T.C.
İZMİR KATİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANA BİLİM DALI

GASTRONOMİ TURİZMİ KAPSAMINDA DİDİM VEGAN FESTİVALİ ETKİLERİNİN İNCELENMESİ: KATILIMCILARIN ALGILARI ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

Yüksek Lisans Tezi

BERAT SANCAK

İZMİR-2023

T.C.
İZMİR KATİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANA BİLİM DALI

GASTRONOMİ TURİZMİ KAPSAMINDA DİDİM VEGAN FESTİVALİ ETKİLERİNİN İNCELENMESİ: KATILIMCILARIN ALGILARI ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

Yüksek Lisans Tezi

BERAT SANCAK

DANIŞMAN: PROF. DR. MELİKE YILMAZER

İZMİR-2023

YEMİN METNİ

Yüksek Lisans Tezi olarak sunduğum "Gastronomi Turizmi Kapsamında Didim Vegan Festivali Etkilerinin İncelenmesi: Katılımcıların Algıları Üzerine Bir Araştırma" adlı çalışmamın, tarafımdan, akademik kurallara ve etik değerlere uygun olarak yazıldığını ve yararlandığım eserlerin kaynakçada gösterilenlerden oluştuğunu, bunlara atıf yapılarak yararlanılmış olduğunu belirtir ve bunu onurumla doğrularım.

12/04/2023

Berat SANCAK

ÖZET

Yüksek Lisans Tezi

GASTRONOMİ TURİZMİ KAPSAMINDA DİDİM VEGAN FESTİVALİ ETKİLERİNİN İNCELENMESİ: KATILIMCILARIN ALGILARI ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

Berat SANCAK

İzmir Katip Çelebi Üniversitesi

Sosyal Bilimler Enstitüsü

Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı

Bu çalışmanın amacı, veganların yeme alışkanlıklarına hitap eden ve yemek festivallerinden biri olan Didim Vegan Festivali'nin sosyo-kültürel, ekonomik ve çevresel etkilerini, yaş aralığı, cinsiyet, yerel halk ya da vegan turist olma ve festival boyunca yöresel yemek ya da vegan yiyecek tadıp tatmama değişkenlerine göre katılımcıların algıları bakımından araştırmaktır. Bu araştırma kapsamında sunulan öneriler ile festivalin desteklenmesi de amaçlanmıştır. Çalışmada nicel araştırma yöntemi kullanılmış, 5'li likert ölçeği uygulanmış ve veri toplama aracı olarak anket formu kullanılmıştır. Elde edilen veriler istatistik paket programları (IBM SPSS 26 ve IBM AMOS 22) ile analiz edilmiştir. Araştırmaya 398 kişi katılmıştır. Araştırmanın birinci ve ikinci bölümünü gastronomi turizmi, yemek festivalleri, beslenme akımları, vegan ve vejetaryen beslenme konularını kapsayan teorik kısım, üçüncü bölümünü ise uygulama alanı oluşturmaktadır. Araştırma kapsamında elde edilen verilere yüzde, frekans, ortalama ve standart sapma, doğrulayıcı faktör analizi, güvenirlilik testi, T-testi, Levene testi, Kruskal Wallis ve Welch's T-test uygulanmıştır.

Analizler sonucunda, festivale katılan katılımcıların yerel halk ya da vegan turist olma değişkenine göre festivale ilişkin algıları arasında sosyo-kültürel ve ekonomik etki alt boyutlarında anlamlı fark olmadığı ($p>0.05$), çevresel etki alt boyutunda ise anlamlı bir fark olduğu sonucuna ulaşılmıştır ($p<0.05$). Buna göre vegan turistlerin yerli halka kıyasla festivale ilişkin algılarının daha olumlu olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Katılımcıların, cinsiyet değişkenine göre sosyo-kültürel, ekonomik ve çevresel etki alt boyutlarında festivale ilişkin algılarının anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı; yaş değişkenine göre ise sosyo-kültürel, ekonomik ve çevresel etki alt boyutlarında festivale ilişkin algılarının anlamlı şekilde farklılaştığı sonuçlarına ulaşılmıştır ($p<0.05$). Buna göre 25 yaş ve altı yaş grubunun diğer yaş gruplarına göre festivale ilişkin algılarının daha olumlu olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Katılımcıların yöresel yemek ya da vegan yiyecek tadıp tatmama durumlarına göre, sosyo-kültürel ve çevresel etki alt boyutunda festivale ilişkin algılarının anlamlı şekilde farklılaştığı ($p<0.05$) görülmüştür. Buna göre, festivalde yöresel yemek ya da vegan yiyecek tatmış olanların festivale ilişkin algılarının daha olumlu olduğu; ekonomik etki alt boyutunda ise algının anlamlı şekilde farklılaşmadığı ($p>0.05$) sonuçlarına ulaşılmıştır. Ayrıca, festivale katılan katılımcıların yüzde 23,9'unun vegan turist, yüzde 76,1'nin yerel halk olduğu ortaya konmuştur. Elde edilen sonuçlar doğrultusunda festivale ilişkin öneriler şu şekildedir: Didim Vegan Festivali daha geniş vegan kitlelere ve her yaş grubuna hitap etmelidir. Didim'in veganlığa uygun yöresel yemekleri ve tarihi yapısı ön plana çıkartılmalıdır. Didim'in yerel halkı vegan beslenme konusunda bilinçlendirilmelidir. Bu bilimsel çalışma ile festivale katkı sağlanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi Festivali, Gastronomi ve Yemek Festivali, Beslenme Akımı, Vegan Festivali, Didim Vegan Festivali

ABSTRACT

Master's Thesis

Examining the Effects of Didim Vegan Festival in the Scope of Gastronomy Tourism: A Study on the Perceptions of the Participants

Berat SANCAK

İzmir Katip Çelebi University

Graduate School of Social Sciences

Department of Tourism Management

The aim of this study is to investigate the socio-cultural, economic and environmental effects of Didim Vegan Festival from the festival participants' perspective, according to the variables of age groups, genders, being local people or vegan tourists, and whether they tasted local or vegan food during the festival. In addition, it is aimed to contribute to the the festival with the suggestions presented within the study. Quantitative research method was used in the study, a 5-point Likert scale was applied and a questionnaire form was used as a data collection tool. The obtained data were analyzed with statistical package programs (IBM SPSS 26 and IBM AMOS 22). 398 people participated in the research. The first and second parts of the research are theoretical sections that cover the issues of gastronomy tourism, food festivals, nutrition trends, vegan and vegetarian nutrition, and the third part is the application area. Percentage, frequency, mean and standard deviation, confirmatory factor analysis, reliability test, T-test, Levene test, Kruskal Wallis and Welch's T-test were applied to the data obtained within the scope of the research.

As a result of the analyses, according to the variable of being local people or vegan tourists the participants' perceptions about the festival did not differ significantly at the socio-cultural or economic impacts sub-dimensions ($p>0.05$), but differed significantly at the environmental impact sub-dimension ($p<0.05$).

Accordingly, it has been concluded that the perceptions of vegan tourists about the festival are more positive compared to the locals. Considering the gender variables of the participants, it was found that the perceptions of participants about the festival did not differ in any way at the socio-cultural, economic and environmental impact sub-dimensions ($p>0.05$). According to the age variable, it was concluded that the perceptions about the festival differed significantly at the socio-cultural, economic and environmental impact sub-dimensions ($p<0.05$). Accordingly, it was concluded that the 25-year-old and younger age group had more positive perceptions of the festival compared to other age groups. According to the variable of whether the participants tasted local food or vegan food during the festival, their perceptions at the socio-cultural and environmental impacts sub-dimensions differed significantly ($p<0.05$). Accordingly, those who tasted local food or vegan food had more positive perceptions about the festival. In addition, it was determined that 23.9 percent of the participants in the festival were vegan tourists and 76.1 percent were local people. The suggestions that emerged according to the results of our study are as follows: Didim Vegan Festival should appeal to wider vegan masses and all age groups. The local dishes suitable for veganism and historical structure of Didim should be brought to the fore. The local people of Didim should be made aware of vegan nutrition. This scientific study contributed to the festival.

Keywords: Gastronomy Tourism, Gastronomy and Food Festival, Nutrition Trends, Vegan Festival, Didim Vegan Festival

İÇİNDEKİLER

YEMİN METNİ…….....İİ
ÖZET..... İİİ
ABSTRACT..... V
İÇİNDEKİLER VII
TABLOLAR LİSTESİ..... X
ŞEKİLLER LİSTESİ.....XI
KISALTMALAR XII
ÖNSÖZ.....XIII
GİRİŞ 1

BİRİNCİ BÖLÜM

GASTRONOMİ TURİZMİ VE YEMEK FESTİVALLERİ

1.1. GASTRONOMİ TURİZMİ 4
1.2. GASTRONOMİ FESTİVALLERİ VE YEMEK FESTİVALLERİ..... 8
1.3. HASAT FESTİVALLERİ..... 13
1.4. DÜNYA'DA YEMEK FESTİVALLERİ 14
1.5.TÜRKİYE'DE YEMEK FESTİVALLERİ 17
1.6. VEGAN FESTİVALLERİ..... 20

İKİNCİ BÖLÜM

BESLENME AKIMLARI VE VEGAN BESLENME

2.1.BESLENME AKIMLARI..... 25
2.2.BESLENME AKIMLARI VE VEGANLIK..... 25
2.3.VEGAN VE VEJETARYEN BESLENME..... 30
2.4. DİDİM VE DİDİM VEGAN FESTİVALİ 31

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

GASTRONOMİ TURİZMİ KAPSAMINDA DİDİM VEGAN FESTİVALİ ETKİLERİNİN İNCELENMESİ: KATILIMCILARIN ALGILARI ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

3.1. ARAŞTIRMANIN AMACI, ÖNEMİ VE TEORİSİ 38
3.2. ARAŞTIRMANIN PROBLEMİ 39
3.3. ARAŞTIRMANIN SINIRLILIKLARI 39
3.4. ARAŞTIRMANIN HİPOTEZLERİ 40
3.5. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ 42
3.5.1. Araştırmanın Evren ve Örneklemi……..…….……...43
3.5.2. Araştırmada Kullanılan Veri Toplama Teknikleri…..44
3.6. VERİLERİN ANALİZİ, BULGULARI VE YORUMLANMASI……...45
3.6.1. Araştırmanın Nicel Veri Analizleri.……..…….……....45
3.6.1.1. Doğrulayıcı Faktör Analizi…….. ……...…….……...……...45
3.6.1.2.Demografik ve Kişisel Bilgilere Ait Bulgular..…...…….....…...51
3.6.1.3. Katılımcıların Tanımlayıcı İstatistikleri.……...…….……..55
3.6.1.4. Araştırma Hipotezlerinin Test Edilmesi……..……...…….…57
3.6.1.4.1. Didim Vegan Festivali Etkilerinin Cinsiyet Değişkenine Göre İncelenmesi (Bağımsız Örneklem T-Testi, Welch's T-Test)……..…57
3.6.1.4.2. Didim Vegan Festivali Etkilerinin Yaş Grubu Değişkenine Göre İncelenmesi (Kruskal Wallis)…….58
3.6.1.4.3. Didim Vegan Festivali Etkilerinin Vegan Turist ya da Yerel Halk Olarak Festivale Katılma Durumu Değişkenine Göre İncelenmesi (Bağımsız Örneklem T-Test, Welch’s T-Test)…….60

3.6.1.4.4. Didim Vegan Festivali Etkilerinin Katılımcıların Yöresel Yemeklerden ve Vegan Ürünlerinden Tadıp Tatmama Durumuna Göre İncelenmesi (T-Test)……..…….61

3.6.1.4.5. Araştırma Hipotezlerinin Kabul ve Reddedilme Durumu...……..62

SONUÇ VE ÖNERİLER..... 65

KAYNAKÇA 72

EKLER.....83

TABLOLAR LİSTESİ

Tablo 1. Dünya'da Gerçekleştirilen Yemek Temalı Festivallere Örnekler……..….15

Tablo 2. Türkiye'de Gerçekleşen Yemek Temalı Festivallere Örnekler……..….19

Tablo 3. Ölçeğe Ait Çarpıklık (Skewness) ve Basıklık (Kurtosis) Değerleri…..….47

Tablo 4. Doğrulayıcı Faktör Analizi Yol Parametreleri. ……..…....49

Tablo 5. Doğrulayıcı Faktör Analizi Uyum İyiliği Değerleri…….50

Tablo 6. Ölçeğe Ait Cronbach Alpha Değer……..……...51

Tablo 7. Demografik ve Kişisel Bilgilere Ait Bulguların Frekans Dağılımları...….51

Tablo 8. Katılımcıların Ölçek İfadelerine Ait Tanımlayıcı İstatistikler...…….55

Tablo 9. Didim Vegan Festivali Etkilerinin Cinsiyet Değişkenine Göre İncelenmesi (Bağımsız Örneklem T-Test, Welch's T-Test)……...57

Tablo 10. Didim Vegan Festivali Etkilerinin Yaş Değişkenine Göre İncelenmesi (Kruskal Wallis)…….59

Tablo 11. Didim Vegan Festivali Etkilerinin Vegan Turist veya Yerel Halk Olarak Festivale Katılma Durumu Değişkenine Göre İncelenmesi (Bağımsız Örneklem T-Test, Welch's T-Test)…….60

Tablo 12. Didim Vegan Festivali Etkilerinin Katılımcıların Yöresel Yemeklerden ve Vegan Ürünlerinden Tadıp Tatmama Durumuna Göre İncelenmesi (T-Test)….....…….....61

Tablo 13. Hipotezlerin Kabul ve Reddedilmesi…….……63

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1. Doğrulayıcı Faktör Analizi Yol Diyagramı….....……48

KISALTMALAR

ABD : Amerika Birleşik Devleti

DİTUR : Didim Turizm Derneği

DFA : Doğrulayıcı Faktör Analizi

vb : ve benzeri

SBE : Sosyal Bilimler Enstitüsü

F : Frekans

Ort : Ortalama

ss : Standart Sapma

Min : Minimum

Maks : Maksimum

n : Örneklem Büyüklüğü (Birey Sayısı)

SKE : Sosyo-Kültürel Etki

EE : Ekonomik Etki

ÇE : Çevresel Etki

SPSS : Statistical Package for the Social Sciences

TDK : Türk Dil Kurumu

TAN : Turkish Archaeological News

TVD : Türkiye Vegan Derneği

TVS : The Vegan Society

Web : World Wide Web

ÖNSÖZ

Yüksek lisans eğitimim boyunca hem bilgisi hem de tecrübesi ile bu çalışmayı yapmamda bana destek olan sayın danışman hocam Prof. Dr. Melike YILMAZER'e teşekkür ediyorum. Eğitim hayatım boyunca üzerimde emekleri olan tüm hocalarıma teşekkür ederim.

Eğitim hayatım boyunca desteklerini hiç eksik etmeyen babam, annem ve kardeşime; sevgili eşim Aycan SANCAK'a ve oğlum Yiğithan SANCAK'a ömrüm boyunca minnettar kalacağım.

Bu çalışmayı yürütmemde uyguladığım ankete katılan tüm katılımcılara ve organizatörlere sevgilerimi sunuyorum.

Her zaman yanımda olan tüm dostlarıma teşekkür ederim.

Babam Fikri SANCAK ve oğlum Yiğithan SANCAK'a ithafen….

Berat SANCAK

İzmir-2023

GİRİŞ

Turizm, Dünya Turizm Örgütü (UNWTO)'nün tanımına göre; insanların ticari veya bireysel amaçlar doğrultusunda, yaşadıkları ülke veya yerlerin haricinde başka yerlere hareketini içeren sosyal, ekonomik ve kültürel bir faaliyettir (UNWTO, 2023). Diğer bir tanıma göre ise turizm, insanların sürekli yaşadıkları yerlerin dışına belli amaçlar doğrultusunda eğlenme, çalışma, dinlenme, merak gibi nedenlerle gittikleri ve gittikleri yerlerde bir konaklama süresi geçirmeleri ile gerçekleştirdiği faaliyetlerdir (Kozak, Kozak ve Akdoğan Kozak, 2021). Bu tanımlar kapsamında, konaklanan yerlerde insanlar için en önemli yaşamsal faaliyet olan yeme-içme ihtiyacının karşılanmasının önemli olduğunu söylemek mümkündür. Konaklama süresince turistlere bulunulan coğrafyanın gıda ürünlerinden de sunulmaktadır. Bireylerin farklı lezzetleri tatmasına fırsat sağlayan bu durum zamanla yemek için yapılan turizm seyahatlerini de beraberinde getirmiştir. Yemek için yapılan seyahatler gastronomi turizmi tanımının ortaya çıkmasına neden olmuştur (Küçük, 2013).

Gastronomi turizminin ilerleyişini belirleyen önemli faktörlerden birisi de bölgelerde başlatılan ve sürdürülen festivallerdir. Bu festivaller bölge halkının ev sahipliğinde bölgesel değerleri ön plana çıkarmakta ve gelen ziyaretçilerin gözünden bölgeyi güzel bir noktaya getirmektedir (Rusher, 2003). Gastronomi turizmine yönelik yapılan organizasyonların %80'e yakınının yerel, bölgesel, ulusal ve uluslararası yemek etkinlikleri olduğu belirtilmektedir (Türkay ve Genç, 2017). Bu yemek etkinliklerinde yeme-içme faaliyeti, kutlamanın en önemli unsuru olmaktadır. Özel yemek festivalleri kapsamında ziyaretçi çekicilik unsurları zenginleşmektedir. Ayrıca bu tür özel yemek festivalleri yerel halkın eğlence ve kültürel anlayışı ile destinasyonun gelişmesini sağlamakta, ziyaretçilerin ilgi noktası olmaktadır. Bu nedenle, gastronomi turizminde özel yemek festivalleri oldukça zengin bir duruma gelmiştir (Cömert ve Çetin, 2017).

Didim Vegan Festivali, hiçbir hayvansal ürün tüketmeyen tüketici kitlesi için üretilen ve sunulan ürünleri tanıtmak, vegan tanımının bilinirliliğini yükseltmek, veganlar için farklı lezzetler üretmek için gerçekleşmektedir. Ayrıca festivalin yapıldığı il ve ilçenin etkinlik alanında aktif olarak gelişmesine ve güçlenmesine katkı sağlamaktadır. Türkiye'nin ilk vegan festivali olan Didim Vegan Festivali, veganlar için hazırlanmış gıda ürünlerinin tanıtılması ile gastronomi turizmine katkı sağlamaktadır (Türkiye Vegan Derneği, 2022). Festival sebebiyle yüksek katılımcı sayısı ile ilçede hareketliliği de sağlamaktadır. Yerel halk tarafından Didim Vegan Festivaline olan ilgi ve memnuniyet oldukça fazladır (Sancak ve Sakin Yılmazer, 2020).

Bu çalışmanın amacı gastronomi turizmi, yemek festivalleri, beslenme akımları, vegan ve vejetaryen beslenme konularına genel bir girişin ardından, veganların yeme alışkanlıklarına hitap eden ve yemek festivallerinden biri olan Didim Vegan Festivali'ne katılan katılımcıların yaş aralığı, cinsiyet, yerel halk ya da vegan turist olma ve festival boyunca yöresel yemek ya da vegan yiyecek tadıp tatmama durumlarına göre, festivalin sosyo-kültürel, ekonomik ve çevresel etkilerini katılımcıların bakış açısından araştırmaktır. Ayrıca, yapılan çalışma kapsamında sunulan öneriler ile festivalin desteklenmesine katkı sağlanması da amaçlanmıştır. Bu amaç çerçevesinde Didim Vegan Festivali'ni araştırma konusu yapan olgu, vegan festivalinin Didim ilçesine olan sosyo-kültürel, çevresel ve ekonomik etkileridir. Doğal ve kültürel birçok mirası bünyesinde bulunduran Didim, bu festival ile birlikte kendi turizm potansiyeline katkı sağlamaktadır. Yemek festivallerinin gastronomi turizmi içinde önemli bir yer tuttuğu bilinmektedir. Bu katkının gastronomi turizmi ve yerel kalkınma alanında büyük fayda sağladığı görülmektedir.

Araştırma konusunun Didim Vegan Festivali olarak seçilmesindeki amaç, organize edilen festivalin bu konu başlıkları altında literatürde yer alan bilimsel çalışmasının olmaması ve araştırmacının eski dönemlerde festivalin organizatör paydaşlarından birisi olmasıdır.

Çalışmada nicel araştırma yöntemi 5'li likert ölçeği kullanılmış ve elde edilen veriler IBM SPSS 26 ve IBM AMOS 22 paket programları ile analiz edilmiştir. Veri toplama aracı olarak anket formu kullanılmıştır. Araştırmanın birinci ve ikinci bölümünü teorik, üçüncü bölümünü ise uygulama alanı oluşturmaktadır. Araştırma

kapsamında elde edilen verilere yüzde, frekans, ortalama ve standart sapma, doğrulayıcı faktör analizi, güvenirlilik testi, T-testi, Levene testi, Kruskal Wallis ve Welch's T-Test uygulanmıştır. Elde edilen veriler kapsamında araştırmaya katılan katılımcıların yaş aralığı, cinsiyet, yerel halk ya da vegan turist olma ve festival boyunca vegan yiyecek ya da yöresel yemek tadıp tatmama durumlarına göre festival algıları ölçülmüştür. Araştırma hipotezleri, % 95 güven aralığında ve % 5 hata payı aralığında test edilmiştir. Sonuç kısmında, festivalin Didim'e olan sosyo-kültürel, ekonomik ve çevresel etkileri katılımcıların bakış açısıyla ortaya konularak festival ile ilgili öneriler sunulmuştur.

YEMEK BİRİNCİ BÖLÜM
GASTRONOMİ FESTİVALLERİ VE FESTİVALLERİ

1.1. Gastronomi Turizmi

Gastronomi turizmi kavramını açıklamadan önce gastronomi kavramına değinmek gerekir. Küresel dünyada yemek meraklılarının, yiyecek içecek sektöründe çalışanların günlük hayatta sıkça kullandığı gastronomi kavramı Fransızcadan Türkçeye geçmiş bir kelimedir. TDK'ya göre gastronomi kelimesi, "yemeği iyi tüketme merakı ve sağlığa elverişli, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi'' olmak üzere iki kavramla açıklanmaktadır (Özşeker, 2016). Gastronomi kavramı ile ilgili tanımlar genel olarak yiyecek ve içecek hazırlama açısından ele alınsa da daha sonra bu tanımlara sanat ve birleştirici yöntemlerde ilave edilmiştir. Bu açıdan yapılan tanımlamalar farklı olsa da gastronomi kavramı insanlar için zorunlu ihtiyaçların sosyo-kültürel ihtiyaca dönüşmesi olarak açıklanabilmektedir. Gastronomide amaç, insan sağlığı ve insanın korunması için mümkün olan en iyi yiyeceği sunmaktır (Kurnaz ve Özdoğan, 2017). Gastronomi, sadece yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, üretilmesi ve tüketilmesi olarak değerlendirilmemekte; bunun yanında insanın beslenmesini ilgilendiren her türlü sosyolojik, kültürel, ekonomik, politik ve sosyal yapıyı da içinde barındırmaktadır (Özbay, 2017). Tarihsel süreç açısından incelediğimizde gastronomi kavramı, bilindiği kadarıyla ilk kez Antik Yunan döneminde 4. Yüzyılda "Sicilyalı Archehestratus'' tarafından yazılan " Gastronomia'' başlıklı eserde kullanılmıştır. Etimolojik açıdan bakıldığında gastronomi kavramı eski Yunan döneminde, ağızdan başlayarak mide ve tüm sindirim sistemini içeren yöntem veya düzen anlamı taşımaktadır. Bu açıklamalardan yola çıkarak gastronomi kavramı, yiyecek ve içecek tüketimi konusunda yer alan yöntemler, tavsiyeler ve nasıl beslenilmesi açısından yardımcı olan bir kavram olarak ele alınabilmektedir (Öztürk ve Güven, 2018).

Gastronomi, yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, üretimi, sunumu ve tüketilmesi ile gıdaların mikrobiyolojik ve fizyolojik açıdan insanların beslenmesi, yeme-içme alışkanlıkları ve eğilimlerini yiyecek içecek işletmeleri açısından yöneten bir süreç olarak da tanımlanabilmektedir. Ayrıca, gastronomi bölgesel destinasyonların kültürel değerlerini önemli ölçüde geleceğe hatırlatan ve bu konuda katkı sağlayan, çeşitlendirilmesine yardımcı olan bir turistik ürün olarak da tanımlanmaktadır (Özbay, 2017).

Yukarıdaki gastronomi tanımlarından ve literatürdeki birçok tanımdan yola çıkarak gastronomi turizmi, genellikle eş anlamlı olarak kullanılmaktadır. Gastronomi turizmi, bir ülkenin veya bölgenin özelliklerine uygun yiyecek ve içeceklerin hazırlanması ile bu ürünleri tatmak ve deneyimlemek için o destinasyona seyahat etmek ve keşfetmek için gelen ziyaretçilerin yaptığı faaliyetler bütünü olarak tanımlanabilmektedir. Bunun ile birçok turistik destinasyon rağbet görmektedir (Küçük Kömürler ve diğerleri 2018). Ayrıca, gastronomi turizminin daha geniş kapsama sahip olma ve geniş bir kitleye hitap edebilme potansiyeli vardır. Bu açıdan bakıldığında, gastronomi turizmi gıda temeline dayalı seyahat amaçlı yapılan faaliyetlerin daha önce hiç yaşanmamış gıda tatma deneyiminin yöresel ve kırsal destinasyonlarda gerçekleşmesi süreci olarak da tanımlanabilmektedir (Üner ve Güzel Şahin, 2016). Gastronomi turizminin ana öğesini oluşturan yiyecek ve içecekler, mutfak kültürü ve turizm ile birleştiğinde yerel kültürün gelişmesi ve korunması için katkı sağlamaktadır (Yıldız, 2016). Bu açıdan bakıldığında turizm sektörü genel olarak deneyimsel faaliyetler içermektedir.

Gastronomi turizmi bu faaliyetler içerisinde önemli bir yer tutmaktadır. Çünkü yeme-içme faaliyetleri kişilerin destinasyonlara seyahat ve gastronomi ürünlerine olan aktivitelerini içermektedir. İlk kez 1998 yılında adı geçen gastronomi turizmi turistlerin destinasyon kültürüne yiyecek ve içecek deneyimleri ile ulaşması ve bu yiyecek ve içecekleri deneyimlemesi olarak bakılmaktadır (Erkmen, 2020). Gastronomi turizmi, uygulama alanı ve farklı doğası sayesinde kırsal destinasyonlar için alternatif bir turizm türü olabilmektedir. Bu alternatifi oluşturmaya çalışan yerel halk, turistin ilgisini çekebilmek amacıyla çeşitli yerel gıda türlerini bir araç olarak kullanabilmektedir (Quan ve Wang, 2004). Gastronomi, çağlar boyunca gelişmeye devam etmiştir ve gastronomik ürün ve tatların geliştiğini gösteren birçok çalışma

bulunmaktadır. Örneğin, Mennel (1985) Orta Çağ'dan itibaren İngiltere ve Fransa'nın yemek kültürünün gelişimini takip etmiş, Parsa (1998) ise Amerika'da batı mutfağının gelişimini takip etmiştir. The Encyclopedia Britannica (2000) gastronomiyi *"iyi yemek seçme, hazırlama, sunma ve tadını çıkarma sanatı"* olarak tanımlamaktadır. Başlangıçta gastronomi soylular için kullanılsa da daha sonra zamanla konsept, bölgesel ve yerel mutfağa özgü, kırsal yemek kültürünü ve beslenmesini de içeren bir olgu haline gelmiştir. Daha geniş bir yiyecek yelpazesini kapsamasının yanı sıra gastronomi, yemekle ilgili kültürel pratiklerin artması, gastronomi kavramının kültürel pratikleri kapsamaya başlaması anlamına gelmektedir. Scaparto, artık *"gastronomide kültüründen varolabileceğini''* öne sürmektedir. Turizmin önemli bir parçası haline gelen gıda servisi ve tüketimi, küresel bir endüstri haline gelmiştir (Richards ve Hjalager, 2002). Bu endüstri ile kültürün önemli bir parçasını oluşturan gastronomi, toplumlar arasında coğrafi koşullar, tarihsel süreçler ve yemek alışkanlıkları açısından farklılık göstermektedir. Gastronominin kültürel değerler ile bulduğu önem turizm endüstrisi açısından da önemli olmaktadır. Bu nedenle gastronomi turizmi sadece belirli bir yiyecek ve içecek kültürü üzerine değil, tüm mutfak değerlerini kapsamaktadır (Şahin ve diğerleri, 2018). Ayrıca gastronomi, ziyaretçiler için gittikleri destinasyonun kültürel köklerini keşfetmeyi sağlamaktadır. Bu keşif onların gastronomi ürününe ulaşması ve deneyimlemesi açısından ön planda olmaktadır. Bir ziyaretçinin gastronomik faaliyette bulunmasının temel amacı, o destinasyona ait yerel mutfak kültürünü deneyimlemektir.

Eski tarihlerde ziyaretçilerin turizm faaliyetleri arasında bir bölgenin kültürel değerlerini deneyimlemek var iken, günümüzde bu deneyimler arasında gastronomik faaliyetlerde ön plana çıkmaktadır. Bu nedenle turizmde yemek kültürü, ziyaretçilerin katılımları ile farklı destinasyonların damak kültürlerini deneyimlemeyi içine alarak gastronomi turizminin başlamasına yardımcı olmuştur (Baş ve Işık, 2022).

Ayrıca turizm açısından gastronomi turizmi dört farklı motivasyon kültürüne bağlıdır. Bunlar sırasıyla; kültürel, fiziksel, sosyal ve prestijdir. Kültürel motivasyon, ziyaretçilerin belli bir kültürü tanımak için o kültüre ait yemek kültürünü öğrenmek istemesi ve o destinasyona ait restoran, festival gibi gastronomi faaliyetlerine

katılmak istemesidir. Fiziksel motivasyon, insanların yaşamlarını devam ettirebilmeleri için yemek yeme zorunluluklarının olmasıdır. Sosyal motivasyon, ziyaretçilerin gastronomi faaliyetlerine aktif olarak katılmasıdır. Son olarak prestij, seyahat edilen bölgede yer alan ve ziyaretçinin kendisine prestij katabilecek ortamları deneyimlemesi ve bu deneyimini farklı ortamlarda paylaşması olarak değerlendirilmesidir. Yapılan birçok araştırmalarda, gastronomi turizmine yönelik kaynakların ziyaretçilerin destinasyon seçimini doğrudan etkilediği ve yerel mutfakların etkili bir tercih sebebi olduğu ortaya koyulmaktadır. Gastronomi turizminden faydalanan ziyaretçilerin yerel yiyecek ve içecekleri daha çok tercih ettiği ve yerel ekonomiye bu nedenle doğrudan katkısı olduğu görülmektedir. Bu neden ile gastronomi turizmi yerel destinasyonların pazarlanmasında çok önemli bir rol oynamaktadır (Akbaba ve Çetinkaya, 2018).

Literatürde gastronomi turizminin en çok kullanılan tanımlarından birisi Hall ve Sharples (2003) tarafından önerilen *"gastronomi turizminin, gastronomi bölgesine birincil ve ikincil ziyaretleri içeren eğlence amaçlı deneyimsel bir gezi olduğu''* tanımıdır. Bir başka tanıma göre ise gastronomi turizmi, turist harcamalarının üçte birinden fazlasını yiyecek ve içecek harcamalarına ayırması olarak tanımlanmaktadır. Gastronomi festivalleri, gıda üreticileri, gıda fuarları, çiftçi pazarları, yemek pişirme gösterileri ve kaliteli gıda ürünlerinin tadımı veya gıda ile ilgili herhangi bir turizm faaliyeti gastronomi turizminin alanına girmektedir (Dixit, 2021).

Gastronomi ve turizm arasındaki ilişkiye baktığımızda, dünyanın farklı bölgelerinde turizmin sadece bir tüketim şekli olmadığı aynı zamanda üretilen ürün ve hizmetlerin tüketilebilmesi için bir çekicilik unsuru olarak kullanıldığı belirtilmektedir. Bu açıdan turizm, yerel destinasyonların ürün ve hizmetlerinin tüketilebilmesi içinde kullanılabilmektedir. Gastronomi ise yerel destinasyonların ürettiği mal ve hizmetleri desteklemek için kullanılan bir araçtır. Bu neden ile gastronomi ve turizm birbirini destekleyen iki temel faaliyet olarak bilinmektedir (Ritzer, 2011). Gastronominin ve turizm arasındaki ilişki bu iki temel kavram arasındaki bileşenlere bakıldığında daha net anlaşılmaktadır. Gastronomi turizmi bileşenlerini şu şekilde açıklayabiliriz:

- Mutfak kültürü gelenekleri
- Yerel yiyeceklerin üretimi

• Yerel ürünler

• Yeme alışkanlıkları

• Doğal yaşam tarzı

• Yerel halkın kimliği

• Kültürel değerler

Bu açıdan, yerel mutfaklar bölgeler arası farklılık göstermektedir. Ziyaretçiler seyahat boyunca farklı kültürdeki yerel yemekleri deneyimlemek ve yerel kültür ile sosyalleşme eğilimi gösterebilmektedir. Ayrıca bir bölgenin kültürünü anlayabilmek için o bölgenin mutfağını deneyimlemek gerekmektedir. Bu deneyim turizm ile gastronomi arasında yerel mutfağın önemini ortaya koymaktadır (Erkmen, 2020). Günümüzde gastronomi turizmine baktığımızda geçmişten geleceğe aktarılan sosyal ve kültürel miraslardan biri olan geleneksel gıda ürünlerinin dünyada tanıtılması için önemli bir araçtır (Özaltaş Serçek ve Serçek, 2015). Güncel gastronomi turizmi üzerine yapılan birçok araştırmalar gittikçe önem kazanmış ve bu çalışmalarda yöresel ve kültürel lezzetler ön plana çıkmıştır (Özbay, 2017).

1.2. Gastronomi Festivalleri ve Yemek Festivalleri

Festival kavramı ve festival turizmi kavramları ilk kez 2000'li yılların başında kullanılmaya başlamıştır. Destinasyonların yerel ürünleri ve kültürlerini gelecek kuşaklara aktarabilmesi için festivallerin önemli olduğu bilinmektedir (Baş ve Işık, 2022). Festival kelimesi köken olarak Latince ‘‘Festum’’ kelimesinden türetilmiş ve anlamca kutlama, bayram ve eğlenceyi ifade etmektedir. Festival kavramı, belirli bir yöreye ait özgü nitelikler taşıyan ürün veya temaya yönelik belirli tarihler arasında düzenlenebilen ve toplumun sosyalleşmesine olanak sağlayan etkinlikler olarak tanımlanmaktadır (Keskin, 2021). Festivaller, turizm için önemli motive edici bir unsurdur ve birçok destinasyonun gelişmesinde önemli rol oynamaktadır. Bu açıdan festivaller ve etkinlikler, son yıllarda en yüksek büyüme gösteren ve yerel ekonomiye katkı sağlayan turizm faaliyetlerinden birisi olmuştur. Bir tür boş zaman aktivitesi olan festivaller, yerel topluluklar için sosyal altyapının önemli bir bileşeni olarak işlev görmektedir. Ancak, yerel kutlamaların özgün işlevleri “yerel tüketime dayalı ve yerelleştirilmiş coğrafi bağlar etrafında örgütlenmiş” sosyal toplantılar

olarak algılanmaktadır (Lau ve Li, 2019). Bu açıdan Gastronomi festivalleri, turistlerin yemek ve gastronomiye olan tutkusunu ortaya çıkarmak için önemli bir araç olmaktadır. Gastronomi festivallerinin ekonomik, sosyo-kültürel, çevresel ve destinasyon pazarlaması üzerinde etkileri bulunmaktadır. Ekonomik etkisi, festivale katılan ziyaretçilerin ve organizatörlerin festival için yaptığı harcamalardır. Sosyo-kültürel etkisi, yerel halkın gelen ziyaretçilere kendi kültürlerini aktarabilmesi ve ev sahibi rolünü üstlenmesidir. Çevresel etkisi, festivalin yapıldığı destinasyonun alt ve üst yapılarının festivale uygun olması, ulaşım ve iletişim gibi kaynakların elverişli olması ve bu kaynaklara olan ekonomik yatırımların artmasıdır.

Destinasyon pazarlaması üzerine etkisi, reklam aracılığı ile destinasyonun turizm pazarındaki imajının artması, bu neden ile turistlerin ve yatırımcıların dikkatini çekmesi olarak yer almaktadır (Büyükşalvarcı ve Akkaya, 2018). Festival kavramının genel bir tanımını yapmak gerekirse, Goldblatt'a göre (1997) " *toplumun, bireysel ve toplumsal kimliğin bir parçası olmak ile kültürel çevre ve birey arasındaki bağları güçlendirme sürecidir''* (Goldblatt, 1997). Kişi, grup, kuruluş veya birlik tarafından yönetilen, özel sektöre ait ve açık havada yürütülen kültürel etkinlik kutlamaya ve eğlenmeye festival denilmektedir. Bu tür etkinliklere konserler, fuarlar, karnavallar ve hayvan gösterileri dahil edilmektedir (Büyükşalvarcı ve Akkaya, 2018).

Literatürdeki bu tanımlamalara göre gastronomi festivalleri, turistlerin ve yerel halkın birlikte kendi deneyimlerini paylaştıkları bir ortamdır. Gastronomi festivallerinde yemek, festivalin ana unsurudur (Yarış ve Toprak, 2014, s. 24). Gastronomi festivalleri, genel oranda festivallerin %30'luk kısmını oluşturmaktadır. Gastronomi festivallerinde, gastronomi ürünleri ana çekim unsuru olarak kullanılmaktadır. Bu ürünler arasında yemek, şarap, tarım ürünleri ve kültürel varlıklar yer almaktadır. Bu ürünler bir kültürü tanıma aracı olarak kullanılan mutfağın ana çekim unsurudur. Gastronomi festivalleri, birçok ana tema üzerine düzenlenebilmektedir. Bu ana temalar arasında içecekler, deniz ürünleri, et ürünleri ve özel yemekler yer almaktadır. Son yıllarda gastronomi festivallerinde artışlar gözlemlenmektedir. Bu tarz festivaller ulusal ve uluslararası alanda düzenlenebilmektedir. Gastronomi festivalleri, festivalin düzenlendiği destinasyonda

yerel halkın kültür ve değerlerini yansıtabilmesine olanak sağlayabilmektedir. Bu sebepten dolayı turizm açısından önemli hale gelmektedir (Cömert ve Çetin, 2017).

Beslenme alışkanlıkları ile standartlaşan, genetiği değiştirilmiş gıdaların yaygınlaşması ve yanlış beslenmeden kaynaklı hastalıkların artması insanları gıda tüketimi açısından daha bilinçli tüketici haline getirmiştir. Tüketicilerin tercihleri yerel, özel, taze ve kendine özgü kültürel değer barındıran gıda ürünleri üzerine olmaktadır. Bu tercihler üzerine organize edilen gastronomi festivalleri oldukça başarılı olmaktadır (Üner ve Güzel Şahin, 2016). Gastronomi turizmi içinde yer alan gastronomi festivalleri ziyaretçilere benzersiz bir deneyim kazandırmaktadır. Gastronomi festivalleri yeni yiyecekler, destinasyonlar ve kültürel değerleri merak eden ziyaretçileri cezbetmektedir. Ayrıca destinasyon pazarlaması içinde yerel mutfak ürünleri festivallerde kullanılarak tanıtılmakta ve katkı sağlamaktadır. Yemek festivalleri genel olarak yiyecek ve içeceğin ön plana çıktığı festivallerdir. Bu festivaller bölgesel ürünler ile ön plana çıkmakta ve günümüzde hala gelişim göstermektedir. Bu gelişim ile ziyaretçilerin merakını uyandırarak bölgesel açıdan ekonomik, sosyo-kültürel ve çevresel kalkınmaya öncülük etmektedir (Usta ve Şengül, 2021). Gastronomi festivalleri destinasyonları ziyaret eden gastro-turistlerin beklentilerini karşılamasında turizm çeşidi olarak önemli rol oynamaktadır. Ziyaretçilerin eğlenerek yemek kültürünü deneyimlemesi ve aynı zamanda tadım yapabilmesi, yaşadığı deneyimlemeyi çevresi ile paylaşmasına ortam hazırlamaktadır (Keskin, 2021).

Cohen ve Avieli (2004), "*gastronomi festivalleri, destinasyonların yemek kültürlerinin özelliklerinin ortaya koyulması için etkili olduğunu vurgulamaktadır.''* (Cohen ve Avieli, 2004). Gastronomi festivalleri, bir yöreye ait yiyecek ve içeceklerin üretilme-olgunlaşma, tüketime hazır hale getirme ve toplanma zamanına uygun dönemlerde yapılmaktadır. Bu dönemler ürünlerin özelliklerine göre farklılık gösterebilmektedir. Ayrıca gastronomi festivalleri, gastronomik ürünlerin tanıtılması, pazarlaması ve yöresel mutfakların korunmasına yardımcı olmaktadır. Yerel halk ile bu festivaller sayesinde ziyaretçiler direkt iletişim kurdukları için ekonomik açıdan da bölgenin kalkınmasına yardımcı olmaktadır. Ziyaretçilerin kullandığı konaklama tesisleri, ulaşım araçları, alışveriş merkezleri bölgenin gelir kaynaklarını artırmakta ve turizm açısından hareketlenmesine neden olarak bölgenin gelişmesine yardımcı

olmaktadır (Keskin, 2021). Düzenlenen festivallerinin bölgeye katkı sağlaması için; süreklilik gerektiren stratejilerin oluşturulmasına, kısa ve uzun vadeli hedeflerin belirlenmesine, eksiklerin belirlenip önlem alınarak ziyaretçiler üzerine araştırmaların yapılmasına, festivalde çalışan kişilere eğitim verilip görevlendirilmesine ve ödüllendirme yapılmasına, festival bütçesinin doğru oluşturulmasına dikkat edilmelidir (Özgürel ve diğerleri, 2015).

Yemek festivalleri, yöresel yemeklerin yerel halk tarafından tanıtılması ve bu yöresel yemeklerin gelen ziyaretçileri tarafından tadılması-deneyimlemesi ve bu deneyim ile bölge arasında bağ kurmasını sağlayan organizasyondur. Yerel festivaller, yerel yemekler de dahil olmak üzere çeşitli temalar ile eğlence, ticaret, sosyalleşme/beraberlik ve eğitimin bir karışımını sunan halka açık etkinliklerdir. Yerel yemek festivalleri, tüketicileri ve yerel üreticileri bir araya getirerek, yerel olarak üretilen ve tedarik edilen yiyecekler hakkında çeşitli programlar ve etkinlikler sunmaktadır (Duk-Byeong ve diğerleri, 2022). Yemek festivalleri, kültürel turizm pazarının ve kırsal bölgelerin tanınması için önemli yer tutmaktadır. Sürdürülebilirliği sağlamak için yerel gıda ürünlerini kullanmak oldukça önemlidir. Bu durum destinasyonun özgünlüğüne katkı sağlayarak yerel ekonomiyi güçlendirmektedir. Ayrıca turizm pazarında güçlü bir bölgesel kimlik oluşturmaktadır. Bölgesel kimliği ön plana çıkmış bir turizm destinasyonu, turizm pazarında daha rekabetçi olabilmektedir. Yemek festivalleri yerli ve yabancı turistlerin ilgisini çekerek bölgenin ekonomik kalkınmasına destek vermekle kalmaz aynı zamanda bölgenin yemek festivalleri açısından bilinirliliğini artırmaktadır. Böylece bölgenin kalkınması için alternatif olanak sağlamaktadır (Lee ve Arcodia, 2011).

Yemek festivalleri, birçok ülkede yemek yeme alışkanlıklarını teşvik etmek için bir araç olarak kullanılmaktadır. Bu nedenle gıda tüketimi daha çok yerel üreticilerin ürettikleri ürünler üzerine yoğunlaşmaktadır. Yerel üreticilerin ürettikleri ürünler sağlıklı besin zincirini oluşturmaktadır. Bu besin zinciri ile daha çok üretimin yapılması teşvik edilmektedir. Yerel halkın üretime devam etmesi, kırsal turizmin sürdürülebilirliğini artırmaktadır (Organ ve diğerleri, 2015). Yemek festivalleri, uluslararası ve ulusal düzeyde turizm açısından gittikçe popülerlik kazanmaktadır. Bu durum festivallere katılan ziyaretçileri yerel kültürü deneyimledikleri için olumlu

yönde etkilemektedir. Bu etkileşim nedeniyle destinasyona turizm faaliyetleri açısından haraketlilik kazanmaktadır. Yemek festivalleri sadece yiyecek ve içeceğin yer aldığı bir festival olmayıp yerel kalkınmayı da destekleyen bir araçtır. Ayrıca yemek festivallerine katılan ziyaretçilerde yöresel kimliğe katkı sağlamaktadır. Yemek festivallerinin çekiciliği hem yerel hem de dış ziyaretçilere kadar uzanmaktadır. Yemek festivallerine katılan ziyaretçilerin davranışsal olguları karmaşık olabilmektedir.

Daha önce yapılan bir araştırma bunu şöyle açıklamaktadır: ABD (Texas) eyaletinde yapılan bir yemek festivali araştırılmış ziyaretçilerin festivale katılma nedenleri bulunmuştur. Katılma nedenleri araştırmaya göre şöyledir: ziyaretçilerin rahatlamak ve yeni deneyimler bulmak için festivale katıldığı, ziyaretçilerin festivale sadece yemek deneyimi yaşamak için katılmadığı ve festival esnasında eğlendirici aktiviteler içinde de yer almak için katıldığı sonucuna varmaktadır (Jung ve diğerleri, 2015).

Gastronomi ve yemek festivalleri, yemek tarihi kadar eski olduğunu söylemek mümkündür. İnsanın temel gereksinimi olan yemek yeme eylemi binlerce yıllık bir süreç sonucunda evrimleşmiştir. Bu süreçte de yeme eylemi ile sosyal ilişkiler güçlenmiş insanlar arasında dayanışma ağı genişlemiştir. Bu neden ile yemek festivalleri bir etkinlik ve organizasyona dönüşmüştür (Cömert ve Çetin, 2017).

Gastronomik ürünleri kapsayan festivaller, yiyecek ve içecek ile ilgili olan festivaller olarak sınıflandırılabilmektedir. Bunları alt başlıklarda şu şekilde açıklayabiliriz:

- **Yiyecek ile ilgili olan festivaller:** Yöreye özgü yöresel yemeklerin ve tarımsal ürünlerin tanıtıldığı aynı zamanda yöreye ait ürünlerin ve el yapımı eserlerin sunulabildiği festivallerdir. Örnek, Atlas Okyanusu Deniz Ürünleri Festivali- Moncton ve Türkiye'de Tarhana Festivali- Kütahya, Burdur, Kahramanmaraş verilebilir.

- **Sebzeler ile ilgili festivaller:** Yetiştirildiği bölge ile özdeşleşen çeşitli sebzelerin kullanılarak organize edildiği festivallerdir. Örnek, Kabak Festivali- Avustralya ve Türkiye'de Kuzugöbeği Festivali- Muğla verilebilir.

- **Meyveler ile ilgili festivaller:** Yöresel olarak bölge ile özdeşleşen ve meşhur olan meyvelerin kullanılarak organize edilen festivallerdir. Örnek, Kiraz Festivali- Traverse City ve Türkiye'de Çam Fıstığı Festivali- Aydın verilebilir.

- **İçecekler ile ilgili festivaller:** Bu tür festivallerin başında özellikle şarap festivalleri gelmektedir. Alkollü veya alkolsüz içecekler kullanılarak düzenlenen festivallerdir. Örnek, Bira Festivali- Kanada, Almanya ve Türkiye'de Çay Festivali- Rize verilebilir (Yatkın ve Tolga, 2018).

1.3. Hasat Festivalleri

Turizm destinasyonları yerel ürünleri kullanarak bölgenin marka değerini artırabilmekte ve bunun ile paydaşlarına ekonomik gelir sağlayabilmektedir. Ayrıca bu ürünleri festivallerde kullanarak gelen ziyaretçilere yerel ürün deneyimi sağlayarak daha fazla para harcamalarına neden olmaktadır (Kivela ve Crotts, 2006). Tüm ülkelerin ortak olarak yaşadığı iklim değişikliği sorunu turizm destinasyonlarda sosyal ve çevresel sorunların ortaya çıkmasına neden olmaktadır. İklim değişikliği ile tarım toprakları gün geçtikçe azalmaktadır. Bu nedenle, ülkeler için tarım politikaları ve sürdürülebilir gıdanın önemi artmaktadır. Bu açıdan gastronominin amaçları arasında insanlar için en uygun beslenme olanaklarını sağlamak ve insanların yaşamdan tat almalarını sağlamaktır.

Gastronomi ile sürdürülebilir tarım faaliyetleri de önem kazanmıştır (Çılgınoğlu ve diğerleri, 2022). Bir destinasyonun kalkınması için ekolojik, ekonomik ve sosyal alanların sürekliliği önemlidir. Gastronomi ile bölgesel mutfakların önemi artmıştır. Bunun ile beslenme, üretim ve tüketim insanların ve toplumların refahını belirleyen ana unsur olmuştur. Eko-gastronomi, yemek pişirmeyi ve yemeğin içerisindeki malzemeyi belirlemede, hazırlamada ve tüketmede önemli rol almıştır. Bu neden ile tarım ve gastronomi bu ürünlerin hazırlanma, satış ve tüketimine ilişkin bir süreçtir. Eko-gastronomi bölgesel tarım kültürünün devamlılığını sağlamaktadır (Öztopcu ve Akar, 2019).

Festivaller yerel toplumlarca tarihinin belirlendiği ve zamanla bölgenin sembolü haline gelerek gelenekselleşmiş, bölgedeki sürdürülebilirliği sağlayan ve destinasyonun ruhunu yansıtan etkinliklerdir (Küçük, 2012). Hasat festivalleri

genellikle yemek kültürü ile eş değerdir. Özellikle dini ve manevi kutlamalarda birçok ülke hasat şenliklerini kutlamaktadır. Tarım yapan ülkelerde bu festivaller genellikle üretilen ürünlerin büyüme, tomurcuklanma, çiçeklenme, meyve tutumu, olgunlaşma ve hasat dönemlerinde kutlanmaktadır (Hall ve Sharples, 2008). Hasat festivalleri tarıma dayalı ülkelerde yılın başarılı geçen hasatı kutlamak için yapılmaktadır. Ziyaretçilerin hasat festivallerine olan ilgisi, kırsal tarımda yetiştirilen ürünler ile sınırlı değildir. Hasat festivalleri, üç kategoride incelenebilmektedir:

- Yetiştirilen toprak mahsulleri (Tütün, Kiraz, Elma vb.)
- Kümes hayvanları ve hayvancılık ürünleri (Tavuk, Bıldırcın, Keklik vb.)
- Doğanın kutsal saydığı ve etkisinin olduğu ürünler (Balık ve Av Ürünleri) (Davis, 1995).

Festivallerin ana teması ne olursa olsun gelen ziyaretçilerin en önemli ihtiyaçlarının başında yiyecek ve içecek gelmektedir. Bu nedenle, destinasyona giden ziyaretçilerin bölgeye özel yiyecek ve içecekleri tercih ettikleri bilinmektedir. Hem dünyada hem de ülkemizde gastronomiye ilişkin deneyimlerin yaşandığı bu festivaller toplumda kültürel bir değer olarak yer almaya başlamıştır. Gastronomi festivallerinin ana unsuru olan, yemek, tarım ürünleri, yöresel sebze ve meyveler, şarap gibi çeşitli kültür tanıma araçları organize edilen bu festivallerde kullanılmaktadır (Sormaz ve diğerleri, 2019). Hasat festivalleri, gastronomik çekim unsurlarından bir tanesidir. Farklı destinasyonlarda farklı dönemlerde kutlanmaktadır. Ayrıca geniş bir yelpazeye sahip olan hasat festivalleri, öncelikle bağ bozumu ile başlamaktadır. Bölgenin coğrafi yapısı, iklimi ve hasat edilen ürünün çeşidine göre de farklılık göstermektedir. Hasat festivallerinin kırsal alanlarda gerçekleştirilmesi o bölgeye ekonomik katkı sağlamakta ve sosyo-kültürel açıdan yerel tarım ürünlerinin değerini artırmaktadır (Usta ve Şengül, 2021).

1.4. Dünya'da Yemek Festivalleri

Gastronomi alanına olan ilginin ve bilginin artmasıyla birlikte yemek festivalleri turizm sektörünün önemli bir parçası haline gelmiştir (Kim ve diğerleri, 2011). 2017 yılında UNWTO tarafından yayınlanan rapora göre; dünya genelinde yapılan turizm etkinliklerinin ciddi oranda arttığı görülmektedir. Bu artışın en önemli

faktörü yemek festivalleridir. Yemek festivallerinde yerel mutfak ürünlerinin tedarik edilmesinde yiyecek ve içecek ürünlerinin tüketiminin etkisi olduğu vurgulanmaktadır (Baş ve Işık, 2022). Gastronomi festivali, turistlerin ve bölge halkının bir araya gelerek deneyimlerini paylaştığı bir yerdir. Gastronomi festivallerinde; yemek, festivalin temel nedenidir. Bu festivaller, katılan turistlerin tasarlanan içerik ve etkinlikleri tükettikleri yerel mutfak kültürünü yaşadıkları ve genel etkinlik deneyimine katkıda bulundukları pazarlama araçlarıdır (Büyükşalvarcı ve Akkaya, 2018).

Bazı farklı festivallerde içerik olarak yemekler yer alsa da diğer etkinlikler yoğunlukta olduğu için gastronomi festivali olarak sınıflandırılamamaktadır. Günümüzde çok çeşitli temalarda festivaller düzenlenmektedir (Erciyas ve Yılmaz, 2021).

Yemek festivalleri, daha çok yöresel ürünlerin ön plana çıktığı festivallerdir. Bu yöresel ürünler birden fazla olabildiği gibi bir tanede olabilmektedir. Yiyecek içecek festivalleri genel olarak her türlü yöresel ve kültürel ürünleri tema alarak hazırlanabilmektedir (Usta ve Şengül, 2021). Dünya Turizm Örgütü (UNWTO), başka destinasyonları ziyaret eden turistlerin %88,2'lik kısmının gittikleri destinasyonun yemek kültürünü merak ettiklerini belirtmektedir (Baş ve Işık, 2022).

Dünya'da gerçekleşen yemek temalı festivallere örnekler aşağıdaki tablolarda verilmiştir.

Tablo 1. Dünyada Gerçekleştirilen Yemek Temalı Festivallere Örnekler (Erciyas ve Yılmaz, 2021) (Usta ve Şengül, 2021)

Festival İsmi	**Organize Edildiği Ülke**
Vejetaryen Festivali	Bangkok
Gurme Festivali	İngiltere
Pastırma Festivali	ABD
İspanya Deniz Ürünleri Festivali	İspanya
Büyük Wisconsin Peynir Festivali	ABD

Savour	Singapur
İyi Yemek ve Şarap Şovu	Güney Afrika

Festival İsmi	**Organize Edildiği Ülke**
İstiridye ve Deniz Ürünleri Festivali	İrlanda
Soğuk Yemek Festivali	Çin
Domates Festivali	İspanya
Ekmek Festivali	Paris
Pizza Festivali	İtalya
Sarımsak Festivali	İngiltere
Noodle Festivali	Japonya

Gastronomi festivalleri dünya genelinde gittikçe önem kazanmaktadır. Bu açıdan gastronomi festivallerinin sağladığı avantajlara bakacak olursak şöyle sıralayabiliriz:

- Gastronomi festivalleri insanlar üzerinde duygusal etki yaratmaktadır.
- Gastronomi festivalleri destinasyona önemli ekonomik katkı sağlamaktadır.
- Gastronomi festivalleri ziyaretçiler açısından deneyim yaratmakta ve destinasyon kimliğinin oluşmasını sağlamaktadır.
- Kendi başına yöresel mutfak kültürünün ve bölgeye ait ürünlerin tanıtılmasına yardımcı olur.
- Destinasyonun altyapı ve üstyapı (yol, park, belediyecilik vb.) faaliyetlerinin gelişmesine yardımcı olur.
- Ayrıca bölgenin ticaret hacmini genişletmektedir.
- Gastronomi festivalleri turizmi canlandırıp çeşitlenmesini sağlar.
- Yerel halkın turizm sayesinde gelen ziyaretçiler ile kültürel etkileşime girmesini sağlar (Batıbeki ve Taşpınar, 2020).

1.5. Türkiye'de Yemek Festivalleri

Türkiye yemek kültürü bakımından köklü ve zengin bir alt yapıya sahiptir. Bu zengin alt yapı turizm etkilerine dahil olması için yemek festivalleri aracılık etmektedir. Bölgede kullanılan ve yetiştirilen yerel ürünleri konu alan yemek festivallerinin bölge tanıtımına da katkısı büyüktür. Yemek festivalleri, çevre faktörüne bağlı olarak bir toplumun etnik yapısı, geleneksel kültürü ve inanç yapısı gibi bazı değerlerin yemek ürünlerine katkısıyla yemek odaklı kültürel organizasyonlardır. Ayrıca yemek festivalleri bölge ile özdeşleşen gastronomik ürünler etrafında yapılan festivallerdir (Meretse ve diğerleri, 2015).

Ülkemizde yapılan yemek festivalleri hem bölgesel hem de il bazında organize edilmektedir. Özellikle coğrafi işaretli ürünler bu festivallere tema olabilmektedir. Ülkemizde yemek temalı festivaller 2000'li yıllardan sonra gelişmeye başlamıştır (Usta ve Şengül, 2021). Türkiye'deki gastronomi festivalleri, yerel kültür hakkında önemli bilgilere sahip olmak için harika bir fırsattır. Yöreye ait gastronomik ürünlerle yapılan şenlikler, kültürel yaşamı da temsil etmektedir. Türkiye'de geleneksel gastronomi festivalleri daha çok yapılmaktadır. Bu festivaller gastronomi, turizm ve kültür açısından oldukça önemlidir. Ayrıca bu festivallerde üreticiler gastronomi ürünlerini dünyaya tanıtmaktadır. Bu neden ile yerel halka en büyük desteği yerel gastronomi festivalleri vermektedir (Büyükşalvarcı ve Akkaya, 2018).

Yemek, bir kültürün ve ülkenin önemli parçasını oluşturmaktadır. Kendi içinde ayrıntılar barındırmaktadır. Bu ayrıntılar o kültürün ve ülkenin gastronomi kimliğini önemli bir parçasıdır. Tüm mutfaklarda olduğu gibi Türk mutfağı da çeşitli faktörlerden etkilenmektedir. Bir ülkenin gastronomi kimliğini coğrafya, etnik çeşitlilik, tarih, mutfak ürünleri, baskın tatlar ve yemek tarifler olmak üzere altı temel faktörün belirlediği ileri sürülmektedir. Türk mutfağının gelişiminde iki temel unsur tarih ve coğrafyadır. Ülkemizde bazı yemekler her bölgede pişirilip tüketilebilmektedir. Ancak yöresel farklılıklar dolayısıyla farklı pişirme tekniklerinin kullanılması, yemeklerin içindeki malzemelerin değişmesi nedeniyle yemeklerin lezzeti yöreden yöreye hatta il ve ilçe bazında dahi değişmeye yol açmıştır. Türk

mutfağındaki bu değişiklikler bölgesel mutfak kültürünün oluşmasına neden olmuştur (Yayla ve Günay Aktaş, 2021).

Yedi farklı bölgeden oluşan ülkemizde, her bölgeye ait yöresel bir yemek kültürü vardır. Bu bölgelerde yetişen besinler hazırlanma, pişirme ve sunma biçimleri bakımından birbirinden ayrılmaktadır. Günümüzde Türk mutfak kültürünün özellikleri bakımından incelenirken bu yedi bölge dikkate alınmaktadır. Bu bölgedeki mutfak kültürünü şöyle açıklayabiliriz:

- **Akdeniz Mutfağı:** Mutfak kültürü açısından heterojen bir yapıya sahiptir. Bu bölgede yaşayan insanların beslenme alışkanlıkları nedeniyle yemek kültürü farklılık göstermektedir. Yöresel Akdeniz mutfağı beslenme ürünlerinde tahıl, zeytinyağı, sebze ve meyve, süt ve süt ürünleri ağırlıktadır (Adana, Antalya, Burdur, Hatay, Isparta, Kahramanmaraş, Mersin, Osmaniye) (Sabbağ ve Boğan, 2019).

- **Ege Mutfağı:** Tarihsel açıdan bin yıllık bir geçmişi olan Ege mutfak kültürü, genellikle hafif yiyeceklerin yer aldığı bir beslenme alışkanlığa sahiptir özellikle ot çok tüketilmektedir. Beslenme ürünlerinde zeytinyağı, ot yemekleri, sebze yemekleri ve deniz ürünleri tüketilmektedir (Kütahya, Afyonkarahisar, Uşak, Denizli, Muğla, Aydın, İzmir, Manisa) (Akmeşe ve Ümit, Ocak 2018).

- **Güneydoğu Anadolu Mutfağı:** Arap beslenme kültürünün etkili olduğu ve yemeklerinin bol baharatlı-acılı olduğu bir mutfak kültürüdür. Özellikle et, buğday ve bulgur çokça tüketilmektedir (Gaziantep, Diyarbakır, Şanlıurfa, Batman, Adıyaman, Siirt, Mardin, Kilis, Şırnak) (Aksoy ve Sezgi, 2015).

- **Doğu Anadolu Mutfağı:** Sert bir iklim yapısına sahip olduğu için beslenme alışkanlığı genellikle enerji değeri yüksek hayvansal ve yağlı ürünler ağırlıkta tüketilmektedir. Yemeklerinde tereyağı yoğunlukta kullanılmaktadır. Süt ve süt ürünleri ile bal yoğun olarak tüketilen besin ürünleridir (Ağrı, Ardahan, Bitlis, Bingöl, Elâzığ, Erzincan, Erzurum, Hakkâri, Kars, Iğdır, Van, Muş, Tunceli, Malatya) (Sabbağ ve Boğan, 2019).

- **Karadeniz Mutfağı:** Sağlıklı bir mutfak kültürüne sahip olan Karadeniz bölgesi, geçmişten günümüze çok az değişikliğe uğramıştır. Bu mutfağın en önemli yemek ürünleri mısır, çay ve fındıktır. Zengin deniz ürünlerine sahiptir. Yemek ürünleri arasında yeşillikler ve otlarda tüketilmektedir (Bolu, Düzce, Bartın, Ordu,

Giresun, Trabzon, Samsun, Zonguldak, Karabük, Tokat, Amasya, Gümüşhane, Rize, Artvin, Çorum, Kastamonu, Sinop) (Şengül ve Türkay, 2017).

- **İç Anadolu Mutfağı:** Ülkemiz açısından bu mutfak kültürü önemli bir yer tutmaktadır. Türklerin Anadolu'ya giriş yaptıkları bölge olması nedeniyle Orta Asya mutfağı ile benzer özellikleri taşımaktadır. Özellikle yoğurt, bulgur ve bastırma önemli besin ürünleridir. Hayvansal gıdalar süt, yoğurt ve peynir yoğun tüketilmektedir. Et ürünleri çokça tüketilmektedir. Mevlevi mutfağından etkilenmiştir (Ankara, Konya, Çankırı, Eskişehir, Kayseri, Sivas, Kırşehir, Aksaray, Kırıkkale, Nevşehir, Karaman, Niğde, Yozgat) (Şengül ve Türkay, 2017).

- **Marmara Mutfağı:** Ülkemizin en çok göç alan bölgesi olduğu için çok çeşitli beslenme alışkanlıkları ön plana çıkmaktadır. Özellikle Osmanlı döneminde bu bölgedeki birçok ilin başkent olması nedeniyle Osmanlı mutfak kültüründen etkilenmiştir. Hayvansal ürünlerin yanı sıra sebze ve baklagil yemekleri tüketilmektedir (İstanbul, Edirne, Bursa, Tekirdağ, Kocaeli, Sakarya, Adapazarı, Bilecik, Çanakkale, Yalova, Kırklareli, Balıkesir) (Alabacak, 2018).

Ülkemizde organize edilen yemek festivallerine örnekler aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo 2. Türkiye'de Gerçekleşen Yemek Temalı Festivale Örnekler (Büyükşalvarcı ve Akkaya, 2018)

Festival İsmi	**Organize Edildiği İl/İlçe**
Vegan Festivali	Aydın/Didim
Belenobası Köyü Karpuz Festivali	Antalya/Manavgat
Şebinkarahisar Kültür Sanat ve Ceviz Festivali	Giresun/Şebinkarahisar
Silivri Yoğurt Festivali	İstanbul/Silivri
Oğuzeli Geleneksel Kültür-Sanat ve Nar Festivali	Gaziantep/Oğuzeli
Tulum Peyniri ve Kültür Festivali	Erzincan/Ulalar
Geleneksel Beyaz Kiraz Festivali	Konya/Ereğli

Literatür taraması yapıldığında ülkemizde farklı temalara sahip 57 farklı şehirde gastronomi festivallerinin düzenlendiği tespit edilmiştir (Büyükşalvarcı ve Akkaya, 2018). 1254 festivalin düzenlendiği ve bu festivallerin en çok Marmara Bölgesinde en az ise Güneydoğu Anadolu Bölgesinde organize edildiği sonucuna varılmıştır. 2020 yılında yapılan çalışmalara göre ülkemizde gastronomi festivallerinin sayısı 446 olduğu tespit edilmiştir. Yapılan bazı çalışmalarda gastronomi festivalleri günümüz itibariyle gün geçtikçe artmaktadır. Gastronomi festivallerinin düzenlenme amacı, düzenlendiği bölgeye ekonomik kazanç sağlaması ile o bölgeye ait yerel ve geleneksel ürünleri tanıtmak ve turizm endüstrisine katkı sağlamaktır. Gastronomi festivalleri, düzenlendiği bölgenin doğal ve kültürel varlıklarını destinasyonun çekim unsuru olarak kullanmaktadır (Yılmaz ve diğerleri, 2022). Ayrıca Türkiye'de gerçekleştirilen gastronomi festivallerinin yüzde 50'sinin 1-5 yıl arasında, yüzde 17'sinin 6-10 yıl arasında ve yüzde 19'unun 11-20 yıl arasında düzenlendiği saptanmıştır (Demirbilek ve Akoğlu, 2018).

1.6.Vegan Festivalleri

"Vegan'' terimi, 1944 yılında İngiltere'de kurulan Vegan Society derneğinin kurucusu Donald Watson tarafından kullanılmıştır. İlk başta "süt ürünü kullanmayan vejetaryen" anlamında kullanmıştır. Ancak 1951'den itibaren "insanın hayvanları sömürmeden yaşaması gerektiği doktrini" olarak tanımlanmıştır. 2010'lu yıllarda veganizme olan ilginin artması ile daha fazla vegan ürünleri üretilmeye başlanmıştır. Birçok ülkede süpermarketlerde ve restoranlarda vegan seçenekler giderek daha fazla bulunur hale gelmiştir. Belki bir zamanlar Batı kültüründe garip bir yaşam tarzı olarak görülen vejetaryenlik artık toplumumuzda oldukça yaygın hale gelmiştir. Vegan derneğinin 1979'da yaptığı tanıma göre veganlık (Vegan Society) "*Hayvanların gıda, giyim ya da başka nedenler ile insanlar tarafından maruz bırakıldıkları her türlü sömürüden kaçınan ve insanların, doğanın ve hayvanların yararına olabilecek, hayvan kullanımı içermeyen faaliyetlerin geliştirilmesini ve kullanımını destekleyen yaşam biçimidir''* (The Vegan Society, 2022).

Veganizm, her ne kadar vejetaryenlik türü olsa da ayrı ayrı ele alınan bir kavramdır. Veganlar ise hayvansal ürünleri belli ölçülerde tükettikleri için vejetaryenliği tatmin edici bulmamakta ve şiddetle eleştirmektedirler. Veganların

görüşlerinde biyoetik açıdan farklılıklar olsa da temel görüş canlıların eşitliğini desteklemektir. Örneğin; balın tüketilmesi veya tüketilmemesi, deri ayakkabı ve gıda dışında hayvanlardan elde edilen bazı ilaçların kullanılıp kullanılmaması konusunda veganlar arasında anlaşmazlıklar olabilmektedir (Altaş, 2017).

Literatürdeki bazı tanımlamalar eşliğinde vegan festivallerini açıklamak gerekirse, ilk önce vegan turist kavramını tanımlamak gerekir. Vegan turist, maddi kazanç amacı olmayan, çeşitli istekler ile sürekli yaşadığı yerden geçici ayrılıp, hayvansal ürünleri kullanmayan turizm işletmelerindeki mal ve hizmeti tüketip yeniden yaşadığı yere dönen kimsedir (Vatan ve Türkbaş, 2018). Vegan turistler turizm amaçlı etkinliklerinde zorluklar yaşamaktadır. Kendi beslenmeleri kısıtlı düzeyde olduğu için yiyecek bulmakta zorlanmaktadır. Bu nedenle, turizm amaçlı gittikleri bölgeden öncesinde bilgiler toplamaktadır. Beslenme alışkanlıklarına uygun işletmeler seçme eğilimleri ön plandadır (Kansanen, 2013). Turizm faaliyetlerine katılan turistlerin yemek alışkanlıkları farklılık göstermektedir. Vegan beslenme alışkanlığına sahip olan kişilerin sayısı günümüzde artarak devam etmektedir (Aktaş ve diğerleri, 2019). Birçok destinasyon kendi mutfağını bir çekim unsuru olarak kullanmaktadır. Bu mutfak kültürünü destinasyonlar uluslararası alanda görünmeyen kültürel miras olarak kullanmaktadır (Bucak ve Erdoğan Aracı, 2013).

Vegan festivalleri diğer festivaller gibi iki farklı şekilde gerçekleşebilmektedir. Bunlar, toplumların kendi kimliklerini sürdürebilmeleri için yapılan geleneksel festivaller ve tarımsal üretime dayalı festivallerdir. Farklı amaçlar ile organize edilse de ortak özellikleri toplumun etkileşimi ve sosyal dayanışma ağı oluşturmaktır. Kimlik odaklı festivallerde geleneksel yemekler ön plana çıkmaktadır. Tarım festivalleri ise üretilen tarım ürünlerinin olduğu yemek organizasyonları dikkatimizi çekmektedir (Aktürk ve Akbaba, 2022). Yemek ve toplumsal işlevselliğe baktığımızda dayanışmayı artırdığı ve birliktelik sağladığı görülmektedir. Bu dayanışma çerçevesinde şunlar söylenebilir; "*yemek etrafında gerçekleşen törenlere odaklanma, mutfak kültürü olarak yemek olgusuna odaklanma, yemek olgusunu beslenme kültürüyle ilişkili olarak düşünme*'' olarak karşımıza çıkabilir (Sağır , 2012).

Ülkemiz toprakları birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Bu medeniyetlerin gastronomi birikimi günümüze kadar ulaşmıştır. Bu zenginlik ile turizm

destinasyonlarında düzenlenen festivaller tanıtım, pazarlama ve sürdürebilirlik faaliyetleri içermektedir. Ülkemizde farklı temalarda toplam 230 yemek festivali düzenlenmektedir (Aktürk ve Akbaba, 2022). Bu temalardan bir tanesi de vegan beslenme alışkanlığıdır. Bu beslenme alışkanlığını Dünya Vegan Günü olarak dünyada veganlar "1 Kasım 1994'' tarihinden itibaren her sene düzenli olarak kutlanmaktadır. Ülkemizde ilk olarak vegan festivali, 2017 yılında "*Vegan Dostu Belediye''* unvanı ile Aydın/Didim- Apollon Tapınağı turizm destinasyonunda organize edilmiştir. Daha sonrasında İstanbul/ Kadıköy'de Uluslararası Vegan festivali 2018 yılından itibaren organize edilmeye başlamıştır (Türkiye Vegan Derneği, 2022).

Alternatif bir beslenme şekli olan vegan beslenme günümüz itibariyle artmaya başlamış ve dünya da birçok etkinliğe konu olmuştur. Ulusal ve uluslararası alanda toplam 29 ülkede vegan festivalleri yapılmaktadır. Tabu (2020) yılında yaptığı çalışmada ülkemizde yöresel mutfak kültürlerini araştırmış; "*Türkiye genelinde geleneksel mutfak olarak 2159 yemek incelenmiş olup vegan, vejetaryen ve pesketaryen kişiler için toplam 750 yemek tespit edilmiştir. Bu yemeklerden 234 tanesi vegan, 460 tanesi vejetaryen ve 56 tanesi ise en fazla vegan yemek Ege Bölgesi'nde, vejetaryen ve pesketaryen yemek ise Karadeniz Bölgesi'nde yer almaktadır. Tüm bölgelerde vegan, vejetaryen ve pesketaryen yemek bulunurken sadece Güneydoğu Anadolu Bölgesinde pesketaryen yemek bulunmamaktadır''* sonucuna ulaşmıştır (Tabu ve Akdu, 2020).

Uluslararası organize edilen vegan ve vejetaryen yemek festivalleri birçok ülkede ziyaretçilerine farklı etkinlikler sunmaktadır. Dünya genelinde gerçekleştirilen bazı vegan ve vejetaryen yemek festivallerini şöyle sıralayabiliriz;

- **Plantopia:** Uluslararası en yeni vegan festivalidir. Nisan ve mayıs ayları arasında gerçekleştirilen bu festival ABD (San Diego-Chicago) eyaletinde organize edilmektedir. Festivalin özelliklerine baktığımızda aile dostu, en iyi vegan yemeklerinin yapıldığı ve eko-pazar yerinin kurulduğu vegan festivali olmasıdır (Sawicki, 2023).
- **Vegandale Festival:** Bir günlük festival olarak organize edilen bu festival, haziran ve aralık aylarında ABD (Dallas, Miami, Los Angeles, New York, Toronto ve Chicago) eyaletlerinde düzenlenmektedir. Farklı bölgelerden vegan işletmelerin

özellikle yer aldığı bu festivalde vegan yemeklerinin yanı sıra sağlık ürünleri, kokteyller ve butik bira ürünlerini de ziyaretçilerine sunmaktadır (Sawicki, 2023).

- **Montreal Vegan Festival:** Kanada'nın Quebec şehrinin en büyük vegan etkinliği olma özelliği taşıyan bu festival ziyaretçilerine farklı lezzette vegan yemek tatma imkanı sunmaktadır (Sawicki, 2023).
- **VegFest Colorado:** Ağustos ayında gerçekleştirilen bu festival Colorado eyaletinin en büyük vegan festivali olma özelliği taşımaktadır (Asp, 2022).
- **VegFest England:** Hızlı gelişen bir vegan şehri olan Londra'da gerçekleştirilen bu festival iki günlük bir etkinlik olarak gerçekleştirilmektedir. Ayrıca Birleşik Krallığı'n en büyük kapalı alanı olan Londra Grand Olympia'da organize edilmektedir (Asp, 2022).
- **Adelaide Vegan Festival:** Avusturalya'da aralık ayında gerçekleştirilen bu festival şevkatli, sürdürülebilir ve sağlıklı bir yaşam felsefesini benimsemektedir. Festivalin amaçlarından bir tanesi de sıfır atık projesi ile çevresel sürdürülebilirliğe katkı sağlamaktır (Vegan Making Vegan Easy, 2023).
- **Prag Vegan Festival:** Avrupa'nın en büyük vegan festivali olma özelliği taşıyan bu organizasyon Çek Cumhuriyeti'nde gerçekleştirilmektedir. Özellikle hayvan haklarını toplumlara aktarmak için organize edilmektedir. Yaklaşık 10 yıl süre ile mayıs ayında geleneksel olarak sürdürülmektedir (Vegan Making Vegan Easy, 2023).
- **VeggieWorld Paris:** Avrupa'nın en büyük yaşam tarzı platformu tarafından Paris'te gerçekleştirilen bu festival nisan aylarında organize edilmektedir. Fransa'nın en büyük vegan festivali olma özelliği taşımaktadır (VeggieWorld, 2022).
- **Vegan Life Festival:** Yunanistan'ın en büyük vegan festivalli olan bu festival 2016'da Atina'dan, 2017'de Selanik'ten organize edilmişken, 2019'da yine Hanya'da gerçekleşmiştir. Son olarak Atina şehrinde organize edilen bu festivalin amacı gelen ziyaretçilere atölye çalışmaları, çocuk etkinlikleri, sanat etkinlikleri ve ayrıca Yunanistan'ın en büyük vegan ürün ve hizmetleri sergisiyle vegan yaşam tarzını yaymaktır (Vegan Life, 2023).
- **Tel Aviv Vegan Festival:** İsrail'in Tel Aviv şehrinde gerçekleştirilen bu festival dünyanın en büyük vegan festivali olma özelliği taşımaktadır. İsrail'in dünya genelinde en büyük vegan ülke olması bu organizasyonun gerçekleşmesinde önemli

rol oynamaktadır. Her yıl haziran ayında gerçekleştirilmektedir (World Jewis Travel, 2022).

- **Vegan Gourmet Festivals:** Japonya'nın Tokyo şehrinde gerçekleştirilen festival ülkenin en büyük vegan festivali olma özelliği taşımaktadır. Festival Nagoya, Tokyo ve Kyoto şehirlerinde yılda beş kez yapılmaktadır. Özellikle festivalde organik ürünler yer almaktadır (Vegefes, 2023).
- **Slovakia- Bratislava VegFest:** Slovakya'nın en büyük organize edilen yemek festivallerinden biri olan Vegfest, sürdürülebilir ve bitkisel temelli mutfak kültürü ile ziyaretçilere hizmet sunmaktadır. Bratislava'da gerçekleşen festival egzotik özel yemekler, geleneksel Slovak yemekleri, sokak yemekleri veya son derece iyi tatlılar ve smoothie'ler gibi farklı gıda ürünleri sunmaktadır (Veganske Hody, 2023).

Dünya genelinde vegan ve vejetaryen beslenen kişi sayısının ortalama 600 milyon olduğu varsayılmaktadır. Ayrıca yapılan araştırmalar neticesinde vegan ve vejetaryen beslenme akımını benimseyen kadınların erkeklerden daha fazla olduğu sonucuna ulaşılmıştır (Aktaş ve diğerleri, 2019).

Vegan ve vejetaryen beslenme oranlarına uluslararası düzeyde baktığımızda, nüfusunun üçte ikisi vegan vejetaryen olan Hindistan hariç diğer ülkelerde hala toplum az bir kesimini oluşturmaktadır (Leitzmann, 2014). Hindistan toplumunun yüzde 35'i, İtalya ve Almanya toplumunun yüzde 9'u vegan ve vejetaryen olduğu bilinmektedir (Tunçay Son ve Bulut, 2016). Bazı araştırmalara göre diğer ülkelerdeki oranlara baktığımızda, ABD'de nüfusun yüzde 3 ile 5'inin vegan ve vejetaryen olduğu sonuçlarına ulaşılmıştır. Ayrıca vejetaryen olanlarında yüzde 46'sının vegan olduğu bilinmektedir (Aktaş ve diğerleri, 2019). Avrupa ülkelerine baktığımızda nüfusun yaklaşık yüzde 10'unun vegan ve vejetaryen beslendiği bilinmektedir. Bu ortalamada Avrupa nüfusunda yaklaşık 75 milyon kişinin vegan ve vejetaryen beslenmeyi tercih ettiği anlamına gelmektedir. Vegan ve vejetaryen olan 75 milyon kişiyi ülke bazında baktığımızda Avusturya'da 880.000 kişinin, Almanya'da 8,7 milyon kişinin, İtalya'da 1,2 milyon kişinin bu beslenmeyi tercih etmesidir. İngiltere'de nüfusun yüzde 13'ünün ve İsviçre nüfusunun yüzde 14'ünün (1,2 milyon) vegan ve vejetaryen olduğu bilinmektedir (Wirnitzer, 2020).

İKİNCİ BÖLÜM

BESLENME AKIMLARI VE VEGAN BESLENME

2.1.Beslenme Akımları

Beslenme, insan vücudunda yer alan beslenme faktörleriyle ilgili bilim dalıdır. Beslenme, vücudumuz ve içinde yaşadığımız çevre ile besin ürünlerini sağladığımız beslenme ihtiyacını karşıladığımız faaliyetlerdir. Bu besleyici maddelerin içinde yer alan kimyasal maddelere besin adı verilmektedir (Wildman, 2002). Beslenme insanların yaşamlarını sürdürebilmeleri için en temel ihtiyacıdır. Beslenme bilimi, yiyecek ve içeceklerin içindeki besin maddelerini ve diğer maddeleri birlikte inceleyen bilim dalıdır. Aynı zamanda beslenme, diğer canlılar ile besin ürünleri arasında gerçekleşen etkileşimi inceleyen bilim dalıdır (Çolak, 2021). Beslenme, büyüme ve gelişmeyi sağlamak için sağlıklı ve verimli yaşamak için insan vücudunun gerek duyduğu besinlerin vücutta kullanılmasıdır (Bulduk, 2018). Gıda, insan çevresinin bir parçasıdır. Dünyada insanlar güvenli ve besleyici yiyecekleri tüketebilmek ve sağlıklı yaşayabilmek için çeşitli beslenme akımlarını takip etmektedir. Bu beslenme akımları çeşitli faktörler etkileyebilmektedir. Etkileyen bu faktörler, güvenli gıdaya ilişkin kanunlar, yiyecek üreticilerinin hangi gıdayı üreteceği, gıda sisteminin sürdürülebilirliği ve satınalma (fiyat) gücüdür (Wahlqvist, 2002).

Sağlıklı beslenme ve gastronomi ilişkisine baktığımızda, dünyada artan sağlıklı beslenme bilinci, yaşamın daha sağlıklı sürdürülebilir olma yaklaşımını ortaya çıkarmıştır. Gastronominin amacı ise en iyi beslenme ile insan sağlığını koruyarak, beslenmenin kritik bileşenlerinden biri olarak kabul etmektir. Bu doğrultuda gastronomi alanında faaliyet gösteren kurum ve kuruluşlar beslenmede özel gereksinimleri olan kişilerin ihtiyaçlarını mutlaka dikkate almalıdır. Bunun yanında

gastronominin diğer önemli amacı, sağlıklı beslenmek için gıdaların sürdürülebilirliğinin artırılmasıdır. Artan sağlık problemleri ile sağlıklı beslenme davranışı ve seyahat ile yemek davranışı arasındaki ilişki oldukça önemlidir. Bu açıdan gastronomi ve beslenme; coğrafi, kültürel, sosyal ve beslenme ilkeleri gibi birçok ana unsur üzerine kuruludur (Güçlü Nergiz, 2017).

Beslenme odaklı gastronomi akımları şu şekilde sıralanabilir:

- Vegan/Vejetaryen beslenme
- Çiğ Beslenme (Raw Food)
- Glutensiz ve Kan Grubuna Göre Beslenme
- Otantik, Siyah ve Mor Yiyecekler
- Fonksiyonel Gıdalar ve Yenilebilir Böcekler
- Surf ve Turf Beslenme
- Pesketaryen Beslenme
- Organik, Dikey ve Hücresel Tarım (Kurgun, 2016) (Karaman ve Bozok, 2019) (Çolak, 2021).

Yirminci yüzyılın başından itibaren bireylerin beslenme alışkanlıkları tükettikleri yiyecek ve içeceklerin özelliklerine göre değişmektedir. Ayrıca beslenme sürecinde yeterli ve dengeli beslenme, tüketilen yiyecek ve içeceklerin zamanında tüketilmesi ve sağlıklı yaşamın sürdürülebilir olması gerekmektedir (Oğan, 2021).

- **Vegan/Vejetaryen Beslenme:** Vegan ve vejetaryen beslenme akımı birbirinden farklıdır. Vegan beslenme vejetaryen beslenmenin en katı beslenme şeklidir. Vegan beslenme vejetaryenliğin içerisinden doğmuş fakat zamanla vejetaryen beslenmeden ayrılmıştır. Vegan beslenmeyi tercih eden insanlar tamamıyla hayvansal ürün tüketmez ve hayvanlardan elde edilen hiçbir ürünü kullanmamaktadır. Vejetaryen beslenme ise besin ürünlerinin çeşitlerine göre farklılık göstermektedir. Genellikle bitkisel kaynaklı gıdaların tüketildiği, hayvansal gıdalardan (kırmızı et, balık, tavuk, süt ürünleri) bir bölümünün tercihe göre tüketilip tüketilmemesi olarak tanımlanabilir (Kara ve Bilim, 2022).

- **Çiğ Beslenme (Raw Food):** Tüketilen besinlerin çiğ olarak ya da en fazla 46ºC ısıda pişirilerek tüketilen besinler için kullanılmaktadır. Bu beslenme akımında

genellikle sebze, meyve, kuru yemiş, yağlı tohumlar, kurubaklagiller, filizlenmiş tahıllar gibi besin ürünleri tüketilmektedir (Oğan, 2021).

- **Glutensiz ve Kan Grubuna Göre Beslenme:** Protein grubu olan gluten, tahıl grubu besinlerde bulunmaktadır. Gluten çölyak hastalığı başta olmak üzere çeşitli hastalıklara neden olmaktadır. Bu nedenle glutensiz beslenme de tahıl grubu (buğday, arpa, çavdar vd.) ürünleri tüketilmemektedir (Yıldırım, 2020). Kan gruplarına göre beslenme şekli insanların A, B, AB, O kan gruplarına uygun besinleri tüketmeleridir. A grubu sebze ve meyve ağırlıklı, B grubu süt ve süt ürünleri ağırlıklı, AB grubu hem sebze ve meyve hem de hayvansal protein ağırlıklı ve O grubu da hayvansal besin ağırlıklı beslenme tercihleridir (Wang ve diğerleri, 2014).

- **Otantik, Siyah ve Mor Yiyecekler:** Siyah yiyecekler iki grup şeklinde karşımıza çıkmaktadır. Bunlar; doğal olarak yetişen ve bambu kömürü, mürekkep balığı ve aktif kömür ile renkleri değiştirilen besinledir. Siyah yiyecekler Japonya'ya özgü bir beslenme akımıdır (Karaman ve Bozok, 2019). Mor yiyecekler ise antioksidan bakımından zengin olan yiyeceklerdir. Vücudu besleyici etkisi vardır. Ayrıca hastalık oluşma riskini azaltmaktadır. Örnek olarak mor mısır, mor incir ve mor ekmek gibi ürünler verilebilir. Genellikle bu renk mor rengini doğadan almış besinlerden elde edilmektedir (Özdemir, 2020).

- **Fonksiyonel Gıdalar ve Yenilebilir Böcekler:** Fonksiyonel gıdalar sentetik özelliği olmayan günlük yaşamda tükettiğimiz doğal besinlere ek olarak ortaya çıkan besinlerdir. İnsan fizyolojisi ve metabolik fonksiyonlar üzerinde ek faydalar sağlamaktadır. Ayrıca dünyada ve ülkemizde fonksiyonel gıdalara talepler atmaktadır. (Kurgun, 2016). Yenilebilir böcekler, protein ve mineral bakımından zengin olan böceklerdir. Örneğin; kırmızı et %15-20 arasında protein içerirken çekirge %50-70 oranında protein içermektedir. Özellikle bu beslenme akımı tarım arazilerinin azalması neticesinde ortaya çıkmıştır. (Oğan, 2021).

- **Surf ve Turf Beslenme:** ABD ve Avusturalya kökenli bir beslenme akımıdır. Bu beslenme akımında kırmızı et ile deniz ürünlerini aynı tabakta sunma yatmaktadır. Bunun nedeni protein ağırlıklı bir beslenme tarzını benimsemiş olmasıdır. (Oğan, 2021).

- **Pesketaryen Beslenme:** Hayvansal ürün olarak sadece deniz ürünlerini tüketen vejetaryen beslenme şeklidir. Bu beslenme şeklinde katı kurallar olmayıp deniz ürünlerinin beslenmeye eklenmesi ile geçerlidir (Tabu ve Akdu, 2020).

- **Organik, Dikey ve Hücresel Tarım:** Organik tarım, elde edilen besin ürünlerinin üretim, depolama ve tüketim süreçlerinin hiçbir aşamasında tarımsal ilaçların ve kimyasal maddelerin kullanılmamasıdır (Oğan, 2021). Dikey tarım, tarımsal arazilerin ve orman arazilerinin korunarak verimli kullanılmasıdır. Ayrıca tarımsal faaliyetlerde su ihtiyacını %70 azaltmakta ve toprak açısından yer tasarrufu sağlamaktadır (Çılgınoğlu ve diğerleri, 2022). Hücresel tarım, hayvansal ürünlerden alınan mikroorganizmaların kullanılarak üretim yapılmasıdır (Oğan, 2021).

2.2.Beslenme Akımları ve Veganlık

Dünyada yeni beslenme akımlarını benimseyen insan sayısı gittikçe artmaktadır. İnsanların vegan beslenmeyi seçmesindeki amaç, doğa merkezli ve insan merkezli bir yaklaşım içinde olduklarından dolayıdır. Yapılan bir diğer araştırmaya göre ise insanların sağlıklı yaşam ve hayvan hakları hakkında endişesinin olmasıdır (Kara ve Bilim, 2022). Veganlık sadece beslenme akımı olmaktan çıkmış ve insanlar için bir yaşam felsefesi haline gelmiştir (Aymunku ve Topal, 2022). Dünya genelinde geçmişten günümüze popüler hale gelen veganlık gelecek açısından umut verici görülmektedir. Ayrıca, sürdürülebilir doğal çevreden ve sürdürülebilir hayvan çeşitliliği gibi birçok alanda önemli unsur haline gelmiştir (Karaman ve Bozok, 2019).

Beslenme akımları içerisinde vegan beslenme besleyici değeri, tüketilen besinlerin çeşitliliğine göre farklılık göstermektedir. Vegan beslenmenin protein değeri düşüktür. Bu beslenme yetişkin insanların protein gereksinimlerini karşılayabilir ancak çocukların gereksinimlerini karşılamada yetersiz kalabilir. Vegan beslenmede daha çok posalı ürünler tüketildiği için demir, çinko ve kalsiyum gibi büyüme ve sağlık için gerekli minerallerin vücuda yararlı olma oranı düşüktür. Besinleri hazırlama ve pişirme aşamasında vitamin ve mineral kayıplarını önleyici yöntemler kullanılırsa, bu kayıp engellenebilir. Son olarak, hayvansal besin içermeyen vegan beslenmede yeterli ve dengeli beslenme hemen hemen olanaksızdır

(Baysal ve diğerleri, 2007). Diğer taraftan vegan beslenme insanların yeme bozukluklarını düzeltebilir, sağlıklı ve dengeli beslenme farkındalığı oluşturabilir. Vegan beslenmeyi tercih eden insanların sindirim bozuklukları gibi sağlık problemleri olmamaktadır. Bunun nedeni, insan metabolizmasının bitkisel beslenmeye daha uyumlu olmasıdır (Friedman, 2022).

Beslenme alışkanlığı olarak vejetaryen beslenmenin en ağır şekli olan vegan beslenme, gelişmiş ülkelerde toplam nüfusun yüzde 2 ile yüzde 5 oranları arasında olduğu belirtilmektedir. Türkiye'de bulunan vejetaryen ve vegan beslenme alışkanlığını benimseyenlerin oranı toplam nüfusun yüzde 5'nin altında bulunmaktadır. Bu orana göre toplam vegan beslenen kişi sayısının 80.000 civarında olduğu düşünülmektedir (Güler ve Çağlayan, 2021). 2022 yılında özellikle Ege, Marmara, Karadeniz ve İç Anadolu bölgeleri ağırlıkta olmak üzere yedi bölgede yapılan araştırmaya göre ülkemizde her 1000 kişiden 30'u vegan beslenmektedir. Araştırmanın devamında çoğunluğu 25-34 yaş aralığında olan katılımcıların yüzde 60'nın hayvansal et tüketmeyi bıraktığı belirtilmiştir. Buna göre ülkemizde tüketicilerin yüzde 28'inin fleksitaryen (esnek vejetaryen), yüzde 20'sinin vejetaryen, yüzde 3'nün vegan ve yüzde 1'nin pesketaryen olduğu ifade edilmektedir. Ayrıca ülkemizde hayvansal ürün tüketiminden kaçınılmasının başlıca nedenlerinin çevresel kaygı, güvenirlilik, sağlık ve hayvan hakları olduğu belirtilmiştir. Yine bu araştırmaya göre, tüketicilerin yüzde 18'nin süt ve süt ürünlerini hiç tüketmediği ve yüzde 45'nin ise süt ve süt ürünlerine alternatif olarak bitkisel bazlı yiyecek ve içecekleri tükettiği belirtilmiştir (Önder, 2022).

Dünya genelinde kesin bir sonuç olmamak ile birlikte dünya nüfusunun yüzde 1'i ile yüzde 0,1'i arasındaki nüfusun vegan beslendiği bilinmektedir. Bu da ortalama 80 milyon kişi sayısına ulaşmaktadır. Ancak dünya geneline baktığımızda son yıllarda vegan beslenmeye olan ilginin arttığını söylemek mümkündür. Özellikle ülkemizin de arasında bulunduğu 14 avrupa ülkesinde 2014 yılından 2020 yılına kadar vegan beslenen kişi sayısında önemli ölçüde artış olduğu yapılan bilimsel araştırmalar ile ortaya konmuştur. Örneğin; bu artış 2014 ile 2020 yılları arasında Hollanda'da yüzde 645'e, Yunanistan'da yüzde 590'a ve Türkiye'de yüzde 395'e ulaştığı bilinmektedir. Ayrıca, avrupa ülkelerindeki tüketicilerin hayvansal ürünleri tüketmeyi bıraktığına dair verilere ulaştığımızda hayvansal ürün tüketenlerin üçte

ikisinin son yıllarda bitkisel ürün tüketimine yöneldikleri belirtilmektedir (Önder, 2022). Ayrıca yapılan çalışmalar neticesinde Dünya genelinde veganlığa olan ilginin sadece gençler arasında olmadığına, orta yaş grubun ve üzerinin de sağlık nedenlerinden dolayı vegan beslenmeyi tercih ettiği sonuçlarına ulaşılmıştır (Tekten Aksürmeli ve Beşirli, 2019).

Tüm bu araştırmalar eşliğinde vegan ve vejetaryen beslenme alışkanlıkları, bireylerin ve toplumların günlük yaşamını etkilediği gibi akademik çalışmalar açısından da heyecan verici bir konu haline gelmiştir (Tunçay Son, 2016). Vegan ve vejetaryen beslenme alışkanlığı yabancı kaynaklarda sıklıkla ele alınan bir konu olmakla beraber yerli kaynaklarda bu konu kavramsal derleme çalışmalarından oluşmaktadır (Güler ve Çağlayan, 2021).

2.3.Vegan ve Vejetaryen Beslenme

Vegan beslenme tipleri, kendi içinde üçe ayrılmaktadır (Baysal, Başoğlu, ve Karabudak, 2007):

- **Zenmakrobiyotikler;** Bu beslenme Yin ve Yang (pozitif-negatif) düşünceler arasında denge kurarak zihinsel ve fiziksel açıdan insan sağlığını olumlu yönde etkilemek amaçlı oluşturulmuştur. Bu beslenmeyi uygulayan kişiler tahıl, sebze ve meyve, kurubaklagilleri tüketmektedir (Baysal ve diğerleri, 2007).
- **Fruvitarianlar (Früsitistler):** Besin olarak tükettikleri yiyeceklerin tekrar toprağa dönerek gelişme döngüsünün devamlılığına inanmaktadır. Sadece meyve ve botanik bakımdan meyve olan ürünleri tüketmektedir (Karabudak , 2012).
- **Ravistler:** Bu beslenme şeklini çiğ beslenme olaraktan adlandırabiliriz. Tükettikleri besinleri pişirmeden tüketmektedir. Çünkü, tükettikleri besinlerin besin değerlerinin kaybolmaması için bu uygulamayı yapmaktadır (Yılmaz Y. , 2021).

Vejetaryen beslenme tipleri, kendi içinde yediye ayrılmaktadır. Bunlar şu şekilde sıralanabilir (Rizzo, ve diğerleri, 2016):

- **Lakto ovo vejetaryen:** Bu beslenmede balık, et ve kümes hayvanlarını tüketmemektedir. Ancak yumurta, süt ve süt ürünlerini tüketmektedir. İsminden de anlaşılacağı gibi lakto (süt), ovo (yumurta) anlamına gelmektedir (Yılmaz Y. , 2021).

- **Ovo vejetaryen:** Besin ürünleri arasında bitkisel ürünlerin yanı sıra yumurtada yer almaktadır. Hayvansal ürün tüketmemektedir (Baysal ve diğerleri, 2007).

- **Lakto vejetaryen:** Vegan beslenme biçimine göre daha esnek beslenme tercih etmektedir. Hayvansal ürünlerden yalnızca süt ürünlerini ve bal tüketmektedir (Seçim ve diğerleri, 2022).

- **Pesko vejetaryen:** Hayvansal ürünlerden sadece balık ve deniz ürünleri tüketmektedir. Bu nedenle omega-3 yönünden zengin bir beslenmedir (Rizzo, ve diğerleri, 2016).

- **Semi vejetaryen:** Yarı vejetaryen olarak da adlandırılabilmektedir. Süt ve süt ürünleri, yumurta ile arada sırada tavuk ve deniz ürünlerini de tüketen beslenme şeklidir (Seçim ve diğerleri, 2022).

- **Polo vejetaryen:** Bitkisel besinlerin yanında sadece kümes hayvanlarını tüketen beslenme şeklidir. (Vatan ve Türkbaş, 2018).

- **Vegan:** Son olarak yukarıda açıklamasını yaptığımız vegan beslenme şeklide bir vejetaryen beslenme şeklidir (Karabudak , 2012).

Vegan ve vejetaryen beslenmede hayvansal ürünler kısıtlandığı için insan metabolizması açısından sağlıklı olduğu söylenebilmektedir. Günümüzde vegan ve vejetaryen beslenmenin kullanabileceği ürün sayısı artmıştır (Gökçen ve diğerleri, 2019).

2.4.Didim ve Didim Vegan Festivali (Vegfest)

Didim Vegan Festivali ile ilgili 2019-2022 yılları arasında literatürde yer alan üç farklı bilimsel çalışmaya ulaşılmıştır. Bu çalışmalar şu şekildedir;

- **Kent Kimliği İnşasında Festivallerin Rolü:** 2022 yılında yapılan bu çalışma Didim Vegan Festivalini konu alarak yerel halktan 44 katılımcıya sorular sorulmuştur. Analizler sonucunda; Didim Vegan Festivalinin kentin tanıtımı için kullanıldığı, bir kent kimliği inşası için kullanılmadığı sonucuna ulaşılmıştır (Toker, 2022).

- **Vejetaryen/Vegan Bireylerin Yiyecek İçecek İşletmeleri Tercihleri ve Sorunları:** 2021 yılında yapılan bu çalışma Didim Vegan Festivalini ziyaret etmiş 19 katılımcıyla yüz yüze görüşerek yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanmıştır. Analiz sonucunda; vejetaryen ve vegan bireylerin yiyecek içecek işletmesi tercihlerinde, işletmenin etik olması ve çevre bilincine sahip olması gerektiği sonucu ile yemek fiyatlarının yüksek olması, işletmeye olan güven ve çalışanların menü ile ilgili yeterli bilgiye sahip olmamaları gibi problemlerin tercihleri etkilediği sonucuna varılmıştır (Ayyıldız ve Ceyhun Sezgin, 2021).

- **Yerel Halkın Özel Yemek Festivallerine Bakışının Değerlendirilmesi: Didim Vegan Festivali Örneği:** 2019 yılında yapılan bu çalışma Didim Vegan Festivaline katılan yerel halktan 100 katılımcıya anket forum 5'li likert tipi ölçek kullanılarak sorular yöneltilmiştir. Yerel halkın festivale olan sosyal, kültürel ve ekonomik bakış açıları analiz edilmiştir. Araştırma sonucunda; Didim Vegan Festivali Didim'e ekonomik katkı sağlamaktadır, Didim Vegan Festivali yörede kültürel aktivitelerin gelişimine katkı sağlamaktadır, Didim Vegan Festivali Didim'de sosyal aktiviteleri desteklemektedir ve yerel halkın festivali desteklediği sonucuna ulaşılmıştır (Sancak ve Sakin Yılmazer, 2020).

Didim Vegan Festivalinin tanıtımı (Didim Vegfest): Didim uluslararası açıdan Barcelona'dan sonra 2. Vegan dostu şehir ilan edilmiştir. Sürdürülebilir bir dünya felsefesi ile 2017 yılında yapılmaya başlanan Didim Vegan Festivali yerel yönetim tarafından da desteklenmektedir. 2017 yılında Türkiye Vegan Derneği, Didim Turizm Altyapı Birliği ve Didim Belediyesi ile düzenlenmeye başlamıştır. Ancak farklı görüş ayrılıkları nedeniyle Türkiye Vegan Derneği daha sonraki yıllarda festivalden çekilmiştir. Bunun yerine Gastronomi Derneği organizatör paydaşı olarak festivale katılmıştır. Festival daha sonra 2018, 2019 ve son olarak 2022 yılında düzenlenmiştir. 2020 ve 2021 yıllarında festival pandemi (COVİD-19) nedeniyle gerçekleştirilememiştir. Didim Belediye'sinin düzenlediği Didim Vegan Festivali, 2017 yılında düzenlenmeye başladıktan sonra yoğun katılımcı sayısı ile gerçekleştirilmeye devam etmektedir. 2022 yılı dahil festivalin ziyaretçi sayısı 300.000 kişiyi bulmuştur (Didim Turizm Derneği, 2023).

Türkiye'nin ilk vegan festivali olan Didim Vegan Festivali, veganlar için hazırlanmış gıda ürünlerinin tanıtılması ile gastronomi festivallerine katkı

sağlamaktadır. Ayrıca hayvan haklarına önem veren ve insana-doğaya-hayvana saygı duyan herkesin festivali olarak bilinmektedir. Festival sebebiyle yüksek katılımcı sayısı, ilçede turizm hareketliliği de sağlamaktadır. Türkiye'nin ilk ve tek vegan festivali Didim Vegan Festivali, 2 bin 500 yıllık tarihi olan Apollon Tapınağı'nın hemen yanında yapılmaktadır. Festival öncesinde ve sonrasında Didim resmi olarak kendini vejetaryen-vegan dostu bir şehir ilan etmiş ve söz konusu karar ile şehir sakinleri için bir vejetaryen rehber oluşturmak ve tüm şehir sakinlerini haftada 1 gün etsiz beslenmeye teşvik etmek amacı taşımaktadır (Türkiye Vegan Derneği, 2022) (Toker, 2022) (Ayyıldız ve Ceyhun Sezgin, 2021). (Sancak ve Sakin Yılmazer, 2020).

Didim ilçesinin tanıtımı: Aydın'ın Didim ilçesinin ilk yerleşim izleri Neolitik çağ (M.Ö.8000) dönemine kadar uzanmaktadır. M.Ö. 16 . yüzyıldan itibaren bölgede Miken, Giritliler ve Aka kolonilerinin varlığı görülmektedir. ''Karia'' bölgesinin sınırları içerisinde yer alan Didim (Didyma) Milet'in kutsal alanı olarak bilinmektedir. Birinci Haçlı seferiyle beraber Bizans hakimiyetine giren Didim, 1280 yılında Menteşe Beyliği, 1300 yılında Aydınoğlu Beyliği ve 1413 yılında Osmanlı İmparatorluğu hakimiyetinde kalmıştır (Didim Turizm Derneği, 2023). Tarihi kaynaklara göre; Didim, Atina Kralı Kadros'un oğlu Neleus'un önderlik ettiği bir grup İon tarafından kurulmuştur. 1960' lı yıllarda küçük bir yerleşim yeri olan Didim, turizme verilen önemden sonra büyük bir gelişme göstermiştir. Didim hem denizi hem de kültürel mirasları aracılığı ile yılın her ayı yerli ve yabancı turistlerin ziyaret ettikleri bir bölge haline gelmiştir. İlçe unvanını 1990 yılında kazanmıştır. Eski ismi ''Yenihisar'' olan ilçenin 1997 yılında yöre halkının da isteği üzerine ismi ''Didim'' olarak değiştirilmiştir (Aydın İl Kültür ve Turizm Bakanlığı Didim, 2023).

Didim yöresi turizm potansiyeli açısından önemli bir merkezdir. Özellikle kültür turizmi açısından önemli miraslara sahiptir. Arkeolojik sit alanları açısından zengin olan bölgede antik dönemin önemli şehirleri olan Milet, Priene, Magnesia, Herakleia, Didim ve Myus gibi yerleşim yerleri bulunmaktadır. Ayrıca Didim'de kıyı deniz turizminden farklı olarak kültür turizmi de önemli turizm faaliyetlerindendir (Çelik İ. , 2020). Bu kültür turizmi faaliyetleri sayesinde Didim, turizm potansiyeli açısından oldukça rekabeti yüksek bir destinasyon olmuştur. Tarihsel süreç açısından baktığımızda da Didim birçok festivallere ev sahipliği yapmıştır. Antik Dünyanın

Kehanet Merkezi olan bu ilçe tarihi yazıtlardaki bilgilere göre önemli festival merkezi olmuştur. Antik Didim'de organize edilen en eski festivaller ''Didymeia ve Megala Didymeia'' olarak bilinmektedir. Bu antik festivaller M.Ö 2. Yüzyılın başlarında dört yılda bir düzenlenmiştir. Ayrıca bu festivallere katılmak için farklı ülkelerden insanların seyahat ettikleri bilinmektedir. Bu festivaller o dönemde bölgenin ekonomisine katkı sağlamış ve çevresindeki diğer yerleşim yerleri ile etkileşim kurmasına olanak tanımıştır (Toker, 2022). Günümüzde en ünlü anıtı Apollon Tapınağı olan Didim ilçesi, Ege kıyısında, Aydın ilinde bulunan küçük bir sahil beldesidir. Sakinlerinin ana geçim kaynağı turizmdir, ancak tarım, özellikle buğday ve pamuk ekimi, yerel ekonominin hala önemli bir parçasıdır (Turkish Archaeological News, 2023).

Ülkemizde Didim Vegan Festivali dışında organize edilen bir diğer vegan festivali, uluslararası İstanbul vegan festivalidir. İstanbul Vegan festivali organizasyonunu da Türkiye Vegan derneği yapmaktadır. İlki 8-9 Eylül 2018 tarihinden video konferans şeklinde gerçekleştirilmiştir. Yine takip eden yıllar içerisinde 2020-2021 yıllarında pandemi nedeniyle video konferans şeklinde organize edilmiştir. 2022 yılında İstanbul/Kadıköy'de büyük katılımcı kitlesi ile gerçekleştirilmiştir. Genel olarak festivalin konsepti '' veganlığa davet'' sloganı ile vegan olan kişiler kadar vegan olmayanlara da ulaşmayı amaçlamaktadır (Türkiye Vegan Derneği, 2022).

Günümüzde festivallerin gastronomi destinasyonlarına olan sosyo-kültürel, ekonomik ve çevresel etkileri değerlendirildiğinde şunları ifade etmek mümkündür:

- **Sosyo-kültürel etkisi:** Turizm, bir toplumun genel dünya görüşünü ve anlayışını diğer taraftan başka ülkelerdeki insanlar hakkındaki düşüncelerini etkileyen sosyal bir yapıya sahiptir (Barutçugil, 1989). Festivaller sosyo-kültürel etkileri açısından büyük önem taşımaktadır. Sosyo-kültürel etkisiyle beraber gelecekte turizm destinasyonlarına festivallerin önemli derecede desteği olacaktır (Sirianni ve Sabbagh, 2020). Ayrıca turizm farklı sosyal ve kültürel yapıya sahip toplumlar arasında etkileşim sağlamaktadır. Bu etkileşim sosyal açıdan bazı değişikliklere neden olmaktadır. Turizm açısından sosyal çevrenin oluşumu önemlidir. Festivaller ise bu sosyal yapıyı etkileme ve değiştirme gücüne sahiptir (Sert, 2017).

Bu değişim aynı zamanda turizm destinasyonunun da gelişmesine yardımcı olmaktadır. Festivaller, turizm imajı oluşturmak için kullanılan en önemli araçlardan biridir. Bu nedenle geleneksel kültürü yaşatmak ve aktarmak için organize edilebilmektedir. Festivallerde katılımcılar kendi geleneksel ürünlerini kullanarak bölgesel kimliklerini başka toplumlara aktarabilmektedir (Aktürk ve Akbaba, 2022).

Festivaller sayesinde yerel bölge, dış etkenlerin ilgi gösterdiği ve ilgi duyduğu bir yere dönüştürülmektedir. Yerel alanda kültürel hareketin başlaması, yerel alan için daha geniş bir coğrafyada ve hatta küresel ölçekte bir imaj yaratır. Bu festivallerin potansiyel sosyal yaratıcılığı sadece yerel halkın organizasyonlara katılmasını sağlamaz. Aynı zamanda yerel alanı küreselleştirmektedir. Böylece festivaller, yerel olmayanlardan gelen geri bildirimlerle yerel kimliğe uyum sağlamakta ve geliştirmektedir (Kozorog, 2011). Kültürel değişim ve etkileşimin olduğu turizm bölgelerinde var olan kültürel varlıları kullanarak turizm imajı açısından kendilerini konumlandırma durumları olabilmektedir (Genç ve Şengül, 2016).

Festivallerin sosyo-kültürel etkileri şu şekilde sıralanabilir (Gursoy ve diğerleri, 2004):

1. Farklı kültürlerden birçok bireyin aynı ortamda ortak deneyimler yaşamasına ve etkileşimde bulunmasına olanak sağlar,
2. Yerel halkta farkındalık yaratır,
3. Yerel halk kültür ve değerlerine daha iyi sahip çıkar ve bağlılık duygusu gelişir,
4. Festival süresince kazanılan deneyimlerle toplumların özgüvenleri artar, sosyal yardımlaşma gelişir,
5. Yeni ve yaratıcı fikirlerin sunumuna ve tanıtımına olanak sağlamaktadır.

- **Ekonomik etkisi:** Turizmin genel ekonomik etkileri, istihdam yaratmak, devlet ekonomisine katkı sağlamak ve bölgesel kalkınmaya yardımcı olmak üzerinedir. Yerel topluluklar üzerine turizmin ekonomik etkisi iki temel unsur üzerine olmaktadır. Bunlar, yerel işletmelerin turistik ürün satma derecesi ve işletme girdilerini yerel ekonomiden sağlayarak bazı sızıntıları engellemektir. Festivallerin

ekonomik etkisi, ekonomideki net değişim olarak tanımlanabilmektedir. Festival süresince yerel işletmelerdeki hızlı haraketlilik ve yüksek ürün fiyatları yerel ekonomi karlılığını artırabilmektedir. Ancak bu durum yerel halk üzerinde olumsuz ekonomik durumda oluşturabilmektedir. Özellikle ürün talep/arz durumu neticesinde ürünlerin pahalılaşması yerel halkın alım gücünü düşürebilmektedir (Sağlamtaş, 2019). Etkinliklerin, turizm destinasyonları için en önemli etkisi gelir getirici etkisidir (Çelik A. , 2009). Etkinlik ve festivallere ev sahipliği yapmanın en önemli amaçlarından biri para kazanmaktır. Ayrıca etkinliklerin ve festivallerin ev sahibi topluluklar için turizm gelişimine önemli katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Aynı zamanda işgücü piyasasında artan talebi karşılamak için yeni iş fırsatları yaratacaktır. Festivallerin ekonomik etkisi, çarpan etkisi ile diğer sektörlere de yayılacak ve dalgalanma etkisi yaratacaktır. Ekonomik etki, olayın sonunda ekonomide meydana gelen net değişim olarak tanımlanabilmektedir. Özellikle son 20 yılda turizm sektöründe önemli bir yer edinen festivaller sosyal bir olay ve bir çekim unsuru olarak kabul görmeye başlamıştır. Festivaller, hükümetler için vergi gelirleri, artan istihdam, iş fırsatları ve ev sahibi şehirler için ek gelir yaratma gibi topluma ekonomik faydalar sağlamaktadır. Ayrıca festival sonrası yerel halkın başka amaçlarla kullanabileceği yeni tesislerin ve mekanların inşası, kentsel alanların ve altyapının yenilenmesi, festivallerin düzenlenmesi için gerekli yatırımı haklı gösterebilmektedir. Festivaller ayrıca ziyaretçi girişlerini artırarak, kalış sürelerini uzatarak ve zaman geçirerek bölgedeki turizm endüstrisinin gelişmesine yardımcı olabilmektedir. Festivaller ayrıca ziyaretçi girişlerini artırarak, kalış sürelerini uzatarak ve zaman geçirerek bölgedeki turizm endüstrisinin gelişmesine yardımcı olabilmektedir (Aktürk ve Akbaba, 2022). Festivallerin ekonomik işlevleri gereği her yerel değer, bu tür etkinliklerin düzenlendiği bölgelerde gelir getirici bir etki olarak görülebilmektedir (Kozak ve diğerleri, 2021).

- **Çevresel etkisi:** Turizmin ana çekim unsurlarından biri olan festivaller organize edilen bölgenin yerel halkı ve bölgeye bazı çevresel etkileri olabilmektedir. Bu çevresel etkiler, ulaşım, konaklama, yemek faaliyetleri gibi etkiler olabilmektedir. Festivallerin çevresel açıdan turizm destinasyonuna hem olumlu hem de olumsuz etkileri olabilmektedir. Örneğin, trafik sıkışıklığı, güvenlik problemleri ve çevre kirliği gibi etkiler bu durumu olumsuz etkilerken, çevre bilincinin artması ve

farkındalık oluşturması olumlu yönde etkilemektedir (Sert, 2017). Organize edilen festivalin, pazarlama sürecinde kullanılabilecek fiziksel özellikleri mevcuttur. Ayrıca çevresel etkilerin fark edilmesi turistler için yeni çekim unsurlarının oluşmasına katkı sağlamaktadır (Kömürcü, 2013). Bu fiziksel özellikler ile gelişen turizm altyapısı ve yeni mekanların inşası aynı zamanda kentsel dönüşme yardımcı olması yüksek kaliteli yaşamı beraberinde getirmektedir. Bununla birlikte, aynı fiziksel özellikler çevresel olarak kırılgan olabilir ve özellikle konut sakinleri için çevresel hasar, gürültü ve aşırı kalabalık gibi olumsuz etkilere karşı koruma sağlamak için özel bir politika gerekebilmektedir (Arcodia ve Whitford, 2006). Son yıllarda küresel etkisi olan büyük olaylarda çevresel etkiler üzerinde hassasiyetle durulmaktadır. Düzenlenen etkinliklerde sürdürülebilir kalkınma ve çevre bilinci konularına dikkat çekilmektedir (Aktürk ve Akbaba, 2022). Festivallerin çevresel etkileri turizm destinasyonları arasında rekabetçi bir ortam hazırlamaktadır. Çevresel olarak sürdürülebilir bir potansiyele sahip olan turizm destinasyonları festivallerin planlanması açısından olumlu etki oluşturmaktadır (Niekerk, 2017).

Diğer taraftan yemek festivallerini bir etkinlik olarak değerlendirdiğimizde organize edilen destinasyona çevresel olumlu ve olumsuz etkileri olmaktadır. Bu etkileri şöyle açıklanabilir (Allen ve diğerleri, 2010):

1. Çevresel düzenlemeler ve çevresel duyarlılığın artması açısından olumlu etki göstermektedir.
2. Altyapı, ulaşım ve iletişim sistemlerini geliştirerek şehirleşmeye yardımcı olmaktadır.
3. Tarihi ve kültürel mekanların restore edilmesine olanak sağlayarak tekrar turizme kazandırmaktadır.
4. Doğal ve kültürel alanlara zarar verilmesine neden olarak olumsuz etki yaratabilmektedir.
5. Hava, su, toprak ve ses kirliliğine neden olabilmektedir.
6. Trafik sorunları ve aşırı kalabalıklaşmaya neden olabilmektedir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

GASTRONOMİ TURİZMİ KAPSAMINDA DİDİM VEGAN FESTİVALİ ETKİLERİNİN İNCELENMESİ: KATILIMCILARIN ALGISI ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

3.1.Araştırmanın Amacı, Önemi ve Teorisi

Yapılacak olan araştırmanın amacı iyi tanımlanmış olmalıdır. Araştırma kapsamında belirlenen amaç her türlü yanlış anlaşılmayı önleyecek açıklıkta olmalıdır (Saldamlı, 2016). Ayrıca araştırmacılar için muhtemel araştırma sonuçlarının neler olabileceğini tahmin etmek önemlidir. Bu sebepten dolayı araştırmanın amaç ve önemi açık şekilde verilmelidir (İslamoğlu ve Alnıaçık, 2019). Bilimsel araştırmanın önemi ise araştırmacının kendi amacını ortaya koyması ve toplanan veriler ile hangi amaca yönelik bu çalışmayı yürüttüğünü açıklamasıdır (Saldamlı, 2016).

Bu çalışmanın temel amacı, gastronomi turizmi, yemek festivalleri, beslenme akımları, vegan ve vejetaryen beslenme konularına genel bir girişin ardından, veganların yeme alışkanlıklarına hitap eden ve yemek festivallerinden biri olan Didim Vegan Festivali'ne katılan katılımcıların yaş aralığı, cinsiyet, yerel halk ya da vegan turist olma, festival boyunca yöresel ya da vegan yiyeceklerden tadıp tatmama durumlarına göre, festivalin sosyo-kültürel, ekonomik ve çevresel etkilerini katılımcıların algıları bakımından araştırmaktır. Ayrıca, yapılan çalışma ile sunulan önerilerle festivalin desteklenmesine katkı sağlanması da amaçlanmıştır.

Bu amaç çerçevesinde Didim Vegan Festivalini araştırma konusu yapan teori, vegan festivalinin katılımcıların bakış açısıyla Didim ilçesine olan sosyo-kültürel, çevresel ve ekonomik etkilerinin olabilme durumudur. Bu nedenle yapılan bu

çalışma, gastronomi festivallerine ilgi duyan vegan turistlere ve yerel halka yardımcı olabilme niteliği taşıyarak, yemek festivallerinin turizm destinasyonlarına olan etkilerini ortaya koymak için önemlidir. Gastronomi festivalleri kapsamında bölgeye gelen turistler bölgenin tanınmasında önemli rol oynamaktadır. Ayrıca vegan ve vejetaryen beslenme, beslenme akımları açısından yemek festivallerinde kullanıldığı için bu beslenme türlerini tercih eden insanlara ve festivali organize eden kurumlara bu çalışma yol gösterme niteliği taşımaktadır.

Çalışmada nicel araştırma yöntemi kullanılmış, 5'li likert ölçeği uygulanmış ve veri toplama aracı olarak anket formu kullanılmıştır. Araştırmanın anket formu 20-22 Mayıs 2022 tarihleri arasında Aydın'ın Didim ilçesinde vegan festivaline katılan katılımcılara yüz yüze uygulanmıştır. Bu araştırmanın çalışma alanı Aydın'ın Didim ilçesidir. Bu bölgenin çalışma alanı olarak seçilmesindeki amaç Didim Vegan Festivalinin geleneksel olarak dört kez (2017-2018-2019-2022 yılları) bu ilçede organize edilmesidir.

3.2.Araştırmanın Problemi

Araştırma kapsamında yapılan çalışmanın temel problem sorusu "Gastronomi turizmi kapsamında araştırılan Didim Vegan Festivalinin sosyo-kültürel, ekonomik ve çevresel etkileri üzerine katılımcıların algıları/görüşleri nelerdir?'' olarak ön plana çıkmaktadır. Bu kapsamda katılımcılara anket formunda, festivalin sosyo-kültürel, ekonomik ve çevresel etkileri ile ilgili olumlu ve olumsuz sorular yöneltilmiştir.

Bilimsel araştırmalarda uygun bir problem seçimi oldukça önemlidir. Araştırma problemi, araştırmacı tarafından aşamalı olarak belirlenmelidir. İlk önce problemin genel sorusu belirlenip daha sonra bu soru daraltılmalıdır (Karasar, 1991).

3.3.Araştırmanın Sınırlılıkları

Bilimsel araştırmanın sınırlılıkları, araştırmacının çalışma kapsamında normal olarak yapmak isteyip de farklı sebeplerden dolayı vazgeçmek zorunda kaldığı durumlardır. Bilimsel araştırmalarda çalışmaya sınırlılık getirmek hedef daraltmaktır. Ayrıca, varılmak istenen sonuca araştırmayı çok dağıtmadan ulaşmaktır (Yurtseven ve diğerleri, 2013).

Çalışmanın sınırlılıkları, vegan festivalinin Didim'de düzenlenmesi ve vegan festivalinin üç günlük bir zaman dilimi içerisinde (20-22 Mayıs) yapılmış olmasıdır. Bu açıdan baktığımızda çalışmanın sınırlılıklarından bir tanesi veri toplama zamanının kısıtlı olmasıdır. Ayrıca Didim Vegan Festivaline katılan ziyaretçilerin kayıt altına alınmaması nedeniyle her bir ziyaretçiye ulaşmak hem maliyetlidir hem de çok zaman almaktadır. Bu nedenle verilere Didim Vegan Festivaline 20-22 Mayıs 2022 tarihleri arasında katılan ziyaretçilere anket formu uygulanarak ulaşılmıştır. Diğer taraftan araştırmanın başka sınırlılıkları içerisinde çalışmada veri toplama aracı olarak anket formunun kullanılması ve toplam anket sayısının 398 kişi ile sınırlı olmasıdır. Ayrıca, Didim Vegan Festivalinin gastronomi turizmi açısından başka etki alanlarının araştırılabilir olması ve bu nedenle çalışma kapsamının sadece festivalin sosyo-kültürel, ekonomik ve çevresel etkilerini araştırarak bazı değişkenlere göre çalışmanın yürütülmesi araştırmanın sınırlılıkları içerinde yer almaktadır. Didim Vegan Festivalinin 2020-2021 yıllarında pandemi nedeniyle yapılamaması araştırmanın başka bir sınırlılığıdır.

3.4.Araştırmanın Hipotezleri

Hipotez, bilimsel araştırmayı sonuca götüren ve araştırmanın konusuyla ilgili olarak ortaya atılan, doğruluğu ve yanlışlığı denenmemiş ifadelerdir. Hipotezler özel olmalı ve konu ile ilgili yönlendirici ifadelerden oluşmalıdır (Saldamlı, 2016). Hipotezler, bilimsel araştırmalarda denence olarak ifade edilebilmektedir. Araştırma hipotezleri(denence), aralarında ilişki var olduğu söylenen olaylar veya değişkenler arasındaki duruma denilmektedir (Yurtseven ve diğerleri, 2013).

Yapılan bu çalışma kapsamında oluşturulan hipotezler şu şekildedir;

- **Katılımcıların cinsiyet değişkenine göre,**

H1: Didim Vegan Festivalinin etkilerine ilişkin algıları, katılımcıların cinsiyet değişkenine göre anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.

H1.1: Festivale katılan katılımcıların cinsiyetine göre sosyo-kültürel etki alt boyutuna ilişkin algıları, anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.

H1.2: Festivale katılan katılımcıların cinsiyetine göre ekonomik etki alt boyutuna ilişkin algıları, anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.

H1.3: Festivale katılan katılımcıların cinsiyetine göre çevresel etki alt boyutuna ilişkin algıları, anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.

- **Katılımcıların yaş grubu değişkenine göre,**

H2: Didim Vegan Festivalinin etkilerine ilişkin algıları, katılımcıların yaş grubu değişkenine göre anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.

H2.1: Festivale katılan katılımcıların yaş grubuna göre sosyo-kültürel etki alt boyutuna ilişkin algıları anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.

H2.2: Festivale katılan katılımcıların yaş grubuna göre ekonomik etki alt boyutuna ilişkin algıları anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.

H2.3: Festivale katılan katılımcıların yaş grubuna göre çevresel etki alt boyutuna ilişkin algıları anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.

- **Katılımcıların vegan turist ya da yerel halk olma değişkenine göre,**

H3: Didim Vegan Festivalinin etkilerine ilişkin algıları, katılımcıların vegan turist veya yerel halk olma durumuna göre anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.

H3.1: Festivale katılan katılımcıların vegan turist ya da yerel halk olma durumuna göre sosyo-kültürel etki alt boyutuna ilişkin algıları anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.

H3.2: Festivale katılan katılımcıların vegan turist ya da yerel halk olma durumuna göre ekonomik etki alt boyutuna ilişkin algıları anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.

H3.3: Festivale katılan katılımcıların vegan turist ya da yerel halk olma durumuna göre çevresel etki alt boyutuna ilişkin algıları anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.

- **Katılımcıların yöresel yemek ve vegan ürünleri tadıp tatmama değişkenine göre,**

H4: Didim Vegan Festivaline ilişkin algıları, katılımcıların yöresel yemek ve vegan yiyecekleri tadıp tatmama durumuna göre anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.

H4.1: Festivale katılan katılımcıların yöresel yemek ve vegan yiyecekleri tadıp tatmama durumuna göre sosyo-kültürel etki alt boyuna ilişkin algıları anlamlı bir şeklide farklılaşmaktadır.

H4.2: Festivale katılan katılımcıların yöresel yemek ve vegan yiyecekleri tadıp tatmama durumuna göre ekonomik etki alt boyuna ilişkin algıları anlamlı bir şeklide farklılaşmaktadır.

H4.3: Festivale katılan katılımcıların yöresel yemek ve vegan yiyecekleri tadıp tatmama durumuna göre çevresel etki alt boyuna ilişkin algıları anlamlı bir şeklide farklılaşmaktadır.

Hipotezlerin önemi, çalışma kapsamında oluşturulan hipotezler Didim Vegan Festivalinin sosyo-kültürel, ekonomik ve çevresel etkilerini ortaya koymak amacıyla oluşturulmuştur. Bu nedenle hipotezler, araştırmanın sonuçlarını ortaya koymak için önemlidir. Katılımcıların festivale ilişkin algılarını ortaya koymak önemlidir. Ayrıca, festivalin etkilerini farklı değişkenlere göre araştırmak ve hipotezler arasındaki farklılıkları ortaya koymak için hipotezler alt boyutlara göre oluşturulmuştur. Bu alt boyutlar hipotezlerin çalışma kapsamında önemini ortaya koymaktadır.

3.5.Araştırmanın Yöntemi

Araştırmanın yönteminde nicel araştırma yöntemi uygulanmış ve 5'li likert ölçeği kullanılmıştır. Veri toplama aracı olarak anket formu kullanılmıştır. Çalışmaya katılan katılımcı sayısı toplam 398 kişidir. Katılımcılara anket formu yüz yüze uygulanmıştır. Araştırmanın birinci ve ikinci bölümünü teorik, üçüncü bölümünü ise uygulama alanı oluşturmaktadır. Elde edilen verilerin analizinde istatistiksel yöntemlerden; yüzde, frekans, ortalama ve standart sapma, doğrulayıcı faktör analizi, güvenirlilik testi, T-testi, Levene's testi, Kruskal Wallis ve Welch's T-Test uygulanmıştır. Araştırma verilerinin analiz edilmesinde IBM SPSS 26 İstatistiksel Paket programı, ölçeğe ait olarak uygulanan doğrulayıcı faktör analizi için ise IBM AMOS 22 programı kullanılmıştır.

Nicel araştırmalar, istatistiksel olarak değerlendirilme yapılabilmesi her zaman mümkün olan çalışmalardır. Göreceli olarak daha hızlı ve tekrar edilebilir özelliğe sahiptir. Nicel araştırmalar üç şekilde özetlenebilmektedir. Bunlar; gözlemsel,

deneysel ve metodolojik araştırmalardır (Yurtseven ve diğerleri, 2013). Anket, nicel veri toplamada en çok kullanılan yöntemlerdendir. Yapılan çalışmalar kapsamında anket, belli bir amaç ve plan doğrultusunda düzenlenmiş soru listesidir. Ayrıca anket daha çok sosyal içerikli araştırmalarda kullanılmaktadır (Yazıcıoğlu ve Erdoğan, 2014). Katılımcıların anketi elden alıp cevaplaması ile nicel verilere ulaşılmaktadır (Saldamlı, 2016). Yapılan araştırmalarda anket kullanımıyla katılımcıların eğilimleri, davranışları, tutumları, demografik özellikleri ve sosyal sınıfları gibi konularda bilgi toplanabilmektedir (Yolal, 2016). Likert ölçeği, araştırmaya katılan katılımcıların tutum ve görüşlerini toplamak amacıyla kullanılan tek boyutlu ölçektir. Araştırmacılar katılımcılara nötr cevap verebilme imkanı tanımak için likert ölçeğini kullanmaktadır. 5'li likert ölçeği, araştırma tasarımlarında beş cevap seçeneğine sahip ve katılımcıların sorulan sorulara uç seçeneklerde cevap vermek istememeleri halinde seçebilecekleri nötr bir cevap seçeneği sunan tekli ölçek türüdür (Fleetwood, 2023).

Yapılan araştırmanın nicel araştırma ölçeği 2018 yılında Karabük Üniversitesi SBE Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalında yürütülmüş ''Etkinlik Turizmi Kapsamında Yerel Yemek Festivallerinin Değerlendirilmesi: Uluslararası Mengen Aşçılık ve Turizm Festivali Örneği'' yüksek lisans tezinden alınmıştır (Akmeşe ve Ümit, 2018).

3.5.1.Araştırmanın Evren ve Örneklemi

Araştırmanın evrenine ulaşabilmede zamansal ve maddi açılardan zorluklar yaşanacağından dolayı belirlenen evren üzerinden onu temsil edecek olasılığa dayalı örnekleme yöntemlerinden biri olan kolayda örneklem kullanılmıştır. Kolayda örneklem tekniği, verileri çabuk ve ucuz toplamak için araştırmacının hiçbir ölçütü kullanmadan örneklemi seçmesi olarak ifade edilebilmektedir (Neuman, 2014).

Araştırmanın evren ve örneklemi; araştırmanın nicel kısmında olasılığa dayalı örnekleme yöntemlerinden kolayda örnekleme tekniği kullanılmıştır. Araştırmanın evreni, Didim Vegan Festivaline (2017-2018-2019-2022) dört yıl boyunca katılan toplam 300.000 kişi; araştırmanın örneklemini ise 20-22 Mayıs 2022 tarihleri arasında Didim Vegan Festivalinde olan ziyaretçilerden ankete katılan 398 kişi oluşturmaktadır. Didim Vegan Festivaline katılan yerel halk ve ziyaretçi sayısı

Didim Belediyesi'nin verdiği bilgi doğrultusunda dört senelik süreçte 300.000 kişi olduğu bilinmektedir.

Evren, yapılan araştırmaların sonuçlarını genellemek istendiği elemanlar bütünüdür. Canlı ve cansız her türlü elemanı içerebilen evren çoklu elemanlardan oluşan bütünler olarak da kullanılabilmektedir (Karasar, 1991). Bilim, genellenebilir olan bir bütündür. Herhangi bir çalışma kapsamına giren olay, olgu, nesne ve bireylerin tümüne evren denilmektedir. Verilerin alınacağı kaynaklara örnek, birimler topluluğuna evren adı verilmektedir (Yazıcıoğlu ve Erdoğan, 2014). Örneklem, belli bir evrenden kurallara göre seçilmiş ve kabul görmüş küçük kümelerdir (Yurtseven ve diğerleri, 2013).

Evren ve örneklem sayısının belirlenmesinde, Sekaran (2003:294) tarafından önerilen örneklem büyüklüğü tablosundan yararlanılmıştır. Örneklem büyüklüğü tablosunda 0,95 güven aralığında ve ±0,05 hata oranında, evren hacminin 10.000≥ olması durumunda örneklem büyüklüğünün 370 kişi olması gerektiği hesaplanmıştır (Sekaran, 2003).

3.5.2.Araştırmada Kullanılan Veri Toplama Teknikleri

Araştırmada veri toplama aracı olarak, anket kullanılmış ve katılımcılara yüz yüze uygulanmıştır. Kısa sürede daha fazla ankete ulaşabilmek için topla bırak yöntemi uygulanmıştır (Yurtseven ve diğerleri, 2013). Uygulanan ölçek üç bölümden oluşmaktadır. Birinci bölüm, katılımcıların demografik özelliklerinin yer aldığı 7 sorudan oluşmaktadır. İkinci bölüm, katılımcıların festivale katılma durumunu, festivali çevresine tavsiye etme durumunu ve festival içerisinde yer alan vegan yiyecekler ile yöresel yemekleri değerlendirme durumunu ölçen 6 sorudan oluşmaktadır. Üçüncü bölümde ise katılımcılara festivalin üç boyutunu (sosyo-kültürel, ekonomik, çevresel etkileri) ölçen ve toplam 20 ifadeden oluşan sorular yöneltilmiş ve değerlendirilmeleri istenmiştir. Bu bölüm katılımcıların algılarını ölçen ifadelerden oluşmaktadır. Ölçekte yer alan ifadelerin değerlendirilmesinde 5'li Likert (1=Kesinlikle Katılmıyorum ve 5=Kesinlikle Katılıyorum)" ölçeği kullanılmıştır. Çalışmada kullanılan anket formu EK 1'de sunulmuştur.

3.6.Verilerin Analizi, Bulguları ve Yorumları

3.6.1.Araştırmanın Nicel Veri Analizleri ve Bulguları

Bu bölümde araştırmaya ait nicel verilerin analizi ve bulguları ele alınmıştır.

Analizlerin birinci bölümünde, araştırma kapsamında kullanılan Didim Vegan Festivali etkileri ölçeğinin geçerlilik ve güvenilirlik analizleri için güvenilirlik analizi ve doğrulayıcı faktör analizi uygulanmıştır. Doğrulayıcı faktör analizi uygulamadan önce ölçek verilerinin normallik varsayımı için çarpıklık ve basıklık değerleri incelenmiştir. Ölçeğe yönelik olarak yapılan güvenilirlik analizi için Cronbach's Alpha (α) katsayısı referans alınmıştır. Araştırmada uygulanan doğrulayıcı faktör analizi, daha önceden belirlenmiş bir modelin doğrulanmasını ve elde edilen veriler ile araştırma kapsamında oluşturulan hipotezleri açıklamak için kullanılmıştır.

Analizlerin ikinci bölümünde, katılımcıların demografik özelliklerini ve ölçek ifadelerine katılım düzeylerini tespit edilebilmek amacıyla tanımlayıcı analizler ve tablolar hazırlanmıştır.

Analizlerin üçüncü bölümünde, araştırma hipotezlerinin test edilmesi için varyans homojenliği varsayımının karşılandığı iki kategorik değişkenler için Bağımsız Örneklem T-Test, karşılanmadığı durumlarda Welch's T-Test; ikiden fazla kategoriye sahip değişkenler için varyans homojenliğinin karşılanmadığı durumlarda ise Kruskal Wallis testi uygulanmıştır.

Araştırma verilerinin analiz edilmesinde IBM SPSS 26 İstatistiksel Paket programı, ölçeğe ait olarak uygulanan doğrulayıcı faktör analizi için ise IBM AMOS 22 programı kullanılmıştır. Araştırma hipotezleri, %95 güven aralığında ve ,%5 hata payında test edilmiş, p değeri p< ,05 olarak kabul edilmiştir.

Bu kapsamda elde edilen bulgular aşağıdaki gibidir:

3.6.1.1.Doğrulayıcı Faktör Analizi

Didim Vegan Festivali etkileri ölçeğine yönelik doğrulayıcı faktör analizi (DFA) uygulanmıştır. Doğrulayıcı faktör analizi, ölçeğin tutarlı bir ölçüm yapabildiğini kanıtlayan bilimsel bir yaklaşımdır (Kanbur ve Kanbur Engin, 2018). Karl Jöreskog tarafından önerilen doğrulayıcı faktör analizi, ölçek maddelerinin ve

faktörlerinin birbirleriyle uyumunun test edilmesi için gerekli olan bir analizdir (Erkorkmaz ve diğerleri, 2013). Doğrulayıcı faktör analizi için ölçek verilerinin normal veya normale yakın olarak dağılım göstermesi gerekmektedir. Ölçeğe ait normallik analizi için çarpıklık ve basıklık değerleri incelenmiştir.

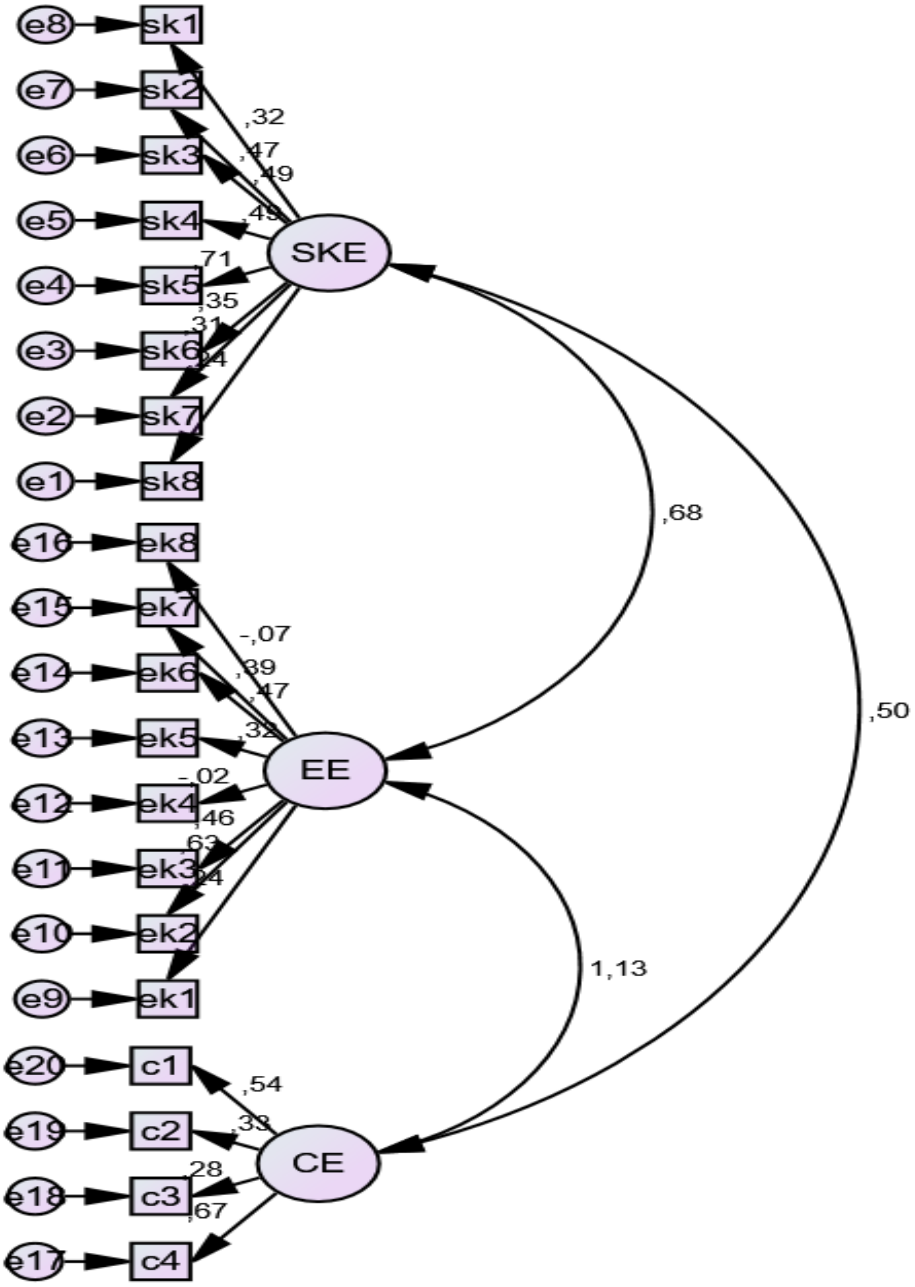
Ölçeğe ait çarpıklık ve basıklık değerleri aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo 3: Ölçeğe Ait Çarpıklık (Skewness) ve Basıklık (Kurtosis) Değerleri

	Çarpıklık (Skewness)		Basıklık (Kurtosis)	
	İstatistik	SH	İstatistik	SH
Sosyo-Kültürel Etki	-,371	,122	-,874	,244
Ekonomik Etki	-,144	,122	-,042	,244
Çevresel Etki	-,885	,122	,025	,244
Genel	-,683	,122	-,317	,244

Ölçeğe ait çarpıklık ve basıklık değerleri incelendiğinde, ölçeğe ait sosyo-kültürel etki alt boyutunun çarpıklık değeri -,371, basıklık değeri -,874; ekonomik etki alt boyutunun çarpıklık değeri -,144, basıklık değeri -,042, çevresel etki alt boyutunun çarpıklık değeri -,855, basıklık değeri ,025, genel ölçek ortalamasının çarpıklık değeri -,683, basıklık değeri -,317 bulunmuştur. Elde edilen bu değerlerin +2 ve -2 aralığında olması, araştırmada kullanılan ölçeğin ve alt boyutlarının normal dağılım gösterdiği anlamına gelmektedir (George ve Mallery, 2010).

Normallik varsayımının sağlanmasından sonra doğrulayıcı faktör analizi uygulanmıştır. Doğrulayıcı faktör analizine ilişkin kurulan yapısal model aşağıdaki şekilde verilmiştir.



Şekil 1: Doğrulayıcı Faktör Analizi Yol Diyagramı

Yukarıdaki şekilde Didim Vegan Festivali etkileri ölçeğine yönelik olarak yapılmış doğrulayıcı faktör analizi yol diyagramı verilmiştir. Diyagram üzerinde sosyo-kültürel etki alt boyutu "SKE", ekonomik etki alt boyutu "EE" ve çevresel etki alt boyutu ise "CE" olarak isimlendirilmiştir. Modele ait yol parametreleri aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo 4: Doğrulayıcı Faktör Analizi Yol Parametreleri

		β	S.E.	C.R.	P
Sosyokulturel_8	<---SKE	,244			***
Sosyokulturel_7	<---SKE	,313	,452	3,393	***
Sosyokulturel_6	<---SKE	,352	,526	3,542	***
Sosyokulturel_5	<---SKE	,714	1,203	4,090	***
Sosyokulturel_4	<---SKE	,489	,819	3,878	***
Sosyokulturel_3	<---SKE	,494	,954	3,884	***
Sosyokulturel_2	<---SKE	,475	,450	3,854	***
Sosyokulturel_1	<---SKE	,319	,356	3,419	***
Ekonomik_1	<---EE	,337			***
Ekonomik_2	<---EE	,630	,513	4,362	***
Ekonomik_3	<--- EE	,462	,434	4,126	***
Ekonomik_4	<---EE	,224	,330	3,443	***
Ekonomik_5	<---EE	,323	,356	3,708	***
Ekonomik_6	<---EE	,470	,414	4,140	***
Ekonomik_7	<---EE	,387	,397	3,941	***
Ekonomik_8	<---EE	,367	,285	2,207	***
Çevresel_4	<---CE	,669			***
Çevresel_3	<---CE	,283	,109	5,074	***
Çevresel_2	<---CE	,326	,093	5,811	***

		β	S.E.	C.R.	P
Çevresel_1	<---CE	,542	,100	9,322	***

*** p< 0,001

Doğrulayıcı faktör analizine yönelik oluşturulan yapısal modele ait yol katsayıları incelendiğinde, tüm yolların istatistiksel olarak anlamlı olduğu tespit edilmiştir (p< 0,001). Tüm yolların istatistiksel olarak anlamlı olması, teorik yapıyı oluşturan ölçek ifadelerinin ilgili alt boyutlar altında, istatistiksel olarak anlamlı bir şekilde birleştiğini göstermektedir (Aytaç ve Öngen, 2021).Yapısal modele ait uyum iyiliği değerleri ise aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo 5: Doğrulayıcı Faktör Analizi Uyum İyiliği Değerleri

	Değer	Mükemmel Uyum Değeri	Kabul Edilir Uyum Değeri
CMIN/ DF (χ2/sd)	4,558	≤ 3	≤ 4-5
GFI (Goodness of Fit)	,813	>0,90	0,80-0,89
AGFI (Adjusted Goodness of Fit)	,849	>0,90	0,80-0,89
CFI (Comparative Fit Index)	,811	>0,90	0,80-0,89
NFI (Normed Fit Index)	,861	0,94-0,90	0,85-0,90
IFI (Incremental Fit Index)	,855	0,94-0,90	0,85-0,90
TLI (TuckerveLewis Index)	,851	0,94-0,90	0,85-0,90
RMSEA	,048	≤0,05	0,05-0,10

Doğrulayıcı faktör analizi uyum iyiliği değerleri incelendiğinde, CMIN/df için 4,558 (kabul edilir), GFI için ,813 (kabul edilir), AGFI için ,849 (kabul edilir), CFI için ,811 (kabul edilir), NFI için ,861 (kabul edilir), IFI için ,855 (kabul edilir), TLI

için ,851 (kabul edilir), RMSEA için ,048 (mükemmel) uyum iyiliği değerlerinin elde edildiği görülmektedir. Elde edilen bu uyum iyiliği, değerlerinin, mükemmel ve kabul edilir aralıkta olduğu ve dolayısıyla ölçeğin teorik olarak 3 faktörlü yapısının doğrulandığı söylenebilmektedir (Barrett, 2007). Doğrulanmış ölçeğe ait güvenilirlik değerleri ise aşağıdaki gibidir;

Tablo 6: Ölçeğe Ait Cronbach Alpha Değeri

Değişken	Cronbach's Alpha	Madde Sayısı
Genel	,774	20
Sosyo-Kültürel Etki	,628	8
Ekonomik Etki	,641	8
Çevresel Etki	,633	4

Tabloya göre genel ölçek için güvenilirlik düzeyinin ,774 olduğu görülmektedir. Sosyo-kültürel etki alt boyutu için ,628, ekonomik etki alt boyutu için ,641, çevresel etki alt boyutu için ,633 güvenilirlik düzeyi elde edilmiştir (Lorcu, 2015:208). Lorcu'nun (2015) verilerine göre elde edilen bu veriler araştırmada kullanılan ölçeğin güvenirlilik düzeylerinin oldukça güvenilir olduğu söylenebilmektedir (Lorcu, 2015).

3.6.1.2.Demografik ve Kişisel Bilgilere Ait Bulgular

Tablo 7: Demografik ve Kişisel Bilgilere Ait Bulguların Frekans Dağılımları

		n	%
Cinsiyet	Kadın	166	41,7%
	Erkek	232	58,3%
	Toplam	398	100,0%
Yaş	25 yaş ve altı	74	18,6%
	26-35 yaş arası	77	19,3%

	36-45 yaş arası	136	34,2%
	46-55 yaş arası	76	19,1%
	56 yaş ve üstü	35	8,8%
	Toplam	398	100,0%
Medeni Durum	Evli	220	55,3%
	Bekâr	178	44,7%
	Toplam	398	100,0%
	İlk ve ortaöğretim	13	3,3%
	Lise ve dengi	140	35,2%
	Üniversite/Lisans	188	47,2%
	Lisansüstü	57	14,3%
	Toplam	398	100,0%
Aylık Gelir Düzeyi	5500 TL ve altı	52	13,1%
	5501-6000 TL arası	32	8,0%
	6001-7000 TL arası	61	15,3%
	7501-9000 TL arası	80	20,1%
	9001-10500 TL arası	72	18,1%
	10501 TL ve üstü	101	25,4%
	Toplam	398	100,0%
Meslek	Esnaf	54	13,7%
	İşçi	41	10,3%
	Yönetici	28	7,0%
	Çiftçi	16	4,0%

	Emekli	67	16,8%
	Devlet Memuru	119	29,9%
	Avukat	14	3,5%
	Akademisyen/Eğitimci	11	2,8%
	Doktor	16	4,0%
	Öğrenci	32	8,0%
	Toplam	398	100,0%
Katılımcıların Didim'de İkamet Süresi	1 yıldan az	139	35%
	1-5 yıl arası	106	26,6%
	6-10 yıl arası	102	25,6%
	11 yıl ve üstü	51	12,8%
	Toplam	398	100,0%
Katılımcıların Festivale Katılma Durumu	Vegan Turist	95	23,9%
	Yerel Halk	303	76,1%
	Toplam	398	100,0%
Didim Vegan Festivaline kaçıncı defa katılıyorsunuz?	İlk defa katılıyorum	130	32,7%
	İkinci defa katılıyorum	91	22,9%
	Üçüncü defa katılıyorum	100	25,1%
	Dördüncü defa katılıyorum	77	19,3%
	Toplam	398	100,0%
Didim Vegan Festivalini çevrenizdekilere tavsiye eder misiniz?	Evet	392	98,5%
	Hayır	6	1,5%
	Toplam	398	100,0%

Didim Vegan Festivalinde yöresel yemeklere ve vegan yiyeceklerine rastladınız mı?	Evet	389	97,7%
	Hayır	9	2,3%
	Toplam	398	100,0%
Didim Vegan Festivalinde yöresel yemeklerden ve vegan ürünlerden tattınız mı?	Evet	281	70,6%
	Hayır	117	29,4%
	Toplam	398	100,0%
Didim Vegan Festivalinin yapılmasından memnun musunuz?	Evet	398	100,0%
	Hayır	0	0,0%
	Toplam	398	100,0%

Araştırmanın demografik bulguları ve katılımcıların kişisel olarak sorulan sorulara yönelik verdikleri yanıtların frekans dağılımları yukarıdaki tabloda gösterilmiştir. Araştırmaya toplam 398 kişi katılım göstermiştir. Buna göre araştırmaya katılanların festivale katılma durumları incelendiğinde, %23,9'u vegan turist, %76,1'i ise yerel halktır.

"Didim Vegan Festivaline kaçıncı defa katılıyorsunuz?" sorusuna verilen yanıtlara bakıldığında, "ilk defa katılıyorum" diyenlerin oranı %32,7, "ikinci defa katılıyorum" diyenlerin oranı %22,9, "üçüncü defa katılıyorum" diyenlerin oranı %25,1, "dört ve daha fazla defadır katılıyorum" diyenlerin oranı %19,3'tür.

Katılımcıların %98,5'i Didim Vegan Festivalini çevrelerine tavsiye edebileceğini ifade ederken, yalnızca %1,5'lik bir dilimdeki katılımcıların festivali tavsiye etmeyeceklerini belirtmişlerdir.

Katılımcıların %97,7'si Didim yemek festivalinde yöresel yemeklere ve vegan ürünlerine rastladığını belirtirken, %2,3'ü rastlamadığını belirtmiştir.

Katılımcıların %70,6'sı Didim Vegan Festivalinde yöresel yemeklerden ve vegan ürünlerinden tattığını belirtirken, %29,4'ü tatmadığını belirtmiştir. Didim Vegan Festivaline katılan katılımcıların festivalde tattıkları yöresel yemekler ve vegan ürünler şu şekildedir; "vegan burger, vegan lahmacun, vegan döner, vegan içli köfte, vegan tantuni, vegan sucuk, zeytinyağlı enginar, kaşopita(fırında kızartılmış

ekmek), karadut, vegan gözleme, zeytinyağlı yaprak sarma, helvalı peynir tatlısı, vegan kokoreç, vegan barbunyalı kek, kuru domates çorbası, çiğ börek, vegan keşkek, vegan kebap, vegan dondurma, erişte ve vegan baklava'' ürünleridir.

Katılımcıların tamamı (%100) Didim Vegan Festivalinin yapılmasından memnun olduğunu belirtmiştir.

3.6.1.3.Katılımcıların Tanımlayıcı İstatistikler

Tablo 8: Katılımcıların Ölçek İfadelerine Ait Tanımlayıcı İstatistikler

Değişken	Aritmetik Ort.	Ss.	Min.	Maks.
Sosyo-Kültürel Etki Alt Boyutu	4,15	,65	2,50	5,00
Didim Vegan Festivali, yörede kültürel aktivitelerin gelişimine katkıda bulunmaktadır.	4,61	,86	1,00	5,00
Didim Vegan Festivali yerel halkın sosyo-kültürel gelişimine katkı sağlamaktadır.	4,67	,82	1,00	5,00
Didim Vegan Festivali yerel halkın yaşam kalitesini yükseltmektedir.	3,73	1,69	1,00	5,00
Didim Vegan Festivali yerel halka eğlence ve serbest zaman değerlendirme olanakları sağlamaktadır.	4,03	1,46	1,00	5,00
Didim Vegan Festivali yerel halkın ziyaretçilere karşı tutum ve davranışlarını olumsuz yönde etkilemektedir. *	3,74	1,55	1,00	5,00
Didim Vegan Festivali sosyo-kültürel değerlerin yok olmasına neden olmaktadır. *	4,00	1,19	1,00	5,00
Didim Vegan Festivali yerel halkın turistik alanlara ulaşımını zorlaştırmaktadır. *	4,11	1,10	1,00	5,00
Didim Vegan Festivali suç, fuhuş, uyuşturucu gibi sosyal problemlere neden olmaktadır. *	4,33	,92	1,00	5,00
Ekonomik Etki Alt Boyutu	3,83	,53	2,25	5,00
Didim Vegan Festivali yöresel ürünlerin üretimine katkı sağlamaktadır.	4,11	1,10	1,00	5,00

Didim Vegan Festivali yöreye ekonomik kazanç sağlamaktadır.	4,40	,92	1,00	5,00
Didim Vegan Festivali yerel ekonominin canlanmasına katkıda bulunmaktadır.	4,21	1,01	1,00	5,00
Didim Vegan Festivali yerel halk için yeni iş olanakları yaratmaktadır.	3,17	1,60	1,00	5,00
Didim Vegan Festivali bölgede hayat pahalılığına neden olmaktadır. *	4,18	1,07	1,00	5,00
Didim Vegan Festivali bölgeye daha fazla yatırım yapılmasını sağlamaktadır.	4,22	,95	1,00	5,00
Didim Vegan Festivali bölgedeki ürün ve hizmet fiyatlarını artırmaktadır. *	4,10	1,05	1,00	5,00
Didim Vegan Festivali yerel halk arasında ekonomik kazanç eşitsizliği yaratmaktadır. *	2,29	1,34	1,00	5,00
Çevresel Etki Alt Boyutu	4,04	,76	1,75	5,00
Didim Vegan Festivali, Didim'de doğal çevrenin korunmasını ve gelişmesini desteklemektedir.	3,93	1,17	1,00	5,00
Didim Vegan Festivali çevre bilincinin artmasını sağlamaktadır.	4,10	1,14	1,00	5,00
Didim Vegan Festivali yörede kalabalıklaşma, gürültü kirliliği, trafik sıkışıklığı ve otopark gibi problemler yaratır.	3,85	1,33	1,00	5,00
Didim Vegan Festivali gelecek nesiller için çevre kalitesini iyileştirmektedir.	4,28	1,02	1,00	5,00
Genel Ölçek Ortalaması	4,01	,51	2,50	4,83

* = ters kodlu ifade.

Araştırma kapsamında kullanılan Didim Vegan Festivali etkileri ölçeğinin alt boyutlarına ve genel ortalamasına ilişkin katılımcıların ölçek ifadelerine ait tanımlayıcı istatistikleri (aritmetik ortalama, standart sapma, minimum değer, maksimum değer) yukarıdaki tabloda verilmiştir (Çil, 2014).

Tabloya göre; sosyo-kültürel etki alt boyutunun ortalaması 4,15 (ss= ,65), ekonomik etki alt boyutunun ortalaması 3,83 (ss= ,53), çevresel etki alt boyutunun

ortalaması ise 4,04 (ss= ,76) ve ölçeğin genel ortalaması 4,01 (ss= ,51) olarak bulunmuştur. Alt boyutlar arasında karşılaştırma yapıldığında, katılımcıların Didim Vegan Festivali etkilerine ilişkin en olumlu cevap verdiği etki sosyo-kültürel etki boyutu olmuştur.

3.6.1.4.Araştırma Hipotezlerinin Test Edilmesi

Hipotez, bir araştırma probleminin çözümü için doğrulanması veya reddedilmesi için oluşturulan önermelerdir (İslamoğlu ve Alnıaçık, 2019). Araştırma hipotezlerinin test edilmesi aşamasında varyans homojenliği varsayımının karşılandığı durumlarda iki kategorik değişkenler için (cinsiyet, katılımcı olarak festivale katılma durumu) bağımsız örneklem T-Test, varyans homojenliğinin karşılanmadığı durumlarda ise iki kategorik değişkenler için Welch's T-Test; ikiden fazla kategoriye sahip değişkenler için varyans homojenliğinin karşılanmadığı durumlarda ise Kruskal Wallis testi uygulanmıştır. Varyans homojenliğinin test edilebilmesi için Levene's p değerinin p>0,05 olması referans alınmıştır (Çokluk ve diğerleri, 2021).

3.6.1.4.1. Didim Vegan Festivali Etkilerinin Cinsiyet Değişkenine Göre İncelenmesi

Sosyo-kültürel etki, ekonomik etki ve çevresel etki alt boyut ortalama puanlarının ve genel ölçek ortalamasının katılımcıların cinsiyet değişkenine göre algılarının farklılaşıp farklılaşmadığı incelenmiştir. Yapılan analiz sonuçları aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo 9: Didim Vegan Festivali Etkilerinin Cinsiyet Değişkenine Göre İncelenmesi (Bağımsız Örneklem T-Test, Welch's T-Test)

	Kadın		**Erkek**				
	Ort.	Ss.	Ort.	Ss.	t	Test	p.

Sosyo-Kültürel Etki	4,13	,67	4,17	,64	-,691	T-Test	,490
Ekonomik Etki	3,80	,53	3,85	,52	-,931	Welch's T-Test	,352
Çevresel Etki	4,08	,69	4,01	,80	,796	Welch's T-Test	,426
Genel	4,00	,50	4,01	,53	-,219	T-Test	,827

* p<0,05

Tabloya göre Katılımcıların;

1. Sosyo-Kültürel etki alt boyutundan elde edilen tutum düzeylerinin cinsiyet değişkenine göre (kadın ort= 4,13, erkek ort= 4,17) istatistiksel olarak anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir (t= -,691, p= ,490, p> ,05, Bağımsız Örneklem T-Test).

2. Ekonomik etki alt boyutundan elde edilen tutum düzeylerinin cinsiyet değişkenine göre (kadın ort= 3,80, erkek ort= 3,85) istatistiksel olarak anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir (t= -,931, p= ,352, p> ,05, Welch's T-Test).

3. Çevresel etki alt boyutundan elde edilen tutum düzeylerinin cinsiyet değişkenine göre (kadın= 4,08, erkek= 4,01) istatistiksel olarak anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir (t= ,796, p= ,827, p> ,05, Welch's T-Test).

4. Didim Vegan Festivali etkilerinin genel düzeyi, cinsiyet değişkenine göre (kadın ort= 4,00, erkek ort= 4,01) istatistiksel olarak anlamlı bir şekilde farklılaşmamaktadır (t= -,219, p= ,827, p> ,05, Bağımsız Örneklem T-Test).

3.6.1.4.2. Didim Vegan Festivali Etkilerinin Yaş Grubu Değişkenine Göre İncelenmesi

Sosyo-kültürel etki, ekonomik etki ve çevresel etki alt boyut ortalama puanlarının ve genel ölçek ortalamasının katılımcıların yaş grubu değişkenine göre algılarının farklılaşıp farklılaşmadığı incelenmiştir. Yapılan analiz sonuçları aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo 10: Didim Vegan Festivali Etkilerinin Yaş Grubu Değişkenine Göre İncelenmesi (Kruskal Wallis)

	25 yaş ve altı (1)		**26-35 yaş arası (2)**		**36-45 yaş arası (3)**		**46-55 yaş arası (4)**		**56 yaş ve üstü (5)**				
	Ort.	Ss.	Ort.	Ss.	Ort.	Ss.	Ort.	Ss.	Ort.	Ss.	F	p.	Fark
Sosyo-Kültürel Etki	4,44	,58	4,21	,64	4,11	,63	3,84	,68	4,25	,54	9,16	,000*	1>3,4
Ekonomik Etki	3,95	,29	3,94	,66	3,72	,44	3,75	,64	3,98	,51	4,50	,001*	3<1,2
Çevresel Etki	4,46	,41	3,79	,79	4,03	,76	3,81	,88	4,26	,51	11,4	,000*	1>2,3,4
Genel	4,28	,25	3,98	,55	3,95	,49	3,80	,62	4,16	,39	10,7	,000*	1>2,3,4

* p<0,05

Tabloya göre katılımcıların;

1. Sosyo-kültürel etki alt boyutundan elde edilen tutum düzeylerinin, yaş grubu değişkenine göre istatistiksel olarak anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir (F= 9,16, p= ,000, p< ,05, Levene's p= p< ,05, Kruskal Wallis). Yapılan post-hoc Tamhane analizi sonucunda, 25 yaş ve altı olanların sosyo-kültürel etki alt boyutuna yönelik tutum düzeylerinin, 36-45 yaş arası ve 46-55 yaş arası olanlara göre anlamlı bir şekilde daha yüksek olduğu tespit edilmiştir.

2. Ekonomik etki alt boyutundan elde edilen tutum düzeylerinin, yaş grubu değişkenine göre istatistiksel olarak anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir (F= 4,50, p= ,001, p< ,05, Levene's p= p< ,05, Kruskal Wallis). Yapılan post-hoc Tamhane analizi sonucunda, 36-45 yaş arası olanların ekonomik etki alt boyutuna yönelik tutum düzeylerinin, 25 yaş ve altı ile 26-35 yaş arası olanlara göre anlamlı bir şekilde daha yüksek olduğu bulunmuştur.

3. Çevresel etki alt boyutundan elde edilen tutum düzeylerinin, yaş grubu değişkenine göre istatistiksel olarak anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir (F= 11,4, p= ,000, p< ,05, Levene's p= p< ,05, Kruskal Wallis). Yapılan post-hoc Tamhane analizi sonucunda, 25 yaş ve altında olanların çevresel etkiye

yönelik tutum düzeylerinin, 26-35, 36-45 ve 46-55 olanlara göre anlamlı bir şekilde daha yüksek olduğu bulunmuştur.

4. Didim Vegan Festivali etkilerinin genel düzeyi, yaş grubu değişkenine göre istatistiksel olarak anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir (F= 10,7, p= ,000, p< ,05, Levene's p= p< ,05, Kruskal Wallis). Yapılan post-hoc Tamhane analizi sonucunda, 25 yaş ve altı olanların genel tutum düzeylerinin, 26-35 yaş arası, 36-45 yaş arası ve 46-55 yaş arası olanlara göre anlamlı bir şekilde daha yüksek olduğu bulunmuştur.

3.6.1.4.3. Didim Vegan Festivali Etkilerinin Vegan Turist ya da Yerel Halk Olarak Festivale Katılma Durumu Değişkenine Göre İncelenmesi

Sosyo-kültürel etki, ekonomik etki ve çevresel etki alt boyut ortalama puanlarının ve genel ölçek ortalamasının katılımcıların vegan turist ya da yerel halk olma durumuna göre algılarının farklılaşıp farklılaşmadığı incelenmiştir.

Tablo 11. Didim Vegan Festivali Etkilerinin Vegan Turist ya da Yerel Halk Olarak Festivale Katılma Durumu Değişkenine Göre İncelenmesi (Bağımsız Örneklem T-Test, Welch's T-Test)

	Vegan Turist		**Yerel Halk**				
	Ort.	Ss.	Ort.	Ss.	Test	t	p.
Sosyo-Kültürel Etki	4,20	,57	4,14	,68	Welch's T-Test	,852	,394
Ekonomik Etki	3,90	,51	3,81	,53	Welch's T-Test	1,464	,144
Çevresel Etki	4,21	,70	3,99	,77	T-Test	2,461	,014*
Genel	4,10	,49	3,98	,52	T-Test	2,071	,039*

* p<0,05

. Tabloya göre katılımcıların;

1. Sosyo-kültürel etki alt boyutundan elde edilen tutum düzeylerinin vegan turist ya da yerel halk olma durumu değişkenine göre (vegan turist ort= 4,20, yerel halk ort= 4,14) istatistiksel olarak anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir (t= ,852, p= ,394, p> ,05, Welch's T-Test).

2. Ekonomik etki alt boyutundan elde edilen tutum düzeylerinin vegan turist ya da yerel halk olma durumu değişkenine göre (vegan turist ort= 3,90, yerel halk ort= 3,81) istatistiksel olarak anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir (t= 1,464, p= ,144, p> ,05, Welch's T-Test).

3. Çevresel etki alt boyutundan elde edilen tutum düzeylerinin vegan turist ya da yerel halk olma durumu değişkenine göre (vegan turist ort= 4,21, yerel halk ort= 3,99) istatistiksel olarak anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir (t= 2,461, p= ,014*, p< ,05, Bağımsız Örneklem T-Test). Turistlerin çevresel etkiye yönelik tutum düzeylerinin, yerel halkın tutum düzeylerine göre anlamlı bir şekilde daha yüksek olduğu bulunmuştur.

4. Didim Vegan Festivali etkilerinin genel düzeyi, vegan turist ya da yerel halk olma durumu değişkenine göre (vegan turist ort= 4,10, yerel halk ort= 3,98) istatistiksel olarak anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır (t= 2,071, p= ,039, p< ,05, Bağımsız Örneklem T-Test). Vegan turistlerin Didim Vegan Festivaline yönelik olumlu tutum düzeylerinin, yerli halkın olumlu tutum düzeylerine göre anlamlı bir şekilde daha yüksek olduğu bulunmuştur.

3.6.1.4.4. Didim Vegan Festivali Etkilerinin Katılımcıların Yöresel Yemeklerden ve Vegan Yiyeceklerden Tadıp Tatmama Durumuna Göre İncelenmesi

Sosyo-kültürel etki, ekonomik etki ve çevresel etki alt boyut ortalama puanlarının ve genel ölçek ortalamasının, katılımcıların yöresel yemeklerden ve vegan yiyecek tadıp tatmama durumuna göre algıları/görüşleri incelenmiştir.

Tablo 12: Didim Vegan Festivali Etkilerinin Katılımcıların Yöresel Yemeklerden ve Vegan Yiyeceklerden Tadıp Tatmama Durumuna Göre İncelenmesi (T-Test)

	Evet		Hayır		Test	t	p
	Ort.	Ss.	Ort.	Ss.			
Sosyo-Kültürel Etki	4,25	,62	3,92	,67	T-Test	4,774	,000*
Ekonomik Etki	3,86	,49	3,78	,60	T-Test	1,377	,169

Çevresel Etki	4,27	,60	3,48	,81	T-Test	10,853	,000*
Genel	4,13	,43	3,72	,58	T-Test	7,625	,000*

* p<0,05

Tabloya göre katılımcıların;

1. Sosyo-kültürel etki alt boyutundan elde edilen tutum düzeylerinin yöresel yemeklerden ve vegan yiyeceklerden tadıp tatmama durumuna göre (evet ort.=4,25; hayır ort.=3,92) istatistiksel olarak anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir (t=4,774, p<,05). Yöresel yemeklerden ve vegan ürünlerinden tadan bireylerin sosyo-kültürel etki alt boyut puan ortalamaları, tatmayan bireylere göre anlamlı bir şekilde daha yüksek bulunmuştur.

2. Ekonomik etki alt boyutundan elde edilen tutum düzeylerinin yöresel yemeklerden ve vegan yiyeceklerden tadıp tatmama durumuna göre (evet ort.=3,86; hayır ort.=3,78) istatistiksel olarak anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir (t=1,337, p>,05).

3. Çevresel etki alt boyutundan elde edilen tutum düzeylerinin yöresel yemeklerden ve vegan yiyeceklerden tadıp tatmama durumuna göre (evet ort.=4,27; hayır ort.=3,48) istatistiksel olarak anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir (t=10,853, p<,05). Yöresel yemeklerden ve vegan ürünlerinden tadan bireylerin çevresel etki alt boyut puan ortalamaları, tatmayan bireylere göre anlamlı bir şekilde daha yüksek bulunmuştur.

4. Didim Vegan Festivali etkilerinin genel düzeyinden elde edilen puan ortalamalarının, yöresel yemeklerden ve vegan yiyeceklerden tadıp tatmama durumuna göre (evet ort.=4,13; hayır ort.=3,72) istatistiksel olarak anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir (t=7,625, p<,05). Yöresel yemeklerden ve vegan ürünlerinden tadan bireylerin genel düzey puan ortalamaları, tatmayan bireylere göre anlamlı bir şekilde daha yüksek bulunmuştur.

3.6.1.4.5.Araştırma Hipotezlerinin Kabul ve Reddedilme Durumu

Didim Vegan Festivali etkileri üzerine yapılan çalışmanın hipotezleri sosyo-kültürel, ekonomik ve çevresel etki alt boyutları üzerine oluşturulmuş; hipotezler

katılımcıların cinsiyet, yaş grubu, vegan turist-yerel halk ve yöresel yemek-vegan ürünleri tadıp tatmama değişkenlerine göre test edilmiş ve aşağıdaki tablo 13'de verilmiştir.

Tablo 13: Hipotezlerin Kabul ve Reddedilme Durumları

NO	HİPOTEZ	DURUM
H1	Didim Vegan Festivalinin etkilerine ilişkin algıları, katılımcıların cinsiyet durumuna göre anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.	REDDEDİLDİ
H1.1	Festivale katılan katılımcıların cinsiyetine göre sosyo-kültürel etki alt boyutuna ilişkin algıları anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.	REDDEDİLDİ
H1.2	Festivale katılan katılımcıların cinsiyetine göre ekonomik etki alt boyutuna ilişkin algıları anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.	REDDEDİLDİ
H1.3	Festivale katılan katılımcıların cinsiyetine göre çevresel etki alt boyutuna ilişkin algıları anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.	REDDEDİLDİ
H2	Didim Vegan Festivalinin etkilerine ilişkin algıları, katılımcıların yaş grubuna göre anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.	KABUL EDİLDİ
H2.1	Festivale katılan katılımcıların yaş grubuna göre sosyo-kültürel etki alt boyutuna ilişkin algıları anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.	KABUL EDİLDİ
H2.2	Festivale katılan katılımcıların yaş grubuna göre ekonomik etki alt boyutuna ilişkin algıları anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.	KABUL EDİLDİ
H2.3	Festivale katılan katılımcıların yaş grubuna göre çevresel etki alt boyutuna ilişkin algıları anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.	KABUL EDİLDİ
H3	Didim Vegan Festivalinin etkilerine ilişkin algıları, katılımcıların vegan turist ya da yerel halk olma durumuna göre anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.	KABUL EDİLDİ

H3.1	Festivale katılan katılımcıların vegan turist ya da yerel halk olma durumuna göre sosyo-kültürel etki alt boyutuna ilişkin algıları anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.	REDDEDİLDİ
H3.2	Festivale katılan katılımcıların vegan turist ya da yerel halk olma durumuna göre ekonomik etki alt boyutuna ilişkin algıları anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.	REDDEDİLDİ
H3.3	Festivale katılan katılımcıların vegan turist ya da yerel halk olma durumuna göre çevresel etki alt boyutuna ilişkin algıları anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.	KABUL EDİLDİ
H4	Didim Vegan Festivalinin etkilerine ilişkin algıları, katılımcıların yöresel yemek ve vegan ürünleri tadıp tatmama durumuna göre anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.	KABUL EDİLDİ
H4.1	Festivale katılan katılımcıların yöresel yemek ve vegan ürünleri tadıp tatmama durumuna göre sosyo-kültürel etki alt boyuna ilişkin algıları anlamlı bir şeklide farklılaşmaktadır.	KABUL EDİLDİ
H4.2	Festivale katılan katılımcıların yöresel yemek ve vegan ürünleri tadıp tatmama durumuna göre ekonomik etki alt boyuna ilişkin algıları anlamlı bir şeklide farklılaşmaktadır.	REDDEDİLDİ
H4.3	Festivale katılan katılımcıların yöresel yemek ve vegan ürünleri tadıp tatmama durumuna göre çevresel etki alt boyuna ilişkin algıları anlamlı bir şeklide farklılaşmaktadır.	KABUL EDİLDİ

SONUÇ ve ÖNERİLER

Yemek festivallerinde gerçekleştirilen faaliyetler insanlara unutulmaz bir deneyim yaşatmaktadır. Bu deneyimlemeler festivallerde sunulan yerel yiyecekler ile sağlanmaktadır. Geçmişten bugüne kadar yapılan birçok yemek festivalleri bölgedeki yerel halkın ekonomisine, gelişimine, destinasyonun markalaşmasına etki etmektedir. Gastronomi turizminin ilerleyişini belirleyen önemli faktörlerden birisi de bölgelerde başlatılan ve sürdürülen festivallerdir. Bu festivaller, bölge halkının ev sahipliğinde bölgesel değerleri ön plana çıkarmakta ve gelen ziyaretçilerin gözünden bölgeyi güzel bir noktaya getirmektedir. Gastronomi turizmine yönelik yapılan organizasyonların %80'e yakınının yerel, bölgesel, ulusal ve uluslararası yemek etkinlikleri olduğu bilinmektedir. Bu yemek festivallerinde, yiyecek ve içecek kutlamanın en önemli unsuru olmaktadır. Yemek festivalleri kapsamında destinasyonlar için ziyaretçi çekicilik unsurları zenginleşmektedir. Ayrıca bu tür özel yemek festivalleri, yerel halkın eğlence ve kültürel anlayışı ile destinasyonun gelişmesini sağlamakta, ziyaretçilerin ilgi odağı olmaktadır. Bu nedenle gastronomi turizminde yer alan yemek festivalleri oldukça zengin bir duruma gelmiştir. Gastronomi turizminde yemek festivallerinin yeri ve önemi gerek ulusal gerekse uluslararası turizm faaliyetlerinde önemli rol oynamaktadır.

Bu çalışmada gastronomi turizmi kapsamında yer alan, yemek festivallerini konu alarak beslenme akımlarından biri olan vegan beslenmeyi tercih eden ve Didim Vegan Festivaline katılan katılımcıların, festivalin Didim'e olan sosyo-kültürel, ekonomik ve çevresel etkilerine ilişkin algıları/görüşleri analiz edilmiştir.

Bu kapsamda çalışmanın amacı, Didim Vegan Festivalinin gastronomi turizmi açısından sosyo-kültürel, ekonomik ve çevresel etkilerini katılımcıların algıları/görüşleri üzerine araştırmaktır. Festival kapsamında festivali ziyaret eden 398 katılımcıya anket uygulanmıştır.

Buna göre yapılan analizler sonucunda, katılımcıların demografik özellikleri tablo 7'de verilmiştir. Tabloya göre ankete katılanların 166'sı kadın, 232'si erkektir. Araştırmaya en çok 136 kişi sayısı ile 35-45 yaş aralığında olan ziyaretçiler katılmış ve evli olanların sayısı 220 bekar onların sayısı 178 kişidir. En çok ankete lisans mezunu 188 kişi ve 119 kişi sayısı ile devlet memurları katılmıştır. Ankete ikamet süreleri açısından en çok katılanların 139 kişisi Didim'de 1(bir) yıldan az ikamet etmektedir. Aylık gelir düzeyleri açısından ankete 101 kişi sayısı ile 10.501 tl ve üzeri geliri olanlar katılmıştır. Vegan turist olarak 95 kişi, yerel halk olarak 303 kişi katılmıştır. 130 kişi Didim Vegan Festivaline ilk defa katılmaktadır. Didim Vegan Festivalini katılımcılardan 392 kişi çevrelerine tavsiye etmektedir. Katılımcıların tamamı Didim Vegan Festivalinin yapılmasından memnundur. Vegan ürün ve yöresel ürünlerin Didim Vegan Festivalinde yer aldığını ifade eden kişi sayısı 389 kişi olarak belirlenmiştir. Bu ürünleri katılımcılardan 281'i tatmış, 117 kişi tatmadığını belirtmiştir. Vegan yiyecekleri ve yöresel yemekleri tattığını ifade eden katılımcıların verdiği cevaplar sonucunda festivalde yer alan yiyecekler şunlardır; ‘‘vegan burger, vegan lahmacun, vegan döner, vegan içli köfte, vegan tantuni, vegan sucuk, zeytinyağlı enginar, karadut, vegan gözleme, zeytinyağlı yaprak sarma, helvalı peynir tatlısı, vegan kokoreç, vegan barbunyalı kek, kuru domates çorbası, çiğ börek, vegan keşkek, vegan kebap, vegan dondurma, erişte ve vegan baklava'' olarak tespit edilmiştir.

Yukarıdaki bulgular eşliğinde festivali ziyaret eden katılımcıların demografik özelliklerine bakıldığında ağırlıklı olarak 36-45 yaş grubu (yetişkin yaş grubu), üniversite (lisans) mezunu, cinsiyet açısından her iki cinsiyet grubunun da festivali ziyaret ettikleri, devlet memurlarının festivale daha ilgili olduğu, ziyaretçilerin çoğunun Didim'de yeni ikamet etmeye başladıkları, ziyaretçilerin aylık gelir düzeylerinin yüksek olduğu, ziyaretçilerin çoğunun festivale ilk defa katıldığı ve festivale yerel halkın daha fazla ilgi gösterdiği sonuçlarına ulaşılmıştır. Ayrıca ziyaretçilerin festivalin organize edilmesinden memnun olmaları ve çevrelerine tavsiye etmeleri sonucuna ulaşılmıştır. Festivalin içeriğine ait yöresel yemek ve vegan yiyecekler kullanıldığı sonuçlarına ulaşılmıştır. Yapılan anket sonucunda yukarıda festivalde kullanılan yiyecek ve içecekler sıralanmıştır.

Elde edilen bu bilgiler literatürde yer alan Didim Vegan Festivali ile ilgili yapılan bilimsel araştırma sonuçları ile paralellik gösterebilmektedir. Yapılan diğer çalışmalarda Didim Vegan Festivali ile ilgili Toker (2022)'in 44 ziyaretçi ile yaptığı çalışmanın sonuçlarına baktığımızda, festivali ziyaret edenlerin ağırlık olarak üniversite (lisans) mezunu olduğu, katılımcıların festivalin yapılmasından memnun oldukları ve festivalin farkındalık sağladığı sonuçlarına ulaşılmıştır. Ayyıldız ve Ceyhun Sezgin (2021)'in sonuçlarına baktığımızda, 19 vejetaryen katılımcı ile gerçekleştirdiği araştırma neticesinde, Didim Vegan Festivalini ziyaret eden katılımcıların cinsiyet (erkek-kadın) durumu oransal olarak birbirine eşit seviyededir. Yaş aralıklarına baktığımızda 25-45 yaş aralığında olanların festivale ilgi gösterdiği, katılımcıların genelde festivale il dışından geldikleri ve festivale ilk defa katıldıkları, festivalde yöresel yemek ve vegan ürünlerinin ağırlıkta olduğu sonuçlarına ulaşılmıştır. Sancak ve Sakin Yılmazer (2019)'in 100 yerel katılımcı ile yaptıkları çalışma sonuçlarına baktığımızda, katılımcıların cinsiyet(erkek-kadın) durumuna göre festivale katılma durumlarının birbirine oransal olarak yakın olduğu, üniversite (lisans) mezunlarının festivale daha çok katıldığı ve festivalin yapılmasından memnun oldukları sonuçlarına ulaşılmıştır. Ayrıca, Tekten Aksürmeli ve Beşirli (2019)'un yaptığı çalışmaya göre; yaş ve veganlık arasındaki ilişkiyi değerlendirdiği çalışmasında Dünya genelinde veganlığa olan ilginin sadece gençler arasında olmadığı, yetişkin ve orta yaş grubu ve üzeri yaş grubunda olan kişilerinde veganlığa olan ilgisinin arttığı sonucuna ulaşmıştır.

Yine aynı çalışmalar incelendiğinde elde edilen bazı sonuçlar bu çalışma ile benzer netice vermemektedir. Buna göre; Toker (2022)'nin yaptığı çalışmada, festivali ziyaret edenlerin çoğunun emekli olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Ayyıldız ve Ceyhun Sezgin (2021)'in sonuçlarına baktığımızda, Didim Vegan Festivalini ziyaret edenlerin ağırlıklı olarak özel sektörde çalıştığı sonucuna ulaşılmıştır. Sancak ve Sakin Yılmazer (2019)'in 100 yerel katılımcı ile yaptıkları çalışma sonuçlarına baktığımızda, Didim Vegan Festivalini ziyaret edenlerin ağırlıkta 25 yaş ve altı olduğu, medeni durum göz önüne alındığında festivale ağırlıklı olarak bekar olanların katıldığı ve aylık gelir düzeylerinin asgari ücret seviyesinde olduğu tespit edilmiştir.

Bu sonuçlara göre; katılımcıların Didim Vegan Festivali etkilerine yönelik verdikleri cevap ortalamaları; sosyo-kültürel etkilerini ölçen (S1, S2, S3, S4, S5, S6, S7, S8) soruların ortalaması 4,15 (ss= ,65), ekonomik etkilerini ölçen (S9, S10, S11, S12, S13, S14, S15, S16) soruların ortalaması 3,83 (ss= ,53), çevresel etkilerini ölçen (S17, S18, S19, S20) soruların ortalaması ise 4,04 (ss= ,76) ve ölçeğin genel ortalaması 4,01 (ss= ,51) olarak bulunmuştur. Bu sonuca göre, festivalin etkilerinin cinsiyet değişkenine göre katılımcıların algılarının anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı; yaş, vegan turist-yerel halk olma durumlarına ve yöresel yemek-vegan yiyecek tadıp tatmama durumlarına göre katılımcıların algılarının farklılaştığı sonuçlarına ulaşılmıştır. Katılımcıların genel oranda en olumlu cevap verdikleri etki, festivalin sosyo-kültürel etkisi olmuştur.

Buna göre; araştırma kapsamında 16 hipotez kurulmuş; 9 hipotez kabul edilirken 7 hipotez yapılan analizler sonucunda reddedilmiştir. Didim Vegan Festivaline katılan katılımcıların cinsiyet değişkenine göre, festivalin sosyo-kültürel, ekonomik ve çevresel etkilerine ilişkin algıları/görüşleri anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir. Dolayısıyla festivale katılan kadın ve erkek katılımcıların festivalin sosyo-kültürel, ekonomik ve çevresel etkileri konusundaki algılarının birbirine yakın olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Nitekim literatürde çalışması bulunan Kömürcü (2013) ve Akmeşe (2018)'in yaptığı araştırma sonuçları ile benzerlik göstermektedir. Akmeşe (2018)'in yaptığı çalışmada, katılımcıların cinsiyet değişkenine göre festivale ilişkin sosyo-kültürel ve ekonomik etkileri üzerine algılarının anlamlı farklılaşmadığını tespit etmiştir. Ancak, çevresel etkileri üzerine katılımcıların cinsiyetine göre algılarının anlamlı şekilde farklılaştığını tespit etmiştir. Kömürcü (2013), Bozcaada yerel tatlar festivali üzerine yaptığı araştırmada festivale katılan katılımcıların cinsiyet değişkenine göre festivale ilişkin çevresel etkileri üzerine algılarının anlamlı farklılaşmadığını tespit etmiştir.

Didim Vegan Festivaline katılan katılımcıların yaş değişkenine göre, festivalin sosyo-kültürel, ekonomik ve çevresel etkileri üzerine algıları yapılan çalışma sonucunda anlamı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir. Yapılan post-hoc Tamhane analizi sonucunda, festivale katılan 25 yaş ve altı yaş grubunun, 26-35 yaş arası, 36-45 yaş arası ve 46-55 yaş arası olanlara göre algılarının daha olumlu olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Bu sonuç ile literatürde yer alan Sirianni ve Sabbagh (2020)'in

İspanya WOMAD festivali araştırma sonuçları ile benzerlik göstermektedir. Çalışma sonucunda, katılımcıların algıları/görüşleri yaş değişkenine göre festivalin sosyo-kültütel, çevresel ve ekonomik etkileri üzerine anlamı olarak farklılaştığı ve 25 yaş ve altı yaş grubunun diğer yaş gruplarına göre algılarının daha olumlu olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca, Sirianni ve Sabbagh (2020)'in çalışma kapsamında gelecek nesillere, turizm ve festivallerin desteklenmesi gerektiğini açıklamaktadır. Diğer taraftan literatürde Çelik (2009)'un yaptığı çalışmada etkinlik turizmi kapsamında hazırlanan etkinliklerin sosyal etkilere ilişkin, katılımcı algılarının anlamlı şekilde farklılaşmadığını tespit etmiştir. Yine Akmeşe (2018)'in yaptığı çalışmada, festivallerin ekonomik ve çevresel etkilerinin yaş değişkenine göre anlamlı farklılaşmadığını tespit etmiştir.

Didim Vegan Festivaline katılan katılımcıların vegan turist ya da yerel halk olma durumlarına göre, festivalin sosyo-kültürel ve ekonomik etkileri üzerine algılarının anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı sonucuna ulaşılmıştır. Buna göre vegan turistlerin festivale olan algılarının yerel halka göre daha olumlu olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Ancak, festivalin çevresel etki üzerine yapılan analizlerde katılımcıların vegan turist ya da yerel halk olma durumlarına göre algılarının anlamlı farklılaştığı sonucuna ulaşılmıştır.

Didim Vegan Festivaline katılan katılımcıların yöresel yemek ya da vegan yiyecek tadıp tatmama durumlarına göre, festivalin sosyo-kültürel ve çevresel etkileri üzerine algıları/görüşleri anlamlı bir şekilde farklılaştığı sonucuna ulaşılmıştır. Buna göre festivale katılan katılımcıların yöresel yemek ya da vegan ürün tadanların festivale ilişkin algılarının daha olumlu olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Fakat festivalin ekonomik etkileri üzerine yapılan analizlerde katılımcıların yöresel yemek ya da vegan ürün tadıp tatmama değişkenlerine göre algılarının anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı sonucuna ulaşılmıştır.

Festivalin sosyo-kültürel, ekonomik ve çevresel etkileri incelendiğinde, katılımcıların Didim Vegan Festivalinin sosyo-kültürel gelişimlere olanak sağladığı, yerel halk için serbest zaman ve eğlence imkanı sağladığı sonuçlarına ulaşılmış ancak festivalin sosyo-kültürel açıdan olumsuz etkilerinin olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Bu etkiler; festivalin yerel halk açısından turistik ürünlere ulaşımını

zorlaştırdığı, festivalin olduğu dönemlerde suç oranlarının arttığı sonucuna ulaşılmıştır.

Ekonomik etkilere baktığımızda Didim halkı Didim Vegan Festivaline olumlu bakmakta ve her yıl geleneksel olarak yapılmasından yana olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca araştırma geniş kapsamlı değerlendirildiğinde Didim Vegan Festivalinin yerel halka bir ekonomik katkı sağladığı görülmektedir. Yerel açıdan üretilen ürünlere katkı sağlaması Didim Vegan Festivalinin yerel halkı yeni ürünler üretmeye teşvik edebileceği söylenebilmektedir. Festivalin yerel halk açısından hayat pahalılığına neden olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca festivalin yerel ekonomiyi desteklediği sonucuna ulaşılmıştır. Festivalin bir diğer olumlu ekonomik etkisi de yerel halk açısından ekonomik kazanç eşitsizliğine neden olmadığı sonucuna ulaşılmıştır.

Çevresel etkisi incelendiğinde Didim Vegan Festivalinin çevre bilincini artırdığı, doğayı koruduğu ve gelecek nesillere ulaşması için çevreyi koruduğu sonucuna ulaşılmıştır. Didim Vegan Festivaline turistlerin ilgisinin çok daha fazla olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Yerel halk ve turistleri Didim Vegan Festivalini çevrelerine tavsiye etmektedir. Bu da katılımcıların festivalden memnun oldukları anlamına gelmektedir. Festivalde yerel ve vegan ürünler çoğunlukta kullanılmaktadır. Festivalde yerel halkın çevreye olan tutum ve davranışları olumlu yönde etkilenmiştir.

Araştırma kapsamında öneriler; Uluslararası ve ulusal düzeyde örnek olabilecek olan Didim Vegan Festivali kendi ülkemiz açısından önemlidir. Bu kapsamda veganlık/vejetaryenlik önemli bir araç olarak kullanılabilir. Didim Vegan Festivali yerel halk ile gelen turist açısından bir yenilik, kültürel değerleri koruma ve geliştirme açısından önemli bir gastronomi turizmi faaliyeti olabilme yolunda ilerlemektedir. Tüm bu önemli noktalara bakıldığında Didim yerel halkı ve vegan turistler, Didim Vegan Festivaline sahip çıkmaktadır. Didim'de turizm endüstrisinde mal ve hizmet üreten her işletmeci ve girişimci vejetaryenlik/veganlık konusunda kendisini geliştirmelidir. Festivalde sunulan yemeklerin içerik, beslenme değeri, veganlığa uyumu, üretim kalitesi ve hijyen açılarından daha ele alınması gerektiği önerilmektedir. Festival sırasında vegan beslenme konusunda gelişen farkındalığın ve aslında ekonomik beklentinin de yıl boyuna yayılması için yerel yönetimin

çalışmalar yapması önerilmektedir. Festivali, destekleyici daha geniş kapsamlı gastronomi çalışmalarının yapılması önerilmektedir. Çalışmada, festivalin çevre ve gürültü kirliliği yaratmadığı sonucuna ulaşılmış olsa da bazı katılımcılar festival alanında yeterince çevre düzenlenmesinin yapılmadığını ifade etmiştir. Bu durumun önüne geçebilmek için festival alanında çevre düzenlenmeleri yapılmalıdır. Festivalin daha geniş kitlelere ulaşması sağlanmalıdır. Festivale katılan kişilerin daha çok yaş aralığının orta yaş seviyesinde olması nedeniyle, festivalin her yaş grubuna hitap etmesi için de çalışmalar yapılmalıdır. Didim'in tarihi eserleri bu festivalde daha çok ön plana çıkartılmalıdır. Yerel halk ve vegan turist arasındaki sosyo-kültürel değerler daha iyi hale getirilmelidir. Ayrıca festivalde daha çok vegan turisti çekebilecek vegan temalar kullanılmalıdır. Didim Vegan Festivali, uluslararası diğer vegan festivalleri ile karşılaştırılabilir ve örnek alınabilir. Yapılan bu çalışma ile literatüre katkısının olması ve Didim Vegan Festivalinin katılımcılarına, organizatörlerine fayda sağlaması ön görülmektedir.

Didim Vegan Festivali, Uluslararası festivaller arasında yer alma yolunda ilerlediği ve gelecekte veganlara birçok fayda sağlayacağı noktasında başarılı bir festivaldir. Araştırmacının, bu alanda gelecekteki çalışmalara örnek olması kapsamında ‘‘Gastronomi turizmi kapsamında Didim Vegan Festivalinin başarısını etkileyen faktörler nelerdir? Organizatörlerin algısı üzerine bir araştırma’’ konu başlığını önermektedir.

KAYNAKÇA

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

Akmeşe, S., ve Ümit, D. (Ocak 2018). *Etkinlik Turizmi Kapsamında Yerel Mutfak Festivallerinin Etkileri Uluslararası Mengen Aşçılık ve Turizm Festivali.* Karabük: Karabük Üniversitesi SBE Turizm İşletmeciliği Ana Bilimdalı Yüksek Lisans Tezi.

Aksoy, M., ve Sezgi, G. (2015, Ağustos). Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies,* s. 79-89.

Aktaş , N., Şen, A., ve Çil, M. (2019). Gastronomi Turizminde Yeni Bir Eğilim: Vejetaryen ve Vegan Festivaller. *VIII. Ulusal IV. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu* (s. 976-983). Mersin: Mersin Üniversitesi.

Aktürk , H., ve Akbaba, A. (2022). *The Role of Local Food Festivals in Destination Branding, Denizli Example.* İzmir: İzmir Katip Çelebi University Graduate School of Social Sciences Departman of Tourism Management Doctoral Thesis.

Alabacak, C. (2018). *Türk Mutfak Kültüründeki Geleneksel Yemeklerin Bilinirliliği: Ankara İli Örneği.* Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi SBE Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı Yüksek Lisans Tez.

Allen, J., O'Toole, W., Harris, R., ve McDonnell, I. (2010). *Festival and Special Event Management, 5th Edition:35.* Sydney: Wiley.

Altaş, A. (2017, Kasım). Vegetarianism and Veganism: Current Situation in Turkey in the Light of Examples in the World. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies 5(4),* s. 403-421.

Arcodia, C., ve Whitford, M. (2006). Festival Attendance and the Development of Social Capital. *Journal of Convention ve Event Tourism, 8(2),* 1-18.

Asp, K. (2022, Mayıs 16). *Vegnews*. The 6 Vegan Festivals Worth Traveling For: https://vegnews.com/vegan-travel/festivals-events/best-vegan-festivals adresinden alındı

Aydın İl Kültür ve Turizm Bakanlığı Didim. (2023, Mart 19). Aydın İl Kültür ve Turizm Bakanlığı : https://aydin.ktb.gov.tr/TR-64376/didim.html adresinden alındı

Aymunku, Ş., ve Topal , H. (2022). Vejetaryen/Vegan Beslenme Felsefesinin Gastronomide Sürdürülebilirliğe Etkisi. *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi 5(5),* s. 670-682.

Aytaç, M., ve Öngen, B. (2021, Mart). Doğrulayıcı Faktör Analizi ile Yeni Çevresel Paradigma Ölçeğinin Yapı Geçerliliğinin Ölçülmesi. *İstatistikçiler Dergisi 5(1),* s. 14-22.

Ayyıldız, S., ve Ceyhun Sezgin, A. (2021, Nisan). Vejetaryen/Vegan Bireylerin Yiyecek İçecek işletmeleri Tercihleri ve Sorunları. *Journal of Tourism Research Institute 2(1),* s. 1-16.

Barrett, P. (2007, Kasım). Structural Equation Modelling: Adjudging Model Fit. *ScienceDirect Personality and Individual Differences 42,* s. 815-824.

Barutçugil, İ. (1989). *Turizm İşletmeciliği 3. Baskı.* İstanbul: Beta Basım Yayıncılık.

Baş, M., ve Işık, N. (2022). *Gastronomi Turizminde Moleküler Mutfak Tekniklerinin Değerlendirilmesi Yüksek Lisans Tezi.* Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi SBE Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı.

Batıbeki, S., ve Taşpınar, O. (2020). *Gatronomi Fesrivallerine Katılma Niyetinin Planlı Davranış Teorisi Çerçevesinde Değerlendirilmesi Yüksek Lisans Tezi.* Çanakkale: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.

Baysal, A., Başoğlu, S., ve Karabudak, E. (2007). *Vejetaryen Yemekleri*. İstanbul: Özgür Yayınları.

Bucak, T., ve Erdoğan Aracı, Ü. (2013, Aralık). Türkiye'de Gastronomi Turizmi Üzerine Genel Bir Değerlendirme. *Balikesir University The Journal of Social Sciences Institute 16(30),* s. 203-216.

Bulduk, S. (2018). *Beslenme İlkeleri ve Mönü Planlama.* Ankara: Detay Yayıncılık.

Büyükşalvarcı, A., ve Akkaya, A. (2018, Mart 30). The Evaluation Of Gastronomy Festivals As Events Tourism. *The Journal Of Academic Social Science,* s. 452-467.

Cohen, E., ve Avieli, N. (2004). Food in Tourism: Attraction and Impediment. *Annals of Tourism Research 31(4),* 775-778.

Cömert, M., ve Çetin, K. (2017). Gastronomi Temalı Yerel Festivaller Üzerine Bir Değerlendirme. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi,* 1093-1100.

Çelik, A. (2009). *Destinasyon Pazarlama Unsuru Olarak Etkinlik Turizmi Ve Etkileri- İstanbul Örneği, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi).* Ankara: Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Eğitimi.

Çelik, İ. (2020, Mayıs 21). Söke ve Didim Yöresinde Kültür Turizmi. *Uluslararası Hakemli Akademik Fikir Araştırma Dergisi*, s. 64-78.

Çil, B. (2014). Ortalamalar. B. Çil içinde, *İstatistik 8.Baskı* (s. 45-76). Ankara: Detay Yayıncılık.

Çılgınoğlu, H., Avcı, M., ve Çılgınoğlu, Ü. (2022, Ağustos). Sürdürülebilir Gastronomi Açısından Dikey Tarımın Önemi. *Journal of Humanities and Tourism Research 12(3)*, s. 455-467.

Çokluk, O., Şekercioğlu, G., ve Büyüköztürk, Ş. (2021). *Sosyal Bilimler İçin Çok Değişkenli İstatistik SPSS ve LISREL Uygulamaları 6.Baskı.* Ankara: Pegem Akademi Yayıncılık.

Çolak, O. (2021). Gastronomi-Tıp ve Beslenme. M. Işkın içinde, *İlişkisel Bağlamda Gastronomi ve Diğer Disiplinler* (s. 22-29). Ankara: Astana Yayınları.

Davis, J. (1995). *Apples to Watermelons: A Geography of Show-me State Festivals* . Oklahoma: Oklahoma State University Master of Scıences.

Demirbilek, E., ve Akoğlu , A. (2018). *Gastronomi Festivallerinin Başarısını Etkileyen Faktörler: Ege Bölgesi Örneği.* Bolu: Bolu İzzet Baysal Üniversitesi SBE Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yüksek Lisans Tezi.

Didim Turizm Derneği. (2023, Mart 20). Didim'in Tarihi: https://www.didimturizmdernegi.com/didimin-tarihi/ adresinden alındı

Dixit, S. (2021). *The Routledge Handbook Of Gastronomic Tourism.* London And New York: Routledge Taylor ve Francis Group.

Duk-Byeong, P., Hyungsuk, C., ve James, F. (2022, Mart). Festival Tourist Loyalty: The Role of Participation in Local Food Festivals. *ournal of Hospitality and Tourism Management*, s. 57-66.

Erciyas, N., ve Yılmaz, İ. (2021, Haziran). Gastronomi Turizminin Gelişiminde Gastronomi Festivalleri ve Türkiye'deki Mevcut Durum. *Sanat ve Tasarım Dergisi 1,(1)*, s. 91-108.

Erkmen, E. (2020). Gastronomi ve Gastronominin Turizmdeki Yeri. Z. Shıpman içinde, *Gastronomide Geçmiş, Bugün ve Gelecek* (s. 194-196). Ankara: Detay Yayıncılık.

Erkorkmaz, Ü., Etikan, İ., Demir, O., Özdamar, K., ve Sanisoğlu, S. (2013, Ocak). Doğrulayıcı Faktör Analizi ve Uyum İndeksleri. *Turkiye Klinikleri Journal of Medical Sciences 33(1)*, s. 210-223.

Fleetwood, D. (2023, Mart 27). *Academic Research*. Qestionpro: https://www.questionpro.com/blog/tr/likert-olcegi-nedir-tanim-ornek-ozellikler-ve-avantajlar/ adresinden alındı

Friedman, J. (2022). *Veganism and Eating Disorder Recovery.* New York: Routledge.

Genç , K., ve Şengül, S. (2016). Festival Turizmi Kapsamında Yöresel Mutfak Kültürünün Destekleyici Ürün Olarak Kullanılması: Mudurnu İpekyolu Kültür Sanat ve Turizm Festivali Örneği. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi 23,* s. 79-89.

George, D., ve Mallery, P. (2010). *SPSS for Windows Step by Step : A Simple Guide and Reference.* Boston: AllynveBacon.

Goldblatt, J. (1997). *Special Events: Best Practices in Modern Event Management.* New York: Van Nostrand Reinhold.

Gökçen, M., Aksoy, Y., ve Ateş Özcan, B. (2019, Temmuz). Vegan beslenme tarzına sağlık açısından genel bakış. *Sağlık ve Yaşam Bilimleri Dergisi 1(2)*, s. 50-54.

Gursoy, D., Kim, K., ve Uysal, M. (2004, Ağustos). Perceived Impacts of Festivals and Special Events by Organizers: An Extension and Validation. *Tourism Management, C: 25,* s. 171-181.

Güçlü Nergiz, H. (2017). Gastronomi ve Sağlıklı Beslenme. M. Sarıışık içinde, *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi* (s. 126-135). Ankara: Detay Yayıncılık.

Güler, O., ve Çağlayan, G. (2021). Nasıl Vegan Oldum? Fenomenolojik Nitel Bir Araştırma. *Güncel Turizm Araştırma Dergisi 5(2)*, 287-304.

Hall, C., ve Sharples, L. (2008). Food events and festivals. C. Hall, ve L. Sharples içinde, *Food and Wine Festivals and Events Around the World* (s. 9-13). London: Routledge.

İslamoğlu, A., ve Alnıaçık, Ü. (2019). Araştırma Sürecinde Yürütülen Faaliyetler. A. İslamoğlu, ve Ü. Alnıaçık içinde, *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri 6.Baskı* (s. 72). İstanbul: Beta Yayıncılık.

İslamoğlu, A., ve Alnıaçık, Ü. (2019). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri 6. Baskı.* İstanbul: Beta Yayıncılık.

Jung, T., Ineson, E., Kim, M., ve Yap, M. (2015, Temmuz). Influence of Festival Attribute Qualities on Slow Food Tourists'Experience, Satisfaction Level and Revisit Intention: The Case of the Mold Food and Drink Festival. *Journal of Vacation Marketing,* s. 277-288.

Kanbur, A., ve Kanbur Engin. (2018, Aralık). İşyerinde Siber Zorbalık Ölçeği'nin Türkçeye Uyarlanması: Geçerlik ve Güvenirlik Sınama Çalışması. *Studies in Psychology 38(2),* s. 237-258.

Kansanen, I. (2013). *Vegan travel- The ways how vegan diet influences travel experience.* Helsinki: Haaga-Helia University Applied Sciences.

Kara, A., ve Bilim, Y. (2022, Mayıs). Erişilebilir Turizm Kapsamında Vegan/Vejetaryen Tüketiciler. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel, 5(2),* s. 515-528.

Karabudak , E. (2012). *Vejetaryen Beslenme.* Ankara: Klasmat.

Karaman, R., ve Bozok, D. (2019). *Geçmişten Günümüze Gastronomi Trendleri: Potansiyel Yerli Turistlerin Yenilenebilir Böcekler Akımına Yönelik Algılarının Ölçülmesi.* Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi SBE Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı Yüksek Lisans Tezi.

Karasar, N. (1991). *Bilimsel Araştırma Yöntemi.* Ankara: Nobel Yayıncılık.

Keskin, E. (2021). Gastronomi Festivalleri. Ö. Yayla, ve H. Çetiner içinde, *Turizm Alanında Güncel Konular ve Yaklaşımlar* (s. 29-40). Konya: Çizgi Kitapevi Yayınları.

Kim, Y., Kim, M., K.Goh, B., ve M.Antun, J. (2011, Haziran). The Role of Money: The Impact on Food Tourists' Satisfaction and Intention to Revisit Food Events. *Journal of Culinary Science ve Technology,9,* s. 85-98.

Kivela, J., ve Crotts, J. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination. *Journal of Hospitality ve Tourism Research C:30,* s. 354-377.

Kozak, M. (2018). *Bilimsel Araştırma: Tasarım, Yazım ve Yayım Teknikleri.* Ankara: Detay Yayıncılık.

Kozak, N., Kozak, M., ve Akdoğan Kozak, M. (2021). *Genel Turizm İlkeler ve Kavramlar 23.Baskı.* Ankara: Detay Yayıncılık.

Kozorog, M. (2011, Aralık). Festival tourism and production of locality in a small Slovenian town. *Journal of Tourism and Cultural Change 9(4),* s. 298-319.

Kömürcü, G. (2013). *Etkinlik Turizmi Çeşidi Olarak Festivaller: Bozcaada Yerel Tatlar Festivali Örneği Yüksek Lisans Tezi.* Çanakkale: Onsekiz Mart Üniversitesi Sosyal Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı,.

Kurgun, O. (2016). Gastronomi Trendleri. H. Kurgun, ve D. Bağıran Özşeker içinde, *Gastronomi ve Turizm* (s. 87-116). Ankara: Detay Yayıncılık.

Kurnaz, A., ve Özdoğan, O. (2017). *Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Yeşil Restoranların Hizmet Kalite Algısının Grserv ile Ölçümü: İstanbul Örneği.* Aydın: Aydın Adnan Menderes Üniversitesi SBE Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı Yüksek Lisans Tezi.

Küçük Kömürler, S., Boran Şirvan, U. N., ve Ceyhun Sezgin, A. (2018). Dünyada ve Türkiyede Gastronomi Turizmi. *Uluslararası Turizm,İşletme, Ekonomi Dergisi*, 79-85.

Küçük, M. (2012). *Turizmin Yerel Kalkınmaya Etkisi: Ankara Kızılcahamam Örneği.* Ankara: Atılım Üniversitesi SBE Siyaset Bilimi ve Kamu Yönetimi Ana Bilim Dalı Yüksek Lisans Tezi.

Küçük, M. (2013). Kültür Turizmi Kapsamında Yer Alan Festival Etkinliklerinin Yerel Kalkınmaya Katkısı: Uluslararası Beyşehir Göl Festivali Üzerine Bir Araştırma. *I. Kop Bölgesel Kalkınma Sempozyumu Bildiriler Kitabı* (s. 345-357). Konya: Selçuk Üniversitesi.

Lau, C., ve Li, Y. (2019, Ocak). Analyzing the Effects of An Urban Food Festival: A Place Theory Approach. *Annals of Tourism Research*, s. 43-55.

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

Leitzmann, C. (2014, June 4). Vegetarian nutrition: past, present, future. *The American Journal of Clinical Nutrition, Volume 100*, s. 496-502.

Lorcu, F. (2015). Örneklerle Veri Analizi SPSS Uygulamalı, 1. Baskı. Ankara: Detay Yayıncılık.

Meretse, R., Mykletun, R., ve Einarsen, K. (2015, Haziran). Participants' Benefits from Visiting a Food Festival – The Case of The Stavanger Food Festival (Gladmatfestivalen). *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism* , s. 208-224.

Neuman, W. (2014). *Toplumsal Araştırma Yöntemleri Nicel ve Nitel Yaklaşımlar 2.Baskı (çev.S.Özge).* Ankara: Siyasal Kitapevi.

Niekerk, M. (2017). Contemporary Issues in Events, Festivals and Destination Management. *International Journal of Contemporary Hospitality Management 29(3)*, 842-847.

Oğan, Y. (2021). Gastronomi Turizmi Ve gastronomi Akımları. M. Birinci, ve Ö. Yayla içinde, *Rekreasyon ve Turizm Araştırmaları* (s. 34-52). Konya: Çizgi Kitap Ecleri.

Organ, K., Koenig-Lewis, N., Palmer, A., ve Probert, J. (2015, Haziran). Festivals as Agents for Behaviour Change: A Study of Food Festival Engagement and Subsequent Food Choices. *Tourism Management*, s. 84-99.

Önder, N. (2022, Aralık 26). *Vegan Pazarda Rekabet Büyüyor*. Marketing Türkiye: https://www.marketingturkiye.com.tr/haberler/vegan-pazarda-rekabet-buyuyor/ adresinden alındı

Özaltaş Serçek, G., ve Serçek, S. (2015). Destinasyon Markalaşmasında Gastronomi Turizminin Yeri ve Önemi. *Journal of Tourism Theory and Research*, 22-40.

Özbay, G. (2017). Gastronomi Kavramı. M. Sarıışık içinde, *Gastronomi Bilimi* (s. 2-3). Ankara: Detay Yayıncılık.

Özdemir, B. (2020, Eylül). Gastronomi Akımlarında Mor Sağlıklı Yiyecekler. *GSI Journal Serie B: Advancements in Business and Economics 3(1),* s. 16-30.

Özgürel, G., Alan, R., ve Bingöl, Z. (2015). Yerel Kalkınmada Bir Araç Olarak Festivaller: Munzur Kültür ve Doğa Festivali. *International Journal of Social and Economic Sciences 5 (2),* 113-121.

Özşeker, D. B. (2016). Gastronomi Kavramı. H. Kurgun, ve D. B. Özşeker içinde, *Gastronomi ve Turizm* (s. 5). Ankara: Detay Yayıncılık.

Öztopcu, ve Akar, M. (2019, Ekim). Eko-Gastronomi ve Sürdürülebilir Bölgesel Kalkınma. *International Social Mentality and Researcher Thinkers Journal*, s. 1432-1443.

Öztürk, B., ve Güven, S. (2018). Gastronomi İle İlgili Genel Kavramlar. A. Akbaba, ve N. Çetinkaya içinde, *Gastronomi Ve Yiyecek Tarihi* (s. 2-6). Ankara: Detay Yayıncılık.

Quan, S., ve Wang, N. (2004). Towards A Structural Model of The Tourist Experience: An İllustration From Food Experiences in Tourism. *Tourism Management, 25(3),* 297-305.

Richards , G., ve Hjalager , A.-M. (2002). *Tourism And Gastronomy.* London: Published by Routledge.

Ritzer, G. (2011). *Globalization: The Essentials.* West Sussex: Wiley-Blackwell.

Rizzo, G., Lagana, A., Rapisarda, A., Ferrera, G., Buscema, M., ve Rossetti, P. (2016, Aralık). Vitamin B12 among Vegetarians: Status, Assessment and Supplementation. *Nutrients 8 (129),* 767.

Rusher, K. (2003). The Bluff Oyster Festival and Regional Economic Development:Festivals As Culture Commodified. C. Hall, L. Sharples, R. Mitchell, N. Macionis, ve B. Cambourne içinde, *Food Tourism Around The World* (s. 14). London: Routledge.

Sabbağ, Ç., ve Boğan, E. (2019). Türk Mutfağının Gelişim Sürecine Genel Bakış. M. Sarıışık, ve G. Özbay içinde, *Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı* (s. 54-60). Ankara: Detay Yayıncılık.

Sağır , A. (2012). Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı. *International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic 7(4),* s. 2675-2695.

Sağlamtaş, E. (2019). *Kırsal Alanda Düzenlenen Yemek Festivallerinin Sosyal Boyutunun Algılanan Toplumsal Boyuta Etkisi: Yeşilüzümlü Kuzugöbeği Mantar Festivali Örneği.* Mersin: Mersin Üniversitesi SBE Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı Yüksek Lisans Tezi.

Saldamlı, A. (2016). *Bilimsel Araştırma ve Sunum Teknikleri 2. Baskı.* Ankara: Detay Yayıncılık.

Sancak, B., ve Sakin Yılmazer, M. (2020). Yerel Halkın Özel Yemek Festivallerine Bakışının Değerlendirilmesi: Didim Vegan Festivali Örneği. *6. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Sempozyumu* (s. 885-887). Denizli: Pamukkale Üniversitesi.

Sawicki, R.-G. (2023, Ocak 6). *Veggies Abroad*. Vegan Festivals, Events, ve Expos Worth Travelling To In 2023: https://veggiesabroad.com/vegan-festivals-events-expos/ adresinden alındı

Seçim, Y., Akyol, N., ve Kaya, M. (2022, ocak). Vejetaryen Beslenme Türleri. *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi 5(1)*, s. 66-82.

Sekaran, U. (2003). *Research Methods for Business: A Skill-Building Approach 4th Edition.* New York: John Wiley ve Sons.

Sert, A. (2017). Festivallerin Yerel Halk Üzerindeki Sosyal Etkileri: Beypazarı Örneği. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi 38,* s. 187-199.

Sirianni, C., ve Sabbagh, P. (2020). An Integrated Model to Enhance Residents' Support for Future Festivals Case Study: WOMAD. *Journal of Service Science and Management Cilt 13 Sayı 4*.

Sormaz, Ü., Özkan, M., Akdağ, G., ve Özkanlı, O. (2019, Eylül). Turizm İşletmelerinin Gastronomi Festivalleri Ve Mutfak Günleri Etkinliklerine Katılma Durumları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies 7(3)*, s. 1737-1752.

Şahin, E., Akdağ, G., ve Çakıcı, A. (2018). *Gastronomi Turizmi Kapsamında Gastronomi Festivalleri: İstanbul Örneği.* Mersin: Mersin Üniversitesi Yayınları.

Şengül, S., ve Türkay, O. (2017). İç Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü. S. Şengül, ve O. Türkay içinde, *Türkiye'nin Yöresel Mutfakları* (s. 79-87). Ankara: Detay Yayıncılık.

Şengül, S., ve Türkay, O. (2017). Karadeniz Bölgesi Mutfak Kültürü. S. Şengül, ve O. Türkay içinde, *Türkiye'nin Yöresel Mutfak Kültürü* (s. 89-100). Ankara: Detay Yayıncılık.

Tabu, Ö., ve Akdu, U. (2020). *Gastronomi Turizmi Kapsamında Türkiye'nin Vegan, Vejetaryen, Peskataryen Yöresek Yemekleri.* Gümüşhane: Gümüşhane Üniversitesi SBE Turizm İşletmeciliği Ana Bbilim Dalı Yüksek Lisans Tezi.

Tekten Aksürmeli, Z., ve Beşirli, H. (2019). Vegan Kimliğin Oluşumu: Vegan Olmak ve Vegan Kalmak. *Akademik Hassasiyetler sayı 12(6)*, 224-249.

The Vegan Society. (2022, Aralık 20). Definition of veganism: https://www.vegansociety.com/ adresinden alındı

Toker, A. (2022, Mayıs). Kent Kimliği İnşasında Festivallerin Rolü. *Bingöl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi 23(1),* s. 121-140.

Tunçay Son, G. (2016). *Biyoetik Çerçevesinde Vegan ve Vejetaryenlik Doktora Tezi.* Ankara: Ankara Üniversitesi.

Tunçay Son, G., ve Bulut, M. (2016). Yaşam Tarzı Olarak Vegan ve Vejetaryenlik. *International Journal of Human Sciences, 13(1),* 830-843.

Turkish Archaeological News. (2023, Şubat 20). Temple of Apollo at Didyma: https://turkisharchaeonews.net/site/temple-apollo-didyma adresinden alındı

Türkay, O., ve Genç, K. (2017). Gastronomi Turizmi Etkinlikleri. M. Sarıışık içinde, *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi* (s. 229). Ankara: Detay Yayıncılık.

Türkiye Vegan Derneği. (2022, Aralık 25). Veganlık Nedir?: https://tvd.org.tr/ adresinden alındı

UNWTO. (2023, Mart 4). Glossary of Tourism Terms: https://www.unwto.org/glossary-tourism-terms adresinden alındı

Usta , S., ve Şengül, S. (2021). Gastronomi Turizmi Cazibe Unsurları. S. Şengül, ve A. Kurnaz içinde, *Gastronomi Turizmi Kavramlar, İlkeler ve Uygulamalar* (s. 86-88). Ankara: Detay Yayıncılık.

Üner, E., ve Güzel Şahin, G. (2016). Türkiye Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Herşey Dahil Satış Sistemi İçinde Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies 4/3,* 76-100.

Vatan, A., ve Türkbaş, S. (2018, Eylül). Vejetaryen Turist ve Vegan Turist Kimdir? (Who is Vegetarian Tourist and Vegan Tourist?). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies 6(3),* s. 24-39.

Vegan Life. (2023, Nisan 4). Vegan Life Festival: https://www.veganlife.gr/vegan-life-festival adresinden alındı

Vegan Making Vegan Easy. (2023, Mart 27). Vegan Festivals Directory: Top Events Worldwide: https://vegan.com/blog/festivals/ adresinden alındı

Veganske Hody. (2023, Mart 30). Slovakia- Bratislava VegFest: https://veganskehody.sk/ adresinden alındı

Vegefes. (2023, Mart 27). Tokyo Vegan Gourmet Festival: https://vegefes.com/ adresinden alındı

VeggieWorld. (2022, Nisan 4). VeggieWorld Paris: https://veggieworld.eco/en/exhibition/veggieworld-paris-2022/ adresinden alındı

Wahlqvist, M. (2002). *Food and Nutrition.* New York: Routledge.

Wang, J., Garcia-Bailo, B., Nielsen, D., ve El-Sohemy, A. (2014, Ocak). ABO Genotype, 'blood-type' Diet and Cardiometabolic Risk Factors. *Plos One 9(1)*.

Wildman, R. (2002). *The Nutritionist: Food, Nutrition, and Optimal Health.* New York: Routledge.

Wirnitzer, K. (2020). Vegan Diet in Sports and Exercise – Health Benefits and Advantag-es to Athletes and Physically Active People: A Narrati ve Review. *International Journal ofSports and Exercise Medicine, 6(3)*, 1-32.

World Jewis Travel. (2022, Haziran 30). Vegan Fest (Tel Aviv): https://www.worldjewishtravel.org/listing/tel-aviv-vegan-festival/ adresinden alındı

Yarış, A., ve Toprak, L. (2014). *Mardin'de Gastronomi Turizmi; Turist Görüşlerine İlişkin Bir Uygulama Yüksek Lisans Tezi.* Mardin: Mardin Artuklu Üniversitesi SBE Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Ana Bilim Dalı Gastronomi Turizmi Bilim Dalı.

Yatkın, Ö., ve Tolga, Ö. (2018). Gastronomi Konulu Festivaller. A. Akbaba, ve N. Çetinkaya içinde, *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi* (s. 247-255). Ankara: Detay Yayıncılık.

Yayla, Ö., ve Günay Aktaş, S. (2021, Aralık). Mise en Place for Gastronomy Geography Through Food: Flavor Regions in Turkey. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, s. 100384.

Yazıcıoğlu, Y., ve Erdoğan, S. (2014). *SPSS Uygulamalı Bilimsel Araştırma Yöntemleri.* Ankara: Detay Yayıncılık.

Yıldırım, E. (2020, Ekim). Çölyak Hastalığı ve Glutensiz Beslenme. *Genel Sağlık Bilimleri Dergisi 2(3)*, s. 171-191.

Yıldız, Ö. E. (2016). Turistik Ürün Çeşidi Olarak Gastronomi Turizmi. H. Kurgun , ve D. Bağıran Özşeker içinde, *Gastronomi Ve Turizm* (s. 37). Ankara: Detay Yayıncılık.

Yılmaz , S., Uzyol, K., ve Kargiglioğlu, Ş. (2022). *Coğrafi işaretli Ürünlerin Gastronomi Festivalleri Kapsamında Değerlendirilmesi: Bodrum Mandarini Örneği.* İstanbul: Nişantaşı Ünivetsitesi Lisansüsti Eğitim Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı.

Yılmaz, Y. (2021). *Restoran Çalışanlarının Vegan-Vejetaryen Beslenmeyle İlgili Bilgi Düzeyleri ve Tutumlarının Ölçülmesi.* İstanbul: İstanbul Gelişim Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Gastronomi Ana Bilim Dalı Yüksek Lisans Tezi.

Yolal, M. (2016). Veri Toplama ve İşleme; Birincil Veriler. M. Yolal içinde, *Turizm Araştırmalarında Örnekleme Bibliyometrik Bir Araştırma* (s. 35-40). Ankara: Detay Yayıncılık.

Yurtseven, H., Erkul, H., ve Kekeç Morkoç, D. (2013). *Örneklerle Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntem ve Teknikleri.* Ankara: Detay Yayıncılık.

EKLER

Ek 1: Araştırma Kapsamında Uygulanan Anket Formu

İyi Günler;

Bu anket çalışması, "Gastronomi Turizmi Kapsamında Didim Vegan Festivali Etkilerinin İncelenmesi: Katılımcıların Algıları Üzerine Bir Araştırma'' konulu yüksek lisans tezi için hazırlanmıştır. Bu araştırma tamamen bilimsel bir amaca yönelik olarak hazırlanmıştır. Katkılarınız için şimdiden teşekkür ederiz.

Prof. Dr. Melike YILMAZER
İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi SBE Tez Danışmanı

Berat SANCAK
İKÇÜ SBE Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı Y.L. Tez Öğrencisi

Cinsiyetiniz

( )1 Kadın

( )2 Erkek

Yaşınız 1( ) 25 Yaş ve Altı

2( ) 26-35 Yaş

3( ) 36-45 Yaş

4( ) 46-55 Yaş

5( ) 56 Yaş ve Üstü

Medeni Durumunuz ( )1 Evli

( )2 Bekâr

Eğitim Durumunuz 1( ) Okur-yazar değil

2( ) İlk ve Ortaöğretim

3( ) Lise ve Dengi

4( ) Üniversite/Lisans

5( ) Lisansüstü

Aylık Geliriniz 1( ) 5500 TL ve Altı

2( ) 5501-6000 TL

3( ) 6001-7000 TL

4( ) 7501-9000 TL

5( ) 9001-10500 TL

6( ) 10501 TL ve Üstü

Mesleğiniz

1( )Esnaf

2( )İşçi

3( )Yönetici

4( )Çiftçi

5( )Emekli

6( )Devlet Memuru

7( )Avukat

8( )Akademisyen/Eğitimci

9( )Doktor

10( )Öğrenci

Didim de ikamet Süreniz kaç yıldır?

1( ) 1 Yıldan Az

2( ) 1-5 Yıl

3( ) 6-10 yıl

4( ) 11 Yıl ve Üstü

Katılımcı olarak festivale katılma durumunuzu belirtir misiniz?

1( )Vegan Turistim

2( )Yerel Halkım

Didim Vegan Festivaline kaçıncı defa katılıyorsunuz?

1( ) ilk defa katılıyorum

2( ) ikinci defa katılıyorum

3( ) üçüncü defa katılıyorum

4( ) dördüncü defa katılıyorum

Didim Vegan Festivalini çevrenizdekilere tavsiye eder mininiz?

1( ) Evet 2( ) Hayır

Didim Vegan Festivalinde yöresel yemeklere ve vegan yiyeceklere rastladınız mı?

1( ) Evet 2( ) Hayır

Didim Vegan Festivalinde yöresel yemeklerden ve vegan yiyeceklerden tattınız mı?

1( ) Evet-- Beğendiğiniz ilk üç lezzeti yazar mısınız? 1)…….....

2)…….

3)…….

2( ) Hayır

Didim'de Didim Vegan Festivalinin yapılmasından memnun musunuz?

1( ) Evet

2( ) Hayır

Didim Vegan Festivali İçin Görüş ve Önerileriniz Nelerdir:

LÜTFEN: Aşağıdaki ifadelere ne derecede katıldığınızı her ifadenin karşısındaki seçeneklerden uygun gördüğünüz rakamın üzerini işaretleyiniz.

1=Kesinlikle Katılmıyorum 2=Katılmıyorum 3=Kısmen Katılıyorum 4=Katılıyorum 5=Kesinlikle Katılıyorum

1.Didim Vegan Festivali, yöredeki kültürel aktivitelerin gelişimine katkıda bulunmaktadır.	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**

2.Didim Vegan Festivali yerel halkın sosyo-kültürel gelişimine katkı sağlamaktadır.	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
3.Didim Vegan Festivali yerel halkın yaşam kalitesini yükseltmektedir.	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
4.Didim Vegan Festivali yerel halkın eğlence ve serbest zaman değerlendirme olanakları sağlamaktadır.	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
5.Didim Vegan Festivali yerel halkın tutum ve davranışlarını olumsuz yönde etkilemektedir.	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
6.Didim Vegan Festivali kültürel değerlerin yok olmasına neden olmaktadır.	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
7.Didim Vegan Festivali yerel halkın turistik alanlara ulaşımını zorlaştırmaktadır.	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
8. Didim Vegan Festivali suç, fuhuş, uyuşturucu gibi sosyal problemlere neden olmaktadır.	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
9. Didim Vegan Festivali yöresel ürünlerin üretimine katkı sağlamaktadır.	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
10.Didim Vegan Festivali yöreye ekonomik kazanç sağlamaktadır.	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
11. Didim Vegan Festivali yerel ekonominin canlanmasına katkıda bulunmaktadır.	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
12. Didim Vegan Festivali yerel halk için yeni iş olanakları yaratmaktadır.	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
13.Didim Vegan Festivali bölgede hayat pahalılığına neden olmaktadır.	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
14.Didim Vegan Festivali bölgeye daha fazla yatırım yapılmasını sağlamaktadır.	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
15.Didim Vegan Festivali bölgedeki ürün ve					

hizmet fiyatlarını artırmaktadır.	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
16. Didim Vegan Festivali yerel halk arasında ekonomik kazanç eşitsizliği yaratmaktadır.	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
17.Didim Vegan Festivali Didim'de doğal çevrenin korunmasını ve gelişmesini desteklemektedir.	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
18.Didim Vegan Festivali çevre bilincinin artmasını sağlamaktadır.	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
19.Didim Vegan Festivali yörede kalabalıklaşma, gürültü kirliliği, trafik sıkışıklığı ve otopark gibi problemler yaratır.	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
20.Didim Vegan Festivali gelecek nesiller için çevre kalitesini iyileştirmektedir.	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**