

Yerel Gıda Tüketim Değerinin Sürdürülebilir Turizm Kalkınmasına Etkisi: Turizm İşletmelerinde Bir Uygulama

The Effect of Local Food Consumption Value on Sustainable Tourism Development: An Application in Tourism Enterprises

Gökhan ONAT  ^a

^aRecep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Ardeşen Turizm Fakóltesi, Rize, Türkiye. gokhan.onat@erdogan.edu.tr

MAKALE BİLGİSİ	ÖZET
Anahtar Kelimeler: Yerel gıda tüketimi Sürdürülebilir turizm Gastronomi turizmi Paydaş teorisi Rize	Amaç – Bu araştırma, yerel gıda tüketim değerinin (duygusal değer, sağlık değeri ve lezzet/kalite değeri) sürdürülebilir turizm kalkınmasına etkisini incelemeyi amaçlamaktadır. Yöntem – Çalışmada nicel araştırma yöntemi benimsenmiştir ve veriler anket aracılığıyla toplanmıştır. Araştırmada, Türkiye Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından Rize’de yıldızlandırılan turizm işletmelerinde çalışan işgörenler araştırma evrenini oluşturmaktadır. SPSS ve AMOS 24 programı kullanılarak elde edilen verilerin çözümlenmesi ve analizleri gerçekleştirilmiştir. Yapısal eşitlik modellemesinden (YEM) yararlanılarak bu araştırma için oluşturulan modelin karmaşık yapısı test edilmiştir. Araştırmada normallik testleri, faktör analizi, korelasyon testleri gibi istatistikî analizlerden de yararlanılmıştır. Bulgular – Araştırma sonuçlarına göre, lezzet/kalite değerinin sürdürülebilir turizm kalkınması üzerinde pozitif ve anlamlı bir etkisi olduğu bulunmuştur. Ancak, duygusal değer ve sağlık değerinin sürdürülebilir turizm kalkınması üzerinde istatistiksel olarak anlamlı bir etkisi olmadığı belirlenmiştir. Bu sonuç, turistlerin yerel gıdayı tercih ederken öncelikle lezzet ve kaliteye odaklandığını göstermektedir. Tartışma – Mevcut araştırmada yerel gıda tüketim değerinin sürdürülebilir turizm kalkınmasına etkisi incelenmiştir. Bulgulara göre, işgörenlerin yerel gıdayı tercih ederken öncelikle lezzet ve kaliteye odaklandığı, duygusal ve sağlık değerlerinin ise anlamlı bir etkisinin olmadığı belirlenmiştir. Bulgular, turizm işletmelerinin yerel gıdanın kalitesini artırmaya yönelik stratejiler geliştirmesi ve otantik yemek deneyimlerini teşvik etmesi gerektiğini göstermektedir. Yerel gıdanın, sürdürülebilir turizmi destekleyen stratejik bir araç olarak kullanılabileceği sonucuna ulaşılmıştır.
ARTICLE INFO	ABSTRACT
Keywords: Local food consumption Sustainable tourism Gastronomy tourism Stakeholder theory Rize	Purpose -This research aims to examine the impact of local food consumption value (emotional value, health value and taste/quality value) on sustainable tourism development. Design/methodology/approach – Quantitative research method was adopted in the study and data was collected through a questionnaire. The population of the study consists of the employees working in tourism establishments that are starred by the Turkish Ministry of Culture and Tourism in Rize. The data obtained were analyzed and analyzed using SPSS and AMOS 24 software. Structural equation modeling (SEM) was used to test the complexity of the model created for this research. Statistical analyses such as normality tests, factor analysis, and correlation tests were also utilized. Findings – According to the results of the study, it was found that taste/quality value has a positive and significant effect on sustainable tourism development. However, emotional value and health value did not have a statistically significant effect on sustainable tourism development. This result shows that tourists primarily focus on taste and quality when choosing local food. Discussion – In the current study, the impact of local food consumption value on sustainable tourism development was examined. According to the findings, it was determined that employees primarily focus on taste and quality when choosing local food, while emotional and health values do not have a significant effect. The findings suggest that tourism businesses should develop strategies to improve the quality of local food and encourage authentic dining experiences. It is concluded that local food can be used as a strategic tool to support sustainable tourism.
Received 9 February 2025 Revised 15 March 2025 Accepted 20 March 2025	
Article Classification: Research Article	

Önerilen Atf/Suggested Citation

Onat, G. (2025). Yerel Gıda Tüketim Değerinin Sürdürülebilir Turizm Kalkınmasına Etkisi: Turizm İşletmelerinde Bir Uygulama, İşletme Araştırmaları Dergisi, 17 (1), 689-707.

1. Giriş

Günümüzde turizm sektöründe sürdürülebilirlik anlayışı, yalnızca doğal kaynakların korunmasını değil, aynı zamanda yerel ekonomilerin güçlendirilmesini ve toplumsal refahın artırılmasını da içeren geniş kapsamlı bir yaklaşım olarak değerlendirilmektedir (Solmaz, 2019). Sürdürülebilir turizm kalkınması, bu hedeflere ulaşmak adına ekonomik büyüme, çevresel koruma ve sosyal eşitlik arasında bir denge kurmayı amaçlamaktadır (Adıgüzel, 2018). Bu kapsamda yerel gıda tüketimi, turizmin sürdürülebilirlik hedeflerine ulaşmasında hem kültürel hem de ekonomik bir araç olarak kritik bir rol oynamaktadır.

Yerel gıdalar, bir destinasyonun otantik kimliğini yansıtarak turistler için eşsiz bir deneyim sunmaktadır. Anderson (2018)'de yerel gıdaların, turistlerin bir destinasyonun kültürüyle bağ kurmasında önemli bir rol oynadığını ve bu bağın turist deneyimini zenginleştirdiğini belirtmiştir. Benzer şekilde, Sidali vd. (2013) tarafından yapılan çalışmada, gastronomi turizminin kırsal destinasyonların cazibesini artırdığını ve yerel gıda üretim zincirlerini destekleyerek bu bölgelerde ekonomik büyümeyi teşvik ettiğini ortaya koymuştur. Bu bağlamda, yerel gıda tüketimi, hem turistlerin deneyimlerini derinleştirirken hem de yerel toplulukların ekonomik dayanıklılığını artırmaktadır.

Yerel gıda tüketiminin çevresel sürdürülebilirliğe katkısı da dikkat çekmektedir. Eren (2017)'de yerel gıdanın uzun mesafeli tedarik zincirlerine olan bağımlılığı azalttığını ve bu sayede karbon ayak izini düşürerek çevresel etkilerin en aza indirilmesine yardımcı olduğunu vurgulamaktadır. Ayrıca, restoranlar ve turizm işletmelerinin yerel ürünlere öncelik vermesi, atık yönetimini optimize etmekte ve çevre dostu uygulamaları teşvik etmektedir (Čaušević ve Fusté-Forné, 2022). Bu tür uygulamalar, turizm faaliyetleri ile ekolojik koruma arasında uyumlu bir dengenin kurulmasına katkı sağlamaktadır.

Sürdürülebilir turizmin sosyal boyutunda ise yerel halkın katılımı ve desteği büyük önem taşımaktadır. Rachão vd. (2019)'da turistlerin yerel üreticilerle doğrudan etkileşim kurmasının, sadece ekonomik fayda sağlamadığını, aynı zamanda topluluklar arasında sosyal bağları güçlendirdiğini ifade etmektedir. Ayrıca, yerel gıdanın destinasyon pazarlama stratejilerine entegrasyonu, turistlerin destinasyona olan bağlılığını artırarak tekrar ziyaretleri teşvik etmektedir (Chen ve Huang, 2018).

Bu araştırma, yerel gıda tüketim değerinin (duygusal değer, sağlık değeri ve lezzet/kalite değeri) sürdürülebilir turizm kalkınmasının desteklenmesine olan etkilerini incelemeyi amaçlamaktadır. Araştırmanın kapsamı, yerel gıda tüketimi ve sürdürülebilir turizm arasındaki ilişkiyi hem teorik hem de uygulamalı bir çerçevede değerlendirmekle sınırlıdır. Yerel gıdanın sürdürülebilir turizme katkılarını dair önceki çalışmalar (Choe ve Kim, 2019; Sidali vd, 2013; Testa, Galati vd, 2019) bu araştırmanın dayandığı temel literatür kaynaklarını oluşturmaktadır. Fakat ilgili çalışmalarda da yerel gıda tüketim değerinin (duygusal değer, sağlık değeri ve lezzet/kalite değeri) sürdürülebilir turizm kalkınması üzerindeki etkisini doğrudan incelememektedir. Bu nedenle bahsedilen ilişki öncelikle literatürdeki çalışmalar daha sonra paydaş teorisiyle açıklanmaya çalışılmıştır. Elde edilen bulgular ışığında iki değişken arasındaki ilişki açıklanmış ve ampirik bir çalışmayla da araştırılması gerçekleştirilmiştir. Bu nedenle teori, literatür ve uygulama ile harmanlanarak iki değişken arasındaki ilişkinin açıklanması ilgili literatürdeki boşluğu doldurmaktadır.

Bu bağlamda, çalışmanın sonuçlarının hem literatüre katkı sunması hem de sürdürülebilir turizm politikaları geliştirme noktasında büyük önem taşımaktadır. Yerel gıda tüketiminin turizm endüstrisindeki rolü daha iyi anlaşıldığında, bu unsurların sektöre entegrasyonu daha etkili bir şekilde gerçekleştirilebilecektir. Bu nedenle yerel gıda tüketim değeri ile sürdürülebilir turizm kalkınmasının desteklenmesi arasındaki ilişkinin açıklanması önem arz etmektedir.

2.Literatür Taraması ve Teorik Çerçeve

2.1.Yerel Gıda Tüketim Değeri

Yerel gıda sözcüğü Türk Dil Kurumu tarafından doğrudan tanımlanmamıştır fakat yerel kelimesi “yöresel” şeklinde gıda kelimesi de “besin” olarak tanımlanmıştır (Türk Dil Kurumu, 2024). Buradan yola çıkarak yerel gıda yöresel besin olarak tanımlanmaktadır. Yerel gıda tüketim değeri ise “bireylerin yerel olarak üretilen gıdaları tüketmeye attettikleri algılanan değer veya önem” şeklinde tanımlanabilmektedir (Choe ve Kim, 2019). Yerel gıda tüketimi, son yıllarda ekonomik, çevresel ve kültürel boyutları bir araya getirilerek sürdürülebilir turizmin önemli bir unsuru haline gelmiştir. Turistlerin yerel gıdalara olan ilgisi, otantik

deneyimlere duyulan arzu, çevresel sürdürülebilirlik ve yerel ekonomilere destek gibi nedenlerle yerel gıda tüketimi artış göstermektedir (Aslan vd., 2024). Bununla birlikte, turizm sektöründeki çalışanların bireysel özellikleri de sektördeki sürdürülebilirlik dinamikleri üzerinde etkili olabilir. Çalışanların mükemmeliyetçilik eğilimleri ve iş performansına etkileri üzerine yapılan çalışmalar, sektörde kalite algısının ve müşteri memnuniyetinin sağlanmasında önemli bir değişken olarak değerlendirilmektedir (Çankaya Altuntaş ve Dursun Küçüköğlu, 2024).

Turistlerin yerel gıda tüketimindeki temel motivasyonlarından biri, otantiklik arayışıdır. Anderson (2018), yerel gıdanın, bir destinasyonun kültürü ve gelenekleriyle gerçek bir bağ kurma imkânı sunduğunu, böylece turist deneyimini zenginleştirdiğini vurgulamaktadır. Bu görüş, Testa vd. çalışmasıyla desteklenmektedir. Araştırmacılar, sosyal ve çevresel sürdürülebilirlik faktörlerinin, özellikle agro-turizm ortamlarında, turistlerin yerel gıdayı tercih etme kararlarını önemli ölçüde etkilediğini ortaya koymuştur (Testa vd., 2019). Otantik gastronomi deneyimlerine duyulan bu ilgi, turistlerin yolculuğunu sadece daha anlamlı hale getirmekle kalmaz, aynı zamanda yerel geleneklere ve uygulamalara olan saygıyı ve hoşgörüyü de artırabilir.

Yerel gıdanın turizm uygulamalarına entegrasyonunun sağlanması ile sürdürülebilirliğin geliştirilmesinde kritik bir rol oynayabilir. Eren (2017), yerel gıdanın uzun mesafeli tedarik zincirlerine olan bağımlılığı azaltılması sayesinde gıda güvenliği ve çevresel etkilerle ilgili temel kaygıların ortadan kaldırıldığını ifade etmektedir. Benzer şekilde Sidali vd. (2013), gastronomi turizminin kırsal destinasyonların cazibesini artırırken yerel gıda üretim zincirlerini destekleyebileceğini vurgulamaktadır. Bu noktada gastronomi turizmi sayesinde yerel ürünlere olan talep artmasıyla bu ürünlerin tedarik zincirlerinin gelişerek tedarik sorununun ortadan kalkmasına yardımcı olacağı ifade edilebilir. Restoranlar ve turizm operatörleri, bir bölgedeki yerel gıdalara öncelik vererek karbon ayak izini azaltmakta ve çevresel atıkları en aza indirebilmektedir. Buda bir bölgede yer alan sürdürülebilir gastronomi turizmüne katkıda bulunabilmektedir (Čaušević ve Fusté-Forné, 2022). Bu tür uygulamalar, turizm gelişimi ile ekolojik koruma arasında uyumlu bir denge oluşturulmasını sağlayabilir.

Yerel gıda tüketimi, özellikle kırsal alanlarda ekonomik sürdürülebilirlik üzerinde önemli bir etkiye sahiptir. Rachão vd. (2019), gıda kümelerinin ve alternatif tedarik zincirlerinin oluşumunun ekonomik büyümeyi ve dayanıklılığı artırabileceğini ifade etmektedir. Turistlerin yerel üreticilerle doğrudan etkileşimlerinin sağlanması, turizmde istihdam olanakları yaratabilir ve bölgesel kalkınmayı da destekleyebilir (Tao vd., 2019). Ayrıca, yerel gıdanın destinasyon pazarlama stratejilerine entegrasyonu, destinasyonun cazibesini artırmakta ve turist sadakatini geliştirmektedir. Nitekim Chen ve Huang (2018)'deki çalışmasında yerel gastronomi unsurlarının destinasyon markalaşmasında büyük bir potansiyele sahip olduğunu ortaya koymuştur.

2.2.Sürdürülebilir Turizm Kalkınmasının Desteklenmesi

Sürdürülebilir kavramı TDK tarafından "Aynı düzeyde veya biçimde devam edebilen" olarak tanımlanmaktadır (Türk Dil Kurumu, 2024). Sürdürülebilir turizm kavramı ise Butler (1999: 10)'da hem günümüzde hem de gelecekte doğal kaynakların korunmasını ve yenilenmesini sağlayan; faaliyetlerini çevrenin doğal kapasitesine uygun şekilde sürdüren bir yaklaşım olarak tanımlanmaktadır. Bu turizm anlayışı, insanların, toplulukların, geleneklerin ve yaşam tarzlarının turizm deneyimine kattığı değeri artırmaktadır. Ayrıca, ev sahibi bölgedeki yerel halkın ve toplulukların, turizmin ekonomik faydalarından eşit bir şekilde yararlanmasını savunur ve bunu destekleyen altyapıyı içerisinde barındırır (Butler, 1999).

Sürdürülebilir turizm kalkınması, ekonomik büyüme, çevresel koruma ve sosyal eşitlik arasındaki dengeyi sağlamak için giderek daha önemli bir unsur olarak kabul edilmektedir (Kaya, 1997). Turizm uygulamalarına sürdürülebilirlik ilkelerinin entegre edilmesi, olumsuz etkilerin en aza indirilmesi ve yerel topluluklar ile ekosistemler için faydaların maksimize edilmesi açısından hayati önem taşımaktadır (Adıgüzel, 2018). Bu bağlamda, Michelin Green Star restoranlarının sürdürülebilir mutfak uygulamalarıyla bu sürece nasıl katkı sunduğu da önemli bir konudur. Saklı (2024) çalışmasında, Michelin Green Star restoranlarının yerel ve organik gıda kullanımına öncelik vererek, sıfır atık politikaları benimsediğini ve sürdürülebilir mutfak teknikleriyle çevresel etkilerini minimize ettiğini ortaya koymuştur. Bu tür restoranların öncü uygulamaları, turizm sektöründe sürdürülebilir gastronomi anlayışının yaygınlaşmasına katkı sağlamaktadır.

Öncelikle, turizm endüstrisi çevre ve yerel kültürler üzerindeki olumsuz etkilerini kabul ederek bu etkileri azaltmak için adımlar atması gerekmektedir. Ismatillaevna vd. (2023)'de belirtildiği gibi sürdürülebilir turizm kalkınması, kültürel mirasın korunması, yerel topluluklar arasında adil fayda paylaşımı ve çevrenin

korunması için bir taahhüt gerektirmektedir. Bu bakış açısı, Aslam ve Awang (2016)'da yapılan çalışmada da desteklenmiştir; araştırmacılar, etkili turizm politikalarının kırsal turizm bağlamında kaynakların sürdürülebilir bir şekilde yönetilmesi için stratejik planlama ve gelişim çerçevesi sunduğunu ifade etmektedir. Bununla birlikte, sürdürülebilir turizm politikalarının 1980'lerin sonlarından bu yana önemli bir evrim geçirdiğini, ancak uygulamada hala zorluklar yaşandığı ifade edilmektedir (Guo vd, 2019).

Sürdürülebilir turizmin teşvik edilmesinde yönetimin rolü oldukça önemlidir. Avrupa Birliği'nin çok düzeyli yönetim sistemi, karar alma süreçlerinde ortaklıklar ve paydaş katılımı yoluyla sürdürülebilirliği desteklemektedir (Anastasiadou, 2011). Bu tür bir yönetim modeli, sürdürülebilirlik hedefleri doğrultusunda etkili turizm politikaları oluşturmak için oldukça gereklidir. Destinasyon yönetimi ve sürdürülebilir turizm politikalarının, çevresel ve kültürel kaynakları koruyacak şekilde tasarlanması gerektiği de belirtilmektedir; bu kaynakların korunması, turizm destinasyonlarının uzun vadeli varlığını sürdürmesi açısından kritik bir öneme sahiptir (Khan vd., 2021).

Sürdürülebilir turizm kalkınmasının temel unsurlarından biri de paydaş katılımıdır. Çeşitli paydaşların, özellikle yerel topluluklar ve turistlerin algılarının anlaşılması, turizmin olumsuz etkilerini en aza indirirken faydalarını artırmak için büyük önem taşımaktadır (Petrevska vd., 2020). Özellikle gelişmekte olan bölgelerde, hükümetlerin turizm kalkınmasının sürdürülebilirlik hedefleriyle uyumlu olmasını sağlamada kritik bir rol oynadığı da ifade edilmektedir (Scheyvens, 2011). Bununla birlikte, iş birliğine dayalı yönetim yaklaşımı, birden fazla paydaşın katılımını gerektirmektedir ve sürdürülebilir turizm kalkınmasının sonuçlarının elde edilmesinde önemli bir araç olarak kabul edilmektedir (Dhiman ve Dubey, 2011).

Politika ve yönetimle birlikte, sürdürülebilir turizmin ekonomik boyutları da göz önünde bulundurulmalıdır. Turizm politikalarına ve iş uygulamalarına sürdürülebilirlik kaygılarının entegre edilmesi gerektiği, böylece turizmin yerel ekonomilere olumlu katkıda bulunurken ekolojik ayak izini en aza indirmesinin sağlanabileceği ifade edilmektedir (Lampropoulos vd., 2021). Özel yatırımların sürdürülebilir turizm uygulamalarını teşvik etmedeki rolüne dikkat çeken Gong (2023) yenilikçi finansal politikalar ve teknolojilerin turizm sektöründe yeşil büyümeyi destekleyebileceğini de ifade etmektedir.

3. Araştırma Modeli, Hipotezler ve Değişkenler Arası İlişki

Sürdürülebilir turizm kalkınmasının desteklenmesi ile yerel gıda tüketim değeri arasındaki ilişki çok boyutlu ve önemli bir konudur. Sürdürülebilir turizm kalkınması, ekonomiye katkı sağlarken çevreyi korumayı ve yerel kültürleri muhafaza etmeyi hedeflemektedir. Bu bağlamda, yerel gıda tüketimi, turist deneyiminin özgünlüğünü artırarak, yerel ekonomileri desteklemektedir ve çevresel sürdürülebilirliği de teşvik etmektedir. Öncelikle, yerel gıda tüketimi, turistlerin aradığı özgünlükle doğrudan ilişkilidir. Çünkü Sidali vd. (2013)'de belirtildiği gibi, yerel gıda deneyimleri turistlerin, bir destinasyonun kültürü ve gelenekleriyle daha derin bir bağ kurmasını sağlayarak turistik deneyimi zenginleştirebilmektedir. Turistlerin deneyimlerinin zenginleştirilmesi, turist memnuniyetinin önemli bir unsuru olarak öne çıkmaktadır. Memnuniyetin sağlanması, yerel gıdalara yapılan harcamaların artmasına ve bu sayede sürdürülebilir turizm girişimlerinin ekonomik olarak güçlenmesine katkı sağlayabilir (Tao vd., 2019). Ayrıca, yerel gıda tüketimi, turistler arasında destinasyon ile olumlu deneyimleri ilişkilendiren bir sadakat duygusu oluşturabilir ve bu durum ise sürdürülebilir turizm gelişimini desteklemektedir (Badu-Baiden vd., 2022).

Yerel gıda tüketimi, yerel halkın turizm süreçlerine katılımını artırarak, sürdürülebilir turizmin gelişimini desteklemektedir. Yerel halkın, kendi kültürel miraslarını ve gastronomik değerlerini tanıtmaya fırsatı bulması, turizm destinasyonlarının benzersizliğini artırmakta ve bu durum, turistlerin ilgisini çekmektedir (Can vd., 2023). Özellikle yerel gıda ürünlerinin kullanımı, hem yerel ekonomiyi güçlendirmekte hem de turistlere otantik deneyimler sunmaktadır (Akkuş, 2024; Bayat, 2020). Bu bağlamda, yerel girişimciliğin desteklenmesi, turizm destinasyonlarının sürdürülebilirliğini artıran önemli bir husus olarak belirtilebilir (Şengül, 2017). Turizm destinasyonlarının sürdürülebilirliği, sadece ekonomik büyüme ile değil, aynı zamanda sosyal ve çevresel faktörlerin dengeli bir şekilde yönetilmesi ile mümkündür. Turizm faaliyetleri, yerel kültürün korunması ve ekonomik fayda sağlama açısından önemli fırsatlar sunarken, aynı zamanda plansız gelişim nedeniyle çeşitli riskler de barındırmaktadır. Özellikle hızla büyüyen destinasyonlarda, kontrolsüz yapılaşma ve çevresel bozulma, turizm sektörünün uzun vadede sürdürülebilirliğini tehdit edebilmektedir. Türkiye'de bazı önemli turizm merkezlerinde plansız büyüme sonucu sosyal ve çevresel sorunların ortaya çıktığı belirtilmektedir (Güney ve Somuncu, 2018). Kuşadası örneğinde olduğu gibi, destinasyonların gelişim

süreçleri Turizm Alanları Yaşam Döngüsü (TAYD) modeli çerçevesinde değerlendirildiğinde, bu tür büyümelerin turizm sektörünün sürdürülebilirliği açısından uzun vadede risk taşıdığı gözlemlenmiştir.

Sürdürülebilir turizm politikalarının geliştirilmesi, yerel halkın katılımı ile mümkün olmaktadır. Yerel halkın, turizm faaliyetlerine yönelik tutumları, sürdürülebilir turizm uygulamalarının başarısını doğrudan etkileyen bir faktördür denilebilir (Buzlukçu ve Avcıkurt, 2021; Çalışkan ve Özer, 2022). Yerel gıda tüketiminin teşvik edilmesi, yerel halkın turizme olan desteğini artırmakta ve bu durum, turizm faaliyetlerinin sürdürülebilirliğini sağlamaktadır. Ayrıca, yerel gıda ürünlerinin tanıtımı, destinasyonların sosyal sorumluluk projeleri ile birleştiğinde, hem yerel halkın hem de turistlerin bu projelere destek vermesini kolaylaştırmaktadır (Yayla, 2021).

Turizm paydaşlarının tutumları ve algıları, sürdürülebilir turizm uygulamalarının başarısını doğrudan etkilemektedir. Örneğin, Hasankeyf örneğinde, yerel paydaşların sürdürülebilir turizm faaliyetlerini desteklemesi, bölgenin turizm potansiyelini artırmıştır (Can, 2023). Bu durum, paydaşların görüşlerinin ve katılımlarının, turizm stratejilerinin belirlenmesinde ne denli önemli olduğunu ortaya koymaktadır (Oğan vd., 2022). Dolayısıyla, paydaşların etkili bir şekilde dahil edilmesi, sürdürülebilir turizmin gelişimi için gerekli görülmektedir. Bu noktada mevcut araştırmada ele alınan yerel gıda tüketim değeri ve sürdürülebilir turizm kalkınmasının desteklenmesi kavramlarının arasındaki ilişkide paydaşların katılımı da önemli bir unsurdur denilebilmektedir. Bu nedenle bu araştırmada incelenen iki değişken arasındaki ilişki paydaş teorisi ile açıklanabilmektedir.

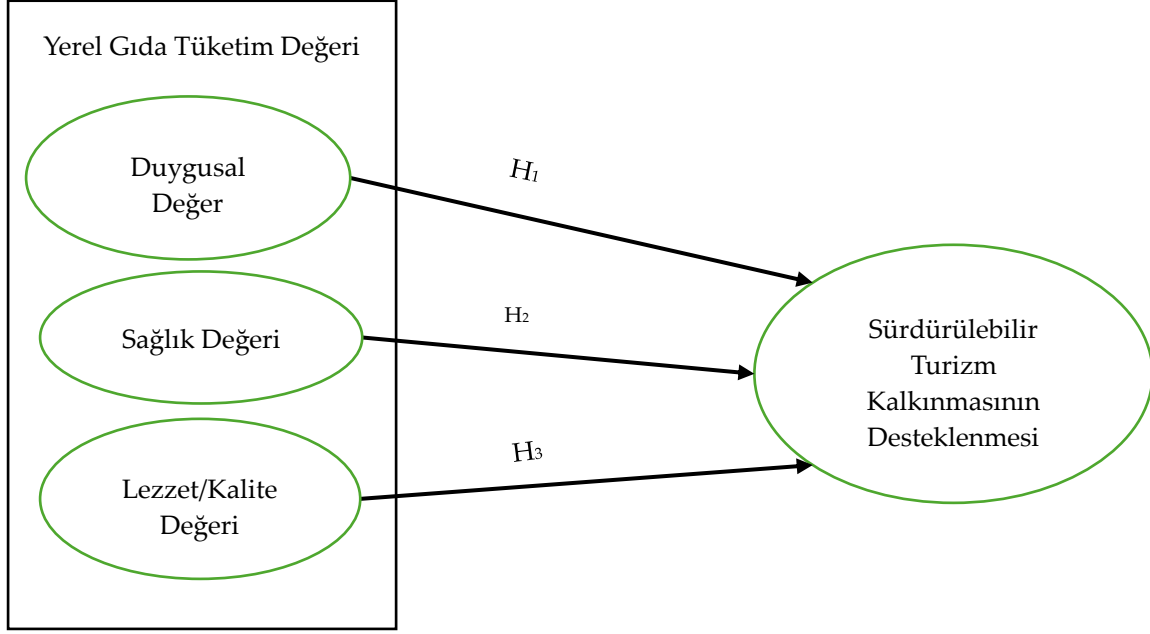
Paydaş teorisi, sürdürülebilir turizm kalkınmasının desteklenmesinde önemli bir çerçeve sunmaktadır. Bu teori, turizm faaliyetlerinin tüm paydaşlarının (yerel halk, turizm işletmeleri, hükümetler, sivil toplum kuruluşları vb.) süreçlere dahil edilmesi gerektiğini vurgulamaktadır. Sürdürülebilir turizm, yalnızca çevresel ve ekonomik faydalar sağlamakla kalmayıp, aynı zamanda sosyal adalet ve yerel toplulukların yaşam kalitesini artırmayı da hedeflemektedir (Ilban vd., 2023; Keleş ve Akmeşe, 2022; Sert, 2019). Bu bağlamda, paydaşların katılımı, turizm planlaması ve uygulamalarında kritik bir rol oynamaktadır. Yerel gıda tüketimi ile sürdürülebilir turizm arasındaki ilişki de ise paydaş teorisi, sürdürülebilir turizm kalkınmasında yerel topluluklar, turistler, işletmeler ve hükümetler gibi tüm paydaşların çıkarlarının dikkate alınması gerektiğini savunmaktadır. Yerel gıda tüketimi ise bahsi geçen paydaşların beklentilerini dengelemeye yardımcı olur (Yerel topluluklar ekonomik fayda sağlar ve kültürel değerlerini koruyarak turizm faaliyetinin gelişmesine fayda sağlar. Turistler özgün deneyimler yaşayabilir ve destinasyonun sahip olduğu yerel kültürle bağ kurabilir. İşletmeler çevresel sürdürülebilirlik ve sosyal sorumluluk hedeflerine daha kolay ulaşırken daha çok kazanç elde edebilmektedir.). Paydaşlar arasında iş birliğinin geliştirilmesi, yerel gıda tüketimini sürdürülebilir turizm kalkınmasının temel bir unsuru haline getirebilir.

Yukarıdaki literatür açıklamaları ve paydaş teorisi kapsamında yerel gıda tüketim değeri ve sürdürülebilir turizm kalkınmasının desteklenmesi arasındaki ilişkiyi ortaya koyabilmek için aşağıdaki hipotezler oluşturulmuştur:

H1: Duygusal değerın sürdürülebilir turizm kalkınmasının desteklenmesi üzerinde pozitif ve anlamlı bir etkisi vardır.

H2: Sağlık değerinin sürdürülebilir turizm kalkınmasının desteklenmesi üzerinde pozitif ve anlamlı bir etkisi vardır.

H3: Lezzet/kalite değerinin sürdürülebilir turizm kalkınmasının desteklenmesi üzerinde pozitif ve anlamlı bir etkisi vardır.



Şekil 1. Araştırma Modeli

4. Yöntem

4.1.Evren ve Örneklem

Bu araştırmanın verilerinin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul onayı, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Etik Kurulu tarafından 15 Ocak 2025 tarihinde 2025/009 protokol numarasıyla verilmiştir. Etik onayın alınmasını takiben, veriler 16-22 Ocak 2025 tarihleri arasında toplanmıştır. Veri toplama sürecinde, tesadüfi olmayan örnekleme yöntemlerinden biri olan kolayda örnekleme yöntemi tercih edilmiştir. Bu yöntem, tüm evrene ulaşmanın zorluğu ve maliyeti göz önünde bulundurularak daha küçük alt grupların seçilmesini öngörmektedir. Araştırmacı, bu yöntemi kullanırken, en kolay ulaşabileceği ve veri toplayabileceği bireyleri hedef alarak veri toplamayı amaçlamaktadır (Kurtuluş, 2010). Araştırmacı Rize’de yer alan yıldızlı otel işletmelerinde çalışan veya daha önce çalışmış işgörenlerden kolayda örnekleme yöntemi kullanarak veri toplamıştır. Bu çalışmada ulaşılan ve şuan bir turizm işletmesinde çalışan veya Rize’deki turizm işletmelerinde çalışma şartını taşıyan tüm işgörenlerden veri toplanmıştır. Bu örnekleme yönteminde denekler tesadüfi olmadan ulaşılabilen tüm deneklerden veri topladığı için bir takım sınırlılığı da içerisinde barındırmaktadır. Örneğin toplanan veri evren için genellenemez. Evreni temsil etme gücü düşüktür (Gülbüz ve Şahin, 2014). Ayrıca toplanan veride örnekleme hatasına rastlama olasılığı yüksektir. Veriler sadece bir gruptan toplanabilir; örneklemdaki bireylerin özellikleri arasında dengesizlikler oluşabilir ve bu durum örnekleme hatasına yol açabilir (Çokluk vd., 2016).

Rize illinde Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından yıldız verilen turizm işletmelerinde çalışan veya daha önce çalışmış işgörenler bu çalışmanın evrenini oluşturmaktadır. 10.01.2025 tarihi itibarıyla Rize’de bakanlık onaylı 25 adet yıldızlı turizm işletmesi mevcuttur. Bu işletmelerin 3’ü beş yıldızlı olmak üzere çoğunluğunun 3 yıldızlı (13 işletme) turizm işletmesi olduğu dikkat çekmektedir. Kalan işletmelerden 1’i 4 yıldızlı, 4’ü 2 yıldızlı ve kalan 4 işletmenin ise 4 yıldızlı olduğu ifade edilebilir (Rize İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025). Belirtilen işletmelerin yatak kapasitelerinin ise 1.417 olduğu gözlemlenmektedir. Ağaoğlu 1992’den aktaran Pelit ve Öztürk (2010: 55) çalışmasında 5 yıldızlı konaklama işletmelerinde toplam personelin 0.59 katsayı ile çarpımı kadar işgören gerektiğini ifade etmektedir. Bu katsayıdan yola çıkarak 1 yıldız için katsayı=(1/5)×0.59=0.118 ortalaması ise:

Formül:

$$\text{Katsayı} = 0.12 + ((0.59 - 0.12) / 4) \times (3 - 1)$$

Hesaplama:

$$\text{Katsayı} = 0.12 + ((0.47) / 4) \times 2$$

$$\text{Katsayı} = 0.12 + 0.235$$

$$\text{Katsayı} = 0.355$$

$$\text{Sonuç: } 0.36 \text{ (Yaklaşık).}$$

Bu hesaplama göre 1.417 oda sayısına sahip Rize’de toplam personel ihtiyacı olarak $1.417 \times 0.355 = 503$ sayısı ifade edilebilir. Mevcut çalışmada kış sezonu olduğu için çoğu işletmenin kapalı olduğu göz önünde bulundurularak geçmişte bu işletmelerde çalışanlarda evrene dahil edilmiştir. Bu bağlamda çalışma için tam sayım yapılması halinde gerekli olan minimum denek sayısı 503 olarak belirtilebilir. Bu çalışmada zaman ve maliyet açısından tam sayım yapılamadığından anakütleyi temsil edecek bir alt küme yani örneklem seçilmiştir. Örneklem grubunun yeterliliğini hesaplamada (Kline, 2023; Reisinger ve Mavondo, 2008) literatürdeki kabul gören çalışmalar baz alınmıştır. Kline (2023); Reisinger ve Mavondo (2008) araştırmalarında gözlenen değerin (Duygusal Değer=6 ifade; Sağlık Değeri=4 ifade; Lezzet/Kalite Değeri=5 ifade; Sürdürülebilir Turizm Kalkınmasının Desteklenmesi=5 ifade) ve demografik değişkenler= 3 ifade toplam 23 ifade) 10 katının yeterli olduğunu belirtmektedirler. Mevcut araştırmada toplam 233 kullanılabilir ankete ulaşılmıştır. Bu bağlamda toplanan verinin örneklemi temsil etme gücünün olduğu ifade edilebilir. Bu nedenle analizlere 233 anketle geçilmesine karar verilmiştir.

Mevcut araştırmada elde edilen veriler, SPSS 24 ve AMOS programları kullanılarak analiz edilmiştir. İlk olarak, verilerin eksiksiz olup olmadığını tespit etmek amacıyla kayıp değer analizi gerçekleştirilmiştir. Online anket tasarımı, demografik sorular hariç diğer ifadelerin zorunlu doldurulması gerektiği bir düzenleme yapıldığı için hiçbir ankette kayıp değer bulunmamıştır.

Araştırmada uç değerlerin tespiti için Mahalonobis uzaklıklarına bakılmıştır (Hair vd., 2013). Mahalonobis uzaklıklarında 35. (77,754) katılımcıdan elde edilen veri normalliği bozduğu için analizlerden çıkarılmıştır. Verilerin normallik varsayımı ise basıklık ve çarpıklık değerleri incelenerek kontrol edilmiştir. Analizler sonucunda, basıklık ve çarpıklık değerlerinin Curran vd. (1996) tarafından belirtilen uygun aralıkta yer aldığı belirlenmiştir. Bu durum, normallik varsayımının sağlandığını göstermektedir.

Ardından, ölçek güvenilirliği ve geçerliliği analiz edilmiştir. Bu amaçla, Doğrulamalı Faktör Analizi (DFA) yapılmış ve ölçeklerin Cronbach’s Alpha güvenilirlik katsayıları incelenmiştir. AMOS ile yol analizi gerçekleştirilmeden önce, değişkenler arasındaki ilişkiyi değerlendirmek için korelasyon analizi yapılmıştır. Korelasyon sonuçları, değişkenler arasında 0.01 düzeyinde çift yönlü anlamlı bir ilişki olduğunu göstermiştir. Daha sonra ise çalışma için oluşturulan hipotezleri test etmek amacıyla yollar çizilmiş ve AMOS 24 programı kullanılarak yol analizi gerçekleştirilmiştir. Analizler, araştırmanın hipotezlerini test etmek için gerekli sonuçları sağlamıştır.

4.2. Veri Toplama Aracı ve Veri Seti

Araştırmada veri toplama ve işleme sürecinde nicel araştırma yöntemleri tercih edilmiştir. Bu doğrultuda, araştırma değişkenlerini ölçmek amacıyla bir anket formu tasarlanmıştır. Hazırlanan anket formu aracılığıyla Rize’de yer alan yıldızlı turizm işletmelerinde çalışan işgörenlerden veri elde edilmiştir. Rize destinasyonu, son yıllarda kültür turizmi açısından hem yerli hem de yabancı turistler için önemli bir uğrak noktası haline gelmiştir. Rize İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü’nün 2023 yılına ait istatistiklerine göre, şehri toplamda 1.196.054 yerli turist ile 145.942 yabancı turist ziyaret etmiştir (Rize İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2024). Bu rakamlar, önceki yıllara kıyasla en yüksek turist sayısına 2023 yılında ulaşıldığını ortaya koymaktadır. Rize, doğa turizmi, yayla turizmi, termal turizm, heliski, kuş gözlemciliği gibi toplam 15 farklı turizm türünü bünyesinde barındırarak (Rize İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2022), gelen ziyaretçilere bu alanlarda çeşitli hizmetler sunan bir destinasyon niteliğindedir. Görüldüğü üzere Rize bir çok farklı turizm türüne ev sahipliği yaparak çok çeşitli turizm türlerini de bünyesinde barındırmaktadır. Bu nedenle her yıl binlerce turist ziyaret gerçekleştirdiği bir destinasyonda binlerce de işgören çalışmaktadır denilebilir. Bu bağlamda bahsi geçen işgörenlerin turizm hareketi üzerindeki algıları ve beklentileri de önem arz etmektedir. Bu nedenle bu araştırmada önemli bir destinasyon olan Rize ve Rize’de çalışan işgörenler bu araştırmanın evrenini oluşturmaktadır.

Araştırmada bağımsız değişken olarak ele alınan yerel gıda tüketim değerinin ölçümünde Choe ve Kim’in (2019) çalışmasında geliştirilen ve kullanılan ölçek tercih edilmiştir. Söz konusu çalışmada, yerel gıda tüketimine ilişkin değerler duygusal değer, sağlık değeri ve lezzet/kalite değeri olmak üzere üç boyut altında ele alınmıştır. Bu araştırmada da benzer şekilde, yerel gıda tüketim değeri; duygusal değer (6 ifade), sağlık değeri (4 ifade) ve lezzet/kalite değeri (5 ifade) olmak üzere toplamda üç boyut ve 15 ifadeden oluşmaktadır. Araştırmada bağımlı değişken olarak ele alınan sürdürülebilir turizm kalkınmasının desteklenmesi ölçeğinin ölçümünde ise Lee (2013)’ten yararlanılmıştır. Araştırmacı sürdürülebilir turizm kalkınmasını 5 ifadeyle

ölçmektedir. Çalışmada kullanılan ölçeklerin değerlendirilmesinde 5'li Likert tipi derecelendirme ile yapılmıştır (1: Kesinlikle katılmıyorum → 5: Kesinlikle katılıyorum). Araştırmada katılımcılara cinsiyet, yaş ve medeni durumlarına ilişkin demografik sorular yöneltilmiştir.

5. Bulgular

5.1. Normallik Dağılımı

Çok değişkenli normallik varsayımı, istatistiksel analizlerde toplanan verilerin normal dağılım gösterip göstermediğini belirlemek için uygulanmaktadır (Hair vd., 2013). Bu doğrultuda, mevcut araştırmanın verilerinin normal dağılıma uygunluğunu tespit etmek amacıyla basıklık ve çarpıklık değerleri incelenmiştir. Curran vd. (1996), yaptıkları çalışmada çarpıklık değerleri için -3 ile +3 ve basıklık değerleri için -7 ile +7 aralığını normallik sınırları olarak belirtmiştir. Araştırmada, Curran vd. (1996) tarafından belirlenen bu değer aralığı referans alınmış olup, daha önce yapılan çalışmalarda da bu sınırların desteklendiği görülmektedir (Dedeoğlu ve Boğan, 2021; Onat ve Guneren, 2024). Bu çalışmada yer alan ifadelerin basıklık ve çarpıklık istatistiklerine ilişkin detaylı bilgiler Tablo 1'de sunulmaktadır.

Tablo 1. Duygusal Değer (DD), Sağlık Değeri (SD), Lezzet/Kalite Değeri (LKD), Sürdürülebilir Turizm Kalkınmasının Desteklenmesi (STKD) Ölçeklerine İlişkin Basıklık ve Çarpıklık Değerleri

İfadeler	Basıklık	Çarpıklık
Karadeniz yemekleri yemek beni mutlu eder. DD1	2.356	-1.606
Karadeniz yemekleri yemek bana zevk verir. DD2	3.406	-1.722
Karadeniz yemekleri yemek ruh halimi olumlu yönde değiştirir. DD3	0.358	-0.885
Karadeniz yemeği yemek beni büyüler. DD4	0.491	-0.939
Karadeniz yemeklerini canım çeker. DD5	1.389	-1.245
Karadeniz yemeği yemek beni heyecanlandırır. DD6	-0.423	-0.750
Karadeniz yemekleri hijyeniktir. SD1	2.364	-1.787
Karadeniz yemekleri beni sağlıklı yapar. SD2	0.499	-1.264
Karadeniz yemekleri güvenlidir. SD3	-0.347	-0.913
Karadeniz yemekleri iyi beslenmemi sağlar. SD4	2.154	-1.715
Karadeniz yemekleri çeşitli gıda ürünleri sunar. LKD1	-0.018	-1.069
Karadeniz yemekleri iyi kalitede gıda ürünleri sunar. LKD2	-0.022	-0.806
Karadeniz yemekleri ilgi çekici tatlar sunar. LKD3	-0.649	-0.487
Karadeniz yemekleri lezzetlidir. LKD4	0.088	-0.960
Karadeniz yemekleri yüksek kalite standardındadır. LKD5	-0.298	-0.805
Toplum temelli sürdürülebilir turizm girişimlerinin geliştirilmesini destekliyorum. STKD1	1.301	-1.413
Sürdürülebilir turizmle ilgili planları ve gelişmeleri destekliyorum. STKD2	-0.194	-0.840
Yerel halk ve ziyaretçiler arasındaki kültürel değişimleri destekliyorum. STKD3	1.777	-1.573
Turizm planlama ve geliştirme girişimleri için işbirliği yaparım. STKD4	3.014	-1.947
Çevre eğitimi ve korunmasının teşvik edilmesini destekliyorum. STKD5	-0.168	-0.829

Araştırmada kullanılan ölçeklere ilişkin basıklık değerlerinin 3.406 ile -0.649 aralığında, çarpıklık değerlerinin ise -0.487 ile -1.947 aralığında yer aldığı tespit edilmiştir. Belirtilen bu değerlerin, Curran vd. (1996) tarafından önerilen normallik sınırları içerisinde bulunması nedeniyle, araştırmada kullanılan ölçeklerin normal dağılım gösterdiği sonucuna ulaşılmıştır. Bu doğrultuda, mevcut araştırmada normallik varsayımını gerektiren parametrik testlerin kullanılmasının uygun olduğuna karar verilmiştir (Çokluk vd., 2016: 29).

5.2. Araştırmaya Katılanların Tanımlayıcı İstatistikleri

Araştırmanın ana kütlesini, Rize’de yer alan yıldızlı turizm işletmelerinde halen çalışan veya daha önce çalışmış işgörenler oluşturmaktadır. Bu ana kütle içinden, ana kütle temsil edecek bir alt küme seçilerek veri toplanmıştır. Bu alt küme, örnekleme ifade etmektedir. Örneklemin demografik özellikleri Tablo 2 sunulmaktadır.

Tablo 2: Araştırmaya Katılan Bireylere ilişkin Tanımlayıcı İstatistikler

	N	Frekans	Yüzde (%)		N	Frekans	Yüzde (%)
Cinsiyet	232			Medeni Durumu	232		
Kadın		110	47.4	Evli		131	56.5
Erkek		122	52.6	Bekar		101	43.5
Yaş	232						
20 ve altı		15	6.5				
21-30		72	31				
31-40		81	34.9				
41-50		43	18.5				
51 ve üzeri		21	9.1				

Tablo 2’deki veriler incelendiğinde çalışmaya katılanların çoğunluğunun erkek (%52.6), 31-40 yaş aralığında (34.9) ve evli (56.5) olduğu ifade edilebilmektedir.

5.3. Yerel Gıda Tüketim Değeri ve Sürdürülebilir Turizm Kalkınmasının Desteklenmesi Değişkenlerine İlişkin Faktör Analizi

Araştırmada ele alınan değişkenlerin test edilmesi için faktör analizi yapılması gerekmektedir. Faktör analizi, Açıklayıcı Faktör Analizi (AFA) ve Doğrulamalı Faktör Analizi (DFA) olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. AFA, genellikle ölçek ifadelerinin yapıları hakkında ön bilgi bulunmadığında, başka bir deyişle keşifsel araştırmalarda kullanılmaktadır. Bu tür analizler, özellikle ölçek geliştirme sürecinde tercih edilmektedir (Hair vd., 2013). DFA ise ölçek yapısının daha önce belirlenmiş olduğu durumlarda, bu yapıların geçerliliğini test etmek amacıyla kullanılan bir analizdir (Hair vd., 2013). Mevcut araştırmada kullanılan ölçeklerin yapıları, önceki çalışmalarda test edilmiş ve doğrulanmıştır (Choe ve Kim, 2019; Lee, 2013). Bu nedenle, mevcut çalışmada DFA yapıları yapı geçerliliğinin sınanmasına karar verilmiştir. DFA analizinde kullanılan uyum iyiliği değerlerine ilişkin detaylar Tablo 3’te sunulmaktadır.

Tablo 3. DFA Uyum İyiliği İndeksleri

Uyum Ölçütleri	İyi Uyum	Kabul edilebilir Uyum	Referanslar
Genel Model Uyumu			
χ^2/df	$0 \leq \chi^2/df \leq 2$	$2 < \chi^2/df \leq 5$	(Byrne, 2010)
p value	$.05 < p \leq 1.00$	$.01 \leq p \leq .05$	(Gürbüz ve Şahin, 2014)
Karşılaştırmalı İndeksleri			
RMSEA	$0 \leq RMSEA \leq .05$	$.05 < RMSEA \leq .08$	(Schermelleh-Engel vd., 2003)

CFI	$.95 \leq CFI \leq 1.00$	$.90 \leq CFI < .95$	(Bentler, 1992; Hu ve Bentler, 1999)
Mutlak Uyum İndeksleri			
GFI	$.90 \leq GFI \leq 1.00$	$.80 \leq GFI \leq .89$	(Marsh vd., 1988)
AGFI	$.90 \leq AGFI \leq 1.00$	$.80 \leq AGFI \leq .89$	(Doll vd., 1994)
SRMR	$0 \leq SRMR \leq .05$	$.05 < SRMR \leq .08$	(Gürbüz ve Şahin, 2014)

Mevcut çalışmada, ölçek güvenilirliğini test etmek amacıyla Cronbach's Alpha güvenilirlik katsayısı incelenmiştir. Cronbach's Alpha katsayısı, ölçek içerisinde yer alan ifadelerin tutarlı olup olmadığını değerlendirmektedir (Hair vd., 2013). Başka bir deyişle, bu katsayı, ölçek ifadelerinin cevaplayıcılar tarafından aynı şekilde anlaşılıp anlaşılmadığını ortaya koymaktadır.

Hair vd. (2017)'de, Cronbach's Alpha güvenilirlik katsayısının minimum 0.70 olması gerektiğini belirtmişlerdir. Bu doğrultuda, mevcut araştırmada da güvenilirlik analizlerinde 0.70 referans değeri olarak kabul edilmiştir.

Tablo 4. Birinci Düzey Çok Faktörlü DFA Analizi Sonuçları

Model	Boyut	İfade	Faktör Yüğü	t değerleri	BYG	OAV	Cronbach's Alpha
Düzey	Duygusal Değer (DD)	DD1	0.778	Fixed *	0.857	0.549	0.810
		DD2	0.804	11.895			
		DD3	0.585	11.104			
		DD4	0.734	8.665			
		DD5	0.783	12.216			
	Sağlık Değeri (SD)	SD1	0.916	23.789	0.950	0.826	0.948
		SD2	0.938	25.537			
		SD3	0.86	20.086			
		SD4	0.921	Fixed *			
	Lezzet/Kalite Değeri (LKD)	LKD2	0.877	17.538	0.924	0.752	0.881
		LKD3	0.814	20.072			
		LKD4	0.927	19.366			
		LKD5	0.849	Fixed *			
	Sürdürülebilir Turizm Kalkınmasının Desteklenmesi (STKD)	STKD1	0.901	Fixed *	0.941	0.761	0.945
		STKD2	0.854	18.649			
		STKD3	0.903	21.212			
		STKD4	0.864	19.064			
		STKD5	0.84	18.011			

Uyum İndeksleri: $\chi^2/sd= 2.342$; CFI= 0.956; GFI= 0.874; AGFI= 0.829; RMSEA= 0.076; TLI= 0.947; SRMR= 0.064

Tablo 4'te, bağımlı ve bağımsız değişkenleri içeren birinci düzey çok faktörlü DFA analizine ait sonuçlar sunulmaktadır. Tablo 4'ün değerlendirilmesinden önce, bileşik güvenilirlik (Composite Reliability - BYG) ve ortalama açıklanan varyans (Average Variance Extracted - OAV) değerlerine bakılması gerekmektedir. Bu değerler, ölçeklerin bileşik yapı güvenilirliği ile yakınsak geçerliliğini ifade etmektedir (Fornell ve Larcker, 1981). Literatürde BYG için kritik eşik değeri 0.70, OAV için ise 0.50 olarak belirtilmiştir (Boğan ve Dedeoğlu, 2020; Fornell ve Larcker, 1981). Bu çalışmada da bu kritik eşik değerler dikkate alınarak BYG için 0.70, OAV için 0.50 sınır değerleri temel alınmıştır. Bileşik yapı güvenilirliği ve yakınsak geçerlilik için ifadelerin faktör yükleri önemli bir unsurdur. Bu doğrultuda, analiz sonuçları, çalışmada kullanılan ölçeklerin bileşik yapı güvenilirliği ve yakınsak geçerlilik koşullarını sağladığını göstermektedir. Faktör yükleri 0.50 ve üzeri olması beklenmektedir (Hair vd., 2013). 0.50'nin altında olması durumunda çalışmanın bileşik yapı güvenilirliğini ve yakınsak geçerliliğini bozmaktadır. Bu nedenle DFA sonrası DD6 ifadesi 0.108, LKD1 ifadesi ise 0.438 faktör yüklerine sahip olduğu için ölçeklerden çıkartılmaya karar verilmiştir. İlk olarak DD6 çıkartılmış analiz tekrarlanmış ve daha sonra LKD1 ölçekten çıkartılmıştır. İlgili ifadeler analizden sırasıyla çıkartılmıştır.

İfadeler çıkartıldıktan sonra tekrarlanan analiz sonucunda 0.50'nin altında bir faktör yüküne rastlanmamıştır. Son yapılan DFA sonrası bileşik yapı güvenilirliği ve yakınsak geçerlilik sağlandığı tespit edilmiştir (En düşük BYG= duygusal Değer:0.857; en düşük OAV değeri= duygusal değer:0.549). Ölçek güvenilirliği incelendiğinde, duygusal değer boyutunun Cronbach's Alpha değeri 0.810 ile en düşük seviyede olduğu görülmüştür. Bu değer kritik eşik değeri olan 0.70 değerinden yüksek olduğu ve ölçek güvenilirliğinin sağladığı belirtilebilir. Ayrıca $\chi^2/sd= 2.342$ değerinin kabul edilebilir değere sahip olduğu ve toplanan verinin oluşturulan model için yeterli olduğu da ifade edilebilir (Fornell ve Larcker, 1981).

5.4. Duygusal Değer, Sağlık Değeri ve Lezzet/Kalite Değeri ile Sürdürülebilir Turizm Kalkınmasının Desteklenmesi Arasındaki Korelasyonların İncelenmesi

Yerel gıda tüketim değerini oluşturan duygusal değer, sağlık değeri ve lezzet/kalite değeri boyutları ile sürdürülebilir turizm kalkınmasının desteklenmesi arasında anlamlı bir korelasyonun bulunması beklenmektedir. Bu durum, regresyon analizinin temel gerekliliklerinden biri olan değişkenler arasındaki ilişkinin varlığı ile açıklanmaktadır (Draper ve Smith, 1998). Tablo 5'te, değişkenler arasındaki ilişkiler korelasyon analizi sonuçlarıyla detaylı olarak sunulmaktadır.

Tablo 5. Duygusal Değer, Sağlık Değeri ve Lezzet/Kalite Değeri ile Sürdürülebilir Turizm Kalkınmasının Desteklenmesi Arasındaki (Pearson) Korelasyon Kat Sayıları

	Değişken Ortalamaları	Standart Sapma	Duygusal Değer	Sağlık Değeri	Lezzet/Kalite Değeri	Sürdürülebilir Turizm Kalkınmasının Desteklenmesi
Duygusal Değer	4.142	0.76				
Sağlık Değeri	4.132	1.086	0.228**			
Lezzet/Kalite Değeri	3.738	1.067	0.276**	0.418**		
Sürdürülebilir Turizm Kalkınmasının Desteklenmesi	4.044	1.028	0.301**	0.401**	0.864**	

**** Korelasyon 0.01 düzeyinde anlamlıdır (çift yönlü).**

Korelasyon analizi sonuçlarına göre duygusal değer ile sağlık değeri arasında 0.228**, duygusal değer ile lezzet/kalite değeri arasında 0.276**, duygusal değer ile sürdürülebilir turizm kalkınmasının desteklenmesi arasında 0.301** düzeyinde çift yönlü 0.01 anlamlılık düzeyinde pozitif bir ilişkiden söz etmek mümkündür. Sağlık değeri ile lezzet/kalite değeri arasında 0.418**, sağlık değeri ile sürdürülebilir turizm kalkınmasının desteklenmesi arasında 0.401** düzeyinde çift yönlü ve 0.01 anlamlılık düzeyinde ilişkiden bahsedilebilmektedir. Lezzet/kalite değeri ile sürdürülebilir turizm kalkınmasının desteklenmesi arasında bu analizlerde elde edilen en yüksek değere (0.846**) sahiptir. Bu ilişkide çift yönlü 0.01 düzeyinde anlamlı bulunmuştur. Değişken ortalamalarına bakıldığında en düşük değer lezzet/kalite değerine (3.738), en yüksek ortalamanın duygusal değere (4.142) ait olduğu söylenebilmektedir. Diğerlerinin ise 4'ün üzerinde olduğu ifade edilebilmektedir (sağlık değeri=4.132; sürdürülebilir turizm kalkınmasının desteklenmesi=4.044).

5.5. Duygusal Değer, Sağlık Değeri ve Lezzet/Kalite Değerinin Sürdürülebilir Turizm Kalkınmasının Desteklenmesi Üzerindeki Etkisinin İncelenmesi

Araştırmada doğrudan etkilerin test edilmesi için AMOS 24 yazılımı ve Yapısal Eşitlik Modellemesi (YEM) kullanılmıştır (Wang vd., 2022). Hipotezlerin test edilmesi amacıyla YEM kapsamında yollar çizilmiş ve bu yollar üzerinden hipotezlerin geçerliliği değerlendirilmiştir. Çalışmada değişkenler arasındaki etki gücü, standartlaştırılmış katsayılar (β) ile ifade edilmiştir. Etki gücünün yorumlanmasında Kline'in (2011: 185) önerileri temel alınmıştır. Kline'a göre, 0,10 düzeyindeki β değerleri düşük etki gücünü, 0,30 düzeyindekiler orta düzey etki gücünü, 0,50 ve üzerindeki değerler ise yüksek etki gücünü göstermektedir.

Ayrıca, çalışmada elde edilen R^2 değerleri, bağımsız değişkenlerin bağımlı değişken üzerindeki açıklayıcılık oranını ifade etmektedir. R^2 değerlerinin yorumlanmasında da Kline'ın (2011) çalışmasına dayalı kriterler dikkate alınmıştır. Buna göre, R^2 değerinin 0,01 ve altında olması düşük, 0,10 seviyesinde olması orta, 0,30 ve üzerinde olması ise yüksek açıklayıcılık gücüne işaret etmektedir. Araştırma modeline ilişkin YEM sonuçları Tablo 6'da detaylı şekilde sunulmuştur.

Tablo 6. Yapısal Eşitlik Modellemesi Sonuçları

Hipotezler	İlişkiler	Std. Faktör Yüğü (β)	t değerleri	P değeri	Sonuçlar	Etki Gücü (a^1)
H ₁	DD → STKD	0.044 ^{AD}	1.102	0.270	Ret	Düşük
H ₂	SD → STKD	0.020 ^{AD}	0.503	0.615	Ret	Düşük
H ₃	LKD → STKD	0.910**	15.224	0.000	Kabul	Yüksek

Uyum iyiliği değerleri: $\chi^2/sd= 2.342$; CFI=0.956; GFI=0.874; AGFI= 0.829; RMSEA=0.076;

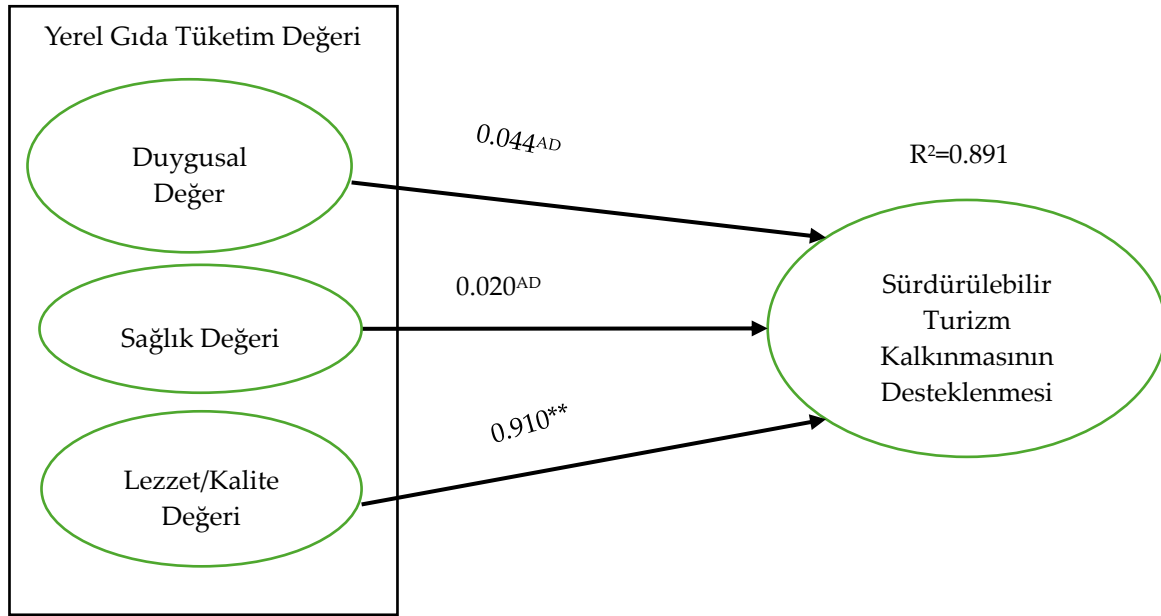
TLI= 0.947; SRMR= 0.064; ** $p<.01$ ^{AD}: Anlamlı Değil

R^2 : STKD = 0.891

DD: Duygusal Değer; SD: Sağlık Değeri; LKD: Lezzet/Kalite Değeri; STKD: Sürdürülebilir Turizm Kalkınmasının Desteklenmesi

$a^1 = 0,10$ ve altı düşük; $0,30$ ve üstü orta ve $0,50$ ve üzeri yüksek

Tablo 6'da yapısal eşitlik modellemesine ilişkin sonuçlar verilmiştir. Bu sonuçlar doğrultusunda lezzet/kalite değerinin sürdürülebilir turizm kalkınmasının desteklenmesini pozitif ve anlamlı bir şekilde ($\beta=0.910$; $t=15.224$; $p<0.01$) etkilediği ifade edilebilmektedir. Bu bulgular doğrultusunda bu çalışma için oluşturulan H₃ hipotezinin kabul edildiği gözlemlenmektedir. Öte yandan, yapılan analizler sonucunda, duygusal değerinin sürdürülebilir turizm kalkınmasına ($\beta=0.044$; $t=1.102$; $p>.05$) ve sağlık değerinin sürdürülebilir turizm kalkınmasının desteklenmesine ($\beta=0.020$; $t=0.503$; $p>.05$) pozitif bir etkisinin bulunduğu, ancak bu etkinin istatistiksel olarak anlamlı olmadığı belirlenmiştir. Bu nedenle H₁ ve H₂ hipotezleri reddedilmiştir.



Uyum iyiliği değerleri: $\chi^2/df = 2.342$; CFI=0.956; GFI=0.874; AGFI= 0.829; RMSEA=0.076; TLI=0.947; SRMR= 0.064; ** $p < .01$, ^{AD}: Anlamlı Değil

Şekil 2. Yol Analizi

Yerel gıda tüketim değerinin sürdürülebilir turizm kalkınmasının üzerindeki etkisinin ifade edilmesinde R^2 değerinden yararlanılmıştır. R^2 değeri bağımsız değişkenin bağımlı değişken üzerindeki açıklayıcılık oranını ifade etmekte kullanılmaktadır (Çokluk vd., 2016). Bu araştırmada yerel gıda tüketim değeri sürdürülebilir turizm kalkınmasının %89 oranında açıklamaktadır denilebilmektedir. Bu noktada daha açıklayıcı olmak gerekirse yerel gıda tüketim değerinde bir birimlik bir artışın sürdürülebilir turizm kalkınmasının desteklenmesi üzerinde %89'luk bir artış oluşturacağı ifade edilebilir.

6. Sonuçlar ve Tartışma

Bu araştırmada, yerel gıda tüketim değerinin (duygusal değer, sağlık değeri ve lezzet/kalite değeri) sürdürülebilir turizm kalkınması üzerindeki etkisi incelenmiştir. Çalışmada, yerel gıda tüketiminin sürdürülebilir turizm gelişimine katkı sağladığı (Sidalı vd., 2013), özellikle gastronomi turizmiyle bağlantılı olarak destinasyonların ekonomik, sosyal ve çevresel sürdürülebilirliğini desteklediği belirlenmiştir.

Araştırma bulgularına göre, lezzet/kalite değeri sürdürülebilir turizm kalkınmasının desteklenmesi üzerinde pozitif ve anlamlı bir etkiye sahiptir ($\beta = 0.910$; $t = 15.224$; $p < 0.01$). Turistlerin yerel mutfığa olan ilgisi, destinasyonun çekiciliğini artırmakta ve yerel işletmelerin rekabet gücünü yükseltmektedir. Bununla birlikte, duygusal değer ve sağlık değerinin sürdürülebilir turizm kalkınması üzerinde istatistiksel olarak anlamlı bir etkisi tespit edilmemiştir (DD → STKD: $\beta = 0.044$; $t = 1.102$; $p > .05$), (SD → STKD: $\beta = 0.020$; $t = 0.503$; $p > .05$). Bu durum, turistlerin sürdürülebilir turizm çerçevesinde yerel gıdayı tercih ederken duygusal ve sağlık faktörlerinden ziyade lezzet ve kaliteyi önceliklendirdiğini göstermektedir.

Lezzet ve kalite faktörlerinin turistlerin yerel gıda tercihleri üzerinde belirleyici olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Bu bulgu, Sidali vd. (2013)'de yapılan çalışmada da desteklenmektedir. Araştırmacılar, turistlerin gastronomi deneyimlerinde kalite ve lezzetin temel motivasyon unsurları olduğunu ve bu faktörlerin destinasyon tercihlerini doğrudan etkilediğini vurgulamıştır. Benzer şekilde, Testa vd. (2019)'de otantik ve yüksek kaliteli gastronomi deneyimlerinin, turistlerin seyahat destinasyonlarını belirleme sürecinde kritik bir rol oynadığını ortaya koymuştur.

Ancak, duygusal değer ve sağlık değerinin sürdürülebilir turizm kalkınmasına doğrudan etkisinin bulunmaması dikkat çekicidir. Turistlerin yerel gıdaya duygusal bağ kurma eğilimleri bazı çalışmalarda vurgulanmış olsa da (Anderson, 2018) mevcut araştırmada bu etkinin istatistiksel olarak anlamlı olmadığı

görülmüştür. Bu durum, turistlerin yerel gıda deneyimlerinde duygusal bağdan çok, tat ve kalite gibi somut faktörlere öncelik verdiklerini düşündürmektedir. Benzer şekilde, sağlık değeri açısından da yerel gıdaların sürdürülebilir turizm gelişimine doğrudan katkı sağlamadığı tespit edilmiştir. Eren (2017) ve Čaušević ve Fusté-Forné (2022) gibi araştırmalar, turistlerin sağlıklı beslenme bilincinin giderek arttığını öne sürse de, bu çalışmanın bulguları, sağlık kaygılarının yerel gıda tüketim tercihlerinde lezzet ve kalite kadar belirleyici bir faktör olmadığını göstermektedir.

Ek olarak, araştırmamızda ulaşılan bulgular, literatürde yer alan diğer çalışmalarla kıyaslandığında önemli katkılar sunduğu görülmektedir. Örneğin, Kendir ve Arslan (2020) tarafından yapılan araştırmada, yöresel lezzetlerin duygusal değer boyutunun turizm açısından önemli olduğu belirtilmiştir. Ancak, çalışmamızda duygusal değerın sürdürülebilir turizm kalkınmasına etkisinin anlamlı olmadığı tespit edilmiştir. Gallarza ve Gil Saura (2020), yaptıkları çalışmada tüketici değeri kavramının turizm araştırmalarındaki evrimini ve gelecekteki yönelimlerini ele almaktadır. Çalışmada, turizm deneyimlerinin sadece ekonomik değer ile değil, aynı zamanda işlevsel, duygusal, sosyal ve dönüşümsel değerlerle şekillendiği vurgulanmıştır. Bu kapsamda, araştırmamızda bireylerin yerel gastronomi deneyimlerinde özellikle lezzet ve kalite faktörlerini önceliklendirdiğini göstermektedir. Fakat duygusal değer ve sağlık değerlerinin etkisinin anlamsız olması, bireylerin algılarının çok boyutlu doğası gereği farklılaştığını göstermektedir. Özellikle, Gallarza ve Gil Saura'nın çalışmasında öne çıkan "değer ekosistemleri" yaklaşımı, yerel gıdaların destinasyon imajı üzerindeki etkisinin farklı paydaşlar ve bağlamlar üzerinden daha geniş çaplı değerlendirilmesi gerektiğini ortaya koymaktadır. Sağlam vd. (2024) tarafından yapılan çalışma ise, Giresun ilini ziyaret eden yerli turistlerin yöresel yiyeceklere yönelik duygusal değer algısının tekrar ziyaret etme niyetine etkisini incelemiştir. Çalışmanın sonuçları, turistlerin yöresel lezzetler ile kurdukları duygusal bağın, destinasyona tekrar ziyaret etme niyetini artırdığını ortaya koymuştur. Bu bulgu, gastronomi turizminin sürdürülebilirliği açısından duygusal değer algısının önemini vurgularken, çalışmamızın bulgularından farklı olarak duygusal değerın turist davranışlarında belirleyici bir faktör olduğunu göstermektedir. Çalışmamızda duygusal değerın istatistiksel olarak anlamlı bir etkisinin bulunmaması, turist profili, destinasyon özellikleri veya metodolojik farklılıklardan kaynaklanıyor olabilir. Bu çerçevede, gelecek araştırmalarda farklı bölgelerde ve turist gruplarında duygusal değer algısının etkisinin daha ayrıntılı incelenmesi faydalı olacaktır.

Bu çalışmanın bulguları, paydaş teorisi çerçevesinde değerlendirildiğinde, sürdürülebilir turizm kalkınmasının etkin bir şekilde sağlanabilmesi için yerel halk, turizm işletmeleri, kamu kurumları ve turistler arasında güçlü bir iş birliği gerektirdiği görülmektedir. Araştırmada, lezzet ve kalite faktörünün sürdürülebilir turizme en büyük katkıyı sağladığı, ancak duygusal ve sağlık değerlerinin beklenen etkiyi göstermediği belirlenmiştir. Bu durum, yerel üreticiler ve restoranların turistlere otantik, kaliteli ve lezzetli yemek deneyimleri sunarak rekabet avantajı elde edebileceğini göstermektedir. Kamu kurumları ise yerel gastronominin turizm stratejilerine entegrasyonunu artırarak bu süreci destekleyebilir. Turistlerin yerel gıdaya olan ilgisinin lezzet ve kaliteye odaklanması, sürdürülebilir turizmi teşvik etmek için gastronomi festivalleri, tadım etkinlikleri ve otantik yemek deneyimlerinin yaygınlaştırılması gerektiğini ortaya koymaktadır. Bahsi geçen paydaşlar arasında güçlü bir iş birliği ve stratejik planlama, yerel gıda tüketiminin sürdürülebilir turizme olan katkısını en üst düzeye çıkartacağı düşünülmektedir.

Araştırmada, lezzet/kalite değerinin sürdürülebilir turizm kalkınmasını olumlu yönde etkilediği tespit edilirken, duygusal değer ve sağlık değerinin istatistiksel olarak anlamlı bir etki göstermediği belirlenmiştir. Bu sonuçlardan yola çıkarak aşağıdaki öneriler geliştirilebilir:

- Araştırmanın en önemli bulgularından biri, turistlerin yerel gıdalara yönelik tercihlerini belirleyen temel unsurun lezzet ve kalite olmasıdır. Bu doğrultuda:

Turizm işletmeleri ve restoranlar, yerel gıdaların kalite standartlarını yükseltmeye yönelik çalışmalar yapmalı, geleneksel tariflerin sunumunda modern gastronomi tekniklerini kullanarak yemek deneyimini daha cazip hale getirebilirler.

Yerel şefler ve restoran sahipleri, turistlerin ilgisini çekecek tadım etkinlikleri, gastronomi festivalleri ve yemek atölyeleri düzenleyerek yerel mutfağı tanıtmını artırabilir.

Yerel gıda ürünlerinin tazeliği ve otantikliği vurgulanarak, menülerin sürdürülebilir gastronomi ilkelerine uygun şekilde düzenlenmesi sağlanmalıdır.

- Yerel üreticilerin turizm sektörüne dahil edilmesi için çiftçi-turist buluşmaları, organik pazarlar ve yerel gıda tedarik zincirlerinin oluşturulması teşvik edilmelidir.

Restoran ve oteller, yerel üreticilerden temin edilen gıdaları tercih ederek sürdürülebilir yerel ekonomiye katkı sağlayabilir.

Turistlerin yerel halk ile daha fazla etkileşim kurmasını sağlamak amacıyla yerel gıda üretimi ve geleneksel yemek pişirme atölyeleri düzenlenebilir.

- Turizm tanıtım materyallerinde yerel gastronomiye vurgu yapılmalı ve destinasyonların gastronomi kimliği oluşturulmalıdır.

Dijital platformlarda, sosyal medya ve influencer iş birlikleriyle yerel yemeklerin tanıtımı artırılmalıdır.

Sürdürülebilir turizm kapsamında eko-gastronomi turları düzenlenerek, turistlerin sürdürülebilir gıda tüketimine teşvik edilmesi sağlanmalıdır.

- Çevre dostu ve sürdürülebilir tarım uygulamalarına öncelik verilerek, destinasyonlarda karbon ayak izinin azaltılması sağlanmalıdır.

Oteller ve restoranlar, atık yönetimi ve gıda israfını önlemeye yönelik sürdürülebilir mutfak uygulamalarını hayata geçirebilir.

Yeşil restoran sertifikaları gibi sürdürülebilirlik belgeleri teşvik edilerek, turizm işletmelerinin çevresel sorumluluklarını artırmaları sağlanmalıdır.

- Turistlerin yerel gıdalara yönelik duygusal bağ kurmasını teşvik etmek amacıyla, gıda hikayeleri ve yerel mutfak kültürü üzerine anlatılar içeren etkinlikler düzenlenebilir.

Sağlıklı beslenme bilincinin artırılması için yerel gıda tüketiminin besin değerleri ve sağlık yararları konusunda farkındalık kampanyaları yürütülmelidir.

Yerel gastronominin sağlık ve sürdürülebilirlik açısından faydaları daha iyi anlatılarak, turistlerin bilinçli tercihler yapması desteklenmelidir.

Mevcut çalışmada bir takım sınırlılıktan da bahsetmek mümkündür. Araştırmanın sınırlılıkları aşağıdaki gibidir:

- Bu çalışma, Rize ilinde turizm sektöründe çalışan işgörenler üzerinde uygulanmıştır. Dolayısıyla, turistlerin doğrudan görüşlerini içermemekte, sadece turizm çalışanlarının algılarına dayanmaktadır. Ayrıca, çalışmanın coğrafi kapsamı Rize ile sınırlı olduğu için farklı destinasyonlara genellenmesi zor olabilir. Gelecekteki çalışmalar, turistlerin doğrudan görüşlerini içeren geniş kapsamlı anketler veya odak grup çalışmaları ile desteklenebilir. Ayrıca mevcut çalışma için belirlenen konular farklı destinasyonlarda tekrarlanarak, bölgesel farklılıkların etkisi analiz edilerek coğrafi sınırlılıktan ortadan kaldırılabilir.
- Bu araştırma nicel yöntemler kullanılarak (anket yöntemi) gerçekleştirilmiştir. Ancak, anket katılımcıları bazen sosyal beğenirlik yanlılığı nedeniyle gerçek düşüncelerini tam olarak yansıtamayabilir. Ayrıca, açık uçlu ve derinlemesine bilgiler yerine daha standart yanıtlar elde edebilir. Gelecek çalışmalarda nitel araştırma yöntemleri (derinlemesine mülakatlar, odak grup çalışmaları, gözlem teknikleri) kullanılarak daha kapsamlı ve içgörülü sonuçlar elde edilebilir.
- Bu çalışmada yerel gıda tüketim değeri; duygusal değer, sağlık değeri ve lezzet/kalite değeri olmak üzere üç boyutta ele alınmıştır. Ancak, turistlerin sürdürülebilir turizm kalkınmasına katkı sağlamasına etki eden fiyat algısı, kültürel uyum, destinasyonun pazarlama stratejileri gibi diğer faktörler dikkate alınmamıştır. Gelecekteki araştırmalarda fiyat algısı, turizm hizmet kalitesi, çevresel bilinç, destinasyon pazarlama faaliyetleri gibi ek değişkenler de araştırmaya dahil edilerek sürdürülebilir turizm kalkınmasının diğer öncül değişkenleri belirlenebilir.

Kaynakça

- Adıgüzel, B. (2018). Sürdürülebilir turizm kalkınması kavramının Ayder'in yerel turizm paydaşlarınca değerlendirilmesi. *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, (1), 34–54.
- Akkuş, V. (2024). Yöresel Gıda Ürünlerinin Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanımının Sürdürülebilir Gıda Kapsamında Değerlendirilmesi: Gaziantep Örneği. *Gastroia Journal of Gastronomy and Travel Research*, 8(1), 49–66. doi:10.32958/gastoria.1355966
- Anastasiadou, C. (2011). Promoting Sustainability From Above: Reflections on the Influence of the European Union on Tourism Governance. *Policy Quarterly*, 7(4). doi:10.26686/pq.v7i4.4403
- Anderson, W. (2018). Linkages Between Tourism and Agriculture for Inclusive Development in Tanzania. *Journal of Hospitality and Tourism Insights*, 1(2), 168–184. doi:10.1108/jhti-11-2017-0021
- Aslam, M. ve Awang, K. W. (2016). Implications of Policies and Procedures in Sustainable Rural Tourism Development (SRTD): A Case Study of Sri Lanka. *Sabaragamuwa University Journal*, 15(1), 74–93. doi:10.4038/suslj.v15i1.7708
- Aslan, Z., Karakuş, Y. ve Onat, G. (2024). İklim Değişikliği Risk Algısının Yerel Gıda Tüketimi Değerine Etkisi: Türkiye Örneği. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 7(3), 737–753. doi:10.33083/joghat.2024.433
- Badu-Baiden, F., Kim, S., Otoo, F. E. ve King, B. (2022). International Tourists' Local African Food Consumption. *Tourism Review*, 77(5), 1333–1348. doi:10.1108/tr-01-2022-0013
- Bayat, G. (2020). Kars' in yerel yemekleri ve yerel ürünlerin kars' taki yiyecek içecek işletmelerinde kullanımının sürdürülebilir gıda kapsamında değerlendirilmesi. *TÜRK TURİZM ARAŞTIRMALARI DERGİSİ*, 4(3), 2640–2654.
- Bentler, P. M. (1992). On the fit of models to covariances and methodology to the Bulletin. *Psychological bulletin*, 112(3), 400–404.
- Boğan, E. ve Dedeoğlu, B. B. (2020). Hotel employees' corporate social responsibility perception and organizational citizenship behavior: Perceived external prestige and pride in organization as serial mediators. *Corporate Social Responsibility and Environmental Management*, 27(5), 2342–2353. doi:10.1002/csr.1996
- Butler, R. W. (1999). Sustainable tourism: A state-of-the-art review. *Tourism geographies*, 1(1), 7–25.
- Buzlukçu, C. ve Avcıkurt, C. (2021). Yavaş Şehirlerde Yerel Halkın Yer Kimliği ve Topluluğa Bağlılıklarının Sürdürülebilir Turizm Tutumlarına Etkisi: Seferihisar'da Bir Araştırma. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (43), 117–138.
- Byrne, B. M. (2010). *Structural equation modeling with AMOS: Basic concepts, applications, and programming* (2nd editio.). New York: Taylor & Francis Group.
- Çalışkan, U. ve Özer, Ö. (2022). Turizm çeşidi ve destinasyonun gelişmişliği ile yerel halkın algıları ve destek tutumları arasındaki ilişki: Karşılaştırmalı bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 28–52.
- Can, Ü, Tan, E., Dagaşan, G. ve Gül, H. (2023). Bölgesel Turizm Paydaşlarının Sürdürülebilir Turizme Yönelik Tutumu: Hasankeyf Örneği. *Journal of Academic Tourism Studies*, 4, 21–32.
- Can, Ülker. (2023). Local Tourism Stakeholders' Attitude Towards Sustainable Tourism: The Case of Hasankeyf. *Journal of Academic Tourism Studies*, 4(Cilt: 4 Sayı: Özel Sayı), 21–32. doi:10.29228/jatos.70875
- Çankaya Altuntaş, C. ve Dursun Küçükoglu, M. (2024). The role of perfectionism in enhancing job performance in İzmir destination hotels. *Tourist Destination*, 2(2), 43–58. doi:https://doi.org/10.5281/zenodo.14499170
- Čaušević, A. ve Fusté-Forné, F. (2022). Local Cuisine in a Tourist City: Food Identity in Sarajevo Restaurant Menus as a Source of Destination Marketing. *European Journal of Tourism Hospitality and Recreation*, 12(1), 61–77. doi:10.2478/ejthr-2022-0004
- Chen, Q. ve Huang, R. (2018). Understanding the Role of Local Food in Sustaining Chinese Destinations.

Current Issues in Tourism, 22(5), 544–560. doi:10.1080/13683500.2018.1444020

- Choe, J. Y. J. ve Kim, S. S. (2019). Development and validation of a multidimensional tourist's local food consumption value (TLFCV) scale. *International journal of hospitality management*, 77, 245–259.
- Çokluk, Ö., Şekercioğlu, G. ve Büyüköztürk, Ş. (2016). *Sosyal Bilimler İçin Çok Değişkenli İstatistik SPSS ve LISREL Uygulamaları* (C. 5). Kızılay/Ankara: PEGEM AKADEMİ. doi:10.14527/9786055885670
- Curran, P. J., West, S. G. ve Finch, J. F. (1996). The robustness of test statistics to nonnormality and specification error in confirmatory factor analysis. *Psychological methods*, 1(1), 16.
- Dedeoğlu, B. B. ve Boğan, E. (2021). The motivations of visiting upscale restaurants during the COVID-19 pandemic: The role of risk perception and trust in government. *International Journal of Hospitality Management*, 95, 102905.
- Dhiman, M. C. ve Dubey, A. K. (2011). Sustainable Tourism Development in India. *International Journal of Social Ecology and Sustainable Development*, 2(2), 41–53. doi:10.4018/jesd.2011040104
- Doll, W. J., Xia, W. ve Torkzadeh, G. (1994). A confirmatory factor analysis of the end-user computing satisfaction instrument. *MIS quarterly*, 453–461.
- Draper, N. R. ve Smith, H. (1998). *Applied regression analysis* (Third Edit., C. 326). New York: John Wiley & Sons.
- Eren, S. (2017). The Consumption of Local Food in Restaurants: A Study in Kas. *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 1(2), 55–64. doi:10.30625/ijctr.345607
- Fornell, C. ve Larcker, D. F. (1981). Evaluating Structural Equation Models with Unobservable Variables and Measurement Error. *Journal of Marketing Research*, 18(1), 39. doi:10.2307/3151312
- Gallarza, M. G., & Gil Saura, I. (2020). Consumer value in tourism: a perspective article. *Tourism Review*, 75(1), 41–44.
- Gong, F. (2023). Ways to Bring Private Investment to the Tourism Industry for Green Growth. *Humanities and Social Sciences Communications*, 10(1). doi:10.1057/s41599-023-02186-9
- Güney, İ. ve Somuncu, M. (2018). Kuşadası İlçesi'nde turizmin yaşam döngüsü: Mekânsal ve toplumsal öğeler üzerinden bir değerlendirme. *Türk Coğrafya Dergisi*, 71(1), 101–116. doi:https://doi.org/10.17211/tcd.440799
- Guo, Y., Jiang, J. ve Li, S. (2019). A Sustainable Tourism Policy Research Review. *Sustainability*, 11(11), 3187. doi:10.3390/su11113187
- Gürbüz, S. ve Şahin, F. (2014). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri* (C. 2). Ankara: Sözkese Matbaacılık Tic. Ltd. Şt.
- Hair, J. F., Black, W. C., Babin, B. J. ve Anderson, R. E. (2013). *Multivariate Data Analysis* (Pearson Ne.). Pearson Higher Ed. <https://pearson.com.au/products/H-J-Hair-Anderson/H-J-Hair-Joseph-F-et-al/Multivariate-Data-Analysis-Pearson-New-International-Edition/9781292021904?R=9781292021904> adresinden erişildi.
- Hair, Joseph F, Hult, G. T. M., Ringle, C. M. ve Sarstedt, M. (2017). *A primer on partial least squares structural equation modeling (PLS-SEM)* (Second ed.). Thousand Oaks: Sage Publication.
- Hu, L.-T. ve Bentler, P. M. (1999). Structural Equation Modeling: A Multidisciplinary Journal Cutoff criteria for fit indexes in covariance structure analysis: Conventional criteria versus new alternatives. *Multidisciplinary Journal*, 6(1), 1–55. doi:10.1080/10705519909540118
- Ilban, M. O., Gümrükçü, S. ve Yıldız, N. (2023). Responsible Tourism in Sustainable Tourism Studies. *Gastoria Journal of Gastronomy and Travel Research*, 7(1), 201–210. doi:10.32958/gastoria.1245896
- Ismatillaevna, F. A., Pratama, B. D. S. ve Rohimi, U. E. (2023). Increasing the Potential of Tourism Destinations Through Combining the Principles of Sustainability and Innovation. *Journal of World Science*, 2(2), 197–203. doi:10.58344/jws.v2i2.232

- Kaya, İ. (1997). *Sürdürülebilir turizm kalkınması ve ülkemiz açısından bir değerlendirme*. Balıkesir University (Turkey).
- Keleş, H. ve Akmeşe, H. (2022). Turizm Sektöründe Yerel Halkın Yaşam Kalitesi Kavramı. *Çatalhöyük Uluslararası Turizm Ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (9), 110–125. doi:10.58455/cutsad.1217665
- Kendir, H., & Arslan, E. (2020). Gastronomi Turizmi Açısından Yöresel Lezzetlerin Duygusal Değer Boyutunda İncelenmesi Tokat İli Örneği. *Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, (2020 Sonbahar Özel Sayı I/II), 130-138.
- Khan, M. R., Khan, H. U. R., Lim, C. K., Tan, K. L. ve Ahmed, M. F. (2021). Sustainable Tourism Policy, Destination Management and Sustainable Tourism Development: A Moderated-Mediation Model. *Sustainability*, 13(21), 12156. doi:10.3390/su132112156
- Kline, R. B. (2011). *Principles and practice of structural equation modeling*. New York: Guilford Press.
- Kline, R. B. (2023). *Principles and practice of structural equation modeling* (Fifth Edit.). New York: Guilford publications.
- Kurtuluş, K. (2010). *Araştırma Yöntemleri*. İstanbul: Türkmen Kitapevi.
- Lampropoulos, V., Παναγιωτοπούλου, M. ve Stratigea, A. (2021). Assessing the Performance of Current Strategic Policy Directions Towards Unfolding the Potential of the Culture–Tourism Nexus in the Greek Territory. *Heritage*, 4(4), 3157–3185. doi:10.3390/heritage4040177
- Lee, T. H. (2013). Influence analysis of community resident support for sustainable tourism development. *Tourism Management*, 34, 37–46. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0261517712000520> adresinden erişildi.
- Marsh, H. W., Balla, J. R. ve McDonald, R. P. (1988). Goodness-of-fit Indices In Confirmatory Factor Analysis: The Effect of Sample Size. *Psychological bulletin*, 103(3), 391.
- Oğan, Y., Akyol, C. ve Bulut, Z. (2022). Hopa Destinasyonunda Turizm Faaliyetlerinin Geliştirilmesine Yönelik Paydaş Görüşleri Üzerine Bir Araştırma a Research on Stakeholder Views on the Development of Tourism Activities in Hopa Destination. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*. doi:10.26677/tr1010.2022.1074
- Onat, G. ve Guneren, E. (2024). The mediator role of customer satisfaction in the effect of gastronomic image on behavioral intention. *Tourism & Management Studies*, 20(2).
- Pelit, E. ve Öztürk, Y. (2010). Otel işletmeleri işgörenlerinin iş doyum düzeyleri: Sayfiye ve şehir otel işletmeleri işgörenleri üzerinde bir araştırma. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 43–72.
- Petrevska, B., Terzić, A. ve Andreeski, C. (2020). More or Less Sustainable? Assessment From a Policy Perspective. *Sustainability*, 12(8), 3491. doi:10.3390/su12083491
- Rachão, S., Breda, Z., Fernandes, C. ve Joukes, V. (2019). Food Tourism and Regional Development: A Systematic Literature Review. *European Journal of Tourism Research*, 21, 33–49. doi:10.54055/ejtr.v21i.357
- Reisinger, Y. ve Mavondo, F. (2008). Structural Equation Modeling: Critical Issues and New Developments. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 21(4), 41–71. doi:10.1300/J073v21n04_05
- Rize İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2022). Turizm Türleri. T. C. Kültür ve Turizm Bakanlığı. <https://rize.ktb.gov.tr/TR-112787/turizm-turleri.html> adresinden erişildi.
- Rize İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2024). Turist İstatistikleri. <https://rize.ktb.gov.tr/TR-341873/turist-istatistikleri.html> adresinden erişildi.
- Rize İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2025). Tesis ve Acentalar. <https://rize.ktb.gov.tr/TR-370355/turizm-isletme-belgeli-konaklama-tesisleri.html> adresinden erişildi.
- Sağlam, E., Arslan, E., Kendir, H., & Bozkurt, H. Ö. (2024). Giresun’u Ziyaret Eden Yerli Turistlerin Yöresel Lezzetlere Yönelik Duygusal Değer Algısının Tekrar Ziyaret Niyetine Etkisi (The Effect of Emotional Value Perception of Local Tastes on Revisit Intention of Local Tourists Visiting Giresun). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 12(4), 3020-3035.

- Saklı, B. A. (2024). Evaluation of Michelin green star restaurants in Türkiye: Sustainability and creativity in the case of Neolokal. *Journal of Multidisciplinary Academic Tourism*(Special Issue 2 - Sustainability, Innovation and Changing Dynamics in Tourism: From Local to Global), 45-57. <https://doi.org/10.31822/jomat.2024-SP-2-45>
- Schermelleh-Engel, K., Moosbrugger, H. ve Müller, H. (2003). Evaluating the Fit of Structural Equation Models: Tests of Significance and Descriptive Goodness-of-Fit Measures. *Methods of Psychological Research Online*, 8(2), 23–74.
- Scheyvens, R. (2011). The Challenge of Sustainable Tourism Development in the Maldives: Understanding the Social and Political Dimensions of Sustainability. *Asia Pacific Viewpoint*, 52(2), 148–164. doi:10.1111/j.1467-8373.2011.01447.x
- Şengül, S. (2017). Yerel girişimcilik ve turizm ilişkisine dair çıkarımlar: Mudurnu örneği. *Yönetim ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi*, 15(4), 126–142.
- Sert, A. N. (2019). The Role of Local People's Perceptions of Tourism Impact, Community Participation and Support for Tourism Development in the Development of Sustainable Tourism: Case of Beypazarı. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 22(42), 407–428. doi:10.31795/baunsobed.659297
- Sidali, K. L., Kastenholz, E. ve Bianchi, R. (2013). Food Tourism, Niche Markets and Products in Rural Tourism: Combining the Intimacy Model and the Experience Economy as a Rural Development Strategy. *Journal of Sustainable Tourism*, 23(8–9), 1179–1197. doi:10.1080/09669582.2013.836210
- Solmaz, S. A. (2019). Sürdürülebilir Turizm ve Türkiye'de Çevre Politikaları. *Journal of International Social Research*, 12(66), 1175–1186.
- Tao, Z., Chen, J. ve Hu, B. (2019). Authenticity, Quality, and Loyalty: Local Food and Sustainable Tourism Experience. *Sustainability*, 11(12), 3437. doi:10.3390/su11123437
- Testa, R., Galati, A., Schifani, G., Trapani, A. M. D. ve Migliore, G. (2019). Culinary Tourism Experiences in Agri-Tourism Destinations and Sustainable Consumption—Understanding Italian Tourists' Motivations. *Sustainability*, 11(17), 4588. doi:10.3390/su11174588
- Türk Dil Kurumu. (2024). Güncel Türkçe Sözlük. http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_bts adresinden erişildi.
- Wang, Y., Wen, Z., Li, W. ve Fang, J. (2022). Methodological research and model development on structural equation models in China's mainland from 2001 to 2020. *Advances in Psychological Science*, 30(8), 1715–1733.
- Yayla, Ö. (2021). Destinasyon Sosyal Sorumluluğunun Yerel Halkın Turizm Algısı ve Desteği Üzerine Etkisi: Beypazarı Kırsal Turizm Örneği. *Journal of Mehmet Akif Ersoy University Economics and Administrative Sciences Faculty*, 8(3), 1306–1320.