

Wellness ve Gastronomi İlişkisi – Sağlık Turizminde Destekleyici Beslenme Uygulamalarına Yönelik Bir Araştırma

 Ahmet Selçuk GÜRKAN¹

Özet

Bu çalışma, wellness turizmi işletmelerinde sunulan beslenme ve gastronomi uygulamalarının yönetsel bakış açısıyla nasıl yapılandırıldığını, bu uygulamaların müşteri memnuniyeti ve rekabet üzerindeki etkilerini ve uygulama sürecinde karşılaşılan operasyonel sınırlılıkları incelemektedir. Araştırma, bütüncül iyilik hali (holistic well-being) yaklaşımını kuramsal çerçeve olarak benimseyen nitel bir araştırma tasarımıyla yürütülmüştür. Veriler, Sakarya ili Sapanca ilçesinde wellness odaklı konaklama işletmelerinde görev yapan ve beslenme, yiyecek-içecek ile spa-wellness hizmetlerine ilişkin karar alma süreçlerinde rol üstlenen 12 yöneticiyle Ağustos 2025 döneminde gerçekleştirilen yarı yapılandırılmış görüşmeler aracılığıyla elde edilmiştir. Görüşme verileri yazılı metne dönüştürülmüş ve MAXQDA yazılımı kullanılarak tematik analiz yöntemiyle çözümlenmiştir. Bulgular, beslenmenin wellness deneyiminin algılanan bütünlüğünü güçlendiren ve deneyim temelli farklılaşmayı destekleyen önemli bir bileşen olarak değerlendirildiğini ortaya koymaktadır. Bununla birlikte, maliyet yapısı, tedarik sürekliliği, insan kaynağı yeterlilikleri ve hizmet organizasyonu gibi bağlamsal faktörlerin, beslenme temelli wellness uygulamalarının çoğu zaman esnek ve talep odaklı biçimde yürütülmesine neden olduğu görülmektedir. Çalışma, wellness ve beslenme ilişkisini işletme içi karar süreçleri bağlamında ele alarak literatüre bağlamsal bir katkı sunmakta; işletmeler ve destinasyon yönetimi açısından hizmet entegrasyonu, mesleki eğitim ve iyi uygulama çerçevelerinin önemine işaret etmektedir.

Anahtar Kelimeler: Wellness Turizmi, Gastronomi Turizmi, Beslenme Uygulamaları, Bütüncül İyilik Hali.

JEL Kodu/Code: Z32, L83, I32.

The Relationship Between Wellness and Gastronomy – A Study on Supportive Nutrition Practices in Health Tourism

Abstract

This study examines how nutrition and gastronomy practices offered in wellness tourism enterprises are structured from a managerial perspective, their effects on customer satisfaction and competitiveness, and the operational constraints encountered during the implementation process. The research was conducted through a qualitative research design that adopts the holistic well-being approach as its theoretical framework. The data were obtained through semi-structured interviews conducted during August 2025 with 12 managers working in wellness-oriented accommodation enterprises in the Sapanca district of Sakarya province and playing a role in decision-making processes related to nutrition, food and beverage, and spa-wellness services. The interview data were transcribed and analyzed through thematic analysis using MAXQDA software. The findings reveal that nutrition is considered an important component that strengthens the perceived integrity of the wellness experience and supports experience-based differentiation. However, it is also observed that contextual factors such as cost structure, continuity of supply, human resource competencies, and service organization cause nutrition-based wellness practices to be carried out mostly in a flexible and demand-oriented manner. By addressing the relationship between wellness and nutrition in the context of in-house decision-making processes, the study makes a contextual contribution to the literature and points to the importance of service integration, vocational training, and good practice frameworks for enterprises and destination management.

Keywords: Wellness Tourism, Gastronomy Tourism, Nutrition Practices, Holistic Well-Being

Referans/Citation: Gürkan, A.S. (2026). Wellness ve gastronomi ilişkisi-sağlık turizminde destekleyici beslenme uygulamalarına yönelik bir araştırma, *Journal of Hospitality and Tourism Issues*, 8(1), 1-17.

¹ Dr. Öğr. Üyesi, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Sağlık Turizmi İşletmeciliği, Türkiye, asgurkan@subu.edu.tr., Orcid ID: 0000-0001-6432-6833

1. GİRİŞ

Sağlık turizmi literatürü uzun süre tedavi, rehabilitasyon ve medikal müdahaleler etrafında şekillenmiş; turistik deneyim çoğunlukla klinik ve fiziksel çıktılar üzerinden değerlendirilmiştir. Ancak son yıllarda bu alan, bireyin sağlığını korumaya ve yaşam kalitesini sürdürmeye odaklanan wellness turizmi yaklaşımıyla birlikte daha geniş bir çerçevede ele alınmaya başlanmıştır. Wellness turizmi, sağlık turizmi içinde önleyici ve destekleyici uygulamaları kapsayan, bireyin günlük yaşam pratiklerini ve iyilik halini merkeze alan bir alt alan olarak tanımlanmaktadır (Mueller & Kaufmann, 2001). Bu yaklaşım, sağlığı yalnızca fiziksel göstergeler üzerinden değil; beden, zihin, ruh ve çevreyle ilişkili boyutların etkileşimi içinde değerlendiren bütüncül iyilik hali anlayışıyla da ilişkilidir (Dunn, 1959; Dillette vd., 2021).

Wellness turizmi deneyimi; konaklama, fiziksel aktivite, spa ve terapi hizmetleri ile doğal çevreyle etkileşim gibi çok sayıda unsurun bütüncül biçimde bir araya gelmesiyle oluşmaktadır. Nitekim wellness turizmi yazınında bu deneyim, birbiriyle ilişkili hizmet ve deneyim bileşenlerinin bütünlüğü biçimde sunulduğu çok boyutlu bir yapı olarak ele alınmaktadır (Dillette vd., 2021; Dini & Pencarelli, 2022). Bu deneyimin ayırt edici yönü, standart hizmet sunumundan ziyade, misafirin kişisel ihtiyaçlarına ve beklentilerine duyarlı bir yapı sergilemesidir. Literatürde wellness turistlerinin beklentilerinin, yalnızca dinlenme ve rahatlamanın ötesine geçerek daha anlamlı ve dönüştürücü deneyimlere yöneldiği vurgulanmaktadır (Voigt vd., 2011). Bu durum, wellness turizmi ürününün tasarımında destekleyici hizmetlerin rolünü daha görünür hale getirmektedir.

Bu bütüncül yapı içinde yeme-içme ve beslenme uygulamaları, wellness turizminin doğal bileşenlerinden biri olmasına rağmen, akademik çalışmalarda çoğu zaman ikincil bir hizmet alanı olarak ele alınmaktadır. Oysa turizm deneyimi literatürü, yiyecek deneyimlerinin bazı durumlarda temel deneyimi destekleyen bir unsur olarak kalırken, bazı durumlarda deneyimin merkezinde yer alarak algılanan değeri ve hatırlanırılığı doğrudan etkileyebildiğini ortaya koymaktadır (Quan & Wang, 2004). Bu yaklaşım, beslenme uygulamalarının wellness turizmi bağlamında yalnızca operasyonel bir gereklilik değil, deneyim tasarımının anlamlı bir bileşeni olabileceğine işaret etmektedir.

Gastronomi ve yiyecek deneyimleri yazını da benzer biçimde, yeme-içmenin turistik bağlamda fizyolojik bir ihtiyaçtan öte, destinasyon kimliği, yerellik ve deneyimsel değer üretimiyle ilişkili olduğunu vurgulamaktadır (Richards, 2002; Ellis vd., 2018). Bu çerçevede gastronomi, turistik ürünün tamamlayıcı bir unsuru olmaktan çıkarak, deneyimin algılanışını şekillendiren stratejik bir bileşen haline gelebilmektedir. Wellness turizmi özelinde ise bu stratejik rolün, sağlıklı yaşam ve yaşam tarzı düzenlemeleriyle daha belirgin bir hal aldığı söylenebilir.

Buna karşın mevcut literatürde, wellness turizmi işletmelerinde sunulan beslenme ve gastronomi uygulamalarının nasıl planlandığı, hangi ölçütlere göre yapılandırıldığı ve işletme düzeyindeki karar süreçlerine nasıl yansıdığı konularının sınırlı biçimde ele alındığı görülmektedir. Yakın dönem çalışmalar, wellness turizmüne yönelimin sağlıklı yaşam odaklı eğilimler ve wellness motivasyonlarıyla ilişkili olduğunu; bu yönelimin turist deneyimi, memnuniyet ve yeniden ziyaret niyetiyle bağlantılı biçimde ele alındığını göstermektedir (Seow vd., 2024; Manhas vd., 2025). Buna rağmen bu eğilimlerin işletmelerin beslenme uygulamalarına nasıl yansıdığı, sağlıklı beslenme odaklı menülerin hangi ölçütlere göre oluşturulduğu, özel beslenme taleplerinin hizmet sürecine nasıl entegre edildiği ve bu uygulamaların yönetsel karar süreçlerinde nasıl ele alındığı yeterince açıklanmamaktadır. Mevcut çalışmaların önemli bir bölümü, beslenme boyutunu deneyimi destekleyen bir unsur olarak ele almakta; buna karşılık rekabet avantajı üretme kapasitesi,

maliyet, tedarik sürekliliği, personel yeterliliği ve hizmet organizasyonu gibi yönetsel ve operasyonel boyutlar görece arka planda kalmaktadır. Bu minvalde çalışmanın amacı, wellness turizmi işletmelerinde sunulan beslenme uygulamalarını işletme yöneticilerinin bakış açısıyla incelemek ve gastronominin sağlık turizmi deneyimini destekleyici bir unsur olarak nasıl yapılandırıldığını ortaya koymaktır. Bu kapsamda, sağlıklı beslenme odaklı menülerin oluşturulma ölçütleri, wellness misafirlerine yönelik özel beslenme uygulamalarının kapsamı ve bu uygulamaların müşteri memnuniyeti, rekabet avantajı ve işletme pratikleri üzerindeki etkileri değerlendirilmektedir. Çalışma, wellness turizmi literatüründe çoğu zaman ikincil planda kalan beslenme boyutunu yöneticilerin deneyimlerine dayalı saha verileri üzerinden ele alarak; beslenme uygulamalarının işletme içi karar süreçleri, hizmet entegrasyonu ve operasyonel sınırlar bağlamındaki görünümünü ortaya koymayı amaçlamaktadır. Bu yönüyle araştırma, wellness ve beslenme ilişkisine dair literatüre yönetsel ve bağlamsal bir katkı sunmaktadır.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Sağlık Turizmi, Wellness Turizmi ve Bütüncül İyilik Hali Yaklaşımı

Sağlık turizmi, bireylerin sağlıkla ilişkili bir amaç doğrultusunda sürekli ikamet ettikleri yerin dışına seyahat etmelerini ifade eden bir turizm alanı olarak tanımlanmaktadır. Literatürde sağlık turizmi, genellikle medikal müdahaleler, rehabilitasyon hizmetleri ve tedavi süreçleri çerçevesinde ele alınmış; bu kapsamda hastaneler, klinikler ve uzmanlaşmış sağlık kuruluşları ön plana çıkarılmıştır (Goodrich & Goodrich, 1987; Connell, 2013). Bu yaklaşımda sağlık, büyük ölçüde tedavi edilmesi gereken bir durum olarak değerlendirilmiştir.

Zamanla sağlık turizmi literatüründe, sağlığın yalnızca hastalık ve tedavi ekseninde ele alınmasının sınırlı bir bakış sunduğu yönünde eleştiriler ortaya çıkmıştır. Bu eleştirilerle birlikte sağlık turizmi kavramı, sağlığın korunması, yaşam kalitesinin artırılması ve bireyin günlük yaşamını daha sağlıklı biçimde sürdürebilmesi gibi hedefleri de kapsayacak şekilde genişlemiştir (Hofer vd., 2012). Bu genişleme, sağlık turizmi içerisinde farklı amaçlara sahip alt alanların daha belirgin biçimde tanımlanmasına zemin hazırlamıştır.

Bu çerçevede wellness turizmi, sağlık turizmi içinde tedavi edici hizmetlerden ziyade, sağlığın korunmasına ve iyilik halinin sürdürülmesine odaklanan bir alt alan olarak konumlandırılmaktadır. Wellness turizmi, bireyin fiziksel sağlığını desteklemenin yanı sıra, günlük yaşam alışkanlıklarını düzenlemeye ve sağlıklı yaşam pratiklerini güçlendirmeye yönelik uygulamaları içermektedir. Bu yaklaşımda sağlık, geçici bir durum değil, süreklilik gerektiren bir yaşam biçimi olarak ele alınmaktadır (Mueller & Kaufmann, 2001). Nitekim bu yaklaşım, sağlığı yalnızca fiziksel göstergeler üzerinden değil; beden, zihin, ruh ve çevreyle ilişkili boyutların etkileşimi içinde değerlendiren bütüncül iyilik hali anlayışıyla yakından ilişkilidir (Dunn, 1959; Dillette vd., 2021).

Wellness turizmi literatüründe iyilik hali, yalnızca fiziksel sağlık göstergeleriyle sınırlı olmayan, bireyin yaşam doyumu ve işlevselliğiyle birlikte değerlendirilen çok boyutlu bir yapı olarak ele alınmaktadır. Bu bakış açısı, wellness deneyimlerinin yalnızca belirli bir hizmetten elde edilen faydayla değil, bireyin genel yaşam kalitesine katkısıyla anlam kazandığını göstermektedir (Ryan & Deci, 2001; Keyes, 2002). Turizm bağlamında ise bu durum, wellness deneyiminin tekil uygulamalardan ziyade birden fazla unsurun etkileşimiyle ve bütünlük bir teklif sistemi içinde şekillendiğine işaret etmektedir (Dillette vd., 2021; Dini & Pencarelli, 2022).

Wellness turizmi deneyimi; konaklama, spa ve terapi uygulamaları, fiziksel aktivite ve doğal çevreyle etkileşim gibi farklı hizmet bileşenlerinin bir araya gelmesiyle oluşmaktadır. Bu deneyimin

temel özelliği, standartlaştırılmış hizmet sunumundan çok, bireysel ihtiyaçlara duyarlı ve kişisel beklentileri gözetten bir yapı sergilemesidir. Bu nedenle wellness turizmi, klasik turistik tüketim anlayışından farklı olarak, bireyin kendine yönelik farkındalığını ve sağlıklı yaşam yönelimini destekleyen bir deneyim alanı olarak değerlendirilmektedir (Voigt vd., 2011).

Bu bütüncül yapı içerisinde yer alan uygulamalardan biri de beslenme ve gastronomidir. Wellness turizmi bağlamında beslenme, sağlıklı yaşam pratikleriyle doğrudan ilişkili olmasına rağmen, literatürde çoğu zaman ikincil bir hizmet unsuru olarak ele alınmıştır. Oysa wellness yaklaşımının temelinde yer alan yaşam tarzı düzenlemeleri dikkate alındığında, beslenme uygulamalarının deneyimi destekleyen önemli bir bileşen olduğu görülmektedir. Bu durum, wellness turizmi işletmelerinde sunulan beslenme uygulamalarının yalnızca operasyonel bir yiyecek-içecek hizmeti olarak değil, iyilik halini destekleyen bütüncül deneyimin bir parçası olarak ele alınmasını gerekli kılmaktadır.

2.2. Wellness Turizminde Beslenme ve Gastronomi Uygulamaları

Wellness deneyimi, bireyin sağlığını korumaya ve iyilik halini sürdürmeye yönelik bütüncül bir yaşam pratiği olarak ele alınmaktadır. Bu deneyim, yalnızca belirli hizmetlerin tüketimine değil, bireyin günlük yaşamına temas eden alışkanlıkların desteklenmesine dayanmaktadır. Bu çerçevede wellness, fiziksel rahatlatma sağlayan uygulamaların ötesinde, yaşam tarzı düzenlemeleriyle ilişkilendirilen bir deneyim alanı olarak tanımlanmaktadır (Smith & Diekmann, 2017).

Beslenme ve gastronomi uygulamaları, wellness yaklaşımı içinde bu yaşam tarzı düzenlemelerinin temel bileşenlerinden biri olarak değerlendirilmektedir. Bu yönüyle beslenme, wellness deneyimi içinde yalnızca fizyolojik bir ihtiyacın karşılanması değil, bireyin öz bakım yönelimi, günlük yaşam pratikleri ve iyilik halinin bütüncül olarak desteklenmesiyle ilişkili bir unsur olarak ele alınmaktadır (Smith & Diekmann, 2017; Hjalager & Richards, 2002; Forlani vd., 2022).

Wellness deneyiminin kişisel ve bireye özgü bir yapıya sahip olması, beslenme uygulamalarının da standartlaştırılmış hizmet anlayışıyla sınırlandırılmamasını gerekli kılmaktadır. Yaşam tarzı odaklı yaklaşımlar, bireysel ihtiyaçlar ve tercihler doğrultusunda şekillenen uygulamaların, iyilik halini desteklemede daha anlamlı bir rol üstlendiğini vurgulamaktadır. Bu bağlamda beslenme, wellness deneyimi içinde bireysel farkındalık, öz bakım ve sağlıklı yaşam pratikleriyle ilişkili bir deneyim bileşeni olarak ele alınmaktadır (Hjalager & Richards, 2002).

Gastronomi perspektifinden bakıldığında ise yeme-içme uygulamaları, turistik deneyimin yalnızca tamamlayıcı bir unsuru değil, deneyimin anlamlandırılmasına katkı sağlayan kültürel ve deneyimsel bir bileşen olarak değerlendirilmektedir. Gastronominin deneyim üretme kapasitesi, özellikle deneyim odaklı turizm türlerinde daha belirgin hale gelmekte; yeme-içme pratikleri ziyaretçinin deneyimi algılama biçimini etkilemektedir (Ellis vd., 2018).

Bu çerçevede wellness deneyiminde beslenme ve gastronomi uygulamaları, iyilik halini destekleyen, deneyimi bütüncül kılan ve bireyin yaşam tarzı tercihleriyle ilişkilendirilebilen bir deneyim bileşeni olarak değerlendirilmektedir. Ancak bu uygulamaların işletme düzeyinde nasıl kurgulandığı ve yönetsel karar süreçlerine nasıl yansıdığı, literatürde sınırlı biçimde ele alınmaktadır. Bu durum, wellness turizmi işletmelerinde beslenme uygulamalarının yönetsel bakış açısıyla incelenmesini gerekli kılmaktadır.

2.3. Wellness Turizmi İşletmelerinde Beslenme Uygulamalarına Yönelik Ampirik Çalışmalar

Wellness ve beslenme ilişkisi turizm literatüründe farklı bağlamlarda ele alınmakla birlikte, wellness ve sağlık turizmi işletmeleri özelinde beslenme ve gastronomi uygulamalarını doğrudan

deneyim kalitesi, hizmet bütünlüğü ve işletme uygulamaları çerçevesinde inceleyen ampirik çalışmaların sayısı görece sınırlıdır. Mevcut çalışmalar, çoğunlukla beslenmenin wellness deneyimini destekleyici bir unsur olarak nasıl algılandığına odaklanmakta; işletme düzeyindeki karar süreçlerini ve yönetsel bakış açılarını ikincil planda ele almaktadır. Bu yönüyle literatür, beslenme uygulamalarının işletme içi planlama ve uygulama boyutlarını açıklamakta sınırlı bir görünüm sunmaktadır.

Ampirik bulgular, beslenme ve yiyecek-içecek uygulamalarının wellness deneyiminin algılanan kalitesi ve ziyaretçi memnuniyetiyle ilişkili olduğunu göstermektedir. Turizm deneyimi yazınında, yiyecek deneyimlerinin bazı bağlamlarda deneyimi destekleyici bir unsur olarak konumlandığı, bazı bağlamlarda ise deneyimin merkezi bir bileşeni haline gelebildiği ifade edilmektedir (Quan & Wang, 2004). Wellness turizmi özelinde gerçekleştirilen çalışmalarda da sağlıklı ve özenle yapılandırılmış beslenme uygulamalarının ziyaretçilerin deneyimi değerlendirme biçimlerini etkilediği; özellikle deneyimin bütüncül algılanmasına katkı sunduğu belirtilmektedir (Forlani vd., 2022; Chen vd., 2023).

Literatürde beslenme uygulamalarının rolü yalnızca deneyim boyutuyla sınırlı ele alınmamış, sağlık ve wellness turizmi bağlamında hizmet bütünlüğü ve uygunluk çerçevesinde de değerlendirilmiştir. Sağlık temelli seyahatlerde yiyecek-içecek hizmetlerinin diyet uygunluğu, sağlıkla uyum ve güvenilirlik gibi ölçütler üzerinden algılandığı; bu unsurların ziyaretçilerin hizmete yönelik memnuniyet ve güven düzeylerini etkilediği vurgulanmaktadır (Mak vd., 2012; Bayram & Oduncuoğlu, 2019). Termal ve spa-wellness işletmelerine odaklanan bazı çalışmalarda ise, beslenme hizmetlerinin tedavi edici ya da koruyucu sağlık uygulamalarıyla uyumlu biçimde sunulmasının, sunulan hizmetlerin bütüncül yapısını güçlendirdiği ifade edilmektedir (Voigt vd., 2010; Kılıçarslan & Yozukmaz, 2022).

Ampirik yazında dikkat çeken bir diğer boyut, beslenme ve gastronomi uygulamalarının işletme düzeyindeki planlama ve karar süreçleri ile ilişkisidir. Konaklama ve wellness işletmelerinde menü tasarımı, ürün seçimi ve hizmet sunumuna yönelik kararların; işletmenin hedef pazar yapısı, konumlandırma stratejileri ve operasyonel kapasitesiyle bağlantılı olduğu ortaya konulmaktadır (Okumus vd., 2007; Enz, 2010). Yönetsel perspektifi merkeze alan sınırlı sayıdaki çalışmada ise, yiyecek-içecek uygulamalarının yalnızca mutfak ve servis süreçlerine ilişkin teknik kararlar olmadığı; işletmenin stratejik tercihleriyle doğrudan ilişkili olduğu vurgulanmaktadır (Bondzi-Simpson & Ayeh, 2017; Bondzi-Simpson & Ayeh, 2019).

Genel olarak değerlendirildiğinde, mevcut ampirik çalışmalar beslenme ve gastronomi uygulamalarının wellness deneyimine katkı sunduğunu; wellness turizmi bağlamındaki araştırmaların ise deneyim, memnuniyet ve yeniden ziyaret niyeti gibi sonuçlara odaklandığını göstermektedir. Örneğin, bazı çalışmalar yiyecek-içecek unsurlarının wellness deneyiminin algılanışına katkısını turist algıları üzerinden incelerken, bazıları wellness experiencescape, memnuniyet ve yeniden ziyaret niyeti arasındaki ilişkileri ele almaktadır (Forlani vd., 2022; Chen vd., 2023; Seow vd., 2024). Bununla birlikte, bu bölümde ele alınan çalışmalar dikkate alındığında, beslenme uygulamalarının yöneticiler tarafından hangi ölçütlere göre planlandığı, hizmet tasarımına nasıl entegre edildiği ve uygulama sürecinde karşılaşılan operasyonel güçlüklerin karar süreçlerine nasıl yansıdığı konularının görece sınırlı kaldığı görülmektedir. Yönetsel odaklı çalışmalar ise daha çok menü kararları ve örgütsel hazırlık gibi daha genel çerçeveler etrafında şekillenmektedir (Bondzi-Simpson & Ayeh, 2017; Bondzi-Simpson & Ayeh, 2019). Bu nedenle, wellness turizmi işletmelerinde beslenme ve gastronomi uygulamalarını yönetsel bakış açısıyla ele alan çalışmaların

artırılması gerekmektedir. Mevcut araştırma, söz konusu boşluğu Sapanca'daki wellness odaklı konaklama işletmelerinde görev yapan yöneticilerin deneyim ve değerlendirmeleri üzerinden inceleyerek, wellness–beslenme ilişkisini işletme içi karar süreçleri ve uygulama kapasitesi bağlamında görünür kılmayı amaçlamaktadır.

3. METODOLOJİ

3.1. Araştırmanın Yöntemi

Bu araştırma, wellness turizmi kapsamında sunulan beslenme uygulamalarını bütüncül iyilik hali (holistic well-being) yaklaşımı çerçevesinde incelemek amacıyla nitel araştırma yaklaşımıyla tasarlanmıştır. Bütüncül iyilik hali yaklaşımı, bireyin iyilik halini yalnızca fiziksel sağlıkla sınırlamayan; beden, zihin, ruh ve çevreyle ilişkili boyutların etkileşimi içinde değerlendiren çok boyutlu bir çerçeve sunmaktadır (Dunn, 1959; Dillette vd., 2021). Turizm bağlamında ise bu yaklaşım, wellness deneyiminin tekil hizmetlerden değil, birbiriyle ilişkili hizmet ve deneyim bileşenlerinin bütünlük biçimde sunulmasından anlam kazandığını göstermektedir (Smith & Diekmann, 2017; Dini & Pencarelli, 2022). Bu doğrultuda araştırmada beslenme ve gastronomi uygulamaları, wellness turizmi deneyimini destekleyen ve sürdürülebilir iyilik haline katkı sağlayan temel bileşenler olarak ele alınmıştır. Bununla birlikte, bütüncül iyilik hali yaklaşımı bu araştırmada ölçülebilir bir değişkenler seti olarak değil; yönetsel kararların, uygulama önceliklerinin ve operasyonel sınırların yorumlanmasına imkân veren analitik bir çerçeve olarak kullanılmıştır. Bu çerçevede, menü içeriği, besinsel denge ve özel diyet seçenekleri gibi uygulamalar wellness deneyiminin destekleyici boyutu kapsamında; bu uygulamaların müşteri memnuniyeti, deneyim bütünlüğü ve rekabet algısıyla ilişkisi deneyimsel boyut kapsamında; maliyet, tedarik, insan kaynağı ve hizmet organizasyonu gibi unsurlar ise bu bütüncül yapının uygulamadaki sınırları kapsamında değerlendirilmiştir. Böylece bütüncül iyilik hali yaklaşımı, araştırmada yalnızca betimleyici bir arka plan değil, bulguların yorumlanmasında temalar arası ilişkileri görünür kılan bir analitik referans noktası işlevi görmüştür.

Nitel yaklaşım, bireylerin deneyimlerine, algılarına ve uygulamaya ilişkin değerlendirmelerine derinlemesine ulaşmayı amaçlayan çalışmalarda uygun bir araştırma çerçevesi sunmaktadır. Bu kapsamda araştırmada, katılımcıların görüşlerini ayrıntılı ve esnek biçimde ortaya koyabilmeye olanak tanıyan yarı yapılandırılmış mülakat tekniği tercih edilmiştir (Creswell, 2013; Kvale & Brinkmann, 2009).

3.2. Araştırmanın Amacı

Bu araştırmanın amacı, wellness turizmi işletmelerinde sunulan beslenme uygulamalarını işletme yöneticilerinin bakış açısıyla incelemek ve gastronominin sağlık turizmi deneyimini destekleyici bir unsur olarak nasıl yapılandırıldığını ortaya koymaktır. Çalışma, sağlıklı beslenme odaklı menülerin oluşturulma kriterlerini, wellness misafirlerine yönelik özel beslenme programlarını ve bu programların müşteri memnuniyeti, rekabet avantajı ve işletme uygulamaları üzerindeki etkilerini değerlendirmeyi amaçlamaktadır.

Wellness turizmi literatüründe beslenme ve gastronomi boyutu çoğunlukla ikincil bir hizmet alanı olarak ele alınmakta, yönetsel ve operasyonel etkileri sınırlı biçimde incelenmektedir. Bu araştırma, wellness beslenme uygulamalarını yöneticilerin deneyimlerine dayalı saha verileriyle ele alarak, gastronominin sağlık turizmi içindeki stratejik rolünü görünür kılması açısından önem taşımaktadır. Elde edilecek bulguların, wellness turizmi işletmelerine beslenme temelli hizmetlerin planlanması ve geliştirilmesine yönelik yol gösterici katkılar sunması beklenmektedir.

Bu araştırmanın evrenini, Türkiye’de wellness odaklı hizmet sunan konaklama işletmelerinde görev yapan ve beslenme ile yiyecek-içecek hizmetlerine ilişkin karar alma süreçlerinde rol üstlenen yöneticiler oluşturmaktadır. Evren kapsamı, spa-wellness hizmetlerini konaklama deneyiminin bir parçası olarak sunan ve misafirlerine iyilik hali/sağlıklı yaşam temalı paketler sağlayan işletmelerle sınırlandırılmıştır.

3.3. Araştırmanın Evren ve Örneklemi

Araştırmanın örnekleme, bu evren içerisinde seçilen ve Sakarya ili Sapanca ilçesinde faaliyet gösteren wellness turizmi işletmelerinin yöneticilerinden oluşmaktadır. Sapanca; göl ve orman ekosistemiyle desteklenen doğal çevresi, kısa süreli kaçış ve dinlenme amaçlı seyahatlere elverişli atmosferi ve özellikle İstanbul ile çevre illerden kolay ulaşılabilirliği nedeniyle wellness turizmi açısından önemli bir destinasyon olarak öne çıkmaktadır (Sapanca Belediyesi, 2025). İlçede spa-wellness konseptiyle hizmet sunan tesislerin yoğunlaşması, beslenme ve gastronomi uygulamalarının wellness deneyimiyle birlikte kurgulanmasına ilişkin yönetsel pratikleri gözlemlemeye uygun bir bağlam sunmaktadır. Bu nedenle Sapanca, araştırma sorusunun gerektirdiği hizmet çeşitliliği ve uygulama örnekleri açısından temsil gücü yüksek bir çalışma alanı olarak değerlendirilmiştir.

Katılımcıların belirlenmesinde amaçlı örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Bu kapsamda, görüşülecek yöneticilerin Sapanca’daki wellness odaklı bir konaklama işletmesinde görev yapması ve işletmede menü planlama, ürün seçimi, özel beslenme taleplerinin yönetimi, wellness paketlerinin kurgulanması veya ilgili hizmet süreçlerinin koordinasyonu gibi alanlarda karar süreçlerine dahil olması temel ölçüt olarak benimsenmiştir (Patton, 2002; Creswell, 2013). Saha çalışması Ağustos 2025 döneminde yürütülmüş ve toplam 12 yönetici ile görüşme gerçekleştirilmiştir (n=12). Nitel araştırmalarda örneklem büyüklüğüne ilişkin evrensel bir alt sınır bulunmamakta; görüşme sayısı araştırmanın amacı, örneklemin yapısı ve veri doygunluğu düzeyine göre belirlenmektedir (Guest vd., 2006; Saunders vd., 2018). Bu araştırmada da görüşmeler ilerledikçe benzer tema ve örüntülerin tekrar etmeye başladığı gözlenmiştir; veri toplama süreci, yeni ve ayırt edici temaların sınırlı olduğu noktada sonlandırılmıştır. Görüşülen yöneticiler, işletme müdürü/genel müdür yardımcısı, yiyecek-içecek müdürü/şefi, spa-wellness yöneticisi ve operasyon ya da misafir deneyimi sorumlusu gibi, beslenme uygulamalarının planlanması ve sunumuna doğrudan veya dolaylı katkı sağlayan pozisyonlarda görev yapmaktadır.

Tablo 1. Katılımcı profilleri

Katılımcı	Görev / Pozisyon	İşletmedeki Deneyim (yıl)
K1	Genel Müdür	10+
K2	Genel Müdür Yardımcısı	8
K3	Yiyecek ve İçecek Müdürü	6
K4	Yiyecek ve İçecek Şefi	3
K5	Spa & Wellness Yöneticisi	6
K6	Operasyon Müdürü	8
K7	Misafir Deneyimi Yöneticisi	5
K8	Yiyecek ve İçecek Müdürü	5
K9	Spa Operasyon Sorumlusu	4
K10	Genel Müdür	10+
K11	Yiyecek ve İçecek Müdürü	2
K12	Operasyon & Wellness Koordinatörü	7

Tablo 1, araştırma kapsamında görüşülen katılımcıların görev pozisyonları ve mesleki deneyimlerine ilişkin özet bilgileri sunmaktadır. Katılımcılar; işletme yönetimi, yiyecek-içecek

hizmetleri ile spa–wellness operasyonları gibi wellness gastronomi süreçlerinde doğrudan operasyonel etkinliğe sahip yönetsel pozisyonlarda görev yapan yöneticilerden oluşmaktadır. Bu yöneticiler, beslenme uygulamalarının planlanması, uygulanması ve misafir deneyimine entegrasyonu süreçlerinde aktif rol üstlenmektedir. Katılımcı profillerindeki bu çeşitlilik, wellness turizmi işletmelerinde beslenme ve gastronomi uygulamalarının farklı yönetsel ve operasyonel bakış açılarıyla değerlendirilmesine olanak sağlamış; elde edilen bulguların işletme içi karar süreçlerini ve uygulama pratiklerini çok boyutlu biçimde yansıtmasına katkı sunmuştur.

Araştırma kapsamında görüşülen 12 yönetici, Sapanca’da faaliyet gösteren toplam 12 farklı wellness odaklı konaklama işletmesini temsil etmektedir. Her işletmeden yalnızca bir yöneticiyle görüşülmüştür. Araştırmaya dahil edilen işletmeler bağımsız, butik/özel belgeli konaklama işletmesi niteliğindedir. İşletmelerin tamamı konaklama hizmetini wellness deneyimiyle ilişkilendirmekte; SPA&wellness hizmetleri, sağlıklı yaşam temalı paketler, hafif/sağlıklı menü seçenekleri ve özel beslenme taleplerine yönelik uygulamalar sunmaktadır. Bununla birlikte işletmeler arasında wellness konseptinin kapsamı farklılaşmakta; bazı işletmelerde wellness hizmetleri spa ve sağlıklı beslenme uygulamalarından oluşurken, bazı işletmelerde termal olanaklar, detoks programları, yoga/meditasyon etkinlikleri ve kişiselleştirilmiş sağlıklı yaşam paketleriyle daha bütünlüklü bir yapı göstermektedir.

3.4. Verilerin Toplanması ve Analizi

Araştırma verileri, yarı yapılandırılmış görüşmeler aracılığıyla toplanmıştır. Araştırma kapsamında gerçekleştirilen yarı yapılandırılmış mülakatlar öncesinde etik kurul onayı alınmış; çalışma, *Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Etik Kurulu tarafından 17.04.2025 tarihli kararıyla etik açıdan uygun bulunmuştur*. Araştırma sürecinde katılımcılara çalışmanın amacı hakkında bilgi verilmiş, gönüllü katılım esas alınmış ve elde edilen verilerin gizliliği sağlanmıştır. Katılımcıların bilgilendirilmiş onamı alınarak görüşmeler ses kaydıyla kaydedilmiş, ardından kelimesi kelimesine yazıya dökülerek analiz sürecine hazır hale getirilmiştir.

Görüşmeler Ağustos 2025 döneminde gerçekleştirilmiş; görüşme süreci, önceden hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme formu temel alınarak katılımcı yanıtlarına bağlı biçimde esnek şekilde yürütülmüştür. Görüşmeler ağırlıklı olarak işletme ortamında yüz yüze gerçekleştirilmiş ve her bir görüşme ortalama 35-55 dakika sürmüştür. Görüşme formunun geliştirilmesi sürecinde wellness turizmi, beslenme uygulamaları ve hizmet işletmelerinde yönetsel karar süreçlerine odaklanan önceki ampirik çalışmalardan yararlanılmıştır (Chen vd., 2008; Enz, 2004; Voigt vd., 2011). Bu doğrultuda görüşme soruları; sağlıklı beslenme odaklı menülerin oluşturulması, wellness misafirlerine yönelik özel beslenme uygulamaları, müşteri memnuniyeti ve sadakati, rekabet avantajı, pazarlama stratejileri, operasyonel süreçler, maliyetler ve geleceğe yönelik geliştirme planları etrafında yapılandırılmıştır. Soruların açık uçlu biçimde düzenlenmesine dikkat edilmiş; böylece katılımcıların deneyimlerini, yönetsel değerlendirmelerini ve uygulamaya ilişkin gözlemlerini ayrıntılı biçimde aktarmalarına imkân tanınmıştır. Bu kapsamda yöneticilere aşağıdaki sorular yöneltilmiştir:

- Sağlıklı beslenme odaklı menüleriniz mevcut mu? Mevcutsa hangi kriterlere göre oluşturuyorsunuz?
- Wellness misafirlerine yönelik hangi özel beslenme programları sunulmaktadır?
- Misafir talepleri doğrultusunda beslenme programlarınızda değişiklikler yapıyor musunuz?

- Wellness beslenme programlarının müşteri memnuniyeti ve sadakati üzerindeki etkisini nasıl değerlendiriyorsunuz?
- Sağlıklı beslenme uygulamaları işletmenizin rekabet avantajını ve pazarlama stratejilerini etkiliyor mu?
- Wellness beslenme programlarının operasyonel süreçler ve maliyetler üzerindeki etkileri nelerdir?
- Gelecekte wellness beslenme programlarını nasıl geliştirmeyi planlıyorsunuz?

Veri toplama süreci, nitel araştırmanın doğasına uygun biçimde veri doygunluğu dikkate alınarak yürütülmüştür. Görüşmeler ilerledikçe katılımcı yanıtlarında benzer tema, sorun ve değerlendirmelerin tekrar etmeye başladığı görülmüş; özellikle beslenmenin wellness deneyimindeki konumu, müşteri memnuniyeti ve rekabet üzerindeki etkisi ile operasyonel sınırlılıklara ilişkin ifadelerin belirli örüntüler etrafında yoğunlaştığı anlaşılmıştır. Son görüşmelerde yeni ve ayırt edici temaların sınırlı düzeyde ortaya çıkması üzerine veri toplama süreci 12. görüşme sonunda tamamlanmıştır.

Verilerin analizinde tematik analiz yöntemi esas alınmıştır. Analiz süreci, görüşme dökümlerinin araştırmacı tarafından tekrar tekrar okunmasıyla başlamış; bu aşamada veriye ilişkin ilk analitik izlenimler not edilmiştir. Ardından veriler MAXQDA yazılımına aktarılarak açık kodlama sürecine geçilmiş ve katılımcı ifadelerinde öne çıkan anlamlı birimler sistematik biçimde kodlanmıştır. Bu aşamada amaç, katılımcıların ifadelerini önceden belirlenmiş dar kategorilere sıkıştırmak değil; görüşme verilerinde tekrar eden anlam örüntülerini, uygulama deneyimlerini ve yönetsel değerlendirmeleri veri temelli biçimde ortaya çıkarmaktır.

İlk kodlama aşamasında toplam 41 farklı başlangıç kodu oluşturulmuştur. Bir sonraki aşamada benzer içerik ve anlam örüntülerine sahip kodlar karşılaştırmalı biçimde gözden geçirilmiş; örtüşen ve birbirini tamamlayan kodlar bir araya getirilerek 18 alt kategori altında toplanmıştır. Son aşamada ise bu alt kategoriler, araştırmanın amacı ve soruları doğrultusunda yeniden değerlendirilerek üç ana tema altında yapılandırılmıştır: wellness deneyiminde beslenmenin konumlandırılması, beslenme uygulamalarının müşteri memnuniyeti ve rekabet üzerindeki etkisi ve wellness beslenme programlarının operasyonel ve yapısal sınırları. Kodlama ve tema oluşturma süreci doğrusal değil, yinelemeli bir yaklaşımla yürütülmüş; araştırmacı analiz boyunca veri setine tekrar dönerek kod, kategori, tema ve araştırma soruları arasındaki uyumu yeniden değerlendirmiştir.

Kodlama sürecinin güvenilirliğini ve analitik tutarlılığını güçlendirmek amacıyla her bir tema, katılımcı ifadeleriyle yeniden karşılaştırılmış; kodların alt kategorilerle, alt kategorilerin ise ana temalarla uyumu kontrol edilmiştir. MAXQDA yazılımı, görüşme metinlerinin sistematik biçimde düzenlenmesine, kodlar arasındaki ilişkilerin izlenmesine ve tematik yapının daha açık biçimde ortaya konulmasına katkı sağlamıştır. Çalışma tek araştırmacı tarafından yürütüldüğü için kodlayıcılar arası uyum katsayısı hesaplanmamış; bunun yerine veriye bağlılık, görüşme kayıtlarının kelimesi kelimesine çözülmesi, kod-kategori-tema ilişkisinin izlenebilir kılınması, veri setine tekrar dönüş ve bulguların doğrudan katılımcı alıntılarıyla desteklenmesi yoluyla güvenilirlik sağlanmaya çalışılmıştır.

Araştırmacı, veri toplama sürecinde katılımcıları belirli bir yanıtı yönlendirmemeye özen göstermiş; görüşmelerde yarı yapılandırılmış formu temel almakla birlikte katılımcıların kendi deneyimlerini serbest biçimde aktarmalarına imkân tanımıştır. Analiz sürecinde ise araştırmacının

özel yorumlarının bulguları yönlendirmesini azaltmak amacıyla görüşme dökümlerine tekrar tekrar dönülmüş, kodlama kararları katılımcı ifadeleriyle karşılaştırılmış ve temalar doğrudan veriyle ilişkilendirilerek oluşturulmuştur. Ayrıca katılımcı profillerinin, araştırma bağlamının ve veri toplama sürecinin ayrıntılı biçimde sunulması, bulguların üretildiği koşulların izlenebilirliğine katkı sağlamıştır.

Bu çerçevede analiz sürecinde amaç, yalnızca tekrar eden ifadeleri sınıflandırmak değil; wellness turizmi işletmelerinde beslenme uygulamalarının nasıl anlamlandırıldığını, yönetsel karar süreçlerinde nasıl konumlandırıldığını ve uygulamada hangi operasyonel sınırlarla karşılaştığını bütüncül biçimde ortaya koymaktır. Böylece tematik analiz, araştırmanın amacı doğrultusunda hem katılımcı ifadelerine dayalı betimleyici bulguların hem de bu bulgular arasındaki ilişkilerin yorumlanmasına olanak sağlamıştır.

3.5. Araştırmanın Sınırlılıkları

Araştırmanın bazı kısıtları bulunmaktadır. Öncelikle, çalışmanın belirli bir coğrafi alanla ve tek bir destinasyonla sınırlı olması, elde edilen bulguların tüm wellness turizmi işletmelerine genellenmesini güçleştirmektedir. Ayrıca verilerin yalnızca yöneticilerin beyanlarına dayanması, uygulamalara ilişkin değerlendirmelerin özel algılar çerçevesinde şekillenmesine neden olabilmektedir. Bu bağlamda çalışma, çalışanlar ve misafirler gibi diğer paydaş gruplarının deneyim ve değerlendirmelerini doğrudan yansıtmamaktadır. Bunun yanında araştırmada veri çeşitlenmesine gidilmemiş; menüler, tedarik kayıtları, eğitim materyalleri ya da çevrim içi yorumlar gibi ikincil veri kaynakları analize dahil edilmemiştir. Dolayısıyla bulgular, yöneticilerin değerlendirmeleri temelinde üretilmiş olup farklı veri kaynaklarıyla çapraz doğrulama yapılmamıştır. Bu nedenle bulgular, araştırmanın bağlamsal sınırları ve veri kaynağının niteliği çerçevesinde değerlendirilmelidir.

4. BULGULAR

Bu bölümde, Sapanca ilçesinde faaliyet gösteren wellness turizmi işletmelerinin yöneticileriyle gerçekleştirilen yarı yapılandırılmış görüşmelerden elde edilen veriler analiz edilmiştir. Görüşme verileri, nitel veri analizine yönelik MAXQDA yazılımı kullanılarak kodlanmış; benzer anlamlar içeren ifadeler bir araya getirilerek temalar oluşturulmuştur. Analiz sürecinde, katılımcı ifadelerinde öne çıkan örüntüler doğrultusunda beslenme uygulamalarının wellness turizmi deneyimi içerisindeki konumlandırılması, bu uygulamaların müşteri memnuniyeti ve rekabet üzerindeki etkileri ile operasyonel ve yapısal sınırlılıkları olmak üzere üç ana tema belirlenmiştir. Bulgular, her bir tema kapsamında katılımcı görüşlerinden seçilen doğrudan alıntılarla desteklenerek sunulmuştur.

4.1. Wellness Deneyiminde Beslenmenin Konumlandırılması

Bu tema, wellness turizmi işletmelerinde beslenme uygulamalarının yöneticiler tarafından nasıl tanımlandığını ve wellness deneyimi içinde hangi çerçevede ele alındığını ortaya koymaktadır. Katılımcı ifadeleri, sağlıklı beslenmenin işletmeler arasında farklı düzeylerde ve esnek uygulama biçimleriyle konumlandırıldığını göstermektedir. Tema kapsamında, beslenmenin wellness deneyimi içindeki yeri ve işlevi yönetsel bakış açısıyla ele alınmaktadır. Bu temaya ilişkin öne çıkan bulgular Tablo 2’de özetlenmiştir.

Tablo 2. Wellness deneyiminde beslenmenin konumlandırılmasına ilişkin bulgular

Tema	Açıklama	İlişkili Katılımcı Kodları
Menüde besinsel denge vurgusu	Sağlıklı beslenme, menü planlamasında kalori dengesi, tuz ve şeker oranının azaltılması gibi ölçütlerle tanımlanmaktadır.	K1, K7
Özel diyet ve hafif seçenekler	Vegan, glutensiz, şekersiz ve hafif alternatifler sağlıklı beslenme yaklaşımının temel unsurları arasında yer almaktadır.	K7
Hafif mutfak anlayışı	Bazı işletmelerde beslenme, ayrı bir diyet programından çok hafif mutfak yaklaşımı içinde ele alınmaktadır.	K6
Sınırlı ve seçili sağlıklı sunum	Bazı tesislerde sağlıklı beslenme tüm menüye yayılmak yerine belirli alanlarda ya da sınırlı seçeneklerle sunulmaktadır.	K4
Talebe göre esnek uygulama	Sağlıklı menü ve beslenme uygulamaları, misafir profilinin ve beklentisinin değişmesine bağlı olarak esnek biçimde şekillenmektedir.	K8

Görüşmelerin analizi, Sapanca'daki wellness turizmi işletmelerinde beslenme uygulamalarının yaygınlaştığını; ancak bu uygulamaların tesisler arasında kapsam, standartlaşma ve sunum biçimi bakımından belirgin farklılıklar gösterdiğini ortaya koymaktadır. Katılımcılar, “sağlıklı beslenme”yi çoğunlukla menü içeriğinde yapılan düzenlemeler üzerinden tanımlamakta; kalori dengesinin gözetilmesi, tuz ve şeker oranının azaltılması ile vegan ve glutensiz gibi özel diyet seçeneklerinin sunulmasını temel bileşenler olarak vurgulamaktadır.

Bu doğrultuda bazı yöneticiler, sağlıklı beslenmeyi mutfağın genel işleyişi içinde yeniden düzenlenen bir yaklaşım olarak ele almaktadır. Örneğin K1, menü planlamasında besinsel dengeye öncelik verdiklerini belirtmiştir: “Kalori dengesi ve tuz oranına özellikle dikkat ediyoruz, menüyü baştan buna göre kurguluyoruz.” (K1). Benzer şekilde K7, menüde sağlıklı alternatiflerin artırılmasına odaklandıklarını ifade etmiştir: “Şekersiz tatlılar ve daha hafif seçenekler artık mutfağın standart parçası haline geldi.” (K7).

Buna karşılık bazı katılımcılar, beslenmenin wellness deneyimi içinde her zaman ayrı bir program mantığıyla ele alınmadığını vurgulamıştır. K6, bu durumu şu şekilde açıklamıştır: “Tam anlamıyla diyet menüsü uygulamıyoruz, daha çok hafif mutfak anlayışıyla ilerliyoruz.” (K6). K4 ise beslenmenin açık büfe yapısı içinde sınırlandırılmış bir alanla sunulduğunu belirtmiştir: “Açık büfede sağlıklı bir köşe oluşturduk, ama tüm menüyü bu şekilde değiştirmek zor.” (K4).

Katılımcı ifadeleri, sağlıklı beslenme beklentisinin misafir profiline göre değiştiğine de işaret etmektedir. K8 bu durumu şu sözlerle dile getirmiştir: “Her misafir sağlıklı menü beklentisiyle gelmiyor, bu yüzden talebe göre hareket ediyoruz.” (K8). Bu bulgular, beslenmenin wellness kimliğiyle ilişkilendirilmesine rağmen, uygulama düzeyinde çoğu zaman esnek ve tamamlayıcı bir hizmet alanı olarak konumlandırıldığını göstermektedir.

4.2. Beslenme Uygulamalarının Müşteri Memnuniyeti ve Rekabet Üzerindeki Etkisi

Bu tema, wellness turizmi işletmelerinde uygulanan beslenme pratiklerinin müşteri deneyimi ve işletme performansı üzerindeki yansımalarına odaklanmaktadır. Katılımcı görüşleri, beslenme uygulamalarının misafir memnuniyeti, sadakat ve destinasyon içi rekabet açısından anlamlı bir rol üstlendiğine işaret etmektedir. Tema kapsamında, beslenmenin deneyim algısı ve pazarlama süreçleriyle ilişkisi yönetsel değerlendirmeler üzerinden incelenmektedir. Bu temaya ilişkin öne çıkan bulgular Tablo 3'te özetlenmiştir.

Tablo 3. Beslenme uygulamalarının müşteri memnuniyeti ve rekabet üzerindeki etkisine ilişkin bulgular

Tema	Açıklama	İlişkili Katılımcı Kodları
Wellness deneyiminin bütünlüğü	Beslenme boyutu, spa ve diğer fiziksel uygulamaları tamamlayarak deneyimin daha bütünlüklü algılanmasına	K6, K7

Tema	Açıklama	İlişkili Katılımcı Kodları
	katkı sağlamaktadır.	
Müşteri memnuniyeti artışı	Sağlıklı beslenme uygulamaları misafirin kendine iyi bakıldığını hissetmesini desteklemekte ve memnuniyet düzeyini yükseltmektedir.	K2
Sadakat ve tekrar ziyaret	Wellness odaklı beslenme uygulamaları, misafirlerin tesisi yeniden tercih etmesine katkı sunmaktadır.	K2, K3
Rekabette farklılaşma	Benzer tesis yapıları içinde sağlıklı mutfak ve beslenme uygulamaları farklılaştırıcı bir unsur olarak görülmektedir.	K1
Deneyim odaklı değer sunumu	Beslenme uygulamaları sayesinde fiyat rekabeti yerine deneyim odaklı bir konumlandırma mümkün olmaktadır.	K11
Çevrim içi yansımalar	Beslenme deneyimi, çevrim içi yorumlar ve puanlamalar üzerinde görünür bir etki oluşturmaktadır.	K9

Katılımcı görüşleri, beslenme uygulamalarının wellness deneyiminin algılanan kalitesi üzerinde doğrudan etkili olduğunu ortaya koymaktadır. Yöneticiler, sağlıklı beslenme odaklı menülerin ve wellness paketlerine entegre edilen beslenme uygulamalarının misafir memnuniyetini artırdığını ve deneyimi daha bütünlüklü hale getirdiğini ifade etmiştir.

Bazı katılımcılar, spa ve fiziksel uygulamaların tek başına yeterli olmadığını, beslenme boyutunun devreye girmesiyle deneyimin tamamlandığını vurgulamıştır. K6 bu durumu açık biçimde ifade etmiştir: “Spa tek başına yetmiyor, misafir günün sonunda ne yediğine de bakıyor.” (K6). K7 ise benzer bir noktaya dikkat çekmiştir: “Beslenme kısmı zayıf olursa, wellness deneyimi eksik kalıyor.” (K7).

Beslenme uygulamalarının müşteri sadakati ve tekrar ziyaret davranışı üzerinde de etkili olduğu belirtilmiştir. K2, bu ilişkiyi şu şekilde değerlendirmiştir: “Misafir burada kendine iyi baktığını hissederse tekrar gelme ihtimali artıyor.” (K2). K3 ise uygulamaların tekrar ziyaretleri desteklediğini vurgulamıştır: “Özellikle wellness için gelen misafirler, bu detayları hatırlıyor ve tekrar tercih ediyor.” (K3).

Rekabet boyutunda, beslenme uygulamalarının destinasyon içi farklılaşma aracı olarak kullanıldığı görülmektedir. K1, Sapanca’daki benzer tesis yapısına dikkat çekerek şunları söylemiştir: “Tesisler birbirine çok benziyor, sağlıklı mutfak fark yaratıyor.” (K1). K11 ise beslenme temelli wellness yaklaşımının fiyat rekabetini azalttığını belirtmiştir: “Bu tarz uygulamalarla fiyat yerine deneyim satabiliyoruz.” (K11).

Ayrıca bazı katılımcılar, beslenme uygulamalarının çevrim içi yorumlara ve puanlamalara yansıdığını ifade etmiştir. K9’un ifadesi bu durumu özetlemektedir: “Yorumlarda sadece spa değil, yemeklerden de özellikle bahsediliyor.” (K9). Bu bulgular, beslenme uygulamalarının hem müşteri memnuniyeti hem de rekabet avantajı açısından çok boyutlu bir etkiye sahip olduğunu göstermektedir.

4.3. Wellness Beslenme Programlarının Operasyonel ve Yapısal Sınırları

Bu tema, beslenme temelli wellness uygulamalarının hayata geçirilmesinde karşılaşılan operasyonel ve yapısal sınırlılıkları ele almaktadır. Katılımcı ifadeleri, maliyet, tedarik, insan kaynağı ve hizmet organizasyonu gibi faktörlerin uygulama süreçlerini doğrudan etkilediğini göstermektedir. Tema kapsamında, ideal beslenme kurguları ile işletmelerin mevcut operasyonel kapasitesi arasındaki denge yöneticilerin bakış açısıyla değerlendirilmiştir. Bu temaya ilişkin öne çıkan bulgular Tablo 4’te özetlenmiştir.

Tablo 4. Wellness beslenme programlarının operasyonel ve yapısal sınırlarına ilişkin bulgular

Tema	Açıklama	İlişkili Katılımcı Kodları
Maliyet artışı	Sağlıklı ürün ve içerik kullanımı işletme maliyetlerini artırmaktadır.	K1
Kısa vadeli karlılık baskısı	Beslenme temelli wellness uygulamalarının geri dönüşü kısa vadede sınırlı kalabilmektedir.	K10
Tedarik sürekliliği sorunu	Yerel ve taze ürünlere sürekli erişilememesi menü planlamasını ve uygulamanın sürdürülebilirliğini zorlaştırmaktadır.	K3, K2
Personel eğitimi gereksinimi	Sağlıklı beslenme odaklı mutfak uygulamaları için personelin özel bilgi ve beceriye sahip olması gerekmektedir.	K4
Kişiyi özel taleplerin operasyonel yükü	Misafire özgü beslenme talepleri mutfak süreçlerinde ek iş yükü yaratmaktadır.	K7
Konaklama süresinin kısalığı	Kısa süreli konaklama yapısı, uzun dönemli ve yapılandırılmış beslenme programlarının uygulanmasını güçleştirmektedir.	K6
İdeal ile uygulanabilir olan arasındaki denge	İşletmeler, kuramsal olarak ideal görülen beslenme kurguları ile mevcut operasyonel kapasite arasında denge kurmaya çalışmaktadır.	K12

Görüşmeler, beslenme temelli wellness uygulamalarının olumlu etkilerine rağmen, uygulama sürecinde çeşitli operasyonel ve yapısal sınırlılıklarla karşılaşıldığını ortaya koymaktadır. Katılımcılar, bu sınırlılıkların başında maliyet artışı, tedarik sürekliliği ve insan kaynağı gereksinimlerinin geldiğini vurgulamıştır.

Maliyet boyutu, yöneticiler tarafından en sık dile getirilen konulardan biridir. K1 bu durumu kısa ve net biçimde ifade etmiştir: “Sağlıklı ürün kullandıkça maliyet yükseliyor.” (K1). K10 ise kısa vadeli karlılık üzerindeki etkiye dikkat çekmiştir: “İlk etapta karlılık düşüyor, hemen geri dönüş beklemek zor.” (K10).

Tedarik sürecine ilişkin sorunlar da uygulamaları sınırlandırmaktadır. K3, yerel ürün kullanımının her zaman mümkün olmadığını belirtmiştir: “Yerel ve taze ürün her zaman bulunmuyor, menüyü sabit tutmak zor.” (K3). K2 ise bu durumun planlamayı zorlaştırdığını ifade etmiştir: “Tedarik zinciri net olmayınca program yapmak riskli oluyor.” (K2).

Operasyonel açıdan en belirgin sınırlılıklardan biri, mutfak organizasyonu ve personel yeterliliğidir. K4 bu gereksinimi şu şekilde dile getirmiştir: “Personelin bu konuda eğitilmesi gerekiyor, herkes bu mutfağa hazır değil.” (K4). K7 ise iş yüküne dikkat çekmiştir: “Kişiyi özel talepler mutfağı ciddi anlamda zorluyor.” (K7).

Son olarak bazı katılımcılar, Türkiye bağlamında uzun süreli ve yapılandırılmış beslenme programlarının uygulanmasının güç olduğuna vurgu yapmıştır. K6 bu durumu bağlamsal olarak değerlendirmiştir: “Türkiye’de misafir kısa süre kalıyor, Avrupa’daki gibi program yapmak zor.” (K6). K12 ise işletmelerin denge arayışını şu sözlerle özetlemiştir: “İdeal olanla yapılabilir olan arasında denge kurmak zorundayız.” (K12).

5. TARTIŞMA, SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu çalışma, wellness turizmi işletmelerinde beslenme ve gastronomi uygulamalarının yönetsel bakış açısıyla nasıl konumlandırıldığını, bu uygulamaların müşteri memnuniyeti ve rekabet üzerindeki etkilerini ve uygulama sürecinde karşılaşılan operasyonel sınırlılıkları ortaya koymaktadır. Bulgular, literatürde çoğunlukla bireysel deneyim, motivasyon ve algı düzeyinde ele

alınan wellness–beslenme ilişkisini, işletme içi karar süreçleri ve uygulama pratikleri üzerinden değerlendirmesi bakımından mevcut yazını tamamlayıcı bir nitelik taşımaktadır.

Wellness deneyiminde beslenmenin konumlandırılması temasına ilişkin bulgular, beslenme uygulamalarının işletmeler tarafından büyük ölçüde esnek, durumsal ve kapasiteye bağlı biçimde ele alındığını göstermektedir. Bu sonuç, wellness deneyimini çok bileşenli ve kişiselleştirilmiş bir yapı olarak tanımlayan çalışmalarla örtüşmektedir (Voigt vd., 2011). Ancak literatürde beslenme çoğu zaman wellness deneyiminin ayrılmaz ve bütüncül bir bileşeni olarak kavramsallaştırılırken (Smith & Diekmann, 2017), bu çalışmada beslenmenin sahadaki yönetsel karşılığının daha pragmatik biçimde şekillendiği görülmektedir. Başka bir ifadeyle, bütüncül iyilik hali yaklaşımının teorik olarak öngördüğü bütüncül yapı, işletme düzeyinde çoğu zaman “tamamlayıcı” ve talep odaklı uygulamalarla sınırlı kalmaktadır. Bu durum, wellness literatüründe idealize edilen bütüncül iyilik hali ile uygulamadaki operasyonel gerçeklik arasındaki mesafeyi görünür kılmaktadır.

Beslenme uygulamalarının müşteri memnuniyeti ve rekabet üzerindeki etkisi temasında elde edilen bulgular, beslenmenin yalnızca destekleyici bir hizmet unsuru değil, wellness deneyiminin algılanan kalitesini belirleyen önemli bir bileşen olduğunu ortaya koymaktadır. Bu sonuçlar, yiyecek deneyimlerinin turistik deneyimin algılanan değerini etkilediğini gösteren çalışmalarla paralellik göstermektedir (Quan & Wang, 2004; Ellis vd., 2018). Bununla birlikte mevcut çalışma, literatürde sıklıkla birey merkezli ele alınan bu ilişkinin, işletmeler tarafından bilinçli biçimde pazarlama, konumlandırma ve deneyim tasarımı süreçlerine dahil edildiğini göstermesi bakımından ayrılmaktadır. Bulgular, sağlıklı beslenme uygulamalarının müşteri sadakati ve tekrar ziyaret niyetiyle ilişkilendirilerek deneyim temelli bir rekabet avantajı aracı olarak kullanıldığını ortaya koymaktadır. Bütüncül iyilik hali yaklaşımı açısından değerlendirildiğinde, beslenmenin etkisi yalnızca fiziksel iyilik haliyle sınırlı olmayıp, misafirlerin kendilerine özen gösterildiği yönündeki algılarını güçlendirmekte ve deneyimin duygusal ve bilişsel boyutlarına katkı sunmaktadır (Ryan & Deci, 2001; Keyes, 2002).

Wellness beslenme programlarının operasyonel ve yapısal sınırları teması ise, literatürde görece sınırlı ele alınan bir boyutu görünür kılmaktadır. Bulgular, maliyet artışı, tedarik sürekliliği, insan kaynağı gereksinimleri ve hizmet organizasyonu gibi faktörlerin, beslenme temelli wellness uygulamalarının yapılandırılmasını doğrudan etkilediğini göstermektedir. Bu sonuçlar, yiyecek-İçecek hizmetlerinin işletme düzeyinde stratejik tercihlerle şekillendiğini ortaya koyan çalışmalarla uyumludur (Okumus vd., 2007; Enz, 2010). Bununla birlikte mevcut çalışma, wellness literatüründe sıklıkla vurgulanan “bütüncül iyi oluş” idealinin, Türkiye bağlamında kısa konaklama süreleri ve talep odaklı hizmet yapıları nedeniyle sınırlı biçimde uygulanabildiğini ortaya koyarak literatüre bağlamsal bir katkı sunmaktadır.

Genel olarak değerlendirildiğinde bu çalışma, wellness turizmi işletmelerinde beslenme ve gastronomi uygulamalarının yönetsel düzeyde nasıl anlamlandırıldığını ortaya koymakta ve bütüncül iyilik hali yaklaşımının sahadaki karşılığını eleştirel bir bakışla değerlendirmektedir. Bulgular, beslenmenin wellness deneyiminin önemli bir bileşeni olarak kabul edildiğini; ancak bu bileşenin uygulamada çoğu zaman işletme kapasitesi, maliyet yapısı, hizmet organizasyonu ve misafir talebi gibi bağlamsal koşullar çerçevesinde esnek ve parçalı biçimde hayata geçirildiğini göstermektedir. Bu yönüyle çalışma, wellness–beslenme ilişkisini yalnızca ziyaretçi deneyimi, memnuniyet ya da motivasyon ekseninde ele alan mevcut yazına ek olarak, konuyu işletme içi karar süreçleri ve uygulama kapasitesi çerçevesinde tartışarak literatüre yönetsel ve bağlamsal bir katkı sunmaktadır. Aynı zamanda çalışma, bütüncül iyilik hali yaklaşımında teorik olarak merkezi

görülen beslenme boyutunun, uygulamada her zaman aynı ölçüde bütünleşik ve standart bir yapı göstermediğini ortaya koyarak kuramsal çerçeve ile saha gerçekliği arasındaki mesafeyi görünür kılmaktadır. Bu durum, wellness turizmi literatüründe beslenme ve gastronomi uygulamalarının yalnızca deneyim ve motivasyon boyutuyla değil, aynı zamanda yönetsel karar süreçleri ve uygulama kapasitesi bağlamında da ele alınması gerektiğine işaret etmektedir.

Sonuç olarak çalışma, wellness turizmi literatüründe beslenme ve gastronomi uygulamalarının stratejik, yönetsel ve operasyonel boyutlarını bir arada görünür kılarak mevcut yazına tamamlayıcı bir katkı sunmaktadır. Ayrıca bulgular, gelecekte farklı destinasyonlarda ve farklı işletme ölçeklerinde yürütülecek karşılaştırmalı araştırmalar için önemli açılımlar sağlamaktadır. Özellikle misafir perspektifini yönetsel bakış açısıyla birlikte ele alan karma yöntemli çalışmalar, wellness deneyiminin algılanan bütünlüğünü daha derinlemesine açıklayabilir. Ayrıca gelecekte yapılacak çalışmaların, wellness temalı beslenme uygulamalarını hizmet tasarımı, değer ortak yaratımı, sektör standartları ve maliyet-getiri boyutlarıyla birlikte ele alması, alan yazına daha karşılaştırmalı ve uygulamaya dönük katkılar sunabilir.

KAYNAKÇA

- Bayram, M., & Oduncuoğlu, F. (2019). Turizm sektöründe yiyecek-içecek hizmetlerinin sağlık turizmi türleri ile ilişkisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(3), 2360–2382. <https://doi.org/10.21325/jotags.2019.476>
- Bondzi-Simpson, A., & Ayeh, J. K. (2017). Serving indigenous dishes in hotels: An inquiry into the conative response of menu decision makers. *International Journal of Hospitality Management*, 67, 115–124. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2017.08.010>
- Bondzi-Simpson, A., & Ayeh, J. K. (2019). Assessing hotel readiness to offer local cuisines: A clustering approach. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 31(2), 998–1020. <https://doi.org/10.1108/IJCHM-12-2017-0820>
- Chen, J. S., Prebensen, N., & Huan, T.-C. (2008). Determining the motivation of wellness travelers. *Anatolia: An International Journal of Tourism and Hospitality Research*, 19(1), 103–115. <https://doi.org/10.1080/13032917.2008.9687056>
- Chen, K.-H., Huang, L., & Ye, Y. (2023). Research on the relationship between wellness tourism experiencescape and revisit intention: A chain mediation model. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 35(3), 893–918. <https://doi.org/10.1108/IJCHM-01-2022-0050>
- Connell, J. (2013). Contemporary medical tourism: Conceptualisation, culture and commodification. *Tourism Management*, 34, 1-13.
- Creswell, J. W. (2013). *Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches* (3. baskı). SAGE Publications.
- Dillette, A. K., Douglas, A. C., & Andrzejewski, C. (2021). Dimensions of holistic wellness as a result of international wellness tourism experiences. *Current Issues in Tourism*, 24(6), 794-810. <https://doi.org/10.1080/13683500.2020.1746247>
- Dini, M., & Pencarelli, T. (2022). Wellness tourism and the components of its offer system: A holistic perspective. *Tourism Review*, 77(2), 394-412. <https://doi.org/10.1108/TR-08-2020-0373>
- Dunn, H. L. (1959). High-level wellness for man and society. *American Journal of Public Health and the Nation's Health*, 49(6), 786-792. <https://doi.org/10.2105/AJPH.49.6.786>
- Ellis, A., Park, E., Kim, S., & Yeoman, I. (2018). What is food tourism? *Tourism Management*, 68, 250–263. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2018.03.025>

- Enz, C. A. (2004). Issues of concern for restaurant owners and managers. *Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly*, 45(4), 315–332.
- Enz, C. A. (2010). *Hospitality strategic management: Concepts and cases* (2. Baskı). John Wiley & Sons.
- Forlani, F., Dini, M., & Pencarelli, T. (2022). The importance of food and beverages in wellness experiences: A cross-continental analysis of tourists' perceptions. *British Food Journal*, 124(13), 520–540. <https://doi.org/10.1108/BFJ-05-2022-0430>
- Goodrich, J. N., & Goodrich, G. E. (1987). Health-care tourism—An exploratory study. *Tourism Management*, 8(3), 217–222. [https://doi.org/10.1016/0261-5177\(87\)90053-7](https://doi.org/10.1016/0261-5177(87)90053-7)
- Guest, G., Bunce, A., & Johnson, L. (2006). How many interviews are enough? An experiment with data saturation and variability. *Field Methods*, 18(1), 59–82.
- Hjalager, A.-M., & Richards, G. (2002). *Tourism and gastronomy*. Routledge.
- Hofer, S., Honegger, F., & Hubeli, J. (2012). Health tourism: Definition focused on the Swiss market and conceptualisation of health(i)ness. *Journal of Health Organization and Management*, 26(1), 60–80. <https://doi.org/10.1108/14777261211211098>
- Keyes, C. L. M. (2002). The mental health continuum: From languishing to flourishing in life. *Journal of Health and Social Behavior*, 43(2), 207–222. <https://doi.org/10.2307/3090197>
- Kılıçarslan, Ö., & Yozukmaz, N. (2022). Örnek olaylarla sağlık turizmi ve rekreasyon arasındaki ilişkiye dair bir inceleme. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 53, 385–402. <https://doi.org/10.30794/pausbed.1145277>
- Kvale, S., & Brinkmann, S. (2009). *InterViews: Learning the craft of qualitative research interviewing* (2. baskı). SAGE Publications.
- Mak, A. H. N., Lumbers, M., Eves, A., & Chang, R. C. Y. (2012). Factors influencing tourist food consumption. *International Journal of Hospitality Management*, 31(3), 928–936. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2011.10.012>
- Manhas, P. S., Sharma, P., & Quintela, J. A. (2025). Wellness tourism in the Himalayas: A structural analysis of motivation, experience, and satisfaction in spa resorts. *Tourism and Hospitality*, 6(2), 118. <https://doi.org/10.3390/tourhosp6020118>
- Mueller, H., & Kaufmann, E. L. (2001). Wellness tourism: Market analysis of a special health tourism segment and implications for the hotel industry. *Journal of Vacation Marketing*, 7(1), 5–17. <https://doi.org/10.1177/135676670100700101>
- Okumus, B., Okumus, F., & McKercher, B. (2007). Incorporating local and international cuisines in the marketing of tourism destinations: The cases of Hong Kong and Turkey. *Tourism Management*, 28(1), 253–261. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2005.12.020>
- Patton, M. Q. (2002). *Qualitative research and evaluation methods* (3. Baskı). SAGE Publications.
- Quan, S., & Wang, N. (2004). Towards a structural model of the tourist experience: An illustration from food experiences in tourism. *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. (2002). Gastronomy: An essential ingredient in tourism production and consumption? İçinde A.-M. Hjalager & G. Richards (Eds.), *Tourism and Gastronomy* (ss. 3–20). Routledge. <https://doi.org/10.4324/9780203218617-7>
- Ryan, R. M., & Deci, E. L. (2001). On happiness and human potentials: A review of research on hedonic and eudaimonic well-being. *Annual Review of Psychology*, 52, 141–166. <https://doi.org/10.1146/annurev.psych.52.1.141>
- Sapanca Belediyesi (2025). *Sapanca'nın doğal güzellikleri*. Erişim Tarihi: 24.06.2026, <https://sapanca.bel.tr/sayfa/dogal-guzellikler>

- Saunders, B., Sim, J., Kingstone, T., Baker, S., Waterfield, J., Bartlam, B., Burroughs, H., & Jinks, C. (2018). Saturation in qualitative research: Exploring its conceptualization and operationalization. *Quality & Quantity*, 52(4), 1893-1907. <https://doi.org/10.1007/s11135-017-0574-8>
- Seow, A. N., Foroughi, B., & Choong, Y. O. (2024). Tourists' satisfaction, experience, and revisit intention for wellness tourism: E-word-of-mouth as the mediator. *SAGE Open*, 14(3), 1-16. <https://doi.org/10.1177/21582440241274049>
- Smith, M. K., & Diekmann, A. (2017). Tourism and wellbeing. *Annals of Tourism Research*, 66, 1-13. <https://doi.org/10.1016/j.annals.2017.05.006>
- Voigt, C., Brown, G., & Howat, G. (2011). Wellness tourists: In search of transformation. *Tourism Review*, 66(1/2), 16-30. <https://doi.org/10.1108/16605371111127206>
- Voigt, C., Howat, G., & Brown, G. (2010). Hedonic and eudaimonic experiences among wellness tourists: An exploratory enquiry. *Annals of Leisure Research*, 13(3), 541-562. <https://doi.org/10.1080/11745398.2010.9686862>

Yazar(lar) Hakkında/About Author(s)

Dr. Öğr. Üyesi Ahmet Selçuk GÜRKAN/ahmetselekg@gmail.com

Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi'nde görev yapmaktadır. Lisansüstü eğitimini Turizm İşletmeciliği alanında tamamlayan Gürkan, Sakarya Üniversitesi'nde yüksek lisans derecesini 2017 yılında, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi'nde doktora derecesini ise 2021 yılında almıştır. Kasım 2020'de Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi'nde akademik görevine başlamış, Haziran 2022'den itibaren Dr. Öğr. Üyesi olarak görevini sürdürmektedir. Halen Akyazı Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulu bünyesinde Sağlık Turizmi İşletmeciliği Program Başkanı olarak görev yapmakta; üniversite bünyesinde eğitim-öğretim, araştırma ve akademik koordinasyon faaliyetlerini sürdürmektedir. Çalışmaları ağırlıklı olarak turizm işletmeciliği, turizm pazarlaması ve sağlık turizmi alanlarında yoğunlaşmaktadır.

ETİK BEYAN FORMU

Araştırma Desteği Bilgisi: Araştırma desteği alınmamıştır.

Etik Kurul Onay Durumu

(x) Etik kurul raporu vardır.

Etik Kurul Raporunu Veren Kurum: Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Etik Kurulu

Etik kurul raporu karar tarihi: 17.04.2025

Karar Sayı No: 55

Yazarın Katkı Oranı

1.Yazar: %100

Bilgilendirilmiş Onam Formu: Tüm taraflar kendi rızaları ile çalışmaya dahil olmuşlardır.