

## BÖLÜM 4

# TURİZM İŞLETME MUTFAKLARINDA FONKSİYONEL GIDALARIN KULLANILMA POTANSİYELİ VE FONKSİYONEL GIDA KAVRAMI

Mustafa Çağatay ASLAN<sup>1</sup>  
Ayşe Büşra MADENCİ<sup>2</sup>

### GİRİŞ

Dünya genelinde en hızlı büyüyen sektörlerden biri olan Turizm sektörü hem ulusal gelire katkı sağlaması hem de döviz girdisi sağlaması açısından oldukça önemli olup büyük bir istihdam gücü olmasıyla da dikkat çekmektedir. Aynı zamanda turizm sektörü diğer sektörlerin de canlılığı üzerinde etkili olmaktadır (Dilber, 2007). Yiyecek-içecek işletmeleri turizm işletmelerinin en önemli bileşenlerinden biri olarak kabul edilmektedir (Doğdubay & Karan, 2015). Yiyecek-içecek sektörü oldukça dinamik bir yapı olup bu sektörde yer alan işletmelerin sayısı her geçen gün artmakta bu da rekabet açısından hizmet kalitesinin de artmasını beraberinde getirmektedir. Tüketiciler açısından ev dışında yemek yeme günlük hayatın önemli bir parçası haline gelmiş olup yiyecek-içecek harcamalarının ekonomi içerisindeki yeri hızla artmaya devam etmektedir (Biçici & Hançer, 2008). Değişen yaşam biçimi, ilerleyen teknoloji, bilgiye daha kısa sürede ulaşılabilirlik gibi çeşitli faktörler tüketicilerin tercihleri üzerinde etkili olabilmektedir. Tüketicilerin tercihlerini etkileyen faktörlerin iyi izlenmesi gerekmektedir olup bunlar yiyecek-içecek işletmelerinin karlılığı ve sürdürülebilirliği üzerinde etkili olmaktadır.

Küreselleşme, nüfus artışı, gelir seviyelerindeki değişimler ve kentleşme gibi faktörler tüketicilerinin gıdalara yönelik taleplerinde çeşitli değişikliklerin oluşmasına neden olmuştur (Siro & ark., 2008). 90'lı yıllarda daha çok lezzet beklentisi ile yiyecek-içecek işletmelerine yönelen tüketicilerde günümüzde hastalıkların artışı ile birlikte sağlık beklentisi de oluşmuştur (Oraman, 2010). Sağlıklı ve kaliteli beslenme konusunda daha bilinçli hale gelen tüketiciler beklentileri doğrultusunda hazırlanmış sağlıklı ve güvenilir gıdaları sunan işletmelere karşı ilgi duymaya başlamıştır. Hastalıklardan korunma için sağlıklı beslenme ilkeleri-

<sup>1</sup> Yüksek Lisans Öğrencisi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı.

<sup>2</sup> Dr. Öğr. Üyesi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü. bmadenci@konya.edu.tr

## SONUÇ VE ÖNERİLER

Teknolojik gelişmeler, bilgiye erişimin kolaylaşması ve tüketicilerin bilinç düzeylerinin artması gibi faktörler tüketici tercihlerinde değişikliklerin olmasına yol açmaktadır. Son yıllarda hastalıkların görülme sıklığının artması ile birlikte tüketiciler sağlık üzerine olumlu etkilerinin olduğu akademik çalışmalar ile ortaya konulmuş gıdalara yönelmiştir. Fonksiyonel gıda olarak isimlendirilen bu ürünler günlük beslenmenin bir parçası olmalarının yanı sıra sağlıklı yaşamı destekleyecek bazı özelliklere de sahiptir. Fonksiyonel ürünlerin tüketiciler açısından bilinirlikleri hızla artmakta olup bu durumun tüketicilerin yiyecek içecek tercihlerinde etkisi olacağı düşünülmektedir. Tüketicilerin beklentilerinin neler olduğunu bilmek yiyecek içecek işletmelerinde ekonomik gelişme ve sürdürülebilirlik açısından oldukça önemlidir. Bu açıdan bakıldığında tüketici tercihlerine yön verebilecek bir potansiyele sahip son zamanların popüler alanlarından biri olan fonksiyonel gıdaların işletmeler tarafından bilinmesi ve bilinçli şekilde kullanılması gelişmelerini destekleyecektir. Bu çalışmada fonksiyonel gıda kavramı incelenmiş olup yiyecek içecek işletmelerinde kullanılmaya potansiyeli olan fonksiyonel ürünler üzerinde durulmuştur.

## KAYNAKÇA

- Aydın, M., Açıkgöz, İ., & Şimşek, B. (2010). Isparta Süleyman Demirel Üniversitesi öğrencilerinin probiyotik ürün tüketimlerinin ve probiyotik kavramının bilinme düzeyinin belirlenmesi. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 5(2), 1-6.
- Biçici, F., & Hançer, M. (2008). Kuşadası ve Didim'deki Üniversite Öğrencilerinin Yiyecek-İçecek İşletmelerinde sunulan Hizmetlerle İlgili Beklentileri ve Bu Hizmetlerin Kalite Ölçümü. *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 10(3): 49-67.
- Bui, D. T. (2015). Consumer acceptance of functional foods in ho chi Minh City. *Eurasian Journal of Business and Economics*, 8(16), 19-34.
- Dilber, İ. (2007). Turizm sektörünün Türkiye ekonomisi üzerindeki etkisinin girdi-çıkı tablosu yardımıyla değerlendirilmesi. *Yönetim ve Ekonomi*, 14(2), 205-220.
- Doğdubay, M., & Karan, İ. (2015). Yiyecek-İçecek işletmelerinde etik uygulamaların SWOT Analizi ile değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(4):24-32.
- Dölekoğlu, C. Ö., Şahin, A., & Giray, F. (2015). Kadınlarda fonksiyonel gıda tüketimini etkileyen faktörler: Akdeniz illeri örneği. *Journal of Agricultural Sciences*, 21(4), 572-584.
- Hacıoğlu, G., & Kurt, G. (2012). Tüketicilerin fonksiyonel gıdalara yönelik farkındalığı, kabulü ve tutumları: İzmir İli Örneği. *Business & Economics Research Journal*, 3(1):161-171.
- International Food Information Council, (2009). International Food Information Council (IFIC) Foundation Functional Foods Component Chart. (17.02.2020 tarihinde <https://foodinsight.org/wp-content/uploads/2009/10/FINAL-IFIC-Fndtn-Functional-Foods-Background-with-Tips-and-changes-03-11-09.pdf> adresinden ulaşılmıştır).
- Kandırılı, Ş. (2014). Özel bir sağlıklı beslenme ve diyet danışmanlığına başvuran danışanların fonksiyonel besinlere yönelik farkındalığı, bilgi düzeyleri ve tüketim sıklıklarının araştırılması, Yüksek Lisans Tezi, Başkent Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Kopuz, H. E. (2011). İstanbul ilinde tüketicilerin çeşitli fonksiyonel gıda ürünlerine olan yaklaşımları. Yüksek Lisans Tezi, Namık Kemal Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü.

- Meral, R., & Dođan, İ. S. (2009). Fonksiyonel öneme sahip doğal bileşenlerin unlu mamullerin üretiminde kullanımı. *Gıda*, 34(3), 193-198.
- Oraman, Y.(2010). Fonksiyonel gıdanın yükselişini sürüyor. ( 17.02.2020 tarihinde <http://www.dunya-gida.com.tr/haber/fonksiyonel-gidanin-yukselisi-suruyor/3547> adresinden ulaşılmıştır).
- Özkan Özdemir, P., Fettahlioglu, S., & Topoyan, M. (2009). Fonksiyonel gıda ürünlerine yönelik tüketici tutumlarını belirleme üzerine bir araştırma. *Ege Akademik Bakış*, 9(4), 1079-1099.
- Özkan, P., Yücel, E. K., & Yücel, E. (2018). Tüketici yenilikçiliği ile fonksiyonel gıdalara yönelik tutum arasındaki ilişki: Üniversite öğrencileri üzerine bir uygulama. *UİİİD-IJEAS*, (17. UİK Özel Sayısı):265-280 ISSN 1307-9832.
- Sevilmiş, G. (2008). Bazı fonksiyonel gıdalarda tüketici kararları ve bunları etkileyen faktörlerin belirlenmesi üzerine bir araştırma. *Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi*.
- Sevilmiş, G. (2013). Yükselen trend: Fonksiyonel gıdalar. *İzmir Ticaret Odası Haziran Ar&Ge Bülteni*:39-46.
- Siro, I., Kopolna, E., Kopolna, B., & et al. (2008). Functional food. product development, marketing and consumer acceptance—A review. *Appetite*, 51, 456–467.
- Watson, R. R. (2003). *Functional Foods & Nutraceuticals in Cancer Prevention*. Iowa State Press, Ames, IA: 2.