



Otel İşletmelerinde Vejeteryan Gıdalara Yönelik Tutum ve Uygulamalar (Attitudes and Practices Towards Vegetarian Foods in Hotels)

*Aylin NALÇACI İKİZ^a , Ali SOLUNOĞLU^a 

^aKırıkkale University, Fatma Şenses Social Sciences Vocational School, Department of Tourism and Hotel Management, Kırıkkale/Turkey

Anahtar Kelimeler

Vejeteryan beslenme
Gastronomi
Otel işletmeleri

Öz

Araştırmada 4 ve 5 yıldızlı otel işletmelerinde görev yapan yiyecek içecek bölümlerinden sorumlu personellerin vejeteryen gıdalara yönelik tutum ve uygulamalarının incelemesi amaçlanmaktadır. Araştırmanın alanı Ankara ili olarak belirlenmiştir. Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden yararlanılarak, yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Görüşmeler sonunda, 23 katılımcı örnekleme oluşturmuştur. Görüşmelerden elde edilen verilerin analizinde içerik analizi tekniği kullanılmıştır. Araştırma sonucunda, otel işletmelerinde vejeteryenliğe ve vejeteryen gıdalara yönelik olumlu bir tutumun olduğu ve vejeteryen gıdaların hazırlık aşamalarında titizlikle çalışıldığı ortaya çıkmaktadır. Öte yandan, otel işletmelerinin büyük çoğunluğunda ayrı vejeteryen menüleri bulunmamakta ve vejeteryen yiyecekler konusunda uzman personel çalıştırılmamaktadır. Ayrıca, vejeteryen gıdalar hazırlanırken bir takım zorlukların yaşandığı, bazı katılımcıların vejeteryenlik konusunda eksik veya yanlış bilgilere sahip olduğu tespit edilmiştir. Araştırmadan elde edilen sonuçların vejeteryenlik üzerine literatüre olumlu katkılar sağlayacağı ve geliştirilen önerilerin yiyecek içecek işletmelerinin uygulamalarında fayda sağlayacağı düşünülmektedir.

Keywords

Vegetarian nutrition
Gastronomy
Hotel business

Abstract

The aim of the research is to examine the attitudes and practices of the staff responsible for food and beverage departments working in 4 and 5 star hotel businesses to vegetarian food. The area of the study was determined as Ankara province. Semi-structured interview technique was used in the research by using qualitative research methods. At the end of the interviews, 23 participants formed the sample of the research. A content analysis technique was used to analyze the data obtained from the interviews. As a result of the research, it is found that hotel businesses have a positive attitude towards vegetarianism and vegetarian food, and the preparation stages of vegetarian foods are meticulously studied. On the other hand, there are no separate vegetarian menus and no specialist staff for vegetarian food in hotel businesses. In addition, it has been found that some difficulties are experienced when preparing vegetarian foods, and that some participants have missing or incorrect information about vegetarianism. It is thought that the results obtained from the research will provide positive contributions to the literature on vegetarianism and the proposals developed in the research will be beneficial for the applications of catering companies.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: a.nalcaci@yandex.com (A. N. İkiz)

GİRİŞ

Dünyada vejetaryenler sayıca azınlık olsalar da, son zamanlarda artan sağlıklı beslenme arayışlarından ötürü et yiyen tüketicilerin de öğünlerinde vejetaryen ve vegan seçeneklerini tercih etmeye başlaması bu beslenme şeklinin gitgide yaygınlaşacağını göstermektedir. Günümüzde vejetaryenlik, bir beslenme şekline öte, yaşam tarzı ve hayat felsefesi olarak kabul görmektedir (Tunçay Son, 2016, s.1). Bitki temelli diyetlerin artan popülaritesi, bu yaşam tarzını destekleyen gıda ve tüketici ürünlerinin, restoranların, yemek kitaplarının, dergilerin, organizasyonların, web sitelerinin de çoğalmasına neden olmuştur (Hines, 2010, s.5). Yaşanan tüm bu gelişmeler vejetaryenliğe olan farkındalığının artması anlamında olumlu uygulamalar olsa da, vejetaryenlik konusunda var olan bilgi eksikliğinin tamamlanması ve bu alana katkı sağlaması açısından yapılacak bilimsel araştırmalara da ihtiyaç duyulmaktadır.

Bu çalışma, Ankara ilinde faaliyet gösteren 4 ve 5 yıldızlı otel işletmelerinde görev yapan yiyecek içecek bölümlerinden sorumlu personellerin vejetaryen gıdalara yönelik tutum ve uygulamalarını incelemek amacıyla hazırlanmıştır. Araştırma sonuçlarının literatüre vejetaryenlik ile ilgili faydalı bilgiler sunmasının yanında, otel işletmeleri ve yiyecek içecek işletmeleri için uygulanabilir önerilerde bulunduğu düşünülmektedir.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Vejetaryen Kavramının Tanımı ve Sınıflandırılması

Vejetaryen kelimesinin kökü yaygın kanının aksine İngilizce'de "sebze" anlamına gelen "vegetable" kelimesinden değil, Latince "canlı ve hayat dolu" anlamına gelen "vegetus" kelimesinden gelmektedir (haytap). Vejetaryenlik "bitkisel kaynaklı besinlerin ağırlıklı olarak tüketilmesini içeren bir beslenme tarzıdır". Vejetaryen ise, "bitkisel besinleri tüketen, hayvansal besinleri (kırmızı et, tavuk, balık, süt ve süttten yapılan ürünler, yumurta gibi) sınırlı miktarda veya hiç tüketmeyen kişilere verilen isimdir" (Karabudak, 2012, s.7). Genelde vejetaryenler homojen bir grup olarak ortak algılanmalarına rağmen çok çeşitli form ve içeriklerden oluşmaktadırlar. Literatürde beslenme içeriğindeki farklılıklara göre vejetaryen beslenme türleri aşağıdaki ifade edilen gruplara ayrılmaktadır.

Tablo 1: Vejetaryenlerin Beslenme Alışkanlıklarına Dayalı Sınıflandırılması

Occasional vejetaryenler (flexitarians)	Çoğunlukla hayvansal ürünler tüketen, ancak vejetaryen ürünlerinin tüketimini artırarak ve / veya sınırlı sürelerle vejetaryen diyetle beslenerek diyetlerini dengelemeyi tercih edenler.
Semi vejetaryenler	Kırmızı et (sığır eti ve kuzu) hariç hayvansal gıdalar tüketenler
Pesco vejetaryenler (pescetarians)	Etleri ve kümes hayvanlarını yemekten kaçınan, ancak balıkları ve diğer hayvansal gıdaları tüketenler.
Lakto-ovo vejetaryenler	Et, kümes hayvanları ve balık yemekten kaçınan, ancak süt ve yumurta ürünleri de dâhil olmak üzere diğer hayvansal gıdaları tüketenler.
Lakto-vejetaryenler	Lakto-ovo vejetaryen tipine benzeyen, ancak yumurta ürünleri tüketmeyenler.
Ovo-vejetaryenler	Lakto-ovo vejetaryen tipine benzeyen, ancak süt ürünleri tüketmeyenler.
Veganlar	Genellikle bal ve diğer böcek ürünlerini de içeren, hiçbir hayvansal kökenli gıdayı ve bileşeni tüketmeyenler.
Raw veganlar	"Çiğ yiyecekler" i içeren Veganizmdir. Yalnızca pişmemiş ve işlenmemiş bitki bazlı gıdaları tüketenler.
Fruitaryenler	Sadece meyveler, fıstık ve tohumları tüketen ancak hayvansal gıdalar, sebzeler ve tahılları tüketmeyenler.

Kaynak: Rivera and Shani, 2013

Vejetaryanlığın Motivasyonları

Vejetaryenliğin tarihi oldukça eskiye dayanmaktadır. Temelde Vejetaryen beslenme bitkisel ürün yetiştiriminin, hayvan yetiştirmeye göre daha az maliyetli olduğu gibi ekonomik sebepler sonucu ortaya çıkmıştır (Karabudak, 2012, s.8). Yunan filozof Pisagor, Eflatun, Sokrates, Homeros, Leonarda Da Vinci ve Albert Einstein tarihte bilinen ünlü vejetaryenlerden bazılarıdır (haytap / Özcan ve Baysal, 2016). Çoğu tarihi vejetaryen ve vegan taraftarının öncelikle ahlaki olarak ve hayvan acısına karşı duydukları merhamet sonucu vejetaryenliği benimsedikleri görülmektedir. Ancak günümüzde birçok kişi algılanan sağlık yararlarından dolayı vejetaryen beslenmeyi tercih etmektedir. Son yıllarda yapılan çok sayıda çalışma, vejetaryen ve vegan diyetlerinin kronik rahatsızlıkların önlenmesinde yararlı olabileceğini doğrulamaktadır (Hines, 2010, s.3). Amerikan Diyetetik Derneği, iyi planlanmış vegan, lakto-vejetaryen ve lakto-ovo vejetaryen diyetlerin hamilelik ve emzirme dâhil olmak üzere yaşam döngüsünün tüm aşamalarında uygun olduğunu, ayrıca bebeklerin, çocukların ve ergenlerin besin ihtiyaçlarını karşılayarak normal büyümeyi teşvik ettiğini açıklamıştır (Craig, Mangels, A.D.A, 2009, s.1269). Tüm bunların dışında, vejetaryen olmayan bir diyetin, vejetaryen bir diyetle karşılaştırıldığında çevre üzerinde daha yüksek bir maliyete neden olduğunu saptanmıştır (Hines, 2010, s.22). Bunun yanı sıra Hinduizm, Müslümanlık, Musevilik ve Hristiyanlıkta, dini inanışın altında yatan sağlık gerekçeleriyle, bazı hayvanların tüketilmesi yasaklanmıştır. Geçmişin önemli figürleri gibi modern çağın çeşitli ünlü simaları da bitki temelli diyetleri benimsemiş ve vejetaryen beslenme konusunda hayranlarını ve destekçilerini etkilemişlerdir. Ekonomik, sağlık, hayvan hakları, dini, çevresel, popülerite ve etik gibi nedenlerin dışında insanlar, ete duyulan tiksinti, etnik, politik, çeşitli felsefelerle duyulan ilgi gibi sebeplerden ötürü de vejetaryen beslenmeyi benimsemektedirler (Özcan ve Baysal, 2016, s.105).

Yiyecek Hizmetlerinde Vejetaryen Gıda Uygulamaları

Dünya’da vejetaryen beslenmeyi benimseyen kişi sayısının 600 milyondan fazla olduğu hesaplanmaktadır. Tam anlamıyla bir vejetaryen diyet uygulamayan ama hayvansal gıdalardan uzak durmaya çalışan nüfus da bu sayıya eklendiğinde bir milyardan fazla tüketicinin oluşturduğu bir pazar ortaya çıkmaktadır (TVD, 2016). Vejetaryen ve vegan tüketicilerin sayısı ve vejetaryen beslenme talebi özellikle sanayileşmiş ülkelerde önemli ölçüde artmıştır. Bu artış beraberinde birçok gelişmeyi de getirmiştir. 2000 yılında dünyanın en büyük gıda hizmeti şirketlerinden biri olan Compass Group, üniversitelerde ve hastanelerde bitki temelli seçenekler içeren vegan ve vejetaryen yemek konseptini başlatmıştır (Hines, 2010, s.25) Bir başka gıda hizmeti şirketi olan Sodexo, gittikçe artan talebe vejetaryen ve vegan menü öğeleriyle yanıt verdiğini göstermiştir. İngiltere'nin gıda perakendecileri Tesco ve Sainsbury, kendi vegan ürün serisini "The Wicked Kitchen" ı başlatmıştır. Bu yeni bitki temelli ürünler, İngiltere'de 600'den fazla süpermarkette satılmaktadır. 2003 yılında, et tüketimini % 15 oranında azaltmayı amaçlayan “Meatless Monday” adlı küresel hareket başlatılmış ve bugün bu hareket 44 ülkeye yayılmıştır (Meatless monday). Almanya'da, 2013 yılında 75 vegan lokantası varken 2015 te sayı 122'ye yükselmiştir. Aynı şekilde vegan yemek kitaplarının sayısı, 2011'de 12 iken 2014'te 77'ye ulaşmıştır (Janssen, Busch, Rödiger & Hamm, 2016, s.643). Ayrıca, 2020 yılında, gıda etiketleme için kullanılacak olan “vegan” ve “vejetaryen” kavramlarının tanımları Avrupa çapında ölçütler halinde hazırlanarak kanun haline getirilmesi düşünülmektedir (EVU, 2017).

Türkiye’de ise 2014 yılından itibaren gıda sektörüne yönelik olarak V-label sertifikası verilmektedir. Şu ana kadar, içerisinde çiğköfte, cafe ve gıda işletmesine ait 14 ürüne sertifika verilmiştir (Evran, 2015). Ayrıca, dünyanın ikinci vegan kenti (birinci Barcelona) olma yolunda ilerleyen Aydın’ın Didim ilçesinde 29-30 Nisan 2017 tarihlerinde Vegan ve Vejetaryen Festivalinin ilki düzenlenmiştir. Festivalde Didim’e özgü, içerisinde et ve et ürünlerinin bulunmadığı yemekler, yeşillik ve doğal ürünler sergilenmiştir (Milliyet, 2017). Ayrıca Didim’de otel ve lokantalarda vejeteryan menüler hazırlanması için düzenlemeler yapılmaktadır (Hürriyet, 2016).

ARAŞTIRMA METODOLOJİSİ

Araştırmanın Amacı ve Yöntemi

Otel İşletmelerinde Vejetaryen Gıdalara Yönelik Tutum ve Uygulamalar” adıyla hazırlanan bu araştırmanın amacı, 4 ve 5 yıldızlı otel işletmelerinde görev yapan yiyecek içecek bölümlerinden sorumlu personellerin vejetaryen gıdalara yönelik tutum ve uygulamalarının incelemesidir. Nitel araştırma yöntemlerinden yararlanılan bu çalışmada, yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinde araştırmacı görüşme sorularını önceden hazırlamaktadır. Ancak araştırmacı, görüşmenin akışına göre yeni sorular ekleyebilir ya da belirlenen soruları sormayabilir (Türnüklü, 2000, s.547). Çalışmada bu tekniğin kullanılmasının amacı katılımcıların görüşlerinin ayrıntılı olarak incelenebilmesine ve derinlemesine bilgi edinilmesine olanak sağlamasıdır.

Araştırmanın Örnekleme

Örneklemin belirlenmesinde, amaçlı örnekleme yöntemlerinden biri olan ölçüt örnekleme tekniği kullanılmıştır. Bu teknikte araştırmacılar tarafından bir ölçüt listesi hazırlanmış ve araştırma amacına uygun olarak belirlenen niteliklere sahip kişilerden örneklem belirlenmiştir. Buna göre Ankara ilinde faaliyet gösteren 4 ve 5 yıldızlı otel işletmelerinde yiyecek ve içecek bölümünden sorumlu personellerin seçilmesine özen gösterilmiştir. Araştırmada 4 ve 5 yıldızlı otel işletmelerin tercih edilmesinin nedeni sundukları hizmet kalitesinin yüksekliğinden dolayı müşteri istek ve ihtiyaçlarını daha iyi karşıladıklarının düşünülmesidir. Görüşmeler sonunda, 23 katılımcı araştırmanın örneklemini oluşturmuştur.

Veri Toplama Aracı

Araştırmada vejetaryenlik ve gastronomi ile ilgili literatür taraması yapılmış ve edinilen bilgiler doğrultusunda yarı yapılandırılmış görüşme formu hazırlanmıştır. Görüşme formunun hazırlanmasında, uzman önerileri dikkate alınmış, görüşülen kişiler tarafından kolaylıkla anlaşılabilir açık ve belirgin ifadeler kullanılmış, katılımcıların deneyimlerini ifade etmelerine olanak sağlayan odaklı sorular tercih edilmiş, çok boyutlu ve yönlendirici sorulardan kaçınılmıştır. Hazırlanan görüşme formu ile ön uygulama yapılarak gerekli düzenlemeler yapılmıştır. Görüşme formunun ilk bölümünde, otel işletmelerinin sınıfı ve görüşülen kişinin görevine ilişkin sorular yer almaktadır. Görüşme formunun ikinci bölümünde ise, işletmelerde vejetaryen gıdalara yer verme durumları, vejetaryen gıdalara yer vermeme nedenleri, vejetaryen gıdalarla ilgili malzeme seçim ölçütleri, vejetaryen gıdaların hazırlanmasında dikkat edilen faktörler, vejetaryen gıdaların hazırlanmasında yaşanan zorluklar ve kolaylıklar hakkında bilgi edinilmesini amaçlayan sorular yer almaktadır.

Verilerin Toplanması

Araştırma amacına uygun olarak belirlenen kişilerden görüşme için randevu talep edilmiş ve kabul eden kişilerle yüz yüze görüşmeler yapılmıştır. Görüşmeler 1 Kasım- 15 Aralık 2017 tarihleri arasında yapılmıştır. Katılımcılarla görev yaptıkları otel işletmelerinde görüşme yapılmıştır. Görüşme esnasında katılımcıların izni ile ses kayıt cihazı kullanılmış, ses kayıt cihazı kullanılmasını tercih etmeyen katılımcılarla görüşme not alma tekniği ile yürütülmüştür.

Verilerin Analizi

Araştırmada, görüşmeden elde edilen verilerin analiz edilmesinde içerik analizi tekniği kullanılmıştır. İçerik analizinde temel amaç, toplanan verileri açıklayabilecek kavramlara ve ilişkilere ulaşmaktır (Yıldırım ve Şimşek, 2016, s.242). Araştırma verileri, içerik analizinde dört aşamada incelenmektedir. Bunlar, (1) verilerin kodlanması, (2) temaların bulunması, (3) kodların ve temaların düzenlenmesi (4) bulguların tanımlanması ve yorumlanmasıdır.

Araştırmada, görüşmelerden elde edilen veriler yazıya dökülmüş, ses kayıtları ile yazılı hale getirilen görüşmeler iki araştırmacı tarafından tekrar kontrol edilmiştir. Yazılı metinlerin okumaları yapılmış ve kod listesi oluşturulmuştur. İki araştırmacı tarafından görüşme verileri değerlendirilmiş ve kodlamalar yapılmıştır. Karşılaştırılan kodlamaların birbiriyle tutarlı olduğu tespit edilmiş ve ortaya çıkan kodlamalardan birbiriyle uyum gösterenler çeşitli kategoriler altında toplanmış ve kategoriler isimlendirilmiştir.

BULGULAR

Araştırmadan elde edilen bulgular aşağıdaki tablolarda ifade edilmektedir.

Tablo 2: Katılımcılara İlişkin Bilgiler

Katılımcı	Cinsiyet	Görev Yapılan Otelin Sınıfı	Görüşülen Kişinin Görevi
K1	Erkek	5 Yıldızlı	Yiyecek İçecek Şefi
K2	Erkek	5 Yıldızlı	Yiyecek İçecek Müdürü
K3	Erkek	5 Yıldızlı	Aşçıbaşı
K4	Erkek	5 Yıldızlı	Yiyecek İçecek Şefi
K5	Kadın	5 Yıldızlı	Yiyecek İçecek Müdürü
K6	Erkek	5 Yıldızlı	Yiyecek İçecek Müdürü
K7	Erkek	5 Yıldızlı	Yiyecek İçecek Müdürü
K8	Kadın	5 Yıldızlı	Aşçıbaşı
K9	Erkek	5 Yıldızlı	Yiyecek İçecek Müdürü
K10	Erkek	5 Yıldızlı	Ziyafet Servisi Müdürü
K11	Erkek	4 Yıldızlı	Yiyecek İçecek Müdürü
K12	Erkek	4 Yıldızlı	Yiyecek İçecek Müdürü
K13	Erkek	4 Yıldızlı	Yiyecek İçecek Müdürü
K14	Erkek	4 Yıldızlı	Restoran Sorumlusu
K15	Erkek	4 Yıldızlı	Yiyecek İçecek Şefi
K16	Erkek	4 Yıldızlı	Aşçıbaşı
K17	Erkek	4 Yıldızlı	Genel Müdür
K18	Erkek	4 Yıldızlı	Genel Müdür
K19	Erkek	4 Yıldızlı	Yiyecek İçecek Müdürü
K20	Erkek	4 Yıldızlı	Yiyecek İçecek Müdürü
K21	Kadın	4 Yıldızlı	Restoran Sorumlusu
K22	Erkek	4 Yıldızlı	Yiyecek İçecek Müdürü
K23	Erkek	4 Yıldızlı	Servis Şefi

Araştırmada, görüşülen kişilere “katılımcı” kelimesini ifade etmesi için K1 ile K23 arasında kodlar tanımlanmıştır. Görüşme yapılan katılımcılara ilişkin bilgiler Tablo 2’ de yer almaktadır. Buna göre, toplam 23 katılımcıdan 3’ü kadın, 20’si erkektir. 10 katılımcı 5 yıldızlı otel işletmesinde görev yaparken, 13 katılımcı 4 yıldızlı otel işletmesinde görev yapmaktadır. 23 katılımcının, 2’si genel müdür, 11’i yiyecek içecek müdürü, 1’i ziyafet servis müdürü, 3’ü yiyecek içecek şefi, 3’ü aşçıbaşı, 2’si restoran sorumlusu ve 1’i servis şefi olarak görev yapmaktadır.

Tablo 3: İşletmelerde Vejetaryen Gıdaların ve Uzman Personelin Mevcut Durumu

Otelin Sınıfı	Vejetaryen Gıdaların Mevcut Durumu		Vejetaryen Menü Ayrımı		Uzman Personel	
	Evet	Hayır	Evet	Hayır	Evet	Hayır
5 Yıldızlı	8	2	5	5	8	2
4 Yıldızlı	11	2	2	11	3	10
Toplam	19	4	7	16	11	12

Otel işletmelerinde vejetaryen gıdaların mevcut durumu incelendiğinde 19 otel işletmesinin menülerinde vejetaryen gıdaların yer aldığı, 4 otel işletmesinin menüsünde ise yer almadığı görülmektedir (10 adet 5 yıldızlı otelden 2’sinde, 13 adet 4 yıldızlı otelden 2’sinde yer almamaktadır). Vejetaryen gıdaların ayrı bir menü halinde sunulup sunulmadığı ile ilgili soruya görüşme katılımcılarından 7’si ayrı bir vejetaryen menüye sahip olduklarını, 16 katılımcı ise vejetaryen gıdalar için ayrı bir menü oluşturmadıklarını belirtmişlerdir. Elde edilen bulgulardan bir diğeri ise uzman personellerle ilgidir. Buna göre, işletmelerde vejetaryen gıdalar konusunda 11 işletme uzman personel istihdam ederken, 12 işletmede bu konuda uzman personel bulunmamaktadır.

Tablo 4: Menü Ayrımında Kullanılan Ölçütler

Ana Kategori	Alt Kategori	Örnek Alıntılar
Menü Ayrımında Ölçütler	Müşteri çeşitliliğine ve müşteri isteklerine göre	<i>Misafirlerimizin isteğine göre menü listesini düzenliyoruz ve ona göre bir ayırım yapıyoruz. (K3). Biz uzak doğulu misafirlerimize hizmet verdiğimiz için et yemeyenler ağırlıklı oluyor. Onlara ayrı menüler oluşturuyoruz.(K4).</i>
	Personelin yeteneklerine göre	<i>Otelin bünyesinde çalıştırdığı personellerin yeteneklerine göre menü ayırımını yapıyoruz. (K9). Bizim ustamız her türlü menüyü hazırlar ama ondan sonra gelen yapamayabilir ve kaliteyi aynı çizgide yakalamak zor olur. Buna dikkat ediyoruz.(K7).</i>
	Kullanılan malzemeye göre	<i>Menülerimizde yer alan yemeklerin içeriğinde yer alan malzemelere göre menülerimizde bir ayırma gidiyoruz. (K11).</i>

Vejetaryen gıdaları ayrı bir menü olarak sunan 7 otel işletmesi bulunmaktadır. Bu otel işletmelerinden 5 tanesi 5 yıldızlı, 2 tanesi 4 yıldızlı olarak faaliyet göstermektedir (Tablo 3). Görüşme formundaki soru “işletmenizde menü ayırımı yapılıyorsa bu ayırımı hangi ölçütlere göre yapıyorsunuz?” şeklindedir. Bu soruya verilen yanıtların analizi sonucunda üç adet alt kategori ortaya çıkmıştır. Bu kategorilere göre: 1. Müşteri çeşitliliğine ve müşteri isteklerine göre 2. Personelin yeteneklerine göre 3. Kullanılan malzemeye göre menü ayırımının yapıldığı ortaya çıkmaktadır.

Tablo 5: Vejetaryen Gıdalarda Kullanılan Malzeme Seçiminde Dikkat Edilen Unsurlar

Ana Kategori	Alt Kategori	Örnek Alıntılar
Malzeme seçiminde dikkat edilen unsurlar	Hayvansal ürün kullanılmaması	<i>Karbonhidrat ve sebze ağırlıklı ürünler tercih ediliyor. Hayvansal ürün kullanmamaya dikkat ediyoruz. Mesela sebze sote yapacağımız zaman tereyağı değil zeytinyağı kullanıyoruz. Sonuçta tereyağı da hayvansal bir üründür. (K13).</i> <i>Bazı misafirlerimiz peynirinden tutun tereyağına kadar tüketmediği için direk sebze ağırlıklı ürünlere yoğunlaşıyoruz. (K4).</i>
	Mevsiminde olması	<i>Mevsiminde taze malzeme tedarik etmemiz gerekir. Mümkün olduğunca şoklu ürün kullanılmaz. (K7).</i> <i>Sezonluk malzeme almaya özen gösteriyoruz çabuk bozulabildikleri için kontrol etmek zorundayız. (K6).</i>
	Taze ve günlük ürün	<i>Birinci önceliğimiz tazeliği ve günlük olması. Çünkü vejetaryen yemekler sebze ağırlıklı. O yüzden mümkün olduğunca taze ve günlük olmalı. (K7).</i>
	Ürünlerin marka güvenilirliği	<i>Araştırıyoruz satıcı ile ilgili şikâyet var mı diye bunun feedbacklerini alıyoruz ona göre ürünlerimizin markalarını tespit ediyoruz. (K2).</i>
	Sağlıklı ürün	<i>Sağlık açısından uygun gıdaları almaya özen gösteriyoruz bu anlamda genel bir araştırma yaptıktan sonra malzeme talebinde bulunuyoruz. (K20).</i>
	Uzman reçetesine göre	<i>Merkezde bulunan uzmanımızın verdiği reçeteye göre malzeme alımı ve işlenmesi yapılmaktadır. (K11). Aşçılarımız konusunda uzman oldukları için tecrübelerine göre kolaylıkla malzeme seçimini yapıyorlar. (K22).</i>
	Kaliteli ürün	<i>Bizim için önce kalite önemlidir. Çünkü müşterilerimizin memnun olması bizim için önemlidir. Müşterimizin tekrar talepte bulunması için kaliteyi en yüksek seviyede tutuyoruz. (K17).</i>

Araştırmada elde edilen ana kategorilerden biri de Vejetaryen gıdalarda kullanılan malzeme seçiminde dikkat edilen unsurlardır. Görüşme sonucunda 7 alt kategorinin ortaya çıktığı görülmektedir. Otel işletmelerinde vejetaryen gıdalar için malzeme seçimi yapılırken en dikkat edilen hususun “ hayvansal ürün kullanılmaması” olduğu anlaşılmaktadır. Bunu sırasıyla, malzemelerin mevsiminde olması, taze ve günlük olması, ürün markalarının güvenilirliği, ürünlerin sağlıklı olması, malzemelerin uzman reçetesine göre alınması ve ürünlerin kaliteli olması gibi unsurlara dikkat edildiği görülmektedir.

Tablo 6: Vejetaryen Gıdaların Hazırlık Aşamasında Dikkat Edilen Unsurlar

Ana Kategori	Alt Kategori	Örnek Alıntılar
Hazırlık aşamasında dikkat edilen unsurlar	Et kullanılmaması	<i>Et ile alakalı hiçbir şey olmamalı hatta kokusu bile gelmemeli. (K13).</i>
	Ayrı bir ünitelerde çalışma	<i>Tamamen ayrı bir ünitelerde hazırlıyoruz. Diğer ürünlerle bulaşmasına izin vermeden ayrı bir ortamda, ayrı bir tencerede, ayrı bir tahtada tamamen onlara özel bir alanda üretim yapıyoruz (K4).</i>
	Üretim araçları	<i>Kullanılan bıçaklara, tahtaların sınıflarına dikkat ediyoruz. (K16).</i> <i>Mesela et ızgara yaptıktan sonra o araçlarla sebze sote yapılmaz. Et doğradığın bıçakla sebze doğrayamazsın. O tadı alır vejetaryen. (K13).</i> <i>Bizim tahta ve bıçaklarımızda renk kodları var. Sebze için ayrı et için ayrıdır. Bunlara dikkat ediyoruz. (K6).</i>
	Temizlik ve sağlığa uygunluk	<i>Temizlik bizim için çok önemlidir. Adı ile her tarafa üni yayılan bir işletmeyiz bu nedenle terslik olsun istemeyiz. (K1).</i>

Tablo 6’da yer alan vejetaryen gıdaların hazırlık aşamasında dikkat edilen unsurlar adlı ana kategorinin, dört adet alt kategorisi bulunmaktadır. Buna göre vejetaryen gıda sunan işletmelerde bu gıdaların hazırlık aşamasında en fazla et kullanılmamaya dikkat ettikleri, hatta etin kokusunu engellemek için vejetaryen ürünlerin tamamen ayrı bir

ünitede ve ayrı üretim araçları ile hazırlandığı görülmektedir. Bunun dışında hazırlık aşamasında kullanılan ortamın ve araçların temizliğine ve sağlığa uygun olmasına önem verilmektedir.

Tablo 7: Vejetaryen Gıda Hazırlanmanın Zorlukları

Ana Kategori	Alt Kategori	Örnek Alıntılar
Vejetaryen gıda hazırlanmanın zorlukları	Kısıtlı ürün kullanımı	<i>Her çeşit malzemeyi koyamıyorsunuz. Daha doğrusu 6-7 çeşit vejetaryen yemeği oluyor. (K6). Vejetaryen menülerde et kullanamadığımız için fazla bir alternatif sunamıyoruz. (K13).</i>
	Piyasada bulunmaması	<i>Bazı zamanlar müşterilerimizin istediği sebzeler mevsimlik geçişten dolayı piyasada zor bulunuyor, bu da bizi zorluyor. (K18).</i>
	Maliyetli olması	<i>Her mevsimde her sebze olmadığı için bazen zorluk yaşanabiliyor. İstedigin ürünü bulsan da maliyetli oluyor. Bazen etten daha pahalıya geliyor. (K7).</i>
	Detaylı çalışma gerektirmesi	<i>Diğer menülerden çok daha hassas ve detaylı çalışmayı gerektirmektedir. Daha fazla özveri gerektirir. (K11).</i>

Tablo 7’de Vejetaryen gıda hazırlanmanın zorlukları ana kategorisi dört adet alt kategoriden oluşmaktadır. Alt kategorileri oluşturan kavramlar incelendiğinde katılımcılar tarafından en fazla vurgulanan zorluğun kısıtlı ürün kullanımı olduğu görülmektedir. Vejetaryen gıdaların içeriğinde et bulunmaması kullanılan malzemelerin sayısının sınırlandırılmasına neden olduğu belirtilmiştir. Ayrıca vejetaryen gıdaların sebze ağırlıklı olarak hazırlanması, sürekli taze ürün bulundurulmasını zorunlu kılmaktadır. Katılımcılar, mevsiminde olmayan ürünlerin piyasada bulunmasında sorunlar yaşadıklarını, ürünlerin piyasada bulunsun bile maliyetlerinin oldukça yüksek olduğunu belirtmişlerdir. Görüşme sonucunda elde edilen bir diğer bulgu ise, vejetaryen gıdaların diğer gıdalara göre daha detaylı çalışma gerektirmesidir.

Tablo 8: Vejetaryen Gıda Hazırlanmanın Kolaylıkları

Ana Kategori	Alt Kategori	Örnek Alıntılar
Vejetaryen gıda hazırlamanın kolaylıkları	Malzemelerin sürekli mevcut olması	<i>Menümüzde sürekli vejetaryen yemekler bulunduruyoruz. Açık büfede de çıkardığımız 10 yemekten 3’ü vejetaryen olduğu için zorluk yaşamıyoruz. 5 yıldızlı otel olmanın avantajını yaşıyoruz. (K4).</i>
	Hazırlık ve sunumunun kolaylığı	<i>Vejetaryen yiyecekleri hazırlamak diğer yemeklere göre daha kolaydır. Genellikle yeşillik ve doğal ürünlerden oluştuğu için hazırlama süresi kısa, sunumu kolay ve daha lezzetlidir (K12).</i>

Tablo 8’de aktarıldığı gibi, bazı katılımcılar vejetaryen gıda hazırlanmanın diğer yiyecekleri hazırlamaya kıyasla daha kolay olduğunu ifade etmiştir. Vejetaryen gıda hazırlamanın kolaylıkları konusunda ise, malzemelerin sürekli mevcut olması, hazırlık ve sunumunun kolaylığı hususlarında benzer görüş bildirmişlerdir.

Tablo 9: Menülerde Vejetaryen Gıdalara Yer Verilmemesinin Nedenleri

Ana Kategori	Alt Kategori	Örnek Alıntılar
Vejetaryen gıdalara yer verilmemesinin nedenleri	Talep azlığı	<i>Bu işletmede 3 senedir görev yapmaktayım. Talep olmadığı için şu ana kadar yer vermedik. Müşteri portföyüne göre menülerimizi hazırlamalıyız. (K5).</i>
	Zarar etme	<i>Müşterilerimizin istekleri diğer menülerden yana olduğu için vejetaryen menü çıkarsaydık eğer maliyet açısından zarara uğrardık. Otelimiz ilk işletmeye girdiği zaman yer vermiştik ve zararımız oldu. Bundan dolayı tercih etmiyoruz. (K21).</i>
	Önceliklerin farklılığı	<i>Turizm piyasasının durgunluğundan dolayı çoğu işletmeler artık kapanmaya kadar gidebiliyor. Bu sektörde kalıcı olabilmek için ilk önce işletmenin kendi ayakları üzerinde durması lazım. Daha sonra menü çeşitlendirmelere bakılabilir. (K14).</i>
	Bütçe kısıtlılığı	<i>Bunun en büyük nedeni patronun bu iş için bütçe ayırmayı göze almamasından kaynaklanmaktadır. Bu turizm sektöründe yaşanan bir krizdir. En az personel, en çok iş ve en az maaş. (K11).</i>
	Müşteri çeşitliliği	<i>Yabancı konuklarımız daha çok tercih ediyor vejetaryen yemekleri fakat işletmemizde genelde Türk misafirlere hizmet ediyoruz onlar da talep etmiyor. (K5).</i> <i>Genellikle federasyon müşterileri ile çalışıyoruz. Bu kişiler de güce dayalı çalıştıkları için protein ağırlıklı yiyecekler tüketiyorlar. (K14).</i>

Araştırmada, otel işletmelerinin menülerinde vejetaryen gıdalara yer verilmemesinin nedenleri ile ilgili düşünceleri alınan katılımcıların görüşleri beş alt kategoride birleşmektedir. Katılımcılar, menülerinde vejetaryen gıdalara yer verilmemesinin temel nedeni olarak vejetaryen gıdalara olan talep azlığını göstermektedirler. Var olan bu talep azlığının beraberinde zarar etme düşüncesine de yol açtığı hatta bazı işletmelerin bunu deneyimlediği görülmektedir. Vejetaryen gıdalara menülerde yer verilmemesi ile ilgili bir diğer görüş ise, vejetaryen menü gibi çeşitlendirmelere gidilmesinden daha öncelikli durumların varlığıdır. İşletmelerde karar verici konumunda olan kişiler bütçelerinde vejetaryen gıdalara pay ayırmak istememektedirler. Katılımcıların, vejetaryen gıdalara menülerde yer verilmemesi ile ilgili özellikle belirttikleri bir diğer husus ise müşteri çeşitliliğidir. Buna göre, müşterilerin sahip oldukları farklılıklar neticesinde tercihleri vejetaryen gıdalardan yana olmamaktadır.

Ayrıca menülerinde vejetaryen gıdalara yer vermeyen dört otel işletmesi, müşterilerinden yeterli talep geldiği takdirde müşteri memnuniyetini sağlamak için menülerinde vejetaryen gıdalara yer vereceklerini bildirmişlerdir.

Tablo 10: Menülerde Yer Alan Vejetaryen Gıdalar

1	Makarna	10
2	Salatalar	9
3	Haşlanmış Sebze	7
4	Zeytinyağlı Enginar	6
5	Kabak Mücver	6
6	Sebzeli Sote	4
7	Vejetaryen Pizza	3
8	Kuru Sebze Dolması	2
9	Mercimek Köftesi	2
10	Sebzeli Köfte	1

Menülerinde vejetaryen gıdalara yer veren 19 otel işletmesinden katılımcının her birine menülerinde yer alan vejetaryen yiyecekler sorulmuş ve alınan yanıtlar sonucu Tablo 10 oluşturulmuştur. (Yanıtlardaki ilk 3 yemek dâhil edilmiştir). Tablo, menülerde en fazla yer alan yiyeceklerden, en az yer alan yiyeceklere göre sıralanmıştır. Buna

göre menülerde en çok yer alan vejetaryen yiyecek “makarna” olurken, en az yer alan yiyecek “sebzeli köfte” olmuştur.

Tablo 11: Katılımcıların Vejetaryenliğe Karşı Yanlış veya Eksik Algıları

<i>Vejetaryen yemeklerin çok hassas hazırlanması gerekir. Sonuçta, bir kişinin hayatı söz konusudur. Bunlar sağlık problemleri için gelen misafirlerdir. (K11).</i>
<i>Kahvaltıda salam ve türlerini almadığı takdirde vejetaryen tüketmiş olur. (K21)</i>
<i>Vejetaryen menülere baktığın zaman bunlar hep ot. (K7).</i>
<i>Vejetaryenlik bildiğiniz üzere bir sağlık problemidir. Vejetaryen hastası birine her öğünde bir şeyler vermek zorundasınız (K2).</i>
<i>Müşteri diyor ki ben vejetaryenim, o zaman salataya peynir koymuyoruz. Bazıları vegan değilse balık alabiliyor (K6).</i>
<i>Sadece sebze ve meyvelerle hazırlanan yiyecekler vejetaryendir (K1).</i>
<i>Vejetaryen yiyeceklerimizin içeriğinde yağsız olması kaydıyla balık türleri bulunmaktadır. (K16).</i>

SONUÇ VE ÖNERİLER

Otel İşletmelerinde Vejetaryen Gıdalara Yönelik Tutum ve Uygulamalar adlı bu çalışmada elde edilen sonuçlar ve bu sonuçlara yönelik öneriler aşağıda sıralanmaktadır.

- Görüşmeye katılan otel işletmelerinin çoğunun menülerinde vejetaryen gıdalara yer verilmektedir.
- Görüşmeye katılan otel işletmelerinde vejetaryen gıdaların malzeme seçimi aşamasında, malzemelerin hayvansal ürün içermemesi, taze, sağlıklı, günlük ve güvenilir olması hususunda oldukça hassas davranılmaktadır.
- Görüşmeye katılan otel işletmelerinde vejetaryen gıdaların hazırlık aşamasında temizlik, sağlık kurallarına uyulmakta ve vejetaryen gıdaların hazırlandığı alan ve araçlar, diğer ürünler için kullanılan alan ve araçlardan ayrılmaktadır. Bu sonuç, özellikle vejetaryen ve vegan bireyler için önemli bir durumu ortaya koymaktadır. Nitekim, Sünnetçioğlu, Mercan, Yıldırım ve Türkmen (2017) çalışmalarında veganların restoranlarda karşılaştıkları sorunları irdemiş ve araştırmaları neticesinde, veganların menülerde yer alan yiyeceklerde hayvansal ürünler kullanılmasından ve tezgâh, ızgara ya da tavanın diğer ürünlerin de hazırlanmasında kullanıldığı konusunda şüphe duydukları ve bundan oldukça rahatsız oldukları sonucuna ulaşmışlardır.

Araştırmada elde edilen yukarıdaki üç madde sonucunda, genel anlamda otel işletmelerinde vejetaryenliğe ve vejetaryen gıdalara yönelik olumlu bir tutumun olduğu ve vejetaryen gıdaların hazırlanma aşamalarında titizlikle çalışıldığı ortaya çıkmaktadır. Öte yandan, otel işletmelerinin menülerinin büyük çoğunluğunda vejetaryen gıdalara yer verilse de, vejetaryen bireyler için otel işletmelerinin çoğunda ayrı menüler bulunmamakta ve vejetaryen yiyeceklerin hazırlanmasında uzman personel çalıştırılmamaktadır. Vejetaryenlik hakkında özellikle de vejetaryenliğin çeşitleri konusunda bilgi sahibi olan personellerin mevcudiyeti, müşteri tercihlerinin ve isteklerinin daha iyi anlaşılabilmesine olanak sağlayacağı bunun da müşteri memnuniyetine yansıtacağı, ayrıca farklı beklentilere sahip müşterilere hitap etmenin ürün çeşitliliğini de beraberinde getireceği düşünülmektedir.

Araştırma, katılımcıların vejetaryen yiyecekleri hazırlarken yaşadıkları zorlukları da ortaya koymaktadır. Katılımcıların belirttiği en büyük zorluk ise vejetaryen yiyeceklerde et kullanılmadığı için seçeneklerin kısıtlı olmasıdır. Bu konuda otel işletmelerinde, et ile hazırlanan bir tarifte et yerine bitki bazlı bir protein kullanılarak (Rivera ve Shani, 2013, s.1061) uygulanan “dönüştürülebilir” tarifler kullanılabilir. Cömert ve Durlu Özkaya (2014)

hazırladıkları çalışmada bir ürüne ait standart bir reçeteyi, vegan beslenmeye uygun bir reçete haline getirmiş ve çeşitli beslenme tercihlerine yönelik (vejetaryen) yiyeceklerin hazırlanmasının rekabet ortamında işletmeler açısından fark yaratacağını belirtmişlerdir.

Araştırmadan elde edilen bir diğer sonuç ise, katılımcıların görüşme esnasında kullandıkları bazı ifadelerden ortaya çıkmaktadır (Tablo 11). Bu da, bazı katılımcıların vejetaryenlik konusunda eksik veya yanlış bilgilere sahip olduğunu göstermektedir. Bu ifadeler, özellikle vejetaryenliğin bir sağlık problemi olduğu ve vejetaryen yiyeceklerin içeriğine kullanılan malzemeler ile ilgilidir. Vejetaryenlik gibi hassas bir konuda, otel işletmelerinin yiyecek içecek bölümlerinin eksik bilgilerini tamamlayabilmesi ve yanlış bilgilerinin düzeltilmesi için bu konuda verilecek eğitimlerin faydalı olacağı düşünülmektedir.

Araştırmanın ortaya çıkardığı en önemli sonuçlardan biri de, vejetaryen gıdalara talebin yeteri kadar olmadığı için menülerde yer verilmediğidir. Vejetaryen yiyecekler, her ne kadar bu beslenme şeklini benimseyen insanlar tarafından tercih edilse de, et tüketen insanlar tarafından da alternatif olarak tüketilebilmektedir. Ayrıca menülerde yer alan vejetaryen yiyeceklerin çekiciliği, son zamanlarda oldukça talep gören organik beslenme ve sağlıklı beslenme gibi eğilimlerle zenginleştirilerek arttırılabilir.

Bu araştırma 4 ve 5 yıldızlı otel işletmelerinde vejetaryen gıdalara yönelik tutum ve uygulamaları incelemektedir. Gelecekte yapılacak araştırmaların, bağımsız yiyecek işletmelerinde uygulanması vejetaryenliğe yönelik kapsamlı bilgi edinme fırsatı sunması açısından önemlidir.

KAYNAKÇA

- Cömert, M., & Durlu Özkaya, F. (2014, 13-16 Kasım). Gastronomi turizminde beslenme engelleri kapsamında vegan beslenme örneği. 15. Ulusal Turizm Kongresi. Ankara.
- Craig, W., Mangels, R., & A.D.A. (2009). Position of the american dietetic association: vegetarian diets. Journal of the American Dietetic Association, 1266-82.
- Evrans, E. (2015). Vejetaryenler için özel sertifikalı gıda devri. Erişim: <http://www.haberturk.com/yazarlar/esen-evran/1053732-vejetaryenler-icin-ozel-sertifikali-gida-devri>. (03.01.2018)
- Evu. (European Vegetarian Union). (2017). Erişim: <http://www.euroveg.eu/news/> (02.01.2018).
- Haytap (Hayvan Hakları Federasyonu). *Ünlü vejetaryenler ve hayvan hakkı savunucuları*. Erişim:<http://www.haytap.org/index.php/2007051775/vejetaryend-nyasi/unluvejetaryenler-ve-hayvan-hakki-savunuculari?catid=0> adresinden (29.12. 2017).
- Hines, D. M. (2010). Vegetarians and vegans in kentucky. Unpublished master's Theses. University of Kentucky. U.S.A.
- Hurriyet (2016). Didim dünyanın Barcelona'dan sonra ikinci Vegan Kenti oluyor. Erişim:<http://www.hurriyet.com.tr/didim-dunyanin-barcelonadan-sonra-ikinci-vegan-kentoluyor40179832> (05.01.2018).

- Janssen, M., Busch, C., Rödiger, M., & Hamm, U. (2016). Motives of consumers following a vegan diet and their attitudes towards animal agriculture. *Appetite, 105*, 643-651. DOI: 10.1016/j.appet.2016.06.039.
- Karabudak, E. (2012). *Vejetaryen beslenmesi*. Ankara: Sağlık Bakanlığı Yayınları.
- Meatless Monday. Erişim: <http://www.meatlessmonday.com/the-global-movement/> (03.01.2018)
- Milliyet. (2017). Didim vegan festivali sona erdi. Erişim: <http://www.milliyet.com.tr/didim-vegan-festivali-sona-erdi-aydin-yerelhaber2011640/%20adresinden> . (05.01.2018).
- Özcan, T. & Baysal, S. (2016). Vejetaryen Beslenme ve Sağlık Üzerine Etkileri. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*. 30 (2), 101-116.
- Rivera M., & Shani, A. (2013). Attitudes and orientation toward vegetarian food in the restaurant industry An operator's perspective. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*. 25 (7), 1049-1065.
- Sünnetçioğlu, S., Mercan, Ş. O., Yıldırım, H. M., & Türkmen, S. (2017). Veganların restoranlarda karşılaştıkları sorunlar üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies 5/Special issue2 S: 241-252*. DOI: 10.21325/jotags.2017.127
- TVD. (2016). (Türkiye Vegan ve Vejetaryenler Derneği). *V-Label Hakkında*. Erişim: <https://tvd.org.tr/2015/10/v-label-hakkinda/> . (03.01.2018).
- Tunçay Son, G. Y. (2016). Biyoetik çerçevesinde vegan ve vejetaryenlik. Yayınlanmamış Doktora Tezi. Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimleri Enstitüsü. Ankara.
- Türnüklü, A. (2000). Eğitimbilim araştırmalarında etkin olarak kullanılacak nitel bir araştırma tekniği: görüşme. *Kuram ve Uygulamada Eğitim Yönetimi*. (24), 543-559.
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2016). Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri. (10. Baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.