



# Türk Turizm Araştırmaları Dergisi

2023, 7(3): 417-431.

DOI: [10.26677/TR1010.2023.1284](https://doi.org/10.26677/TR1010.2023.1284)

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



## ARAŞTIRMA MAKALESİ

### **Vegan/Vejetaryen Lezzetleri: Kuzey Kıbrıs'ta Faaliyet Gösteren Restoranlar Örneği**

Hande AKAGÜNDÜZ, Yüksek Lisans Öğrencisi, Doğu Akdeniz Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Öğretim ve Araştırma Enstitüsü, Gazimağusa, KKTC, e-posta: [22500884@emu.edu.tr](mailto:22500884@emu.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0009-0007-4953-3392>

Yrd. Doç. Dr. Özlem ALTUN, Doğu Akdeniz Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gazimağusa, KKTC., e-posta: [ozlem.altun@emu.edu.tr](mailto:ozlem.altun@emu.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0830-002X>

## **Öz**

Bu çalışmanın amacı, vegan ve vejetaryen restoran işletmecilerinin vegan ve vejetaryen yiyeceklere yönelik yaklaşımlarını ve uygulamaları incelemektir. Yöntem olarak Nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Araştırmada Nitel araştırma yöntemlerinden, yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak veriler toplanılmıştır. Görüşmeler sonucunda 9 katılımcıdan oluşan bir örneklem oluşturulmuştur. Araştırmanın evreni Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'ndeki restoranlar olarak belirlenmiştir. Görüşmelerden elde edilen verilerin analizinde betimsel analiz yöntemi kullanılmış olup, içerik analizi yöntemi kullanılarak verilerin analizi yapılmıştır. Çalışmamızın sonuçları, vegan ve vejetaryen restoran işletmelerinde veganlık/vejetaryenliğe ve vegan/vejetaryen gıdalara karşı olumlu bir yaklaşım olduğunu göstermiştir. Bunlara ek olarak, vegan restoran işletmesi açarken ve vegan yiyecekleri menüye eklerken bazı zorluklarla karşılaşıldığı tespit edilmiştir. Ayrıca, işletmeler tarafından Kıbrıs mutfağına özgü yemeklerinin vegan beslenmeye uygun olduğu katılımcıların büyük çoğunluğu tarafından kabul edilmiş, fakat menülerinde yer verilmediği görülmüştür. Bu sebeple, çalışmamız 9 katılımcı ile sınırlandırılmıştır. Çalışmamızın sonuçları hem akademik literatüre hem de sektöre ilgi duyan işletmecilere ışık tutacak ve yol gösterecek niteliktedir.

**Anahtar Kelimeler:** Vejetaryen, Vegan, Restoranlar, Kıbrıs.

**Makale Gönderme Tarihi:** 20.06.2023

**Makale Kabul Tarihi:** 03.09.2023

## **Önerilen Atıf:**

Akagündüz, H. ve Altun, Ö. (2023). Vegan/Vejetaryen Lezzetleri: Kuzey Kıbrıs'ta Faaliyet Gösteren Restoranlar Örneği, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(3): 417-431.

© 2023 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.



## Journal of Turkish Tourism Research

2023, 7(3): 417-431.

DOI: [10.26677/TR1010.2023.1284](https://doi.org/10.26677/TR1010.2023.1284)

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



### RESEARCH PAPER

## Vegan/Vegetarian Flavors: A Case of Restaurants Operating in North Cyprus

Hande AKAGÜNDÜZ, MSc. Student, Eastern Mediterranean University, Graduate Education and Research Institute, Gazimağusa, TRNC, e-mail: [22500884@emu.edu.tr](mailto:22500884@emu.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0009-0007-4953-3392>

Assistant Prof. Dr. Özlem ALTUN, Eastern Mediterranean University, Faculty of Tourism, Gazimağusa, KKTC., e-mail: [ozlem.altun@emu.edu.tr](mailto:ozlem.altun@emu.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0830-002X>

### Abstract

The aim of this study is to examine the attitudes and practices of vegan and vegetarian restaurateurs towards vegan and vegetarian foods. Qualitative research method was used as a method. At the same time, data were collected by using semi-structured interview technique in this study. As a result of the interviews, a sample of 9 participants was formed. The universe of the research was determined as restaurants in the Turkish Republic of Northern Cyprus. Descriptive analysis method was used in the analysis of the data obtained from the interviews, and the data were analyzed using the content analysis method. As a result of the research, it has been observed that there is a positive approach towards veganism/vegetarianism and vegan/vegetarian foods in vegan and vegetarian restaurant businesses. On the other hand, it has been observed that many restaurant businesses do not have vegan/vegetarian menus, so the study was limited to 9 participants. In addition, it has been determined that some difficulties are encountered when opening a vegan restaurant business and adding vegan foods to the menu. In addition, the suitability of Cypriot local dishes for vegan nutrition was found to be appropriate by the enterprises, but it was seen that they did not include them in their menus. As a result of the study, suggestions were made that are thought to be beneficial for food and beverage businesses offering vegetarian/vegan products.

**Keywords:** Vegetarian, Vegan, Restaurants, Cyprus.

**Received:** 20.06.2023

**Accepted:** 03.09.2023

### Suggested Citation:

Akagündüz, H. and Altun, Ö. (2023). Vegan/Vegetarian Flavors: A Case of Restaurants Operating in North Cyprus, *Journal of Turkish Tourism Research*, 7(3): 417-431.

© 2023 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.

## GİRİŞ

Beslenme, insanoğlunun yaşamını sürdürebilmesi için ilk sırada yer alan bir faaliyettir. Ancak zamanla yemek yemek bir zorunluluktan çok bir ritüel haline gelmiştir. Hızla değişmekte ve gelişmekte olan dünya, beslenme açısından da devamlı değişmiş ve insanların gıdaya bakış açısını değiştirmiştir. İnsanlar beslenme hakkında bilinçlendikçe doğru beslenme kavramı ortaya çıkmıştır. Doğru beslenme; sağlığı korumak, yaşam kalitesini arttırmak ve uzun bir yaşam için vücudun ihtiyacı olan besin maddelerini yeterli düzeyde ve doğru zamanlarda almaktır (T.C. Sağlık Bakanlığı, 2017). Doğru beslenme ile kişisel tercihlere göre birçok beslenme türü ortaya çıkmıştır. Bireylerin bu beslenme türlerinden herhangi birini tercih etmelerinde çeşitli faktörler bulunmaktadır. Bunlar ideolojiler, inançlar, sağlıklı ve uzun yaşama isteği, pratiklik, sürdürülebilirlik, damak zevki ve beslenme alışkanlıkları gibi pek çok neden olabilir (Gündüz, 2021). Son zamanlarda oldukça popüler olan, farklı amaç ve prensiplerden oluşan farklı beslenme türleri ortaya çıkmıştır. Bunlardan bazıları; vejetaryen diyet, vegan diyet, diyabetik diyet, glutensiz diyet, ketojenik diyet, paleo diyet, pesketaryen diyet vb. Bu çalışmada vegan ve vejetaryen beslenme türleri incelenmiştir. Veganlık ve vejetaryenlik, doğru beslenme biçimleri içerisinde ortaya çıkan yeni bir gıda anlayışı olarak gastronomi mutfaklarında da yerini almıştır.

Günümüzde veganlık hala tam olarak bir kesinlik kazanamamış ve sıklıkla vejetaryenlik ile karıştırılan bir yaşam biçimidir. Preece, (2008) veganizmi, "Veganizm, vejetaryenlikle başlar ve onu mantıksal sonuca götürür." şeklinde tanımlamıştır. Veganlık ve vejetaryenlik bir yasak veya bir zorluk olarak görülmemelidir. Vejetaryenlerin tüketebileceği birçok gıda ve yemek, vegan yöntemlerle yapılabilecek pek çok ürün ve tarif mevcuttur. Dünya genelinde vejetaryen popülasyonunun artmasıyla birlikte vejetaryen ürünlere olan talep ve erişilebilirlik artmıştır ancak Kuzey Kıbrıs'ta vejetaryenler ve veganlar için özel menüler, bitki bazlı hayvansal ürün ikameleri gibi ürünlere erişilebilirlik hala kısıtlıdır.

Bu çalışma, menülerinde bilinçli olarak vegan gıda ürünleri sunan restoranların sahibi ve işletmecisi olan vegan dostu restoran işletmecilerine dikkat çekmektedir (tamamen vegan, vejetaryen veya birkaç vegan öge içeren). Vegan restoranlara ve restoran işletmecilerine odaklanan literatürdeki çalışma sayısı oldukça azdır ve mevcut olanlar çoğunlukla bunların tüketici algıları ve davranış değişikliği üzerindeki etkilerine odaklanmaktadır. Sonuç olarak, vegan dostu restoran işletmecilerinin yaptıklarını neden ve nasıl yaptıklarına dair bilgiye dair literatürde gözle görülür bir boşluk vardır. Yine de, restoran işletmecilerinin girişimci çabalarıyla vegan dostu restoranların nasıl ortaya çıktığının anlaşılması ve desteklenmesi için çok önemlidir.

## KAVRAMSAL ÇERÇEVE

### Vejetaryen ve Vegan Beslenme

Vegan ve vejetaryen kavramları birbirinden farklıdır. Vejetaryenlik, kırmızı ve beyaz et haricindeki, diğer hayvansal ürünlerin belirli oranlarda tüketildiği bir beslenme tarzıdır (Tunçay, 2016). Veganlık ise hiçbir hayvansal ürünü tüketmeyen bir beslenme tarzıdır (Jamieson, 2011). Sonuç olarak, iki beslenme türü benzer olsa da veganizm, vejetaryenliğin bir alt türü olarak farklılık göstermektedir.

Vejetaryen kelimesinin kökeni sanılanın aksine "vegetable" anlamında olan sebze sözcüğünden değil, vegetus sözcüğünden gelmektedir. Vegetus anlamı ise enerji dolu, canlı ve sağlıklı anlamına gelmektedir (TVD, 2020). Vegan kelimesi ise Vegan Derneği kurucusu olan Donald Watson tarafından, vejetaryen kelimesini ilk üç ve son iki harfini alarak türetilmiştir (Stepaniak, 2000).

Vejetaryenliğin kökenleri, eski Mısır uygarlıklarının et tüketiminden kaçınmanın reenkarnasyonu kolaylaştıracağı inancına dayalı olarak vejetaryen diyetleri benimsemeye başladığı MÖ 3200 yılına dayanmaktadır (Beig, 2008). Hinduizm ve Budizm gibi dinler, ortaya çıktıkları süreden itibaren, Doğu Asya kültürlerinde vejetaryen bir beslenme tarzını benimsemişlerdir. Bu, hayvanların yaşam haklarına saygı duyulmasını öngören temel bir ilke olarak kabul edilir. Vejetaryen beslenmenin kayıtlı tarihi, MÖ 6. yüzyıl, filozoflar Plutarkhos ve Ovidius tarafından benimsenmiştir. Ayrıca, Yunan filozof Pisagor, etik ebeveynliğin babası olarak kabul edilmektedir. Özellikle onun alanları arasında, bu beslenme tarzı yaygın olarak benimsenmiştir (Leitzmann, 2014). Veganlığın kanıtı 2000 yıldır vardır, ancak hareketin 1940'lara kadar resmi bir platformu yoktur (Olsen, 2017). 1800'lerin başında, İngiliz doktor olan Dr. William Lambe, vegan yaşam tarzı ve aktivizm arasında öncü olmuştur. Kitapları geniş çapta okunmuş ve daha yakından bakıldığında, terimin kendisi orada olmasa da, o dönemden vegan diyeti uygulayan birçok önde gelen kişi bulunmaktadır (Abhijat ve Routray, 2022). 1944 yılına kadar, birkaç hevesli tam vejetaryen, yalnızca eti değil, tüm hayvansal ürünleri dışlayan bir diyetle yaşamayı ve dileyen herkesin benimseyebilmesi için sonuçları herkese sunmanın yollarını tartışmaktadırlar (Batt, 1964).

Son zamanlarda, çevre ve hayvan hakları hareketlerinin yükselişi, vejetaryenlik ve veganlığın popülaritesini daha da arttırmıştır. Ek olarak, et ve diğer hayvansal ürünlere karşı bitki bazlı alternatiflerin artan mevcudiyeti ve ayrıca bitki bazlı bir diyetin sağlık yararları konusunda artan farkındalık, vejetaryenliğin yaygınlaşmasına katkıda bulunmuştur (Moore, 2003; Coetzee, 2016).

Vejetaryenlik ve veganlık, hayvansal kaynaklı ürünlerin tüketiminden kaçınan beslenme yaşam tarzlarıdır. Vejetaryenlik, et, balık ve kümes hayvanları dâhil olmak üzere herhangi bir hayvan eti türünün tüketimini dışlayan çeşitli beslenme uygulamalarını kapsar. Veganizm ise, yalnızca hayvan eti tüketimini değil, aynı zamanda süt ürünleri, yumurta, bal ve jelatin gibi diğer hayvansal kaynaklı ürünleri de ortadan kaldırdığı için vejetaryenliğin daha katı bir biçimini temsil eder. Ek olarak, veganizm, hayvan sömürsünden arınmış giyim, kozmetik ve diğer tüketim malları gibi yaşamın diğer alanlarını da kapsar. Tablo 1'de (Shani ve DiPietro, 2007)'ya ait vejetaryen ve vegan beslenme türleri ve özellikleri verilmiştir.

**Tablo 1.** Vejetaryen ve Vegan Beslenme Türleri

BESLENME TÜRLERİ	ÖZELLİKLERİ
• Lakto-Ovo Vejetaryenlik	Tüm hayvanların etlerini yemeyi reddeden, fakat yumurta, süt, bal gibi diğer hayvansal ürünleri tüketirler.
• Lakto Vejetaryenlik	Lakto-ovo türüne benzemektedir, fakat süt ve türevlerini tüketmezler.
• Ovo Vejetaryenlik	Lakto-ovo türüne benzemektedir, fakat süt yumurta tüketmezler.
• Pesko Vejetaryenlik	Balık ve diğer hayvansal ürünler hariç diğer hayvan etlerini tüketmezler.
• Semi Vejetaryenlik	Sadece kırmızı et tüketmezler.
• Polo Vejetaryenlik	Sadece kümes hayvanlarının etlerini tüketirler.
• Veganlık	Sadece bitki bazlı ürünleri tüketirler.
Fruvitaryanlık (Früsitist, Meyvecilik)	Sadece meyve ve yemişleri tüketirler. Sebze ve tahıl bile tüketmezler.
Ravist (Çiğ Vegan Beslenme)	Sadece ısıtılmamış bitkisel ürünleri tüketirler.
Zenmakrobiyotik Beslenme	Sadece meyve, tahıl, sebze ve kuru bakla tüketirler.

## Gastronomi Açısından Veganlık ve Vejetaryenlik

Ateşin icadı, göçebe bir yaşam tarzından geçiş ve insan gücüyle çalışan aletlerin mekanize ekipmanlarla değiştirilmesi, topluluklar arasında değişen gıda tüketim kalıpları üzerinde önemli bir etkiye sahip olmuştur. Günümüzde, çalışma koşullarının ve insanlığın yeme alışkanlıklarının değişmesinden dolayı yaygınlaşan fast food kavramı beslenmeye, gastronomi açısından ve sağlık bakımından yaklaşımlarını değiştirmiş, sağlıklı gıda benimsenmeye başlanmıştır. Bu nedenle, sağlıklı bir beslenme kültürü olan vejetaryen ve vegan beslenme tarzları toplumların mutfak kültürlerinde yer edinmeye başlamıştır (Uçan ve Bozok, 2019). Bu durum, yaygınlaşan fast food tarzının yerine, sağlıklı beslenmeye daha çok ilgi çekilmesine sebep olmuştur.

Bitkisel bazlı gıda tüketimi yeni bir pazar ortaya çıkarmıştır. Bu pazarda Dünya üzerinde 600 milyondan fazla bitkisel bazlı beslenmeyi seçmiş birey bulunmaktadır (TVD, 2020). Vegan bireylerin toplumdaki yerlerinin artması ile 'V-Label' sembolü ortaya çıkmıştır. Avrupa Vejetaryen Birliği (EVU), V-Label'i desteklemektedir. EVU, veganizm ve vejetaryenlik alanında faaliyet gösteren çok sayıda Avrupa kuruluşu için bir şemsiye kuruluştur ve aralarında işbirliğini teşvik etmeyi amaçlamaktadır (EVU, 2022). Dünya çapında V-label sertifikasına sahip birçok ürün mevcuttur. "Türkiye'deki birinci sertifika ise Nudo ürünlerine verilmiştir. Bunu, Eriş Un, Upper West Side Falafel, Komagene, Kurme, Gloria Jeans Coffees, Oses, Vegan Cheese ve Entabi Çiğköfte markaları izlemiştir" (Arıman, 2016). V-Label etiketi, veganların tercih edebilecekleri gıdalar konusunda önemli bir referans görevi görmektedir. Böylece V-Label, veganların gastronomi faaliyetlerine katılımını artırmak için de bir fırsat sunmaktadır (Uçan ve Bozok, 2019). Fakat hala çoğu kişi tarafından tanınmayan veganlık, vegan bireylerin dışarıda yemek yeme ihtiyacını karşılamalarına engel olmaktadır. Özellikle KKTC' vejetaryen ve vegan restoranların sayısı oldukça azdır ve restoran menülerindeki alternatif yiyecekler de yeterli düzeyde değildir.

Gıda işletmelerinde, vegan beslenme modeline uygun ürünlerin yetersiz bulunması ve bu ürünlerin pahalı olması, bireylerin kendi alternatif yöntemlerini geliştirmekte zorluk yaşamalarına neden olmaktadır. Bu nedenle, bireyler tarafından özellikle yulaf, buğday, Hindistan cevizi ve badem gibi gıda ürünlerinin sütünün çıkarılması ve Aqua faba gibi bitkisel kaynaklı ürünlerin yumurta beyazının yerine kullanılması gibi alternatif çözümler geliştirilmektedir. Bu durum, vegan beslenme modeline uygun ürünlerin yetersizliği ve yüksek maliyetleri nedeniyle ortaya çıkmaktadır.

## KKTC Mutfağında Veganlık ve Vejetaryenlik

KKTC mutfak kültürü, Akdeniz mutfağının özelliklerini taşımaktadır. KKTC mutfağı, Anadolu mutfağının bir sonrası gibi olsa da Ceneviz, İngiliz, Arap, Venedik, İtalyan ve Yunanlar gibi çeşitli etkilerle etkileşimi ile zaman içinde gelişerek Akdeniz mutfak kültürünün eşsiz bir versiyonu haline gelmiştir. Bu etkileşimler, farklı tatların ve tekniklerin bir araya gelmesiyle sonuçlanmış ve Kuzey Kıbrıs mutfağını ayrı bir mutfak geleneğine dönüştürmüştür (Çavuşoğlu ve Çavuşoğlu, 2018). Molohiya, Arap kökenli bir yemeği olsa da, Kıbrıs'ta sevilen ve sıklıkla tüketilen bir ot yemeğidir. Hazırlanışı, lezzeti ve sunumu Kıbrıs mutfağına uygun olarak adapte edilmiştir. Kıbrıs'ta, birtakım yemeklerin isimleri, yapılışı ve lezzetleri bölgelere göre değişebilmektedir (Çelik, 2017). KKTC mutfağı, çeşitli karakteristik özellikler taşımaktadır. Örneğin, yemeklerde baharat olarak kurutulmuş nanenin kullanılması, yemekler tüketilirken fazlaca limon ve soğan kullanılması, katı yağ yerine zeytinyağının tercih edilmesi gibi özellikler, mutfağın önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Ayrıca kaymak ve susam gibi yağlar de mutfakta büyük öneme sahiptir (Genç vd., 2008).

KKTC'deki geleneksel yemekler (Şah, 2017) kitabından alınmış ve aşağıda belirtilmiştir.

- Hellimle yapılan yemekler: Pirohu, bidda, pilavuna vb.
- Balık yemekleri: Neredeyse tüm balık çeşitlerini kapsar.
- Yabani otlar ve sebzeler ile: Molehiya, Gabbar turşusu, luvana ve gömeç yemekleri, kolakas yemeği, çiçek dolması, dilifti vb.
- Alkollü ve alkolsüz içecekler: Zivania, güllü süt, oza kahve vb.

Kıbrıs Türk mutfağında tüketilen ürünler genellikle o bölgede yetişen otlar, mantarlardan oluşmaktadır. KKTC halkı genel olarak sebze ve meyve tüketmeyi tercih etmektedirler. Bu bağlamda düşünüldüğünde Kıbrıs mutfağı gerek iklimi gerekse yemek kültürü olarak incelendiğinde vegan/vejetaryen beslenmeye uygun olduğu düşünülmektedir. Dolayısıyla, vejetaryenlik ve veganlığın önemini ve yaygınlaşmasını vurgulayarak, toplumların daha sağlıklı ve sürdürülebilir beslenme tercihlerine yönelme konusunda kolaylık sağlayacaktır.

## YÖNTEM

“Vegan/Vejetaryen Lezzetleri: Kuzey Kıbrıs'ta Faaliyet Gösteren Restoranlar Örneği” adıyla hazırlanan bu araştırmanın amacı, vegan ve vejetaryen restoran işletmecilerinin vegan ve vejetaryen gıdalara yönelik yaklaşım ve uygulamalarının incelemesidir. Vegan diyetin Kuzey Kıbrıs'ta sınırlı sayıda restoran tarafından benimsenmesi konunun nicel araştırma yaklaşımı çerçevesinde ele alınmasını zorlaştırmaktadır. Kuzey Kıbrıs'ta vegan beslenme konusunda yeterli sayıda araştırmanın yapılmamış olması ise katılımcılardan gelen bilgiye daha fazla ihtiyaç olduğunu göstermektedir.

Yöntem olarak nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Aynı zamanda bu çalışmada yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak veriler toplanmış, içerik analizi yapılarak çözümlenmiştir. Yarı yapılandırılmış görüşmede, görüşülecek konular önceden belirlenmiştir. Nitel araştırma, bir çalışmada bir alanda derinlemesine veri toplama biçimidir (Gay ve Airasian, 1987). Bu bağlamda nitel araştırma, olguların ve olayların doğam bir ortamda bütüncül bir biçimde ortaya konulmasını sağlayan süreçtir (Yıldırım ve Şimşek, 2003). Yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile yapılan görüşmelerde katılımcılara sırayla aynı sorular sorulur ve katılımcıların görüşme sırasında istediği genişlikte soruları yanıtlamasına izin verilir (Yıldırım ve Şimşek, 2003). Görüşme formu, görüşme sorularını kapsamaktadır. Görüşme formu 12 adet açık uçlu sorulardan oluşmaktadır. Görüşme sırasında katılımcılardan izni alınarak görüşmeler ses kayıt cihazıyla ve yazılı olarak kayıt altına tutulmuştur. Bu araştırma, 390.745 nüfuslu KKTC'deki vegan/vejetaryen restoran bilgilerine dayanarak yapılmıştır (KKTC İstatistik Kurumu, 2022). 19.12.2022-24.12.2022 tarihleri arasında görüşmeyi kabul eden 9 restoran işletmecisi ile görüşmeler yapılmıştır. Yapılan araştırmanın kapsamı, bu tarihlerde yüz yüze görüşmeler sonucunda elde edilen verilerle sınırlıdır.

Katılımcılar kolayda örnekleme yöntemiyle bulunmuştur. Kolayda örnekleme yöntemi, araştırmacının kendi yargıları ve kriterleri doğrultusunda, örneklemlerin seçiminde rastgele bir yöntem yerine bilinçli olarak seçim yaptığı bir örnekleme yöntemidir. Bu yöntem, özellikle araştırmacının belirli bir karakteristiğe sahip veya belirli bir bilgiye sahip olan kişileri seçmek istediği durumlarda kullanılmaktadır (Malhotra, 2004).

Bu çalışmada betimsel analiz yöntemi kullanılmış olup, içerik analizi yöntemi kullanılarak verilerin analizi yapılmıştır. Betimsel analiz yönteminde yorumlanan bulgular, içerik analizi yöntemini kullanılarak daha derin bir araştırma işlemine tabi tutulur bununla birlikte betimsel analiz yöntemi kullanarak fark edilmeyen kavramlar ve temalara ulaşılır (Yıldırım ve Şimşek, 2011). Katılımcılara ait demografik özellikler analiz edilmiştir.

Çalışmada vegan/vejetaryen restoran işletmecilerinin vegan/vejetaryen yiyeceklere yönelik yaklaşım ve uygulamaların incelemesi amacıyla yapılan bu çalışmanın sınırlılıkları aşağıdaki gibidir:

- Bu Araştırma Kıbrıs adasının Kuzey tarafı ile sınırlıdır.
- Bulgular araştırmaya katılan 9 KKTC'deki restoranlar ile sınırlıdır.
- Araştırma verileri soru formunda verilen 12 soru ile sınırlıdır.

Karşılaşılan Güçlükler;

- Kıbrıslı bazı işletmecilerin kullandıkları kelimelerin anlaşılmasında zorluk yaşanmıştır.

### **Araştırma Soruları**

9 adet vegan/vejetaryen restoran işletmecilerinden elde edilen nitel verilerin analizi yoluyla, vegan/vejetaryen restoran işletmeciliği sürecindeki dört temel unsuru tespit edilmiştir: (1) restoran işletmecileri ile ilgili bilgiler, (2) ürünle ilgili bilgiler (3) vegan/vejetaryen bir restoran işletmecisi olma yolundaki itici güçlerle ilgili bilgiler ve (4) vegan/vejetaryen bir restoranı yönetmenin zorlukları hakkında bilgiler. Aşağıdaki dört bölüm, bu bulguların her birini ele almak için katılımcılara 12 adet soru sorularak düzenlenmiştir.

#### **Bölüm 1: Restoran İşletmecileri ile İlgili Bilgiler**

- "Vegan" kavramı sizin için ne ifade ediyor?
- Vegan beslenmeyle ilk nasıl tanıştınız ve kendi beslenme tercihinizi nasıl tanımlarsınız (vegan, vejetaryen, hepçil, diğer)?

#### **Bölüm 2: Ürünle İlgili Bilgiler**

- Menüye hangi ürünleri koyacağınıza karar verirken nelere dikkat ediyorsunuz?
- Malzeme seçerken nelere dikkat ediyorsunuz?
- Vegan gıda hazırlamanın zorluklarından bahseder misiniz?
- Kıbrıs yöresel yemek ve ürünlerini menünüzde sunuyor musunuz?
- Kıbrıs yöresel yemeklerinin vegan beslenmeye uygun olduğunu düşünüyor musunuz?

#### **Bölüm 3: Vegan/Vejetaryen Bir Restoran İşletmecisi Olma Yolundaki İtici Güçlerle İlgili Bilgiler**

- Neden vegan ürünler sunan bir restoran açmaya karar verdiğinizden bahseder misiniz?

Veya

- Menüye vegan ürünleri dâhil etmeye neden karar verdiğinizden bahseder misiniz (sadece birkaç vegan ürünü olan işletmeler için)?

#### **Bölüm 4: Vegan/Vejetaryen Bir Restoranı Yönetmenin Zorlukları Hakkındaki Bilgiler**

- Vegan restoran işinde karşılaştığınız zorluklar var mı?

Veya

- Menüdeki vegan ürünler ile ilgili herhangi bir zorluk yaşıyor musunuz?
- Vegan restoranınıza daha fazla insanı çekmek için stratejileriniz nelerdir?

## BULGULAR

Görüşme soruları ile restoranlar hakkında veriler toplanmış ve analiz edilmiştir. Görüşme yapılan işletmeler ve görüşme yapılan kişiler ile ilgili tanımlayıcı bilgiler Tablo 2’de sunulmuştur.

**Tablo 2.** Katılımcılar ve Demografik Bilgiler

Durum	Menü	Örnek Menü Ögesi	Konum	İşletme Yılı	Restoran İşletmecisi Bilgileri		
					Yaş	Cinsiyet	Diyet
R1	Vejetaryen/Vegan	Vegmacun	Lefkoşa	4 yıl	40	Kadın	Vegan
R2	Vejetaryen/Vegan	Pita Felafel	Girne	2 yıl	21	Kadın	Vejetaryen
R3	Vejetaryen/Vegan	Vegan Burger	Lefkoşa	3 yıl	38	Erkek	Vegan
R4	Vegan Seçenekler	Felafel Salatası	Lefkoşa İskele	2 yıl	43	Erkek	Hepçil
R5	Vegan/ Vejetaryen Seçenekler	Kırmızı Mercimekli Dal	Girne Lefkoşa	6 yıl	33	Erkek	Hepçil
R6	Vejetaryen Seçenekler	Felafel Wrap	Magusa	3 yıl	35	Erkek	Hepçil
R7	Vegan Seçenekler	Vegan Pizza Tost	Lefkoşa	6 yıl	42	Erkek	Hepçil
R8	Vegan Seçenekler	Izgara Sebze Tava	Lefkoşa	4 yıl	37	Kadın	Hepçil
R9	Vegan Seçenekler	Fırın Humus	Lefkoşa	10 yıl	46	Erkek	Hepçil

Tablo 2’de görüldüğü üzere, araştırma kapsamında Kuzey Kıbrıs’ta yer alan 9 adet restoran işletmecisi ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Katılımcılar isim veya kurum belirtilmeksizin R1, R2, R3,..., R9 şeklinde rastgele numaralandırılmıştır. Buna göre, katılımcılardan 6 kişi erkek, 3 kişi kadındır. 9 restorandan sadece 3’ü tamamen vegan ve vejetaryen bir menüye sahip olup, 6’sı ise vegan/vejetaryen seçenekleri menülerinde barındırmaktadır. Katılımcıların yaş ortalaması 37’dir. Katılımcılardan 1’i kendini vejetaryen, 2’si vegan, 6’sı hepçil olarak tanımlamışlardır.

### Bölüm 1: Vegan ve Vejetaryen Kavramları ile İlgili Görüşler

Bölüm 1’de “Restoran işletmecilerinin vegan ve vejetaryen kavramları ile ilgili görüşleri” ve “Restoran işletmecilerinin beslenme tercihleri” ile ilgili bulgulara yer verilmiştir.

Tablo 3’de işletme sahiplerinin vegan ve vejetaryen kavramları ile ilgili görüşleri incelenmiştir. Katılımcılardan bazıları "veganlığı", beslenme seçimi ve yaşam tarzı olarak iki farklı şekilde tanımlamışlardır. Bazıları ise vejetaryenliği neredeyse tamamen bir diyet seçimi olarak tanımlamıştır.



**Tablo 3.** Restoran İşletmecilerinin Vegan ve Vejetaryen Kavramları ile İlgili Görüşleri

Ana Kategori	Alt Kategori	Örnek Alıntılar
Restoran İşletmecilerinin Vegan ve Vejetaryen Kavramları ile İlgili Görüşleri	Beslenme Seçimi	<i>Bir vegan, yalnızca bitki bazlı ürünler yiyen ve asla hayvansal ürünler yemeyen kişidir (R8). Vegan, süt, yumurta, peynir veya bir hayvandan elde edilen herhangi bir şeyi yemeyen bir vejetaryendir (R9).</i>
	Yaşam Tarzı	<i>Hayvanları yemek, eğlence, kozmetik için kullanmamak, onları kendi hallerine bırakmak demektir (R1). Veganizm, diyet dışında hayvan zulmü yapan ürünleri tüketmemeyi tercih eden bir tüketim tarzıdır (R3).</i>

**Tablo 4.** Restoran İşletmecilerinin Beslenme Tercihleri

Ana Kategori	Alt Kategori	Örnek Alıntılar
Restoran İşletmecilerinin Beslenme Tercihleri	Doğuştan	<i>Vegan bir ailede vegan bir yaşam tarzıyla büyüdüm, vegan olmak benim için kaçınılmazdı (R1).</i>
	Sonradan	<i>Türkiye’de tamamen vegan bir restoranda çalıştım. Böylece veganlığın farkına vardım ve vegan olmaya karar verdim (R2). Vücudumda hayvansal ürün olmaması gerektiğini söyleyen bir etkinliğe katıldım (R3).</i>
	Hiç	<i>Bir Kıbrıslı olarak benim için mangal ve et vazgeçilmezdir, vegan olmayı hiç düşünmedim (R7).</i>

Tablo 4’de restoran işletmecilerinin beslenme tercihleri incelenmiştir. Katılımcılardan ikisi kendini vegan olarak, biri vejetaryen olarak ve altısı kendini hepçil olarak tanımlamıştır. Vegan ve vejetaryen bir ailede büyüyerek (örn. R1) veya belirli sosyal ağlara veya etkinliklere (örn. R2, R3,) katılarak vegan veya vejetaryen olduklarını ifade etmişlerdir.

## Bölüm 2: Ürün Tercih ve Sebepleri

Bölüm 2’de “Menüde kullanılan ürün tercihleri”, “Malzeme seçimindeki dikkat edilen unsurlar” ve “Yöresel ürün ve yemeklerin vegan beslenmeye uygunluğu” ile ilgili bulgulara yer yerilmiştir.

**Tablo 5.** Menüde Kullanılan Ürün Tercihleri

Ana Kategori	Alt Kategori	Örnek Alıntılar
Menüde kullanılan ürün tercihleri	Müşteri Çeşitliliğine ve Müşteri İsteklerine Göre	<i>Müşterilerimizin taleplerine göre menümüzü ve reçetelerimizi hazırlıyoruz (R6). Biz daha çok Asyalı müşterilere hizmet verdiğimizden dolayı, genelde et ürünleri yemeyen müşteriler çoğunlukta. Onlara yönelik farklı bir menü yapıyoruz (R5).</i>
	Personelin Yeteneklerine Göre	<i>Restoranımızda çalışan şeflerin yeteneklerine göre menü ayırımı yapıyoruz (R3). Bizim şefimiz her türlü menüyü hazırlayabilir fakat başka bir şef gelirse o aynı şekilde çalışamayabilir. Standardı bozmamak bizim için önemlidir (R8).</i>
	Kullanılan Malzemeye Göre	<i>Menümüzde bulunan yiyeceklerin içinde bulunan malzemelere yönelik menülerimizi düzenliyoruz (R4).</i>

Araştırmada elde edilen ana kategorilerden biri de malzeme seçiminde dikkat edilen unsurlardır (Tablo 6). Görüşme sonucunda 4 alt kategorinin ortaya çıktığı görülmektedir. Restoran

işletmelerinde vegan ve vejetaryen gıdalar için malzeme seçimi yapılırken en dikkat edilen hususun “hayvansal ürün kullanılmaması” olduğu anlaşılmaktadır. Bunu sırasıyla, malzemelerin mevsiminde olması, taze ve günlük olması ve ürünlerin kaliteli olması gibi unsurlara dikkat edildiği görülmektedir.

Tamamen vegan ve vejetaryen olan gıdaları sunan üç işletme menü içerisinde vegan seçeneklere sahip altı işletme bulunmaktadır. Tablo 5’te görüşme formundaki soru olan “Menüye hangi ürünleri koyacağınıza karar verirken nelere dikkat ediyorsunuz?” sorusu sorulmuştur. Soruya verilen cevapların analizi neticesinde üç adet kategori ortaya çıkmıştır.

**Tablo 6.** Malzeme Seçimini Etkileyen Unsurlar

Ana Kategori	Alt Kategori	Örnek Alıntılar
Malzeme seçimindeki dikkat edilen unsurlar	Hayvansal Ürün Kullanılmaması	<i>Hayvansal gıda kullanılmamasına özellikle dikkat etmekteyiz. Tereyağı yerine zeytinyağı kullanmaktayız (R8). Hayvansal gıda muadili ürünlere yoğunlaşıyoruz. (R1).</i>
	Mevsiminde Olması	<i>Mevsimine özel taze malzeme kullanıyoruz. Olabildiğince şoklanmamış ürün kullanmaya dikkat ediyoruz (R7). Mevsiminden malzeme tedarik etmeye özen gösteriyoruz hızlı bozuldukları için ürünleri sürekli kontrol altında tutmak zorundayız (R3).</i>
	Taze ve Günlük Ürün	<i>İlk hedefimiz ürünlerimizin taze ve günlük olması. Çünkü vegan yemekler sebze ağırlıklı. O sebeple olabildiğince günlük ve taze olmalı (R6).</i>
	Kaliteli Ürün	<i>Bizde kalite ve misafirlerimizin memnuniyeti çok önemlidir. Misafirlerimizin hep bizi tercih etmesi için kaliteyi en üst düzeyde tutmaya çalışıyoruz (R5).</i>

**Tablo 7.** Yöresel Ürün ve Yemeklerin Vegan Beslenmeye Uygunluğu

Ana Kategori	Alt Kategori	Örnek Alıntılar
Yöresel ürün ve yemeklerin vegan beslenmeye uygunluğu	Düşünüyorum	<i>Uygun olabilir. Mesela gölevez yemeği, kabak çiçeği dolması vegan beslenmeye uyarlanıp etsiz yapılabilir (R5). Uygun olduğunu düşünüyorum bizde birçok yöreye özgü ot ve sebze vardır, bunların yemekleri veganlara uygundur (R2). Mezelerimiz veganlara uygundur, örneğin bikla, gabbar turşusu, molehiya gibi (R7)</i>
	Düşünmüyorum	<i>Kıbrıs'ta neredeyse her yemeğe et, tavuk, kıyma girer. Uygun olduğunu düşünmem (R6). Hellime ve ete düşkün bir milletiz, yemeklerimiz de veganlara uygun değildir (R8)</i>

Tablo 7’de katılımcılara “Kıbrıs yöresel yemeklerinin vegan ve vejetaryen beslenmeye uygun olduğunu düşünüyor musunuz?” sorusunun cevapları yer almaktadır. Katılımcılardan sadece (R6) ve (R9) "Kıbrıs yöresel yemek ve ürünlerini menünüzde sunuyor musunuz?" sorusunu olumlu cevaplarırken, geri kalan katılımcılar menülerinde Kıbrıs yöre yemek ve ürünlerini kullanmadıklarını belirtmişlerdir. "Kıbrıs yöresel yemeklerinin vegan beslenmeye uygun olduğunu düşünüyor musunuz? " sorusuna ise (1) Düşünüyorum, (2) Düşünmüyorum şeklinde iki alt kategoride incelenmiştir.

### 3. Bölüm: Vegan/Vejetaryen Bir Restoran İşletmecisi Olma Yolundaki İtici Güçler

Bölüm 3'te "Vegan/Vejetaryen Restoran Açma Nedenleri" ile ilgili bulgulara yer verilmiştir. Araştırmada elde edilen diğer bir ana kategori de vegan restoran açma nedenleridir (Tablo 8). Görüşme sonucunda 3 alt kategorinin ortaya çıktığı görülmektedir. Bunlar; Toplumsal Fayda, Vegan Olmak, Pazar Boşluğu ve Müşteri Talebidir.

**Tablo 8.** Vegan/Vejetaryen Restoran Açma Nedenleri

Ana Kategori	Alt Kategori	Örnek Alıntılar
Vegan/Vejetaryen Restoran Açma Nedenleri	Toplumsal Fayda	<i>Vegan kültürünü yansıtmak ve insanlara vegan yemekler yedirmek için bu restoranı açtım, çünkü eğer yemekleri severlerse, vegan olmaya karar verebilirler (R1).</i>
	Vegan Olmak	<i>Vegan olmamız bu restoranı açmamızda önemli bir etkendi (R3).</i>
	Pazar Boşluğu Ve Müşteri Talebi	<i>Son zamanlarda veganizmde çok fazla büyüme görüyoruz, bu sebeple şansımızı denemek istedik (R3). Veganlık toplumun geleceğinin bir parçası olacak ve giderek artacak diye düşünüyorum (R1). O zamanlar şehirde hiç seçenek olmadığı veya çok sınırlı seçenekler olduğu düşünüldüğünde, vegan bir restoran uygun olacak düşüncesiyle bu işe girdim (R2). Restoranımıza gelen misafirler vegan ürün taleplerinde buldukları için menümüze vegan ürünler eklemeye karar verdik (R5).</i>

### 4. Bölüm: Vegan/Vejetaryen Bir Restoran Yönetiminde Karşılaşılan Zorluklar

Bölüm 4'de "Karşılaşılan zorluklar" ve "Talep arttırma stratejileri" ile ilgili bulgulara yer verilmiştir.

**Tablo 9.** Karşılaşılan Zorluklar

Ana Kategori	Alt Kategori	Örnek Alıntılar
Karşılan Zorluklar	Kısıtlı Ürün Kullanımı	<i>İstedığımız malzemeleri kullanamıyoruz. Anca 4-5 çeşit vejetaryen yemeği çıkıyor. (R4). Vegan menülerde hayvansal ürün kullanmadığımızdan dolayı çok seçenek sunamıyoruz. (R9).</i>
	Piyasada Bulunmaması	<i>Bazen misafirlerimizin talep ettiği ürünler mevsimden dolayı piyasada pek bulunmuyor, bu da işletmemizi zor duruma sokuyor. (R1).</i>
	Maliyetli Olması	<i>İstedığımız ürünü bulsak bile bazen hayvansal üründen bile daha pahalıya mal oluyor (R6).</i>
	Detaylı Çalışma Gerektirmesi	<i>Öteki ürünlerden daha fazla hassas ve etraflı bir çalışma ve özveri gerektiriyor (R8).</i>

Tablo 9'da vegan/vejetaryen menülerin içeriğinde hayvansal ürün bulunmaması tercih edilen malzeme sayısının kısıtlandığından bahsedilmiştir. İşletmeciler, ürünleri piyasada bulmakta sıkıntılar çektiklerinden ve maliyetlerin yüksek olduğundan bahsetmişlerdir. Görüşme neticesinde varılan diğer bir bulgu da vegan/vejetaryen ürünlerin diğer ürünlere kıyasla daha ince bir çalışma gerektirmesidir.

**Tablo 10.** Talep Arttırma Stratejileri

Ana Kategori	Alt Kategori	Örnek Alıntılar
Talep Arttırma Stratejileri	Ağızdan Ağıza (WoW)	<i>Açılış gününde sadece 4 kişi vardı ama bu kişiler ertesi gün işletmeye destek olmak için yanlarında daha fazla kişi getirdiler (R2). Müşteriler memnuniyetlerini çevrelerinde bahsederek, restorana müşteri çekmektedirler (R1)</i>
	Tekrar Yeme İsteği (Lezzet Faktörü)	<i>Bir müşteri yemeğimizi bir kez denediğinde, vegan olsun ya da olmasın, kalite ve lezzet için geri gelme eğilimindedir (R6).</i>
	Dengeli Beslenme Teşviği	<i>Müşteriler vegan olmasa bile, menümüzdeki ürünleri sağlıklı olarak düşünerek bizi tercih etmektedirler (R4).</i>

Tablo 10'da işletmecilerin restoranlarına daha fazla müşteri çekmek için uyguladıkları stratejilere yer verilmiştir. Restoran sahipleri, restoranın kendisini çekici ve davetkâr kılarak ve bir web sitesi veya sosyal medya aracılığıyla sanal bir varlıkla tamamlayarak "markaya" dikkat etmelerini önemiştir (R1). Bazı restoran işletmecileri ayrıca, sivil toplum kuruluşları ile işbirliği yaparak ve kendi tesislerinde etkinlikler düzenleyerek (R2) veya teslimat planları sunarak müşterilerin yeni ürünleri denemelerini kuponlar ve indirimli fiyatlar yoluyla yeni müşterilere ulaşmak için proaktif stratejiler önermişlerdir (R2, R3).

## TARTIŞMA, SONUÇ ve ÖNERİLER

Sonuç olarak, vejetaryenlik ve veganlık beslenme tarzları, hayvansal ürünlerin tüketiminden kaçınmayı hedeflemektedir. Vejetaryenlik, hayvan eti tüketmeme ve süt, yumurta gibi diğer hayvansal ürünleri tüketebilmeye dayanırken, veganlık hayvan eti yanı sıra tüm hayvansal ürünleri dışlayarak daha katı bir yaklaşım benimsemektedir. Her iki beslenme türü de köklü tarihsel geçmişe sahiptir. Vejetaryenlik, eski uygarlıklardan itibaren var olmuş ve farklı dinler ve filozoflar tarafından benimsenmiştir. Veganlık ise 20. yüzyılın ortalarına kadar resmi bir platformu olmayan ancak uzun süredir var olan bir beslenme şeklidir.

Günümüzde, çevre ve hayvan hakları konularındaki farkındalığın artması ve bitki bazlı alternatiflerin artışı, vejetaryenlik ve veganlığın popüleritesini artırmıştır. Ancak özellikle vegan beslenmenin toplumda tam anlamıyla kabul görmesi ve dışarıda yemek yeme konusunda zorluklar yaşanmaktadır.

KKTC mutfak kültürü, Akdeniz mutfağının etkisiyle gelişmiş ve çeşitli bitki bazlı yemekleri içermektedir. Bu nedenle, vejetaryen ve vegan beslenmeye uygun alternatiflerin mevcut olduğu düşünülmektedir. Ancak, KKTC ve diğer bölgelerde vegan ve vejetaryen restoranların ve ürünlerin sayısının artırılması ve fiyatların uygun hale getirilmesi, vegan beslenmenin yaygınlaşmasını desteklemek için önemli adımlar olacaktır.

Çalışmamızın sonuçları, restoran işletmelerin birçoğunun menüsünde vegan ve vejetaryen ürünlere yer verilmektedir. Ayrıca, restoran işletmeleri malzeme tercihi sürecinde, malzemelerin hayvansal gıda barındırmaması, sağlıklı, günlük, taze ve güvenilir olması konusunda dikkatli davranmaktadır. Kıbrıs mutfağında kullanılan yemeklerinin vegan beslenmeye uygunluğu katılımcıların çoğunluğu tarafından uygun olduğu düşünülmekte olduğu fakat menülerinde yer vermedikleri görülmüştür.

*Mercan, Türkmen, Yıldırım ve Sünnetçioğlu (2017) araştırmalarında vegan bireylerin restoranlarda karşı karşıya geldikleri problemleri incelemiş ve çalışma sonucunda, veganların menülerinde bulunan ürünlerde*

hayvansal gıdalar kullanılmasından ve mutfak araç gereçlerinin diğer ürünlerin de hazırlanmasında kullanılması hakkında şüphe içine düştükleri ve bundan oldukça rahatsız oldukları neticesine ulaşmışlardır.

Çalışmada varılan yukarıdaki sonuçlar neticesinde, genellikle restoran işletmelerinde veganlık/vejetaryenlik ve vegan/vejetaryen yiyeceklere yönelik olumlu bir yaklaşımın olduğu ve vegan ürünlerin hazırlanma süreçlerinde hijyen çerçevesi içerisinde hazırlandığı ortaya çıkmaktadır. Diğer taraftan, restoran işletmelerinin menülerinin fazla bir kısmında vegan/vejetaryen yiyeceklere yer verilse de, vegan ve vejetaryen bireyler için restoran işletmelerinin birçoğunda ayrıyeten menüler bulunmamaktadır. Veganlık ile ilgili özellikle de veganlığın türleri hakkında bilgi ve birikim sahibi olan çalışanların mevcut olması, müşteri tercihlerinin ve taleplerinin iyi bir şekilde anlaşılmasını sağlayacağını ve bunun da müşteri memnuniyetini sağlayacağı düşünülmektedir.

- Çalışma, işletmelerin vegan/vejetaryen gıdaları hazırlarken karşılaştıkları güçlükleri de ele almaktadır. İşletmelerin belirttiği en büyük güçlük ise vegan/vejetaryen ürünlerde hayvansal ürün kullanılmadığı için seçeneklerin kısıtlı olmasıdır. Bu konu hakkında restoran işletmelerinde, hayvansal ürün ile hazırlanmış bir reçetede hayvansal ürün yerine bitki bazlı bir ürün kullanılarak uygulanan “dönüştürülebilir” tarifler kullanılabilir.

Cömert ve Özkaya (2014) çalışmalarında bir yiyeceğe ait bir tarifi, vegan/vejetaryen bireylere uygun bir tarif haline getirmiş ve beslenme seçeneklerine yönelik gıdaların hazırlanmasının işletmeler arasında rekabet oluşturacağını belirtmişlerdir.

- Çalışmanın ortaya koyduğu en önemli sonuçlarından biri ise, vegan/vejetaryen yiyeceklere olan talep yeterli olmadığından menülerde kısıtlı bir yer verilmesidir. Vegan ve vejetaryen gıdalar, bu beslenme tarzını kabul eden bireylerce tercih edilse de, hepçil bireyler tarafından da bir seçenek olarak tüketilebilmektedir. Menülerde bulunan vegan/vejetaryen ürünlerin cezbediciliği, son günlerde çokça talep alan organik ve sağlıklı beslenme gibi tercihlerle arttırılabilir.

Bu çalışma vegan ve vejetaryen restoran işletmelerinde vegan ve vejetaryen yiyeceklere yönelik yaklaşım ve uygulamaları ele almaktadır. İlerleyen zamanlarda yapılacak çalışmaların, yiyecek ve içecek işletmelerinde uygulamaya geçmesi veganlığa ve vejetaryenliğe yönelik geniş bir bilgi edinme şansı sunması bakımından önemlidir.

**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:** Doğu Akdeniz Üniversitesi Sosyal Beşeri Bilimler Araştırma ve Yayın Etik Kurulundan 18.04.2023 tarih ve ETK00-2023-0068 sayılı karar numarası ile izin alınmıştır.

**Araştırmacıların Katkı Oranı:** Yazarlar çalışmaya eşit oranda katkı sağlamıştır.

## KAYNAKÇA

Abhijat, S. R. and Routray, S. S. (2022). Where Does the Privilege in Veganism Come From? S. A. Sivakumar içinde, *Sustainable Society: A New Beginning* (Cilt 2, s. 158-165). Raleigh, NC, United States: Lulu Publication.

- Arıman, E. (2016). *V-Label Gıda Sertifikası*. 11 25, 2022 tarihinde Food Time: <https://www.foodtime.com.tr/roportaj/v-label-gida-sertifikasi-r16.html> adresinden alındı.
- Batt, E. (1964). Why Veganism? In Here's Harmlessness: An Anthology of Ahimsa, ed. The American <http://www.abolitionistapproach.com/media/pdf/why-veganism.pdf> adresinden alındı.
- Vegan Society. Beig, B. (2008). *A Prática Vegetariana em Rio Claro: Corpo, Espírito e Natureza. Master's Thesis, Universidade Estadual Paulista*. São Paulo, Brazil.
- Coetsee, J. M. (2016). *The lives of animals* (Cilt 43 The University Center for Human Values Series). (A. Gutmann, Dü.) doi:<https://doi.org/10.1515/9781400883523>
- Cömert, M., ve Özkaya, F. D. (2014). Gastronomi turizminde Türk mutfağının önemi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 2(2), 62-66.
- Çavuşoğlu, M., ve Çavuşoğlu, O. (2018). Gastronomi turizmi ve Kıbrıs sokak lezzetleri üzerine bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 637-651.
- Çelik, B. (2017). *Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nin Kültürel Yapısı*. 11 15, 2022 tarihinde METU: [http://users.metu.edu.tr/kktctntm/KKTC\\_tarihi/kultur.html](http://users.metu.edu.tr/kktctntm/KKTC_tarihi/kultur.html) adresinden alındı.
- EVU. (2022). *European Vegetarian Union (EVU)*. 11 21, 2022 tarihinde V-Label: <https://www.v-label.eu/about-us> adresinden alındı.
- Gay, L., and Airasian, P. (1987). *Educational research: Competencies for analysis and application* Columbus. OH: Merrill Publishing Company.
- Genç, K., Oğuz, M., ve Tutsak, E. (2008). K.K.T.C'de 2008 yılında imgesel yemekler. *Gazimağusa: Doğu Akdeniz Üniversitesi (Master thesis)*, 4-8.
- Gündüz, M. (2021). *Beslenme Tipleri*. 12 13, 2022 tarihinde Mücteba Gündüz: <https://www.muctebagunduz.com/beslenme-ve-diyet/beslenme-tipleri/> adresinden alındı
- Jamieson, A. (2011). *Vegan Cooking For Dummies*. Indianapolis, Indiana: Wiley Publishing, Inc.
- KKTC İstatistik Kurumu. (2022, 10 08). *Nüfus ve Demografi İstatistikleri*. 11 25, 2022 tarihinde KKTC İstatistik Kurumu: <https://istatistik.gov.ct.tr/Temel-İstatistikler/Nüfus-ve-Demografi-İstatistikleri> adresinden alındı
- Leitzmann, C. (2014). Vegetarian nutrition: past, present, future. *The American Journal of Clinical Nutrition*, (100), 496-502.
- Malhotra, N. K. (2004). *Marketing Research an Applied Orientation* (Cilt 4. Edition). New Jersey: Pearson Prentice Hall.
- Moore, J. S. (2003). *Nature Cures: The History of Alternative Medicine in America* (2002 b., Cilt Pp. xv, 368). (J. C. Whorton, Dü.) New York: Oxford University Press.
- Olsen, V. (2017). *Vegan Pressure Cooker Cookbook: 100 Amazingly Delicious Plant-Based Recipes for Fast, Easy, and Super Healthy Vegan Pressure Cooker Meals*. Güney Carolina, ABD: CreateSpace Independent Publishing Platform.
- Preece, R. (2008). Sins of the Flesh: A History of Ethical Vegetarian Thought. *UBC Press*, 298-299. UBC Press, Vancouver, Toronto.
- Shani, A. and DiPietro, R. B. (2007). Vegetarians: a typology for foodservice menu development. *Hospitality Review*, 25(2), 5, 66-73.

Stepaniak, J. (2000). *The Vegan Sourcebook* (Cilt McGraw-Hill Education). Australia: McGraw Hill Professional,.

Sünnetçioğlu, S., Mercan, Ş. O., Yıldırım, H. M., ve Türkmen, S. . (2017). Veganların restoranlarda karşılaştıkları sorunlar üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 5(2), 241-252.

Şah, M. (2017). *Kıbrısın Tatları*. Lefkoşa: Zoom Yayınları.

T.C. Sağlık Bakanlığı. (2017, 06 01). *Sağlıklı Yemek Tabagım*. 06 17, 2022 tarihinde T.C. Sağlık Bakanlığı: <https://www.saglik.gov.tr/TR,22550/saglikli-yemek-tabagim.html> adresinden alındı.

Tunçay, G. Y. (2016). Biyoetik Yönüyle Farklı Bakış Açıları ile Veganlık. *Journal of Current Researches on Health Sector*, 6 (1), 51-62.

TVD. (2020). *Veganlık nedir?* 12 15, 2022 tarihinde Türk Vejeteryan Derneği: <https://tvd.org.tr/veganlik-nedir/> adresinden alındı.

Uçan, B. Z., ve Bozok, D. (2019). Veganizm ve gastronomi. 4. *Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi Bildiri Kitabı* (s. 32-39). Nevşehir: Nevşehir HBV Üniversitesi.

Yıldırım, A., ve Şimşek, H. (2003). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayınları.

Yıldırım, A., ve Şimşek, H. (2011). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri* (Cilt (8th ed.)), Ankara: Seçkin Yayınevi.