

Michelin Rehberi'nde Yer Alan Restoranların Menülerinin Glütensiz Beslenme Kapsamında İncelenmesi

Arş. Gör. Dr. Ezgi ATİK
(Sorumlu Yazar)

Pamukkale Üniversitesi
easar@pau.edu.tr

<https://orcid.org/0000-0001-7960-1463>

Arş. Gör. Dr. Emre ATİK
Pamukkale Üniversitesi

emrea@pau.edu.tr

<https://orcid.org/0000-0001-9302-3794>

DOI: <https://doi.org/10.37847/tdtd.1315308>

Makale Gönderim Tarihi: 15.06.2023

Makale Türü: Araştırma Makalesi

Makale Kabul Tarihi: 03.07.2023

Özet

Amaç: İnsanların restoran tercihlerinde restoranda sunulan ürünler, hizmet kalitesi, lokasyon ve görsel çekicilik gibi unsurlar etkili olmaktadır. Bunun yanında insanların sağlık durumları, inançları ve kültürleri gibi kişisel pek çok unsur restoran seçiminde önem kazanmaktadır. Bu doğrultuda işletmeler müşterilerine glütensiz, vegan ve vejetaryen gibi özel beslenme seçenekleri sunabilmektedir. Yapılan bu çalışmanın amacı özel beslenme seçeneklerinden olan glütensiz beslenme kapsamında restoranların mevcut durumunu ortaya koymaktır.

Yöntem: Nitel araştırma yaklaşımı ile Michelin Rehberi'nde yer alan ve Tripadvisor sitesinde glütensiz beslenme seçeneği mevcut olan beş farklı şehirdeki toplam 85 restoran incelenmiştir. Araştırmada Atina, Abu Dabi, İstanbul, Seul ve Venedik'te bulunan restoranların Tripadvisor'da ve internet sitelerinde yer alan bilgileri ve menüleri incelenmiş, veriler betimsel analiz tekniği ile analiz edilmiştir.

Bulgular: Araştırma sonucunda araştırmaya dahil edilen restoranların önemli bir kısmının glütensiz seçeneklere yer verdikleri ve glütensiz ürünlerin farklı mutfak türlerinde yer bulduğu ancak menülerinde glütensiz ürünleri etiketleme ve alerjen uyarıları gibi konularda ciddi eksikliklerin bulunduğu tespit edilmiştir.

Tartışma: Araştırmadan elde edilen sonuçların farklı şehirler kapsamında önemli farklılıklar göstermemesi, benzer turizm potansiyeline sahip şehirlerdeki bu restoranların menülerinde glütensiz seçeneklere yönelik eksiklikler olduğunu ortaya koymaktadır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Seyahat siteleri, Glütensiz beslenme, Restoran menüleri

Examining the Menus of Michelin Guide Restaurants in the Scope of Gluten-Free Diet

Abstract

Purpose: Factors such as the products offered in the restaurant, service quality, location, and visual appeal all play a role in people's restaurant preferences. In addition, many personal factors such as people's health status, beliefs, and cultures become increasingly important in restaurant selection. In this direction, businesses can offer their customers special nutritional options such as gluten-free, vegan, and vegetarian. The aim of this study is to reveal the current state of restaurants in terms of gluten-free nutrition, one of the special nutritional options.

Method: With the qualitative research approach, a total of 85 restaurants in five different cities "Athens, Abu Dhabi, Istanbul, Seoul, and Venice" that are included in the Michelin Guide and have a gluten-free diet option on the Tripadvisor site were examined. In the research, the

information and menus of the restaurants in these cities on Tripadvisor and their websites were examined, and the data were analyzed using descriptive analysis techniques.

Findings: As a result of the research, it was determined that a significant part of the restaurants included in the study offered gluten-free options and that gluten-free products were found in a variety of cuisines. However, there were serious deficiencies in the menus, such as the lack of labeling for gluten-free products and allergen warnings.

Discussion: The fact that the results of the research do not show significant differences between cities reveals that there are deficiencies in the gluten-free options on the menus of restaurants in cities with similar tourism potential.

Keywords: Gastronomy, Travel sites, Gluten-free diet, Restaurant menus

Giriş

İnsanlar için yemek yemek, nefes almak ve uyumak gibi eksikliğinde iştah veya kısmi açlık geliştirme eğiliminde oldukları fizyolojik bir ihtiyaçtır (Maslow ve Levis, 1987). Yemek yemenin insanlara keyif veren ve iyi hissettiren psikolojik bir yönü de bulunmaktadır (Kringelbach, Stein ve Van Hartevelt, 2012). Tarihsel süreçte toplumsallaşma ile birlikte toplumsal bir simge haline gelen yemek yeme eyleminin farklılaşmasında göçler, insanların sosyo-ekonomik durumları, kişilik özellikleri, inançları ve kültür gibi pek çok unsur etkili olmaktadır (Beşirli, 2010). İnsanların yemek tercihlerinde ise ekonomik unsurlar, sosyal çevreleri ve kişilik özellikleri kadar sağlık ve beslenmeye yönelik inanç ve endişeleri de etkili olmaktadır (Marshall, 1995; Herne, 1995; Furst vd., 1996; Wylie, Copeman ve Kirk, 1999). Bu doğrultuda glütensiz beslenme ve vejetaryen beslenme gibi yaklaşımlar ortaya çıkmış ve restoranlar da bu beklentiyi karşılamak için menülerinde birtakım düzenlemelere yer vermiştir. Bazı restoranlar doğrudan bu beslenme türlerine yönelik yeni ürünler geliştirip sunarken, bazı restoranlar ise mevcut ürünlerini bu beslenme türlerine uygun hale getirmişlerdir.

Tarihsel süreçte ele alındığında, 18. yüzyılda dışarıda yemek yeme alışkanlığı ve sonrasında 20. yüzyılda gelişen doğal ürünlere dayalı vejetaryen beslenme ve diyetetik beslenme gibi yeni beslenme akımları, kişileri farklı tercihlere yönlentmiştir. Sanayi devrimi sonrası ortaya çıkan teknolojik gelişmelerin etkisi, kadınların iş yaşamına katılmaları ve artan boş zaman ile birlikte ise dışarıda yemek yeme kültürü şekillenmiştir. Dışarıda yemek yeme eylemi, restoranlar gibi yiyecek ve içecek hizmetleri endüstrisinin ürettiği ürün ya da hizmetlere yönelik talebi oluşturmaktadır (Özdemir, 2010, s.218). Yemek yeme eylemi turist bakış açısı ile ele alındığında ise farklı boyutları ortaya çıkmaktadır. Bunlardan biri yemek yeme eyleminin fiziksel bir ihtiyaç olmasıdır (McIntosh vd., 1995'ten aktaran Fields, 2003). Buna göre turistler gittikleri yerlerde zorunlu bir ihtiyaç olarak beslenmekte ve aynı zamanda gittikleri bölgelerde normal günlük beslenme şekillerinden farklı beslenme istekleri gösterebilmektedir. Turistlerin sağlık durumları ya da sağlıkla ilgili endişeleri de fiziksel bir motivasyon unsuru olarak değerlendirilmektedir. Bir başka görüşe göre çeşitli mutfak kültürlerinin ve yeni yiyeceklerin deneyimlenmesi, turistleri belirli bir yeri ziyaret etmeye yönelten önemli bir çekicilik unsuru olarak değerlendirilmektedir (Cohen ve Avieli, 2004).

Özetle insanların gerek rekreatif amaçlarla gerekse turistik bir eylem olarak dışarıda yemek yedikleri bilinmektedir. Gelişen bilgi teknolojileri ve sosyal medya araçları, günümüzde turistlerin ve ziyaretçilerin restoran arama şekillerinde değişim yaratmıştır

(Zhang, Vang ve Chen, 2017). Müşteriler, bir restorana aşına olmadıklarında bilgi kaynağı olarak restoran yorumlarını kullanmaktadır. Günümüzde seyahat deneyimlerinin yer aldığı internet siteleri ve bu sitelerde yer alan yorumlar, müşterilerin bilmedikleri bir restorana yönelik ihtiyaç duydukları bilgiler için önemli bir kaynaktır (Parikh vd., 2017). Kişiler bu siteler üzerinden restoranlara ilişkin genel bilgileri edinebilmekte, aynı restorana deneyimlemiş insanların yorumlarını inceleyebilmekte ve hatta özel beslenme gereksinimleri bulunuyorsa bu konu hakkında bu sitelerden bilgi alabilmektedir.

Buradan hareketle yapılan bu çalışmanın amacı, glütensiz seçenek sunan restoranların menülerini içerik bakımından incelemektir. Çalışma kapsamında İstanbul ile birlikte toplam beş şehirde bulunan ve glütensiz seçenek sunan Michelin yıldızlı restoranlar incelenmiştir. Bu doğrultuda, Tripadvisor gezi sitesindeki restoran bilgileri ve restoranların internet sitelerinde yer alan menülerin içerikleri değerlendirilmiştir. Yapılan çalışma ile birlikte glütensiz seçenek sunan restoranların menü içeriklerindeki mevcut durumun tespiti yapılacaktır. Böylece, restoran işletmelerinde güncel beslenme akımları kapsamında düzenlemeler yapılabilecektir.

Özel Beslenme Durumları ve Glütensiz Diyet

Bilindiği gibi beslenme, insanların sağlıklı bir şekilde yaşamlarını sürdürebilmeleri için önemli bir konudur. Bu kapsamda gastronomi biliminin ilgi alanlarından biri de insanların beslenme ve yemek alışkanlıklarıdır (Bucak, 2021). Beslenme bilimine göre dört temel besin grubu belirlenmiştir. Bunlar süt ve süt ürünleri grubu, et, yumurta, kuru baklagil grubu, sebze ve meyve grubu ile ekmek ve tahıl grubudur (Besler vd., 2015). Günlük beslenme düzeninde fiziksel gelişme dönemi, özel dönemler ve hastalıklar beslenme şekillerini belirlemekte, kişiler bu dönemlere ve özelliklere göre besin öğelerine farklı miktarlarda ihtiyaç duymaktadır (Baysal, 2004). Bu kapsamda, diyabet, besin alerjisi ve çölyak gibi çeşitli sağlık sorunları nedeniyle kişiler bazı besin gruplarını günlük beslenmelerinden çıkartmak durumundadır.

Besin alerjileri, “yenilen bir gıdaya ya da gıdada bulunan katkı maddesine karşı verilen ve normal olmayan bir fizyolojik tepki” olarak tanımlanmaktadır (Sampson, 1992). İnsanlarda alerjiye neden olan besinlerden bazıları inek sütü, tavuk yumurtası, fıstık, balık, kabuklu deniz ürünleridir (Rona vd., 2007). Besin intoleransı ise “gıdalara veya gıda bileşenlerine karşı verilen ve bağışıklık sistemini etkilemeyen anormal tepkilerdir” (Taylor ve Hefle, 2001). Besin intoleransının en bilineni süt şekerinde bulunan laktoza karşı gelişen laktoz intoleransıdır (Food Intolerances, Allergies, and Celiac Disease).

Glüten ise buğday, arpa ve çavdar gibi tahıllarda bulunan proteinin genel adıdır. Genel olarak gluten içeren besinler sağlıklı ve dengeli beslenmede önemli bir grubu oluşturmaktadır ancak bazı insanlar çeşitli sağlık sorunları nedeniyle gluteni günlük beslenme düzeninden çıkartmak zorundadır (Haas vd., 2014). Çölyak hastalığı, ömür boyu katı glütensiz bir beslenme gerektiren hastalıkların başında gelmektedir (Case, 2005; Akoğlu ve Oruç, 2018). Bunun yanında, gluten hassasiyeti ve buğday alerjisi gibi durumlarda da glütensiz beslenme önerilmektedir (Niewinski, 2008; Guandalini ve Newland, 2011; Tuck vd., 2019; Lerner vd., 2022).

Çoğu gıda alerjileri kaşıntı ve hapşırma gibi hafif belirtilere neden olmaktadır, gıda alerjilerinden bazıları alerjik şok ve anafilaksi gibi ciddi tepkilere yol açmaktadır (Güçlü Nergiz, 2021). Ancak, literatürde restoranlara ilişkin yapılan çalışmaların önemli bir bölümü bu konudaki yetersizlikleri ortaya koymaktadır. 2009 yılında Amerika'da restoranlara yönelik yapılan bir çalışmada (Borchgrevink vd., 2009), restoranların bu konuda çok az farkındalıklarının olduğu ve gıda alerjenlerini müşterilere aktarabilecek personellerin yeterli olmadığı sonuçlarına ulaşılmıştır. Kanada'da servis çalışanlarının gıda alerjilerine yönelik farkındalıklarını belirlemeye yönelik yapılan bir çalışmada (McAdams, Deng ve MacLaurin, 2018), restoran çalışanlarının gıda alerjileri konusunda bilgisi ve hizmet sunmaya yönelik isteklilikleri olmasına karşın çoğu çalışanın restoranda gıda alerjenlerini yönetebilecek kaynaklara erişiminin olmadığı ya da bu kaynakların farkında olmadıkları tespit edilmiştir. Restoran yöneticileri ile gerçekleştirilen bir çalışmada (Wen ve Kwon, 2016), yöneticilerin gıda alerjilerine ve gıda alerjilerinde müşteri ve çalışan arasındaki iletişime yönelik farkındalıkları olduğu ancak çoğu yöneticinin bu konuda çalışanlarına eğitim vermediği sonucu ortaya çıkmıştır.

Glütensiz Beslenme ve Restoran Menülerindeki Görünümü

Gastronomi biliminin gelişiminde toplumsallaşma, göçler, ticaretin artması, yeni teknolojik gelişmeler, sanayileşme ve küreselleşme gibi pek çok unsur etkili olmuştur. Bu gelişimlerin paralelinde yeni beslenme akımları ortaya çıkmıştır. Yapılan çalışmalar, vejetaryen beslenme, vegan beslenme ve glütensiz beslenme konularının tüm dünyada insanların ilgisini çeken konular haline geldiğini göstermektedir (Freire, R. 2020; Kamiński vd., 2020; Sloan, 2021; Cooper vd., 2022).

Glütensiz beslenme, kişilerin buğday, arpa ve çavdar ile bu tahıllardan üretilen ürünlerin yer almadığı bir beslenme türünü ifade etmektedir. Glütensiz beslenmede tahıl grubundan pirinç ve mısır, işlenmemiş et ürünleri grubu, taze meyveler ve sebzeler ile süt ürünleri grubu yer almaktadır. İnsanlar çölyak gibi sağlık sorunları, kilo kaybı isteği, glüten ile ilişkili olabilecek diğer hastalıkların tedavisi ya da olası hastalıkları önlemek amacıyla glüten içeren gıdalardan kaçınmaktadır (Staudacher ve Gibson, 2015). Zorunlu glütensiz beslenme durumları dışında insanların çeşitli nedenlerle glütensiz beslenme eğilimine yönelik artan talepleri bu alanda yeni bir sektör yaratmıştır (Bogue ve Sorenson, 2008; Freire, 2020). Bu kapsamda yiyecek içecek işletmelerinden bazıları doğrudan glütensiz ürünler üretirken, bazı işletmeler ise menülerinde glütensiz besinlere yer vermektedir. Glütensiz beslenme ihtiyacının sağlık üzerindeki etkisi düşünüldüğünde, restoran menülerinde yer verilen glüten ile ilgili bilgiler daha da önem kazanmaktadır.

İrlanda'da çölyak hastalığına sahip gruplar üzerine yapılan bir çalışmada (McIntosh vd., 2011), restoranlarda talep üzerine glütensiz yemek seçeneğinin sunulduğu ancak yemeklerden alınan örneklerden %10'unun glüten içerdiği tespit edilmiştir. Çalışmada aynı zamanda, glütensiz ürünleri belirten işaret ve bildirimler, menü seçenekleri ve bu konuda personele duyulan güven konusunda eksikler olduğu saptanmıştır.

Kanada'da çölyak toplulukları ile gerçekleştirilen çalışmada ise (Zarkadas vd., 2013) glütensiz beslenen kişilerin restoranlarda ürün kısıtlılığı, servis personelinin ilgisizliği,

glütensiz olarak etiketlenmiş ürünlerde glüten varlığı endişesi gibi sorunlar yaşadıkları belirlenmiştir.

Amerika'da restoran menülerinde yer alan ve glütensiz etiketli ürünlerin içeriklerinin glüten tespit cihazı ile incelendiği bir çalışmada (Lerner vd., 2019), menülerde glütensiz olarak ifade edilen ürünlerden %32'sinde glüten olduğu, glütensiz olarak belirtilen ürünlerden en fazla pizza ve makarnanın içeriğinde (%50'nin üzerinde) glüten olduğu ortaya konmuştur.

Macaristan'da glütensiz beslenen kişiler ile gerçekleştirilen bir çalışmada (CsapónéRiskó ve Benyovszki, 2019), katılımcıların büyük bir çoğunluğunun bir restorana gitmeden önce restoranın glütensiz seçeneklere sahip olup olmadığını internetten kontrol ettiği belirlenmiştir. Glütensiz yemeklerin güvenliği, servis kalitesi, menü, yemeklerin fiyatı ve işletmenin konumunun müşterilerin tercihinde önemli kriterler olduğunun tespit edildiği çalışmada katılımcıların genel anlamda glütensiz restoranlardan memnun olmadıkları belirlenmiştir.

Çölyak hastalarının beklentilerini tespit etmeye yönelik bir çalışmada (Kök, Karahan ve Uca, 2019), bu hastalığa sahip kişilerin yiyecek içecek işletmelerinden glütensiz menü, yiyeceklere yönelik güvenilirlik ve ürün çeşitliliği gibi çeşitli beklentilerinin olduğu belirlenmiştir.

Güncel beslenme eğilimlerine yönelik kişilerin Google üzerinden yaptıkları aramalar kapsamında gerçekleştirilen bir çalışmada (Kamiński vd., 2020), beslenme ile ilgili 47 başlık belirlenmiş, kullanıcıların en fazla veganizm, vejetaryenizm ve glütensiz beslenme yaklaşımlarına ilgilerinin olduğu tespit edilmiştir.

Günümüzde internet beslenme dahil sağlıkla ilgili bilgilerde ana kaynak haline gelmiştir. İnsanlar internet üzerinden güncel beslenme ve diyet yaklaşımlarını takip etmekte ve aynı zamanda gidecekleri restoranları da internet aracılığı ile önceden incelemektedir. Literatürde restoranların internet sitelerinin incelenmesine yönelik çalışmalarda ele alınan konulardan biri de restoranların menüleridir.

Restoran zincirlerinin internet sitelerini inceleyen bir çalışmada (Yoon, Chung ve Jun, 2020), restoranların sürdürülebilir ve sağlıklı beslenme kapsamında internet sitelerinde sağlıklı yemek menülerine yer verdikleri tespit edilmiştir.

İstanbul ilinde birinci sınıf restoranlar üzerine yapılan bir çalışmada (Cankül ve Aydın, 2022), özel beslenme türleri kapsamında restoran menüleri ve internet siteleri incelenmiştir. Çalışmada İstanbul'da bulunan 158 restorandan yalnızca 2 restoranın menüsünde glütensiz ibaresinin bulunduğu tespit edilmiştir.

Michelin yıldızlı restoranları özel beslenme gereksinimleri üzerinden inceleyen bir çalışmada (Lin vd., 2022), çevrimiçi müşteri değerlendirmeleri ve restoran yanıtları incelenmiştir. Taipei ve Barselona'da bulunan restoranların karşılaştırıldığı çalışmada, Barselona'da bulunan ve Avrupa mutfağına yönelik ürün sınan restoranların gıda alerjilerine ve özel beslenme gereksinimlerine, Taipei'de bulunan restoranların ise çok kültürlülük ve inançları doğrultusunda menülerinde vejetaryen beslenmeye daha fazla önem verdikleri belirlenmiştir. Çalışmada önemli bir diğer sonuç olarak ziyaretçi

yorumlarında gıda alerjileri, glüten ve vejetaryenlik kavramlarının en sık kullanılan kavramlar olduğu tespit edilmiştir.

Özel beslenme gereksinimleri kapsamında restoranlara ilişkin bilgilerin elde edildiği bir diğer araç ise ziyaretçi deneyimlerini içeren çevrimiçi seyahat satın alma siteleridir. Çevrimiçi restoran rehberinde yer alan ve Londra'da bulunan restoranlara ilişkin müşteri yorumlarının incelendiği bir araştırmada (Pantelidis, 2010), müşterilerin bir restoranı nasıl değerlendirdikleri incelenmiştir. Çalışmada müşterilerin deneyimlerini aktarırken sırasıyla yemek, servis, ambiyans, fiyat, menü ve dekor kavramlarına yer verdikleri tespit edilmiştir.

Tripadvisor sitesi üzerinden Macau'da bulunan 22 restorana ait çevrimiçi yorumların incelendiği bir çalışmada (Lei ve Law 2015), yemek deneyimine ilişkin müşteri memnuniyetinin genel anlamda olumlu olduğu ve pahalı restoranlara yönelik kullanıcı yorumlarının daha fazla olumsuz ifade içerdiği tespit edilmiştir.

Zhang vd. (2017) yaptıkları çalışmada restoran karar destek modeli geliştirmeyi amaçlamışlardır. Tripadvisor sitesinde yer alan işletme ve ziyaretçi yorumu gibi bilgilerin kullanıldığı çalışmanın sonucunda geliştirilen modelin potansiyel turistlerin tercihlerinde daha fazla karar desteği sağlayabileceği ortaya konmuştur.

Literatürde, glütensiz beslenme kapsamında restoranların menülerini ve internet sitelerini inceleyen çalışmalar yer almakla birlikte, Michelin Rehberinde sıralanan restoranları seyahat siteleri kapsamında inceleyen çalışmaların sayısının oldukça az olduğu belirlenmiştir. Ek olarak farklı şehirlerde bulunan restoranların özel beslenme yaklaşımları kapsamında karşılaştırıldığı çalışmaların da az olduğu tespit edilmiştir. Buradan hareketle araştırmada, glütensiz beslenme kapsamında farklı şehirlerde yer alan Michelin Rehberi'nde yer alan restoranların menülerinin içeriklerinin incelenmesi amaçlanmaktadır.

Yöntem

Glütensiz beslenme kapsamında restoranların çevrimiçi menülerinin incelenmesini amaçlayan araştırmada nitel araştırma yaklaşımından yararlanılmıştır. Araştırma desenlemesinde ise araştırmanın amacına uygun olarak durum çalışması tercih edilmiştir. Durum (vaka) çalışması, "sınırlı bir sistemin derinlemesine betimlenmesi ve incelenmesidir" (Merriam, 2013, s.40). Durum çalışması, araştırmanın betimleyici bir soruya ya da açıklayıcı bir soruya işaret ettiği ve verilerin doğal ortamdan elde edilmesinin tercih edildiği durumlarda kullanılan bir yöntemdir (Yin, 2017, s. 4-5).

Araştırmanın evrenini Michelin Rehberi'nde bulunan, özel beslenme türlerinden glütensiz beslenme seçeneği sunan ve aynı zamanda Tripadvisor'da yer alan restoranların menüleri oluşturmaktadır. Araştırmada örneklem olarak ise Euromonitor 2022 Şehirler Gezi Endeksi sıralamasında ilk 30 destinasyon arasında yer alan ve İstanbul ile birlikte yakın sıralamaya sahip 5 şehir seçilmiştir. Araştırmada İstanbul'un seçilmesinde, araştırmacıların buldukları ülke olan Türkiye'de Michelin Rehberi'nde sıralanan tüm restoranların bu şehirde yer alması etkili olmuştur. İstanbul ile birlikte araştırmaya dahil edilen diğer dört şehrin belirlenmesinde, Euromonitor sıralamasında İstanbul'a en yakın şehirler olmaları, bir başka ifade ile turizm potansiyeli anlamında

İstanbul'a benzer nitelikte değerlendirilmeleri etkili olmuştur. Araştırma evrenine Michelin Rehberi'nde bulunan restoranların dahil edilmesinde ise bu ödüle sahip restoranların tüm dünyada tanınan ve aynı zamanda kaliteli ürün ve hizmet sunan işletmeler olmaları etkili olmuştur. Araştırmada destinasyonların belirlenmesinde ise bu şehirlerin turizm altyapıları ve performanslarının dijitalleşme, teknolojik ilerleme ve sürdürülebilir gelişim açısından büyük potansiyel gösteren şehirler olmaları etkili olmuştur (Popova, Sharkey ve Vladykin, 2022). Bu kapsamda Atina, Abu Dabi, İstanbul, Seul ve Venedik'te bulunan ve Michelin Rehberi'nde listelenen toplam 373 restoran belirlenmiş, bu restoranlar içerisinde glutensiz seçeneğe sahip toplam 85 restoran üzerinden araştırma gerçekleştirilmiştir.

Analiz ve Bulgular

Araştırmadan elde edilen veriler betimsel analiz tekniği ile analiz edilmiştir. Betimsel analiz, "elde edilen verilerin önceden belirlenen başlıklar altında özetlendiği ve yorumlandığı araştırmalar" olarak açıklanmaktadır (Altunışık vd., 2001, s.222). Araştırmaya dahil edilen şehirlere ve bu şehirlerde bulunan restoranlara ilişkin genel bilgiler Tablo 1'deki gibidir:

Tablo 1. Araştırmaya dahil edilen şehirler ve restoranlara ilişkin genel bulgular

Şehir	Ülke	Sıralamadaki Yeri	Michelin Yıldızlı Toplam Restoran Sayısı*	Michelin Yıldızlı ve Glutensiz Restoran Sayısı**
Atina	Yunanistan	23. Sıra	26 Restoran	12 Restoran
Abu Dabi	Birleşik Arap Emirlikleri	24. Sıra	42 Restoran	21 Restoran
İstanbul	Türkiye	25.Sıra	53 Restoran	23 Restoran
Seul	Güney Kore	26.Sıra	184 Restoran	3 Restoran
Venedik	İtalya	27.Sıra	68 Restoran	26 Restoran
Toplam			373 Restoran	85 Restoran

*Bilgiler Michelin Rehberi'ndeki verilerden uyarlanmıştır (<https://guide.michelin.com/tr/tr>)

**Bilgiler Tripadvisor sitesindeki verilerden uyarlanmıştır (<https://www.tripadvisor.com/>)

Tablo 1'den de görülebileceği gibi araştırma kapsamında gezi endeksi sıralamasında 25. Sırada yer alan İstanbul'a yakın sıralamada yer alan Atina, Abu Dabi, Seul ve Venedik'teki restoranlar analiz edilmiştir. Michelin Rehberi'nde yer alan ve Atina'da bulunan 26 restorandan 12'sinde, Abu Dabi'de bulunan 42 restorandan 21'inde, İstanbul'da bulunan 53 restorandan 23'ünde, Seul'da bulunan 184 restorandan 3'ünde ve Venedik'te bulunan 86 restorandan 26'sında glutensiz seçeneğinin olduğu belirlenmiştir. Elde edilen bu bulgu, Seul şehri hariç diğer şehirlerdeki restoranların neredeyse yarıya yakınının müşterilerine glutensiz seçenekler sunduğunu göstermesi bakımından önem

taşımaktadır. Tablo 2’de araştırmaya dahil edilen restoranların internet sitelerine ilişkin genel bulgular yer almaktadır.

Tablo 2. Şehirlere göre restoranların internet sitelerine ilişkin genel bulgular

Şehir / Kategori	İnternet Sitesi Bulunan Restoran Sayısı		İnternet Sitesinde Dil Seçeneği Bulunan Restoran Sayısı	
	Var	Yok	Var	Yok
Atina	Var	12	Var	12
	Yok	0	Yok	0
Abu Dabi	Var	21	Var	21
	Yok	0	Yok	0
İstanbul	Var	23	Var	23
	Yok	0	Yok	0
Seul	Var	3	Var	3
	Yok	0	Yok	0
Venedik	Var	25	Var	25
	Yok	1	Yok	1

Araştırmaya dahil edilen şehirlerdeki restoranlardan Venedik’teki 1 restoran dışında tüm restoranların kendilerine ait bir internet sitesi bulunduğu ve bu sitelerinde kendi dillerine ek olarak en az bir yabancı dil seçeneğine yer verdikleri belirlenmiştir (Tablo 2). Sitesi bulunmayan bu restoranın Tripadvisor’da internet sitesi bilgileri yer almasına rağmen siteye erişimin olmadığı tespit edilmiştir. Bu bulguya göre, belirli bir kalite düzeyine sahip bu restoranlarda günümüz teknoloji çağında işletmeler ile mevcut ve potansiyel müşterileri arasındaki iletişimi sağlayan bir araç olarak internet sayfalarına önem verildiği söylenebilmektedir. Aynı zamanda tüm restoranların sitelerinde kendi dilleri dışında en az bir başka dil seçeneğinin bulunması, bu restoranların ülkeyi ziyarete gelen turistlere de hitap ettiklerini göstermesi bakımından önemlidir. Tablo 3’te beş şehir kapsamında glutensiz seçenek sunan ve Michelin Rehberinde bulunan restoranlara yönelik Tripadvisor sitesinde yer alan tüketici değerlendirmelerine yer verilmektedir.

Tablo 3. Şehirlere göre restoranların tüketici değerlendirmeleri

Şehir	Restoran Puanı		Yorum Sayısı		Restoran Sıralaması	
	Puanlama	Sayı	Yorum	Sayı	Sıra	Sayı
Atina	5 puan	1 restoran	En az	369 yorum	En üst	34. sıra
	4.5 puan	6 restoran	En çok	1852 yorum	En alt	313. sıra
	4 puan	5 restoran	<i>Toplam Yorum</i>	<i>11711 yorum</i>	<i>Restoran Sayısı</i>	<i>2393 restoran</i>
Abu Dabi	5 puan	3 restoran	En az	88 yorum	En üst	27. sıra
	4.5 puan	16 restoran	En çok	1468 yorum	En alt	444. sıra
	4 puan	2 restoran	<i>Toplam Yorum</i>	<i>13079 yorum</i>	<i>Restoran Sayısı</i>	<i>2071 restoran</i>
İstanbul	5 puan	2 restoran	En az	92 yorum	En üst	102. sıra
	4.5 puan	15 restoran	En çok	2787 yorum	En alt	588. sıra
	4 puan	6 restoran	<i>Toplam Yorum</i>	<i>18435 yorum</i>	<i>Restoran Sayısı</i>	<i>9930restoran</i>
Seul	5 puan	-	En az	86 yorum	En üst	10. sıra

	4.5 puan 4 puan	3 restoran -	En çok <i>Toplam Yorum</i>	478 yorum 747 yorum	En alt <i>Restoran Sayısı</i>	128. sıra 26733 <i>restoran</i>
Venedik	5 puan 4.5 puan 4 puan	- 16 restoran 10 restoran	En az En çok <i>Toplam Yorum</i>	168 yorum 3845 yorum 28236 yorum	En üst En alt <i>Restoran Sayısı</i>	25. sıra 451. sıra 1115 <i>restoran</i>

Tablo 3'e göre araştırmaya dahil edilen 5 şehirde yer alan tüm restoranların kullanıcı değerlendirmeleri 4 puan ve üzerinde olmuştur. Yorum sayılarına bakıldığında da benzer şekilde her 5 şehirde yer alan restoranların kullanıcı yorumlarının sayısının oldukça fazla olduğu görülmektedir. Restoran sayısına göre sıralamalar incelendiğinde ise tüm şehirlerde, araştırmaya dahil edilen restoranların sıralamalarının şehirlerdeki genel restoran sayısına oranla oldukça üstlerde olduğu görülmektedir (Tablo 4). Tüm bu bulgulara göre, hali hazırda aldığı Michelin yıldızı ile belirli bir kaliteye sahip olduğunu ortaya koyan işletmelerin müşteri memnuniyetlerinin de oldukça yüksek olduğu söylenebilmektedir. Tablo 4'te Tripadvisor sitesinde yer alan bilgilere göre restoranların hizmet verdikleri mutfak türlerine ilişkin bulgular yer almaktadır.

Tablo 4. Şehirlere göre restoranların hizmet verdikleri mutfak türleri

Şehir	Mutfak Türü*	Restoran Sayısı
Atina	Yunan Mutfağı	12
	Akdeniz Mutfağı	11
	Avrupa Mutfağı	10
Abu Dabi	Akdeniz Mutfağı	6
	Asya Mutfağı	6
	Ortadoğu Mutfağı	5
İstanbul	Türk Mutfağı	16
	Akdeniz Mutfağı	9
	Deniz Mahsulleri	5
	Avrupa Mutfağı	5
Seul	Asya	3
	Kore	3
Venedik	İtalyan Mutfağı	23
	Akdeniz Mutfağı	21
	Avrupa Mutfağı	16

*Tripadvisor sitesinde yer alan bilgilere göre en fazla tekrarlanan mutfak türlerine yer verilmiştir.

Tablo 4'e göre, Atina'da yer alan Michelin yıldızlı ve glütensiz seçenekli restoranlardan büyük bir kısmı Yunan mutfağı (12 restoran), Akdeniz mutfağı (11 restoran) ve Avrupa mutfağına (10 restoran) yönelik ürünler sunmaktadır. Abu Dabi'de yer alan restoranlar ağırlıklı Akdeniz (6 restoran), Asya (6 restoran) ve Ortadoğu (6 restoran) mutfaklarına ait ürünler sunmaktadır. İstanbul'da yer alan restoranlardan 16'sı Türk mutfağı, 9'u Akdeniz mutfağı, 5'er restoran ise Deniz mahsulleri ve Avrupa mutfağına yönelik hizmet vermektedir. Seul'da yer alan restoranlar ise Asya (3 restoran) ve Kore (3 restoran) mutfaklarına yönelik ürünler üretmektedir. Venedik'te ise

restoranlarda sıklıkla İtalyan mutfağı (23 restoran), Akdeniz mutfağı (21 restoran) ve Avrupa mutfağı (14 restoran) ürünleri sunulmaktadır. Bu bulgulara göre, Michelin yıldızlı ve glutensiz seçenek sunan restoranların ağırlıkla buldukları bölgenin mutfağına yönelik ürünler sundukları, bir başka ifade ile kendi mutfak kültürlerini sürdürdükleri söylenebilmektedir. Araştırmada önemli bir diğer konu olan şehirlere göre restoranların glutensiz beslenme seçeneği yanında sundukları özel beslenme olanaklarına ilişkin bulgular ise Tablo 5'teki gibidir.

Tablo 5. Şehirlere göre restoranların sundukları özel beslenme seçenekleri

Şehir	Özel Beslenme Seçeneği*	Restoran Sayısı
Atina (12 restoran)	Vejetaryen Dostu	11
	Vegan Seçenekleri	10
Abu Dabi (21 restoran)	Vejetaryen Dostu	20
	Vegan Seçenekleri	18
	Helal	11
İstanbul (23 restoran)	Vejetaryen Dostu	20
	Vegan Seçenekleri	17
	Helal	4
Seul (3 restoran)	Vejetaryen Dostu	2
	Vegan Seçenekleri	1
Venedik (26 restoran)	Vejetaryen Dostu	25
	Vegan Seçenekleri	15

*Araştırma, glutensiz beslenme seçeneği sunan işletmelerin tümü kapsamında gerçekleştirildiğinden bu bulguya ayrıca yer verilmemiştir.

Tablo 5'ten görülebileceği gibi Atina'da, Abu Dabi'de, İstanbul'da, Seul'da ve Venedik'te bulunan restoranların büyük bir kısmı, glutensiz seçeneklerin yanında vejetaryen dostu ve vegan seçenekler sunan işletmelerdir. Bu bulgu, belirli bir hizmet kalitesi ve standardına sahip restoranların gerek sağlık konusundaki hassasiyet gerekse değişen tüketici istek ve ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla güncel beslenme yaklaşımlarına yönelik ürünler sunduklarını göstermektedir. Ek olarak, Abu Dabi'de yer alan 21 restorandan 11'inin ve İstanbul'da yer alan 23 restorandan 4'ünün helal ürün seçeneği sunduğu tespit edilmiştir (Tablo 5). Elde edilen bu bulguya göre restoranların sundukları ürünlere yönelik yaklaşımlarında kültürel değerler ve inançları da dikkate aldıkları söylenebilmektedir. Tablo 6'da ise şehirlere göre restoranların menülerine ilişkin genel bilgiler yer almaktadır.

Tablo 6. Şehirlere göre restoranların menülerine ilişkin genel bilgileri

Şehir	İnternet Sitesinde Menü		Menüde Yemek İçeriklerinin Bulunma Durumu	
	Kategori	Sayı	Kategori	Sayı
Atina	Var	10	Var	1
	Kısmen Var	2	Kısmen Var	6
			Yok	5
Abu Dabi	Var	19	Var	1
	Yok	2	Kısmen Var	15
			Yok	5

İstanbul	Var	18	Var	7
	Kısmen Var	1	Kısmen Var	6
	Yok	4	Yok	10
Seul	Var	3	Yok	3
Venedik	Var	23	Var	5
	Kısmen Var	2	Kısmen Var	12
	Yok	1	Yok	8

Araştırmaya dahil edilen restoranların internet sitelerinde menü bulunma durumları incelenirken, menüler Tripadvisor sitesinde ya da doğrudan internet sitesinde ana başlıkları ve yemek isimleri ile bulunuyorsa “var”, hiç yer almıyorsa “yok” şeklinde işaretlenmiştir. Ek olarak, menülerde ana yemek, başlangıç gibi başlıkların eksikliği, menülerin yalnızca görsel olarak yer alması veya menülerin yalnızca kendi dillerinde yer alması durumlarında ise “kısmen var” şeklinde gruplandırılmıştır. Bu kapsamda (Tablo 6) yalnızca Seul’da bulunan restoranların tümünün (3 restoran) menüsüne yer verdiği, Abu Dabi’de bulunan 21 restorandan 2’sinin, İstanbul’da bulunan 23 restorandan 4’ünün ve Venedik’te bulunan 26 restorandan 1’inin menüsünün bulunmadığı tespit edilmiştir. Tablo 6’ya göre menülerde yer alan bilgilere ayrıntılı olarak bakıldığında araştırmaya dahil edilen restoranlar içerisinde Atina’da ve Abu Dabi’de bulunan restoranlardan yalnızca 1’inin, İstanbul’da bulunan restoranlardan yalnızca 7’sinin ve Venedik’te bulunan restoranlardan yalnızca 5’inin menülerinde yemek içeriklerine yer verdikleri, Seul’de bulunan restoranların ise bu bilgiye yer vermedikleri tespit edilmiştir. Elde edilen bu bulgu, işletmelerin internet sitelerinde menülerine yer vermeleri açısından olumlu olmakla beraber, özellikle sağlık endişesi ile internet üzerinden araştırma yapan ve karar veren glütensiz beslenen kişiler için yemeklerdeki bileşenlerin menülerde bulunmaması olumsuz bir durum olarak değerlendirilebilmektedir. Son olarak, Tablo 7’de şehirlere göre restoranların menülerinde glüten ve diğer alerjen bilgilerine yer verme durumlarına yer verilmiştir.

Tablo 7. Şehirlere göre restoranların menülerinde glüten ve diğer alerjen bilgilerinin bulunma durumu

Şehir	Menüde Glütene Yönelik Uyarı Bulunma Durumu		Menüde Diğer Alerjenlere Yönelik Uyarı Bulunma Durumu	
	Kategori	Sayı	Kategori	Sayı
Atina	Var	-	Kısmen Var	7
	Yok	12	Yok	5
Abu Dabi	Var	8	Var	15
	Yok	13	Kısmen Var	1
İstanbul	Var	0	Yok	5
	Yok	23	Kısmen Var	10
Seul	Var	0	Yok	13
	Yok	3	Kısmen Var	0
Venedik	Var	2	Yok	3
	Yok	23	Var	1
			Kısmen Var	6
		Yok	18	

Menülerde glütene yönelik uyarı bulunma durumu incelenirken (Tablo 7), uyarılar doğrudan alerjen isimleri ile ya da kısaltmalar şeklinde menülerde yer alıyorsa “var”, hiç bulunmuyorsa “yok” olarak değerlendirilmiştir. Menülerdeki diğer alerjenlere yönelik uyarı bulunma durumu değerlendirilirken benzer olarak alerjenler isimleri ile menülerde doğrudan yer alıyorsa “var”, almıyorsa “yok” olarak işaretlenmiştir. Ayrıca, menülerde bu alerjenlere “alerjen bulunabilir” şeklinde genel bir uyarı olarak yer verildiği durumlarda ya da yalnızca bir ya da birkaç alerjenin menülerde işaretlenmesi durumunda “kısmen var” şeklinde nitelendirilmiştir. Tablo 7 incelendiğinde, Atina’da yer alan ve araştırmaya dahil edilen tüm restoranların (12 restoran) menüsünde glüten içeriğine yönelik bir uyarının yer almadığı tespit edilmiştir. Bu bulguya benzer olarak İstanbul’da (23 restoran) ve Seul’da (3 restoran) yer alan restoranların da menülerinde glüten içerebileceğine yönelik uyarıya ya da yazıya yer vermedikleri tespit edilmiştir. Venedik’te bulunan ve menülerine erişilen 25 restorandan ise yalnızca 2’si menülerinde glütene yönelik uyarıya yer vermiştir. Bu bulgulardan farklı olarak Abu Dabi’de bulunan 21 restorandan 8’inin menüsünde glütene yönelik bir uyarı olduğu belirlenmiştir (Tablo 7). Elde edilen bu bulgular, glütensiz seçeneklere sahip restoranlar olarak diğerlerinden farklılaşan restoranların aslında menülerinde bu bilgilere yer vermediğini göstermektedir. Bir başka ifade ile bu restoranların glüten konusuna yeterli düzeyde önem vermediği söylenebilmektedir. Bu restoranları glütensiz yiyecek olanağı sunduklarından dolayı tercih edecek kişiler için menüler ve menülerde yer alan içerikler ayırt edici unsurlardır. Bu eksikliklerin işletmelere yönelik talebi olumsuz yönde etkileyebileceği düşünülmektedir.

Araştırmaya dahil edilen restoranların menülerinde glüten dışında diğer alerjenlere yönelik uyarı bulunma durumu incelendiğinde ise (Tablo 7) yalnızca Abu Dabi’de bulunan 15 restoran ve Venedik’te bulunan 1 restoranın menüsünde uyarıların yer aldığı belirlenmiştir. Seul’da bulunan 3 restoranın menüsünde ise hiçbir bilgiye rastlanmamıştır.

Abu Dabi’de bulunan restoranlardan bir kısmı menülerinde glüten içeren, vejetaryen olmayan, vegan olmayan şekilde bilgilere kısıtlamalar şeklinde yer vermiştir. Bu bilgilerin yanında pek çok işletme menülerinde acı, fıstık, kabuklu deniz ürünleri, süt ürünleri, balık, mantar gibi alerjen içeren besinlerin yanına kısaltmalarla uyarılar eklemiştir. Bazı işletmeler ise menülerinde ürünleri doğrudan glütensiz beslenmeye uygun ürünler, vegan ürünler ve vejetaryen ürünler şeklinde işaretlemiş veya bu gruplara yönelik ayrı menü başlıkları açmıştır. Bir işletme ise menünün altına bilgilendirme notu düşerek alerjenlere yönelik bilgilerinin olduğunu ifade etmiş, müşterilerden bu konuda çalışanları mutlaka bilgilendirmelerini rica etmiştir.

Venedik’te bulunan ve araştırmaya dahil edilen restoranlardan 3’ünün menüsünde herhangi bir ürüne yönelik alerjisi bulunan müşterilerin durumlarını servis personeline belirtmelerini isteyen bir nota yer verilmiştir. İki restoran ise menülerinde vejetaryenler için ayrı bir menü başlığı açmıştır. Venedik’te bulunan restoranlardan yalnızca 1 tanesi 14 çeşit alerjen belirleyerek menüsünde bunlara yemek isimlerinin yanında kısaltmalar şeklinde yer vermiştir.

Bu bulgulardan farklı olarak, Atina'da yer alan ve "kısmen var" olarak işaretlenen restoranlardan yalnızca 1 restoranın vejetaryen ürünleri ayrı bir başlık olarak menüsüne eklediği, 1 restoranın ise yalnızca vegan ve vejetaryen şeklinde menüde ifadeler yer verdiği, diğer 5 restoranın ise yalnızca genel bir uyarı notuna menüde yer verdiği belirlenmiştir.

İstanbul'da yer alan ve menülerinde kısmen alerjen uyarılarına yer verdiği tespit edilen restoranlardan 2'sinin vejetaryen ve vegan menü olmak üzere ayrı menü başlıkları açtıkları ve alerjen uyarılarının genellikle fıstık, acı ve baharat ile ilgili olarak yapıldığı belirlenmiştir. Toplam 5 restoranın ise menülerinde alt bilgi olarak özel diyet ve alerji durumlarının servis ekibine iletilmesi ile ilgili bir notun bulunduğu tespit edilmiştir.

Sonuç ve Tartışma

Günümüzde insanların internete erişiminin kolaylaşması ve böylece daha fazla bilgiye ulaşabilmesi, beslenmeye yönelik algı ve davranışlarında da değişim yaratmıştır. Bu doğrultuda, glütensiz beslenme ve vejetaryen beslenme gibi yeni beslenme eğilimlerine yönelim artmıştır. Yapılan bu çalışma ile birlikte, farklı şehirlerde yer alan restoranların internet sitelerinde ve menülerinde glütensiz beslenme seçeneğine yönelik yaptıkları düzenlemeler incelenmiş ve mevcut durum ortaya konmaya çalışılmıştır. Çalışma sonucunda elde edilen sonuçlara ilerleyen paragraflarda yer verilmektedir.

Atina, Abu Dabi, İstanbul ve Venedik şehirlerinde bulunan ve Michelin Rehberi'nde sıralanan restoranların önemli bir kısmı glütensiz seçeneklere yer vermektedir. Turistik olarak benzer özelliklere sahip ancak kültürel anlamda birbirinden farklı ve birbirine rakip olan bu şehirlerde yer alan restoranların ortak bir özellik olarak glütensiz seçeneklerinin bulunması, glütensiz beslenme gibi yeni beslenme yaklaşımlarının bu restoranlarda kabul gördüğünü göstermesi bakımından önem taşımaktadır. Ek olarak, belirli standartlara sahip ve kaliteli olarak nitelendirilebilecek özelliklere sahip olan bu restoranların glütensiz beslenme durumunun farkında olduklarını da göstermektedir.

Araştırma kapsamında incelenen restoranlar, sundukları mutfak çeşitleri birbirinden farklı olmasına rağmen glütensiz seçeneklere yer vermektedir. Elde edilen bu sonuç, glütensiz ürünlerin yalnızca tek bir mutfak kültürü ile sınırlı olmadığını, Akdeniz mutfağı, Türk Mutfağı, İtalyan Mutfağı ve Kore mutfağı gibi farklı mutfak kültürlerinde de karşılık bulunduğunu göstermesi bakımından önem taşımaktadır. Aynı zamanda bu sonuç, bu restoranların geleneksel mutfak kültürlerinin yanında yeni beslenme yaklaşımlarını da benimsediklerini göstermektedir.

Araştırmaya dahil edilen restoranların önemli bir kısmı internet sitesine ve bu internet sitesinde farklı bir yabancı dilde erişim seçeneğine sahiptir. Günümüz teknoloji çağında restoranların internet sitesinde yabancı dil desteği sunması, bu restoranların yerel müşterilerin yanında yabancı müşterilere de hitap ettiklerini göstermektedir. Bir başka ifade ile bu restoranlar, farklı destinasyonlarda bulunmalarına rağmen küresel bir rekabet ortamında faaliyet göstermektedirler. Bu restoranların glütensiz beslenmeye yönelik yaklaşımları da dikkate alındığında, restoranların yeni beslenme yaklaşımlarını küresel bir rekabet unsuru olarak ele aldıkları söylenebilmektedir.

Araştırma kapsamındaki restoranlardan büyük bir bölümü glutensiz beslenmenin yanında vegan ve vejetaryen beslenme seçeneklerine de yer vermektedir. Aynı zamanda Abu Dabi ve İstanbul'da bulunan restoranlardan bir kısmı helal seçeneğine yer vermektedir. Bu sonuç, araştırma kapsamında incelenen ve belirli bir standarda sahip bu restoranlarda yalnızca glutensiz beslenmenin değil, insanlar tarafından kabul görmüş farklı beslenme yaklaşımlarının da dikkate alındığını göstermesi bakımından önem taşımaktadır. Bu sonuca göre, müşterilerin sağlık endişesi, kültürel değerler veya yaşam felsefeleri doğrultusunda beslenmeye yönelik beklentilerinin bu restoranlarda bir karşılık bulduğu söylenebilmektedir.

İncelenen restoranların büyük bir kısmı internet sitelerinde menülere yer vermelerine rağmen bu menülerin büyük bir kısmında yemeklerin içeriklerine ilişkin eksiklikler bulunmaktadır. Bu durumun, bu konudaki bilgi eksikliklerinden ya da menülerindeki görsel kaygılarından dolayı oluştuğu düşünülmektedir. Ancak, özellikle kendilerini glutensiz ve vegan gibi özel beslenmeye yönelik ürünlere yer veren işletmeler olarak konumlandırılan restoranlar için menü içeriklerinin önemli bir öğedir. Bunun nedeni, glutensiz beslenen kişiler, bir zorunluluk olarak yemeklerin içerdiği bileşenleri gluten yönünden incelemek durumundadır. Bu nedenle menülerde içerik bilgilerinin yer almasının gerekli olduğu düşünülmektedir.

Araştırmaya dahil edilen restoranların büyük bir kısmı menülerinde gluten içeriğine yönelik bir uyarıya ya da bilgiye yer vermemiştir. Aynı zamanda, Abu Dabi'de bulunan bazı restoranların menüleri hariç genel anlamda restoranların menülerinde fıstık, deniz ürünleri ve süt ürünleri gibi diğer alerjen bilgileri bulunmamakta ya da kısmen yer almaktadır. Bu sonuç, araştırmada elde edilen en önemli sonuçlardan biridir ve literatür ile benzerlik göstermektedir. Literatürde yer alan çalışmalarda da benzer şekilde restoranlarda sunulan glutensiz ürünlerin dahi gluten içerdiği sonucuna ulaşılmıştır (McIntosh vd., 2011; Zarkadas vd., 2013; Lerner vd., 2019). Bilindiği gibi gluten ile ilişkili hastalıklar ve gıda alerjileri insanların sağlıkları açısından ciddi ve hayati sonuçlar oluşturabilmektedir. Kendilerini glutensiz seçenekler sunan restoranlar olarak konumlandırılan restoranlarda bu sonuca ulaşılması, restoranların bu konuya gereken önemi vermediğini göstermektedir. Bir başka ifade ile restoranlar, glutensiz beslenme gibi yaklaşımları yalnızca güncel olduğu için bir alternatif olarak sunmakta, bu yaklaşımları benimsemekte ve beslenme gerekliliklerini menülerine bütünüyle uyarlamada ciddi eksiklikleri bulunmaktadır.

Sonuç olarak, yapılan araştırma ile yüksek standarda sahip olduğu düşünülen restoranlarda dahi gluten ve glutensiz beslenme konusunda ciddi eksikliklerin olduğu belirlenmiştir. Araştırma kapsamındaki restoranların büyük bir kısmının glutensiz beslenmeyi bir seçenek olarak sunmalarına rağmen bu alternatiflerin uygulaması kısmında ve özellikle menülerinde bu bilgilere yer vermedikleri tespit edilmiştir. Aynı zamanda araştırmada glutensiz menülere ilişkin elde edilen bu sonucun araştırmaya dahil edilen şehirler kapsamında önemli farklılıklar yaratmaması, restoranlarda genel anlamda bir sorun olduğuna işaret etmektedir. Bu doğrultuda ilgili literatüre, sektöre ve restoranlara yönelik çeşitli öneriler sunulmuştur.

Üniversiteler ve sektör işbirliği ile gluten ve diğer alerjenlerin restoran menülerinde bulundurulmasına ilişkin standartlar geliştirilebilir. Bu kapsamda glutensiz sertifikası verilmesi, menüdeki belirli ürünlerin glutensiz olduğuna yönelik bir ibarenin yer alması ya da gluten içeren ürünlerin ayrıca bildirilmesi gibi pek çok uygulama gerçekleştirilebilir. Bu sertifikaların devletin ilgili kurumları tarafından verilmesi sağlanabilir ve standartların uygulanması aşamasında ilgili devlet kurumları tarafından denetimler gerçekleştirilebilir. Böylece, glutensiz ürünlerin güvenilirliği sağlanabilir.

Restoranlar, vegan ve vejetaryen ürünlerde olduğu gibi menülerinde glutensiz ürünlere ayrı bir başlık altında yer verilebilir. Bu sayede müşteriler, gittikleri restoranlarda glutensiz ürünleri servis personeline sormak yerine doğrudan menülerden inceleyebilir.

Bazı restoranların menülerinde sundukları ürünler (örneğin balık ızgara gibi) kendiliğinden glutensiz olabilir. Bu gibi restoran mutfaklarında halihazırda glutensiz malzemeler ile üretilen ürünler, hazırlanması ve sunulması aşamasında da gerekli kurallara uyularak glutensiz ürünler olarak sunulabilir. Ya da işletmeler mevcut menülerine glutensiz menüler de ekleyerek müşteri sayısını arttırabilir.

Restoranlarda glutensiz seçenekler konusunda çalışan personelin bilgili ve eğitilmiş olması önerilmektedir. Bir restorana giden müşteriler, glutensiz besinlerle ilgili bilgileri menülerde göremedikleri durumlarda ya da içerikten emin olmak istedikleri durumlarda ilk olarak servis personeli ile iletişim kurmaktadır. Besinlerin kendilerinin gluten içermemesi kadar gluten içerebilecek diğer gıdalarla da teması risk oluşturmaktadır. Diğer yandan, bazı yemeklerde yer alan ana malzemeler gluten içermese de içerisine eklenen çeşitli karışımlarda gluten bulunma riski vardır. Başta aşçılar ve servis personelinin alacağı eğitimler, bu gibi riskleri ortadan kaldıracaktır. Bu kapsamda, ilk yardım eğitimi ve hijyen eğitimi gibi bir eğitim olarak alerjenlere yönelik zorunlu eğitimler verilebilir. Kamu ve üniversite ile işbirliği ile sektördeki personelin eğitimlerle bu konudaki bilgisi ve farkındalığı artırılabilir.

Yapılan çalışmanın Michelin Rehberi'nde bulunan glutensiz seçenekli restoranlar ile ve beş farklı şehir kapsamında yapılması kısıtlılığını oluşturmaktadır. Aynı zamanda, bu çalışma soruna ilişkin mevcut durum ortaya koyan bir ön çalışma niteliğindedir. İlerleyen çalışmalarda daha fazla şehir seçilerek ya da şehirlerdeki tüm restoranlar araştırmaya dâhil edilerek karşılaştırmalı çıkarımlarda bulunulabilir. Ek olarak, Tripadvisor sitesinde yer alan tüketici yorumları da araştırmaya dâhil edilerek araştırmanın kapsamı geliştirilebilir. İlgili literatüre yönelik bir diğer öneri ise bu restoranların menülerinin ayrıntılı olarak incelenmesidir. Böylece glutensiz olarak etiketlenmiş ürünlerin yöresel ya da füzyon mutfak gibi hangi mutfaklara dahil olduğu ya da menü içerisinde örneğin ana yemekler ve salatalar gibi hangi kategoride yer aldığı gibi konular kapsamlı olarak değerlendirilebilir.

Kaynakça

Akoğlu, A., & Oruç, M. (2018). Metabolik gıda intoleransları. *Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi*, 22(2), 284-295.

- Altunışık, R., Coşkun, R., Yıldırım, E., & Bayraktaroğlu, S. (2001). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri*. Adapazarı: Sakarya Kitapevi.
- Baysal, A. (2004). *Beslenme*. Ankara: Hatiboğlu Yayınevi.
- Besler, H., Rakıcioğlu, N., Ayaz, A., Büyüktuncer Demirel, Z., Gökmen Özel, H., Samur, F., ... & Yürük, A. (2015). *Türkiye'ye Özgü Besin ve Beslenme Rehberi*. Ankara: Hacettepe Üniversitesi. ISBN 978-975-491-408-5.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Milli Folklor*, 22(87), 159-169.
- Bogue, J., & Sorenson, D. (2008). *The Marketing of Gluten-Free Cereal Products*. In *Gluten-Free Cereal Products and Beverages* (pp. 393-411). Academic Press.
- Borchgrevink, C. P., Elsworth, J. D., Taylor, S. E., & Christensen, K. L. (2009). Food intolerances, food allergies, and restaurants. *Journal of Culinary Science & Technology*, 7(4), 259-284.
- Bucak, T. (2021). *Gastronomi ve Yeni Beslenme Eğilimleri*. İçinde Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi. (Editör: M. Sarıışık). (Üçüncü Baskı) ss.99-124.
- Cankül, D., & Aydın, A. (2022). Restoran menülerinde özel beslenme türleri: İstanbul örneği. *Aydın Gastronomy*, 6(2), 155-164.
- Case, S. (2005). The gluten-free diet: How to provide effective education and resources. *Gastroenterology*, 128(4), S128-S134.
- Cohen, E., & Avieli, N. (2004). Food in tourism: Attraction and impediment. *Annals of Tourism Research*, 31(4), 755-778.
- Cooper, K., Dedeşayır, O., Riverola, C., Harrington, S., & Alpert, E. (2022). Exploring consumer perceptions of the value proposition embedded in vegan food products using text analytics. *Sustainability*, 14(4), 2075.
- Csapóné Riskó, T., & Benyovszki, B. (2019). Eating out gluten-free—results of a survey. *Journal of EcoAgri Tourism*, 2.
- Fields, K. (2003). Demand for the gastronomy tourism product: Motivational factors. *Tourism and Gastronomy*, 50-64.
- Food Intolerances, Allergies, and Celiac Disease, (n.d.) Retrieved From <https://openoregon.pressbooks.pub/nutritionscience/chapter/3e-food-intolerances-allergies-celiac/> Erişim Tarihi: 12:06.2023.
- Freire, R. (2020). Scientific evidence of diets for weight loss: Different macronutrient composition, intermittent fasting, and popular diets. *Nutrition*, 69, 110549.
- Furst, T., Connors, M., Bisogni, C. A., Sobal, J., & Falk, L. W. (1996). Food choice: A conceptual model of the process. *Appetite*, 26(3), 247-266.
- Guandalini, S., & Newland, C. (2011). Differentiating food allergies from food intolerances. *Current Gastroenterology Reports*, 13, 426-434.
- Güçlü Nergiz, H. (2021). *Gastronomi ve Sağlıklı Beslenme*. İçinde Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi. (Editör: M. Sarıışık). (Üçüncü Baskı) ss.125-140.

- Haas, J., Bellows, L., Li, J., Anderson, J., & Roach, J. (2014). Gluten-free diet guide. *Food and Nutrition Series*, 9(375).
- Herne, S. (1995). Research on food choice and nutritional status in elderly people: A review. *British Food Journal*, 97(9).
- Kamiński, M., Skonieczna-Żydecka, K., Nowak, J. K., & Stachowska, E. (2020). Global and local diet popularity rankings, their secular trends, and seasonal variation in Google Trends data. *Nutrition*, 79, 110759.
- Kök, A., Karahan, S. & Uca, S. (2019) *Çölyak Hastalarının Yiyecek-İçecek İşletmelerinden Beklentileri Üzerine Bir Araştırma*. IVth International Gastronomy Tourism Studies Congress, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi.
- Kringelbach, M. L., Stein, A., & van Hartevelt, T. J. (2012). The functional human neuroanatomy of food pleasure cycles. *Physiology & Behavior*, 106(3), 307-316.
- Lei, S., & Law, R. (2015). Content analysis of TripAdvisor reviews on restaurants: A case study of Macau. *Journal of Tourism*, 16(1).
- Lerner, A., Freire de Carvalho, J., Kotrova, A., & Shoenfeld, Y. (2022). Gluten-free diet can ameliorate the symptoms of non-celiac autoimmune diseases. *Nutrition Reviews*, 80(3), 525-543.
- Lerner, B. A., Vo, L. P., Yates, S., Rundle, A. G., Green, P. H., & Lebowitz, B. (2019). Detection of gluten in gluten-free labeled restaurant food: Analysis of crowd-sourced data. *The American Journal of Gastroenterology*, 114(5), 792.
- Lin, M. P., Marine-Roig, E., & Llonch-Molina, N. (2022). *Special Dietary Needs: Evidence From High-End Restaurants*. In D. Caldevilla Domínguez, A. Barrientos Báez, E. Parra López, & J. A. Martínez González (Eds.), Valencia: Tirantlo Blanc.
- Marshall, D. W. (1995). *Food Choice and the Consumer*. Springer Science & Business Media.
- Maslow, A., & Lewis, K. J. (1987). Maslow's hierarchy of needs. *Salenger Incorporated*, 14(17), 987-990.
- McAdams, B., Deng, A., & MacLaurin, T. (2018). Food allergy knowledge, attitudes, and resources of restaurant employees. *British Food Journal*, 120(11), 2681-2694.
- McIntosh, J., Flanagan, A., Madden, N., Mulcahy, M., Dargan, L., Walker, M., & Burns, D. T. (2011). Awareness of coeliac disease and the gluten status of 'gluten-free' food obtained on request in catering outlets in Ireland. *International Journal of Food Science & Technology*, 46(8), 1569-1574.
- Merriam, S. B. (2013). *Nitel Araştırma – Desen ve Uygulama İçin Bir Rehber*. (3. Basımdan Çeviri). (Çev. Ed.: Prof. Dr. Selahattin Turan). Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Michelin Guide (n.d). <https://guide.michelin.com/tr/en> Erişim Tarihi: 10.06.2023.
- Niewinski, M. M. (2008). Advances in celiac disease and gluten-free diet. *Journal of the American Dietetic Association*, 108(4), 661-672.

- Özdemir, B. (2010). Dışarıda yemek yeme olgusu: Kuramsal bir model önerisi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 21(2), 218-232.
- Pantelidis, I. S. (2010). Electronic meal experience: A content analysis of online restaurant comments. *Cornell Hospitality Quarterly*, 51(4), 483-491.
- Parikh, A. A., Behnke, C., Almanza, B., Nelson, D., & Vorvoreanu, M. (2017). Comparative content analysis of professional, semi-professional, and user-generated restaurant reviews. *Journal of Foodservice Business Research*, 20(5), 497-511.
- Popova, N., Sharkey, A. & Vladykin, V. (2022) *Top 100 City Destinations Index 2022 Highlights the Best Performers of the Year* Yayımlanma Tarihi: 12/7/2022 Erişim Adresi: <https://www.euromonitor.com/article/top-100-city-destinations-index-2022-highlights-the-best-performers-of-the-year> Erişim Tarihi: 11.06.2023.
- Rona, R. J., Keil, T., Summers, C., Gislason, D., Zuidmeer, L., Sodergren, E., ... & Madsen, C. (2007). The prevalence of food allergy: A meta-analysis. *Journal of Allergy and Clinical Immunology*, 120(3), 638-646.
- Sampson, H. A., & Metcalfe, D. D. (1992). Food allergies. *Jama*, 268(20), 2840-2844.
- Sloan, E. (2021). The top 10 food trends of 2021. *Food Technol*, 75, 23-35.
- Staudacher, H. M., & Gibson, P. R. (2015). How healthy is a gluten-free diet?. *British Journal of Nutrition*, 114(10), 1539-1541.
- Taylor, S. L., & Hefle, S. L. (2001). Food allergies and other food sensitivities. *Food Technology*, 55(9), 68-84.
- Tripadvisor (n.d). <https://www.tripadvisor.com/> Erişim Tarihi: 10.06.2023.
- Tuck, C. J., Biesiekierski, J. R., Schmid-Grendelmeier, P., & Pohl, D. (2019). Food intolerances. *Nutrients*, 11(7), 1684.
- Wen, H., & Kwon, J. (2016). Food allergy risk communication in restaurants. *Food Protection Trends*, 36(5), 372-383.
- Wylie, C., Copeman, J., & Kirk, S. F. L. (1999). Health and social factors affecting the food choice and nutritional intake of elderly people with restricted mobility. *Journal of Human Nutrition and Dietetics*, 12(5), 375-380.
- Yin, R.K. (2017). *Durum Çalışması Araştırması Uygulamaları*. (3. Basımdan Çeviri). (Çev. Ed.: Prof. Dr. İlhan Günbayı). Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Yoon, B., Chung, Y., & Jun, K. (2020). Restaurant industry practices to promote healthy sustainable eating: A content analysis of restaurant web sites using the value chain approach. *Sustainability*, 12(17), 7127.
- Zarkadas, M., Dubois, S., MacIsaac, K., Cantin, I., Rashid, M., Roberts, K. C., ... & Pulido, O. M. (2013). Living with coeliac disease and a gluten-free diet: A Canadian perspective. *Journal of Human Nutrition and Dietetics*, 26(1), 10-23.

Zhang, H. Y., Ji, P., Wang, J. Q., & Chen, X. H. (2017). A novel decision support model for satisfactory restaurants utilizing social information: A case study of TripAdvisor.com. *Tourism Management*, 59, 281-297.