

Korunma Motivasyonu ve Gıda Güvenliği İlişkisi: UNESCO Gastronomi Şehirlerine Yönetmel Yaklaşım

Serhat BİNGÖL

Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Fakültesi,
Rekreasyon Yönetimi Bölümü
serhat.bingol@bilecik.edu.tr
ORCID: 0000-0001-9312-4552

Öznur CUMHUR

Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Fakültesi,
Turizm İşletmeciliği Bölümü
oznur.cumhur@bilecik.edu.tr
ORCID: 0000-0003-4486-2959

Geliş tarihi / Received: 01.12.2022

Kabul tarihi / Accepted: 06.03.2023

Öz

Bu çalışmada, korunma motivasyonu kuramı kapsamında gıda güvenliğine yönetmel bir yaklaşımla, Türkiye'deki gastronomi şehirlerine öneriler sunmak amaçlanmıştır. Ziyaretçilerin yeme içme hizmeti aldıkları işletmelerde yaşayabileceği sorunlarla nasıl baş ettiklerini anlamak, gıda güvenliğinin temel konusudur. Korunma motivasyonu kuramı ise ziyaretçilerin, çalışanların ve örgütlerin bu sorunlardan korunma davranışlarını anlamaya yönelik bir kuram olarak ele alınmaktadır. UNESCO yaratıcı şehirler ağında yer alan Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar'ın birer gastronomi şehri olarak anılmaya devam etmeleri ve belirledikleri hedeflere ulaşmaları için ziyaretçilerin seyahat öncesinden sonrasına kadar devam eden süreçteki yeme içme davranışlarına odaklanmak gerekmektedir. Ziyaretçilerin korunma davranışlarını anlaşılması, gıda güvenliğiyle ilgili önlemlerin alınması ve gıda kaynaklı sorunların meydana gelmesinin önüne geçebilecek uygulamaların yapılmasına katkı sağlayacaktır. Bu nedenle, ziyaretçilerin destinasyona yönelik risk algılarını ve korunma motivasyonlarını olumlu etkileyebilecek yönetmel uygulamalara yönelik öneriler sunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Gıda güvenliği, korunma motivasyonu, gastro-turizm, yaratıcı şehirler.

The Relationship between Protection Motivation and Food Safety: A Management Approach to UNESCO Gastronomy Cities

Abstract

The study aims to present suggestions to gastronomy cities in Turkey with a managerial approach to food safety within the scope of the protection motivation theory. Understanding how visitors manage the challenges they may experience is a core issue of food safety in food and beverage businesses. On the other hand, the protection motivation theory distinguishes the protection behaviors of visitors, employees, and organizations. Focusing on the food and beverage consumptions behavior of the visitors from the pre-travel to the post-travel will help Gaziantep, Hatay, and Afyonkarahisar, which are included in the UNESCO Creative Cities Network of Gastronomy, to achieve their goals. Understanding the protection behavior of visitors will contribute to taking precautions related to food safety and doing practices that can prevent food-related problems. Hence, suggestions for managerial practices that can positively affect the risk perceptions and protection motivations of visitors towards the destination are presented

Keywords: *Food safety, protection motivation, gastro-tourism, creative cities.*

Giriş

Destinasyonlar, sahip oldukları niteliklerle ziyaretçilerin karar verme sürecine etki etmektedir (Tapachai ve Waryszak, 2000). Bu nedenle, turizm destinasyonları, yarattığı imajı sürdürebilecek nitelikleri korumaya yönelik girişimlerde bulunur. Bir turistik imaj ürünü olarak gastronomi, destinasyonların gelişimi için son derece tetikleyici bir role sahip olmasına rağmen, aynı zamanda gıda kaynaklı sorunlar gibi olumsuz deneyimlere neden olacak zemini de yaratabilir.

Gastronomi, geleneksel yemekler ve yerel ürünlerin ön plana çıkmasıyla turizmde rekabet avantajı yaratarak destinasyonun eşsiz olmasını (Hall ve Gossling, 2016; Saurabh, 2019; The World Tourism Organization, 2019), turistik hareketleri artırarak yerel toplulukların gelir elde etmelerini (Leng ve Badarulzaman, 2014), diğer sektörlerle bağlantılı olarak dolaylı

ekonomik faaliyetler üretilmesini (Forleo ve Benedetto, 2020) ve destinasyonların kültürel özgünlüklerini rakiplerine karşı öne çıkarmalarını sağlar (Rachao vd., 2019). Dolayısıyla gastronomi, turizmin bölgesel dinamiklerdeki rolü ve yerel kalkınma için önemli bir itici güç olarak görülebilir.

Yaratıcılık, 21. yüzyılda önemli hale gelmiştir. Ardından yaratıcı şehirler (Hospers ve van Dalm, 2005; Wood ve Landry, 2008), yaratıcı sınıf (Bader ve Bialluch, 2009; Florida, 2004) ve yaratıcılığın şehir markalaşmasındaki rolü (Kennedy, 2009) gibi temalar ortaya çıkmaya başlamıştır. Bu temalar, özellikle turizm şehirlerini yönlendiren temel ekonomik ve sosyal faktörler olarak yaratıcılığın inşasının gerekliliğini de gösterir. Kültür ve sanatın şehirlerde önemli bir rol oynadığı düşünüldüğünde, özellikle yerel yönetimler sürdürülebilir bir şehir planlarken yaratıcılığın hayati rolünü göz önünde bulundurmaya başlamışlardır (Leng ve Badarulzaman, 2014).

UNESCO, gastronomi şehirlerinin ortak özelliklerini, “mutfak, turizm, festivaller, sürdürülebilirlik, yaratıcı değer zincirinin genişletilmesi ve kültürel yaratıcılığı teşvik etmek” olarak belirlemiştir (Xiaomin, 2017, s.63). Bu kapsamdaki UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Gastronomi Teması, gastronomi ve yaratıcılığın bir araya gelmesini amaçlayan ve şehirlerin bu yönde yaratıcı etkinlikler yapmasını teşvik eden bir oluşumdur. Bu ağa katılan şehirler belirli kriterleri sağlar. Ziyaretçiler de bunu bilerek, bu destinasyonlara seyahatler gerçekleştirir. Bu nedenle, gastronomi şehirlerinden beklentilerin üst düzeyde olması kaçınılmazdır.

Gastronomi şehri olarak konumlanan bir şehrin, gıda kaynaklı bir sorun ile anılması, şehrin gastronomi ve turistik imajına zarar verebilir. Dolayısıyla ziyaretçilerin, çalışanların ve örgütlerin yaşadığı veya yaşayabileceği sorunlarla nasıl baş ettiklerinin anlaşılması önemlidir. Bu anlayış, gastronomi şehirlerine yönelik ziyaretlerin aksamamasını ve şehrin kimliğini korumasını sağlar. Bu kapsamda, Rogers (1975, 1983) tarafından geliştirilen korunma motivasyonu kuramı (protection motivation theory), ziyaretçilerin korunma davranışlarını anlamaya yönelik bir kuramdır. Kuram, bireylerin tehditlere veya tehlikeli davranışlara yanıt verme motivasyonlarını ve zararlı bir olaya maruz kalma tehlikesini ve olayla başa çıkma yeteneklerini açıklayarak, buna göre tutumlarını değiştirdiğini savunmaktadır (Rogers, 1975, s.100).

Son yıllarda korunma motivasyonu kuramı kapsamında, gıda güvenliği risklerinin etkilerini incelemeye yönelik birçok çalışma yapılmıştır (Ali vd., 2019; Lin ve Chang, 2023; Ong vd., 2021; Ruan vd., 2020; Ryu vd., 2023; Soon vd., 2022). Ancak bu çalışmalar, kuramın yalnızca bir yönünü veya belirli bölümlerini ölçme eğilimindedir (Wang vd., 2019). Kuram, güvenli gıda işleme davranışı (Choi vd., 2019), gıda

hizmetlerindeki çalışanların gıda güvenliği tehditlerine nasıl tepki verdiği (Harris vd., 2021) ve COVID-19 aşılması ile korunma motivasyonu ilişkisi (Eberhardt ve Ling, 2021; Kim vd., 2022) gibi çalışmalarda kullanılmıştır. Örneğin, Soon vd. (2022) çalışmalarında, COVID-19 tehdidinin tüketicilerin gıda alışveriş davranışlarını ve tüketicilerin çevrimiçi gıda dağıtım hizmetlerini kullanarak yiyecek satın alma isteklerini nasıl etkilediğini araştırmak için korunma motivasyonu kuramını kullanmıştır. Ryu vd. (2023) ise COVID-19 pandemisi sırasında korunma motivasyonu kuramının restoran müdavimlerinin dışarıda yemek yerken kendini korumaya yönelik niyetlerini açıkladığını belirtmiştir.

Bugüne kadar, Türkiye’de korunma motivasyonu kuramının gıda güvenliği ile ilişkisine yönelik yapılan herhangi bir çalışmaya rastlanmamıştır. Bu nedenle çalışma, Türkiye’deki gastronomi şehirlerinden başlayarak, bu konudaki boşluğu doldurmak için kavramsal bir yaklaşım sunmak amacıyla yapılmıştır. Bu kapsamda çalışmanın amacı, korunma motivasyonu kuramı kapsamında gıda güvenliğine yönetsel bir yaklaşımla, Türkiye’deki gastronomi şehirlerine öneriler sunmaktır. Çalışmada, UNESCO yaratıcı şehirler ağında yer alan Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar’da gıda güvenliği çerçevesinde ziyaretçilerin seyahat davranışları, risk algıları ve korunma motivasyonlarına yönelik kavramsal bir değerlendirme yapılmaktadır.

Turizmde Gıda Güvenliği

Turizm sektöründe sorun oluşturan temel konular; gıda güvenliği, sağlık sorunları, suç, terör ve doğal afetlerdir (Breda ve Costa, 2005, s.187). Dünya Sağlık Örgütü verilerine göre her yıl tahminen 600 milyon kişi kontamine gıdaları tüketimi neticesinde hastalanmakta ve her yıl 420 bin kişi hayatını kaybetmektedir (World Health Organization [WHO], 2022). Türkiye’de ise gıda kaynaklı hastalıklara yönelik son yıl-

ların verileri yayınlanmadığı için 2000 yılının verilerine göre 77 binden fazla gıda kaynaklı hastalık vakası tespit edilmiştir (WHO, 2004). Bu durum, gıda kaynaklı hastalıkların yeterince bildirilmemesi nedeniyle buzdağının sadece görünen kısmını temsil etmektedir.

Gıda kaynaklı hastalıkların görülme sıklığındaki artışa; nüfus patlaması, yaşam tarzındaki değişimler, değişen tüketim alışkanlıkları, çevre kirliliği, gıda üretiminin sanayileşmesi, yemek hizmeti veren kuruluşların sayısının artması, gıda üretim koşullarının fiziksel sorunları, mevzuat eksikliği ve denetimin yetersizliği gibi birçok faktör etki ederken, aynı zamanda uluslararası turizm hareketlilikleri de bu sorunları tetiklemektedir (Motarjemi ve Lelieveld, 2014, s.2). Turizm destinasyonlarında gıda kaynaklı hastalıkların olması ve ciddi vakaların yaygın olarak bildirilmesi, seyahati yüksek oranda etkilemese de tur operatörlerinin çok daha seçici olmasına neden olmaktadır. Ayrıca destinasyondaki işletmelerin hijyen standartlarını iyileştirmesi için baskı yaratmaktadır (Todd, 2017). Turistlerin seyahat halindeyken gıda kaynaklı hastalıklarla ilgili artan endişesi ise gıda güvenliğini her geçen gün daha da önemli hale getirmektedir. Ancak, MacLaurin'e (2004) göre, ziyaretçiler seyahat planlaması sırasında gıda güvenliğini önemsemesine rağmen, yine de gıda güvenliği sorunu, onları seyahat etmekten tamamen vazgeçirmemektedir. Bu doğrultuda özellikle geleneksel ve otantik gastronomi deneyimlerine katkıda bulunan sokak gıdalarına ve gıda güvenliğine ilişkin araştırmalar ulusal ve uluslararası boyutta yapılmaktadır (Bellia vd., 2016; Cumhuriyet, 2020; Privitera ve Nesci, 2015; Rakha vd., 2022; Yıldırım ve Ulusoy, 2022).

Björk ve Kauppinen-Räisänenb'e (2017) göre, bir destinasyondaki seyahat deneyimi, sağlık ve etik boyutunun yanında gıda güvenliğini

de kapsamaktadır. Buna göre ziyaretçiler, destinasyon ve restoran seçiminde, gıda zehirlenmesinden kaçınmayı tercih etmekte ve gıda güvenliğini ön plana almaktadır. Bir başka çalışmada ise seyahat öncesi ve seyahat sırasındaki deneyim gıda kaynaklı hastalıklarla ilgili kişisel korunma davranışlarının öncüllerini ortaya koymuştur. Çalışmaya göre bu öncüller, gıda kaynaklı hastalıklarla ilgili önceki deneyim, gıda güvenliği ile ilgili endişeler ve gıda güvenliği risk algılarıdır (Schroeder vd., 2018).

Kültürel önemleri nedeniyle taze et ve ürün satan geleneksel pazarlarla ilgili yapılan araştırmada (Kogan vd., 2019), geleneksel pazarların turistik önem düzeyi değerlendirilmiş ve bu ortamlarda ziyaretçilerin karşılaştığı yaygın hastalıklar tespit edilmiştir. Sosyal ağ verileri kullanılarak geleneksel pazarların konumlarının ve ilgili hastalıkların bilgilerine yönelik bir harita çıkarılmıştır. Bu harita, genellikle gıda sorunlarıyla ilişkilendirilen bu tür ortamlarda yeni bir uluslararası envanter oluşturmak için kullanılabilir. Vujačić vd. (2019) ise çalışmalarında, Karadağ'ın gastronomi turizmi özelliklerini ve konaklama endüstrisinde gıda güvenliği standartlarının önemini vurgulamıştır. Yazarlar, üç bölgesel mutfağı birbirine bağlayan gastronomi turlarının geliştirilmesi, güvenli gıdaya dayalı otantik gastronomi, yavaş yemek hareketinin gelişimi ve Karadağ geleneksel hikâyeleri aracılığıyla bir model oluşturarak gastronomi turizmi için gıda güvenliğinin ön plana alınması gerektiğini belirtmiştir.

Bir turizm destinasyonunda planlama ve geliştirmenin bir yönü olarak konumun gıda güvenliği üzerindeki etkisine yönelik çalışmalarında Lee vd. (2019), Miami metropolündeki otel restoranlarında gıda güvenliği ihlallerinin düzeyi ile ilişkili mekânsal belirleyicileri tespit etmiştir. Araştırma sonuçlarına göre sahil, şehir merkezi ve havaalanına yakınlık, gıda güvenliği

ihlallerini azaltmaktadır. Yasami vd.'nin (2020) çalışması ise uluslararası turistlerin gıda kaynaklı bir hastalığa yakalanma riskini azaltarak, yerel restoran seçiminde gıda güvenliği ipuçlarını kullanmaya yönelik korunma niyetlerini incelemiştir. Çalışmaya göre, Malezya'yı ilk kez ziyaret eden yabancı turistlerin, gıdaya yönelik korunma niyetlerinin turistlerin cinsiyet, yaş, milliyet, gelir düzeyi, eğitim düzeyi, seyahat amacı ve seyahat düzenlemesi alt gruplarında farklılık gösterdiği ortaya konmuştur.

Çalışmalarında bir marka olarak Singapur'u ele alan Tarulevicz ve Ooi'ye (2021) göre, "Asya'da seyahat ederken ister Sri Lanka'da ister Tayland'da, Singapur'da veya Vietnam'da ister Malezya veya Çin'de olun, ucuz yemek en iyi yemektir mottosu hakimdir" algısında, Singapur'u farklı olmasının nedeni, çok daha güvenli olarak kabul edilmesidir. Yazarlar aynı zamanda, Singapur'daki gıda güvenliği ve turizm ilişkisini inceleyerek, birbirleriyle nasıl bağlantılı hale geldiğini ortaya koymuştur. Buna göre, özellikle UNESCO Gastronomi Şehri statüsü ve Michelin Yıldızı gibi uygulamalar, Singapur'u ziyaretçiler için daha cazip hale getirmiştir.

Yerel yemek deneyimleri, destinasyonlardaki deneyimlerin önemli bir bileşenini oluşturmaktadır (Björk ve Kauppinen-Räisänen, 2016). Bu tür hoş yerel deneyimler, seyahat sırasında memnuniyeti artırmakta ve böylece turistleri tekrar ziyaret etmeye veya tekrar satın almaya teşvik etmektedir. Ziyaretçilerin seyahat sırasındaki yemek yeme davranışlarına yönelik yapılan başka bir çalışmada (Chang vd., 2021), ziyaretçilerin yerel yemek deneyimlerine yönelik konfor gıdaları tüketme tercihleri ve algıları araştırılmıştır. Buna göre, üç ana boyut olan geçmiş deneyim, zevk ve esenlik ile lezzetten türetilen 13 konfor gıda özelliği ortaya çıkmıştır. Bir diğer çalışmada ise (Yasami vd.,

2021) uluslararası turistlerin Phuket'in küçük restoranlarındaki hijyen standartlarına ilişkin algılarını ölçen bir ölçek geliştirmiş ve turistlerin restoran seçimini etkileyen dört faktörlü bir model ortaya konmuştur. Bu faktörler; garsonların görünümü ve kişisel hijyeni, restoranın temizliği, tuvalet hijyeni ve gıda güvenliği bilgilerine dair ipuçları olarak sıralanmıştır.

Ayrıca, Dünya Sağlık Örgütü ile Gıda ve Tarım Örgütü başta olmak üzere birçok oluşum, sokak gıdalarının güvenliğini artırmak için programlar geliştirmektedir. Bu kapsamda sokak gıdaları, ucuz olması, şehrin her yerinde ve özellikle yoğun turistik yerlerde kolayca ulaşılabilir olması (Bellia vd., 2016) ve yerel mutfağı yansıtması nedeniyle tercih edilmektedir. Ancak sokak gıdaları lezzet ve aroma gibi temel unsurlara uyum gösterirken, gıda güvenliğinin de olması gerekir. Bu nedenle, destinasyonun kültürünü yansıtan ancak gıda güvenliği konusunda eksik alt yapıya ve sınırlamalara sahip olan bu ürünlerde kalite ve güvenlik ön planda olmalıdır.

Görüldüğü üzere araştırmalar çoğunlukla, ziyaretçilerin seyahat sürecindeki gıda kaynaklı sorunlardan kaçınma davranışlarını, korunma motivasyonu ile açıklamış ve ziyaretçilerin risk algılarını ölçmüştür. Bu kapsamda ziyaretçilerin gıda kaynaklı hastalıklara yakalanma riskini azaltmak için gıda güvenliğinin önemine değinilmiştir.

Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı: Gastronomi

2004 yılında başlatılan UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı (UNESCO Creative Cities Network), yaratıcılığı ön planda tutarak, ekonomik, sosyal, kültürel ve çevresel açılardan şehirler arasındaki iş birliğini güçlendirmeyi amaçlamaktadır (The United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization [UNESCO], 2022). Bu ağa katılan şehirler, uygulamaları paylaşma, yaratıcılık ve kültüre yönelik girişimleri destekleyen ortaklıklar geliştirme ve kültürü

kentsel kalkınma planlarına entegre etmeyi taahhüt etmektedir. Ağ ayrıca Birleşmiş Milletler çerçevelerini, özellikle 2030 Sürdürülebilir Kalkınma Gündemini (2030 Agenda for Sustainable Development) desteklemektedir. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı, el sanatları ve halk sanatı, tasarım, film, gastronomi, edebiyat, medya sanatları ve müzik olmak üzere yedi temayı kapsamaktadır (UNESCO, 2022).

UNESCO gastronomi teması kapsamında; gastronominin geliştirilmesi, geleneksel yemek pişirmede bilgi birikimi, gastronomi festivalleri, sürdürülebilirliğin teşvik edildiği yerel ürünler ve biyoçeşitliliği koruma programlarının aşçılık okullarının müfredatına dâhil edilmesi gibi kriterlerin uygulanması hedeflenir (UNESCO, 2022). Gastronomi şehri olarak UNESCO'ya katılmak isteyen şehirler için sürdürülebilir gastronomiyi destekleyen doğaya saygılı uygulamalar kapsamında yerel gıda ürünlerinin ve içeriklerinin kalitesi ve gıda güvenliği yer almaktadır (Xiaomin, 2017). Bu doğrultuda yiyecek ve içeceklerin sürdürülebilir gelişimini destekleyen politika sistemleri ve yerel yönetimler tarafından bu sistemlerin uygulanabilir olması önem arz etmektedir. UNESCO ile marka kent olmanın avantajları değerlendirildiğinde üretilen gastronomi temelli ürünlere güven duygusunu artıran bir rolü bulunmaktadır. Bu çerçevede gastronomi şehirleri olarak sınıflanan UNESCO yaratıcı şehirlere yönelik çalışmalar özellikle son on yılı kapsamaktadır.

UNESCO yaratıcı şehirler ağında olan bir şehir, gastronomi ve mutfak kültürüne sahip olmanın yanı sıra, sürdürülebilir yerel ürünlerin tanıtımına olanak sağlayan festivaller, yarışmalar, konferanslar gibi yerel gastronomi ile ilgili etkinlikler düzenleyerek gelişimlerini sürdürme yükümlülüklerine sahiptir (Khoo ve Badarulzaman, 2014; Leng ve Badarulzaman, 2014). Bir turistik ürün olarak gastronomi, turistik desti-

nasyonların sürekli gelişimini sağlamanın en iyi yollarından biridir. Bu gelişim, gastronomiye yönelik yapılan faaliyet ve yatırımlar için artan ekonomik fırsatlar ile şehrin imajını geliştirilmesi için nasıl kullandığına bağlı olarak değişmektedir (Claudio vd., 2021; Pearson ve Pearson, 2017). Ancak bunun için UNESCO politikalarıyla uyumlu olması ve sürdürülebilirliğin desteklenmesi gerekir.

UNESCO Yaratıcı Şehir adaylığının faydaları üzerine gastronomiye odaklanan çalışmada Gathen (2016), rapor edilen faydaların paylaşma ve markalaşma kategorilerine indirgenmesine dikkat çekmiştir. Ağın bir üyesi olmak, şehrin yaratıcı gastronomi yardımıyla sürdürülebilir kalkınmanın nasıl sağlanacağı konusunda daha geniş bir bilgi edinmesine ve gıda yoluyla farklı bir kimlik veya marka yaratmasına yardımcı olmaktadır. Molina vd. (2016) ise yaratıcı şehir olmanın pazarlama amaçları için kullanımını araştırmıştır. Elde edilen sonuçlara göre, yaratıcı şehir olmanın destinasyon kimliğini farklılaştırmak için bir fırsat olabileceği bildirilmiştir.

Brezilya'da yaratıcı bir şehir olan Florianopolis özelinde gastronomi mirasının ağa katıldıktan sonra nasıl geliştiğini gösteren (Emmendoerfer, 2016) ve UNESCO'dan alınan unvanın olumlu etkilerinin doğrulandığı (Vogel vd., 2002) çalışmalar da yapılmıştır. Buna göre UNESCO statüsüyle ortaya çıkan olumlu etkiler, istihdam, yerel kalkınma, işgücünün profesyonelleşmesi ve turist artışı olarak tespit edilmiştir. Ayrıca, yemek tariflerinin ve kullanılan malzemelerin korunmasıyla ilgili kültürel faydalar da ortaya çıkmıştır. Pearson ve Pearson (2017) ise gastronomi şehirlerinde mutfak kültürünün destinasyon imajı ve markalaşma üzerindeki olumlu etkisini ortaya koymuştur.

Mendelson (2017), Tucson'un (ABD) yaratıcı şehir olması ve şehrin gıda sisteminin ge-

leceği üzerine bir araştırma yapmıştır. Araştırma sonuçlarına göre, gıda adaletini teşvik eden UNESCO hedeflerine yönelik politika uyumuna ihtiyaç olduğu belirlenmiştir. Buna göre, gıda adaleti ancak alt topluluklara söz hakkı vererek, yemek kültürüne ve eğitimine erişim sağlayarak ve sürdürülebilir uygulamalarla gıda üreterek elde edilebilir. Gastronomi alanında yaratıcı olan Çin şehirlerinin incelendiği çalışmada (Xiaomin, 2017) ise hem şehirlere fayda sağlayacak hem de gastronomi unvanının kalıcılığına katkı sağlayacak bazı faaliyetler belirlenmiştir. Buna göre, yerel gastronomiyi teşvik etmek için etkili politikalar ve finansal destek yoluyla yerel halkın gastronomiye yönelik yaratıcılığının teşvik edilmesi gibi önemli bulgular ortaya çıkmıştır.

Çalışmalar incelendiğinde, UNESCO yaratıcı şehirler ağında olan şehirlerin destinasyon gelişimi, destinasyon imajı, pazarlama, fayda analizi ve geleceğe dair politikalara yönelik araştırmalar yapılmıştır. Bu destinasyonlardaki gıda güvenliği konusundaki çalışmalar ise eksik kalmış denilebilir. Bu nedenle, olası gıda kaynaklı sorunları önlemek için gastronomi şehirlerinde gıda güvenliğine yönelik araştırmaların yapılması önem arz etmektedir.

Türkiye'nin Gastronomi Şehirleri

Türkiye'nin UNESCO tarafından gastronomi alanında yaratıcı şehirler ağında olan üç şehri bulunmaktadır. Bu ağa ilk olarak Gaziantep (2015), sonrasında Hatay (2017) ve Afyonkarahisar (2019) dâhil olmuştur. Türkiye'nin ilk gastronomi şehri olan Gaziantep'te gastronomi, kültürlerarası diyalog ve sosyal uyum çerçevesinde bir gelişim göstermektedir. UNESCO Yaratıcı Gastronomi Şehirler Ağına katılan Gaziantep'te ilk amaç, ekonomik kaynakları düşük olan vatandaşlara yönelik hem yemek pişirebilecekleri hem de diğer vatandaşlarla bilgi alışverişi yapabilecekleri nitelikli mutfaklar

kurmak ve kültürlerarası diyalogu beslemektir (UNESCO, 2022). Engelsiz Atölye Projesi, İpek Yolu'nun yemek kültürünün araştırılmasına yönelik iş birliğini teşvik etmek ve Uluslararası Gastronomi Festivali'yle deneyimleri kalıcı hale getirmek öngörülen diğer hedeflerdendir.

Bu bağlamda Gaziantep özelinde farklı konularda birçok çalışma yapılmaktadır. Örneğin Doldur (2016), Gaziantep mutfağının tarihsel gelişimini ve yöresel yemeklerin nasıl hazırlandığını kavramsal bir bakış açısıyla araştırmıştır. Giritlioğlu vd. (2016) ise Gaziantep'in yaratıcı şehir unvanı almasıyla birlikte bölgenin ekolojik ve sürdürülebilir bilincinin arttığı sonucuna varmıştır. Turistlerden gelen artan talebin yönlendirdiği mutfak geleneklerinin sürdürülmesi ve zanaatkarlık bilgisinin takdir edilmesi, yerel gastronomi ürünlerinin çevre dostu üretiminin geliştirilmesini sağlamaktadır. Buna göre, turistlerin yerel halkla kültürel etkileşimi, turizmin ve uluslararası tanınırlığın güçlenmesi, kentin tarihi anıtları, doğal güzellikleri ve diğer kültürel değerlerinin yanı sıra diğer turizm türlerinin profesyonelleşmesini de beraberinde getirecektir. Ayrıca, Gaziantep özelinde, UNESCO'ya sunulan raporların incelendiği (Akın ve Bostancı, 2017), yaratıcı şehirler ortak hedeflerine hizmet etmiş bir destinasyon olarak imajın ele alındığı (Yılmaz vd., 2020), turistlerin tutumlarının ölçüldüğü (Koçoğlu, 2019), menü planlamasının değerlendirildiği (Alan ve Suna, 2019) ve sokak lezzetlerinin araştırıldığı (Solunoğlu ve Nazik, 2018) farklı çalışmalar da mevcuttur.

Bir diğer gastronomi şehri olan Hatay; İpek Yolu, Anadolu, Akdeniz ve Ortadoğu mutfaklarının etkisiyle bir gastronomi kimliği kazanmıştır. 2017 yılında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına katılan Hatay'da, gastronominin uzmanlaşması için çiftçiler, kadınlar, tedarikçiler ve

perakendecilerden oluşan Tarım-Gıda Parkı kurulması hedeflenmektedir. Ayrıca, Gıda Akademisi'nin düzenlenmesi ve Dünya Gastronomi Mutfak Fuarı'nın organize edilmesi ve böylece Hatay mutfağının geliştirilmesi önemli hedeflerdendir. Son olarak, gastronomi, gıda ve tarım alanlarına yönelik eğitimlerle bölgedeki mülteci kadınların ve çocukların güçlendirilmesi hedeflenmiştir (UNESCO, 2022).

Hatay'da gastronomi ile ilgili yapılan iki farklı araştırmada (Demirtaş ve Pektaş, 2020; Taştan ve İflazoğlu, 2018), yerel işletmelerin yaratıcı şehir unvanına ilişkin farkındalıkları değerlendirilmiştir. Buna göre, restoranların büyük çoğunluğu, yaratıcı şehir olmanın hem şehre hem de işletmeye fayda sağladığını düşünmektedirler. Benzer şekilde (Yaldız ve Olcay, 2020), yaratıcı şehir unvanına ilişkin yerel halkın bakış açısının da olumlu olduğu ortaya konmuştur. Hatay'ın mutfak kültürünü ve gastronomisini ele alan diğer çalışmalarda ise gastronomik etkileşim (Canbolat ve Yaman, 2017), festivaller ve yiyecek imajı (Sezen, 2021) ve lezzet rotasına (Onur, 2021) yönelik konular incelenmiştir.

2022 yılı itibarıyla Türkiye'deki gastronomi şehirlerinin son temsilcisi olan Afyonkarahisar, Batı Anadolu'nun kavşağı konumundadır. Afyonkarahisar'da kırsal tarımın desteklenmesi, yerel mutfaklarda sağlıklı ve organik ürünlerin kullanımını teşvik etmektedir. Bunun yanı sıra UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına katılım ile kırsal-kentsel düzeyde sürdürülebilir ve kapsayıcı bir sosyo-ekonomik kalkınma amaçlanmaktadır. Ayrıca Afyonkarahisar, üye şehirlerin katılımı ve önerilen projeler aracılığıyla uluslararası iş birliğini güçlendirmeyi ve sürdürülebilir kalkınmaya katkıda bulunmayı hedeflemektedir. Özellikle göçmenler gibi daha az temsil edilen gruplarla deneyimleri ve bilgileri paylaşmak, bölgedeki uzmanlar için fırsatların genişletilmesine katkıda bulunmak, kültürel mal

ve hizmetlerin yaratılmasını, üretilmesini ve yayılmasını güçlendirmek diğer önemli hedefler olarak ortaya konmuştur. Bunun yanında, Gastronomi Müzesi gibi sergi alanları yaratmak için kamu-özel sektörleri ve sivil toplumu bir araya getirmek hedeflenmektedir. Son olarak, Yaratıcı Şehirler Ağına katılım neticesinde enerji ve gıda atığının azaltılmasıyla ilgili politikalar ve önlemler geliştirerek yeşil çözümlerin üretilmesi öngörülmektedir (UNESCO, 2022).

Afyonkarahisar'da gastronomi temalı çalışmalar, gastronomi turizminin geliştirilmesi (Cihan vd., 2017; Gülen, 2017; Zengin ve Gürkan, 2019), coğrafi işaretli ürünler (Sandıkçı ve Özkan, 2019; Yiğit, 2019), mutfak ve yemek kültürü (Çakıcı ve Zencir Çiftçi, 2018) gibi konularla sınırlı kalmıştır. Ayrıca, Afyonkarahisar mutfağı üzerine yapılan çalışmaların bibliyometrisi hakkında bir çalışma mevcuttur (Sandıkçı vd., 2020). Bir diğer çalışmada ise (Tosun ve Demirbaş, 2021), kırmızı et alanında faaliyetler yürüten işletmelerin gıda güvenliği kriterlerine uyum düzeyi araştırılmıştır. Buna göre, işletmelerin gıda güvenliğine ilişkin genel teknik ve hijyenik kriterlere uyum düzeyi yüksek olsa da mezbahalarda modern teknolojiye sahip olma oranı düşük olduğu vurgulanmıştır. Yazarlar, işletmelerin modernleştirilmesi, gıda güvenliğiyle ilgili gerekli belgelerin edinilmesi ve bu konudaki eğitimlerin teşvik edilmesi gerektiğini savunmuştur.

Türkiye'deki üç gastronomi şehrini kapsayan çalışmalarında Duran ve Meydan Uygur (2022), bu şehirlerdeki gastronomi unsurlarının gastronomi kimliğini nasıl güçlendirdiğini saptamıştır. Buna göre, Gaziantep'in gastronomi kimliğini güçlendiren etmenler tarih, etnik çeşitlilik, yeni ürünlerin yöreye uyumu ve yetenekler iken; Hatay için bu etmenler tarih, iklim, etnik çeşitlilik ve inançlar olarak tespit edilmiştir. Afyonkarahisar için ise den-

eme-yanılma, coğrafya, yenilikler ve yetenekler gastronomi kimliğini güçlendiren etmenler olarak bildirilmiştir. Dolayısıyla Türkiye'deki üç gastronomi şehri hem benzer hem de farklı nitelikleriyle birer kimlik kazanmıştır.

Görüldüğü üzere, UNESCO yaratıcı şehirler, gastronomi ve gıda güvenliğinin ayrı olarak ele alındığı birçok çalışma yapılmıştır. Ancak tüm bu konuları kapsayıcı çalışmaların eksikliği mevcuttur. Gıda kalite unsurlarından biri olan gıda güvenliği gibi hayati bir konunun özellikle gastronomi şehri olarak anılan bu şehirlerde gündemde olmaması, oldukça dikkat çekici bir durumdur. Aksine, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağında yer alan Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar'ın birer gastronomi şehri olarak anılmasını engelleyebilecek gıda sorunlarıyla ilgili çalışmaların yapılması ve bu bağlamda proaktif bir yaklaşımın benimsenmesine yardımcı olacak adımların atılması, sürdürülebilirlik açısından önem arz etmektedir.

Korunma Motivasyonu Kuramı

Korunma motivasyonu kuramı (Rogers, 1975), bireylerin tehditlere veya tehlikeli davranışlara yanıt verme motivasyonlarını açıklamak için geliştirilmiştir. Kurama göre, "insanlar tasvir edilen zararlı bir olaya maruz kalmanın ciddiyetini ve olasılığını ve olayla başa çıkma yeteneklerini değerlendirerek, buna göre tutumlarını değiştirirler" (Rogers, 1975, s. 100). Kurama göre bireyler, tehditlere karşı tepkilerini, tehdit değerlendirmesi (threat appraisal) ve başa çıkma değerlendirmesi (coping appraisal) yoluyla belirlerler (Rogers ve Prentice-Dunn, 1997).

Tehdit değerlendirmesi, ciddiyet (severity) ve kırılganlığa (vulnerability) dayalı risk değerlendirmesini içerir. Ciddiyet, insanların bir tehdidin sonuçlarının ciddiyetini algılama derecesini temsil ederken, kırılganlık ise bir

kişinin, bir tehdidin zarar verme olasılığını değerlendirmesini ifade eder (Rogers, 1975). Başa çıkma değerlendirmesi ise tepki yeterliliği ve öz yeterlilikten oluşur. Tepki yeterliliği, bireyin önerilen bir davranışı benimsemesinin bir tehdidi ortadan kaldıracabileceği beklentisini ifade eder. Öte yandan öz-yeterlik, kişinin önerilen eylemleri başarılı bir şekilde yerine getirme yeteneğine olan güvenini gösterir (Bandura, 1997).

Prentice-Dunn ve Rogers (1986), kuramın risk içeren herhangi bir bağlama uygulanabilecek kadar kapsamlı olduğunu öne sürmüştür. Kuramın temel varsayımlarından biri, bireylerin kendilerini bir riskten korumak için bir davranışta bulunup bulunmamaya karar verirken iki bilişsel süreçten geçmeleridir (Rogers, 1983). İlk olarak, bireyler, algılanan ciddiyet ve algılanan kırılganlık açısından riski değerlendirdikleri bir tehdit değerlendirme sürecinden geçerler (Floyd vd., 2000). Algılanan ciddiyet, olayla ilişkili olarak bir bireye algılanan zarar düzeyini temsil ederken, algılanan kırılganlık ise tehdit altındaki bir olayın meydana geleceğine ilişkin algılanan olasılığı temsil eder. İkinci olarak; bireyler, tepki yeterliliği ve öz-yeterlik açısından riskle başa çıkma davranışlarını değerlendirdikleri bir başa çıkma değerlendirme sürecinden geçerler (Floyd vd., 2000). Tepki yeterliliği, önerilen bir davranışın kendini bir riskten korumadaki etkililiğine ilişkin algıyı temsil eder. Öz-yeterlik ise bireyin kendisini bir riskten koruma çabası içinde önerilen bir davranışı başarılı bir şekilde yerine getirebildiği algısını temsil eder. Dolayısıyla bir ziyaretçi, tehdidi etkili bir şekilde azaltabildiğinde ve başarılı uyumsal davranışlarda bulunma beklentilerini artırdığında seyahat davranışı olumlu olacaktır (Ireland, 2011).

Korunma motivasyonu kuramında tehdit değerlendirme süreci, başa çıkma değerlendirme

sürecinden önce gelir. Çünkü bireyin, bir riski azaltacak bir davranışta bulunup bulunmayacağını değerlendirmeden önce bir riski algılaması gerekir (Floyd vd., 2000). Böylelikle kuram, insanların neden sağlıklarını koruyucu davranışlar sergilediğini (Wang vd., 2019) ve çevresel ve içsel faktörlerin etkisi altında, tehdit değerlendirmesi ile başa çıkma değerlendirmesini açıklar (Milne vd., 2000).

Korunma motivasyonu kuramı göreceli olarak, az sayıda turizm çalışmasında kullanılmıştır. Kuram turizme ve seyahat sektörüne uygulanırken (Law, 2006; Schroeder vd., 2013; Sharma, 2008; Slevitch ve Sharma, 2008; Sönmez ve Graefe, 1998), çoğunlukla algılanan risk unsuru üzerinde durulmuştur. Bu nedenle, bazı algılanan risk araştırmaları kuramı, öz yeterlilik (Law, 2006) ve faydalar (Defranco ve Morosan, 2017) değişkenleri bağlamında ele almışlardır. Fisher vd. (2018) ise yalnızca başa çıkma değerlendirmesinin, kurvaziyer yolcularının seyahat sırasında kendini korumaya yönelik davranış niyetleriyle ilgili olduğunu, tehdit değerlendirmesinin ilgisiz görüldüğünü ortaya koymuştur.

Sönmez ve Graefe (1998), algılanan riskin ve güvenliğin, destinasyonları ziyaret etmeyi planlamaktan ziyade kaçınmanın en güçlü gerekçeleri olduğunu ortaya koymuştur. Buna göre, eğlence amaçlı seyahat edenlerin, riski uluslararası seyahatle ilişkilendirdiklerinde koruyucu davranış sergilemek için güçlü bir konumda oldukları sonucuna varılmıştır. Hornig vd. (2014) ise ziyaretçilerin enerji tasarrufu ve karbon kullanımı azaltma davranışlarına korunma motivasyonu kuramını uygulamıştır. Buna göre, başa çıkma değerlendirmesinin, tehdit değerlendirmesinden daha etkili olduğu ortaya çıkmıştır. Bir başka çalışmada Schroeder ve Pennington-Gray (2016), riskle ilgili yapılar arasındaki dinamikleri anlamak için kavramsal bir model geliştirmiştir. Buna göre, algıla-

nan risk ve algılanan etkinliğin, riski azaltma davranışını destekleyebileceğini keşfetmiştir.

Wang vd. (2019), uluslararası turistlerin bir sağlık tehdidiyle karşı karşıya kaldıklarında ortaya çıkan koruyucu davranışlarını ortaya koymuştur. Sonuçlar, Avustralyalı turistlerin tehdit-başa çıkma korunma motivasyonlarının, seyahat niyetlerini etkileyebileceğini ve nihayetinde gerçek davranışa dönüştürülebileceğini ortaya koymuştur. Ruan vd. (2020) ise bireylerin seyahatleri sırasında yüksek bir tehdit potansiyeli algılamaları durumunda, kendilerini tehditten koruma niyetlerinin artabileceğini varsaymıştır. Çalışmaya göre, bireyler hava kirliliğine yönelik eylemleri düşündüklerinde, korunma davranışı benimseme niyetleri güçlenmiştir.

Gastronominin bir parçası olarak turizmde gıda güvenliğine yönelik korunma motivasyonu kuramının uygulandığı herhangi bir çalışmaya rastlanmamıştır. Ancak gıda güvenliği ihlallerine karşı tüketici tepkilerinin ve seçimlerinin farklı parametreler doğrultusunda değerlendirildiği çalışmalar mevcuttur (Choi vd., 2019; Harris vd., 2018; Harris vd., 2020; Mullan vd., 2016). Turistler özelinde değerlendirildiğinde, turistler tehdit değerlendirmesine dayalı olarak algıladıkları riski, başa çıkma değerlendirmesiyle yöneterek davranışlarını değiştirdikleri görülmektedir.

Sonuç ve Öneriler

Sokak yemekleri, geleneksel pazarlar ve küçük işletmeler dâhil olmak üzere gastronomi şehirlerinin kültürünü yansıtan unsurlarda güvenlik, sürecin bir parçası olarak değerlendirilir. Bu şehirlerde gıda güvenliğinin üst düzeyde ve sürekli gündemde olması, gıda kaynaklı sorunların önüne geçmektedir. Bu nedenle, gastronomi ve gıda güvenliğinin bir arada ele alınması gerekmektedir. Böylelikle seyahat

sırasında veya sonrasında gıda kaynaklı sorunların yaşanmasının önüne geçilebilir.

Çalışmada kavramsal değerlendirme, daha önce yapılan çalışmalara dayandırılarak yapılmıştır. Bu değerlendirmeye göre, korunma motivasyonu kuramında tehdit değerlendirmesi, ziyaretçilerin korunma motivasyonunu etkilemektedir. Tehdit değerlendirmesinde ciddiyet, seyahat sırasında gıda güvenliği ile ilgili psikolojik tehdidin düzeyini ifade etmektedir. Öte yandan kırılabilirlik ise kişinin seyahat sırasında gıdayla ilgili sorunlara maruz kalma ve olası gıda kaynaklı hastalıklardan etkilenme düzeyini ifade etmektedir. Bu nedenle, algılanan ciddiyet ve kırılabilirlik yüksek olduğunda ziyaretçiler, muhtemelen korunma motivasyonunu artıracak gıda sorunlarında kişisel tehdit hissedeceklerdir. Bu durumda destinasyon ile ilgili algılanan risk düzeyi yükselecek ve olası gıda kaynaklı sorunlardan dolayı destinasyonu ziyaret etme olasılığı düşecektir.

Kurama göre başa çıkma değerlendirmesi ise tehdit değerlendirmesinin kişisel yönetimini ifade etmektedir. Bu nedenle ziyaretçiler, tehdit değerlendirmesine dayalı olarak algıladıkları riski, başa çıkma değerlendirmesiyle yöneterek davranışlarını değiştirmektedirler. Gıda güvenliği uygulamaları, seyahat öncesinden başlayarak seyahat sonrasına kadar devam eden süreçte, ziyaretçilerin destinasyona yönelik risk algılarını ve korunma motivasyonlarını olumlu etkilemektedir. Dolayısıyla, gastronomi şehirlerinde gıda güvenliğinin ön planda olması, ziyaretçilerin psikolojik tehdit, gıda kaynaklı sorun ve risk algısını düşürmektedir.

UNESCO yaratıcı şehirler ağında yer alan Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar'ın gıda güvenliği konusunda, riskli destinasyon olarak anıldığına dair herhangi bir bulgu olmaması, ilk aşama için sevindirici olarak görülebilir. Ancak

gıda güvenliğine yönelik çalışmaların yapılması demek, proaktif önlemlerin alınması demektir. Dolayısıyla bu şehirlerin olası risklere karşı çözüm üretecek uygulamalara sahip olması ve risk değerlendirmelerini sürekli yapmaları artı değer yaratacaktır.

Sonuç olarak, bu çalışmada UNESCO gastronomi şehirleri geniş bir çerçevede ele alınmış ve bu yönde yiyecek içecek işletmeleri, yiyecek içecek çalışanları, turistler ve destinasyon yöneticileri bağlamında kavramsal değerlendirmeler yapılmıştır. Bu kapsamda, Türkiye'deki üç gastronomi şehrine yönelik öneriler şu şekilde sıralanabilir:

- Gastronomi deneyimlerine katkıda bulunan sokak yemeklerinde, kalite ve güvenliğin ön plana alınmasıyla, potansiyel riskler minimize edilebilir.
- Özellikle geleneksel üretim yapan işletmeler ile üretim tesislerinin modernleştirilmesi, gıda güvenliğiyle ilgili belgelerin edinilmesi ve eğitimlerin teşvik edilmesi önem arz etmektedir. Bu nedenle işletme çalışanlarından başlayarak, yiyecek ve içecek temas eden kişiler ve diğer paydaşlara bu konuda eğitimler verilebilir.
- Şehirlerin gastronomi kimliğine yönelik hikâyelerinin oluşturulmasına yönelik girişimlerde, gıda güvenliğine yönelik yaklaşımlar göz önünde bulundurulabilir.
- Temizlik ve hijyen konusunda, ilgili kurumlar tarafından denetimler, kararlı ve kesintisiz bir şekilde gerçekleştirilebilir/sürdürülebilir.
- Destinasyon imajı, yiyecek içecek planlamaları, menü planlaması, festivaller, fuarlar ve eğitim konularında yapılacak uygulamalar ve girişimler, gıda güvenliğini kapsayacak şekilde olabilir.
- Gıda güvenliği yönetimi bağlamında, karar alma ve uygulamaların gerçek zamanlı olarak gerçekleştirilmesine izin vermek için bilgi sistemleri ve izlenebilirlik yaklaşımları kullanılabilir.

Böylelikle, gastronomiyle ön plana çıkan destinasyonlarda tüm paydaşların görüşlerini tek bir çerçevede bir araya getirerek ortak bir düzenleme ortaya konması, olası sorunların ve yaşanan değişimlerin tüm paydaşlar tarafından benimsenmesini ve çözüm üretilmesini sağlayabilir. Gelecek çalışmalarda ise ziyaretçilerin risk algularını ve korunma davranışlarını ölçmeye ve anlamaya yönelik nitel araştırmalar yapılarak, gıda güvenliği konusu derinlemesine araştırılabilir. Ayrıca, gıda güvenliğinin; gıda üretim tesisleri, pazarlar, restoranlar, fuar ve festival alanları, etkinlikler, sokak gıdaları, geleneksel üretim işletmeleri ve hediyelik gıdalar bağlamında ayrı ayrı incelenmesinde fayda vardır.

Kaynakça

- Akın, N., Bostancı, B. (2017).** Gaziantep as part of the UNESCO creative cities network: An assessment in the context of existing reports. *Suleyman Demirel University Visionary Journal*, 8(19), 110–124.
- Ali, F., Harris, K. J., Ryu, K. (2019).** Consumers' return intentions towards a restaurant with foodborne illness outbreaks: Differences across restaurant type and consumers' dining frequency. *Food Control*, 98, 424–430.
- Alan, A. A., Suna, B. (2019).** Gastronomi şehri "Gaziantep'te" menü planlama uygulamalarına güncel bakış. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 1328–1343.
- Bader, I., Bialluch, M. (2009).** Gentrification and the creative class in Berlin-Kreuzberg. In L. Porter, K. Shaw (Eds.), *Whose urban renaissance?* (pp. 93–102). Routledge.
- Bandura, A. (1997).** *Self-efficacy: The exercise of control*. Freeman.
- Bellia, C., Pilato, M., Seraphin, H. (2016).** Street food and food safety: A driver for tourism? *Quality – Access to Success*, 17(1), 20–27.
- Björk, P., Kauppinen-Räsänen, H. (2017).** Interested in eating and drinking? How food affects travel satisfaction and the overall holiday experience. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 17(1), 9–26.
- Breda, Z., Costa, C. (2005).** Safety and security issues affecting inbound tourism in the people's Republic of China. In Y. Mansfeld (Ed.), *Tourism, security and safety* (pp. 195–216). Routledge.
- Canbolat, C., Yaman, M. (2017).** Hatay ilinde yaşayan farklı dini inançlara mensup bireylerin gastronomik etkileşimi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(1), 96–104.
- Chang, J., Morrison, A. M., Chen, S., Lin, S. H. H. (2021).** Soothing the taste buds and the soul? An exploratory analysis of consumption of comfort foods in international travel. *Food, Culture & Society*, 26(2), 479–500. <https://doi.org/10.1080/15528014.2021.2015942>
- Choi, J., Nelson, D., Almanza, B. (2019).** Food safety risk for restaurant management: Use of restaurant health inspection report to predict consumers' behavioral intention. *Journal of Risk Research*, 22(11), 1443–1457.
- Cihan, A., Yılmaz, H., Denктаş, S. (2017).** Afyonkarahisar'ın gastronomi turizmi açısından tanıtılmasında geleneksel ve yenilikçi gıda ürünlerinin kullanılması. *Eurasian Academy of Sciences Social Science Journal, Özel Sayı*, 219–233.
- Claudio Pérez-Gálvez, J., Jesús Medina-Viruel, M., Jara-Alba, C., López-Guzmán,**

- T. (2021).** Segmentation of food market visitors in World Heritage Sites. Case study of the city of Córdoba (Spain). *Current Issues in Tourism*, 24(8), 1139–1153.
- Choi, J., Nelson, D., Almanza, B. (2019).** Food safety risk for restaurant management: Use of restaurant health inspection report to predict consumers' behavioral intention. *Journal of Risk Research*, 22(11), 1443–1457.
- Cumhur, Ö. (2020).** Sokak gıdalarının güvenliği için risk faktörlerinin değerlendirilmesi. *Food and Health*, 6(2), 128–139.
- Çakıcı, H. H., Zencir Çiftçi, E. (2018).** Unutulmaya yüz tutmuş mutfak kültürleri Çakırözü Köyü örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 285–297.
- Defranco, A., Morosan, C. (2017).** Coping with the risk of internet connectivity in hotels: Perspectives from American consumers traveling internationally. *Tourism Management*, 61, 380–393.
- Demirtaş, N. (2020).** *UNESCO yaratıcı gastronomi şehri Hatay'ın yerel gastronomi işletmecilerinin bakış açısıyla farkındalık düzeyinin incelenmesi* [Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. İskenderun Teknik Üniversitesi.
- Doldur, H. (2016).** Gaziantep: One of the gastronomy city selected by UNESCO. In C. Avcıkurt, M. S. Dinu, N. Hocioğlu, R. Efe, A. Soykan, N. Tetik (Eds.), *Global issues and trends in tourism* (pp. 669–678). St. Kliment Ohridski University Press.
- Duran, G., Meydan Uygur, S. (2022).** UNESCO gastronomi şehirlerinin gastronomi unsurları ve gastronomi kimlikleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(1), 627–648.
- Eberhardt, J., Ling, J. (2021).** Predicting COVID-19 vaccination intention using protection motivation theory and conspiracy beliefs. *Vaccine*, 39(42), 6269–6275.
- Emmendoerfer, M., Emmendoerfer, L., Ashton, M. (2016, 12-16 Haziran).** *Analysis of the heritage requalification process to the recognition of a UNESCO creative city of gastronomy*. In L. Bassa, F. Kiss (Eds.), *Proceedings of TCL2016 Conference Tourism and Cultural Landscapes: Towards a Sustainable Approach* (pp. 163–173). Foundation for Information Society (INFOTA).
- Fisher, J. J., Almanza, B. A., Behnke, C., Nelson, D. C., Neal, J. (2018).** Norovirus on cruise ships: Motivation for handwashing? *International Journal of Hospitality Management*, 75, 10–17.
- Florida, R. (2004).** *Cities and the creative class*. Routledge.
- Floyd, D. L., Prentice-Dunn, S., Rogers, R. W. (2000).** A meta-analysis of research on protection motivation theory. *Journal of Applied Social Psychology*, 30(2), 407–429.
- Forleo, M. B., Benedetto, G. (2020).** Creative cities of gastronomy: Towards relationship between city and countryside. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 22, 100247. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100247>
- Gathen, C. (2016).** *Benefits of networks within cultural and creative industries: The case of the UNESCO creative cities network with a particular focus on gastronomy* [Unpublished master's thesis]. Mid Sweden University.
- Giritlioğlu, İ., İpar, M. S., Karakan, H. İ.**

- (2016). Gastronomi alanında Unesco yaratıcı şehirler ağı üyeliğinin Gaziantep şehrine olası avantajları üzerine bir araştırma. In H. S. Fetahlıoğlu, A. Afsar (Ed.), *3rd International Congress on Social Sciences, China to Adriatic Congress Book* içinde (pp. 69-80). İKSAD.
- Gülen, M. (2017).** Gastronomi turizm potansiyeli ve geliştirilmesi kapsamında Afyonkarahisar ilinin değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 31–42.
- Hall, C. M., Gossling, S. (2016).** *Food tourism and regional development: Networks, products and trajectories*. Routledge.
- Harris, K. J., Ali, F., Ryu, K. (2018).** Foodborne illness outbreaks in restaurants and patrons' propensity to return. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 30(3), 1273–1292.
- Harris, K., DiPietro, R. B., Klein, J., Jin, D. (2020).** The impact of social norms and risk assessment on diners' reaction to food safety concerns in restaurants. *Journal of Foodservice Business Research*, 23(5), 377–400.
- Harris, K., Taylor Jr, S., DiPietro, R. B. (2021).** Antecedents and outcomes of restaurant employees' food safety intervention behaviors. *International Journal of Hospitality Management*, 94, 102858. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2021.102858>
- Horng, J.-S., Hu, M.-L. M., Teng, C. C. C., Lin, L. (2014).** Energy saving and carbon reduction behaviors in tourism: A perception study of Asian visitors from a protection motivation theory perspective. *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 19(6), 721–735.
- Hospers, G. J., van Dalm, R. (2005).** How to create a creative city? The viewpoints of Richard Florida and Jane Jacobs. *Foresight*, 7(4), 8–12.
- Ireland, J. L. (2011).** The importance of coping, threat appraisal, and beliefs in understanding and responding to fear of victimization. *Law and Human Behavior*, 35(4), 306–315.
- Kennedy, P. (2009).** Living and making the branded city and its contradictions skilled EU migrants in Manchester. In S. H. Donald, E., Kofman, C. Kevin (Eds.), *Branding cities cosmopolitanism, parochialism and social change* (pp. 59–74). New Routledge.
- Khoo, S. L., Badarulzaman, N. (2014).** Factors determining George Town as a city of gastronomy. *Tourism Planning & Development*, 11(4), 371–386.
- Kim, J., Yang, K., Min, J., White, B. (2022).** Hope, fear, and consumer behavioral change amid COVID-19: Application of protection motivation theory. *International Journal of Consumer Studies*, 46(2), 558–574.
- Koçoğlu, C. M. (2019).** Yerli turistlerin gastronomi turizmüne yönelik tutumlarının demografik özellikler açısından incelenmesi: Gaziantep örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(2), 366–380.
- Kogan, N. E., Bolon, I., Ray, N., Alcoba, G., Fernandez-Marquez, J. L., Müller, M. M., Mohanty, S. P., de Castañeda, R. R. (2019).** Wet markets and food safety: TripAdvisor for improved global digital surveillance. *JMIR Public Health and Surveillance*, 5(2), 11477. <https://doi.org/10.2196/11477>
- Law, R. (2006).** The perceived impact of risks on travel decisions. *International Journal of Tourism Research*, 8, 289–300.

- Lee, Y., Pennington-Gray, L., Kim, J. (2019).** Does location matter? Exploring the spatial patterns of food safety in a tourism destination. *Tourism Management*, 71, 18–33.
- Leng, K. S., Badarulzaman, N. (2014).** Branding George Town world heritage site as city of gastronomy: prospects of creative cities strategy in Penang. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*, 8(3), 322–332.
- Lin, H. X., Chang, C. (2023).** Factors associated with the quitting intention among Chinese adults: Application of protection motivation theory. *Current Psychology*, 42, 1083–1091. <https://doi.org/10.1007/s12144-021-01500-5>
- MacLaurin, T. L. (2004).** The importance of food safety in travel planning and destination selection. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 15(4), 233–257.
- Mendelson, J. H. (2017).** *How the designation can lay a positive foundation for the future of food system of Tucson, Arizona*. [Unpublished master's thesis]. The University of Arizona.
- Milne, S., Sheeran, P., Orbell, S. (2000).** Prediction and intervention in health-related behavior: A meta-analytic review of protection motivation theory. *Journal of Applied Social Psychology*, 30(1), 106–143.
- Molina, M., Molina, B., Campos, V., Ona, M. (2016).** Intangible Heritage and gastronomy: the impact of UNESCO gastronomy elements. *Journal of Culinary Science & Technology*, 14(4), 293–310.
- Motarjemi, Y., Lelieveld, H. (2014).** Fundamentals in management of food safety in the industrial setting: challenges and outlook of the 21st century. In Y. Motarjemi, H. Lelieveld (Eds.), *Food safety management: A practical guide for the food industry* (pp. 1–20). Academic Press.
- Mullan, B., Allom, V., Sainsbury, K., Monds, L. A. (2016).** Determining motivation to engage in safe food handling behaviour. *Food Control*, 61, 47–53.
- Ong, A. K. S., Prasetyo, Y. T., Lagura, F. C., Ramos, R. N., Sigua, K. M., Villas, J. A., Young, M. N., Diaz, J. F. T., Persada, S. F., Redi, A. A. N. P. (2021).** Factors affecting intention to prepare for mitigation of “the big one” earthquake in the Philippines: Integrating protection motivation theory and extended theory of planned behavior. *International Journal of Disaster Risk Reduction*, 63, 102467. <https://doi.org/10.3390/su142215442>
- Onur, N. (2021).** Gastronomi turizmi ve Hatay lezzet rotası. *Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 150–162.
- Pearson, D., Pearson, T. (2017).** Branding food culture: UNESCO creative cities of gastronomy. *Journal of Food Products Marketing*, 23(3), 342–355.
- Privitera, D., Nesci, F. S. (2015).** Globalization vs. local. The role of street food in the urban food system. *Procedia Economics and Finance*, 22, 716–722.
- Rachao, S., Breda, Z., Carlos Fernandes, C., Joukes, V. (2019).** Food tourism and regional development: a systematic literature review. *European Journal of Tourism Research*, 21, 33–49.
- Rakha, A., Fatima, M., Bano, Y., Khan, M. A., Chaudhary, N., Aadil, R. M. (2022).**

Safety and quality perspective of street vended foods in developing countries. *Food Control*, 138, 109001. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2022.109001>

Rogers, R. W. (1975). A protection motivation theory of fear appeals and attitude change. *Journal of Psychology*, 91(1), 93–114.

Rogers, R. W. (1983). Cognitive and physiological processes in fear appeals and attitude change: A revised theory of protection motivation. In J. T. Cacioppo, R. E. Petty (Ed.), *Social psychophysiology: A sourcebook* (pp. 153–176). The Guildford Press.

Rogers, R. W., Prentice-Dunn, S. (1997). Protection motivation theory. In D. S. Gochman (Ed.), *Handbook of health behavior research I: Personal and social determinants* (pp. 113–132). Plenum Press.

Ruan, W., Kang, S., Song, H. (2020). Applying protection motivation theory to understand international tourists' behavioral intentions under the threat of air pollution: A case of Beijing, China. *Current Issues in Tourism*, 23(16), 2027–2041.

Ryu, K., Jarumanerat, T., Promsivapallop, P., Kim, M. (2023). What influences restaurant dining out and diners' self-protective intention during the COVID-19 pandemic: Applying the Protection Motivation Theory. *International Journal of Hospitality Management*, 109, 103400. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2022.103400>

Sandıkçı, M., Mutlu, H., Mutlu, A. S. (2020). Unesco gastronomi kenti Afyonkarahisar mutfağı üzerine yapılan çalışmaların bibliyometrisi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(3), 2527–2541.

Sandıkçı, M., Özkan, F. (2019, 19-21 Eylül). Coğrafi işaretli gastronomik ürünler ve şehir bilinirliğine etkisi. Ş. Aydın, Ö. Çoban, Y. Karakuş, N. Çalışkan (Ed.), 4. *Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi Bildiri Kitabı* içinde (s. 273-280). UGTAK.

Saurabh, K. D. (2019). *The Routledge Handbook of Gastronomic Tourism*. Routledge.

Schroeder, A., Pennington-Gray, L., Kaplanidou, K., Zhan, F. (2013). Destination risk perceptions among U.S. residents for London as the host city of the 2012 summer Olympic games. *Tourism Management*, 38, 107–119.

Schroeder, A., Pennington-Gray, L. (2016, 14-16 Haziran). Moving the travel risk literature forward conceptually and operationally. *Travel and Tourism Research Association: Advancing Tourism Research Globally*, 15. <https://core.ac.uk/reader/77511511>

Schroeder, A., Pennington-Gray, L., Mandala, L. (2018). Examining international food travelers' engagement in behaviors to protect themselves from foodborne illnesses while abroad. *Tourism Review International*, 22(3-4), 213–227.

Sezen, N. (2021). *Gastronomi festivalleri ve yiyecek imajının gastronomi destinasyonu oluşturmaya etkisi: Hatay örneği* [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi.

Slevitch, L., Sharma, A. (2008). Management of perceived risk in the context of destination choice. *International Journal of Hospitality & Tourism Administration*, 9(1), 85–103.

Solunoğlu, A., Nazik, M. H. (2018). Sokak

lezzetlerine ilişkin tüketici tercihleri: Gaziantep örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 40–59.

Soon, J. M., Vanany, I., Wahab, I. R. A., Sani, N. A., Hamdan, R. H., Jamaludin, M. H. (2022). Protection Motivation Theory and consumers' food safety behaviour in response to COVID-19. *Food Control*, 138, 109029. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2022.109029>

Sönmez, S. F., Graefe, A. R. (1998). Determining future travel behavior from past travel experience and perceptions of risk and safety. *Journal of Travel Research*, 37(2), 171–177.

Tapachai, N., Waryszak, R. (2000). An examination of the role of beneficial image in tourist destination selection. *Journal of Travel Research*, 39(1), 37–44.

Tarulevicz, N., Ooi, C. S. (2021). Food safety and tourism in Singapore: Between microbial Russian roulette and Michelin stars. *Tourism Geographies*, 23(4), 810–832.

Taştan, H., İflazoğlu, N. (2018). Assessing the awareness of local businesses about Hatay's UNESCO gastronomy city title. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(6), 384–393.

Todd, E. C. D. (2017). Foodborne disease in the Middle East. In S. Murad, E. Baydoun, N., Daghir (Eds.), *Water, energy & food sustainability in the Middle East* (pp. 389–440). Springer.

Tosun, D., Demirbaş, N. (2021). Kırmızı et ve et ürünleri sanayiinde faaliyet gösteren işletmelerin gıda güvenliği kriterlerine uyum düzeyi: İzmir ve Afyonkarahisar illeri örneği. *Ege*

Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 58(4), 579–588.

The United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization. (2022). *UNESCO creative cities network*. <https://www.unesco.org/tr/Pages/669/309/-UNESCO-Creative-Cities-Network> adresinden 25 Aralık 2022 tarihinde alınmıştır.

The World Tourism Organization. (2019). *Guidelines for the development of gastronomy tourism*. <https://www.e-unwto.org/doi/epdf/10.18111/9789284420957> adresinden 25 Aralık 2022 tarihinde alınmıştır.

Vogel, D., Lisboa Sohn, A. P., de Mello Rossini, D. (2022). Florianópolis. Creative city of gastronomy UNESCO. *Journal of Culinary Science & Technology*. <https://doi.org/10.1080/15428052.2022.2068169>

Vujačić, V., Filipović, V., Filipović, J. (2019). Gastronomy and food safety standard in the function and development of gastronomic tourism of Montenegro. *Journal of Varna University of Economics*, 63(3), 238–250.

Wang, J., Liu-Lastres, B., Ritchie, B. W., Mills, D. J. (2019). Travellers' self-protection against health risks: An application of the full protection motivation theory. *Annals of Tourism Research*, 78, 102743. <https://doi.org/10.1016/j.annals.2019.102743>

Wood, P., Landry, C. (2008). *The intercultural city: Planning for diversity advantage*. Earthscan Publications.

World Health Organization. (2004). *Surveillance programme for control of foodborne infections and toxications in Europe, 8th report, 1999-2000, Country reports: Turkey*.

<https://www.bfr.bund.de/internet/8threport/CRs/tur.pdf>

World Health Organization. (2022). *WHO global strategy for food safety 2022-2030.* <https://www.who.int/publications/item/9789240057685>

Xiaomin, C. (2017). City of gastronomy of UNESCO creative cities network: From international criteria to local practice. *Social Systems Studies*, 7, 55–67.

Yaldız, E., Olcay, A. (2020). Gaziantep ve Hatay'ın gastronomi alanında UNESCO yaratıcı şehirler ağına katılmasına ilişkin yerel halkın bakış açısı üzerine bir araştırma. *Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 5, 60–83.

Yasami, M., Wongwattanakit, C., Promphitak, K. T. (2020). International Tourists' protection intentions to use food hygiene cues in the choice of destination local restaurants. *Geo Journal of Tourism and Geosites*, 29(2), 583–596.

Yasami, M., Phetvaroon, K., Zhu, H. (2021). International tourists' choices and satisfaction of small restaurants in Thailand: the influence of food safety indicators. *Journal of Foodservice Business Research*, 25(5), 1–34.

Yıldırım, K. F., Ulusoy B. H. (2022). Sokak gıdaları: Halk sağlığı ve Kuzey Kıbrıs'tan örnekler. *Veteriner Hekimler Derneği Dergisi*, 93(2), 166–172.

Yılmaz, G., Kılıçarslan, D., Caber, M. (2020). How does a destination's food image serve the common targets of the UNESCO creative cities network? *International Journal of Tourism Cities*, 6(4), 785–812.

Yiğit, N. H. (2019, 20-22 Aralık). *Coğrafi işaretli ürünlerden UNESCO yaratıcı şehirler ağına Afyonkarahisar mutfağı.* M. Özgen (Ed.), *1. Uluslararası Gastronomi ve Kültür Kongresi Kitabı* içinde (s. 20-21). İSPEC Yayınevi.

Zengin, B., Gürkan, A. S. (2019). Afyonkarahisar mutfağının gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(2), 225–240.