

TÜRKİYE'DE FAALİYET GÖSTEREN HELAL KONSEPTLİ OTEL İŞLETMELERİNİN HİZMET KRİTERLERİ VE HELAL MUTFAK BELGELENDİRME DÜZEYLERİNE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA

A Research On Service Criterias Of The Halal Concept Hotel Businesses In Turkey And Their Levels Of Halal Kitchen Certification

* Tuğba YILDIRIM
** Dr. Öğr. Üyesi Gülçin ÖZBAY



ÖZET

İslam dininde önemli unsurlardan olan helal ve haram terimleri gıda tüketimini etkilemektedir. Helal gıdaya olan ilgi ve talep her geçen gün artmakta ve yeni bir pazar halini almaktadır. Helal gıda tüketme isteği temiz ve sağlıklı yiyecek içeceklerle doğrudan ilişkilidir. Dinine bağlı Müslümanların tatil anlayışları ve hizmet beklentileri dinen belirlenen kurallara göre biçimlenmektedir. Helal turizm anlayışının yürütülmesi için bu kapsamda ilk olarak yapılması gerekenler; helâl gıdaların ve İslami kurallara uygun olarak hazırlanmış ürünlerin tüketim ortamının sağlanmasıdır. Müslümanlar için helâl ve haram gıdaların tespitinin yapılması ve toplumun ve işletmelerin bilinçlendirilmesi gerekmektedir. Turizm alanında hizmet veren işletmelerin kendilerini helal konseptli otel olarak tanımlayabilmeleri için gıda, eğlence hizmetlerini ve otel ortamını İslami koşullara göre şekillendirmesi gerekmektedir.

Çalışmada gastronomi alanına ilgi duyan Müslüman turistler için önem teşkil eden helal gıda ve helal mutfak kavramlarının Türkiye'deki durumu araştırılmıştır. Bu kapsamda helal turizm anlayışına göre hizmet verdiğini belirten 63 otel değerlendirmeye alınmıştır. Otel bilgileri rezervasyon sitelerinden olan helalinn.com, halalbooking.com ve otellerin web sitelerinin belirlediği kıstaslar ve bu kıstasların işletme bazında değerlendirildiği bir tablo oluşturulmuştur. Helal konseptli otellerin helal gıda ve helal mutfak kriterlere uygunluğu incelenmiş bu alanda yapılan çalışmaların yetersiz olduğu görülmüştür. İşletmelerin %95'inde helal gıda ürünleri sunulduğu belirtilirken sadece %38'i helal mutfak sertifikasına sahiptir. Bu durumu belgelendiren işletme oranı ise %4'tür. İşletmeler Dünya Helal Birliği'nden sertifikalı olduklarını belirtmektedir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Helal Gastronomi, Helal Turizm.

ABSTRACT

Halal and haram terms, which are important elements in Islamic religion, affect food consumption. The interest and demand for halal food is increasing day by day and it is becoming a new market. The desire to consume halal food is directly related to clean and healthy food and beverages. The Muslims' religion-dependent holiday perspectives and service expectations are shaped according to the determined rules. In order to carry out Halal tourism concept, the first things to be done in this context are; is the provision of the environment of consumption of products prepared in accordance with Islamic rules and laws. For Muslims, it is necessary to make the determination of halal and forbidden food and to raise the awareness of the society and businesses.

In this study, the situation of the halal food and halal tourism concepts in Turkey were investigated. Within this scope, 63 hotels, which indicate that they serve according to halal tourism concept, have been evaluated. A list of the hotel's booking sites, helalinn.com, halalbooking.com and the web sites of their hotels, and a table where these criteria were evaluated on an enterprise basis were created. The suitability of halal-concepted hotels to halal food and halal culinary criteria has been examined and it has been seen that the work done in this area is inadequate. It is stated that 95% of businesses are provided with halal food products, whereas only 38% have halal culinary certificates. The rate of business that documented this situation is 4%. The businesses state that they are certified by the World Halal Union.

Keywords: Gastronomy, Halal Gastronomi, Halal Tourism.

Yayın Bilgileri

Kabul tarihi: 06.21.2018

Yayın tarihi: 28.03.2019

Yazar Bilgileri

*ORCID: 0000-0001-6469-2016

Email: tugbayldrim@gmail.com

**ORCID: 0000-0002-5647-7137

Email: gozbay@sakarya.edu.tr



GİRİŞ

Yeterli satın alma gücüne, boş zamana ve seyahat etme kültürüne sahip olan kişiler; macera, iş, iklim değişiklikleri, akraba ziyaretleri, öğrenim, aile kökenini araştırma, alışveriş, değişik kültürlerden insanlarla karşılaşma isteği, evden sıkılma, farklı mutfakların çekiciliği ve benzer nedenlerle turizme katılmaktadır (Özdipçiner, 2000: 188). Turizm, sosyal, kültürel, sağlık ve ekonomik yönden insanlara hizmet etmeyi amaçlayan komplike bir sistemdir. Bu sistem içerisinde turizme katkısı olan her çalışma alanı bir değer olarak kabul edilmekle beraber yiyecek-içecek, turizmin şekillenmesinde temel bileşen olarak nitelendirilebilmektedir.

Turizmde en önemli alanlar içinde kişilerin beslenmesi yer almaktadır. Ticari amaçlı mutfaklar; ekonomi, sosyal, sağlık ve estetik gibi alanlarda turizme katkıda bulunmaktadır. Destinasyonların amaçlarına ulaşmak istedikleri yolda en önemli konulardan biri de mutfaktır. Seyahat eden insanların temel ihtiyaçlarının başında konaklama ve yeme-içme ihtiyacı gelmektedir. Yemek pişirme, eski çağlarda ateşin bulunması ile başlayan çok eski bir geçmişe sahiptir. İnsanlar ateşi keşfettikten bir süre sonra onu yemek pişirme amaçlı kullanmaya başlamışlardır. İlk insanlar ana yiyecek olarak bitki kökleri, tahıl taneleri, meyveler, bal, balık, süt, yumurta ve avladıkları hayvanları yemişlerdir. Ateşin bulunması ile avladıkları hayvanları ateşte kızartarak tüketmişlerdir. Ateşte ızgara yapma yönteminin ilk pişirme yöntemi olduğu sanılmaktadır. Günümüzde artık turistlerin istek ve beklentileri değişmiş olup, doğal güzellikler, deniz-kum-güneş gibi kitle turizmi ürünlerinden farklı olarak turistlerin özel ilgilerini yansıtan ürünlerin varlığı bir destinasyonun seçiminde daha etkili bir hale gelmiştir. Turistlerin bu özel ilgi alanlarından biri de gastronomidir (Çevik ve Saçılık, 2011: 503). Bölgesel manada değerlendirildiğinde, gastronomi turizminde yapılan etkinliklerin ilgili destinasyona kattığı avantajlar yadsınamayacak ölçüde yüksek ve değerlidir. İslam dinine mensup kişiler katılmış oldukları turizm faaliyetlerinde dinlerinin gerekliliklerini göz önünde bulundurarak hareket etmekte ve bu gerekliliklere göre hizmet almak istemektedir.

Din olgusu hayatın her alanına işleyen ve toplumdaki farklı tabularla ve kendine özgü inanç yapılarıyla şekillenen bir kavramdır. Bu sebepten dolayı, insanların yeme-içme kültürlerini de derinden etkilemektedir. Belirli dine mensup toplumlar, o dinin gerektirdiği ölçütte, inançları doğrultusunda, yedikleri-içtikleri besinleri belirleyerek, dinlerince yasak olduğu belirtilen besinlerden uzak durmaktadırlar (Dilsiz, 2010: 20). Dünya üzerinde 112 ülkeye yayılmış 1,8 milyar Müslüman tüketici potansiyeline sahip helâl gıda pazarının, yıllık 150 milyar dolarlık işlem hacmine sahip olduğu tahmin edilmektedir. Bu tüketici topluluğunun 1,3 milyarı İslam Konferansı Örgütü (İKÖ) üyesi 57 ülkede yaşamaktadır. Bu şartlarda helâl gıda ürünleri için en güçlü iki pazar olan Güneydoğu Asya ülkelerinde 241 milyon, Ortadoğu ülkelerinde ise 186 milyon Müslüman yaşamaktadır. 1.8 milyar Müslüman tüketicinin helâl gıdayı benimsemesi sağlandığı takdirde, dünya çapında helâl gıda pazarının yıllık 860 milyar dolara ulaşması rahatlıkla mümkün hale gelecektir. Bu da, dünya yıllık ticaretinin % 7’sine karşılık gelmektedir. Bu veriler, helâl gıda pazarının ve gastronomi sektörünün önemini ortaya koymaktadır (<http://www.gimdes.org>).



KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Gastronomi Kavramı

Gastronomi; ülke ya da bölge mutfaklarını birbirinden ayıran, bir ülkenin ya da bölgenin yiyeceklerini, yeme-içme alışkanlıklarını ve yiyecek hazırlama tekniklerini ifade etmektedir (Kivela vd., 2005; Cömert ve Akkaya, 2014: 62; Erdem ve Kemer, 2016: 4). Ayrıca gastronomi kelimesi etimolojik olarak incelendiğinde; Yunanca gastros (mide) ve nomos (kural veya yasa) kelimelerinin birleşiminden oluşarak, yeme ve içmeyle ilgili kurallar ya da normları işaret ettiği görülmektedir (Santich, 2004: 16; Taş ve Taş, 2017: 2).

Gastronomi, içinde barındırdığı tüm sanatsal ve bilimsel unsurlarla yiyecek-içeceklerin tarihsel gelişme sürecinden başlayarak tüm özelliklerinin ayrıntılı bir biçimde anlaşılması, uygulanması ve geliştirerek günümüz şartlarına uyarlanması çalışmalarını kapsayan bir bilim dalı olarak tanımlanabilir (Eren, 2007: 74). Başka bir deyimle gastronomi yiyecek ve içeceklerin sanat olarak değerlendirilmesiyle tarım faaliyetlerinden başlayarak ürünlerin pazarlanmasına kadar olan sürecin turizmde amaç haline gelmesi olarak tanımlanabilir. Turizm sektörünün birincil bütünleyicisi yiyecek ve içecek faaliyetleridir. Benzersiz bir yeme ve içme deneyimi müzeler, eğlence ve alışveriş gibi turistleri cezp etme gücüne sahiptir. Gastronomi turizmi kavramı “birincil ve ikincil yiyecek üreticilerini, yiyecek festivallerini ziyaret etmek, yiyecekleriyle tanınmış belirli ülke veya bölgelerdeki konaklama işletmelerinde ve restoranlarda üretilen yiyecekleri tatmak ve tanımak amacıyla yapılan seyahatler” olarak tanımlanabilir (Serçeoğlu, Boztoprak ve Tırak, 2016: 95).

Belli bir yerel yemek kültürünü tanımak, farklı tatlar üzerine deneyimler yaşamak ve bölgenin coğrafyasını ve kültürünü keşfetmek gastronomi turizminin amaçları olarak sayılabilmektedir. Son zamanlarda artan gastronomi turları da bu alanda artan ilgiyi göstermektedir. Konuyla ilgili kaynaklarda mutfak turizmi, yiyecek turizmi, gastronomi turizmi gibi farklı ve çeşitli kavramlara rastlanmaktadır (Hall, 2004; Sarıışık ve Özbay, 2015: 264). Gastronomi ile toplumların kimliği hakkında bilgiler toplanmaktadır, bu sebeple gastronominin yerel halkı yansıttığı, kültürlerini tanıttığı bilinmektedir. Günümüzde turistler gittikleri bölgede yerel halk ile iç içe olmak ve doğal deneyimler yaşamak istemektedirler. Bu istekler içinde yöresel yemeklerin hazırlanışını görmek, pişirmeyi denemek ve tatmak da yer almaktadır. Gastronomi turizmi bu açıdan önem teşkil etmektedir.

Gastronomi turizmi geçmişten bugüne turizm endüstrisi içinde fark edilmeyi bekleyen en önemli alternatiflerden biridir. Çünkü yemek insanın var oluşundan itibaren onunla birlikte gelen temel ihtiyaçlarından biri olup, aynı zamanda yiyecek içecekler ziyaretçilerin yeni ve egzotik yerleri tanıması için en iyi yollarından biri olarak kabul edilmektedir. Başka bir ülkeyi ziyaret eden insanların beklentileri arasında, yeni yerler görmenin ve yeni kültürleri tanımının yanında, yeni tatlarla tanışma ve farklı tecrübeler yaşama arzusu da yatmaktadır. Seyahat ederken turistlerin hemen hemen tamamı için yemek, en büyük üç temel turistik faaliyetten biridir. Diğer turizm çeşitlerinden farklı olarak gastronomi; tüm yıla bölünerek belirli zamanlarda değil, yılın her ayı gerçekleştirilebilmektedir. Gastronomi turizminde agro turizmin de rolü büyüktür (Durlu ve Can, 2012: 30). Durlu, Cömert ve Kızılkaya’ya



Türkiye’de Faaliyet Gösteren Helal Konseptli Otel İşletmelerinin Hizmet Kriterleri Ve Helal Mutfak

Belgelendirme Düzeylerine Yönelik Bir Araştırma

Tuğba YILDIRIM, Gülçin ÖZBAY

(2009) göre agro turizmin, tarıma dayalı, modern, ancak bir o kadar da geleneksel, alternatif bir turizm şekli olarak karşımıza çıktığını, turistleri çiftliklerde, ev pansiyonlarında ağırlayarak, onlara doğayla iç içe, çeşitli tarımsal etkinlikleri yaşattığını, aynı zamanda kırsal kesimde ekonomik canlılık sağladığını ve yörenin gelişimine katkıda bulunduğunu ifade etmişlerdir.

Gastronomi kavramının yazına yerleşip bir bilim dalı olarak ifade edilmesi 19. yüzyıldan sonra gerçekleşmiş olsa da, gastronomi kavramının; insanoğlunun hayatını devam ettirebilmesi için zorunlu olan yemek-içme faaliyetlerinin sistematik bir hale getirilmesi, insanoğlunun yeme içme faaliyetlerine teknolojik gelişmelere paralel olarak küçülen dünyada çok daha fazla önem vermesi ile farklı kültürlerin yiyecek-içecek ve bunların sunumu ile ilgili daha fazla deneyim sahibi olması ile ilgili çabalar bütünü olarak ifade edilmesi uygun olacaktır (Uyar ve Zengin, 2015: 356).

Gastronomide Helal Ürün Kavramı

Gastronomi turizmi, Türkiye’de tartışılmaz bir şekilde gelişerek önemini arttırmaktadır. Köklü bir yemek kültürüne sahip olan Türkiye, her bölgede oluşmuş coğrafi çeşitlilik avantajı nedeni ile bölgesel farklı lezzetleri de içerisinde barındırma özelliğine sahip bir ülkedir. Dünyada sayılı mutfaklar arasında yer alan Türk mutfağı yabancı turistler tarafından merak edilmekte ve bu amaç doğrultusunda ülkemizdeki turistik faaliyetlere katılım artmaktadır (Dilsiz, 2010; Canbolat ve Yaman, 2017: 50). Kişilerin seyahat kararına gelenek ve görenekleri, gelir durumları ve diğer demografik özellikleri etki ettiği gibi inandıkları dinin gereklilikleri de yön vermektedir. Tüketiciler ürün veya hizmet satın alırken dini inançlarının etkisi altında kalarak karar verebilmektedirler. Bu sebepten helal ürün kavramı önemli hale gelmiştir (Kurtoğlu ve Çiçek, 2013: 182).

Kişiler hayatlarını inanmış oldukları dinin gerekliliklerine göre şekillendirmek isterler. Dini hassasiyete sahip olan Müslümanlar yaşamlarının her alanında Allah’ın buyruklarını yerine getirmeye ve Kur-an ’da haram kılınan şeylerden uzak durmaya çalışırlar. Konuya semavi dinler açısından bakıldığında Musevilik, Hristiyanlık ve İslam hak din olmaları itibarıyla birbirine yakın mesajlar vermelerine rağmen ibadetler konusunda olduğu gibi, bu üç dinin yiyecek içecek üzerine koymuş oldukları kurallarda da farklılıklar görülmektedir. Örneğin; domuz, Yahudilik ve İslam’a göre yasak ve murdar olarak kabul edilirken; Hristiyanlara göre yenilebilmektedir. Helal (mahzuruz) gıda, çiftlikten çatala kadar tümüyle İslâmî kurallara uygun olarak hazırlanan gıdayı ifade eder (Batu, 2012: 61). Helâl kavramı mubah, caiz, meşru, serbest olmak, ruhsat vermek manalarına gelirken, dini literatürde yapılması dinen serbest olan, mükellefin yapıp yapmama da konusunda serbest bırakıldığı ve işlenmesine de herhangi bir günah oluşturmayan fiilleri ifade eder. Helâlin zıt manası ise haramdır (Çayıroğlu, 2014: 454). Haram ise dinen yasaklanmış, yapılması uygun olmayan, yanlış olan ve yapıldığında günah sayılan fiiller olarak tanımlanabilmektedir. Helâl gıda, gıda maddelerinin üretimden tüketime, yani ürünün üretildiği yerden sofraya gelinceye kadarki her süreçte işleme tabi tutulan bütün uygulamaların İslami kurallara göre kabul edilir şekilde gerçekleştirildiği gıdaları ifade etmektedir (Çukadar, 2015: 66). Gastronomi farklı tatlar hazırlamak, denemek ve bundan



Türkiye’de Faaliyet Gösteren Helal Konseptli Otel İşletmelerinin Hizmet Kriterleri Ve Helal Mutfak

Belgelendirme Düzeylerine Yönelik Bir Araştırma

Tuğba YILDIRIM, Gülçin ÖZBAY

keyif alma sanatı olarak tanımlanabilmektedir. Helal gastronomi de ise hazırlanan yiyecek ve içeceklerin çiftlikten çatala kadar olan süreçlerin hepsinde İslami koşullara uyulması, tüm gıda ürünlerinin helal olması ve aynı zamanda israftan kaçınılması söz konusudur. Günümüzde gastronomi bilimi şarap tatma ve farklı yemekleri keşfetme, pişirme sanatı olarak tanımlanırken aynı zamanda içinde diğer alkollü ürünleri ve sokak yemeklerini de barındırmaktadır. Dinine bağlı olan Müslümanlar bu gastronomi faaliyetlerine katılmak istememekte ve bu sebepten dolayı helal gıda ürünlerinin hazırlandığı mutfaklarda sunulan yiyecekleri tercih etmektedirler. İslami kültür ve yaşam biçimi çerçevesinde gerçekleştirilen her türlü haramdan uzak olarak, sıhhi sağlığa uygun ortamlarda hazırlanan gıdalarla kurulan sofralar helal gastronomiyi açıklamaktadır.

Tüketiciler herhangi bir gıdayı satın alma kararı verirken birçok şeyden etkilenirler. Hem ekonomik olarak kendilerine en çok faydayı sağlayacak ürünü almak istemekte hem de kültürel faktörlerden biri olan dinden etkilenmektedir. Kişilerin dinlerine olan bağlılıkları onların yiyecek içecek tercihlerini ve bu konudaki hassasiyetlerini etkilemektedirler. Gıda seçimi genel olarak, yaşam tarzı, kültür, din, diyet ve sağlık sorunlarıyla ilgiliyken, Müslümanlar açısından en önemli seçenek gıdanın dini yönden helal olup olmadığıdır (Nakyinsige, 2012: 91; Derin ve Türk 2016: 87). Helal gıda ürünleri aynı zamanda tüm pislikten ve kirden arındırılmış olarak hijyen ve sanitasyon kurallarına göre hazırlanan ürünleri ifade etmektedir. Bu yönden bakıldığında da helal ürünlerin sağlık için sorun teşkil etmeyen ürünler olması da tüketicilerin kendilerini rahat ve güvenilir hissetmelerini sağlamaktadır. Dini açıdan yasak olması dışında sağlığa zarar veren gıda ürünleri kişilerin helal gıda ürünlerini satın alma kararlarını olumlu yönden etkilemektedir. “Helal”, bugünlerde işletme dünyasının moda kelimesi haline gelmiştir. Tüm bu süreçlerden dolayı helal gıda endüstrisi, tam olarak ortaya çıkarılmamış, geleceğin yüksek potansiyelli pazarıdır (Halim vd., 2014:68; Henderson, 2015; Derin ve Türk, 2016: 87).

Helal Gıda Ve Turizm

Helâl Gıda, bitkisel, hayvansal, kimyasal ya da mikrobiyal kaynaklı, gıda ürünlerinin hammadde, işlem yardımcı maddeleri, bileşenleri, katkı maddeleri, işleme yöntemleri, işletme koşulları ve ek olarak ambalajlamasının İslâmî kurallara uygun bir şekilde yapılmış olmasını ifade etmektedir. Domuz eti, ölmüş hayvan, kan, Allah’tan başkası adına kesilen, boğulmuş, herhangi bir şekilde ölmüş ve yırtıcı hayvan tarafından parçalanmış hayvanlar ile dikili taşlar üzerinde boğazlanan hayvanlar haram sayılmıştır. İşlem görmüş gıdaların paketi üzerinde “içinde domuz eti ve mamulleri yoktur” ibaresi o gıdanın helal olduğu anlamına gelmez. Çünkü İslam dininde haram kılınan tek şey domuz değildir ve bir gıdanın helal sayılması için kesiminden paketlenmesine kadar olan tüm süreçlerin İslami kurallara göre gerçekleşmesi gerekmektedir. Aynı zamanda da domuz kaynaklı veya bunların türevleri olan katkı maddeleri de haramdır. Ayrıca köpek, kedi, kurt, fare gibi birçok hayvanın eti de helâl değildir. İçeceklerin de üstüne "İçinde şarap veya alkol yoktur" diye yazmak yeterli olmamaktadır. Yiyecekler gibi içeceklerin de helâl olabilmesi için hem sağlığa zararlı olmaması hem de içine, rengi, tadı, kokusu belli olacak ölçüde haram olan bir şeyin katılmaması gerekmektedir (Batu, 2013: 24). Söz konusu turizm hareketinin helal sayılması için en başta burada sunulan yiyecek ve içeceklerin helal olması



Türkiye’de Faaliyet Gösteren Helal Konseptli Otel İşletmelerinin Hizmet Kriterleri Ve Helal Mutfak

Belgelendirme Düzeylerine Yönelik Bir Araştırma

Tuğba YILDIRIM, Gülçin ÖZBAY

şartı aranmaktadır. İslam inancında uygun görülmeyen ve açıkça yasaklanan gıda ürünlerinin bulunmaması gerekmektedir. Helal turizm olarak isimlendirilen turizm anlayışında, turizm eyleminin İslam dininin emir, yasak ve önerileri çerçevesinde gerçekleştirilmesidir (Batman ve Arpacı, 2016: 26). Helal turizm bir turizm çeşidi olarak değil bir yaşayış tarzı veya turizm yaklaşımı olarak değerlendirilmelidir. Bu turizm anlayışında amaç ibadet etmek değil, İslam dininin haram kıldığı şeylerden uzak durarak dinlenme, eğlenme ve diğer faaliyetlere katılım sağlamaktır. Şahingöz ve Onur’a (2017) göre Ankara’da ikamet eden yerli halkın satın aldığı ürünlerin helal gıda sertifikasına sahip olması tüketicilerin satın alma kararını olumlu yönde etkilemiştir. Bu açıdan da bakıldığında helal gıda yerel halk için de önemlidir.

Helal sayılan büyükbaş hayvanların kesiminin İslami koşullara uygun şekilde yapılması gerekmektedir. Tavuk, kaz gibi kanatlı hayvanların kesimi ve tüy yolumu gibi işlemlerde de aynı kurallar geçerlidir. Helal turizm anlayışına göre hizmet veren tesislerin bünyelerinde alkollü içecek bulundurmaması elzem şartlardandır. Teknolojinin ve ulaşım araçlarının gelişmesiyle turistler geçmişe göre daha kolay ve rahat bir şekilde seyahat etmek ve kendi inançları dışında başka dinlerine mensup olan ülkeleri de ziyaret etmektedirler. Gittikleri ülkelerde yiyecek içecek satın alırken akıllarına gelen ilk şey gıdanın helal olup olmadığıdır. Bu sorunun cevabını gıdanın ambalaj üzerindeki “helaldir” ibaresi ile almaktadırlar. Ülkeler arası ithalat ve ihracat çalışmalarının artması Gayrimüslim ülkelerle yapılan alışverişler de helal gıda belgesine olan ihtiyacı ve önemi arttırmaktadır (Boran, 2017: 755).

Yapılan araştırmalarda; Müslüman turistlerin seyahat kararlarında %66,8’lik bir oranla birinci sırada “helâl standartlarda gıda üretimi” gelmektedir (Özdemir, 2015: 10). Helal turizm pazarında yer almak isteyen işletmelerin birinci sırada önem vermesi gereken hususun helâl gıda olduğu görülmektedir. Helâl terimi ürün ve türevleri de dâhil olmak üzere, İslam dininde meşru olarak kabul edilen gıdalar için kullanılabilir (Şimşek, 2013: 33).

Gıda Çeşitlerinde Önemli Hususlar

Bir gıdanın helal olabilmesi için; alkol ve türevlerinin kullanılmamış, etinin helal ve İslami usullere göre kesilmiş ya da bitki kaynaklı katkı maddelerinin %100 temiz, zararsız olması gerekmektedir. Helal olduğu konusunda görüş birliği bulunan hayvanlar; sığır, manda, koyun, keçi, deve, tavşan, tavuk, kaz, ördek, hindi türünden evcil hayvanlar, geyik, ceylan, dağ keçisi, yabanî sığır ve zebra gibi vahşi hayvanlar, güvercin, serçe, bıldırcın, sığırcık, balıkçıl gibi kuşlar yenilebilir hayvanlar şeklinde sıralanmaktadır. Çekirge de, sünnette yenebileceğine dair özel hüküm bulunması sebebiyle yenmesi helâl hayvanlar grubunda yer almıştır (Kur’an-ı Kerim Buhârî, "Zebâih", 13; Müslim, "Zebâih", 52).

Yenmesi haram sayılan hayvanlar ise üç grupta toplanmıştır; domuzun haram olduğu Kur'an'ın açık hükmüyle sabittir (Kur’an-ı Kerim el-Bakara 2/173). Kur'an'da tür olarak yasaklanan tek hayvan domuzdur. Eti helâl olan ancak Allah'tan başkası adına kesilen hayvanların etlerinin de haram olduğu yine Kur'an'ın hükmüne dayanır. Meyte diye tabir edilen, dinî usulde kesilmemiş veya kendiliğinden ölmüş, boğazlanmış, dikili taşlar



üzerinde olan hayvanın etinin haram olduğu da yine Kur'an'ın açık hükmüne dayanır (Kur'an-ı Kerim Bakara 173; Mâide 3). Bazı hayvanların yenmesi konusunda ise görüşler farklılık gösterebilir. Bu hayvanlar; at eti, evcil eşek eti, katır ve benzerlerinin eti olarak sıralanabilmektedir. Bazı hayvanların saldırganlık özelliği, avını tutma ve yeme şekli ile tabiatı itibarıyla iğrenç sayılması etlerinin yenmesini haram kılmaktadır. Bu yırtıcı hayvanlar şu şekilde sıralanabilmektedir; kartal, kerkenez, kuzgun, akbaba, leş kargası, yarasa, atmaca olarak sıralanabilir. Su hayvanlarından balık türlerinin etlerinin yenilebilir olduğunda fakihler görüş birliğindedir. Balık türü dışında kalan (midye, kurbağa, yengeç gibi) su hayvanlarının etlerinin yenmesi İslam mezheplerinde farklılık göstermektedir. Hem karada hem suda yaşayan kurbağa, kaplumbağa, yılan, timsah gibi hayvanların etlerinin yenmesini haram olarak kabul edilmektedir. Eti yenen hayvanların eti için, eti yenmeyen hayvanların ise deri, kıl ve diş gibi organlarından yararlanmak ya da zararlarından kurtulmak için avlanması kural olarak câiz görülmüştür (Sarıçoban ve Yetim, 2013; Karaosmanoğlu, Üstün ve Turan, 2017: 85).

Şekerler

Genellikle pastacılık alanında kullanılan şeker hamuru, dondurma, margarin, jelatin, draje ve kremşanti tüketiciler açısından şüphe uyandırmaktadır. Bu ürünler bitkisel kaynaklı ise ve sağlığa herhangi bir zarar vermiyorsa helal sayılmaktadır. Ancak hayvansal kaynaklı ise kesiminden ambalajlamasına kadar olan tüm süreçlerin İslami koşullara göre şekillenmesi gerekmektedir. Bu koşullar sağlandığı takdirde tüm şekerleme ürünleri helal olarak kabul edilmektedir.

Meyve Suları

Meyve sularında şeffaf bir görünüm elde etmek için jelatin kullanılmaktadır (5-25 g/100 L). İşlem yardımcı maddesi olarak kullanılan bu maddeler filtrasyonla meyve suyundan ayrılrsa da bazen az miktarda da olsa kalabilmektedir. Firmaların meyve suyu ambalajları üzerinde jelatin ile arındırma işlemini belirtecek herhangi bir açıklama yapmak yükümlülüğü yoktur. Bu sebepten dolayı firmanın kendisi açıklama yapmadığı sürece bu bilgiye ulaşılması mümkün değildir. Meyve sularında kullanılan jelatin hayvansal kaynaklı ve İslam inancına göre hazırlanmış ise yenmesinde mahsur yoktur. Aynı zamanda jelatinin meyve suyundan tamamen arındırılması da gerekmektedir. Bu sebeplerle, gıda maddelerini (meyve suyu vb.) satın alırken ve tüketirken, ambalajın üzerindeki içindekiler kısmı başta olmak üzere tüm detayları dikkatlice okumakta yarar vardır (Kola, 2014: 57).

Tahıl Ürünleri

İslam Konferansına bağlı İslam Ülkeleri Standartlar ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC)'nın Helâl Gıda Genel Kılavuzunda bitkisel gıdalarla ilgili İslami hüküm şu şekildedir: İçerisinde veya tohumunda zehir barındıran, sağlık açısından sorun teşkil eden tüm bitki türevleri haram kılınmıştır. Zehirli kısımlar çıkarılıp temizlendikten sonra helal sayılmaktadır. Buna göre tahıl ve ürünleri bitkisel kaynaklı olduğu için helâllik açısından bir sorun teşkil etmemektedir. Ancak tahıl ürünlerinin üretiminde kullanılan bazı katkı maddeleri hem hayvansal hem de bitkisel kaynaklı olabilmektedir. Örneğin, monoglisericit



Türkiye’de Faaliyet Gösteren Helal Konseptli Otel İşletmelerinin Hizmet Kriterleri Ve Helal Mutfak

Belgelendirme Düzeylerine Yönelik Bir Araştırma

Tuğba YILDIRIM, Gülçin ÖZBAY

veya digliserit gibi emülgatörler hayvansal kaynaklı olabilmektedir. İlgili olarak; hayvansal kaynaklı katkı maddelerinin ürün etiketinde helâl olduğu belgelenmemişse yani helâl sertifikası yok ise; bu katkı maddelerinde (üründe) helâllik sorunu olabilir (Türker, Ertaş ve Demir, 2013: 508).

Gıda Katkı Maddeleri

Besinlerin besleyici değerlerini korumak, marketlerde uzun süre kalmalarını sağlamak, görünüş ve tatlarını güzelleştirmek, içeriklerini geliştirmek için kullanılan yapay ürünlere gıda katkı maddeleri denmektedir. Evde çalışan kişi sayısının artması, kişilerin yemek yapacak zamanı bulamaması ve alışkanlıklar hazır gıda tüketimine sebep olmaktadır (Boran, 2011: 97). Tüketicilerde kuşku ve şüphe uyandıran gıda katkı maddelerin birçoğu güvenilir olmayan ürün olarak nitelendirilmektedir.

Elde edilmiş kaynakları bakımından sorun içeren gıda katkı maddeleri bulunmaktadır. Bunlar; domuzdan ve domuz ürünlerinden, İslami usullere göre kesilmeyen hayvanlardan, ölü hayvanlardan veya şüpheli kaynaklardan elde edilmiş olabilirler veya bazı gıda katkı maddeleri ile karışımlar halinde hazırlanmış birçok katkı maddesi ile birleştirilerek satışa sunulmuş olabilir (Batu, 2013: 26). Gıda katkı maddesinin menşeinin helâllik durumu son ürünü de etkilemektedir. Tüm katkı maddeleri helâl kaynaklardan ve helâl usullerle elde edilmiş olmalıdır.

Sertifikasyon

Dünyada Müslüman nüfusa sahip ülkeler, kurum ve kuruluşlar yedikleri ve içtikleri ürünlerin helal olduğundan emin olmak için çeşitli koşul belgeleri hazırlamışlardır. İnsanlar temiz ve hijyenik bir ortamda yaşamlarını sürdürmek, sağlıklarını korumak ve dinlerinin buyruklarını yerine getirmek istemektedirler. Sağlıklı yaşam koşullarına sahip olma ve beslenme temel bir insan hakkı ve ihtiyacıdır. Nitekim bu hak, İnsan Hakları Evrensel Beyanamesi’nde madde 25.1.1 ve Türkiye Cumhuriyeti Anayasasında madde 172.2’de yer almıştır. Kişilerin helal gıda satın alma istekleri özlük hakları ile ilgilidir ve bu istekleri olağandır. Helal belgelendirme ve standardizasyon ile ilgili olarak ilahiyat alanında direkt çalışma yapılmamıştır. Helal yiyecek ve içecek konusu hakkında birkaç makale ve bildiriye rastlamak mümkündür (Çayiroğlu, 2014: 455). Bunlar doğrudan gıda ile ilgili olup, belgelendirme ve standardizasyon faaliyetlerini incelememektedirler.

Kuramsal açıdan bakıldığında helal belgelendirme faaliyetleri, birey için temelde inancının gereğini yerine getirme hakkı; toplum için gıda güvenliğinde olduğu gibi; itimat, istikrar ve güven ihtiyacı; ticari açıdan ise uluslararası gıda ve hizmet transferi ile ilişkilidir. (Şimşek, 2013: 20). Helal belgelendirme adı altında çalışma yapan kuruluşlarından birisi Kuzey Amerika İslam Kurumu (Islamic Society of North America, ISNA), Kanada’da ikamet eden Müslüman kişilerin topluluk halinde oluşturdukları sivil toplum kuruluşudur. Kuruluş bireylerin kişisel çabaları ile çalışmalar yürütmüştür. İlerleyen zamanlarda kuruluş Amerika ve Kanada’da yaşayan Müslümanların katılımı ile helal gıda alanında standardizasyon faaliyetlerini yürütmüşlerdir. ABD’deki diğer bir kuruluş ise Amerika İslam Gıda ve Beslenme Konseyi (Islamic Food and Nutrition Council of America-



Türkiye’de Faaliyet Gösteren Helal Konseptli Otel İşletmelerinin Hizmet Kriterleri Ve Helal Mutfak

Belgelendirme Düzeylerine Yönelik Bir Araştırma

Tuğba YILDIRIM, Gülçin ÖZBAY

IFANCA)’dir. IFANCA, 1982’de açılmıştır ve günümüzde de helal gıda çalışmalarını devam ettirmektedir.

Helâl sertifikalanmada öncülüğünü Malezya ve Endonezya gibi ülkeler yapmıştır. Bu ülkeler, Helâl standartları ve şartnameleri oluşturmuştur. Hükümet olarak başka ülkelerle yaptıkları alışverişlerde hazırladıkları şartnameye göre gıda ürünleri satın almaktadırlar. Ayrıca, Malezya’da Devlet Üniversiteleri bünyesinde helâl ürünler araştırma enstitüleri kurulmuş burada, helâl gıda üretimi ile ilgili bilimsel ve teknik çalışmalar yapılmaktadır. Merkezi Endonezya’nın başkenti Jakarta’da 2002 yılında kurulan Dünya Helâl Konseyi (World Halal Council, WHC) içinde Türkiye’nin de bulunduğu 60 ülkeyi içine alan bir merkez kuruluştur. Bu kuruluşun bütün üyelerce kabul etmesi ve sahiplenmesi için hazırladığı helâl standartları mevcuttur. Dünya Helâl Vakfı (World Halal Foundation, WHF) Malezya merkezli uluslararası çatı kuruluşu niteliğinde olan, diğer bir kuruluştur. Hedefi, Birleşmiş Milletler’in akredite ettiği bir kurum oluşturmaktır. Dünya ülkeleri arasında ortak bir “Helâl-ISO” ve helâl gıda standardı hazırlamak ana amaçlarıdır. Malezya, helâl gıda sertifikasyonu yapan ilk ülkedir. Malezya’da helâl gıda çalışmaları devlet kuruluşu olan İslam Kalkınma Bölümü (JAKIM) tarafından yürütülmekte olup uluslararası ölçekte sertifikasyon yapmaktadır. Yine Malezya merkezli Dünya Helâl Forumu (World Halal Forum) adı altında bir başka kuruluş daha vardır (Şahingöz ve Onur, 2017: 280).

Şartnameler sadece gıdayı değil, ulaşımdan ambalajlanmasına ve saklanmasına kadar olarak tüm süreçlerin İslam inancına göre gerçekleştirilmesini ifade etmektedir. Örneğin Yahudi inancındaki koşerde olduğu gibi et ürünlerinin temiz bir ortamda hazırlanmış olması o ürünü helal kılmamaktadır. Aynı şekilde üretim ve tüketimde helal arayışı sadece gıda ile sınırlı değildir. Helal belgelendirme, gıda dışında (non-food) değişik hizmet alanlarını, yenilenebilir enerji, turizm hizmetleri, tarımsal işlemler, kozmetik ve ulaşım gibi birçok alanı kapsamaktadır. Son zamanlarda yabancı ve yerli misafirlerin otelcilik alanında helal konsept arayışları da işletmeleri belge almaya yönlendirmektedir (Şimşek, 2013: 29).

Türkiye’de Helal Gıda Belgelendirme Çalışmaları

Ülkemizde yapılan helal gıda ölçümleri benzeşik bir şekilde gerçekleşmemektedir. Buna rağmen Türkiye’de işletmelere helal gıda belgesi çalışmaları yürüten ve belge vermeye istekli birçok kurum vardır. Bu kurumlarda aranan en önemli özellik tarafsız, objektif ve herhangi bir yöne bağlı olmamalarıdır. Aynı zamanda kurumda görevli kişilerin gıda ürün üretimi, içeriği, gıda katkı maddeleri, teknik ve teknolojik bilgilere sahip olması gerekir. Kurum heyeti içinde din adamları da bulunmalı standardizasyon bu boyutta düzenlenmelidir (Batu, 2012: 64).

TSE helal gıda belgelendirme ve denetleme faaliyetlerine Diyanet İşleri Başkanlığının teşviki ve yardımıyla 2011 yılında adım atmıştır. İşletmeler TSE’den helal gıda belgesi almak için başvuruda bulduktan sonra içinde gıda üretimi uzmanlarının da içinde bulunduğu heyet gıda üretiminin yapıldığı mutfak ya da tesisten ürün numunesi alır ve laboratuvarında testler gerçekleştirilir. Ürün temiz çıkar ve herhangi bir mahsur görürse Belgelendirilme Komisyonuna gidilir. Gıdanın helal belgesi alması için en son kararı



Türkiye’de Faaliyet Gösteren Helal Konseptli Otel İşletmelerinin Hizmet Kriterleri Ve Helal Mutfak

Belgelendirme Düzeylerine Yönelik Bir Araştırma

Tuğba YILDIRIM, Gülçin ÖZBAY

verecek olan heyet Helal Gıda Belgelendirme Komisyonudur. Komisyon içinde bir din adamının bulunduğu beş kişiden oluşan bir heyettir. Heyetten çıkan olumlu karar sonucunda belge alınır. Alınan belgenin geçerlilik süre on bir aydır. İşletmeye yılda iki kere olmak üzere denetlemeler yapılmaktadır, olası bir uygunsuzlukta verilen belge iptal edilebilmektedir. Şubat 2013 itibariyle 86 firmanın 165 mahsul belgelendirmişken Eylül 2013 sonu itibariyle 205 adet helal belgesi vermiştir (Şimşek, 2013: 30).

Akademisyenler tarafından gönüllü olarak kurulan diğer bir kuruluş Dünya Helal Birliğidir. Dünya Helal Birliği 2010 yılında Bursa’da kurulmuştur ve merkezi Bursa’dır. Tam adı, Dünya Helal ve Temiz Gıda Araştırma, Bilinçlendirme ve Sertifikalandırma Birliği Derneğidir. Kurum sadece gıda ürünlerine helal belge sertifikası vermekle beraber sunulan hizmetleri de değerlendirerek başvurular sonucunda belge vermektedir. Ölçün olarak SMIIC şartları kullanılmaktadır (<http://www.dunyahelalbirligi.org>).

Türkiye’de helal gıda çalışmalarına yönelik 2003 yılında Gıda Raporu adı altında internet siteleri kurulmuş, www.gidaraporu.com adında yayına başlamış ve günümüze kadar önemli faaliyetlere imza atmıştır. 2005’de “Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme Çalışmaları ve Sertifikalama Derneği (GİMDES)” gönüllüler tarafından açılmıştır. GİMDES kuruluşundan bu yana helal gıda üzerine birçok araştırma ve geliştirme çalışmaları yürütmüştür. 2009 yılında işletmelere helal gıda belgesi vermeye başlayarak işletmeleri denetlemiştir. Aynı zamanda akreditasyon kurumları tarafından akredite edilerek kendi standartlarını internet sayfasında yayınlamaktadır. Merkezi İstanbul’da bulunan “İslam Ülkeleri Standartlar ve Metrolojisi Enstitüsü (SMIIC)” tarafından standart çalışmaları devam etmektedir (Baran ve Batman, 2017: 486).

Konya Helal Derneği (HELALDER): Şubat 2010 tarihinde Konya’da kurulmuştur. Uluslararası Helal Entegrasyon Birliği (IHI) ve West Africa Islamic Economic Forum (WAIEF) üyesidir. Helalder, sertifikasyon ile ilgili kontrolleri yapmakta, bu kontrolleri sorumluluk aldığı uluslararası akredite kurumları aracılığıyla yapmaktadır.

Helal Gıda Denetim ve Sertifikalandırma Merkezi” (HEDEM): 2010 yılında İstanbul’da kuruldu. İnsanlara ve dini inançlara saygılı, üretim ve tüketimi sağlamak insan ve çevre sağlığının korunmasına katkıda bulunmak amacıyla HEDEM tarafından denetim yapıldığını bildiren “Helal Denetim Sertifikası” veya “Helal Denetim Kontrol Raporu” vermektedir. Yurt içi yurtdışı saygın Laboratuvarlarla işbirliği yapar. Uluslararası Helal Entegrasyon Birliği’nin (IHI) üyesidir (Şimşek, 2013: 31).

YÖNTEM

Yeme içme kişilerin yaşamlarını sürdürebilmeleri için elzem ihtiyaçlarından biridir. Gastronomi, mahsullerin yetiştirilme sürecinden masaya gelmesine kadar olan süreçlerin öğrenilmesi, ürünlerde tat ve sunum güzelliği arama sanatı olarak tanımlanabilmektedir. İnsanı diğer canlılardan farklı kılan özelliklerden birisi tat alma duyularının olmasıdır ve insanoğlu bu özelliğini gastronomi bilimine dönüştürmüştür (Hatipoğlu ve Batman, 2014: 62).



Türkiye’de Faaliyet Gösteren Helal Konseptli Otel İşletmelerinin Hizmet Kriterleri Ve Helal Mutfak

Belgelendirme Düzeylerine Yönelik Bir Araştırma

Tuğba YILDIRIM, Gülçin ÖZBAY

Farklı yerel mutfak ilmindeki tatlara bakılması, üretim sürecinin öğrenilmesi, sunulması ve deneyim kazanılması amacıyla yapılan turizm faaliyetleri gastronomi turizmi altında toplanmaktadır. Bu turizm çeşidi son zamanlarda revaçta olup yerli ve yabancı turistlerde merak uyandırmaktadır. Dünyadaki Müslümanların gelir seviyelerindeki artışla seyahat hareketine katılan Müslüman sayısı artmaktadır. Seyahat süresinde Müslüman gezginlerin helal yiyecek arayışları başlamaktadır. Bu süreçte helal gıda belgelerine bakılmakta ürünleri tüketim kararı bu doğrultuda gerçekleşmektedir. Bu noktada helal gastronomi faaliyetleri önem taşımaktadır. Dünyada birçok kişinin ilgisini çeken yabancı mutfak kültürleri Müslüman toplumların da ilgisini çekmekte deneyim yaşama isteklerini arttırmaktadır. Yiyecek içeceklerin israf edilmeden, şükür görevini yerine getirilmesi için, ilahi nimetlerin çeşitlerini hissedip tanınması, yenen şeyin helâl olması, zillet ve dilencilığe vesile olmaması şartlarıyla yapılan gastronomi faaliyetleri helal gastronomi olarak adlandırılmaktadır.

Bu çalışmanın amacı Türkiye’de faaliyet gösteren helal anlayışa sahip olduğunu belirten otel işletmelerinin helal gıda ve helal mutfak düzeylerinin ölçülmesidir. Bu amaç doğrultusunda literatür taraması yapılarak ikincil veriler incelenmiştir. Çalışma nitel araştırma özelliği taşımaktadır ve araştırmada içerik analizi yöntemi kullanılmıştır. Çalışma, rezervasyon şirketlerinden helalinn.com ve halalbooking.com adreslerin elde edilen içeriklerin değerlendirilmesine yöneliktir. Elde edilen veriler doğrultusunda 63 otelle helal gıda çalışmaları kapsamında iletişim sağlanmaya çalışılmıştır. Elektronik posta ve telefon aracılığıyla Adin Beach Otel, Adenya Resort Otel, Club Otel Karaburun, Büyük Osmaniye Oteli çalışanlarıyla iletişim sağlanmış diğer tesis çalışanlarıyla tüm uğraşlara rağmen irtibat kurulamamıştır. Veriler Microsoft Excel 2013 programına işlenmiş ve helal konseptli otellerin özelliklerine yönelik grafikler elde edilmiştir. İşletme çalışanlarıyla iletişim kurulamadığı için ismi belirtilen otellerden izin alma talebinde bulunulmamıştır.

BULGULAR

Helal sertifikalanma, muteber, uzman ve tarafsız bir kurumun, söz edilen üretimi kontrol etmesi, helal standartlarla uygunluk içerisinde üretimin yapıldığını tespit etmesini ve buna bağlı olarak, onaylanmış bir belge vermesini kapsayan bir yöntemdir. Gıdalarda helal olma şartı ile birlikte, sağlığa uygunluk ve safiyet de olması gereken şartlardır. Ayrıca helal sertifikalanma ülke yönetiminin kontrol birimlerine gıda emniyeti konusunda destek hizmeti de sağlar (<http://www.gimdes.org>). Dünya Helal Birliği sertifika verirken SMIIC (İslam Ülkeleri Standartlar ve Metroloji Enstitüsü) standartlarını izlemektedir. SMIIC Muhammed’in (sav) uygulamalarından (sünnet) alan ve Allah’ın (cc) Müslümanlar için emrettiği bütün kuralları; “Helal gıda” terimi ile ise “İslami kurallar dâhilinde tüketilmesine izin verilen ve bu standartta verilen kurallara uygun olan yiyecek ve içecekleri” kastetmektedir. Gıda güvenilirliği terimi ise “Gıdanın kullanım amacına göre hazırlanması ve/veya yenmesi durumunda tüketici sağlığına zarar vermeyeceğini ifade eden kavramı” belirtir (Şimşek, 2013: 41). Rezervasyon sitelerinde belirtilen ve tabloda yer alan helal mutfak sertifikası terimi yazın taramasında araştırılmış fakat helal mutfak sertifikasına yönelik bir tanıma rastlanmamıştır. Helal konseptli otel için 10 tane kriter



Türkiye’de Faaliyet Gösteren Helal Konseptli Otel İşletmelerinin Hizmet Kriterleri Ve Helal Mutfak

Belgelendirme Düzeylerine Yönelik Bir Araştırma

Tuğba YILDIRIM, Gülçin ÖZBAY

belirlenmiştir. Her bir otelin kriterlere uygunluğu tablo halinde (Tablo 1.) aşağıda sunulmuştur.

Tablo 1. Türkiye’deki Helal Konseptli Otellerin Hizmet Kriterleri ve Uygunluk Durumları

İŞLETME NO	YILDIZ	AİLE RESTAURANT	HELAL SERTİFİKALI MUTFAK	HELAL YEMEK	MÜŞTEHCEN KANAL OLMAMASI	ALKOLSÜZ TESİS	BAYANLARA ÖZEL HAVUZ/PLAJ	BAYANLARA ÖZEL SAUNA/SPA	DİSKOTEK BAR OLMAMASI	MESCİD	KIBLE İŞARETİ
1.	5	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
2.	5	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
3.	4	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
4.	3	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
5.	3	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
6.	3	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
7.	4	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
8.	5	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
9.	5	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
10.	5	×	×	√	×	×	√	√	×	√	√
11.	5	×	×	√	√	×	√	√	×	√	√
12.	5	×	×	√	√	√	√	√	√	√	√
13.	5	×	√	√	√	√	√	√	√	√	√
14.	5	×	×	√	√	√	×	×	√	×	√
15.	5	×	×	√	√	√	×	×	√	√	√
16.	5	√	√	√	√	×	×	√	×	×	√
17.	5	×	√	√	√	√	√	√	√	√	√
18.	5	×	×	√	√	×	×	×	×	√	√



Türkiye’de Faaliyet Gösteren Helal Konseptli Otel İşletmelerinin Hizmet Kriterleri Ve Helal Mutfak

Belgelendirme Düzeylerine Yönelik Bir Araştırma

Tuğba YILDIRIM, Gülçin ÖZBAY

19.	5	×	×	√	√	×	×	×	×	√	√
20.	5	×	×	√	×	×	×	×	×	√	√
21.	5	×	√	√	√	√	√	√	√	√	√
22.	5	×	×	√	√	√	×	×	√	×	×
23.	5	×	√	√	√	√	√	√	√	√	√
24.	5	×	×	√	√	×	×	×	×	×	√
25.	5	√	×	√	√	×	×	×	×	×	√
26.	5	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
			DHB								
27.	5	×	×	√	√	√	√	√	√	√	√
28.	5	×	√	√	√	√	√	√	√	√	√
29.	5	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
30.	5	√	×	√	√	×	×	×	×	√	√
31.	5	×	×	√	√	×	×	×	√	√	×
32.	5	√	×	√	√	×	×	×	×	√	√
33.	5	×	×	√	√	×	×	×	×	√	√
34.	5	×	×	×	√	×	×	×	×	√	√
35.	5	×	×	√	√	√	×	×	√	√	√
36.	5	×	√	√	√	√	×	×	√	√	√
37.	5	×	×	√	√	×	×	×	√	√	√
38.	5	×	×	√	√	√	×	×	√	√	√
39.	5	√	√	√	√	√	√	×	√	√	√
			DHB								
40.	5	×	×	√	√	×	×	×	×	√	√
41.	5	√	×	√	√	×	×	×	×	×	√



Türkiye’de Faaliyet Gösteren Helal Konseptli Otel İşletmelerinin Hizmet Kriterleri Ve Helal Mutfak

Belgelendirme Düzeylerine Yönelik Bir Araştırma

Tuğba YILDIRIM, Gülçin ÖZBAY

42.	5	√	×	√	√	√	√	√	√	√	√	√
43.	5	√	√	√	√	×	√	√	×	√	√	√
44.	5	×	√	√	√	×	√	√	×	√	√	√
45.	5	√	√	√	√	×	×	×	×	√	√	√
46.	5	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
			DHB									
47.	5	×	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
48.	5	×	×	√	×	×	√	×	×	√	√	√
49.	5	×	×	√	×	×	√	√	×	√	√	√
50.	5	√	×	√	√	√	√	√	√	√	√	√
51.	5	√	×	√	√	×	×	√	×	√	√	√
52.	5	×	√	√	√	×	√	√	×	√	√	√
53.	5	×	×	√	×	×	×	√	×	√	√	√
54.	5	√	×	√	√	√	√	√	√	√	√	√
55.	5	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
56.	5	√	×	√	√	×	×	×	×	√	√	√
57.	5	√	×	√	√	×	×	×	×	×	√	√
58.	5	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
59.	5	√	×	√	√	×	×	√	×			√
60.	5	√	√	√	√	√	×	√	√	√	√	√
61.	5	√	×	×	×	×	×	×	×	√	√	√
62.	5	×	×	√	×	×	√	√	×	√	√	√
63.	5	×	×	√	√	×	√	√	×	√	√	√

√ : İşletmede bulunan kriter

X : İşletmede bulunmayan kriter

DHB: Dünya Helal Birliği Sertifikası



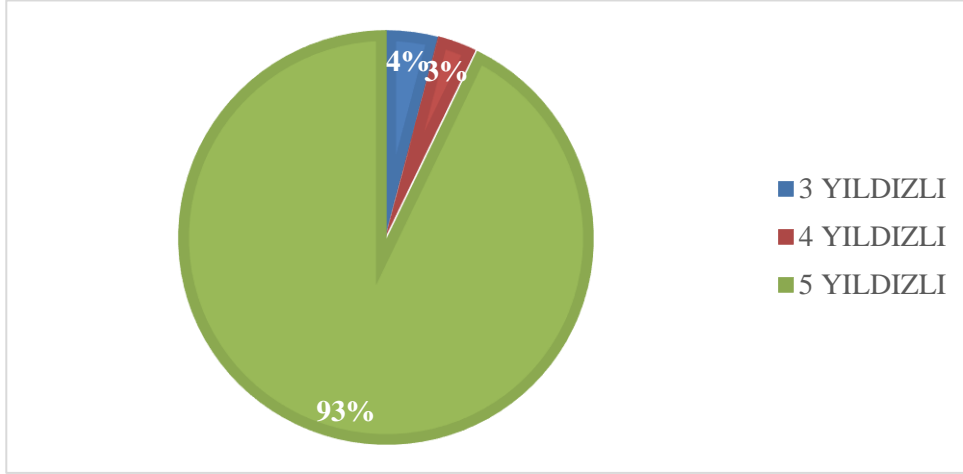
Türkiye’de Faaliyet Gösteren Helal Konseptli Otel İşletmelerinin Hizmet Kriterleri Ve Helal Mutfak

Belgelendirme Düzeylerine Yönelik Bir Araştırma

Tuğba YILDIRIM, Gülçin ÖZBAY

Grafik 1’de Helalinn.com ve halabooking.com sitelerinden elde edilen verilerin analiz sonuçları görülmektedir. Otellerin %3’ünün 4 yıldızlı, %4’ünün 3 yıldızlı olduğu saptanmıştır. Otellerin % 93’ü ise 5 yıldızlıdır. Bu bulgular; büyük işletmelerin helal kavramına daha fazla önem verdiği şeklinde yorumlanabilir. Helal konseptli tesislerin çoğunlukla 5 yıldızlı olması hizmet olarak daha iyiyi amaçladıklarını göstermekte ve bu otellerde konaklamak isteyen Müslüman turistlerin satın alma güçlerinin yüksek olduğunu göstermektedir.

Grafik 1. Helal Konseptli Otellerin Yıldız Sayısına Göre Değerlendirilmesi

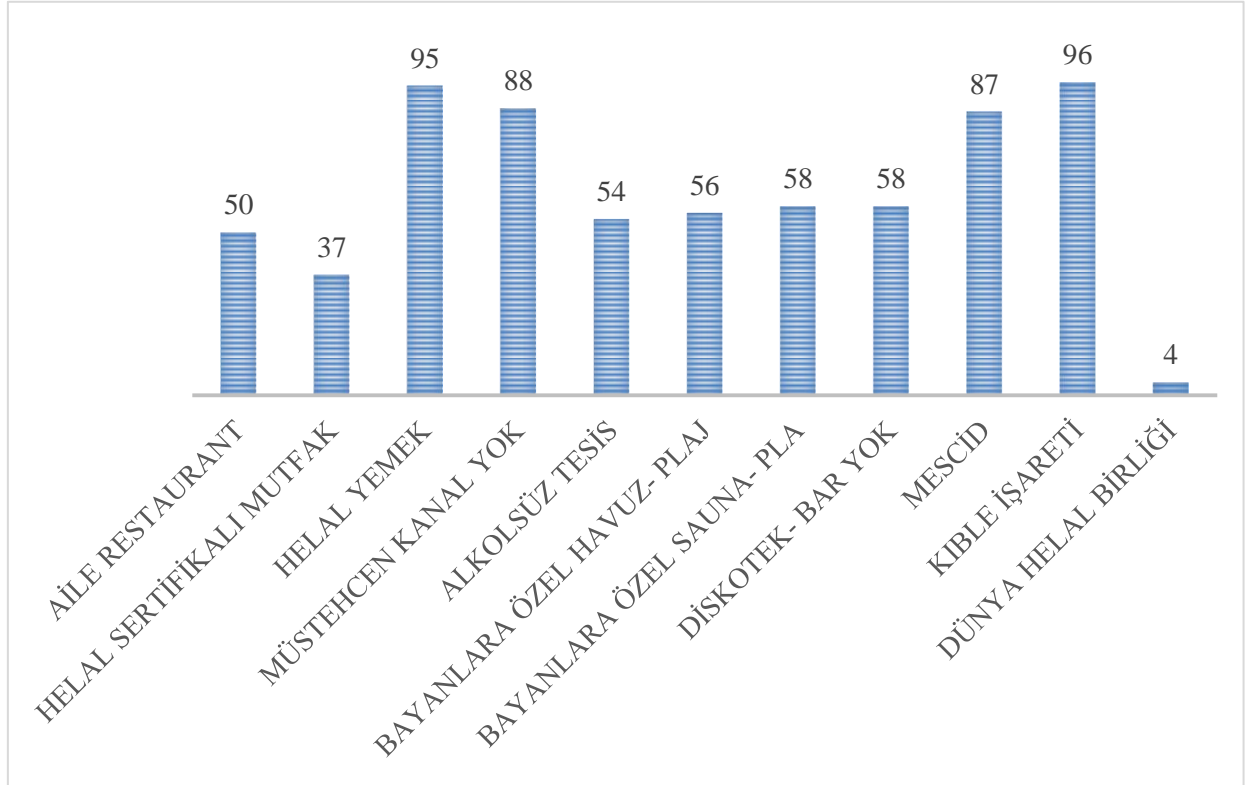


Grafik.2’de helal konseptli otellerin kriterlere uygunluk durumu görülmektedir. Araştırmaya esas oluşturan işletmelerin yarısında aile restoranı mevcuttur. %38’inde helal mutfak sertifikası olduğu belirlenmiştir. 63 otelin yalnızca 3 tanesinde helal mutfak sertifikasının hangi kurumdan alındığı bilgisine ulaşılmış ve bu otellerin belgesi Dünya Helal Birliği tarafından verilmiştir. Otellerin %95’inde helal gıda ürünleri sunulmaktadır. Geriye kalan %5’lik dilimde kalan otellerde helal yemek kriteri belirtilmemiştir. Otellerin %88’i müstehcen kanal yayını yapmadıklarını belirtmektedir. Tesislerin %54’ünde alkol servisi yapılmamaktadır. İşletmelerin %56’sında bayanlara özel havuz-plaj hizmeti verilmektedir. Diğerlerinde plaj ve havuzlar ortak kullanılmaktadır. İşletmelerin %58’inde bayanlara özel spa-sauna alanları mevcuttur, aynı şekilde otellerin %58’inde diskotek ve bar bulunmamaktadır. %87’sinde otel içinde mescit alanı bulunmaktadır. Kible yönünü gösteren işaret bulunan işletme oranı ise %96’tır.



Türkiye’de Faaliyet Gösteren Helal Konseptli Otel İşletmelerinin Hizmet Kriterleri Ve Helal Mutfak Belgelendirme Düzeylerine Yönelik Bir Araştırma
Tuğba YILDIRIM, Gülçin ÖZBAY

Grafik 2. Helal Konseptli Otellerin Kriterlere Uygunluğu



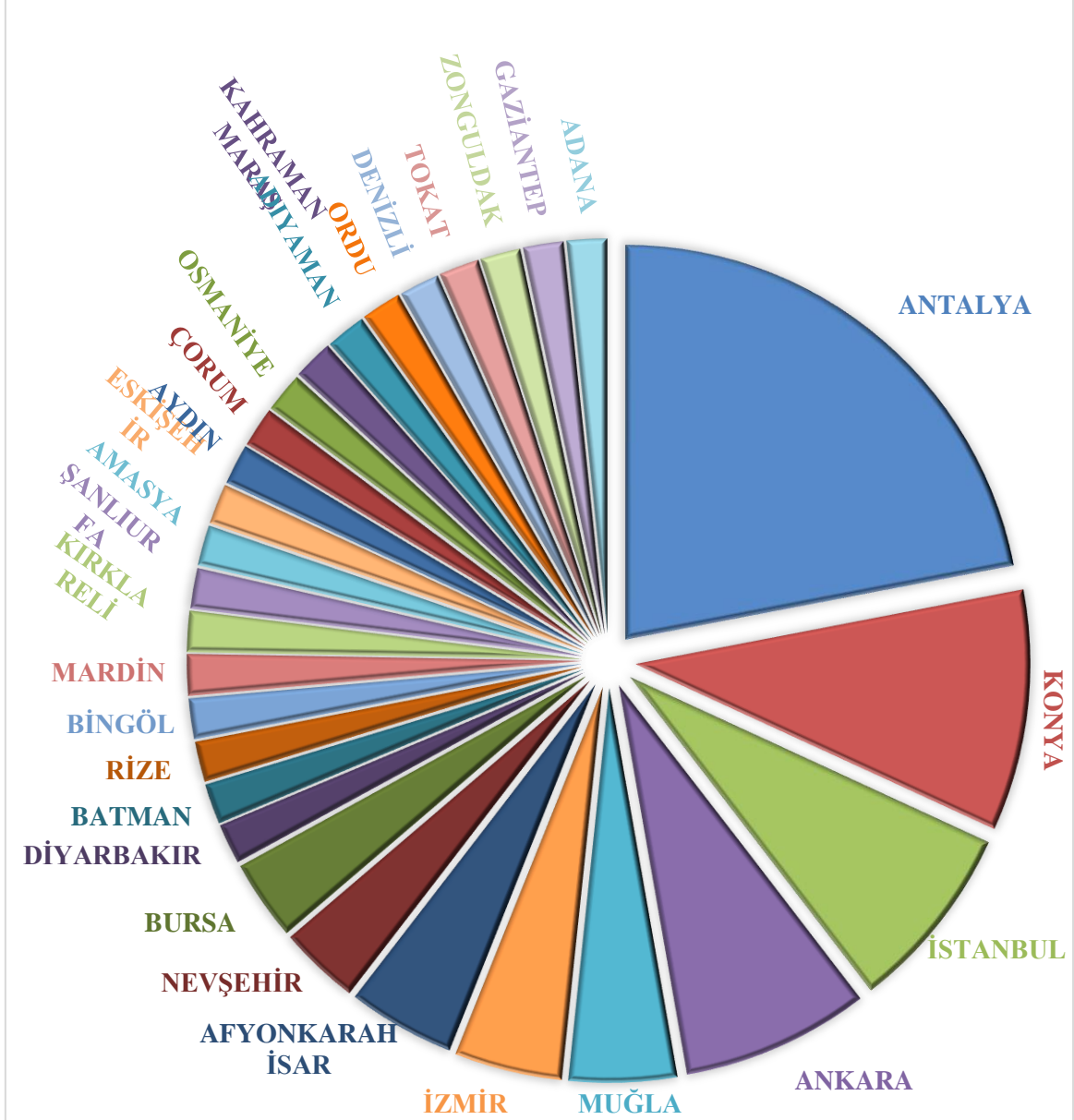
Değerlendirmeye alınan helal konseptli otellerin en yoğun olduğu bölge Antalya'dır. Grafik 3'te görüldüğü üzere araştırmaya konu olan helal konseptli otellerin % 22'si Antalya'dadır. Konya en çok helal konseptli otele ev sahip eden ikinci ildir. Konya'daki oteller % 10'luk dilimi ifade etmektedir. Ankara ve İstanbul %8, İzmir ve Afyonkarahisar %4, Nevşehir ve Bursa % 3'lük oranla grafikte yer almaktadır. Geri kalan 20 şehir % 20'yi ifade etmektedir. Bu şehirler; Diyarbakır, Batman, Rize, Bingöl, Mardin, Kırklareli, Şanlıurfa, Amasya, Eskişehir, Aydın, Çorum, Osmaniye, Kahramanmaraş, Adıyaman, Ordu, Denizli, Tokat, Zonguldak, Gaziantep ve Adana'dır. Adı geçen illerinin helal konseptli otel sayısı 1'dir.



Türkiye’de Faaliyet Gösteren Helal Konseptli Otel İşletmelerinin Hizmet Kriterleri Ve Helal Mutfak Belgelendirme Düzeylerine Yönelik Bir Araştırma

Tuğba YILDIRIM, Gülçin ÖZBAY

Grafik 3. Helal Konseptli Otellerin İl Bazında Dağılımı



SONUÇ

İnsanların her biri sağlıklı ve hijyenik ortamlarda yiyecek içecek hizmetlerini elde etme hakkına sahiptir. Aynı zamanda kişilerin dini inançları gereği isteklerinin şekillendirmeleri de olağandır. Dini hassasiyeti yüksek olan Müslüman gezginlerin özellikle gıdaları tüketme kararı verirken dini buyruklara göre hareket ettikleri bilinmektedir. Turizm sektöründe bir niş pazar haline alan helal turizm anlayışına talep gün geçtikçe artmaktadır.



Türkiye’de Faaliyet Gösteren Helal Konseptli Otel İşletmelerinin Hizmet Kriterleri Ve Helal Mutfak

Belgelendirme Düzeylerine Yönelik Bir Araştırma

Tuğba YILDIRIM, Gülçin ÖZBAY

Helal gastronomi alanında yapılan çalışmalar ve gelişmeler hak ettiği şekilde gerçekleştirildiği takdirde israfın önüne geçilerek bilinçli bir turizm hareketi sağlanabilmektedir. Helal gastronomi çalışmaları hem dini sakıncaları ortadan kaldırarak yeme içme aktivitelerini eğlenceli hale getirmekte hem de çevreye olan duyarlılığı arttırmaktadır. Turizmin temel sorunlarından olan mevsimselliğin söz konusu olmadığı gastronomi faaliyetleri helal turizm yaklaşımında Müslümanlara daha çekici hizmetler sunmaktadır. Sürdürülebilir turizm anlayışıyla birebir örtüşen gastronomi bu açıdan da değerlendirilmelidir.

Türkiye’de işletilen otellerin vermiş oldukları hizmetlerin ölçülmesi adına yapılan bu çalışmadan çıkarılan sonuç şöyledir; 63 otelden iletişim kurulabilen Adenya Resort Hotel, Club Hotel Karaburun ve Modern Saraylar Hotelinin Dünya Helal Birliği’nden aldıkları sertifikası mevcuttur. Geriye kalan oteller iletişim çabalarına yanıt vermemiştir. Rezervasyon sitelerinden bilgileri alınan otellerin % 38’i helal sertifikalı mutfakları olduklarını belirtmiştir, otel işletmelerinin web siteleri analiz edilmiş fakat herhangi bir helal mutfak sertifikasına rastlanmamıştır. Türkiye’de helal konseptli otellerin helal mutfak sertifikasından çok helal gıda tedarikine önem verdikleri %95 oranıyla görülmektedir. Helal mutfak kavramının sadece gıdanın helal olmasıyla sağlanmadığı göz önünde bulundurulduğunda otellerin vermiş oldukları hizmetlerin yeterli olmadığı söylenebilir. Türkiye’de helal anlayışla çalışan otellerin hizmet kalitelerini arttırmaları ve kendilerini tamamen helal konseptli otel olarak tanımlayabilmeleri için gerekli şartları tamamlayarak sertifikasyon programlarına katılmaları ve belgelerini almaları gerekmektedir.

2017 yılı Haziran ayı verilerine göre Türkiye’de toplam 4 bin 670 konaklama işletmesi turistlere hizmet sunmaktadır. Türkiye’nin 48 ilinde toplam 686 adet 5 yıldızlı konaklama tesisi yer almaktadır. Kültür ve Turizm Bakanlığı’ndan belge alan konaklama işletmelerinin 343 tane 5 yıldızlı işletmesi Antalya ilinde yer almaktadır. Buna bağlı olarak helal konseptli oteller dışında da hizmet veren yıldızlı otellerin en çok bulunduğu il Antalya’dır (<https://www.mansetalanya.com>). Helal turizm yaklaşımıyla hizmet veren otellerin en yoğun olduğu bölge % 22 oranında Antalya olmakla beraber Dünya Helal Birliği’nden sertifika alan 3 otelin kuruluş yeri de Antalya’dadır. Antalya Bölgesi helal gıda belgelendirme ve helal turizm çalışmalarında daha bilinçli ve aktiftir. Buna sebep olarak Müslüman turistlerin en çok tercih ettikleri bölgenin Antalya olması gösterilebilir. Diğer bölgelerde bulunan otellerin helal gıda belgelendirmesi hakkında yeterli çaba gösterdiği söylenememektedir. Türkiye’nin tarihi, doğal ve kültürel zenginliklerinin bulunması ve turizm cenneti olarak anılmasıyla birlikte halkının Müslüman çoğunlukta olması Yabancı Müslüman turistleri ülkemize çekmektedir. Helal turizm ve helal gıda adı altında yapılan çalışmalar bu anlamda önem teşkil etmektedir. Helal gıda ve helal mutfak belgelendirme çabalarını geliştirilmesi önem düzeyi yüksek konular arasında nitelendirilmektedir.

Helal belgelendirme çalışmalarının belirli bir standarda bağlanması ve akredite edilmesi konusunda yapılan uygulamaların ulusal ve uluslararası düzeyde artırılması gerekmektedir. Bu çalışmadan elde edilen bilgiler doğrultusunda Türkiye’de helal konseptle hizmet veren 3 otel işletmesinin belgelerini Dünya Helal Birliği’nden aldıkları görülmüştür. Bununla



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 3, Issue 2, 2019

Türkiye’de Faaliyet Gösteren Helal Konseptli Otel İşletmelerinin Hizmet Kriterleri Ve Helal Mutfak

Belgelendirme Düzeylerine Yönelik Bir Araştırma

Tuğba YILDIRIM, Gülçin ÖZBAY

beraber diğer helal sertifika verme yetkisine sahip olan kuruluşlarından belge alınamamasının sebebi ya da Dünya Helal Birliği’ne başvurularının sebebi araştırılabilir.

Geleneksel turizm fuarlarından helal gastronomi ve helal turizm adı altında stantlar açılmalı ve sektörde bulunan işletmeler bu konuda bilinçlendirilmelidir. Ülkemizde turizm eğitimi verilen kurumlarda helal turizm ve helal gastronomi üzerine dersler açılması ile farkındalık artırılabilir. Helal konseptli olduğunu ifade eden işletmelerin çevrimiçi olarak değerlendirildiği bu çalışmanın ikinci adımında işletme ziyaretleri gerçekleştirilerek helal gastronomi uygulamalarının sanal ortama yansımalarıyla gerçekleştirenlerin kıyaslanması planlanmaktadır.



KAYNAKÇA

- Baran, Z., O. Batman, M. ve Yıldız S. (2017). Gıda sektöründe tüketici beklentilerini karşılamada helâl gıda güvencesinin önemi. *Asos Journal Academic Social Science*, 52, (5), 485-502.
- Batman, B. ve Hatipoğlu, A. (2014). İnançların gastronomi üstüne etkileri. *Turizm & Araştırma Dergisi (Turar)*, 3, (1), 1-20.
- Batman, O. (2016). Gastronomi turizmi ile insanın yaratılış gayesi arasında çelişki var mı. *Zafer Bilim-Araştırma Kültür-Sanat Dergisi*, 40, (469), 28-40.
- Batman, O. ve Arpacı, O. (2016). Helal turizmin felsefesi teorisi uygulaması. *Omni Scriptum GmbH & Co.Kg: Türkiye Alim Kitapları*, 26, Saarbrücken-Deutschland.
- Batu, A. (2012). Helal (mahzursuz) gıda belgelendirmesindeki sorunlar ve çözüm önerileri. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 7, (2), 60-75.
- Batu, A. (2013). Helâl gıda ürünlerinde domuz türevleri ve belirleme yöntemleri. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 8, (3) 22-33.
- Boran, G. (2011). Bir gıda katkısı olarak jelatin: yapısı, özellikleri, üretimi, kullanımı ve kalitesi. *Gıda Dergisi*, 36, (2), 97-104.
- Boran, M. (2017). Helâl turizm açısından İslam fıkında yeme içme ölçüleri. 1. International Halal Tourism Congress, 752 -762, Alanya.
- Bucak, T. ve Aracı, Ü. (2013). Türkiye’de gastronomi turizmi üzerine genel bir değerlendirme. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 30, (16), 203-216.
- Canbolat, C. ve Yaman, M. (2017). Dini inançların, gastronomi turizminde destinasyon seçimine etkisi, 1.International Halal Tourism Congress, 49- 56, Alanya.
- Cömert, M. ve Özkaya, F. (2014). Gastronomi turizminde türk mutfağının önemi (the importance of turkish cuisine in gastronomy tourism). *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies* 2, (2), 62-66.
- Çayıroğlu, Y. (2014). *Helâl Gıda*. İstanbul, Işık Yayınları.
- Çevik, S. ve Saçılık, Y. M. (2011). Destinasyonun rekabet avantajı elde etmesinde gastronomi turizminin önemi: Erdek örneği.12. *Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı*, 503-515.
- Çukadar, M. (2015). *Kahramanmaraş ili kent merkezinde helâl gıda konusunda tüketici davranışları*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Kahramanmaraş.
- Derin, N. ve Türk, M. (2016) Helal gıda perakendecilerinin, pazarlamaya dönük problemleri ve çözüm önerileri. *Akademik Yaklaşımlar Dergisi*, 2, (7), 87.



Türkiye’de Faaliyet Gösteren Helal Konseptli Otel İşletmelerinin Hizmet Kriterleri Ve Helal Mutfak

Belgelendirme Düzeylerine Yönelik Bir Araştırma

Tuğba YILDIRIM, Gülçin ÖZBAY

- Dilsiz, B. (2010). *Türkiye’de gastronomi ve turizm (İstanbul örneği)*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Durlu Özkaya, F. ve Can, A. (2012). Gastronomi turizminin destinasyon pazarlamasına etkisi. *Türktarım, Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Dergisi*, 206, 28-33.
- Durlu Özkaya, F., Sünnetçioğlu, S. ve Can, A. (2013). Sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliğinde coğrafi işaretlemenin rolü, (the role of geographical indication in sustainable gastronomy tourism mobility). *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, (1), 13-20.
- Durlu Özkaya, F., Cömert, M. ve Kızılkaya, Ö. (2009). Turizm işletmelerinde zeytin yağlarımızın yeri ve önemi. 3. Ulusal Gastronomi Sempozyumu, Antalya.
- Erdem, Ö. ve Kemer, K. A. (2016). Mutfaktaki yeni eğilimlerden olan moleküler gastronomi konusunda Ankara ilindeki 4 ve 5 yıldızlı otellerin mutfak personeli ile aşçılık alanında yükseköğrenim gören öğrencilerin bilgi ve görüşlerinin belirlenmesi. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 4, (2), 3-16.
- Eren, S. (2007). Türk mutfağı ve haccp sistemi; mutfak profesyonellerinin haccp bilgilerinin ölçülmesi. I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler, Antalya.
- Hatipoğlu, A. ve Batman, O. (2014). Osmanlı saray mutfağı’na ait gastronomik unsurların günümüz Türk mutfağı ile kıyaslanması, comparison of gastronomic elements of the ottoman palace cuisine with today’s turkish cuisine. *Seyahat Ve Otel İşletmeciliği Dergisi/ Journal Of Travel And Hospitality Management*, 11, (2), 62-74, Sakarya Üniversitesi.
- Karaoşmanoğlu, H., Üstün, N. ve Turan, Ş. (2017). Turizm sektöründe helâl gıda uygulamaları ve riskleri. 1. International Halal Tourism Congress, 83-90, Alanya.
- Keser, E. ve Tufan, E. (2017). Yeni helâl turizm fikirleri helâl dairesinin mutfağında bir kavram: helâl gastronomi. 1. International Halal Tourism Congress, 546-560, Alanya.
- Kola, O. (2014). Meyve suyu, içecek ve benzeri ürünler. *Drinktechmarket İçecek Ve Teknolojileri Dergisi*, (82), 56-62.
- Kur’an-ı Kerim.
- Kurtoğlu, R. ve Çiçek, B. (2013). Tüketicilerin helâl ürünler hakkındaki algılama, tutum ve beklentilerini tespit etmeye yönelik bir araştırma. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi İibf Dergisi*, 8, (3), 181-205.
- Özdemir, H. (2015). *Muhafazakâr otel müşterilerinin otel işletmelerinde aradıkları özelliklerin belirlenmesine yönelik bir araştırma*. Yayınlanmamış Doktora Tezi. Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimler Enstitüsü, Ankara.



Türkiye’de Faaliyet Gösteren Helal Konseptli Otel İşletmelerinin Hizmet Kriterleri Ve Helal Mutfak

Belgelendirme Düzeylerine Yönelik Bir Araştırma

Tuğba YILDIRIM, Gülçin ÖZBAY

- Özdemir, O. (2009). *Yiyecek ve içeceklerde helallik – haramlık kriterleri*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Erciyes Üniversitesi, Kayseri.
- Özdipçiner, N. (2000). Türkiye’ye gelen turist profilindeki değişimler. 1.Ulusal Türkiye Turizm Sempozyumu Tebliğ Kitabı, Türk Turizmini Araştırma Enstitüsü, 188-205, İzmir.
- Sarıışık, M. ve Özbay, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2, (26), 264 – 278.
- Serçeoğlu, N., Boztoprak, F. ve Tırak. L. (2016).Gastronomi turizmi ile şehir markalaşması ilişkisi: Atatürk üniversitesi öğrencileri üzerine bir araştırma. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 4, (2), 94-114.
- Şahingöz, S. ve Onur, M. (2017). Tüketicilerin helâl gıda algıları ve tercihler. 1. International Halal Tourism Congress, 276-285, Alanya.
- Şimşek, M. (2013). Helal belgelendirme ve smüic standardı. *İslam Hukuku Araştırmaları Dergisi*, (22), 19-44.
- Taş, S. ve Taş Kamber S. S. (2017). Doğu Karadeniz bölgesi gastronomik unsurlarının gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi. Dokap Bölgesi Uluslararası Turizm Sempozyumu, Karadeniz Teknik Üniversitesi Bildiriler Kitabı, Trabzon.
- Türkay, O. ve Şengül, S. (2016). Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi (the evaluation of mediterranean cuisine as a gastronomic tourism product). *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, (4), 86-99.
- Türker S., Ertaş N., ve Demir, M. K. (2013). Helâl gıda açısından tahıl ve tahıl ürünlerine bakış. 2. Uluslararası Helâl Ve Sağlıklı Gıda Kongresi. Bildiri Kitapçığı, 503-517. Konya.
- Uyar, H. ve Zengin B, (2015). Gastronomi turizminin alternatif turizm çeşidi olarak değerlendirilmesi bağlamında gastronomi turizm indeksinin oluşturulması. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 3, (7), 355-376.
- Yılmaz, M., Sormaz, Ü. ve Güneş, E. (2017). Helâl turizm ve helâl gıdanın Türkiye’deki durumu.1. International Halal Tourism Congress, 404-409, Alanya.
- Yüncü, R. (2010). *Sürdürülebilir turizm açısından gastronomi turizmi ve perşembe yaylası*. Aybastı-Kabataş Kurultayı Yayınları, Detay Anatolia Akademik Yayıncılık, Ankara.

İnternet Kaynakları

<http://www.dunyahelalbirligi.org/vizyon%20misyon.html> (Erişim tarihi: 13.03.2018).

<http://www.gimdes.org/belgelendirme/helal-sertifika> (Erişim tarihi: 19.03.2018)

<http://www.mansetalanya.com/gundem/antalya-daki-5-yildizli-otel-sayisi-aciklandih6550.html> (Erişim tarihi: 20.03.2018)