çatı terim ('3D food printing') altında birleştirilmiştir. Benzer şekilde, kavramsal kirliliği önlemek adına 'food ink' ve 'food inks'; 'sustainability' ve 'sustainable food systems'; 'printability' ve 'printing performance' terimleri ortaklaştırılmıştır. Bu harmonizasyon süreci, ağ haritalarında kelime tekrarlarından kaynaklanan yöntemsel hataları önemli ölçüde engellenmiştir.

Analizlerde tam sayım yöntemi kullanılmıştır. Bibliyometrik haritaların oluşturulmasından önce veri setinde yer alan tekrar kayıtlar temizlenmiş; yazar adları, ülke adları ve anahtar kelimeler kontrol edilmiştir. Anahtar kelime analizinde yazım farklılıkları ve kavramsal tekrarlar dikkate alınarak benzer terimler standartlaştırılmıştır. Örneğin "3D food printing", "3-D food printing" ve "three-dimensional food printing" gibi aynı kavrama işaret eden ifadeler tek başlık altında değerlendirilmiştir. Benzer şekilde "sustainability" ve "sustainable food systems", "printability" ve "printing performance", "food ink" ve "food inks" gibi yakın anlamlı ifadeler analiz öncesinde kontrol edilmiştir.

Çalışmada literatürün yapısını ortaya koymak amacıyla atıf analizi, anahtar kelime birlikte görülme analizi, belgelerin bibliyografik eşleşme analizi, yazarların bibliyografik eşleşme analizi, yazar ortak atıf analizi, ülkeler arası ortak yazarlık analizi ve ülke düzeyinde atıf analizi gerçekleştirilmiştir. Atıf analizi, alandaki bilimsel etki düzeyi yüksek çalışmaları ve ülkeleri belirlemek amacıyla kullanılmıştır. Anahtar kelime birlikte görülme analizi, 3B gıda baskısı, sürdürülebilirlik, gıda atığı, yazdırılabilirlik, gıda mürekkebi, kişiselleştirilmiş beslenme ve döngüsel ekonomi kavramları arasındaki tematik ilişkileri incelemek için uygulanmıştır. Bibliyografik eşleşme analizi, çalışmaların ortak kaynak kullanımına dayalı olarak hangi tematik

kümelerde yoğunlaştığını belirlemek amacıyla kullanılmıştır. Yazar ortak atıf analizi ise alanın temel yazarlarını ve kuramsal dayanaklarını ortaya koymak için gerçekleştirilmiştir. Ülkeler arası ortak yazarlık ve ülke atıf analizleriyle literatürün uluslararası iş birliği ve bilimsel etki yapısı değerlendirilmiştir.

VOSviewer analizlerinde her bir analiz türü için uygun eşik değerleri belirlenmiştir. Eşik değerlerin belirlenmesinde, veri setinin büyüklüğü ile analizlerin güvenilirliğini doğrudan etkileyen metodolojik standartlar dikkate alınmıştır (Donthu vd., 2021; Aria ve Cuccurullo, 2017). VOSviewer aracılığıyla gerçekleştirilen haritalandırma süreçlerinde veri nesnesinin büyüklüğü ve analiz güvenilirliği dikkate alınarak tam sayım yöntemi uygulanmıştır. Her bir analiz türü için kullanılan nesnel eşik değerleri ve elde edilen nicel ağ parametreleri şu şekildedir:

- Belge Atıf Analizi: Minimum atıf sayısı = 10 olarak belirlenmiştir. Eşiği geçen 87 belge ağa dâhil edilmiş ve bu belgeler 5 temel kümede toplanmıştır.
- Anahtar Kelime Birlikte Görülme Analizi: Minimum terim sıklığı = 5 olarak yapılandırılmıştır. Eşiği geçen 12 anahtar kelime 3 ana tematik küme oluşturmuştur.
- Belgelerin Bibliyografik Eşleşme Analizi: Minimum atıf sayısı = 10 sınırında 52 belge eşiği aşmış ve 4 tematik kümede yoğunlaşmıştır.
- Yazarların Ortak Atıf Analizi: Minimum atıf sayısı = 20 olarak alınmış, eşiği geçen 114 yazar 3 temel teorik kümede haritalandırılmıştır.
- Ülke Düzeyinde Atıf ve Ortak Yazarlık Analizi: Minimum belge sayısı = 5 eşiğinde 18 ülke uluslararası iş birliği ağını oluşturmuştur.

Tablo 2: VOSviewer ile Gerçekleştirilen Bibliyometrik Analizlerin Kapsamı

Analiz türü	Amaç	Kullanılan gösterge
Atıf analizi	En etkili çalışmaların ve ülkelerin belirlenmesi	Atıf sayısı, bağlantı gücü
Anahtar kelime birlikte görülme analizi	Tematik odakların belirlenmesi	Tekrar sıklığı, birlikte görülme ilişkisi
Bibliyografik eşleşme	Ortak kaynak kullanan çalışmaların kümelenmesi	Ortak referanslar, toplam bağlantı gücü
Yazar ortak atıf analizi	Alanın temel yazarlarının belirlenmesi	Birlikte atıf alma ilişkisi
Ülkeler arası ortak yazarlık	Uluslararası iş birliklerinin incelenmesi	Ortak yayın ilişkileri
Ülke atıf analizi	Ülkelerin bilimsel etki düzeyinin belirlenmesi	Atıf sayısı, bağlantı gücü

Tablo 2’de görüldüğü üzere, çalışmada kullanılan bibliyometrik analizler literatürün farklı boyutlarını değerlendirmek amacıyla yapılandırılmıştır. Atıf analizi alandaki bilimsel etki düzeyi yüksek yayınları ve ülkeleri belirlemeye; anahtar kelime birlikte görülme analizi literatürde öne çıkan tematik odakları ortaya koymaya; bibliyografik eşleşme ve ortak atıf analizleri ise çalışmalar, yazarlar ve kuramsal dayanaklar arasındaki ilişkileri incelemeye olanak sağlamaktadır. Ülkeler arası ortak yazarlık ve ülke atıf analizleri ise 3B gıda baskısı, sürdürülebilirlik ve atıksız mutfak literatürünün uluslararası iş birliği ve bilimsel etki yapısını değerlendirmek amacıyla kullanılmıştır.

Ayrıca bu çalışmanın bazı sınırlılıkları bulunmaktadır. Araştırma yalnızca Web of Science Core Collection veri tabanında yer alan İngilizce yayınlarla sınırlıdır. Ayrıca VOSviewer analizleri bibliyografik kayıtlara dayandığından, çalışmaların içeriksel katkıları tematik yorumlama

yoluyla desteklenmiştir. Çalışma insan katılımcılar, deney hayvanları veya kişisel veri içeren herhangi bir alan araştırmasına dayanmadığı için etik kurul izni gerektirmemektedir.

BULGULAR

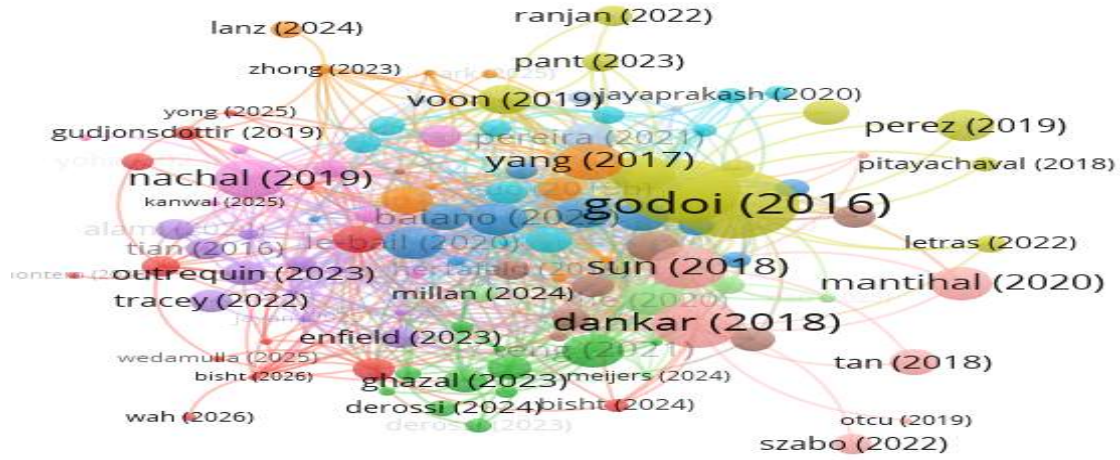
Bu bölümde, Web of Science Core Collection veri tabanından elde edilen 472 yayına ilişkin bibliyometrik bulgular sunulmaktadır. Bulgular, 3B gıda baskısı literatürünün bilimsel etki yapısını, tematik odaklarını, yazar ve ülke düzeyindeki ilişkilerini ve sürdürülebilir gastronomi bağlamındaki gelişim yönünü ortaya koymak amacıyla değerlendirilmiştir. Bu kapsamda tablolar ve VOSviewer haritaları yalnızca betimsel göstergeler olarak değil, 3B gıda yazıcılarının atıksız mutfak paradigması içindeki konumunu anlamaya yönelik analitik araçlar olarak yorumlanmıştır. Araştırma sonucunda aşağıdaki bulgular elde edilmiştir.

Tablo 3: 3B Gıda Baskısı Alanında En Çok Atıf Alan Çalışmalar

Yayın Başlığı	Yazar/Yazarlar	Dergi Adı	Yayın Yılı	Toplam Atıf Sayısı
3D Printing Technologies Applied for Food Design: Status and Prospects	Godoi, F. C., Prakash, S. ve Bhandari, B. R.	Journal of Food Engineering	2016	680
3D printing: Printing precision and application in food sector	Liu, Z., Zhang, M., Bhandari, B. ve Wang, Y.	Trends in Food Science and Technology	2017	611
3D printing technology: The new era for food customization and elaboration.	Dankar, I., Haddarah, A., Omar, F. E., Sepulcre, F. ve Pujolà, M.	Trends in food science and technology	2018	336
Extrusion-based food printing for digitalized food design and nutrition control	Sun, J., Zhou, W., Yan, L., Huang, D. ve Lin, L. Y.	Journal of Food Engineering	2018	263
Applications of 3D printing in food processing	Nachal, N., Moses, J. A., Karthik, P. ve Anandharamakrishnan, C.	Food Engineering Reviews	2019	228
Recent development in 3D food printing	Yang, F., Zhang, M. ve Bhandari, B.	Critical reviews in food science and nutrition	2017	199
3D food printing: Main components selection by considering rheological properties	Jiang, H., Zheng, L., Zou, Y., Tong, Z., Han, S. ve Wang, S.	Critical reviews in food science and nutrition	2019	192
3D printed foods: A comprehensive review on technologies, nutritional value, safety, consumer attitude, regulatory framework, and economic and sustainability issues	Baiano, A.	Food Reviews International	2022	162
Personalized, digitally designed 3D printed food towards the reshaping of food manufacturing and consumption	Derossi, A., Spence, C., Corradini, M. G., Jekle, M., Fahmy, A. R., Caporizzi, R., ... ve Severini, C.	npj Science of Food	2020	157
3D printing of food: Pretreatment and post-treatment of materials	He, C., Zhang, M. ve Fang, Z.	Critical Reviews in Food Science and Nutrition	2020	149

Tablo 3'e göre en çok atıf alan çalışma, Godoi, Prakash ve Bhandari tarafından 2016 yılında yayımlanan "3D Printing Technologies Applied for Food Design: Status and Prospects" başlıklı makaledir. Bu çalışma 680 atıfla listenin ilk sırasında yer almakta ve 3B gıda baskısının gıda tasarımı alanındaki temel teknolojik çerçevesini ortaya koymaktadır. İkinci sırada ise Liu, Zhang, Bhandari ve Wang'ın 2017 tarihli "3D printing: Printing precision and application in food sector" başlıklı çalışması yer almakta ve 611 atıfla alanın baskı hassasiyeti ve uygulama boyutuna yönelik temel kaynaklarından biri olarak öne çıkmaktadır. Tablodaki çalışmaların önemli bir kısmının 2016–2020 yılları arasında yayımlanmış olması dikkat çekmektedir. Bu durum, 3B gıda baskısı literatürünün temel kavramsal ve teknolojik altyapısının bu dönemde oluştuğunu göstermektedir. Godoi vd., (2016), Liu vd., (2017), Yang vd., (2017), Dankar vd., (2018), Sun vd., (2018), Jiang vd., (2019) ve Nachal vd., (2019) gibi çalışmalar, alanın erken döneminde teknoloji, yazdırılabilirlik, baskı hassasiyeti, reolojik uygunluk ve gıda işleme uygulamalarının öncelikli araştırma konuları olduğunu ortaya koymaktadır. Bulgular, 3B gıda baskısı alanında en fazla atıf alan çalışmaların kişiselleştirilmiş beslenme ve gıda tasarımı konularına da odaklandığını göstermektedir. Özellikle Dankar vd., (2018) ve Sun vd., (2018) tarafından yapılan çalışmalar, 3B gıda yazıcılarının bireye özel gıda üretimi, dijital gıda tasarımı ve beslenme kontrolü açısından önemini vurgulamaktadır. Baiano'nun (2022) tarihli çalışması, daha güncel literatürde konunun yalnızca teknik yönleriyle sınırlı kalmadığını göstermektedir. Bu çalışma; besin değeri, gıda güvenliği, tüketici tutumu, mevzuat, ekonomik boyut ve sürdürülebilirlik gibi daha geniş başlıkları ele alması bakımından önemlidir. Bu bulgu, 3B gıda baskısı literatürünün zaman içinde

teknik merkezli bir yapıdan, sürdürülebilirlik, tüketici kabulü ve uygulama sorunlarını da kapsayan daha bütüncül bir araştırma alanına doğru geliştiğini göstermektedir.



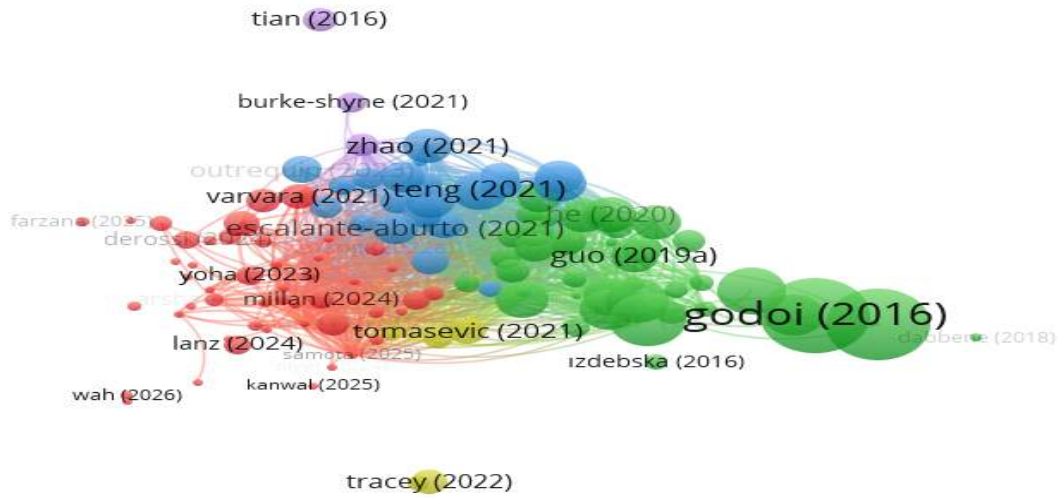
Şekil 1: 3B Gıda Baskısı Alanında Çalışmaların Atıf Analizi Haritası

Kaynak: Yazar tarafından VOSviewer programı kullanılarak oluşturulmuştur.

Şekil 1’de 3B gıda baskısı alanındaki çalışmaların atıf ilişkilerini gösteren VOSviewer haritası yer almaktadır. Haritada her bir düğüm bir çalışmayı temsil etmekte, düğüm büyüklüğü ilgili çalışmanın atıf etkisini, düğümler arasındaki bağlantılar ise çalışmalar arasındaki atıf ilişkilerini göstermektedir. Buna göre Godoi (2016), Liu (2017), Dankar (2018), Sun (2018) ve Yang (2017) çalışmalarının ağ içerisinde merkezi konumda yer aldığı görülmektedir. Nitekim nicel ağ verileri incelendiğinde, ağın merkezinde yer alan Godoi ve diğerleri (2016) çalışmasının 680 atıf ve 42 Toplam Bağlantı Gücü (TLS) ile; Liu ve diğerleri (2017) çalışmasının ise 611 atıf ve 38 TLS değeriyle literatürün en baskın referans noktaları olduğu tespit edilmiştir. Godoi (2016) çalışması, 3B gıda baskı teknolojilerinin gıda tasarımı alanındaki durumunu ve gelecek potansiyelini ele alması bakımından literatürde güçlü bir etkiye sahiptir. Benzer biçimde Liu (2017) ve Yang (2017) çalışmalarının ağın merkezinde yer alması, baskı hassasiyeti, yazdırılabilirlik ve 3B gıda baskısının gıda sektöründeki uygulamalarının literatürde önemli araştırma eksenleri olduğunu göstermektedir. Haritada Dankar (2018) ve Sun (2018) çalışmalarının da güçlü bağlantılarla temsil edildiği görülmektedir. Bu çalışmalar, 3B gıda baskısını kişiselleştirilmiş beslenme, dijital gıda tasarımı ve beslenme kontrolü açısından ele almaktadır. Bu durum, 3B gıda yazıcılarının yalnızca teknik bir üretim aracı olarak değil, aynı zamanda bireye özel beslenme ve kontrollü porsiyon üretimi açısından da literatürde önemli bir yer edindiğini göstermektedir. Şekil 1’den elde edilen temel çıkarım, 3B gıda baskısı literatüründe bilimsel etkinin büyük ölçüde teknik kapasiteyi açıklayan erken dönem çalışmalarda yoğunlaştığıdır. Bu durum, atıksız mutfak ve sürdürülebilir gastronomi bağlamında yapılacak değerlendirmelerin öncelikle yazdırılabilirlik, gıda mürekkebi stabilitesi, reolojik uygunluk ve baskı sonrası ürün kalitesi gibi teknik eşiklerle ilişkilendirilmesi gerektiğini göstermektedir. Dolayısıyla 3B gıda yazıcılarının gıda atığı veya yenilebilir yan ürünleri değerlendirme potansiyeli, yalnızca sürdürülebilirlik söylemiyle değil, bu hammaddelerin güvenli, duyuşal açıdan kabul edilebilir ve teknolojik olarak yazdırılabilir forma dönüştürülebilmesiyle sınırlıdır.

Atıf ağı genel olarak değerlendirildiğinde, literatürdeki temel çalışmaların teknoloji, gıda tasarımı, yazdırılabilirlik, reolojik uygunluk, baskı hassasiyeti ve kişiselleştirilmiş beslenme etrafında kümелendiği görülmektedir. Daha yeni tarihli bazı çalışmaların ağın çevresinde yer alması ise 3B gıda baskısının sürdürülebilirlik, gıda atığı valorizasyonu, tüketici kabulü ve döngüsel ekonomi gibi yeni temalarla genişlemeye başladığını göstermektedir. Bu bulgu,

yalnızca sürdürülebilirlik söylemi üzerinden değil, teknik uygulanabilirlik ile gastronomik değer yaratma kapasitesinin birlikte değerlendirilmesiyle anlaşılabilirliğini göstermektedir. Kelime ağında 'rheology' (reoloji), 'extrusion-based printing' (ekstrüzyon) ve 'printability' (yazdırılabilirlik) gibi teknik kavramların sürdürülebilirlik kavramıyla güçlü bağlar kurarak öne çıkması, tesadüfi bir sızıntı değil; aksine atıksız mutfak pratiklerinin doğasından kaynaklanan bilimsel bir zorunluluktur. Sürdürülebilir gastronomi kapsamında gıda atıklarının ve yan ürünlerinin ileri dönüştürülmesi, bu materyallerin doğrudan yazdırılabilmesini gerektirmektedir. Ancak lif ve nişasta oranı yüksek bu atık hammaddelerin gıda yazıcısında kullanılabilmesi için viskozite, elastikiyet ve reolojik uygunluk sınırlarının bilimsel olarak modifiye edilmesi şarttır. Dolayısıyla, döngüsel bir gastronomi modelinin başarısı, bu teknik mühendislik parametrelerinin aşılmasına doğrudan bağlıdır. Bulgularımızda teknik ve sürdürülebilirlik kavramlarının iç içe geçmiş olması, disiplinlerarası bu köprünün literatürdeki karşılığını net bir şekilde ortaya koymaktadır.

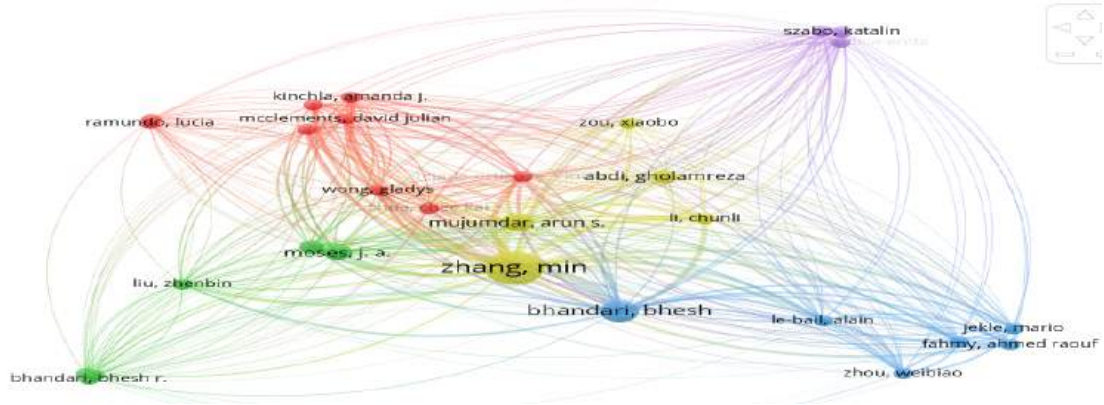


Şekil 3: Belgelerin Bibliyografik Eşleşme Analizi Haritası

Şekil 3'te belgeler düzeyinde bibliyografik eşleşme analizi yer almaktadır. Bibliyografik eşleşme analizi, incelenen çalışmaların ortak kaynak kullanımlarına göre birbirleriyle olan tematik yakınlığını göstermektedir. Haritada her bir düğüm bir çalışmayı temsil etmekte; düğümlerin büyüklüğü çalışmanın ağ içindeki ağırlığını, düğümler arasındaki bağlantılar ise çalışmaların ortak referans kullanım düzeyini göstermektedir. Görsel incelendiğinde Godoi (2016) çalışmasının ağın en belirgin ve güçlü düğümlerinden biri olduğu görülmektedir. Bu durum, Godoi (2016) çalışmasının 3B gıda baskısı literatüründe yalnızca yüksek atıf alan bir yayın olmadığını, aynı zamanda diğer çalışmalarla ortak kaynak temeli bakımından da merkezi bir konumda bulunduğunu göstermektedir. Benzer biçimde Guo (2019), He (2020), Teng (2021), Zhao (2021), Tomasevic (2021) ve Escalante-Aburto (2021) gibi çalışmaların da ağ içinde dikkat çekici bağlantılara sahip olduğu görülmektedir. Haritada farklı renklerle temsil edilen kümeler, 3B gıda baskısı literatürünün farklı alt temalar etrafında yapılandığını göstermektedir. Yeşil kümede yer alan çalışmalar daha çok 3B gıda baskısının temel teknolojik altyapısı, gıda tasarımı ve uygulama olanaklarıyla ilişkilendirilebilir. Mavi ve kırmızı kümelerdeki çalışmalar ise daha çok yazdırılabilirlik, gıda mürekkebi, ekstrüzyon, reolojik özellikler, kişiselleştirilmiş beslenme ve gıda işleme uygulamalarıyla bağlantılı görünmektedir. Bu durum, literatürde 3B gıda yazıcılarının hem teknik hem de uygulamalı boyutlarda ele alındığını göstermektedir.

Bibliyografik eşleşme haritasında yeni tarihli bazı çalışmaların ağın çevresinde konumlanması, 3B gıda baskısı literatürünün gelişmeye devam ettiğini ve yeni temaların giderek alana dâhil

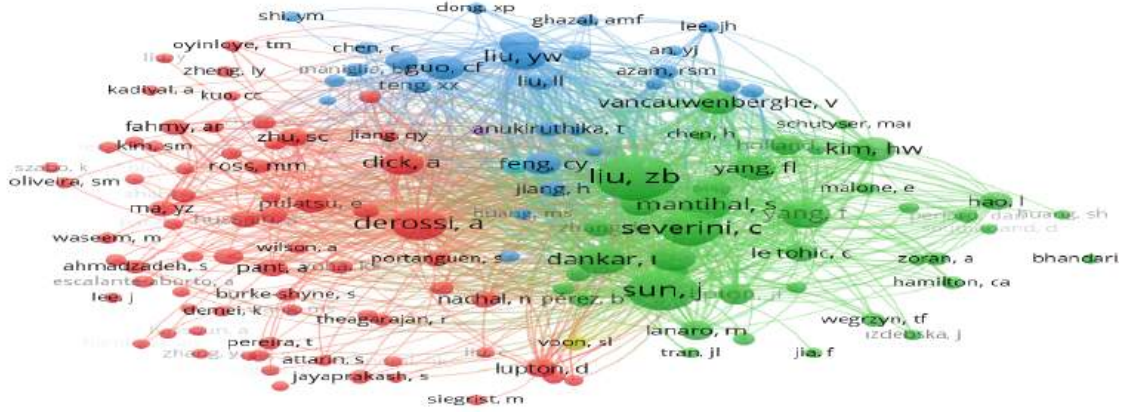
olduğunu göstermektedir. Özellikle sürdürülebilirlik, gıda atığı valorizasyonu, yan ürün kullanımı, tüketici kabulü ve döngüsel ekonomi gibi konuların daha yeni çalışmalarla temsil edilmesi dikkat çekicidir. Bu durum, alanın ilk dönemlerinde teknik ve mühendislik odaklı geliştiğini, daha sonraki dönemde ise sürdürülebilir gastronomi ve atıksız mutfak gibi daha geniş uygulama alanlarına yöneldiğini göstermektedir. Şekil 3, 3B gıda baskısı literatüründe çalışmaların ortak kaynak kullanımları bakımından belirli tematik kümeler etrafında yoğunlaştığını göstermektedir. Bu kümelenme, alanın yalnızca tek bir teknik araştırma hattı üzerinden gelişmediğini; yazdırılabilirlik, gıda mürekkebi formülasyonu, kişiselleştirilmiş beslenme, sürdürülebilirlik ve yan ürün değerlendirme gibi farklı alt temaların birlikte şekillendiğini ortaya koymaktadır. Atıksız mutfak açısından bu bulgu önemlidir; çünkü 3B gıda yazarlarının gıda atığı veya yenilebilir yan ürünleri değerlendirme kapasitesi, teknik formülasyon bilgisi ile gastronomik uygulama bilgisinin birlikte kullanılmasını gerektirmektedir.



Şekil 4. Yazarların Bibliyografik Eşleşme Analizi Haritası

Şekil 4'te yazarların bibliyografik eşleşme analizi yer almaktadır. Bu analiz, farklı yazarların çalışmalarında aynı kaynakları ne ölçüde kullandıklarını göstermektedir. Haritada her bir düğüm bir yazarı temsil etmekte, düğümlerin büyüklüğü yazarın ağ içindeki ağırlığını, bağlantılar ise yazarlar arasındaki ortak kaynak kullanımını göstermektedir. Görsel incelendiğinde Zhang ve Bhandari isimlerinin ağ içinde merkezi konumda yer aldığı görülmektedir. Bu durum, söz konusu yazarların 3B gıda baskısı literatüründe ortak kaynak kullanımı açısından güçlü bir etkiye sahip olduğunu göstermektedir. Özellikle Zhang ve Bhandari'nin gıda baskısı, yazdırılabilirlik, gıda mürekkebi, reoloji ve ekstrüzyon temelli baskı konularındaki çalışmalarda sıkça başvurulan kaynaklarla ilişkilendiği anlaşılmaktadır. Haritada Moses, J. A., Mujumdar, Arun S., Zou, Xiaobo, Li, Chunli, Jekle, Mario, Le-Bail, Alain, Fahmy, Ahmed Raouf, Zhou, Weibiao ve Szabo, Katalin gibi yazarların da farklı kümelerde yer aldığı görülmektedir. Bu kümeler, 3B gıda baskısı literatürünün yalnızca tek bir araştırma hattı üzerinden gelişmediğini; gıda mühendisliği, kurutma teknolojileri, reoloji, kişiselleştirilmiş beslenme, gıda tasarımı ve sürdürülebilirlik gibi farklı alt alanlara dayandığını göstermektedir. Yazarların bibliyografik eşleşme haritasında farklı renklerle gösterilen kümeler, araştırmacıların benzer kaynak temelleri üzerinden ayrıştığını ortaya koymaktadır. Örneğin bazı kümeler yazdırılabilirlik ve reolojik özellikler etrafında yoğunlaşırken, bazı kümeler kişiselleştirilmiş beslenme, gıda tasarımı ve dijital üretim temalarına daha yakın görünmektedir. Bu durum, 3B gıda yazarları alanındaki literatürün disiplinlerarası bir yapıya sahip olduğunu göstermektedir. Şekil 4'ten elde edilen temel çıkarım, 3B gıda baskısı literatüründe yazarların ortak kaynak kullanımları bakımından teknik ve uygulamalı araştırma hatları etrafında kümelandığıdır. Bu durum, alanın gıda mühendisliği, reoloji, ekstrüzyon temelli baskı, dijital gıda tasarımı ve kişiselleştirilmiş beslenme gibi farklı bilgi alanlarının kesişiminde geliştiğini göstermektedir. Atıksız mutfak perspektifi açısından bu bulgu, 3B gıda yazarlarının yalnızca gastronomik

yaratıcılıkla değil, aynı zamanda materyal bilimi, formülasyon bilgisi ve gıda işleme teknolojileriyle birlikte ele alınması gerektiğini ortaya koymaktadır.

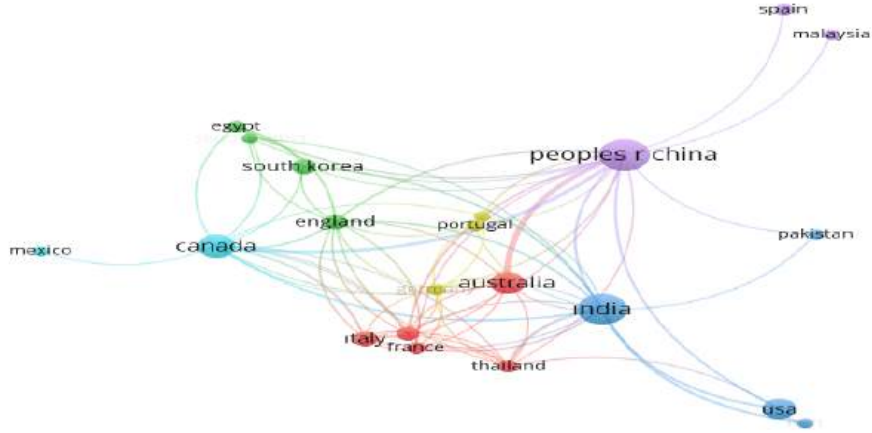


Şekil 5. Yazarların Ortak Atıf Analizi Haritası

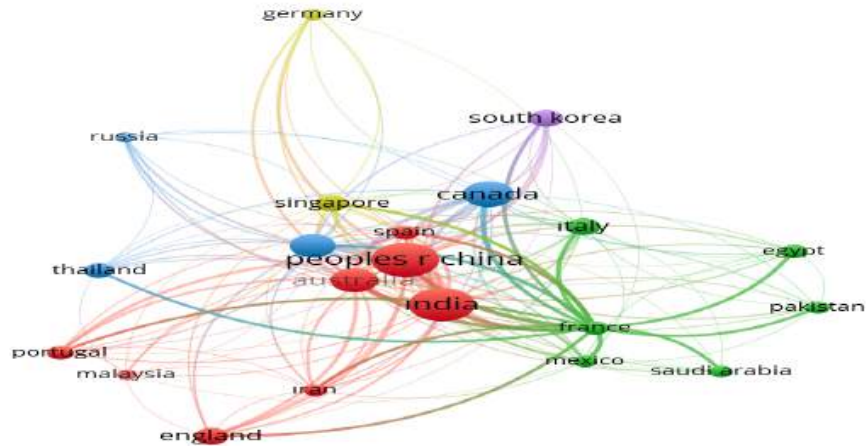
Şekil 5'te yazarların ortak atıf analizi yer almaktadır. Ortak atıf analizi, incelenen çalışmaların kaynakçalarında hangi yazarların birlikte atıf aldığını göstermektedir. Haritada her bir düğüm bir yazarı temsil etmekte; düğüm büyüklüğü ilgili yazarın ortak atıf ağındaki etkisini, bağlantılar ise yazarların birlikte atıf alma düzeyini göstermektedir. Görsel incelendiğinde Liu, Z. B., Severini, C., Sun, J., Dankar, I., Derossi, A., Feng, C. Y., Kim, H. W., Mantihal, S., Godoi, F. C. ve Yang, F. gibi yazarların ağıda merkezi konumda yer aldığı görülmektedir. Bu durum, söz konusu yazarların 3B gıda baskısı literatüründe sıkça birlikte atıf alan temel araştırmacılar olduğunu göstermektedir. Haritada farklı renklerle gösterilen kümeler, literatürdeki araştırma odaklarının çeşitlendiğini ortaya koymaktadır. Yeşil kümede yer alan yazarlar daha çok 3B gıda baskısı, gıda tasarımı, ekstrüzyon, yazdırılabilirlik ve temel gıda mühendisliği konularıyla ilişkilendirilebilir. Kırmızı kümede yer alan yazarların ise gıda mürekkebi, reoloji, formülasyon, tekstür, tüketici kabulü ve yeni gıda uygulamaları etrafında yoğunlaştığı görülmektedir. Mavi küme ise daha çok baskı teknolojisi, modelleme, yazdırılabilirlik ve materyal özellikleriyle bağlantılı çalışmaları temsil etmektedir. Ortak atıf ağında Sun, J., Liu, Z. B., Severini, C. ve Dankar, I. gibi yazarların merkezi konumda olması, 3B gıda baskısı literatürünün teknik ve uygulamalı temellerinin bu araştırmacıların çalışmaları etrafında şekillendiğini göstermektedir. Buna karşılık Derossi, A., Feng, C. Y., Mantihal, S. ve Kim, H. W. gibi yazarların güçlü bağlantılara sahip olması, alanın zaman içinde tüketici kabulü, kişiselleştirilmiş beslenme, duyuşal özellikler ve gastronomik uygulamalar yönünde genişlediğini göstermektedir. Şekil 5, alanın kuramsal ve teknik temelini oluşturan yazarların birlikte atıf alma ilişkileri üzerinden 3B gıda baskısı literatürünün bilgi tabanını göstermektedir. Ortak atıf ağında teknik yazdırılabilirlik, baskı hassasiyeti, gıda mürekkebi ve kişiselleştirilmiş beslenme konularında çalışan yazarların merkezi konumda yer alması, sürdürülebilir gastronomi ve atıksız mutfak tartışmalarının bu teknik bilgi birikimi üzerine inşa edildiğini göstermektedir. Bu nedenle 3B gıda yazıcılarının sürdürülebilirlik potansiyeli, yalnızca çevresel fayda iddiasıyla değil, bu teknolojinin güvenli, duyuşal açıdan kabul edilebilir ve üretim açısından uygulanabilir gıdalar geliştirebilme kapasitesiyle birlikte değerlendirilmelidir.

Şekil 6'da ülkeler arası ortak yazarlık analizi yer almaktadır. Bu analiz, 3B gıda baskısı, sürdürülebilirlik ve atıksız mutfak literatüründe hangi ülkelerin birlikte yayın ürettiğini göstermektedir. Haritada her bir düğüm bir ülkeyi temsil etmekte; düğümlerin büyüklüğü ülkenin yayın ağındaki ağırlığını, bağlantılar ise ülkeler arasındaki ortak yazarlık ilişkilerini göstermektedir. Görsel incelendiğinde Hindistan, Çin Halk Cumhuriyeti, Avustralya, Güney Kore, Kanada, İngiltere, İtalya, Fransa ve ABD gibi ülkelerin ağı içinde öne çıktığı görülmektedir.

Özellikle Hindistan, Çin Halk Cumhuriyeti ve Avustralya düğümlerinin belirgin olması, bu ülkelerin 3B gıda baskısı ve sürdürülebilirlik temalı araştırmalarda önemli iş birliği bağlantılarına sahip olduğunu göstermektedir. Haritada farklı renklerle temsil edilen kümeler, ülkeler arasındaki iş birliği ağlarının belirli bölgesel veya akademik kümeler etrafında şekillendiğini göstermektedir. Örneğin Hindistan, Avustralya, İtalya, Fransa ve Tayland arasında görülen bağlantılar, bu ülkelerin ortak araştırma ağları içinde yer aldığını düşündürmektedir. Çin Halk Cumhuriyeti ise Malezya, İspanya, Pakistan ve Hindistan gibi ülkelerle bağlantılar göstermektedir. Güney Kore, İngiltere, Kanada ve Mısır arasında ise ayrı bir iş birliği kümesi olduğu görülmektedir. Bu bulgu, 3B gıda baskısı literatürünün yalnızca belirli bir ülke ya da bölgeyle sınırlı olmadığını, farklı ülkeler arasında gelişen uluslararası akademik iş birlikleriyle ilerlediğini göstermektedir. Bununla birlikte ağına belirli ülkeler etrafında yoğunlaşması, 3B gıda yazarları ve sürdürülebilirlik konularındaki araştırma kapasitesinin bazı ülkelerde daha güçlü olduğunu ortaya koymaktadır. Atıksız mutfak ve sürdürülebilir gastronomi açısından değerlendirildiğinde, ülkeler arası iş birliği önemlidir. Çünkü 3B gıda baskısı; gıda mühendisliği, gastronomi, beslenme, sürdürülebilirlik ve tüketici davranışı gibi farklı disiplinlerin bir araya gelmesini gerektiren bir araştırma alanıdır. Bu nedenle uluslararası iş birlikleri, teknolojinin yalnızca laboratuvar düzeyinde değil, farklı kültürel ve gastronomik bağlamlarda uygulanabilirliğinin anlaşılmasına da katkı sağlayabilir.



Şekil 6. Ülkeler Arası Ortak Yazarlık Analizi Haritası



Şekil 7. Atıf Alan Ülkeler Analizi Haritası

Şekil 7’de ülkelerin atf analizi yer almaktadır. Bu analiz, 3B gıda baskısı, sürdürülebilirlik ve döngüsel ekonomi literatüründe ülkelerin aldığı atıflar üzerinden bilimsel etki düzeylerini göstermektedir. Haritada her bir düğüm bir ülkeyi temsil etmekte; düğüm büyüklüğü ülkenin atf etkisini, bağlantılar ise ülkeler arasındaki atf ilişkilerini göstermektedir. Görsel incelendiğinde Çin Halk Cumhuriyeti, Hindistan, Avustralya, Kanada, İtalya, Fransa, İngiltere ve ABD gibi ülkelerin ağda öne çıktığı görülmektedir. Özellikle Çin Halk Cumhuriyeti ve Hindistan düğümlerinin merkezî ve büyük olması, bu ülkelerin 3B gıda baskısı ve sürdürülebilirlik temalı çalışmalarda yüksek atf etkisine sahip olduğunu göstermektedir. Avustralya ve Kanada da bağlantı yoğunluğu açısından dikkat çeken ülkeler arasındadır. Haritada oluşan kümeler, alandaki bilimsel etkinin farklı ülke grupları etrafında şekillendiğini göstermektedir. Çin Halk Cumhuriyeti, Hindistan, Avustralya ve İngiltere gibi ülkelerin merkezî konumda yer alması, 3B gıda baskısı literatürünün gıda mühendisliği, yazdırılabilirlik, sürdürülebilirlik ve döngüsel ekonomi gibi alanlarda uluslararası bir araştırma ağına sahip olduğunu ortaya koymaktadır. İtalya, Fransa, Mısır, Pakistan, Suudi Arabistan ve Meksika gibi ülkelerin de ağa dâhil olması, konunun farklı coğrafyalarda ilgi gördüğünü göstermektedir. Bu bulgu, 3B gıda yazıcıları ve sürdürülebilir gastronomi alanındaki bilgi üretiminin belirli ülkelerde yoğunlaştığını ancak alanın uluslararası bağlantılarla geliştiğini göstermektedir. Atıksız mutfak açısından değerlendirildiğinde, farklı ülkelerin bu alandaki katkısı önemlidir. Çünkü gıda atığı, yan ürün kullanımı ve sürdürülebilir gastronomi uygulamaları ülkelerin gıda sistemlerine, mutfak kültürlerine ve teknolojik altyapılarına göre farklılaşabilmektedir. Şekil 7, 3B gıda baskısı alanında bilimsel etkinin belirli ülkelerde yoğunlaştığını, ancak alanın uluslararası bağlantılarla geliştiğini göstermektedir. Çin Halk Cumhuriyeti, Hindistan, Avustralya, Kanada, İtalya, İngiltere ve ABD gibi ülkelerin ağda öne çıkması, 3B gıda baskısı araştırmalarının teknolojik kapasite, gıda işleme altyapısı ve akademik iş birliği olanaklarıyla yakından ilişkili olduğunu düşündürmektedir. Bu durum, atıksız mutfak ve sürdürülebilir gastronomi bağlamında 3B gıda yazıcılarının uygulanabilirliğinin yalnızca teknolojinin varlığına değil, aynı zamanda ülke düzeyindeki araştırma kapasitesi, gıda güvenliği düzenlemeleri, tüketici kabulü ve profesyonel mutfak altyapısı gibi koşullara bağlı olduğunu göstermektedir.

TARTIŞMA, SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu çalışma, literatürde genellikle malzeme bilimi, reolojik ölçümler ve nozul çapı gibi saf mühendislik parametrelerine sıkışmış olan 3B gıda yazıcısı tartışmasını, bütüncül bir 'Sürdürülebilir Gastronomi Entegrasyon Modeli' (SGEM) çerçevesinde ele alarak mevcut çalışmalardan ayırmaktadır. Araştırmanın sunduğu en temel teorik katkı; 3B gıda yazıcılarının atıksız mutfak pratiklerinin yerine geçen ikame edici bir teknoloji olmadığını, aksine döngüsel ekonominin 'ileri dönüşüm' ve 'valorizasyon' aşamalarını destekleyen tamamlayıcı bir dijital arayüz olduğunu metodolojik olarak destekler niteliktedir. Mevcut bibliyometrik haritalardan elde edilen sentez; teknolojinin, gıda atığını doğrudan sıfırlayan bağımsız bir çözümünden ziyade, gıda kayıplarını tasarımsal bir girdi olarak gören ve ona yeni bir gastronomik değer atfeden bir 'katalizör' işlevi gördüğünü ortaya koymaktadır. Bu yönüyle araştırma, teorik düzeyde katmanlı üretim teknolojilerini gastronominin sürdürülebilirlik vizyonu ile organik bir şekilde bütünleştiren kavramsal bir altyapı kazandırmaktadır. Bu sonuç, 3B gıda baskısını yalnızca teknik bir üretim yöntemi olarak değil, sürdürülebilir gastronomi ve döngüsel ekonomiyle ilişkili disiplinlerarası bir araç olarak değerlendiren çalışmalarla uyumludur (Alami vd., 2024; Blutinger vd., 2023; Varvara vd., 2021).

Çalışmanın temel sonuçlarından biri, 3B gıda yazıcılarının gıda atığını doğrudan ortadan kaldıran bir teknoloji olmaktan çok, yenilebilir yan ürünleri yeniden değerli gastronomik

ürünlere dönüştürme kapasitesiyle öne çıkmasıdır. Bu yönüyle teknoloji, döngüsel ekonomi yaklaşımında atığın sistem dışına çıkarılması yerine yeniden üretim döngüsüne dâhil edilmesi gerektiğini savunan görüşlerle örtüşmektedir (Ellen MacArthur Foundation, 2019; Geissdoerfer vd., 2017; Ghisellini vd., 2016). Ancak her yenilebilir atık veya yan ürün doğrudan 3B baskıya uygun değildir. Kabuk, posa, lifli fraksiyon veya kırık tahıl gibi hammaddelerin kullanılabilmesi için yazdırılabilirlik, reolojik uygunluk, partikül boyutu, form stabilitesi ve gıda güvenliği gibi koşulların sağlanması gerekmektedir (Godoi vd., 2016; Liu, Zhang ve Bhandari, 2017; Muthurajan vd., 2021; Pulatsu ve Lin, 2021; Varvara vd., 2021; Vancauwenberghe vd., 2018).

Çalışma ayrıca 3B gıda yazıcılarının kişiselleştirilmiş beslenme, özel diyet uygulamaları ve sosyal sürdürülebilirlik açısından da önemli fırsatlar sunduğunu göstermektedir. Gıdanın porsiyon miktarı, besin bileşimi, doku düzeyi ve görsel formunun dijital olarak tasarlanabilmesi; yaşlı bireyler, çocuklar, sporcular, klinik beslenme desteğine ihtiyaç duyan hastalar ve disfaji hastaları için özel çözümler geliştirilmesine katkı sağlayabilir (Dankar vd., 2018; Kouzani vd., 2017; Lorenz vd., 2022; Zhong vd., 2023; Zhu vd., 2023). Bununla birlikte baskı hızı, cihaz maliyeti, personel eğitimi, hijyen, standartlaştırma ve mevzuat belirsizlikleri, teknolojinin profesyonel mutfaklara yaygın entegrasyonunu sınırlandırmaktadır (Alami vd., 2024; Baiano, 2022; Lee, 2021). Bu nedenle 3B gıda yazıcılarının kısa vadede tüm mutfak üretimini dönüştüren ana üretim sistemi olmaktan ziyade, belirli ürün gruplarında, özel diyet uygulamalarında ve yenilikçi menü tasarımlarında kullanılabilecek destekleyici bir teknoloji olarak değerlendirilmesi daha gerçekçidir (Blutinger vd., 2023; Derossi vd., 2024; Zhong vd., 2023).

Tüketici kabulü, 3B baskılı gıdaların gastronomik başarısında belirleyici bir diğer unsurdur. Literatür, tüketicilerin 3B baskılı gıdaları yenilikçi ve kişiselleştirilebilir ürünler olarak değerlendirebileceğini; ancak aynı zamanda yapay, fazla işlenmiş veya doğal olmayan ürünler olarak da algılayabileceğini göstermektedir (Brunner vd., 2018; Lupton ve Turner, 2018; Manstan ve McSweeney, 2020). Özellikle atık veya yan ürün temelli hammaddelerin kullanıldığı ürünlerde, şeffaf etiketleme, güvenilir bilgilendirme ve gastronomik değeri önceleyen bir iletişim dili önem kazanmaktadır (Feng vd., 2022; Scheele vd., 2022).

Bibliyometrik bulgular, 3B gıda baskısı literatürünün başlangıçta gıda tasarımı, yazdırılabilirlik, baskı hassasiyeti, reolojik uygunluk ve kişiselleştirilmiş beslenme ekseninde geliştiğini; zaman içinde sürdürülebilirlik, tüketici kabulü, gıda güvenliği ve yan ürün valorizasyonu gibi daha geniş temalarla ilişkilendirildiğini göstermektedir. Atıf analizi, anahtar kelime birlikte görülme analizi, bibliyografik eşleşme, yazar ortak atıf ve ülke analizleri, alanın teknik bilgi birikimi ile gastronomik ve sürdürülebilirlik odaklı uygulamalar arasında gelişen disiplinlerarası ve uluslararası bir araştırma alanı olduğunu ortaya koymaktadır.

Genel olarak bu çalışma, 3B gıda yazıcılarının atıksız mutfak paradigmasında en anlamlı rolünün “önleme, yeniden değerlendirme, kişiselleştirme ve yaratıcı sunum” aşamalarında ortaya çıktığını göstermektedir. Atıksız mutfak öncelikle atığın oluşmasını önlemeye ve mutfak operasyonlarını kaynak verimli hâle getirmeye odaklanmalıdır (Filimonau ve De Coteau, 2019; Jurgilevich vd., 2016). 3B gıda yazıcıları ise bu süreçte, yenilebilir yan ürünlerin yeni ürünlere dönüştürülmesi, porsiyonların hassas biçimde kontrol edilmesi, özel beslenme ihtiyaçlarına yönelik ürün geliştirilmesi ve sürdürülebilirlik hikâyesinin tabakta görünür kılınması yoluyla katkı sağlayabilir (Jagadiswaran vd., 2021; Saha vd., 2025; Zhong vd., 2023). Bu nedenle 3B gıda yazıcıları, atıksız mutfak anlayışını dijital, yaratıcı ve döngüsel bir üretim modeline taşıyabilecek tamamlayıcı bir gastronomi teknolojisi olarak değerlendirilmelidir.

Tablo 4: 3B Gıda Yazıcılarının Atıksız Mutfak Bağlamındaki Değerlendirme Çerçevesi

Boyut	3B gıda yazıcılarının olası katkısı	Temel sınırlılık / koşul
Atık önleme	Porsiyon kontrolü ve standart üretim yoluyla fazla üretimin azaltılmasına katkı sağlayabilir.	Menü planlama, talep tahmini ve stok yönetimiyle birlikte uygulanmalıdır.
Yan ürün valorizasyonu	Yenilebilir yan ürünlerin gıda mürekkebine dönüştürülerek yeni gastronomik ürünlerde kullanılmasını destekleyebilir.	Mikrobiyolojik güvenlik, duyuusal kabul, alerjen yönetimi ve yazdırılabilirlik sağlanmalıdır.
Kişiselleştirilmiş beslenme	Bireye özel porsiyon, doku, enerji ve besin içeriği tasarımına olanak sağlayabilir.	Reçete standardizasyonu, beslenme gereksinimlerinin doğru belirlenmesi ve üretim güvenliği gereklidir.
Sürdürülebilir menü tasarımı	Atık azaltımı, yaratıcı sunum ve döngüsel ürün geliştirme süreçlerini destekleyebilir.	Teknoloji, sürdürülebilirlik söyleminin yerine geçmemeli; gerçek kaynak verimliliği sağlamalıdır.
Profesyonel mutfak entegrasyonu	Özel ürün geliştirme, tadım menüleri, deneyimsel gastronomi ve özel diyet uygulamalarında kullanılabilir.	Maliyet, baskı hızı, hijyen, personel eğitimi ve servis temposu dikkate alınmalıdır.
Tüketici kabulü ve etik iletişim	Sürdürülebilirlik hikâyesinin tabakta görünür kılınmasına katkı sağlayabilir.	Ürün “atık gıda” algısı yaratmadan, şeffaf, güven verici ve gastronomik değer odaklı biçimde sunulmalıdır.

Tablo 4, 3B gıda yazıcılarının atıksız mutfak bağlamındaki rolünün çok boyutlu olarak değerlendirilmesi gerektiğini göstermektedir. Buna göre teknoloji, tek başına gıda atığını ortadan kaldıran bir çözüm olarak değil; atık önleme, yan ürün valorizasyonu, kişiselleştirilmiş üretim, sürdürülebilir menü tasarımı, profesyonel mutfak entegrasyonu ve tüketici iletişimi süreçlerini destekleyen tamamlayıcı bir araç olarak konumlandırılmalıdır.

Çalışma sonucunda aşağıdaki öneriler geliştirilmiştir.

Profesyonel mutfaklara yönelik olarak, restoran, otel ve toplu yemek işletmelerinde 3B gıda yazıcılarının kullanımı öncesinde mutfak kaynaklı gıda atıklarının düzenli biçimde analiz edilmesi önerilmektedir. Hangi atıkların önlenebilir, hangilerinin yeniden kullanılabilir ve hangilerinin gıda güvenliği açısından riskli olduğu belirlenmeden 3B baskı uygulamalarına geçilmemelidir (FAO, 2019; Filimonau ve De Coteau, 2019). Bu nedenle işletmeler, 3B gıda baskısını bağımsız bir teknoloji olarak değil; atık yönetimi, reçete geliştirme, menü tasarımı ve porsiyon kontrolü süreçleriyle birlikte ele alınması gereken bütüncül bir sistem olarak değerlendirmelidir.

Profesyonel mutfaklarda 3B yazıcı kullanımı başlangıçta sınırlı ve kontrollü ürün gruplarıyla denenmelidir. Fonksiyonel krakerler, sebze posası bazlı garnitürler, meyve kabuğu tozu içeren atıştırılmalıklar, tabak dekorları, özel diyet ürünleri ve sürdürülebilirlik temalı tadım menüleri bu aşama için uygun uygulama alanları olabilir (Jagadiswaran vd., 2021; Muthurajan vd., 2021; Saha vd., 2025). Yoğun servis temposuna sahip mutfaklarda teknolojinin doğrudan ana üretim sürecine entegre edilmesi yerine, ön hazırlık, özel ürün geliştirme veya deneyimsel menü uygulamalarında kullanılması daha uygulanabilir görünmektedir (Alami vd., 2024; Lee, 2021).

Atık veya yan ürün temelli 3B baskılı ürünler tüketiciye sunulmadan önce duyuusal analiz ve tüketici kabul testleri yapılmalıdır. Literatür, 3B baskılı gıdalarda yalnızca teknolojik yeniliğin veya sürdürülebilirlik iddiasının yeterli olmadığını; ürünün lezzet, doku, görünüş ve güven algısı açısından da kabul edilebilir olması gerektiğini göstermektedir (Feng vd., 2022; Manstan ve McSweeney, 2020; Scheele vd., 2022). Bu nedenle ürün adı, menü açıklaması ve servis biçimi tüketici tepkileri doğrultusunda geliştirilmelidir. Menü iletişiminde “atık bazlı ürün” gibi olumsuz çağrışım yaratabilecek ifadeler yerine “ileri dönüştürülmüş gıda bileşeni”, “döngüsel gastronomi ürünü”, “yan ürünlerden geliştirilmiş reçete” veya “kaynak verimli tabak bileşeni” gibi daha olumlu ve açıklayıcı ifadeler tercih edilebilir (Feng vd., 2022; Lupton ve Turner, 2018). Ancak bu iletişim abartılı sürdürülebilirlik iddialarına dönüştürülmemelidir; kullanılan

hammadenin kaynağı, güvenliği ve üretim süreci tüketiciye şeffaf biçimde aktarılmalıdır (Feng vd., 2022; Zhong vd., 2023).

Araştırmacılara yönelik olarak, gelecek çalışmalarda Türkiye'deki restoran, otel ve gastronomi işletmelerinde 3B gıda yazıcılarına yönelik farkındalık, kabul ve kullanım eğilimi incelenmelidir. Uluslararası literatürde tüketici kabulüne ilişkin çalışmalar bulunmakla birlikte, Türkiye'de şeflerin, gastronomi öğrencilerinin, işletme yöneticilerinin ve tüketicilerin 3B baskılı gıdalara yönelik tutumlarını inceleyen çalışmalar sınırlıdır (Brunner vd., 2018; Feng vd., 2022; Manstan ve McSweeney, 2020). Bu nedenle Türkiye bağlamında yapılacak ampirik araştırmalar, teknolojinin yerel gastronomi sistemi içinde nasıl algılandığını ortaya koyabilir.

Türkiye'ye özgü tarımsal ve gastronomik yan ürünlerin 3B baskı potansiyeli de araştırılmalıdır. Zeytin posası, üzüm posası, nar kabuğu, portakal kabuğu, fındık zarı, tahıl kepeği, sebze posaları, baklagil yan ürünleri ve meyve işleme atıkları gibi hammaddeler, 3B gıda mürekkebi geliştirme açısından değerlendirilebilir. Bu tür çalışmalar, yerel gıda atıklarının yüksek katma değerli gastronomik ürünlere dönüştürülmesine ve sürdürülebilir gastronomi ile yerel gıda kimliği arasında ilişki kurulmasına katkı sağlayabilir (Jagadiswaran vd., 2021; Muthurajan vd., 2021; Saha vd., 2025).

Gelecek araştırmalarda 3B baskılı atıksız ürünlerin yalnızca teknik yazdırılabilirliği değil; duyuşsal kabulü, tüketici güveni, çevresel etkisi, ekonomik uygulanabilirliği ve profesyonel mutfak entegrasyonu birlikte ele alınmalıdır. 3B gıda baskısı atık azaltımı açısından avantajlı görünse de cihaz üretimi, enerji tüketimi, baskı süresi, bakım maliyeti ve ön işlem süreçleri çevresel etkiyi değiştirebilir (Alami vd., 2024; Zhong vd., 2023). Bu nedenle yaşam döngüsü analizi ve maliyet-fayda değerlendirmeleri yapılmalı; 3B baskılı ürünler geleneksel üretim yöntemleriyle çevresel etki, enerji kullanımı, maliyet, zaman ve tüketici kabulü açısından karşılaştırılmalıdır. Ayrıca tüketici kabulü araştırmalarında yalnızca satın alma niyeti değil; duyuşsal deneyim, doğallık algısı, sürdürülebilirlik algısı ve güven değişkenleri birlikte incelenmelidir (Feng vd., 2022; Lee vd., 2021; Lupton ve Turner, 2018).

Bu çalışma, literatür taramasına dayalı kavramsal bir araştırma olduğu için doğrudan saha verisi üretmemektedir. Bu nedenle sonuçlar, mevcut akademik çalışmaların sentezine dayanmaktadır. Literatürdeki çalışmaların önemli bir kısmı laboratuvar ölçeğinde yürütüldüğünden, bulguların profesyonel mutfaklara doğrudan genellenmesi sınırlı olabilir (Saha vd., 2025; Zhong vd., 2023). Ayrıca 3B gıda yazıcılarının restoran, otel ve toplu yemek işletmelerindeki gerçek operasyonel etkilerini inceleyen uygulamalı araştırmalar hâlen sınırlıdır (Alami vd., 2024; Baiano, 2022).

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Destek Bilgisi: Herhangi bir kurum ve/veya kuruluştan destek alınmamıştır.

Çıkar Çatışması: Çıkar çatışması yoktur.

Etik Onayı: Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde Türk Turizm Araştırmaları Dergisi'nin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazar(lar)ına aittir.

Etik Kurul Onayı: Çalışma kamuya açık ikincil verilerin kullanılmasıyla oluşturulmuştur.

Araştırmacıların Katkı Oranı: Çalışma tek yazarlı olup katkı oranı %100'dür.

KAYNAKÇA

Alami, A. H., Olabi, A. G., Khuri, S., Aljaghoub, H., Alasad, S., Ramadan, M. and Abdelkareem, M. A. (2024). 3D printing in the food industry: Recent progress and role in achieving sustainable development goals. *Ain Shams Engineering Journal*, 15(3), 102386. <https://doi.org/10.1016/j.asej.2023.102386>

- Aria, M. and Cuccurullo, C. (2017). bibliometrix: An R-tool for comprehensive science mapping analysis. *Journal of Informetrics*, 11(4), 959–975. <https://doi.org/10.1016/j.joi.2017.08.007>
- Baiano, A. (2022). 3D printed foods: A comprehensive review on technologies, nutritional value, safety, consumer attitude, regulatory framework, and economic and sustainability issues. *Food Reviews International*, 38(5), 986–1016. <https://doi.org/10.1080/87559129.2020.1762091>
- Blutinger, J. D., Cooper, C. C., Karthik, S., Tsai, A., Samarelli, N., Storvick, E., Seymour, G., Liu, E., Meijers, Y. and Lipson, H. (2023). The future of software-controlled cooking. *NPJ Science of Food*, 7, (6), 1-6. <https://doi.org/10.1038/s41538-023-00182-6>
- Brunner, T. A., Delley, M., and Denkel, C. (2018). Consumers' attitudes and change of attitude toward 3D-printed food. *Food Quality and Preference*, 68, 389–396. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2017.12.010>
- Çakır, M. ve Altınır, D. D. (2025). DergiPark veritabanında gastronomi ve gıda alanında sıfır atık temalı makalelerin bibliyometrik incelemesi. *Düzce Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 3(1), 33-53.
- Dankar, I., Haddarah, A., El Omar, F., Sepulcre, F. and Pujolà, M. (2018). 3D printing technology: The new era for food customization and elaboration. *Trends in Food Science and Technology*, 75, 231–242. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2018.03.018>
- Derossi, A., Spence, C., Corradini, M. G., Jekle, M., Fahmy, A. R., Caporizzi, R., Devahastin, S., Moses, J. A., Le-Bail, A., Zhou, W., Zhang, M., Bhandari, B. and Severini, C. (2024). Personalized, digitally designed 3D printed food towards the reshaping of food manufacturing and consumption. *NPJ Science of Food*, 8, (54), 1-10. <https://doi.org/10.1038/s41538-024-00296-5>
- Donthu, N., Kumar, S., Mukherjee, D., Pandey, N. and Lim, W. M. (2021). How to conduct a bibliometric analysis: An overview and guidelines. *Journal of Business Research*, 133, 285–296. <https://doi.org/10.1016/j.jbusres.2021.04.070>
- Ellen MacArthur Foundation. (2019). *Cities and circular economy for food*. Ellen MacArthur Foundation. <https://www.ellenmacarthurfoundation.org/cities-and-a-circular-economy-for-food> (Erişim Tarihi: 15.04.2026)
- Feng, X., Khemacheevakul, K., De León Siller, S., Wolodko, J., and Wismer, W. (2022). Effect of labelling and information on consumer perception of foods presented as 3D printed. *Foods*, 11(6), Article 809. <https://doi.org/10.3390/foods11060809>
- Filimonau, V. and De Coteau, D. A. (2019). Food waste management in hospitality operations: A critical review. *Tourism Management*, 71, 234–245. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2018.10.009>
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2019). *The state of food and agriculture 2019: Moving forward on food loss and waste reduction*. FAO. <https://www.fao.org/state-of-food-agriculture/2019> (Erişim Tarihi: 17.04.2026)
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2024). *FAO policy series: Food loss and food waste*. <https://www.fao.org/policy-support/policy-themes/food-loss-and-food-waste/fao-policy-series--food-loss---food-waste/> (Erişim Tarihi: 13.04.2026)
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2026). *Sustainable Gastronomy Day*. <https://www.fao.org/sustainable-gastronomy-day/en> (Erişim Tarihi: 10.04.2026)
- Geissdoerfer, M., Savaget, P., Bocken, N. M. P. and Hultink, E. J. (2017). The circular economy: A new sustainability paradigm? *Journal of Cleaner Production*, 143, 757–768. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2016.12.048>

- Ghisellini, P., Cialani, C., and Ulgiati, S. (2016). A review on circular economy: The expected transition to a balanced interplay of environmental and economic systems. *Journal of Cleaner Production*, 114, 11–32. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2015.09.007>
- Godoi, F. C., Prakash, S. and Bhandari, B. R. (2016). 3D printing technologies applied for food design: Status and prospects. *Journal of Food Engineering*, 179, 44–54. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2016.01.025>
- Jagadiswaran, B., Alagarasan, V., Palanivelu, P., Theagarajan, R., Moses, J. A. and Anandharamakrishnan, C. (2021). Valorization of food industry waste and by-products using 3D printing: A study on the development of value-added functional cookies. *Future Foods*, 4, Article 100036. <https://doi.org/10.1016/j.fufo.2021.100036>
- Jurgilevich, A., Birge, T., Kentala-Lehtonen, J., Korhonen-Kurki, K., Pietikäinen, J., Saikku, L. and Schösler, H. (2016). Transition towards circular economy in the food system. *Sustainability*, 8(1), 69. 1-14. <https://doi.org/10.3390/su8010069>
- Kirchherr, J., Reike, D. and Hekkert, M. (2017). Conceptualizing the circular economy: An analysis of 114 definitions. *Resources, Conservation and Recycling*, 127, 221–232. <https://doi.org/10.1016/j.resconrec.2017.09.005>
- Kouzani, A. Z., Adams, S., Whyte, D. J., Oliver, R., Hemsley, B., Palmer, S. and Balandin, S. (2017). 3D printing of food for people with swallowing difficulties. In *The International Conference on Design and Technology* 2(2):23-29. KnE Engineering. <https://doi.org/10.18502/keg.v2i2.591>
- Lee, J. (2021). A 3D food printing process for the new normal era: A review. *Processes*, 9(9), 1495. <https://doi.org/10.3390/pr9091495>
- Lee, K. H., Hwang, K. H., Kim, M. and Cho, M. (2021). 3D printed food attributes and their roles within the value-attitude-behavior model: Moderating effects of food neophobia and food technology neophobia. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 48, 46–54. <https://doi.org/10.1016/j.jhtm.2021.05.013>
- Liu, Z., Bhandari, B., Guo, C., Zheng, W., Cao, S., Lu, H. and Mo, H. (2021). 3D printing of shiitake mushroom incorporated with gums as dysphagia diet. *Foods*, 10(9), Article 2189. <https://doi.org/10.3390/foods10092189>
- Liu, Z., Zhang, M., Bhandari B. and Wang, Y. (2017). 3D printing: Printing precision and application in food sector. *Trends in Food Science and Technology*, 69, 83–94. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2017.08.018>
- Lorenz, T., Iskandar, M. M., Baeghbali, V., Ngadi, M. O. and Kubow, S. (2022). 3D food printing applications related to dysphagia: A narrative review. *Foods*, 11(12), 1789 1-15. <https://doi.org/10.3390/foods11121789>
- Lupton, D. and Turner, B. (2018). “I can’t get past the fact that it is printed”: Consumer attitudes to 3D printed food. *Food, Culture and Society*, 21(3), 402–418. <https://doi.org/10.1080/15528014.2018.1451044>
- Manstan, T. and McSweeney, M. B. (2020). Consumers’ attitudes towards and acceptance of 3D printed foods in comparison with conventional food products. *International Journal of Food Science and Technology*, 55(1), 323–331. <https://doi.org/10.1111/ijfs.14292>
- Muthurajan, M., Veeramani, A., Rahul, T., Gupta, R. K., Anukiruthika, T., Moses, J. A. and Anandharamakrishnan, C. (2021). Valorization of food industry waste streams using 3D food printing: A study on noodles prepared from potato peel waste. *Food and Bioprocess Technology*, 14, 1817–1834. <https://doi.org/10.1007/s11947-021-02675-2>

- Page, M. J., McKenzie, J. E., Bossuyt, P. M., Boutron, I., Hoffmann, T. C., Mulrow, C. D., Shamseer, L., Tetzlaff, J. M., Akl, E. A., Brennan, S. E., Chou, R., Glanville, J., Grimshaw, J. M., Hróbjartsson, A., Lalu, M. M., Li, T., Loder, E. W., Mayo-Wilson, E., McDonald, S., ... Moher, D. (2021). The PRISMA 2020 statement: An updated guideline for reporting systematic reviews. *BMJ*, 372: 71, 1-9. <https://doi.org/10.1136/bmj.n71>
- Pulatsu, E. and Lin, M. (2021). A review on customizing edible food materials into 3D printable inks: Approaches and strategies. *Trends in Food Science and Technology*, 107, 68–77. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2020.11.023>
- Saha, D., Padhiary, M., Hoque, A. and Prasad, G. (2025). 3D printing technology for valorization of food processing wastes and byproducts: A systematic review. *Waste Management Bulletin*, 3, Article 100192. <https://doi.org/10.1016/j.wmb.2025.100192>
- Şeyhanlıoğlu, H. Ö. (2023). Cumhuriyet Sonrası Türkiye’de Sürdürülebilir Gastronomiye Dair Hazırlanan Lisansüstü Tez Çalışmalarının Bibliyometrik Analizi. *Kent Akademisi*, 16 (Türkiye Cumhuriyeti’nin 100. Yılı Özel Sayısı | Special Issue for the 100th Anniversary of the Republic of Türkiye), 559-576.
- Schanes, K., Dobernig, K. and Gözet, B. (2018). Food waste matters: A systematic review of household food waste practices and their policy implications. *Journal of Cleaner Production*, 182, 978–991. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2018.02.030>
- Scheele, S. C., Hartmann, C., Siegrist, M., Binks, M. and Egan, P. F. (2022). Consumer assessment of 3D-printed food shape, taste, and fidelity using chocolate and marzipan materials. *3D Printing and Additive Manufacturing*, 9(6). <https://doi.org/10.1089/3dp.2020.0271>
- Severini, C., Azzollini, D., Albenzio, M. and Derossi, A. (2018). On printability, quality and nutritional properties of 3D printed cereal based snacks enriched with edible insects. *Food Research International*, 106, 666–676. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2018.01.034>
- Sonder, I. W., Darmawan, R. N., Sumariadhi, N. W., Anggreni, N. W. and Fitriani, S. (2026). Circular Gastronomy in Hospitality Operations: An Embedded Qualitative Case Study from Bali. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Jagaditha*, 13(1), 74-88.
- United Nations Environment Programme (UNEP). (2024). *Food Waste Index Report 2024*. UNEP. <https://www.unep.org/resources/publication/food-waste-index-report-2024> (Erişim Tarihi: 10.04.2026)
- Vancauwenberghe, V., Verboven, P., Lammertyn, J. and Nicolai, B. (2018). Development of a coaxial extrusion deposition for 3D printing of customizable pectin-based food simulant. *Journal of Food Engineering*, 225, 42–52.
- Varvara, R. A., Szabo, K. and Vodnar, D. C. (2021). 3D food printing: Principles of obtaining digitally-designed nourishment. *Nutrients*, 13(10), 3617. 1-17. <https://doi.org/10.3390/nu13103617>
- Yang, F., Zhang, M. and Bhandari, B. (2017). Recent development in 3D food printing. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 57(14), 3145–3153. <https://doi.org/10.1080/10408398.2015.1094732>
- Zhong, L., Lewis, J. R., Sim, M., Bondonno, C. P., Wahlqvist, M. L., Muger, A., Purchase, S., Siddique, K. H. M., Considine, M. J., Johnson, S. K., Devine, A. and Hodgson, J. M. (2023). Three-dimensional food printing: Its readiness for a food and nutrition insecure world. *Proceedings of the Nutrition Society*, 82(4), 468–477. <https://doi.org/10.1017/S0029665123003002>

Zhu, W., Iskandar, M. M., Baeghbali, V. and Kubow, S. (2023). Three-dimensional printing of foods: A critical review of the present state in healthcare applications, and potential risks and benefits. *Foods*, 12(17),1-17. <https://doi.org/10.3390/foods12173287>