

Gastronomi Turizminde Gıda Güvenliği Kültürü: Teorik Bir Çerçeve ve Stratejik Yaklaşımlar

Food Safety Culture in Gastronomy Tourism: A Theoretical Framework and Strategic Approaches

Erşan Yıldız¹  

Mustafa Yorulmaz² 

Öz

Gastronomi turizmi, turist deneyiminin merkezine gıdayı yerleştiren yapısı nedeniyle gıda güvenliğiyle doğrudan ilişkilidir. Son yıllarda gıda güvenliğinin yalnızca teknik uygulamalar ve yasal düzenlemeler çerçevesinde ele alınmasının yetersiz kaldığı; bu sürecin örgütsel değerler, tutumlar ve davranışlar bütünü olarak değerlendirilen gıda güvenliği kültürü kavramı üzerinden incelenmesi gerektiği vurgulanmaktadır. Bu çalışma, gastronomi turizmi bağlamında gıda güvenliği kültürü kavramını kuramsal bir çerçevede ele almayı ve bu kültürün turistik deneyim, destinasyon imajı ve sürdürülebilirlik açısından taşıdığı önemi tartışmayı amaçlamaktadır. Çalışma, literatüre dayalı kavramsal bir yaklaşımla gastronomi turizmi, gıda güvenliği ve örgütsel kültür alanındaki ulusal ve uluslararası çalışmaları bütüncül bir bakış açısıyla değerlendirmektedir. Bu kapsamda gıda güvenliği kültürü; işletme düzeyi, insan kaynakları ve örgütsel kültür boyutu ile destinasyon ve politika düzeyi olmak üzere üç temel eksenle ele alınmıştır. Çalışma sonucunda, gastronomi turizminde gıda güvenliği kültürünün yalnızca bir operasyonel gereklilik değil, aynı zamanda turist güvenini, algılanan kaliteyi ve destinasyon rekabet gücünü etkileyen stratejik bir unsur olduğu ortaya konulmaktadır. Çalışmanın, gastronomi turizmi literatürüne kuramsal katkı sağlaması ve gelecekte gerçekleştirilecek ampirik araştırmalar için kavramsal bir zemin oluşturması beklenmektedir.

Anahtar Kelimeler

Gastronomi turizmi, Gıda güvenliği, Gıda güvenliği kültürü, Turistik deneyim, Sürdürülebilirlik.

Abstract

Gastronomy tourism places food at the core of the tourist experience, making food safety a critical component of destination quality and sustainability. Recent studies emphasize that addressing food safety solely through technical procedures and regulatory compliance is insufficient, highlighting the need to consider food safety as a cultural and organizational phenomenon. In this context, the concept of food safety culture has gained increasing attention, focusing on shared values, beliefs, and behavioral practices related to food safety within organizations. This study aims to examine the concept of food safety culture in the context of gastronomy tourism through a theoretical and literature-based framework and to discuss strategic approaches relevant to tourism enterprises and destinations. Drawing on national and international literature, the study synthesizes existing research in the fields of gastronomy tourism, food safety, and organizational culture from a holistic perspective. Food safety culture is discussed across three interconnected dimensions: the enterprise level, the human resources and organizational culture level, and the destination and policy level. The study argues that food safety culture should be regarded not merely as an operational requirement but as a strategic factor influencing tourist trust, perceived quality, destination image, and long-term competitiveness. It is expected that this study will contribute to the gastronomy tourism literature by providing a conceptual framework and offer a theoretical foundation for future empirical research.

Keywords

Gastronomy tourism, Food safety, Food safety culture, Tourist EXPERIENCE, Sustainability.

¹ Doç. Dr., Erciyes Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Kayseri, Türkiye (*Sorumlu yazar/Corresponding author*)

² Yük. Lis. Öğr., Erciyes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği, Kayseri, Türkiye

“ Yıldız, E. & Yorulmaz, M. (2026). Gastronomi turizminde gıda güvenliği kültürü: Teorik bir çerçeve ve stratejik yaklaşımlar. *Gündem Turizm Dergisi*, 2(1), 39-54.

Giriş

Turizm alanında yaşanan yapısal dönüşüm, turistlerin seyahat motivasyonlarında önemli değişimlere yol açmış; klasik kitle turizmi anlayışının yerini deneyim, özgünlük ve yerel değerler odaklı yaklaşımlar almaya başlamıştır (Richards, 2018). Bu dönüşüm sürecinde gastronomi turizmi, destinasyonların rekabet gücünü artıran temel unsurlardan biri olarak öne çıkmakta; yerel mutfaklar, geleneksel üretim teknikleri ve özgün yiyecek-içecek deneyimleri turistlerin destinasyon tercihlerini belirleyen önemli faktörler arasında yer almaktadır (Hall & Sharples, 2003; Kivela & Crofts, 2006). Türkiye bağlamında da gastronomi turizmi, kültürel mirasın korunması ve destinasyon markalaşması açısından stratejik bir turizm türü olarak değerlendirilmektedir (Özdemir & Seyitoğlu, 2017). Gastronomi turizminin merkezinde yer alan yiyecek-içecek deneyimi, doğası gereği gıda ile doğrudan ilişkilidir ve bu durum, turistlerin sağlık ve güvenlik algılarını ön plana çıkarmaktadır. Literatürde, gıda kaynaklı risklerin turist memnuniyeti, destinasyon imajı ve tekrar ziyaret niyeti üzerinde belirleyici etkileri olduğu vurgulanmaktadır (Rittichainuwat & Chakraborty, 2009; Kim, Eves & Scarles, 2009). Bu bağlamda gıda güvenliği, yalnızca bir yasal zorunluluk değil, gastronomi turizminin sürdürülebilirliği açısından kritik bir kalite unsuru olarak ele alınmaktadır (UNWTO, 2017). Türkiye’de yapılan çalışmalar da hijyen ve gıda güvenliği algısının, özellikle yabancı turistlerin gastronomik deneyim değerlendirmelerinde önemli bir rol oynadığını ortaya koymaktadır (Okat, 2019).

Gıda güvenliği kavramı uzun yıllar boyunca ağırlıklı olarak hijyen, sanitasyon, standartlar ve denetim mekanizmaları çerçevesinde ele alınmıştır (Mortimore & Wallace, 2013). Ancak bu yaklaşımın, gıda güvenliğini yalnızca teknik prosedürlere indirgediği ve insan davranışını yeterince açıklayamadığı yönünde eleştiriler bulunmaktadır (Griffith vd., 2010). Bu eleştiriler doğrultusunda, son yıllarda literatürde “Gıda güvenliği kültürü” kavramı ön plana çıkmıştır. Gıda güvenliği kültürü, bir işletmede gıda güvenliğine ilişkin değerlerin, inançların, tutumların ve davranışların bütüncül bir yapı içinde ele alınmasını ifade etmekte; kuralların varlığından ziyade bu kuralların çalışanlar tarafından ne ölçüde içselleştirildiğine odaklanmaktadır (De Boeck vd., 2015; Jespersen vd., 2019). Gastronomi turizmi bağlamında gıda güvenliği kültürü, yalnızca mutfak içi uygulamalarla sınırlı olmayan, turist deneyiminin tamamını etkileyen çok boyutlu bir olgu olarak değerlendirilmektedir. Turistlerin bir destinasyonda yerel ve otantik lezzetleri deneyimleme isteği, çoğu zaman hijyen ve güvenlik algılarıyla birlikte şekillenmektedir (Cohen & Avieli, 2004). Bu durum, gastronomi turizmde gıda güvenliği ile özgünlük arasında hassas bir denge kurulmasını gerekli kılmaktadır. Türkiye’de yapılan çalışmalar da özellikle sokak lezzetleri ve yerel restoranlar bağlamında, algılanan hijyen düzeyinin turistlerin deneyim memnuniyeti üzerinde doğrudan etkili olduğunu göstermektedir (Buzcu, Oğuz & Ballı, 2022).

Mevcut gastronomi turizmi literatürü incelendiğinde, gıda güvenliği konusunun çoğunlukla yasal düzenlemeler, hijyen standartları ve gıda kaynaklı hastalıklar çerçevesinde ele alındığı; gıda güvenliği kültürünün ise sınırlı sayıda çalışmada, daha çok yiyecek-içecek işletmeleri perspektifinden değerlendirildiği görülmektedir (Abidin vd., 2021). Oysa gastronomi turizmi, yalnızca işletme içi süreçlerden ibaret olmayıp, destinasyon imajı, turist güveni ve algılanan deneyimsel değerle doğrudan ilişkilidir (Quan & Wang, 2004). Bu durum, gıda güvenliği kültürünün gastronomi turizmi bağlamında daha bütüncül ve teorik bir çerçeveye ele alınmasını gerekli kılmaktadır.

Bu çalışmanın temel amacı, gastronomi turizmi bağlamında gıda güvenliği kültürü kavramını kuramsal bir çerçevede ele almak ve bu kültürün turistik deneyim, destinasyon imajı ve sürdürülebilirlik açısından taşıdığı önemi tartışmaktır. Bu doğrultuda çalışma, gıda güvenliği kültürünü yalnızca operasyonel bir gereklilik olarak değil, aynı zamanda turist güvenini, algılanan kaliteyi ve destinasyon rekabet gücünü

etkileyen stratejik bir unsur olarak konumlandırmaktadır (Heskett vd., 2008). Bu çerçevede çalışmada şu sorulara yanıt aranmaktadır: (i) Gıda güvenliği kültürü kavramı gastronomi turizmi bağlamında nasıl tanımlanabilir? (ii) Bu kültürün teorik dayanakları nelerdir ve hangi kavramsal bileşenlerden oluşmaktadır? (iii) Gastronomi turizminde faaliyet gösteren işletmeler ve destinasyonlar için gıda güvenliği kültürüne yönelik hangi stratejik yaklaşımlar geliştirilebilir?

Kavramsal Çerçeve ve Literatür Taraması

1. Gastronomi Turizmi ve Gıda Güvenliği

Gastronomi turizmi, turistlerin bir destinasyonu ziyaret etme motivasyonlarının önemli bir bölümünün yiyecek ve içecek deneyimleriyle şekillendiği bir turizm türü olarak tanımlanmaktadır (Hall & Mitchell, 2001; Kivela & Crotts, 2006). Bu bağlamda gastronomi turizmi yalnızca beslenme ihtiyacının karşılanmasına yönelik bir faaliyet değil; kültürel kimliğin, yerel yaşam biçimlerinin ve somut olmayan kültürel mirasın deneyimlenmesini sağlayan çok boyutlu bir turizm olgusu olarak değerlendirilmektedir (Richards, 2012). Türkiye’de gastronomi turizmi, yerel mutfakların çeşitliliği ve tarihsel derinliği nedeniyle destinasyon çekiciliğini artıran stratejik bir unsur olarak ele alınmakta; özellikle son yıllarda akademik ve sektörel çalışmalarda artan bir ilgi görmektedir (Seyitoğlu & Çalışkan, 2018; Yaşar & Tekeler, 2023).

Gastronomi turizminin temel bileşenlerinden biri olan yiyecek-içecek deneyimi, turistlerin destinasyonla kurduğu duygusal ve bilişsel bağ üzerinde belirleyici bir role sahiptir. Literatürde, gastronomik deneyimin turist memnuniyeti, destinasyon imajı ve tekrar ziyaret niyeti üzerinde doğrudan etkili olduğu vurgulanmaktadır (Quan & Wang, 2004; Björk & Kauppinen-Räisänen, 2016). Ancak bu deneyimin olumlu bir şekilde değerlendirilebilmesi, yalnızca lezzet, sunum ve özgünlük gibi unsurlara değil; aynı zamanda gıdanın güvenli olduğuna dair algıya da bağlıdır. Bu noktada gıda güvenliği, gastronomi turizminin ayrılmaz bir bileşeni olarak ortaya çıkmaktadır.

Gıda güvenliği, gıdanın üretimden tüketime kadar geçen tüm aşamalarda insan sağlığına zarar verebilecek risklerden arındırılması olarak tanımlanmakta ve özellikle turizm sektöründe halk sağlığı açısından kritik bir unsur olarak değerlendirilmektedir (WHO, 2015). Turizm literatüründe yapılan çalışmalar, gıda kaynaklı hastalıkların yalnızca bireysel sağlık sorunlarına yol açmadığını; aynı zamanda destinasyon imajını zedelediğini ve ekonomik kayıplara neden olduğunu ortaya koymaktadır (Rittichainuwat & Chakraborty, 2009; Novelli vd., 2018). Bu nedenle gıda güvenliği, gastronomi turizmi bağlamında yalnızca işletme düzeyinde değil, destinasyon düzeyinde de ele alınması gereken stratejik bir konu olarak değerlendirilmektedir.

Turistlerin gıda güvenliğine ilişkin algıları, özellikle yabancı destinasyonlarda belirsizlik ve risk duygusunu artırabilmektedir. Cohen & Avieli (2004), turistlerin yerel yiyecekleri deneyimleme konusunda istekli olmakla birlikte, hijyen ve sağlık risklerine ilişkin algılarının bu isteği sınırlayabildiğini belirtmektedir. Benzer şekilde Kim, Eves & Scarles (2009), gastronomik deneyimlerde algılanan risk düzeyinin, turistlerin davranışsal niyetlerini ve deneyimden duydukları memnuniyeti önemli ölçüde etkilediğini ortaya koymuştur. Türkiye’de yapılan çalışmalar da hijyen ve gıda güvenliği algısının, özellikle sokak lezzetleri ve küçük ölçekli yiyecek-içecek işletmeleri bağlamında turist deneyimini doğrudan etkilediğini göstermektedir (Yıldırım & Albayrak, 2019).

Gastronomi turizmi bağlamında gıda güvenliği, çoğu zaman standartlar, sertifikalar ve yasal düzenlemeler çerçevesinde ele alınmaktadır. HACCP ve ISO 22000 gibi sistemler, yiyecek-içecek işletmelerinde gıda güvenliğinin sağlanmasına yönelik temel araçlar olarak kabul edilmektedir (Mortimore & Wallace, 2013). Ancak bu sistemlerin varlığı, gıda güvenliğinin etkin bir şekilde uygulanması için tek başına yeterli

görülmemektedir. Literatürde, teknik sistemlerin başarısının büyük ölçüde insan faktörüne, çalışan davranışlarına ve örgütsel yapıya bağlı olduğu vurgulanmaktadır (Griffith vd., 2010). Bu durum, gastronomi turizmi bağlamında gıda güvenliğinin yalnızca bir kontrol mekanizması olarak değil, daha geniş bir kültürel ve yönetsel çerçeve içinde değerlendirilmesini gerekli kılmaktadır.

Türkiye bağlamında gastronomi turizmi ve gıda güvenliği ilişkisini ele alan çalışmalar, özellikle eğitim düzeyi, denetim sıklığı ve yönetim anlayışının gıda güvenliği uygulamalarının etkinliğini belirleyen temel faktörler arasında yer aldığını ortaya koymaktadır (Cumhur, 2021; Ayaz & Acar, 2020). Bununla birlikte, bu çalışmaların büyük bir kısmı gıda güvenliğini teknik ve operasyonel bir mesele olarak ele almakta; gıda güvenliğine ilişkin değerler, inançlar ve davranış kalıplarını içeren kültürel boyuta sınırlı ölçüde değinmektedir. Oysa gastronomi turizmi gibi deneyim odaklı bir turizm türünde, gıda güvenliği uygulamalarının turistler tarafından nasıl algılandığı ve bu algının deneyimle nasıl bütünleştiği önemli bir araştırma alanı olarak ortaya çıkmaktadır.

Sonuç olarak gastronomi turizmi ve gıda güvenliği arasındaki ilişki, yalnızca sağlık ve hijyen boyutuyla sınırlı olmayıp, turist algısı, deneyimsel değer ve destinasyon rekabet gücü gibi unsurlarla doğrudan bağlantılıdır. Bu durum, gastronomi turizmi bağlamında gıda güvenliğinin daha bütüncül bir yaklaşımla ele alınmasını gerekli kılmakta ve gıda güvenliği kültürü kavramının önemini artırmaktadır. Bir sonraki bölümde, gıda güvenliği kültürü kavramı ayrıntılı olarak ele alınacak ve bu kavramın gastronomi turizmi bağlamındaki yeri tartışılacaktır.

2. Gıda Güvenliği Kültürü Kavramı

Gıda güvenliği kültürü kavramı, gıda güvenliğinin yalnızca teknik standartlar ve prosedürler aracılığıyla sağlanamayacağı yönündeki eleştiriler literatürde giderek daha fazla önem kazanmaktadır. Geleneksel gıda güvenliği yaklaşımları, ağırlıklı olarak mevzuat, denetim ve kontrol mekanizmalarına odaklanırken; bu sistemlerin etkinliğinin büyük ölçüde insan davranışlarına ve örgütsel yapıya bağlı olduğu gerçeği uzun süre göz ardı edilmiştir (Griffith vd., 2010). Bu bağlamda gıda güvenliği kültürü, gıda güvenliğine ilişkin kuralların çalışanlar tarafından nasıl algılandığını, benimsendiğini ve günlük uygulamalara nasıl yansıtıldığını açıklamayı amaçlayan bir kavramsal çerçeve olarak ortaya çıkmıştır.

Literatürde gıda güvenliği kültürü, bir işletmede gıda güvenliğine yönelik paylaşılan değerler, inançlar, normlar ve davranış kalıplarının bütünü olarak tanımlanmaktadır (De Boeck vd., 2015). Bu tanım, gıda güvenliğini yalnızca prosedürel bir zorunluluk olarak değil, örgütsel kültürün ayrılmaz bir parçası olarak ele almaktadır. Benzer şekilde Jespersen ve arkadaşları (2019) gıda güvenliği kültürünün, yönetimin yaklaşımı, çalışanların tutumları, iletişim biçimleri ve öğrenme süreçleriyle şekillenen dinamik bir yapı olduğunu vurgulamaktadır. Bu yönüyle gıda güvenliği kültürü, yazılı kurallardan ziyade yazılı olmayan normlar ve günlük davranışlar üzerinden değerlendirilmektedir.

Gıda güvenliği kültürü kavramının gelişiminde örgüt kültürü teorilerinin önemli bir etkisi bulunmaktadır. Schein'in (2010) örgüt kültürü yaklaşımına göre, örgütlerdeki temel varsayımlar, değerler ve semboller, çalışan davranışlarını doğrudan etkilemektedir. Bu yaklaşım gıda güvenliği alanına uyarlandığında, hijyen kurallarının varlığından ziyade bu kuralların çalışanlar tarafından ne ölçüde içselleştirildiği ön plana çıkmaktadır. Nitekim literatürde yapılan çalışmalar, güçlü bir gıda güvenliği kültürüne sahip işletmelerde gıda güvenliği ihlallerinin daha düşük düzeyde gerçekleştiğini ortaya koymaktadır (Jespersen vd., 2017).

Gastronomi turizmi bağlamında gıda güvenliği kültürü, yalnızca çalışan davranışlarıyla sınırlı olmayan, turist algısını ve deneyimini de etkileyen çok boyutlu bir kavramdır. Turistlerin bir destinasyonda gıda tüketimine yönelik tutumları, yalnızca sunulan yemeğin fiziksel güvenliğine değil, işletmenin genel hijyen

anlayışına, çalışanların profesyonelliğine ve güven verici davranışlarına bağlı olarak şekillenmektedir (Cohen & Avieli, 2004). Bu durum, gıda güvenliği kültürünün gastronomi turizminde algılanan hizmet kalitesi ve güven duygusuyla doğrudan ilişkili olduğunu göstermektedir.

Türkiye’de gıda güvenliği kültürü kavramına ilişkin çalışmaların sınırlı olmakla birlikte giderek arttığı görülmektedir. Mevcut çalışmalar, özellikle yiyecek-içecek işletmelerinde eğitim düzeyi, yönetsel destek ve denetim sıklığının gıda güvenliği kültürünün oluşumunda belirleyici olduğunu ortaya koymaktadır (Onurlar, 2020). Türkiye’de gerçekleştirilen araştırmalar da bu bulguları destekler niteliktedir. Nitekim gıda sektöründe çalışan bireylerin hijyen ve gıda güvenliği konusundaki bilgi düzeylerinin yeterli olmasına rağmen, bu bilginin uygulamaya yansıtılmasında çeşitli örgütsel ve bireysel engellerin bulunduğu ifade edilmektedir. Bu bağlamda, gıda güvenliği uygulamalarının etkinliği yalnızca bilgiye değil, çalışanların tutumlarına ve işletme içi kültürel dinamiklere bağlıdır (Baş vd., 2006). Ancak bu çalışmaların büyük bir kısmı, gıda güvenliği kültürünü işletme içi bir mesele olarak ele almakta; gastronomi turizmi bağlamında turist algısı ve deneyimiyle olan ilişkisini sınırlı düzeyde tartışmaktadır. Bu durum, gıda güvenliği kültürünün gastronomi turizmi perspektifinden yeniden ele alınması gerektiğine işaret etmektedir.

Sonuç olarak gıda güvenliği kültürü, gastronomi turizmi kapsamında yalnızca yasal uyum ve teknik standartların ötesine geçen; turist güveni, algılanan kalite ve destinasyon imajı üzerinde etkili olan stratejik bir unsur olarak değerlendirilmektedir. Bu kavramın gastronomi turizmi bağlamında teorik olarak temellendirilmesi, hem akademik literatüre katkı sağlamakta hem de uygulayıcılar için daha sürdürülebilir ve güven temelli gastronomik deneyimlerin geliştirilmesine olanak tanımaktadır. Bir sonraki bölümde, gastronomi turizminde gıda güvenliği kültürünün teorik temelleri ayrıntılı biçimde ele alınacaktır.

3. Gastronomi Turizminde Gıda Güvenliği Kültürünün Teorik Temelleri

Gastronomi turizminde gıda güvenliği kültürünün anlaşılabilmesi, bu kavramın dayandığı teorik yaklaşımların bütüncül bir biçimde ele alınmasını gerektirmektedir. Gıda güvenliği kültürü, yalnızca teknik uygulamaların sonucu değil; bireysel tutumlar, örgütsel değerler ve algısal süreçlerin etkileşimiyle şekillenen çok boyutlu bir yapı olarak değerlendirilmektedir. Bu nedenle konuya ilişkin literatürde, örgüt kültürü teorileri, Planlanmış Davranış Teorisi, risk algısı yaklaşımları ve hizmet kalitesi kuramları öne çıkmaktadır.

3.1. Örgüt Kültürü Teorisi ve Gıda Güvenliği Kültürü

Gıda güvenliği kültürünün teorik temellerinden biri örgüt kültürü teorisidir. Schein’e (2010) göre örgüt kültürü; paylaşılan temel varsayımlar, değerler ve normlar aracılığıyla çalışan davranışlarını yönlendiren bir yapıdır. Bu yaklaşım gıda güvenliği bağlamına uyarlandığında, hijyen ve güvenlik kurallarının yazılı olarak var olmasının tek başına yeterli olmadığı, bu kuralların örgütsel değerlerin bir parçası hâline gelmesi gerektiği vurgulanmaktadır. Nitekim güçlü bir örgüt kültürüne sahip işletmelerde, çalışanların gıda güvenliği uygulamalarını zorunluluktan ziyade içselleştirilmiş bir davranış olarak sergiledikleri belirtilmektedir (Griffith vd., 2010).

Gastronomi turizmi bağlamında örgüt kültürü, yalnızca mutfak personelinin değil, servis çalışanları ve yöneticilerin de gıda güvenliğine yönelik tutumlarını kapsayan geniş bir çerçeve sunmaktadır. Türkiye’de yapılan çalışmalar, yöneticilerin gıda güvenliğine verdiği önemin ve sergilediği liderlik davranışlarının, çalışanların hijyen uygulamalarını doğrudan etkilediğini ortaya koymaktadır (Onurlar, 2020). Bu durum, gıda güvenliği kültürünün örgütsel liderlik ve yönetim anlayışıyla yakından ilişkili olduğunu göstermektedir.

3.2. Planlanmış Davranış Teorisi ve Çalışan Davranışları

Gıda güvenliği kültürünün açıklanmasında kullanılan bir diğer önemli kuramsal yaklaşım Planlanmış Davranış Teorisi'dir. Ajzen (1991) tarafından geliştirilen bu teori, bireylerin davranışlarının tutumlar, öznel normlar ve algılanan davranışsal kontrol aracılığıyla şekillendiğini ileri sürmektedir. Gıda güvenliği bağlamında bu yaklaşım, çalışanların hijyen ve güvenlik uygulamalarını yerine getirme davranışlarının yalnızca bilgi düzeyine değil, bu uygulamalara yönelik tutumlarına ve sosyal beklentilere bağlı olduğunu ortaya koymaktadır (Clayton & Griffith, 2008).

Gastronomi turizmi kapsamında faaliyet gösteren yiyecek-içecek işletmelerinde, çalışanların gıda güvenliği davranışları turist deneyimini doğrudan etkilemektedir. Literatürde, çalışanların hijyen kurallarına uyumuna ilişkin algının, turistlerin işletmeye ve destinasyona duyduğu güven üzerinde belirleyici olduğu vurgulanmaktadır (Kim vd., 2013). Türkiye'de yapılan araştırmalar da çalışan tutumlarının ve algılanan kontrol düzeyinin gıda güvenliği uygulamalarının sürekliliği açısından önemli olduğunu göstermektedir (Ayaz & Acar, 2020).

3.3. Risk Algısı, Turist Güveni ve Gıda Güvenliği Kültürü

Gastronomi turizminde gıda güvenliği kültürünün bir diğer teorik dayanağı risk algısı yaklaşımlarıdır. Turizm literatüründe risk algısı, turistlerin bir destinasyonda karşılaşabilecekleri olumsuz durumlara ilişkin öznel değerlendirmeleri olarak tanımlanmaktadır (Rittichainuwat & Chakraborty, 2009). Gıda kaynaklı riskler, özellikle yabancı destinasyonlarda turistlerin davranışsal niyetlerini etkileyen önemli bir unsur olarak öne çıkmaktadır (Cohen & Avieli, 2004).

Gıda güvenliği kültürü, bu noktada risk algısını azaltan ve turist güvenini güçlendiren bir mekanizma olarak değerlendirilmektedir. Güçlü bir gıda güvenliği kültürüne sahip işletmelerde, hijyen uygulamalarının tutarlı ve görünür olması, turistlerin algıladığı riski azaltmakta ve gastronomik deneyimin olumlu değerlendirilmesine katkı sağlamaktadır (Jespersen vd., 2019). Türkiye bağlamında yapılan çalışmalar da algılanan hijyen düzeyi ile turist memnuniyeti arasında anlamlı bir ilişki olduğunu ortaya koymaktadır (Buzcu, Oğuz & Ballı, 2022)

3.4. Hizmet Kalitesi, Deneyimsel Değer ve Gıda Güvenliği Kültürü

Hizmet kalitesi teorileri, gastronomi turizminde gıda güvenliği kültürünün anlaşılmasında önemli bir diğer kuramsal çerçeveyi sunmaktadır. Parasuraman, Zeithaml & Berry (1988) tarafından geliştirilen hizmet kalitesi yaklaşımı, tüketici algılarının hizmet değerlendirmelerinde belirleyici olduğunu vurgulamaktadır. Gastronomi turizmi bağlamında gıda güvenliği, algılanan hizmet kalitesinin temel bileşenlerinden biri olarak ele alınmaktadır (Björk & Kauppinen-Räsänen, 2016).

Deneyimsel tüketim yaklaşımları da gıda güvenliği kültürünün önemini desteklemektedir. Quan & Wang (2004), gastronomik deneyimin yalnızca yemeğin kendisinden değil, çevresel koşullar, hizmet süreci ve güven algısından oluştuğunu belirtmektedir. Bu çerçevede gıda güvenliği kültürü, turistlerin deneyimsel değer algısını güçlendiren ve destinasyon imajına katkı sağlayan stratejik bir unsur olarak değerlendirilmektedir.

3.5. Teorik Yaklaşımların Bütüncül Değerlendirilmesi

Yukarıda ele alınan teorik yaklaşımlar, gastronomi turizminde gıda güvenliği kültürünün çok boyutlu bir yapı olduğunu ortaya koymaktadır. Örgüt kültürü, bireysel davranış teorileri, risk algısı ve hizmet kalitesi yaklaşımları birlikte değerlendirildiğinde, gıda güvenliği kültürünün yalnızca işletme içi bir uygulama alanı

değil; turist deneyimini ve destinasyon rekabet gücünü etkileyen stratejik bir kavram olduğu görülmektedir. Bu bütüncül bakış açısı, bir sonraki bölümde ele alınacak olan stratejik yaklaşımlar ve kavramsal model önerisi için teorik bir zemin oluşturmaktadır.

4. Gastronomi Turizminde Gıda Güvenliği Kültürüne Yönelik Stratejik Yaklaşımlar

Gastronomi turizmi kapsamında sunulan yiyecek ve içeceklerin güvenli olması, yalnızca yasal düzenlemelere uyum ya da teknik hijyen uygulamalarıyla sınırlı bir konu değildir. Bu süreç, işletmelerin değerleri, çalışan davranışları ve yönetsel öncelikleriyle şekillenen bütüncül bir gıda güvenliği kültürü anlayışını gerektirmektedir. Literatürde gıda güvenliği kültürü, örgüt üyelerinin gıda güvenliğine ilişkin ortak inançları, tutumları ve davranış kalıpları olarak tanımlanmakta; bu kültürün sürdürülebilir turizm deneyiminin temel unsurlarından biri olduğu vurgulanmaktadır (Griffith vd., 2010).

4.1. İşletme Düzeyinde Stratejik Yaklaşımlar

Gastronomi turizmi kapsamında faaliyet gösteren yiyecek-içecek işletmelerinde gıda güvenliği kültürünün oluşturulmasında en belirleyici unsur, üst yönetimin konuya yaklaşımıdır. Yönetimin gıda güvenliğini yalnızca denetim odaklı bir zorunluluk olarak değil, kurumsal bir değer olarak benimsemesi, çalışan davranışlarının şekillenmesinde kritik bir rol oynamaktadır. Araştırmalar, yönetimin liderlik yaklaşımı ve açık iletişiminin, gıda güvenliği uygulamalarına uyumu anlamlı düzeyde artırdığını ortaya koymaktadır (De Boeck vd., 2015).

Bu bağlamda, işletme düzeyinde geliştirilecek stratejilerin yalnızca prosedürlere değil, çalışanların algı ve tutumlarına da odaklanması gerekmektedir. Eğitim programlarının düzenli, uygulamaya dayalı ve davranış değişikliğini hedefleyen bir yapıda kurgulanması, gıda güvenliği kültürünün içselleştirilmesine katkı sağlamaktadır. Nitekim uluslararası literatürde, teknik bilgi aktarımına dayalı eğitimlerin tek başına yeterli olmadığı; eğitimlerin örgüt kültürüyle bütünleşmediği durumlarda sürdürülebilir davranış değişikliğinin sağlanamadığı ifade edilmektedir (Yiannas, 2009).

Türkiye’de yapılan çalışmalar da benzer şekilde, yiyecek-içecek işletmelerinde çalışanların gıda güvenliği konusundaki bilgi düzeylerinin görece yeterli olmasına rağmen, uygulamada süreklilik sorunu yaşandığını göstermektedir. Bu durum, gıda güvenliğinin bireysel bilgi düzeyinden ziyade, örgütsel kültürle ilişkili olduğunu ortaya koymaktadır (Ayaz & Acar, 2020). Dolayısıyla işletmelerin stratejik yaklaşımı, çalışanları denetlenen bireyler olarak değil, gıda güvenliği sürecinin aktif paydaşları olarak konumlandırılmalıdır.

4.2. İnsan Kaynakları ve Örgütsel Kültür Boyutu

Gıda güvenliği kültürünün geliştirilmesinde insan kaynakları politikaları önemli bir araç olarak değerlendirilmektedir. Personel seçimi, performans değerlendirme sistemleri ve ödüllendirme mekanizmaları, gıda güvenliği davranışlarının kalıcı hale gelmesinde etkili olmaktadır. Literatürde, gıda güvenliğine duyarlı davranışların performans kriterlerine dâhil edilmesinin, çalışanların konuya yönelik sorumluluk algısını güçlendirdiği belirtilmektedir (Taylor, 2011).

Örgütsel kültür perspektifinden bakıldığında, güvenli gıda üretiminin işletme kimliğinin bir parçası haline gelmesi, gastronomi turizmi açısından da rekabet avantajı yaratmaktadır. Özellikle yerel mutfak unsurlarının ön planda olduğu gastronomi destinasyonlarında, hijyen ve güvenliğe ilişkin yaşanan olumsuzluklar yalnızca işletmeyi değil, destinasyonun tamamını etkileyebilmektedir. Bu nedenle gıda güvenliği kültürü, bireysel işletme düzeyini aşan bir stratejik konu olarak ele alınmalıdır (Okumuş, 2020).

4.3. Destinasyon ve Politika Düzeyinde Stratejik Yaklaşımlar

Gastronomi turizminde gıda güvenliği kültürünün geliştirilmesi yalnızca işletmelerin sorumluluğunda değildir. Yerel yönetimler, turizm otoriteleri ve meslek örgütleri de bu sürecin önemli aktörleri arasında yer almaktadır. Destinasyon düzeyinde geliştirilen standartlar, sertifikasyon programları ve rehberler, işletmelerin gıda güvenliği uygulamalarını daha sistematik bir yapıya kavuşturmaktadır (UNWTO, 2017).

Uluslararası literatürde, destinasyon markalaşması ile gıda güvenliği algısı arasında güçlü bir ilişki olduğu vurgulanmaktadır. Güvenli ve kaliteli gıda sunumu, turistlerin destinasyona duyduğu güveni artırmakta ve tekrar ziyaret niyetini olumlu yönde etkilemektedir (Ryu & Han, 2010). Türkiye bağlamında ise gastronomi turizminin gelişmekte olduğu destinasyonlarda, gıda güvenliği kültürüne yönelik bütüncül politikaların henüz yeterince yaygınlaşmadığı görülmektedir (Hatipoğlu, Alvarez & Ertuna, 2016).

Bu doğrultuda, gastronomi turizmi stratejilerinin gıda güvenliği kültürü ile entegre edilmesi; denetim, eğitim ve tanıtım faaliyetlerinin eşgüdüm içinde yürütülmesi gerekmektedir. Böylece gıda güvenliği, yalnızca bir kontrol mekanizması olmaktan çıkarak, destinasyonun sürdürülebilirlik ve kalite anlayışının temel bileşeni haline gelebilecektir.

Metodoloji

1. Araştırmanın Yöntemi

Bu çalışma, gastronomi turizminde gıda güvenliği kültürü kavramını kuramsal bir perspektiften ele alan, niteliksel ve literatür temelli bir araştırma niteliğindedir. Araştırmada ampirik veri toplama yöntemleri (anket, görüşme, gözlem vb.) kullanılmamış; bunun yerine ulusal ve uluslararası akademik literatürden yararlanılarak kavramsal bir sentez oluşturulmuştur. Bu yaklaşım, özellikle yeni veya disiplinlerarası nitelik taşıyan kavramların teorik olarak yapılandırılmasında sıklıkla tercih edilen bir yöntemdir (Webster & Watson, 2002).

2. Araştırma Tasarımı

Çalışma, kuramsal araştırma tasarımı çerçevesinde yürütülmüştür. Kuramsal araştırmalar, mevcut literatürde yer alan kavramları, teorileri ve bulguları bütüncül bir bakış açısıyla ele alarak yeni kavramsal çerçeveler ve modeller geliştirmeyi amaçlamaktadır (Jaakkola, 2020). Bu doğrultuda çalışmada gastronomi turizmi, gıda güvenliği ve gıda güvenliği kültürü literatürü birlikte değerlendirilmiş; farklı disiplinlerden gelen teorik yaklaşımlar sentezlenerek gastronomi turizmi bağlamına uyarlanmıştır.

3. Literatür Tarama Süreci

Araştırmanın literatür tarama süreci, sistematik olmayan ancak yapılandırılmış bir yaklaşım çerçevesinde gerçekleştirilmiştir. Bu çalışma, gastronomi turizmi ve gıda güvenliği alanındaki ulusal ve uluslararası literatüre dayalı kuramsal bir çerçeve sunmayı amaçlamaktadır. Tarama sürecinde “gastronomi turizmi (gastronomy tourism)”, “yemek turizmi (food tourism)”, “gıda güvenliği (food safety)”, “gıda güvenliği kültürü (food safety culture)”, “hijyen (hygiene)”, “turist risk algısı (tourist risk perception)” ve “gıda güvenliği kültürü” gibi anahtar kelimelerden yararlanılmıştır.

Literatür taramasında, gastronomi turizmi ve gıda güvenliği alanında sıklıkla atıf alan, kuramsal derinliği yüksek ve alanın gelişimine katkı sağlayan çalışmalar öncelikli olarak değerlendirilmiştir. Ayrıca Türkiye bağlamında yapılan çalışmaların da kapsama alınmasına özen gösterilerek, ulusal ve uluslararası literatür arasında denge sağlanmıştır. Bu yaklaşım, kavramın yalnızca küresel değil, yerel bağlamdaki yansımalarının da analiz edilmesine olanak tanımıştır (Özdemir & Seyitoğlu, 2017).

4. Çalışmaların Seçim Ölçütleri

Literatüre dâhil edilen çalışmaların seçiminde belirli ölçütler dikkate alınmıştır. Buna göre; (i) çalışmanın gastronomi turizmi, yiyecek-içecek işletmeleri veya gıda güvenliği ile doğrudan ilişkili olması, (ii) hakemli akademik dergilerde yayımlanmış olması, (iii) kuramsal tartışma veya kavramsal çerçeve sunması ve (iv) gıda güvenliği kültürü, risk algısı, hizmet kalitesi veya örgüt kültürü gibi kavramlara değinmesi temel seçim ölçütleri olarak belirlenmiştir. Bu ölçütler doğrultusunda seçilen çalışmalar, içerik açısından karşılaştırmalı olarak analiz edilmiştir.

5. Veri Analizi ve Kavramsal Sentez

Bu çalışmada veri analizi, nicel veya istatistiksel bir analiz süreci şeklinde değil; kavramsal analiz ve teorik sentez yaklaşımıyla gerçekleştirilmiştir. Literatürde yer alan kavramlar, teoriler ve yaklaşımlar karşılaştırılarak ortak temalar belirlenmiş; bu temalar gastronomi turizmi bağlamında yeniden yorumlanmıştır. Özellikle örgüt kültürü, Planlanmış Davranış Teorisi, risk algısı ve hizmet kalitesi kuramları, gıda güvenliği kültürü kavramının açıklanmasında bütüncül bir çerçeve sunacak şekilde ele alınmıştır.

Jaakkola'nın (2020) belirttiği üzere, kuramsal sentez çalışmaları, mevcut bilgiyi yeniden düzenleyerek kavramsal netlik sağlamayı ve gelecekte yapılacak ampirik araştırmalar için test edilebilir önermeler geliştirmeyi amaçlamaktadır. Bu doğrultuda çalışmada gerçekleştirilen kuramsal sentez çalışması ve kavramsal çerçeve önerisi, ileride gerçekleştirilecek nicel veya nitel araştırmalar için bir başlangıç noktası sunmaktadır.

6. Çalışmanın Sınırlılıkları

Bu çalışmanın temel sınırlılığı, ampirik veri içermemesidir. Bulgular, doğrudan saha verilerine değil, mevcut literatürün analizine dayanmaktadır. Bununla birlikte, çalışmanın amacı nedensel ilişkileri test etmekten ziyade, gastronomi turizminde gıda güvenliği kültürü kavramını teorik olarak yapılandırmak olduğundan, bu durum çalışmanın kapsamı dâhilinde bir sınırlılık olarak değerlendirilmektedir. Gelecek çalışmalarda, bu makalede önerilen kavramsal çerçevenin farklı destinasyonlarda ve örneklemelerde ampirik olarak test edilmesi önerilmektedir.

Bulgular ve Tartışma

Bu çalışmada gastronomi turizmi bağlamında ele alınan gıda güvenliği kültürü, yalnızca teknik hijyen uygulamalarına indirgenemeyecek kadar çok boyutlu bir yapı olarak değerlendirilmiştir. Literatürde gıda güvenliği uzun süre yasal düzenlemeler, denetimler ve standartlar çerçevesinde ele alınmış olsa da, son yıllarda kültürel ve davranışsal boyutların ön plana çıktığı görülmektedir. Bu çalışma, söz konusu dönüşümü gastronomi turizmi perspektifiyle ele alarak, gıda güvenliği kültürünün turist deneyimi, destinasyon imajı ve sürdürülebilir rekabet avantajı üzerindeki rolünü tartışmaktadır.

Uluslararası literatür incelendiğinde, gıda güvenliği kültürünün örgütsel performans ve güvenli gıda üretimiyle doğrudan ilişkili olduğu yönünde güçlü bulgular bulunmaktadır. Özellikle Griffith ve arkadaşları (2010) ve Yiannas (2009), gıda güvenliğinin teknik bilgi eksikliğinden ziyade, çalışan davranışları ve örgütsel değerlerle ilişkili olduğunu vurgulamaktadır. Bu bulgular, çalışmada önerilen stratejik yaklaşımlarla örtüşmekte; gastronomi turizmi işletmelerinde sürdürülebilir gıda güvenliği uygulamalarının ancak kültürel bir dönüşümle mümkün olabileceğini desteklemektedir.

Gastronomi turizmi literatürü açısından değerlendirildiğinde ise, gıda güvenliği konusunun çoğunlukla turistlerin risk algısı ve memnuniyeti bağlamında ele alındığı görülmektedir. Ryu & Han (2010) ve Okumuş, (2020), turistlerin yiyecek-içecek deneyimlerinde algılanan hijyen ve güvenliğin, tekrar ziyaret

niyeti üzerinde belirleyici bir rol oynadığını ortaya koymaktadır. Bu bağlamda gıda güvenliği kültürü, yalnızca işletme içi bir yönetim aracı değil, aynı zamanda deneyimsel değeri şekillendiren stratejik bir unsur olarak değerlendirilebilir.

Türkiye’de yapılan çalışmalar incelendiğinde ise, gıda güvenliği uygulamalarının çoğunlukla mevzuata uyum ve denetim boyutunda ele alındığı; kültürel ve davranışsal yönlerin sınırlı sayıda çalışmada tartışıldığı dikkat çekmektedir. Türkiye’de yapılan çalışmalar, yiyecek-içecek işletmelerinde çalışanların bilgi düzeylerinin görece yeterli olmasına rağmen, uygulamada süreklilik sağlanamadığını göstermektedir (Onurlar, 2020). Bu durum, Türkiye bağlamında gıda güvenliği kültürünün henüz tam anlamıyla yerleşmediğine işaret etmektedir.

Çalışmada vurgulanan bir diğer önemli husus, gıda güvenliği kültürü ile yerellik ve otantiklik arasındaki ilişkidir. Gastronomi turizminin temel çekicilik unsurlarından biri olan yerel ve geleneksel mutfak uygulamaları, zaman zaman standart hijyen anlayışıyla çelişen bir yapı sergileyebilmektedir. Ancak literatür, bu durumun kaçınılmaz bir çatışma olmadığını; uygun eğitim, farkındalık ve kültürel uyarlamalarla güvenli ve otantik gastronomik deneyimlerin bir arada sunulabileceğini ortaya koymaktadır (Hatipoğlu vd., 2016; UNWTO, 2017). Bu çalışma, gıda güvenliği kültürünün söz konusu dengeyi kurmada kritik bir rol üstlendiğini savunmaktadır.

Destinasyon düzeyinde değerlendirildiğinde, gıda güvenliği kültürünün bireysel işletmelerle sınırlı kalmasının yeterli olmadığı görülmektedir. Uluslararası örnekler, destinasyon temelli standartlar, sertifikasyon programları ve ortak eğitim politikalarının gıda güvenliği algısını güçlendirdiğini göstermektedir (UNWTO, 2017). Türkiye’de gastronomi turizmi potansiyeli yüksek destinasyonlarda bu tür bütüncül yaklaşımların sınırlı olması, literatürde de vurgulanan önemli bir boşluk alanı olarak öne çıkmaktadır.

Sonuç olarak bu tartışma bölümü, gastronomi turizmde gıda güvenliği kültürünün hem kuramsal hem de stratejik açıdan merkezi bir konumda yer aldığını ortaya koymaktadır. Çalışma, mevcut literatürü destekler nitelikte, gıda güvenliği kültürünün turist güveni, deneyim kalitesi ve destinasyon rekabet gücü üzerinde belirleyici bir etkisi olduğunu savunmaktadır. Bununla birlikte, özellikle Türkiye bağlamında gıda güvenliği kültürüne yönelik ampirik çalışmaların sınırlı olması, bu alanda yapılacak gelecekteki araştırmalar için önemli bir araştırma gündemi oluşturmaktadır.

Sonuç ve Öneriler

Bu çalışma, gastronomi turizmi bağlamında gıda güvenliği kültürü kavramını kuramsal bir çerçevede ele alarak, literatürde görece sınırlı biçimde tartışılan bu konunun önemini ortaya koymayı amaçlamıştır. Gastronomi turizminin deneyim, otantiklik ve yerellik ekseninde gelişmesi, gıdayı turistik ürünün merkezine yerleştirmekte; bu durum gıda güvenliğini yalnızca teknik bir gereklilik olmaktan çıkararak stratejik bir unsur haline getirmektedir. Çalışma kapsamında ele alınan literatür, gıda güvenliğinin sürdürülebilir biçimde sağlanabilmesi için örgütsel değerler, davranış kalıpları ve yönetsel yaklaşımlar bütününe kapsayan bir kültürel yapının varlığının gerekli olduğunu göstermektedir (Yiannas, 2009; Griffith vd., 2010).

Kuramsal değerlendirmeler, gastronomi turizmde gıda güvenliği kültürünün üç temel düzeyde ele alınması gerektiğine işaret etmektedir. Bunlar işletme düzeyi, insan kaynakları ve örgütsel kültür düzeyi ile destinasyon ve politika düzeyidir. İşletme düzeyinde gıda güvenliği kültürü, yönetimin liderlik anlayışı ve çalışanlara aktarılan kurumsal değerlerle şekillenmektedir. Literatürde, üst yönetimin gıda güvenliğini

stratejik bir öncelik olarak benimsemesinin, çalışan davranışları üzerinde belirleyici bir etkisi olduğu vurgulanmaktadır (De Boeck vd., 2015; Jespersen vd., 2019). Bu durum, gastronomi turizmi işletmelerinde gıda güvenliğinin sürdürülebilirliği açısından kültürel yaklaşımın önemini ortaya koymaktadır.

İnsan kaynakları ve örgütsel kültür boyutunda ise, gıda güvenliği uygulamalarının bireysel bilgi düzeyinden ziyade kolektif davranışlarla ilişkili olduğu görülmektedir. Türkiye’de yapılan çalışmalar, çalışanların gıda güvenliği konusundaki teorik bilgiye sahip olmalarına rağmen, uygulamada süreklilik sağlanmadığını ortaya koymaktadır (Ayaz & Acar, 2020; Şimşek & Şen, 2020). Bu bulgu, gıda güvenliği kültürünün yalnızca eğitim yoluyla değil, örgütsel normlar ve ödüllendirme mekanizmalarıyla desteklenmesi gerektiğini göstermektedir.

Destinasyon düzeyinde ele alındığında, gıda güvenliği kültürünün bireysel işletmelerin sorumluluğunu aşan bir niteliğe sahip olduğu anlaşılmaktadır. Gastronomi turizmi, destinasyon imajı ve marka algısıyla doğrudan ilişkili olduğundan, gıda güvenliğine ilişkin yaşanan sorunlar tüm destinasyonu etkileyebilmektedir. Uluslararası literatür, destinasyon temelli standartlar, sertifikasyon sistemleri ve paydaş iş birliklerinin turist güvenini güçlendirdiğini ortaya koymaktadır (UNWTO, 2017; Okumuş, 2020). Türkiye bağlamında ise bu tür bütüncül yaklaşımların sınırlı olduğu ve geliştirilmesi gerektiği görülmektedir.

Bu çalışmanın en önemli akademik katkısı, gastronomi turizmi literatüründe gıda güvenliği kültürünü teknik bir konu olmanın ötesinde, stratejik ve kültürel bir olgu olarak konumlandırmasıdır. Çalışma, mevcut araştırmaların ağırlıklı olarak ampirik ve işletme odaklı yaklaşımlarına karşılık, kavramsal bir bütünlük sunarak gelecekte yapılacak nicel ve nitel araştırmalar için teorik bir zemin oluşturmayı hedeflemektedir. Bu yönüyle çalışma, gastronomi turizmi, gıda güvenliği ve örgütsel kültür literatürleri arasında köprü kurmaktadır.

Uygulayıcılara yönelik olarak, gastronomi turizmi işletmelerinin gıda güvenliğini yalnızca mevzuata uyum çerçevesinde değil, kurumsal kimliğin bir parçası olarak ele almaları önerilmektedir. Eğitim programlarının davranış odaklı biçimde tasarlanması, liderlik yaklaşımının güçlendirilmesi ve çalışan katılımının teşvik edilmesi, gıda güvenliği kültürünün geliştirilmesinde önemli araçlar olarak değerlendirilebilir. Destinasyon yöneticileri ve politika yapımcılar açısından ise, gastronomi turizmi stratejilerinin gıda güvenliği kültürü ile entegre edilmesi, sertifikasyon ve rehberlik mekanizmalarının yaygınlaştırılması önerilmektedir.

Son olarak, bu çalışma, kuramsal ve literatüre dayalı bir çerçeveye dayanmakta olup ampirik veri içermemektedir. Bu durum, çalışmanın temel sınırlılığını oluşturmaktadır. Gelecekte yapılacak araştırmalarda, gastronomi turizmi destinasyonlarında faaliyet gösteren işletmeler, çalışanlar ve turistler üzerinde gerçekleştirilecek nicel ve nitel çalışmalarla gıda güvenliği kültürünün algısal ve davranışsal boyutlarının test edilmesi önerilmektedir. Ayrıca Türkiye’de farklı gastronomi destinasyonlarını karşılaştıran çalışmalar, gıda güvenliği kültürünün yerel bağlamda nasıl şekillendiğini ortaya koyarak literatüre önemli katkılar sağlayabilir.

Katkı Oranı Beyanı

Birinci yazar katkı oranı %30, ikinci yazar katkı oranı %70’dir.

Çıkar Çatışması Beyanı

Makale yazarları aralarında herhangi bir çıkar çatışması bulunmamaktadır.

Kaynakça

- Abidin, U. F. U. Z., vd. (2021). Food safety culture and food handling practices. *British Food Journal*, 123(6), 2045–2062. <http://dx.doi.org/10.1080/1528008X.2013.802587>
- Ajzen, I. (1991). The theory of planned behavior. *Organizational Behavior and Human Decision Processes*, 50(2), 179–211. [https://doi.org/10.1016/0749-5978\(91\)90020-T](https://doi.org/10.1016/0749-5978(91)90020-T)
- Ayaz, N., & Acar, A. (2020). A research on food safety knowledge and practices of tourism employees. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(1), 552–568. <https://doi.org/10.21325/jotags.2020.564>
- Baş, M., Şafak Ersun, A., & Kıvanç, G. (2006). The evaluation of food hygiene knowledge, attitudes, and practices of food handlers in food businesses in Turkey. *Food Control*, 17(4), 317–322. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2004.11.006>
- Buzcu, Z., Oğuz, S., & Ballı, E. (2022). Yerli turistlerin sokak lezzeti algılarının davranış niyeti ve memnuniyet üzerindeki etkisi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 10(4), 3310–3331. <https://doi.org/10.21325/jotags.2022.1143>
- Clayton, D. A., & Griffith, C. J. (2008). Efficacy of an extended theory of planned behaviour model for predicting caterers' hand hygiene practices. *International Journal of Environmental Health Research*, 18(2), 83–98. <https://doi.org/10.1080/09603120701358424>
- Cohen, E., & Avieli, N. (2004). Food in tourism: Attraction and Impediment. *Annals of Tourism Research*, 31(4), 755–778. <https://doi.org/10.1016/j.annals.2004.02.003>
- Cumhur, Ö. (2021). The effect of food safety and hygiene education on the knowledge levels of tourism students in Turkey. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 5(3), 505–521. <https://doi.org/10.32958/gastoria.906837>
- De Boeck, E., Jacxsens, L., Mortier, S., & Vlerick, P. (2015). Food safety climate in food processing organizations: Development and validation of a self-assessment tool. *Food Control*, 49, 186–195. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2015.09.006>
- Griffith C, Livesey K, Clayton D (2010). Food safety culture: the evolution of an emerging risk factor?. *British Food Journal*, 112(4), 426–438. <https://doi.org/10.1108/00070701011034439>
- Hall, C. M., & Mitchell, R. (2001). Lifestyle behaviours of New Zealand winery visitors: Wine club activities, wine cellars and place of purchase. *International Journal of Wine Marketing*, 13(3), 82–93. <https://doi.org/10.1108/eb008729>
- Hall, C. M., & Sharples, L. (2003). *Food tourism around the world*. Butterworth-Heinemann.
- Hatipoğlu, B., Alvarez, M. D., & Ertuna, B. (2016). Barriers to Stakeholder involvement in the planning of sustainable tourism: The case of the Thrace region in Turkey. *Journal of Cleaner Production*, 111, 306–317. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2014.11.059>
- Jaakkola, E. (2020). Designing conceptual articles: Four approaches. *AMS Review*, 10(1–2), 18–26. <https://doi.org/10.1007/s13162-020-00161-0>
- Jespersen, L., Griffiths, M., Maclaurin, T., Chapman, B., & Wallace, C. A. (2019). Measurement of food safety culture using survey and maturity profiling tools. *Food Control*, 96, 354–366. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2018.09.030>

- Jespersen, Lone & Maclaurin, Tanya & Vlerick, Peter. (2017). Development and validation of a food safety culture measurement tool. *Food Control*, 82, 329–337. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2017.06.010>
- Kim, Y. G., Eves, A., & Scarles, C. (2009). Building a model of local food consumption on trips and holidays: A grounded theory approach. *International Journal of Hospitality Management*, 33, 295–308. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2008.11.005>
- Kivela, J., & Crotts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), 354-377. <https://doi.org/10.1177/1096348006286797>
- Mortimore, S., & Wallace, C. (2013). *HACCP: A practical approach*. Springer.
- Novelli, M., Burgess, L., Jones, A., & Ritchie, B. W. (2018). Tourism in crisis: Exploring the boundaries of crisis management. *Journal of Travel Research*, 57(1), 3–15. <https://doi.org/10.1177/0047287516672139>
- Okat, Ç. (2019). Yiyecek içecek işletmelerinde algılanan gıda güvenliğini etkileyen faktörlerin belirlenmesine yönelik bir araştırma. *Uluslararası Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 164-176. <https://doi.org/10.30625/ijctr.644209>
- Okumuş, B. (2020). Food tourism research: a perspective article. *Tourism Review*, 76(1), 38–42. <https://doi.org/10.1108/TR-11-2019-0450>
- Onurlar, B. (2020). Yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan personelin hijyen bilgi düzeylerinin belirlenmesi: Ankara-Gölbaşı örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(1), 552–568. <https://doi.org/10.21325/jotags.2020.693>
- Özdemir, B., & Seyitoğlu, F. (2017). A conceptual study of gastronomical quests of tourists: authenticity or safety and comfort?. *Tourism Management Perspectives*, 23, 1–7. <https://doi.org/10.1016/j.tmp.2017.03.010>
- Parasuraman, A., Zeithaml, V. A., & Berry, L. L. (1988). SERVQUAL: A multiple-item scale for measuring consumer perceptions of service quality. *Journal of Retailing*, 64(1), 12–40. [https://doi.org/10.1016/S0022-4359\(99\)80003-2](https://doi.org/10.1016/S0022-4359(99)80003-2)
- Peter Björk & Hannele Kauppinen-Räsänen, 2016. Exploring the multi-dimensionality of travellers' culinary-gastronomic experiences. *Current Issues in Tourism, Taylor & Francis Journals*, 19(12), 1260-1280. <https://doi.org/10.1080/13683500.2013.868412>
- Quan, S., & Wang, N. (2004). Towards a structural model of the tourist experience. *Tourism Management*, 25(3), 297–305. [https://doi.org/10.1016/S0261-5177\(03\)00130-4](https://doi.org/10.1016/S0261-5177(03)00130-4)
- Richards, G. (2012). Food and the tourism experience. *Journal of Sustainable Tourism*, 20(4), 475–482.
- Richards, G. (2018). *Cultural tourism*. Routledge.
- Rittichainuwat, B. N., & Chakraborty, G. (2009). Perceived travel risks. *Tourism Management*, 30(3), 410–418. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2008.08.001>

- Ryu, K., & Han, H. (2010). Influence of the quality of food. *International Journal of Hospitality Management*, 29(3), 459–467.
- Schein, E. H. (2010). *Organizational culture and leadership*. Jossey-Bass.
- Şimşek, M., & Şen, M. A. (2020). A study on work motivation and hygiene behaviour of kitchen workers. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 2020, Article 750. <https://doi.org/10.21325/jotags.2020.750>
- Taylor, E. (2011). A new method of HACCP for the catering and food service industry. *Food Control*, 22(3-4), 318-326. <https://doi.org/10.1016/J.FOODCONT.2007.02.013>
- UNWTO. (2017). *Second global report on gastronomy tourism*. UNWTO.
- WHO. (2015). Estimates of the global burden of foodborne diseases.
- Yaşar, İ., & Tekeler, M. C. (2023). Destination marketing tool: Gastronomy tourism – a literature review. *Uluslararası Anadolu Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(3), 812–826. <https://doi.org/10.47525/ulasbid.1327953>
- Yıldırım, O., & Albayrak, A. (2019). A study on foreign tourists' evaluation of Istanbul street meals. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 7(2), 109–127. <https://doi.org/10.21325/jotags.2019.409>
- Yiannas, F. (2009). *Food safety culture: Creating a behavior-based food safety management system*. Springer.

Extended Abstract

In recent decades, shifts in tourism demand have transformed traveler preferences from mass tourism toward experience-oriented and culturally immersive travel. Within this evolving landscape, gastronomy tourism has emerged as a strategic instrument for enhancing destination competitiveness, as local culinary experiences allow visitors to engage with cultural heritage and regional identity. However, the sustainability and perceived quality of gastronomic experiences depend not only on authenticity and taste but also on food safety. Tourists' perceptions of hygiene and food safety significantly influence destination image, overall satisfaction, and revisit intentions.

Traditional approaches to food safety have largely focused on hygiene standards, sanitation procedures, and regulatory compliance. Although these technical measures are essential, they are insufficient on their own to ensure safe food practices. Recent literature highlights the concept of *food safety culture*, which frames food safety as a shared system of values, beliefs, and behaviors within organizations rather than merely a procedural requirement.

This study aims to examine the concept of food safety culture within the context of gastronomy tourism and to emphasize its strategic role in shaping tourist experiences, destination image, and sustainability. It seeks to develop a theoretical framework that integrates food safety culture into gastronomy tourism and provides strategic insights for tourism enterprises and destination management.

The study adopts a qualitative and conceptual research design based on an extensive review of national and international literature. Research in gastronomy tourism, food safety, organizational culture, risk perception, and service quality was analyzed and synthesized. The conceptual framework proposed in this study is grounded in organizational culture theory, the Theory of Planned Behavior, risk perception approaches, and service quality theory.

The findings indicate that food safety culture should be addressed at three interconnected levels: business, human resources and organizational culture, destination, and policy.

At the **enterprise level**, leadership commitment and organizational values play a decisive role in shaping employees' food safety behaviors. When food safety is internalized as a core organizational value, employees tend to adopt safe practices as a professional responsibility rather than merely complying with regulations.

At the **human resources and organizational culture level**, sustainable food safety practices depend on collective behavioral norms rather than individual knowledge alone. Behavior-based training programs, performance evaluation systems, and reward mechanisms promote consistent compliance and reinforce organizational commitment to food safety.

At the **destination and policy level**, food safety culture extends beyond individual enterprises. Local governments, tourism authorities, and professional organizations contribute to establishing safety standards, certification systems, and coordinated training programs. Such initiatives enhance perceptions of reliability and strengthen destination branding.

The study also indicates that a strong food safety culture reduces tourists' perceived health risks, strengthens trust, and enhances experiential value. Although local authenticity remains a major attraction in gastronomy tourism, potential tensions between traditional food practices and hygiene standards can be mitigated through education, awareness, and culturally sensitive safety practices.

Food safety culture should be regarded as a strategic component of gastronomy tourism rather than merely a technical or regulatory requirement. A strong food safety culture enhances tourist trust, improves perceived service quality, and contributes to destination competitiveness and sustainability. Developing a holistic approach that integrates enterprises, employees, and destination stakeholders is essential for creating safe and authentic gastronomic experiences.

This study contributes to gastronomy tourism literature by conceptualizing food safety culture within a tourism context and offering a theoretical foundation for future empirical research. Future studies may test the proposed framework across different destinations and examine tourists' perceptions and behavioral responses related to food safety culture.