

**T.C.  
BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI TEZLİ YÜKSEK LİSANS  
PROGRAMI**

**COVID-19 SÜRECİ İLE SOKAK YEMEKLERİNİN BİLİNİRLİĞİ VE  
HAREKETLİLİĞİNİN TÜKETİCİ TUTUMLARINA GÖRE  
DEĞERLENDİRİLMESİ**

**HAZIRLAYAN**

**BUSE ZİHNİ**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**TEZ DANIŞMANI**

**DR. ÖĞR. ÜYESİ İLKAY YILMAZ**

**ANKARA-2022**

**BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ**  
**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**  
**YÜKSEK LİSANS / DOKTORA TEZ ÇALIŞMASI ORJİNALLİK RAPORU**

Tarih: 07 / 07/ 2022

Öğrencinin Adı, Soyadı: Buse ZİHNİ.

Öğrencinin Numarası: 22110491

Anabilim Dalı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı

Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Danışmanın Unvanı/Adı, Soyadı: Dr.Öğr.Üyesi İlkay YILMAZ

Tez Başlığı: Covid 19 Süreci ile Sokak Yemeklerinin Bilinirliği ve Hareketliliğinin Tüketici Tutumlarına Göre Değerlendirilmesi.

Yukarıda başlığı belirtilen Yüksek Lisans/Doktora tez çalışmamın; Giriş, Ana Bölümler ve Sonuç Bölümünden oluşan, toplam 72. sayfalık kısmına ilişkin, 07 / 07 / 2022 tarihinde şahsım/tez danışmanım tarafından Turnitin adlı intihal tespit programından aşağıda belirtilen filtrelemeler uygulanarak alınmış olan orijinallik raporuna göre, tezimin benzerlik oranı % 18'dir. Uygulanan filtrelemeler:

1. Kaynakça hariç
2. Alıntılar hariç
3. Beş (5) kelimedenden daha az örtüşme içeren metin kısımları hariç

“Başkent Üniversitesi Enstitüleri Tez Çalışması Orijinallik Raporu Alınması ve Kullanılması Usul ve Esaslarını” inceledim ve bu uygulama esaslarında belirtilen azami benzerlik oranlarına tez çalışmamın herhangi bir intihal içermediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim.

Öğrenci İmzası: Buse Zihni

**ONAY**

Tarih: 07 / 07 / 2022.

Öğrenci Danışmanı Unvan, Ad, Soyad, İmza:

Dr.Öğr.Üyesi İlkay YILMAZ

## TEŞEKKÜR

Tez sürecimin başından sonuna değerli fikirleriyle beni yönlendiren çalışmamın şekillenmesinde katkı sağlayan ve kendisini örnek aldığım danışman hocam Dr. Öğr. Üyesi İlkay Yılmaz'a teşekkür ediyorum.

Yine tez çalışmamın ortaya çıkarılmasında ve akademik gelişimimde yol gösteren sayın hocam Prof. Dr. İsmail Tokmak'a teşekkür etmek istiyorum. Bu çalışmama kendi yaptığı çalışmalarıyla öncülük eden ve bana birçok katkı sağlayan Doç Dr. Ali Solunoğlu hocama da teşekkürü borç bilirim.

Ayrıca bana her zaman destek olan, zorlandığım her noktada beni telkin ederek sonuca ulaşmamı sağlayan, sabırla sürecin bitmesinde bana yol arkadaşlığı yapan ve bilgisiyle her konuda fikir veren çok kıymetli eşim Arş. Gör. Dr. Ömer Faruk Yıldırım'a ve bu süreçte hayatımıza katılan ve bana nefes olan biricik oğlum Miraç Faruk Yıldırım'a minnettarım.

Bana anne ve babadan öte olan ve her anımızda desteklerini esirgemeyen kayınvalidem Sermin Yıldırım ve kayınpederim Cesim Yıldırım'a, biricik kardeşlerim Betül Hanlıgil, Muhammed Taha Yıldırım ve Muhammed Furkan Yıldırım'a sonsuz teşekkür ederim.

Bugünlere gelmemde maddi ve manevi desteğini esirgemeyerek her zaman yanımda olan kıymetlilerim annem Ufuk Zihni ve babam Hüseyin Şuayip Zihni'ye teşekkürü borç bilirim. Son olarak bu süreçte yanımda olan ve bana destek veren kuzenim İngilizce öğretmeni Halide Yavuz' a teşekkür ederim.

## ÖZET

Bu araştırma, Covid-19 sürecinde Ankara’da çalışan tüketicilerin sokak yemeklerine yönelik tüketici tutumları planlı davranış teorisi bağlamında incelenmesi amaçlanarak yapılmıştır. Araştırma, Şubat-Nisan 2022 tarihleri arasında eş zamanlı yürütülmüş, çalışan ve sokak yemeklerini deneyimleyen 389 tüketiciden toplanan anket verileri çalışmaya dahil edilmiştir. Araştırma sonucunda elde edilen veriler ve oluşturulan hipotezler ölçülmesinde bağımsız örneklem t-testi ve tek yönlü varyans analizi yöntemleri kullanılmıştır. Tek yönlü varyans analizinde anlamlı farklılık bulunması durumunda gruplar arasındaki farklılığı inceleyebilmek için Bonferroni Post-hoc testi uygulanmıştır. Araştırma sonuçlarında demografik değişkenler açısından katılımcıların %58,6’sının kadın, %41,4’ünün 25-34 yaş aralığında olduğu, %42,9’unun evli ve çocuklu olduğu, %33,4’ünün lisans mezunu olduğu ve %83,5’nin serbest meslek çalışanı olduğu, %42,7’sinin aylık geliri 4253-6000 TL arasında olduğu belirlenmiştir. Ayrıca katılımcıları %44,2’si ayda 1-2 kez sokak lezzetlerini tükettikleri, %38,3’ü aylık 100-200 TL arası sokak yemeklerine para harcadıkları görülmüştür. Covid-19 hastalığını %51,9’u geçirmediğini, katılımcıların %69,7’sinin kronik hastalığının mevcut olmadığı sonucuna ulaşılmıştır. Sokak lezzetleri tüketim sıklığı ve harcama düzeylerinin, öznel normun, algılanan davranışsal kontrolün ve davranışsal niyetin katılımcıların Covid-19 hastalığını geçirme durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı belirlenmiştir. Sokak lezzetleri tüketim tutumunun Covid-19 hastalığını geçiren ve geçirmeyen katılımcıların yaşlarına göre, Öznel norm değişkeninin Covid-19 hastalığını geçiren katılımcıların cinsiyetlerine göre, tüketim tutumlarının Covid-19 hastalığını geçiren ve geçirmeyen katılımcıların eğitim ve medeni durumlarına göre, sokak lezzetleri tüketim tutumunun ve sokak lezzetleri tüketimine yönelik davranışsal niyetlerinin Covid-19 hastalığını geçiren ve geçirmeyen katılımlarda aylık gelirinin 6000 TL üzeri farklılaştığı görülmüştür. Elde edilen sonuçlar, gastronomi alanına ilgi duyan akademisyenlere ve paydaşlara öneriler sunabilecektir.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomi, Sokak Yemekleri, Planlı Davranış Teorisi, Tutum, Davranışsal niyet

## ABSTRACT

The aim of this study is to analyse the attitudes of working people in Ankara to the street delicacies in the context of theory of planned behaviour during Covid-19. The study was conducted between February,2022 and April 2022 simultaneously and data of survey applied to 389 consumers who are working, and experiencer of Street delicacies. Unpaired t-test and one-way analysis of variance were used to measure the data obtained and hypotheses created as a result of the research. In case of significant difference in one-way analysis of variance, Bonferroni Post-hoc test was applied to examine the difference between groups. In terms of demographic variables, 58.6% of the participants were women, 41.4% were between the ages of 25-34, 42.9% were married with children, 33.4% were undergraduate graduates, and 83.5% of them were self-employed, 42.7% of them had monthly income between 4253-6000 TL. In addition, it was observed that 44.2% of the participants consume street delicacies 1-2 times a month, and 38.3% spend 100-200 TL on street delicacies per month. It was concluded that 51.9% of the participants did not have the Covid-19 disease, and that 69.7% of the participants did not have a chronic disease. It has been determined that the consumption frequency and spending levels of street delicacies, subjective norm, perceived behavioral control and behavioral intention do not differ significantly according to the status of the participants having the Covid-19 disease. According to the age of the participants with or without the Covid-19 disease, the subjective norm variable according to the gender of the participants who had the Covid-19 disease, according to the education and marital status of the participants with and without the Covid-19 disease. It has been observed that the behavioral intentions for consumption of the disease differ by more than 6000 TL in the participants who have or did not have the Covid-19 disease.

**Key Words:** Gastronomy, Street Foods, The Theory of Planned Behavior, Attitude, Behavioral Intention

## İÇİNDEKİLER

TEŞEKKÜR.....	i
ÖZET .....	ii
ABSTRACT .....	iii
TABLolar LİSTESİ .....	vii
ŞEKİLLER LİSTESİ .....	ix
KISALTMALAR.....	x
1. GİRİŞ.....	1
1.1. Araştırmanın sorunsalı.....	3
1.2. Araştırmanın Amacı .....	4
1.3. Araştırmanın Önemi.....	6
1.4. Varsayımları.....	7
1.5. Sınırlılıkları .....	7
2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE .....	8
2.1. Sokak Yemekleri .....	8
2.1.1. Sokak yemeği nedir? .....	8
2.1.2. Sokak yemeklerinin tarihsel geçmişi .....	9
2.1.3. Sokak yemeklerinin gelişimi ve önemi.....	9
2.1.4. Sokak yemeklerinin kültürel ve ekonomik yönleri.....	10
2.1.5. Sokak yemekleri ve gıda güvenliği.....	13
2.1.6. Sokak yemeklerinin içeriği, hazırlık ve sunum aşamaları.....	14
2.1.6.1. Kızartma .....	15
2.1.6.2. Kaynatma.....	15
2.1.6.3. Kavurma .....	15
2.1.6.4. Fırında pişirme ve kızartma.....	15
2.1.6.5. Buğulama .....	15
2.1.7. Türkiye’de sokak yemekleri .....	16
2.2. Gastronomi .....	17
2.2.1. Gastronomi ve tarihsel süreci.....	17
2.2.2. Gastronomi ve turizm ilişkisi .....	18
2.2.3. Türkiye’de gastronomi turizmi .....	19

<b>2.3. Planlı Davranış Teorisine İlişkin Kavramlar .....</b>	<b>20</b>
2.3.1. Gerekçeli eylem teorisi (GET) .....	20
2.3.2. Davranışa yönelik tutum.....	22
2.3.3. Öznel norm.....	23
2.3.4. Algılanan davranışsal kontrol .....	23
2.3.5. Davranışsal niyet .....	24
2.3.6. Davranış.....	25
2.3.7. Planlı davranış teorisi ve gastronomi literatüründeki uygulamaları .....	26
<b>2.4. COVID-19.....</b>	<b>28</b>
2.4.1. COVID-19 Tanımı .....	28
2.4.2. COVID-19 Teşhisi .....	29
2.4.3. COVID-19 Ortaya Çıkması, Yayılması ve Semptomları.....	29
<b>3. YÖNTEM .....</b>	<b>31</b>
3.1. Araştırma Modeli.....	31
3.2. Evren Örneklem.....	31
3.3. Ölçme Araçları.....	32
3.4. Ölçüm Güvenirliği ve Geçerliliği .....	33
3.5. Verilerin Toplanması ve Analizi.....	37
<b>4. BULGULAR .....</b>	<b>39</b>
4.1. Katılımcılara İlişkin Bulgular.....	39
4.1.1. Kişisel bilgilere yönelik bulgular .....	39
4.1.2. Sokak yemekleri tüketimine yönelik bulgular .....	41
4.1.3. Hastalık durumlarına yönelik bulgular.....	42
4.2. Araştırma Değişkenlerine Yönelik Bulgular .....	43
4.2.1. Araştırma değişkenlerine ilişkin tanımlayıcı analiz sonuçları .....	43
4.3. Hipotez Testlerine Yönelik Bulgular.....	44
4.4. Demografik Değişkenler ve Araştırma Değişkenleri Arasındaki İlişkilere Yönelik Bulgular .....	49
4.4.1. Yaş ile araştırma değişkenleri arasındaki ilişkiye yönelik tek yönlü varyans analizi sonuçları .....	49
4.4.2. Cinsiyet ile araştırma değişkenleri arasındaki ilişkiye yönelik bağımsız örneklem T-testi sonuçları .....	51

4.4.3. Eğitim durumu ile araştırma değişkenleri arasındaki ilişkiye yönelik tek yönlü varyans analizi sonuçları .....	52
4.4.4. Medeni durum ile araştırma değişkenleri arasındaki ilişkiye yönelik tek yönlü varyans analizi sonuçları .....	54
4.4.5. Gelir Durumu ile Araştırma Değişkenleri Arasındaki İlişkiye Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları.....	55
4.4.6. Hastalık durumu ile araştırma değişkenleri arasındaki ilişkiye yönelik bağımsız örneklem T-testi sonuçları.....	57
5. SONUÇ VE ÖNERİLER .....	59
KAYNAKÇA.....	62
EKLER .....	
EK-A. Anket Formu (Türkçe) .....	
EK-B. Etik Kurul İzni .....	



## TABLULAR LİSTESİ

	<b>Sayfa</b>
Tablo 2.1: Türkiye’de sokak yezzetlerinin bölgelere göre dağılımı.....	16
Tablo 2.2: Türkiye’de sunulan sokak lezzetleri.....	17
Tablo 3.1: Sokak Lezzetleri Tüketim Tutumu Ölçeğinin DFA Modeli Uyum İndeksleri ..	34
Tablo 3.2: Sokak Lezzetlerine Yönelik Öznel Norm Ölçeğinin DFA Modeli Uyum İndeksleri ..	35
Tablo 3.3: Sokak Lezzetlerine Yönelik Algılanan Davranışsal Kontrol Ölçeğinin DFA Modeli Uyum İndeksleri.....	35
Tablo 3.4: Sokak Lezzetlerine Yönelik Davranışsal Niyet Ölçeğinin DFA Modeli Uyum İndeksleri ..	36
Tablo 3.5: Araştırma Değişkenlerinin Güvenilirlik Analizi Sonuçları ..	37
Tablo 4.1: Kişisel Bilgilere Yönelik Bulgular ..	39
Tablo 4.2: Sokak Yemekleri Tüketimine Yönelik Bulgular.....	41
Tablo 4.3: Hastalık Durumlarına Yönelik Bulgular ..	42
Tablo 4.4: Araştırma Değişkenlerine İlişkin Tanımlayıcı Analiz Sonuçları ..	43
Tablo 4.5: Covid-19 ve Sokak Yemeklerini Tercih Düzeyleri Arasındaki İlişkiye Yönelik Bağımsız Örneklem T-Testi Sonuçları ..	46
Tablo 4.6: Covid-19 ve Sokak Yemekleri Tüketim Tutumu Arasındaki İlişkiye Yönelik Bağımsız Örneklem T-Testi Sonuçları ..	47
Tablo 4.7: Covid-19 ve Sokak Yemeklerine Yönelik Öznel Norm Arasındaki İlişkiye Yönelik Bağımsız Örneklem T-Testi Sonuçları ..	47
Tablo 4.8: Covid-19 ve Sokak Yemeklerine Yönelik Algılanan Davranışsal Kontrol Arasındaki İlişkiye Yönelik Bağımsız Örneklem T-Testi Sonuçları.....	48
Tablo 4.9: Covid-19 ve Sokak Yemekleri Tüketimine Yönelik Davranışsal Niyet Arasındaki İlişkiye Yönelik Bağımsız Örneklem T-Testi Sonuçları.....	48
Tablo 4.10: Tüketim Sıklığı ve Harcama Miktarı ile Araştırma Değişkenleri Arasındaki İlişkiye Yönelik Pearson Korelasyon Analizi Sonuçları ..	48
Tablo 4.11: Yaş ile Araştırma Değişkenleri Arasındaki İlişkiye Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları.....	49
Tablo 4.13: Cinsiyet ile Araştırma Değişkenleri Arasındaki İlişkiye Yönelik Bağımsız Örneklem T-Testi Sonuçları ..	51
Tablo 4.14: Eğitim Durumu ile Araştırma Değişkenleri Arasındaki İlişkiye Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları.....	52

Tablo 4.15: Medeni Durum ile Araştırma Değişkenleri Arasındaki İlişkiye Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları.....	54
Tablo 4.16: Gelir Durumu ile Araştırma Değişkenleri Arasındaki İlişkiye Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları.....	55
Tablo 4.17: Hastalık Durumu ile Araştırma Değişkenleri Arasındaki İlişkiye Yönelik Bağımsız Örneklem T-Testi Sonuçları .....	57

## ŞEKİLLER LİSTESİ

	<b>Sayfa</b>
Şekil 2.1. Gerekçeli Eylem Teorisi.....	21

## KISALTMALAR

<b>Kısaltmalar</b>	<b>Açıklamalar</b>
<b>ADK</b>	Algılanan Davranışsal Kontrol
<b>DN</b>	Davranışsal Niyet
<b>DSÖ</b>	Dünya Sağlık Örgütü
<b>DYT</b>	Davranışa Yönelik Tutum
<b>FAO</b>	Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü
<b>GET</b>	Gerekçeli Eylem Teorisi
<b>IBM</b>	Internatinal Business Machines
<b>MERS-COV</b>	Orta Doğu Solunum Sendromu Koronavirüsü
<b>NDT</b>	Nedensel Davranış Teorisi
<b>PDT</b>	Planlı Davranış Teorisi
<b>RT-PCR</b>	Ters Transkripsiyon Polimeraz Zincir Reaksiyonu
<b>ÖN</b>	Öznel Norm
<b>SARS-COV</b>	Akut Solunum Sendromu Koronavirüs
<b>SPSS</b>	Statistical Package for the Social Sciences
<b>WHO</b>	Dünya Sağlık Örgütü

# 1. GİRİŞ

Sokak yemeklerinin tarihi uzun yıllara dayanmasına rağmen bir dönem restoranlar ve marketlerde yer alması nedeni ile şehir merkezlerinde veya sokak aralarında ulaşılması ve bulunması zorlaşmıştır. Ancak son zamanlarda sokak festivallerinin artması ve televizyon programları aracılığı ile tanıtımlarının yapılması sonucu yeniden sokak yemeklerine olan talebin arttığı gözlemlenmektedir. Sokak yemekleri kendi bulunduğu şehrin tüketicileri tarafından çoğunlukla tercih edilirken, akademik boyutta yapılan çalışmalar ile başka ülkelerde de önem kazanacak şekilde ilgi görmeye başlamıştır (Karsavuran, 2018, s. 247). Sokak yemekleri, dünyanın hemen hemen her yerinde uzun yıllar boyunca tüketilmiş ve varlığını devam ettirmiştir. Ekonomik yönden, sosyal açıdan, kültürel zenginliklerin gelişmesi ve sanatsal çerçevede ulusal kendine özgü bir kimliğin oluşmasında büyük bir katkı sağlayan sokak yemekleri, gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerde yaygın bir şekilde tüketilmekle beraber uluslara özgü mutfak geleneğinin de temel yapısını oluşturmaktadır (Demir, Akdağ, Sormaz ve Özata, 2018, s.589).

Çalışmalarda sokak yemeklerinin gelişmiş ülkelerde gelir düzeyi az bireyler tarafından kolay ve düşük maliyetli olması sebebiyle tüketildiği belirtilmiştir. Sanayi devrimi sonrasında sosyo-ekonomik gücü yüksek bireylerin restoranlarda ya da kendi evlerinde yemek yemeyi tercih ederken, sokak yemeklerinin işçiler tarafından tüketildiği ve gelir düzeyi daha düşük bireyler tarafından tercih edildiği ifade edilmiştir. Bundan dolayı fakirlerin tükettiği yiyecek olarak isimlendirilmiştir. Bu durumun geçmişten gelen bir süreç olduğu ancak günümüzde bu algının dönüşüme uğradığı görülmüştür (Calloni, 2013, s.3407). Tüm gelişmekte olan ülkelerde sokak yemekleri, insanların beslenmesi için bir ihtiyaç aracı olarak görülmektedir. Bunun yanı sıra, kolay erişilebilir ve oldukça düşük maliyette olması ve çeşitlilik sağlaması gibi faktörler sokak yemeklerine olan ilgiyi daha da arttırmıştır. Bununla birlikte, sokak yemekleri bulunduğu ülkenin ekonomisine katkı sağlaması ve yerel gıda kültürlerinin devamlılığının korunması yönünden önemli bir etki oluşturmaktadır. Türkiye kendine özgü kültürel parçası, tarihi geçmişi ve coğrafi özellikleri olması nedeni ile geçmişten günümüze kadar uzanan oldukça zenginleşen ve gelişen çeşitli sokak yemekleri ve sokakta yemek yeme alışkanlıklarını beraberinde getirmiştir.

(Demir, Akdağ, Sormaz ve Özata, 2018, s.590-591). Gastronomi turizminin gelişmesinde etkili bir unsur olarak görülen sokak lezzetleri hem bulunduğu bölgeye ait kaynakların sürdürülebilirliği hem de ekonomik kazanımlar açısından önemli bir yere sahiptir (Ballia, 2016, s.3).

Yemek kültürü, toplumların tarihi ve kültürel değerlerin farklılaşması ve oluşması için önemli bir faktördür. Destinasyona özgü yiyecek ve içeceklerin varlığının turistlerin destinasyona yönelik ilgisi için kaynak teşkil ettiği ve gastronomi turizmine katkı sağladığı ifade edilmiş, ancak bu ilginin başka kaynaklarının bulunup bulunmadığı sürekli sorgulanmıştır (Solunoğlu, 2018). Bu araştırmada ise Covid-19 süreci ile tüketicilerin sokak yemeklerine ilişkin tutumlarının ortaya çıkarılması araştırmanın sorunsalı olarak kabul edilmiştir. Bu soruna çözüm için son yıllarda yapılan çalışmalarda tüketicilerin Planlı Davranış Teorisi (PDT) çerçevesinde davranışsal sürecin altında yatan nedenlere ulaşmak hedeflenmiştir.

PDT , 1975'te Fishbein ve Ajzen tarafından Gerekçeli Eylem Teorisi (GET) adı altında temel oluşturmuştur. İnsan davranışının nedenlerini ve sonuçlarını sistematik bir şekilde inceleyen teoridir. İnsan davranışlarının en temel nedenlerini araştıran bu teoride bireylerin inançlarının neler olduğunu ortaya çıkartıp, bu inançlarla ilgili davranışa yönelik niyetleri ve niyetlerin davranışa nasıl dönüştüğünü belirlemek amaçlanmıştır (Solunoğlu, 2018).

PDT insanların bir DYT (Davranışa Yönelik Tutum) ve ÖN (öznel norm) ile ADK (Algılanan Davranışsal Kontrol), DN (Davranışa Yönelik Niyet) üzerine olan etkilerini inceleyerek sonuca ulaşmaktadır ve bu sayede davranışın gerçekleşme niyeti ile gerçekleşmeme niyeti üzerine tahminler elde etmekte olduğu belirtilmiştir (Solunoğlu, 2018).

Bu çalışmada tüketicilerin Covid-19 geçirme durumları ile sokak yemeklerinin bilinirliği ve hareketliliğinin tüketici tutumlarına ilişkin sokak yemeklerini tüketme niyetlerinin nasıl etkilendiği PDT yöntemiyle araştırılmıştır.

Araştırmada beş bölüm bulunmaktadır. Birinci bölümde araştırmanın giriş kısmı yer almakta olup giriş kısmında araştırmanın problemi, amacı, önemi, varsayımları ve sınırlılıkları ele alınmıştır.

İkinci bölümde; çalışmanın kavramsal erevesi açıklanmıştır. Sokak yemekleri tanımı, sokak yemekleri kavramının tarihçesi, sokak yemeklerinin gelişimi ve önemi, sokak yemeklerinin kültürel ve ekonomik boyutu, sokak yemeklerinin gıda güvenliği boyutu, Türkiye’de sokak yemekleri kültürü, gastronomi tanımı ve tarihsel süreci, gastronomi ve turizm ilişkisi, Türkiye’de gastronomi turizmi, planlı davranış teorisi, gerekçeli eylem teorisi, davranışa yönelik tutum, öznel norm, algılanan davranışsal kontrol, davranışsal niyet, davranış, planlı davranış teorisi ile ilgili literatürdeki uygulamalar, Covid-19 tanımı, teşhisi, ortaya çıkması, yayılması ve semptomları başlıklarına yer verilmiştir.

nc bölümünde, araştırmanın yöntemi açıklanmıştır. Bu bölümde; araştırmanın evreni ve rneklemi, kullanılan veri toplama araçları ve veri analiz yöntemleri açıklanmıştır.

Dördüncü bölümde; Ankara ilinde sokak yemeklerini deneyimlemiş Covid-19 geçiren ve geçirmeyen tüketicilerden elde edilen verilere bağlı olarak analizler yapılarak analiz sonuçları verilmiştir.

Beşinci bölümde ise elde edilen bulgulara ilişkin sonuçlara yer verilmiş, daha önce turizm ve gastronomi literatüründeki yapılmış olan çalışmalarla karşılaştırmalar yapılmıştır.

### **1.1. Araştırmanın sorunsalı**

Literatüre bakıldığında, sokak yemekleri ile ilgili olarak yurt dışında yapılan çalışmalarda daha çok gıda güvenliğine yönelik çalışmaların ön planda olduğu gözlemlenmiştir. Türkiye’de sokak yemekleri ile ilgili yapılmış çok az sayıda çalışma bulunmaktadır. Bu çalışmaların içerisinde Covid-19 sürecini kapsayan, planlı davranış teorisi bağlamında yapılmış olan çalışmalara rastlanılmamıştır. Bu araştırmanın temel problemi sokak yemeklerinin bilinirliği ve hareketliliğini Covid-19 geçiren veya geçirmeyen Ankara ili ankaya ilçesi Çukurambar bölgesinde çalışan

tüketicilerin, davranışa yönelik tutumlarının, öznel normlarının ve algılanan davranışsal kontrollerinin, Covid-19 sürecine yönelik davranışsal niyetleri üzerinde hangi düzeyde etkili olduğunun belirlenmesidir.

## **1.2. Araştırmanın Amacı**

Çalışmanın temel amacı, Covid-19 sürecinde Ankara’da çalışan tüketicilerin sokak yemeklerine yönelik bilgi düzeyi, hareketliliği, beğeni düzeyi, gıda güvenliği sebebi ile tercihleri, yaş, cinsiyet, eğitim, gelir düzeyi, medeni durum, tanısı konulmuş hastalıklar ve sokak yemeklerinin deneme sıklığı gibi çeşitli değişkenler bakımından farklılıklar olabileceği düşünüldüğünden tüketici tutumları açısından planlı davranış teorisi bağlamında incelenmesidir.

Araştırma modeline göre oluşturulan hipotezler aşağıdaki gibi geliştirilmiştir.

H<sub>1</sub>. Bireylerin sokak yemeklerini tercih düzeyleri Covid-19 hastalığını geçirme durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.

H<sub>2</sub>. Bireylerin sokak yemeklerini tüketim tutumları Covid-19 hastalığını geçirme durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.

H<sub>2a</sub>. Bireylerin sokak yemeklerinin yemek kalitesine yönelik tutumları Covid-19 hastalığını geçirme durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.

H<sub>2b</sub>. Bireylerin sokak yemeklerinin hijyenine yönelik tutumları Covid-19 hastalığını geçirme durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.

H<sub>2c</sub>. Bireylerin sokak yemeklerinden memnuniyetleri Covid-19 hastalığını geçirme durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.

H<sub>2d</sub>. Bireylerin sokak yemeklerinin hizmet kalitesine yönelik tutumları Covid-19 hastalığını geçirme durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.

H<sub>2e</sub>. Bireylerin sokak yemeklerine yönelik duyguları Covid-19 hastalığını geçirme durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.



H<sub>2f</sub>. Bireylerin sokak yemeklerine yönelik değerleri Covid-19 hastalığını geçirme durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.

H<sub>3</sub>. Bireylerin sokak yemeklerine yönelik öznel normları Covid-19 hastalığını geçirme durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.

H<sub>4</sub>. Bireylerin sokak yemeklerine yönelik algılanan davranışsal kontrolleri Covid-19 hastalığını geçirme durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.

H<sub>5</sub>. Bireylerin sokak yemekleri tüketimine yönelik davranışsal niyetleri Covid-19 hastalığını geçirme durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.

H<sub>6</sub>. Bireylerin sokak yemekleri tüketim sıklığı ile sokak yemekleri tüketim tutumu arasında Covid-19 hastalığını geçirme durumlarına göre pozitif yönde ilişki vardır.

H<sub>7</sub>. Bireylerin sokak yemekleri tüketim sıklığı ile sokak yemeklerine yönelik öznel norm arasında Covid-19 hastalığını geçirme durumlarına göre pozitif yönde ilişki vardır.

H<sub>8</sub>. Bireylerin sokak yemekleri tüketim sıklığı ile sokak yemeklerine yönelik algılanan davranışsal kontrol arasında Covid-19 hastalığını geçirme durumlarına göre pozitif yönde ilişki vardır.

H<sub>9</sub>. Bireylerin sokak yemekleri tüketim sıklığı ile sokak yemeklerini tüketimine yönelik davranışsal niyet arasında Covid-19 hastalığını geçirme durumlarına göre pozitif yönde ilişki vardır.

H<sub>10</sub>. Bireylerin sokak yemeklerine yönelik harcama miktarı ile sokak yemekleri tüketim tutumu arasında Covid-19 hastalığını geçirme durumlarına göre pozitif yönde ilişki vardır.

H<sub>11</sub>. Bireylerin sokak yemeklerine yönelik harcama miktarı ile sokak yemeklerine yönelik öznel norm arasında Covid-19 hastalığını geçirme durumlarına göre pozitif yönde ilişki vardır.

H<sub>12</sub>. Bireylerin sokak yemeklerine yönelik harcama miktarı ile sokak yemeklerine yönelik algılanan davranışsal kontrol arasında Covid-19 hastalığını geçirme durumlarına göre pozitif yönde ilişki vardır.

H<sub>13</sub>. Bireylerin sokak yemeklerine yönelik harcama miktarı ile sokak yemeklerini tüketimine yönelik davranışsal niyet arasında Covid-19 hastalığını geçirme durumlarına göre pozitif yönde ilişki vardır.

### 1.3. Araştırmanın Önemi

- Sokak yemekleri, ülke gıda ekonomisinin temel yapısı olarak ifade edilmektedir. Dünya’da 2,5 milyar birey hemen her gün sokak yemeklerini farklı biçimde tükettikleri ve sokak yemeklerinin genel anlamda beslenmeleri için artık temel ihtiyaçları haline dönüştüğünü ifade etmişlerdir (Kraig ve Sen, 2013).
- Sokak yemekleri, yemeye direk hazır ve günün her saatinde rahatlıkla ulaşılabilen hazır gıdalardır. Geçmiş zamanlarda sokakta gıda satışı yapan bireylerin eğitim seviyesinin ve statüsünün düşük olduğu kabul görülmekteydi. Şu anda bazı ülkelerde aynı şekilde kaldığı ifade edilmektedir. Fakat yoksullar için ucuz yiyecekler olarak nitelendirilen sokak yemekleri, yeni tatlar keşfetmek ve denemek için oldukça önemli bir fırsat olarak belirtilmiştir (Solunoğlu, 2018).

Kısaca sokak yemekleri aslında yerel yemek kültürünün önemli bir parçası ve o ülkede yaşayan halkın ne yediğini hem keşfetmesi hem de tatması için önemli bir alternatiftir.

Bu kapsamda, bu çalışmada sokak yemeklerinin tüketici tutumlarına yönelik planlı davranış teorisi bağlamında incelenmesi ve bu incelemenin Covid-19 süreci içerisinde yapılmış olması açısından önemli bir çalışma olduğu değerlendirilmektedir. Bunun yanı sıra sokak yemeklerinin bu süreçte hareketliliğinin ve bilinirliğinin de ortaya konulmaya çalışılması bakımında da çalışmanın yazına katı sağlayabileceği ifade edilebilir.

#### **1.4. Varsayımları**

- Araştırmaya katılan bireylerin anket içerisinde yer alan sorulara içten ve var olan durumunu yansıtacak şekilde cevap verecekleri,

#### **1.5. Sınırlılıkları**

- Bu araştırma sadece Ankara’da çalışan ve sokak lezzetlerini deneyimleyen tüketicileri kapsamaktadır.
- Veriler katılımcıların veri toplama araçlarındaki sorulara verilen cevaplarla sınırlıdır.
- Covid 19 sürecinde olmamız katılımcılara ulaşma imkanını ve anket formunun yüz yüze uygulanmasını zorlaştırmaktadır.
- Anket tekniğinden kaynaklanan kesitli veri seti yapılacak analizleri için bir sınırlılık teşkil etmektedir.
- Araştırmada veriler, 01/02/2022 – 03/02/2022 aralığında toplanmış olup araştırmanın bir diğer sınırlılığı da zaman sınırlılığıdır.

## 2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Çalışmanın bu bölümünde, kavramsal çerçeveyi oluşturan; Sokak yemekleri tanımı, sokak yemeklerinin kavramının tarihçesi, sokak yemeklerinin gelişimi ve önemi, sokak yemeklerinin kültürel ve ekonomik boyutu, sokak yemeklerinin gıda güvenliği boyutu, Türkiye’de sokak yemekleri kültürü, gastronomi tanımı ve tarihsel süreci, gastronomi ve turizm ilişkisi, Türkiye’de gastronomi turizmi, planlı davranış teorisi, gerekçeli eylem teorisi, davranışa yönelik tutum, öznel norm, algılanan davranışsal kontrol, davranışsal niyet, davranış, planlı davranış teorisi ile ilgili literatürdeki uygulamalar, Covid-19 tanımı, teşhisi, ortaya çıkması, yayılması ve semptomları başlıklarına yer verilmiştir.

### 2.1. Sokak Yemekleri

#### 2.1.1. Sokak yemeği nedir?

FAO (Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü)’nun yapmış olduğu tanımlamaya göre, "Satıcılar ve seyyar satıcılar tarafından özellikle cadde ve benzeri halka açık yerlerde hazırlanan ve/veya satılan yenmeye hazır yiyecek ve içecekler" şeklinde nitelendirilmiştir (FAO, 2020). WHO (Dünya Sağlık Örgütü)’nun ifadesine göre sokak yemekleri “Sokak satıcıları tarafından sokaklarda veya halkın ortak kullanımındaki kamu alanlarında satılan ve tüketici tarafından başka bir üretim gerektirmeden o an ya da kısa bir süre içinde tüketilen yiyecek ve içecekler” şeklinde tanımlamıştır (WHO, 2020). Tinker (1999: 333) göre sokak yemekleri, “yaşanan yoğun iş temposu içinde hem üretici hem de tüketici açısından ekonomik, kolay ve hızlı bir alternatif olarak görülen bir yemek çeşididir”. Calloni (2013) ise sokak yemeklerini “sokak satıcısı tarafından hazırlanan ve tezgâh ya da el arabası gibi araçlarla satılan tüm yiyecek içecekler” olarak tanımlamıştır (Aktaran: Karsavuran, 2018, s.247-248). Gelişmekte olan ülkelerde sokak yemeklerinin düşük gelir düzeyine sahip bireylerin tükettiği yiyecek çeşidi olduğu belirtilmiştir. Fakat bu algının zamanla ortadan kalktığı da vurgulanmaktadır. Son yıllarda bir restoran menüsünde, herhangi bir markette ve alışveriş yapılabilecek tüm yerlerde görme imkânımız olmasının yanı sıra fiziksel ortamdaki daha bağımsız yerlerde sunuldukları ve sunulan

yiyeceklerin ise doğal ve taze halde olduğu vurgulanmaktadır (Karsavuran, 2018, s.247-248).

### **2.1.2. Sokak yemeklerinin tarihsel geçmişi**

Antik Roma'da bulunan Pompei kalıntılarında sokak yemeklerinden izler ortaya çıkarılmış ve o dönemde yaşayan bireylerin sokak yemeklerine olan ilgisinden bahsedilmiştir. Başka araştırmalarda Aztek uygarlığı olarak tanınan ve Orta Amerika'da hayatlarını devam ettirmiş olan Meksikalıların da sokak yemeklerine olan düşkünlüklerinden ve özellikle de Tortilla'nın sokak yemeklerine örnek olarak verilebileceğinden söz edilmektedir (Evans ve Webster, 2000). Antik Roma'da fakir hizmetçilerin kendi yemeklerini pişirme imkânlarının az olmasından tahin ezmesi, nohut, ekme gibi sokak yemeklerini tercih ettiğinden bahsedilmektedir. Antik Çin'de ise sokak yemeklerini maddi imkânı az olan bireylerin tercih ettiği ifade edilmektedir. Fakat sokak yemeklerini zenginlerin de tercih ettikleri ve hatta dışardan temin ederek evlerinde tükettiklerinden de söz edilmektedir (İrigüler, Öztürk ve Güven, 2016, s.219). Marshall (2005) Fransız sokak yemeği olan patatesin 18.yy'da fazla miktarda tüketildiğini belirtmiştir (Marshall 2005 Aktaran: İrigüler, Öztürk ve Güven, 2016, s.221) Ünlü gezgin Evliya Çelebi, Seyahatnamesi'nde sokak yemeklerinden söz etmiş ve İstanbul'un çeşitli bölgelerine kurulan panayır ve şenlik alanları gibi yerlerde yoğurtçu, keten helvacı, bozacı, muhallebici, simitçi, turşucu ve mısırcı gibi satıcıların yemeklerini sergilediklerini aktarmıştır (İrigüler, Öztürk ve Güven, 2016, s.222).

### **2.1.3. Sokak yemeklerinin gelişimi ve önemi**

Şehir merkezlerinin gelişmesi ve kentsel nüfusta hızla artış, yaşam alanlarında ve çalışma ortamlarında görülen değişiklikler, insanların eve dönüş yolunda, öğrencilerin okul çevresinde daha düşük fiyatta yemek yeme istediğine neden olmuş, bunun sayesinde sokak yemeklerine ve hazır gıdalara olan ihtiyaç artmıştır (Buted ve Ylagan, 2014).

Kentsel alanda yaşayan çok sayıda düşük ve orta gelire sahip bireylerin besin tüketim ihtiyaçlarının bir kısmını sokak yemekleri karşılamaktadır. Özellikle orta gelire sahip bireylere sunulan uygun fiyatlar sokak yemeklerine olan tercihi

arttırmaktadır. Düşük gelire sahip olan bireyler için de sokak yemekleri oldukça önemli bir tercih nedenidir (Tinker, 1997).

Tüm dünyada hemen hemen her gün 2,5 milyar birey maliyetin düşük ve kolay ulaşılabilir olması nedeni ile sokak yemeklerini tüketmektedir. Dünya Sağlık Örgütü (DSÖ)'nün yaptığı bir araştırmada, çalışmaya katılan ülkelerin %74'ünde kentsel gıda tüketiminin büyük bir bölümünü sokak yemeklerinin oluşturduğu belirtilmiştir. Ayrıca gelişmekte olan ülkelerde yapılan araştırmalarda, gıda için ev dışı yapılan harcamaların %20 ile %25'ini sokak yemeklerinin oluşturduğunu ve bazı tüketicilerin ise tamamen sokak yemeklerini tercih ettiği sonucuna ulaşılmıştır (DSÖ, 1996; FAO, 2012).

Sokak yemekleri, dünyadaki ve şehirlerdeki en hızlı gelişen gıda endüstri ürünü olarak gösterilmektedir. Tüketiciler taze malzemelerden yapıldığı ve kolay ulaşılabilir oldukları için sokak yemeklerini tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Az gelişmiş ülkelerde sokak yemeklerini tüketmek sıradan bir durumken, gelişmiş ülkelerde sokak yemekleri yerel yiyecekleri ve kültürel mirası yansıttığı için o ülkenin önemli bir parçası haline geldiği ifade edilmiştir (Demir, Akdağ, Sormaz ve Özata, 2018).

Ülkelerde sokak yemeklerine olan ilginin artması turizm sektöründeki gelişmelere neden olacağı için gastronomi turizminde meydana gelen gelişmelerde önemli hal almıştır. Bu nedenden dolayı araştırmalarda gastronomi turizminde iyi bir noktaya gelmek isteyen ülkelerin hem kendi mutfak kültürlerini ortaya çıkarmaya hem yerel yiyecekleri tanıtmaya dikkat çektikleri ifade edilmiştir (İrigüler ve Öztürk, 2016).

#### **2.1.4. Sokak yemeklerinin kültürel ve ekonomik yönleri**

Kültür, bireylerin davranışlarını ve isteklerini oluşturan en temel unsurlardan biridir. Bireylerin davranışlarının çoğu öğrenilerek kazanılmıştır. Genellikle bireyler öğrenilmiş davranışları, istekleri ve toplumsal değerleri aile ve çevresi yardımıyla edinmişlerdir. Toplumların ortak bir kültürde buluşabilmesi oldukça önemlidir. Kültürel etkenler ya da farklı sebeplerle ortaya çıkan farklılıkların bireylerin satın alma davranışlarını etkilediği belirtilmiştir (Kotler ve Armstrong, 1999, s.144-145).

Beslenme faaliyetlerinden biri olarak nitelendirilen yiyecek ve içecek hizmetleri, ait olduğu kültürlerin vazgeçilmez noktalarından biridir. Geçmişten günümüze kadar kültür her toplumda maddi ve manevi bir öge haline gelmiştir. Araştırmalarda bir toplumun maddi öğeleri arasında yemek yeme faaliyetinin yer aldığı ifade edilmiştir (Tezcan, 2000, s.15). Sosyal ilişkilerin kurulmasında ve devamlılığın sağlanmasında kullanılan tüm maddi ve kültürel öğeler gibi yemek de toplumların birlik ve beraberliğini kuvvetlendirmeyi veya farklı topluluklardan ayırıcı bir faktör olmayı destekleyen kültürel etken olarak açıklanmaktadır (Mintz ve Du Bois, 2002).

Bireylerin yaşam alanlarının değişmesi, yemek içeriklerinin ve yemek kültürlerinin değişmesine ve çeşitlenmesine neden olmaktadır. Yemek kültürünün zenginleşmesi öncelikli olarak kültürel mirasa, yaşadıkları toplumun dini inançlarına, kültürel geçmişlerine ve sosyo-ekonomik düzeylerine bağlı olarak değişmektedir. Bütün bu faktörlerin kültürel bir damak zevkin oluşmasına da öncülük ettiği belirtilmiştir (Sağır, 2012).

Sokakta satılan yiyecekler bir ülkenin yerel mutfağının izlerini taşımaktadır. Yöresel yemek alışkanlıklarının oluşması için bu yemekler oldukça değerlidir. Sosyal mirasın ve kültürün korunması için sokak yemekleri yerel mutfakla beraber önemli rol oynar. Ayrıca sokak yemekleri farklı lezzetler keşfetmeye çalışan ve yöresel yemekleri denemek isteyen turistler için önemlidir ve bu durum ülke turizmine de fayda sağlamaktadır. Örneğin Singapur, Tayland ve Malezya gibi ülkelerde sokak yemekleri gastronomi turizmi için önemli bir faktör olarak gösterilir ve ilgili kurumlarca sokak lezzetlerinin hem çeşitliliği hem de devamlılığının desteklendiği ifade edilmiştir (Chavarria ve Phakdee-auksorn, 2017).

Sokak yemeklerinin, farklı otantik mutfakları içeren geleneksel yerel kültürü yansıttığı araştırmalarda görülmüştür (Winarno ve Allain, 1991). İtalyan Sokak Yemekleri Derneğinin ifadesine göre, sokak yemeklerinin ait olduğu bölgeye ya da toplumu etkileyen geçmiş faktörlerden farklı değerlendirilmeyecek bir kültür olduğu, bu yüzden nesli yok olmuş yiyeceklerin ve eski yemek geleneklerinin yeniden ortaya çıkarılması için sokak yemeklerinin önemli rol oynadığını belirtmiştir (Privitera ve Nesci, 2015).

Sokak yemekleri sınırsız çeşitliliğe sahiptir ve geleneksel olarak üretilen yerel kültüre ait ürünlerden oluşmaktadır. Ayrıca kısmen veya tamamen kamuya açık yerlerde satılmaktadır. Bu sebeple, saklama süresinin kısa olması ve depolamaya ihtiyaç duymadan tüketildiği için taze olarak üretilmesine ve satılmasına avantaj sağladığından söz edilmektedir (Şengel ve diğerleri, 2015).

Tarihsel süreçte iş gücü alanında hareketliliğin artması sokak yemek kültürüne etki etmekte ve dünyanın popüler ayrıca önemli mutfaklarından biri olan Çin mutfağının 19.yüzyılda sokak yemek kültürünün oluşmasında, Güneydoğu Asya'ya iş için giden bireylerin sokak yemeklerini tercih etmesiyle başladığı vurgulanmıştır. Günümüzde sokak yemekleri ifade edildiğinde aklımıza ilk sırada gelen ülkelerden biri Tayland'dır. Eskiden sokak yemekleri ülkede bu kadar yaygın değilken şu anda tamamen ülkenin sembolü haline gelmiştir (İrigüler, Öztürk ve Güven, 2016, s.221-222). Sokak yemeklerinin ekonomik olmaları ve hızlı tüketilmeleri fast food yemekleriyle benzerlik gösterse de bazı özellikleri ile slow food hareketinin niteliklerini yansıttığı ifade edilmiştir. Sunum aşamasında fast food ürünlerinin sokak yemeklerine göre standartlarının daha ağır ve kendi yapısı bakımından da farklılıklar ortaya koyduğu görülmüştür. Slow food akımı ve sokak yemekleri arasında yerel yemekleri temsil etmesi ve geleneksel yönleri bakımından benzerlik gösterdiği belirtilmiştir (Calloni, 2013, s.3413). Ülkeden ülkeye sokak yemekleri sadece kullanılan malzemeler, sunum ve içerik bakımından değil, sektörde faaliyet gösteren bireylerin, eğitim düzeylerine ve dini kültürlerine kadar farklılıkların olduğu görülmüştür (Tinker, 1999, s.327). Sokak yemeklerini satan kişilerin eğitim durumları genel olarak incelendiğinde; meslekleriyle alakalı eğitim almadıkları ve aileden gelen ya da yetiştikleri yerde öğrendikleri ile faaliyet halinde oldukları görülmüştür (Karsavuran, 2018, s.251). Bazı araştırmalarda sokak yemeklerinin avantajlarından söz edilirken farklı sektörlere olan etkileri ve katkıları da vurgulanmıştır. Tanzanya'da sokak yemekleri yapımında kullanılan yöresel ve taze gıdaların, o bölgeye ait küçük çiftliklerden temin edildiği ve bu sayede yerel işletmelere de kâr sağladığından söz edilmektedir. Ayrıca birçok içecek markasının sokak yemeklerini kendi satış ve pazarlama faaliyetlerinde kullandıklarını belirtmiştir. Coca-Cola'nın 2002 yılında, Çin, Hindistan ve Nijerya'da sokak satıcılarına eğitim vererek ve onlara ekipman desteği sağladığı ve bu sayede kendi ürünlerini satmaları avantajını sunduklarından söz edilmiştir (Kennedy, Nantel ve Shetty, 2004, s.12).



### 2.1.5. Sokak yemekleri ve gıda güvenliği

Son zamanlarda büyük şehirlerde gözlenen gelişmeler, yoğun iş temposu, maddi zorluklar gibi olumlu ve olumsuz faktörler yeme içme sektöründeki çeşitliliği ve farklılığı da arttırmaktadır (Sert ve Kapusuz, 2010, s.26). Bununla beraber tüketicilerin gıda güvenliği konusundaki hassasiyetlerinin tüketim sürecinde önemli bir etken haline geldiği ve sağlık açısından yapılan çalışmaların da kıymetli olduğu vurgulanmıştır. Açık alanda satılan gıdalar ve sokak yemekleri önemli yere sahip olduğu için sağlık yönünden incelenmeleri gerekmektedir. Gelişmekte olan ülkelerde sokak yemekleri denetim faaliyetinin, satıcıların genellikle çoğunun çalışma ruhsatı olmamasından dolayı zor olduğundan söz edilmektedir. Bu da sağlıksız uygulamaların kullanılmasına ve hijyenik ortamlarda üretim sağlanamamasına sebep olmaktadır. Büyük şehirlerde sokak yemekleri satışının çoğunlukla şehirlerin en hareketli bölgelerinde olduğu, hemen satılıp tüketildiği için sağlık ve diğer etkenlerin de önemsenmediği belirtilmiştir. Ayrıca ucuz ve hızlı tüketilir olmasının da buna neden olan faktörlerden biri olduğu ifade edilmiştir (Alimi, 2016, s.143). Sokak yemekleri hazırlanırken kullanılan malzemelerin kalitesi, depolanması ve saklanması, pişirilmesi ve temizleme aşamasında kullanılan suların temizliği gibi birçok etkenin sağlık açısından önemli olduğu belirtilmiştir (Hanashiro, Morita, Matté ve Torres, 2005, s.440). Temizlik kavramının kültürler arasındaki farklılığından dolayı ve sokak satıcısını birebir yakından tanımanın, satıcıya karşı duyulan güvenin ve aile tavsiyelerinin karar verme aşamasında önemli ölçüde etkili olabileceğinden söz edilmektedir (Rheinländer, Olsen, Bakang, Takyi, Konradsen ve Samuelsen, 2008, s.952). Literatürde sokak gıdalarını tüketicilerin sağlığını risk altına alan faktörler; çevresel, kimyasal ve mikrobiyolojik faktörler olarak tanımlanmaktadır. Bununla beraber yapılan çalışmalarda en önemli risk kaynağının mikrobiyolojik temelli olduğu belirtilmiştir. (Alimi, 2016, s.142).

Sokak yemeklerinin hazırlanma aşamasında kullanılan malzemenin içeriğinin yüksek veya düşük kontaminasyon riski de taşıdıkları ifade edilmiştir. Çiğ balık ve kabuklu deniz hayvanlarından kullanılarak hazırlanan ve satılan yiyecekler, çiğ sebzelerden oluşan yiyecekler, mikrobiyolojik açıdan risk taşıyan ve elle teması sonucunda sonraki aşamada soyulmuş ve dilimlenmiş meyveler, temiz su ile hazırlanmayan içecekler, saklama koşullarına uygun olmadan saklanan kremler ve soslar gibi gıdalar yüksek kontaminasyon olarak belirtilmektedir. Mısır, buğday,

tahıllar gibi gıdalar ve ızgarada hazırlanan yiyecekler, gazlı içecekler, güveç gibi pişirildikten sonra yüksek ısıda tutulan ve saklanılan gıdaların daha düşük kontaminasyon riski oluşturdukları ifade edilmiştir (Arámbulo III, Almeida, Cuéllar Solano ve Belotto,1994, s.347). Sokak yemekleri satıcılarına sağlıklı suyun temin edilmesi, hijyen ve gıda güvenliği eğitimlerinin verilmesi, tuvalet imkânlarının sunulması ve atıklarla ilgili altyapı çalışmalarının yapılması ile sokak yemeklerine yönelik bütün sağlık risklerinin ortadan kaybolacağı vurgulanmıştır (Muyanja, Nayiga, Brenda ve Nasinyama, 2011, s.1557).

#### **2.1.6. Sokak yemeklerinin içeriği, hazırlık ve sunum aşamaları**

Sokak yemekleri ait oldukları ülkelerin geleneksel mutfak kültürlerini temsil ettikleri için genellikle yapım aşamalarında mevsimine uygun ve taze ürünler kullanılmaktadır (Kraig ve Sen, 2013). Sokak yemekleri “Satıcılar tarafından kolay taşınılabılır bir mutfak düzeni ve tepsi üzerinde bulunan araç gereçlerle hazırlanıp satışa sunulan yiyecek ve içecekler” olarak tanımlanmaktadır (Matalas ve Yannakoulia, 2000). Bu araçlar, basit bir ocak ve tavalarda olabilmekte veya özel tasarlanmış ve birçok araç gereci içerisinde barındıran mutfaktan da oluşabilmektedir (Muzaffar, Huq ve Mallik, 2009). Sokak lezzetlerinin sunumu basit ve kolaydır. Çoğunlukla elde tutularak, basit bir kâğıda veya plastik bir tabağa konularak servis edilmektedir. Bu yüzden kolay paketlenilebilen, hızlıca dürümlenebilen herhangi bir işleme maruz kalmadan tüketilebilecek yiyecek ve içecekler olarak ifade edilmektedir (Steyn, Labadarios ve Nel, 2011).

Pişirme için gerekli olan araç gereçler satıcının tekniğine göre değişiklik gösterebilir fakat farklı satıcılar tarafından farklı şekillerde hazırlanabilirler. Örneğin kızartma, derin kızartma potası ve çok fazla yağda pişirme gibi tekniklerden oluşabilmektedir. Genellikle sokak gıda araçlarının birçok ülkede evrensel olduğu belirtilmiştir (Kraig ve Sen, 2013, s.24).

Sokak lezzetlerini hazırlama usulleri alt başlıklar alara aşağıda verilmiştir;

#### **2.1.6.1. Kızartma**

Dünya çapında en lezzetli ve popüler olan ürünler kızartma tekniği ile hazırlanmış sokak yemekleridir. Birçok ülkede kızartma tekniği ile pişirilmiş ürünler; tavuk, mısır koçanı, meyveler, şeker çubukları ve dondurmalar gibi yaygın sokak yemekleri olarak sunulması ve fuarlarda aktif bir şekilde tanıtıldığından bahsedilmiştir. Kızarmış gıdalar derin tavada kızartılmış ve yağda kızartılmış olmak üzere iki farklı biçimde pişirme tekniği ile sunulmaktadır. İlk olarak, az bir yağ kullanımı ile bu yağın ısıtılacağı kabı içermektedir. Derin yağda kızartma tekniği ise 165<sup>0</sup> C veya 176<sup>0</sup> C sıcaklıktaki yağa daldırma tekniği ile pişirme olarak tanımlandığı ifade edilmiştir (Solunoğlu, 2018).

#### **2.1.6.2. Kaynatma**

Sıvıların, ocak üzerinde kaynatılması ve içerisinde ürünlerin bekletilmesi uygulaması ile yiyeceklerin pişirilmesidir. Bu pişirme tekniği sokak yemekleri yapımında yaygın olarak tercih edilmektedir. Çorbalar, güveçler, mısır, fasulye ve diğer sebzelerin hepsinin bu şekilde pişirildiği belirtilmiştir (Solunoğlu, 2018).

#### **2.1.6.3. Kavurma**

Besinlerin çok az bir yağ kullanılarak oldukça yüksek sıcaklıkla pişirilmesidir. Birçok sokak yemekleri bu teknikle hazırlandığı ifade edilmiştir (Solunoğlu, 2018).

#### **2.1.6.4. Fırında pişirme ve kızartma**

Bazen, kapalı ocakların sokak yemeklerinin bir çeşidi olarak belirtilen pizza yapımında kullanıldığından bahsedilmiştir (Solunoğlu, 2018).

#### **2.1.6.5. Buğulama**

Tava veya delikli bir tabla kayar suyun üzerine yerleştirilerek buhar yardımıyla yiyeceklerin pişirilmesi tekniğidir. Köfte ve sosis gibi sokak yemeklerinin genellikle bu pişirme tekniği ile hazırlandığı ifade edilmiştir (Solunoğlu, 2018).

### 2.1.7. Türkiye’de sokak yemekleri

Sokak yemeklerinin çeşitleri ve geçmişten günümüze kadar gelen sokak yemek kültürü ülkeden ülkeye farklılaşmaktadır. Türk toplumuna bakıldığında hızlı yemek yeme alışkanlığı olan bir toplum olarak nitelendirilmektedir. Türkiye sokak yemekleri incelendiğinde; simit, börek, sokak tatlıları, kokoreç, midye, nohut pilav, balık ekmek, ciğer, boza, ayran gibi birçok yiyecek ve içecekler görülmektedir (Yazıcıoğlu, Işın ve Koç, 2013, 37). Türkiye’de her bölgenin kendine ait olan sokak yemek kültürü var olsa da bazı sokak yemekleri aynı şekilde her bölgede görülmektedir. Kokoreç, simit, döner, midye, mısır, kâğıt helva, kestane, pamuk şeker gibi sokak yemekleri kolaylıkla örnek verilebilir (Güzeler, N., & Özbek, Ç. 2018, 149). Güzeler ve Özbek (2017) yaptıkları çalışmada sokak yemeklerini bölgelere göre ayırıp incelemiştir. Bahse konu çalışma kapsamında da Türkiye’de sokak yemeklerinin bölgelere göre dağılımı Tablo 2.1’de verilmiştir.

**Tablo 2.1:** Türkiye’de sokak yezzetlerinin bölgelere göre dağılımı

Akdeniz Bölgesi Sokak Yemekleri:	Adana kebab, şırdan, bici bici, şalgam, aşlama (meyan kökü şerbeti) ve halka tatlısı, kâğıt kebabı, künefe, tantuni, cezerye.
Ege Bölgesi Sokak Yemekleri:	Boyoz, gevrek(simit), kumru, buzda badem, midye.
Marmara Bölgesi Sokak Yemekleri:	Kokoreç, kumpir, midye dolma, Arnavut ciğeri, boza.
Karadeniz Bölgesi Sokak Yemekleri:	Hamsi, Akçaabat köftesi.
Orta Anadolu Bölgesi Sokak Yemekleri:	Ankara simidi, çiğ börek, gobit, alıç.
Doğu Anadolu Bölgesi Sokak Yemekleri:	Çiğ köfte, nohut, kete.
Güney Doğu Anadolu Bölgesi Sokak Yemekleri:	Baklava, katmer, ciğer, çiğ köfte.

**Kaynak:** (Güzeler ve Özbek, 2018, s.149).

İrigüler, Öztürk ve Güven (2016)’e göre ise Türkiye’deki en bilinen sokak yemekleri Tablo 2.2’ de verilmiştir.

**Tablo 2.2:** Türkiye’de sunulan sokak lezzetleri

<b>Sokak Yemekleri</b>			
Simit	Poğaç	Boyoz	Kokoreç
Nohut Pilav	Kestane	Kebap	Çiğ Börek
İçli Köfte	Boza	Midye Dolma	Halka Tatlısı
Çiğ Köfte	Ballı Ekmek	Lahmacun	Köfte Ekmek
Ciğer	Kâğıt Helva	Tantuni	Tost
Kumpir	Gözleme	Buzda Badem	
Haşlanmış Mısır	Közde Mısır	Turşu, Turşu Suyu	

**Kaynak:** (İrigüler, Öztürk ve Güven, 2016)

## 2.2. Gastronomi

### 2.2.1. Gastronomi ve tarihsel süreci

Yüzyıllar boyunca yemek ve yaşamın devamlılığı arasında önemli bir ilişki bulunmuştur. Yemek yemenin en temel ihtiyaç olmasının yanı sıra refah düzeyini ve statüyü temsil ettiği belirtilmiştir. İlk olarak “Gastronomi” kavramı Antik Yunan’da ortaya çıkmıştır. Yunan kâşif Archestratus MÖ. 4. yy. da en eski yemek kitaplarından biri de “Gastronomia” isimli kitabı yazmıştır. Ayrıca Mısır ve Roma medeniyetlerinde de yemek yapma ile ilgili yazılı kaynakların da mevcut olduğu bilinmektedir. 19. yüzyılda soylulara aşçılık hizmeti sunulması ve gelişmesi beraberinde beslenmeyle ilgili mesleklerin ortaya çıkmasına katkı sağlamıştır (Hunter ve Koukouzika, 2015). 19. yy. Fransız mutfağı gastronominin çıkış noktası olarak görülmüş ve Joseph Bercholux, Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan (Gastronomie ou L’Homme des Champs a Table) adlı eserini 1801’de yazmıştır. Ayrıca bu eser gastronomi alanında yapılan çalışmalarda kullanılmaya başlanmıştır. Grimod de la Reyniere gastronomi gazeteciliğinin öncüsü olmuştur ve 1804 yılında Paris’te yaşayan bireylere kaliteli yiyecek kavramını ve nelerin olduğunu, hazırlanma sürecinin nasıl ve ne şekilde planlanması gerektiğini öğreten Almanachs des Gourmands isimli eseri yazmıştır. 1808 tarihinde ise gastronominin tanımını, hangi alanlarda kullanıldığını ve gelişimini Manuel des Amphitryons anlatmıştır.

Gastronominin anlamı 1814'te İngiltere'de ve doğru yemek yemenin sırrı ise 1835'te Fransız litaretürüne eklenmiş ve herkes tarafından kabul görmüştür. 1826 yılında Brillant Savarin Tadın Fizyolojisi (Physiologie du Gout) adlı eserinde gastronomi kavramını en ince ayrıntısına kadar incelemiş ve pratik üretmiştir. Physiologie du Gout (Tadın Fizyolojisi) isimli eser birçok dilde tercüme edilmiş ve As Le Gastronome (1830–1831), La Gastronomie (1839–1841), Il Gastronomo Italiano (1866) ve Le Gastronome (1872– 1873) vb. dergilerine de öncü olmuştur (Keskin, Örgün ve Akbulut, 2017, s.256-257). Gastronomi farklı kaynaklarda yeme içme sanatı şeklinde ifade edilirken diğer kaynaklarda ise sosyal bilimlere ışık tutan ve fen bilimlerinin kaynağı olarak nitelendirilmiştir (Özdemir ve Altınar, 2019, s.3). Tüm tanımlamaların ortak noktaları ise gastronominin yemek kültürünün temelini oluşturması ve yiyeceklerin hazırlanmasından, pişirilmesinden, servisinden ve tadım aşamalarına kadar oluşan tüm kısımları içermesidir (Sarıışık ve Özbay, 2015, s.266).

### **2.2.2. Gastronomi ve turizm ilişkisi**

Turistler için turizm faaliyetlerinde, yemek yeme ve içmenin en önemli etkenlerden biri olduğu düşünülmektedir. Gastronomi turizmine katılan her birey gastro turist olarak adlandırılıştır (Türkay ve Genç, 2017, s.227). Tarım, kültür ve turizm faktörlerinin hepsi gastronomi turizminin yapı taşlarını oluşturmaktadır. Üç faktöre bakıldığında, gastronomi turizminin bölgesel olarak daha çekici hale gelmesine, kolay pazarlanmasına ve rahat bir şekilde konumlandırılmasına avantaj sağladığı belirtilmiştir (Cömert ve Özkaya, 2014, s.63). Gastronomi turizminin çekici bir hale gelmesinin yanı sıra, müşteri devamlılığı ve bir marka ortaya çıkarılması ile geçmişten günümüze kadar gelen kültürel etkenlere katkıları bakımından önemli olarak görülmektedir. Ayrıca ülkemizde de bölgesel olarak girşimciliğin artmasına, özellikle kadın bireylerin bu sektörde daha aktif yer almasına ve ülkenin vergi gelirlerinin artışının gözlemlenmesinde, yöresel kültürlerin tanıtılması ve devamlılığın sağlanmasında yerel ekonomiye katkıları açısından oldukça faydalı olduğu ifade edilmektedir (Türkay ve Genç, 2017, s.212-223). Yemek ülkeyi ziyaret eden turistler için yeni ve egzotik yerler keşfetmesi bakımından en önemli seçeneklerden biridir. Farklı ülke ziyaretlerinde bireylerin beklentileri arasında yeni kültürleri tanıma ve değişik yerleri görmenin yanı sıra, yeni tatlarla karşılaşma isteği yer aldığı görülmüştür (Cömert ve Özkaya, 2014, s.63). Gastronomi ve turizm

bağlantısına bakıldığında; yeme içmenin en önemli bir kaynak haline geldiği, en zevk veren ve harca yapma konusunda kendilerini en az kısıtlama yaptıkları tüketim alanı olduğunu, yerel mutfakları tadarak ve deneyimleyerek bölgeye ait kültürel değerleri öğrenme istekleri ön planda olduğu ifade edilmiştir. Turistlerin seyahat süreleri boyunca bir defa da olsa dışarıda yemek deneyimlerinin olduğu, yeme içme kısmında keyif aldıklarını belirtmişlerdir (Okumuş ve McKercher, 2007, s.253).

### **2.2.3. Türkiye’de gastronomi turizmi**

Türkiye, oldukça zengin kültürel miraslara sahiptir. Diğer ülkelerden farklı değerlere sahip olmasına rağmen beklenen düzeye gelememiştir. En önemli faktörlerinden biri olan, reklam ve tanıtım için yeterince çaba gösterilmemesi ve sadece deniz, kum ve güneş gibi faktörlere ağırlık verilmesinden kaynaklandığı ifade edilmektedir. Gastronomi turizminin etkili faktörlerinden biri olan yerel ve bölgesel gastronomi turizmin istenilen düzeye ulaşması, ait olduğu bölgede tatil mekanlarının tanıtılması ve uzun soluklu rekabete avantaj sağlayabilmek adına önemli olduğu belirtilmiştir (Bucak ve Aracı, 2013, s.207). Sahip olunan gastronomik unsurlar açısından Türkiye’nin güçsüz ve güçlü yönlerine bakıldığında güçlü yönlerinden birkaçı; yerel yemek kültürü, çeşitliliğin oldukça fazla olması, sektörde faaliyet gösteren kurumlar, şarap kültürü, gastronomi eğitiminin giderek önemli bir unsur olarak görülürken, zayıf yönleri ise; pazarlama ve reklam aşamalarında mevcut olan zayıflıklardan bahsedilmiştir (Şahin ve Ünver, 2015, s.66).

Albayrak (2013)’ın yaptığı çalışmada turistlerin Türkiye’yi tercih nedenleri arasında 4. Sırada Türk Mutfağı yer alırken, tarihsel kültürün ve eserlerin keşfedilmesinin ilk sırada olduğu belirtilmiştir. Ayrıca lezzetli, iştah arttırıcı, görüntü bakımından güzel görünmesi, salçalı ve tuzlu olması sebebiyle Türk yemeklerinin turistlere cazip geldiği görülmüştür (Albayrak, 2013, s.5060). Kömürcü (2013), bölgesel olarak festivallerin gerçekleşmesiyle turist sayısında artış gözlemlendiği, destinasyonun tanıtılmasına fayda sağladığı ve destinasyonun kalkınmasında oldukça önemli bir etken olduğunu belirtmiştir (Aktaran: Özdemir ve Altın, 2019, s.9). Akgöl (2012) çalışmasında Türk mutfağının turistler tarafından keşfedilmesi Türkiye’yi ziyaret etme amaçlarının arasında üçüncü sırada yer aldığı, yiyecek-içecek işletmeleri ve personellerin olumlu yaklaşımlarından memnun kaldıkları görülmüştür.

Ayrıca turistlerin dikkat ettiği hijyen kurallarının olumlu olması, sıklıkla denetlenmesi ve oldukça sağlıklı gıdaların menülerde yer alması nedeni ile gastronomi turizmi gelişeceği belirtilmiştir (Aktaran: Özdemir ve Altınar, 2019, s.9).

### **2.3. Planlı Davranış Teorisine İlişkin Kavramlar**

#### **2.3.1. Gerekçeli eylem teorisi (GET)**

Literatür incelendiğinde “Gerekçeli eylem teorisi” ifadesi diğer araştırmalarda “Nedensel eylem teorisi”, “Mantıksal eylem teorisi” ve “Sebepli eylem teorisi” şeklinde isimlendirilmektedir. Fakat bu çalışma için “Gerekçeli eylem teorisi (GET)” ifadesi kullanılmıştır (Montano ve Kasprzyk, 2015, s.68). Fishbein ve Ajzen (1975) tarafından geliştirilen Gerekçeli Eylem Teorisi (GET), tutum ve öznel norm etkenleri ile bireylerin gerçekleştirecek olduğu davranışa yönelik niyetlerini ortaya çıkarmak ve niyetin tek olarak davranışın doğrudan tahmincisi olabileceğini ifade etmektedir (Aktaran: Kocagöz, Dursun, 2010). Temel amaç, bireylerin davranışları üzerindeki etkilerine tahminde bulunmak ve açıklamaktır. Gerekçeli eylem teorisine göre bireyin gerçekleştireceği bir davranışın, davranışsal niyet tarafından yönlendirildiği vurgulanmaktadır. Çünkü davranışların niyet tarafından kontrol edildiği ve gerekçeli eylem teorisinde sadece istemli davranışlara odaklanıldığı ifade edilmektedir (Lee, Ham ve Kim, 2013, s.2).

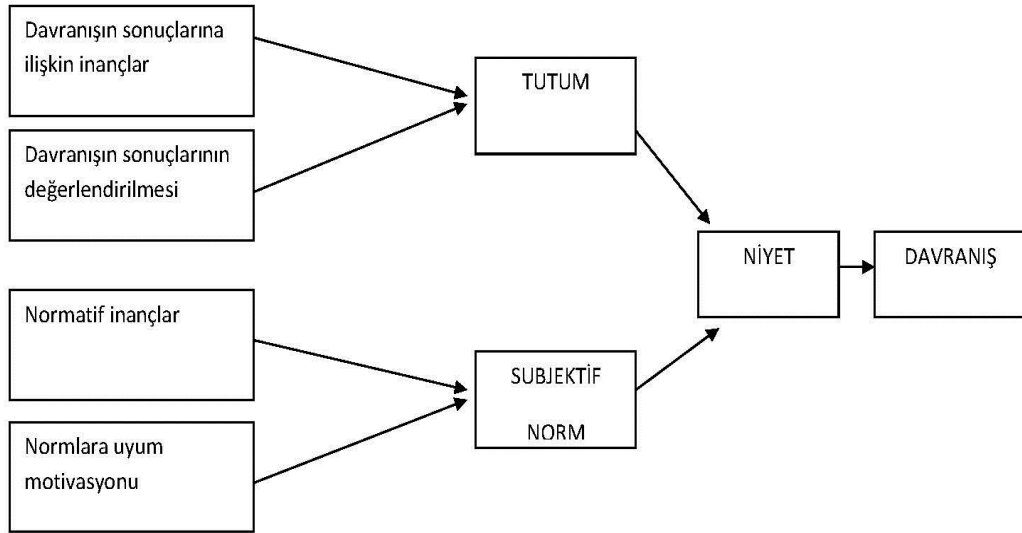
GET, tutum ve davranış ölçeklerinin uyumunun haricinde tutum ve davranış arasında güçlü bir ilişki olabileceğinden söz etmektedir. Fakat model içerisinde yer alan tutumun, davranışın doğrudan ve tek açıklayıcısı olmadığı, aracı bir değişken olarak nitelendirilen niyetin kullanılması durumunda anlamlı hale gelen değişkenlerden biri olduğu kabul edilmektedir (Kocagöz ve Dursun, 2010)

GET’in; bireylerin davranışsal niyet, tutum ve öznel normlar gibi bileşenlerin arasında bir fonksiyonu oluşturduğu vurgulanmaktadır. Örneğin çoğu insan normal şartlarda dilediği zaman; haber kanallarını televizyonda izleyebilir, diledikleri kişiye oy kullanabilir, eczaneden istediği marka diş macunu temin edebilir ve uyku öncesinde dua edebilir. Gerekçeli Eylem Teorisi, bu çeşit istemli davranışları tahmin etmek ve psikolojik belirleyici kriterlerin anlaşılmasını belirlemek için tasarlanmıştır (Ryu ve Jang, 2006, s.508).



GET, insanların çoğunlukla mantıklı bir davranış sergilediklerini, var olan bilgileri dikkate alıp yaptıkları eylemlerin sonuçlarını doğrudan veya dolaylı olarak dikkate aldıklarını varsaymaktadır. Tekrarlanan olaylardan kaçınan bireylerin niyetlerine uygun bir davranış sergilemesini beklemektedir. Ayrıca niyetin de zamanla değişebileceği ifade edilmektedir. Süreç ne kadar uzun olursa, öngörülemeyen olaylarda bireylerin niyetlerinde değişiklik yapma ihtimalinin o kadar yüksek olabileceği vurgulanmaktadır. Bireylerin niyet ve davranışlarının Gerekçeli Eylem Teorisi ile açıklanabileceği ifade edilmektedir (Ajzen, 1985).

GET'in şematik olarak gösterimi Şekil 2.1'de verilmiştir.



Şekil 2.1. Gerekçeli Eylem Teorisi

**Kaynak:** Fishbein ve Ajzen (1975) tarafından uyarlanmıştır.

Gerekçeli Eylem Teorisi (GET)'nde, davranışı gerçekleştirirken motive edici unsurların oldukça önemli olduğu vurgulanmaktadır. Bu durumda ise niyetin olumlu ya da olumsuz olarak etkileneceğinden söz edilmektedir. Ayrıca bireyin davranışı deneme konusundaki istediğini ve gösterdiği çabayı da etkileyebileceği ifade edilmiştir (Ajzen, 1991). Gerekçeli Eylem Teorisi'nde niyet iki bağımsız değişkenle açıklanmıştır. İlk değişkenlerden biri bireyin davranışı olumlu veya olumsuz olarak değerlendirmesine bağlı olarak tutum olarak ifade edilmektedir. Diğer değişken ise yine bireyin dış etkenlere maruz kaldığı bir davranışı gerçekleştirmeye veya

gerçekleştirmemeye iten baskı olarak nitelendirilmektedir (Ajzen ve Madden, 1986; Kement, 2013).

### **2.3.2. Davranışa yönelik tutum**

Davranışa yönelik tutumda söz konusu olan unsur, herhangi bir konuya ilişkin olumlu veya olumsuz bir değerlendirme ya da mevcut olan davranışı değerlendireceğini ifade eden tutum olarak açıklanmaktadır. Yıllar içerisinde sürekli değişim gösterse de “insanların değerlendirmeleri” anlamını ifade etmektedir. Kısaca tutum bireylerin bir kavramı değerlendirmesi olarak tanımlanmaktadır (Ajzen, 1991, s.188; Peter ve Olson, 2010, s.128). Başka bir tanımda ise, bireylerin mevcut olan konuyu davranışın olumlu ya da olumsuz şekilde değerlendirmesinin derecesi şeklinde ifade edilmektedir (Liao, Chen ve Yen, 2007, s.2809).

Tutumlar, bireyin nesneye veya bir olaya karşı davranışını ve etkileşimini belirleyen bilişsel süreçlerin bütünü olarak açıklanmaktadır (Aiken, 2002, s.48). Bireylerin tutumlarının değişmesi deneyimlerine, inançlarına ve duygusal sürecine bağlı olduğu vurgulanmaktadır (Maio, Esses, Arnold ve Olson, 2004). Bireylerin bir kavrama veya olaylara karşı olan olumsuz veya olumlu hissini o davranışa karşı tutumlarını belirleyeceği ifade edilmektedir. Bazı araştırmalar bir olayın ne kadar olumlu olursa bireylerin de o davranışa karşı tutumlarının o kadar olumlu olacağından bahsetmektedir (Ajzen ve Fishbein, 1980).

Ajzen'den (1985) tutumun kurumlara, nesnelere ve insanlara yönelik olmadığı, davranışı uygulamaya yönelik olduğunu ifade etmektedir. Davranışı gerçekleştirdikten sonra ortaya koyulan tutumun sonuçlarının ise inançlar doğrultusunda açıklandığından bahsedilmektedir (Aktaran: Kocagöz, 2010)

Bazen tüketicilerin, davranışa yönelik tutum gerçekleştirmeleri için yeterli bilgiye sahip olamadıkları ifade edilmektedir. Bununla beraber, insanların normatif, davranışsal ve kontrol inançlarına ne kadar değer verdikleri önemli olmadığı gözükse de davranışa karşı öznel normları, tutumları ve davranışsal denetime ilişkin algılarının inançlarını izlediği vurgulanmaktadır (Ajzen, 2011).

### **2.3.3. Öznel norm**

Öznel norm, Ajzen (2005)'e göre, “sosyal baskılar nedeni ile bireylerin bir davranışı gerçekleştirip gerçekleştirmemesi” şeklinde tanımlanmıştır. Yani, kişinin göstereceği davranışta, çevrenin ve sosyal faktör etkenlerinin önemli olduğu vurgulanmıştır (Aktaran: Eyleyler, 2016, s.85). Öznel norm; bireyin, var olan bir davranışı geri dönüş olarak algıladığı toplumsal etkileri ifade etmektedir. Bireyin saygı duyduğu kişilerden, olmasını istedikleri davranışı beklediklerinde veya kendisi o davranışı sergilediğinde; öznel norm, davranışın gerçekleşmesi için sosyal baskı oluşturacağı sonucuna ulaşılmaktadır. Aksine normatif inançlar, birçok davranışın aksini düşünüyorsa, algılanan öznel norm, o davranışın gerçekleşmemesi için sosyal baskı oluşturacağı vurgulanmaktadır (Albayrak, 2008, s.61).

Öznel norm, kişinin normatif inançlara ne kadar uyduğunu ölçmektedir. Gösterilen herhangi bir davranışın; kişilerin çevresinde bulunan veya bulunmayan bireyler tarafından onaylanıp onaylanmadığının değerlendirilmesi "normatif inançlar" olarak adlandırılmıştır. Öznel normu birçok araştırma “öğütleyici” ve “tanımlayıcı-davranışsal” normlar olmak üzere iki gruba ayırmaktadır. Öğütleyici normlar, başkalarının ne yaptığını düşündüğüne yönelik algıları içerirken; davranışsal normlar, başkalarının ne yaptığını yönelik algıları ifade etmektedir (Kargiglioğlu, 2019).

Genel anlamda özetlemek gerekirse, kişi bir davranışı gerçekleştirmeden önce, davranışının başkaları tarafından nasıl değerlendirileceğini düşünmektedir. Bireyin davranışa ilişkin olumsuz bir niyet gerçekleştirilmesi ise kişinin davranışının başkaları tarafından olumlu karşılanmayacağına düşünmesi durumunda gerçekleşmektedir. Fakat davranışının olumlu karşılanacağını düşünürse bireyin davranışa ilişkin niyetinin de olumlu olacağı vurgulanmaktadır (Karaman, 2020).

### **2.3.4. Algılanan davranışsal kontrol**

Herhangi bir davranışın, bireylerin iradesinde gerçekleşip gerçekleşmediğinin en önemli göstergelerinden biri olarak algılanan davranışsal kontrol ifade edilmiştir (Kocagöz ve Dursun, 2010, s.141). Algılanan davranışsal kontrol, davranışı gerçekleştirmek için var olan kaynakların ve imkânların varlığı veya yokluğu olarak nitelendirilmektedir. Fakat burada önemli olan, bireylerin davranışa yönelik algıladığı

kolaylıkların veya zorlukların gerçekte olabileceklerden farklılıklar gösterebilmesidir (Akkuş, 2013).

Planlı Davranış Teorisi (PDT)'nde yer alan son etken faktör, algılanan davranışsal kontroldür. Davranışsal niyet ile algılanan davranışsal kontrol tam olarak davranışın gerçekleşmesini tahmin etmek için kullanılabileceği vurgulanmaktadır(Solunoğlu, 2018).

Davranışın açıklanmasında başarı sağlamak için, algılanan davranışsal kontrol ve gerçek davranışsal kontrolün birbirine yakın olması gerekmektedir. Planlı Davranış Teorisi'ne göre algılanan davranışsal kontrol, niyete bağımlı veya bağımsız olarak davranışı etkilemektedir (Akkuş, 2013).

ADK, oluşturulan model kapsamında davranışı iki farklı şekilde etkilemektedir. Bunlardan ilkinde niyeti araç şeklinde kullanarak, ikincisinde ise doğrudan etki edebilmektedir (Solunoğlu, 2018).

Ajzen (1985; 1991), algılanan davranışsal kontrolün, davranışı net bir şekilde gösterebileceği ifade edilmektedir. Bunu da bir davranışı gerçekleştirmeye göre niyetin değişmemesi durumunda algılanan davranışsal kontrolün artması ile o davranışı gerçekleştirirken daha fazla çaba ortaya koyulacağını vurgulanmıştır. Örneğin; yüksek niyetleri olan ve başarı sağlamak için çaba gösteren iki kayakçı arasında inancı ile güveni üst düzey olan birey, çekimser olan bireye kıyasla daha fazla çaba sergileyeceği ve diğer bireye göre daha başarılı olacağı ifade edilmiştir (Aktaran: Kocagöz, 2010, s.29).

### **2.3.5. Davranışsal niyet**

Niyet; bireylerin herhangi bir davranışı sergilemesi veya o davranışı ortaya çıkarmasındaki en önemli etken olarak belirtilmektedir (Yüzüak, 2017, s.17). Davranışsal niyet ise bir davranışı gerçekleştirmek için tam anlamıyla hazır olma hali şeklinde tanımlanmaktadır (Fishbein ve diğerleri, 2001).

Nedensel davranış teorisi (NDT) ile yapılan birçok farklı çalışmada niyet ve davranış arasında anlamlı ilişki olduğundan söz edilmektedir. Bir konu hakkında

herhangi bir soru niteliği taşıyan bir durum yoksa bireylerin davranışının niyetler üzerinden tahmin edilebileceği ve rahatlıkla ilişki kurulabileceği ifade edilmektedir (Ajzen, 1991).

Niyetler, davranışlar gibi PDT boyutlarından (davranışa yönelik tutum, öznel norm ve algılanan davranışsal kontrol) etkilenmektedir. Bu boyutlardan etkilenmesi nedeni ile zaman içerisinde niyetin değişebileceği ifade edilmektedir. PDT 'ye göre her alt boyuta göreceli önemi yansıtan bir ağırlık verilmiştir. Bu ağırlıklandırılmış boyutlar, niyeti tahmin etmek için toplanmaktadır (Solunoğlu, 2018).

### **2.3.6. Davranış**

Davranış, bireylerin doğrudan gerçekleştirdiği eylemler olarak açıklanmaktadır (Zarantonello ve Schmitt, 2010, s.533- 534).

Planlı Davranış Teori çerçevesinde, niyet ve algılanan davranışsal kontrol vasıtasıyla davranışların tahmin edilebileceğinden bahsedilmektedir. Algılanan davranışsal kontrol doğrudan, öznel norm ve davranışa yönelik tutum ile davranışsal niyeti etkilemekte ve dolaylı olarakta davranışa etki edeceği vurgulanmaktadır (Akkuş, 2013). Ancak Ajzen ve Fishbein (1977), tutum-davranış ilişkisini daha sonra “bağdaştırma prensibi” adını verecekleri dört temel koşula bağlamak suretiyle geliştirmişlerdir. Bu prensibe göre tutum-davranış arasında yüksek istatistiksel ilişki hedefleniyorsa belirtilen koşullar sağlanmalıdır: (a) Eylem-action, (b) Hedef-target, (c) Çerçeve-context ve (d) Zaman-time.

Bireyler, davranış üzerindeki kontrolünü tam anlamıyla sağladıklarını düşünüyorlarsa, davranışı gerçekleştirme ihtimalinin de o derece yüksek olacağı ifade edilmektedir. Davranışın doğrudan açıklayıcısı olarak algılanan davranışsal kontrol modelinde, algılanan davranışsal kontrol, gerçek kontrolü ifade ediyorsa, davranışı da etkileyeceği vurgulanmıştır (Ajzen, 1985; 1991).

### 2.3.7. Planlı davranış teorisi ve gastronomi literatüründeki uygulamaları

PDT'nin, sosyal bilimler alanında farklı çalışmalarda kullanılmasına rağmen gastronomi literatüründe oldukça sınırlı sayıda çalışmada kullanıldığı gözlenmektedir.

Chavarria ve Phakdee-auksorn (2017), Phuket'te yaptıkları çalışmalarında, Phuket'i ziyaret eden turistlerin sokak lezzetlerine yönelik tutumlarında ve davranışsal niyetlerinde hangi etkenlerin önemli olduğunu araştırmışlardır. Yüzyüze anket tekniği ile 294 turiste uygulanan çalışmada, davranışsal niyetin; algılanan davranışsal kontrol, tutum, öznel normlar ve önceki deneyimlerle birlikte ortaya çıkarılması hedeflenmektedir. Bu çalışmada çevre hijyeni, gıda ve hizmet kalitesi, eğilim, memnuniyet, fiyat ve değer gibi altı ana faktör ile davranışa yönelik tutum için bilgi toplamışlardır. Çalışmada eğitim ve hizmet kalitesinin PDT'nin alt boyutları olan öznel norm ve algılanan davranışsal kontrol üzerinde etkilerinin bulunduğu ifade edilmektedir.

Şahin ve Solunoğlu (2019) PDT çerçevesinde, Mersin sokak yemeklerine yönelik tüketicilerin tutumlarının ve tüketim niyetlerini yapısal eşitlik modellemesi yöntemi ile incelenmişlerdir. Araştırmaya sokak yemeklerini deneyimlemiş 642 kişi katılmıştır. Araştırma sonucunda, algılanan davranışsal kontrol ve sübjektif normun sokak yemeklerini tüketme niyetine yönelik pozitif yönde etkisinin mevcut olduğu ifade edilmektedir.

Özel ve Yıldız (2021), Covid-19 süreci kapsamında, PDT kapsamında bireylerin dışarıda yemek yeme niyetlerini araştırmışlardır. Araştırmaya 448 kişi dahil olmuştur. Çalışmanın sonuçlarına incelendiğinde, katılım sağlayan bireylerin dışarıda yemek yemeye tercihlerine yönelik tutumlarının ve algılanan davranışsal kontrollerinin fazla, sübjektif normlarının ve niyetlerinin oldukça az olduğu ifade edilmektedir. Korelasyon analizinin sonucunda ise PDT değişkenlerinin aralarında anlamlı bir ilişki bulunduğundan söz edilmektedir. Regresyon analiz sonuçlarına göre de davranışa yönelik tutumun, niyet üzerinde anlamlı bir etkisinin olmadığı, sübjektif normlar ve algılanan davranışsal kontrolün ise davranışsal niyet üzerinde etkisinin olduğu vurgulanmaktadır.

Ünlüöner ve Işın (2018)'ın çalışmasında, PDT çerçevesinde, Türkiye'yi ziyarette bulunan yabancı turistlerin yerel yiyecek tüketim alışkanlıklarına yönelik davranışsal niyetlerinin belirlenmesi hedeflenmektedir. Bu kapsamda, İstanbul, Antalya ve Nevşehir'i ziyaret eden ve bu şehirlere özgü yiyecekleri deneyimleme fırsatı olan yabancı turistlere anket uygulanmıştır. 47 farklı ülkeden turist çalışmaya dahil edilmiş ve toparlanan anketlerden 644 tanesi değerlendirildiği ifade edilmektedir. Toplanan veriler ve analizler sonucunda tutum, öznel norm ve algılanan davranışsal kontrolün davranışsal niyeti etkilediği sonucuna ulaşılmaktadır.

Lam ve Hsu (2006), PDT çerçevesinde, geçmiş davranış değişkenleri ile bir seyahat destinasyonu tercihlerindeki davranışsal niyetler değerlendirilmiştir. Hong Kong' u ziyarette bulunan 299 Tayvanlı turist ile çalışma gerçekleştirilmiştir. Çalışma sonuçlarına göre, geçmişte gerçekleştirdikleri davranışlar, öznel norm ve algılanan davranışsal kontrolün turistlerin seyahat destinasyon tercihlerine ilişkin davranışsal niyetleri üzerinde etkisinin olduğu ifade edilmektedir. Fakat tutumun doğrudan niyet üzerine bir etkisi olmadığından söz edilmektedir.

Shin ve diğerlerinin (2020), PDT kapsamında yapılan çalışmasında, tüketicilerin kendi ülkesine ait gıda ürünlerini satın almalarına yol açan nedenlerin araştırıldığından söz edilmektedir. Ayrıca, cinsiyetin satın alma üzerindeki etkilerinden bahsedilmektedir. Sonuçlar, tüketicilerin kendi ülkelerine ait ürünleri satın alma konusundaki tutumlarında, öznel norm ve algılanan davranışsal kontrolünün, satın alma niyetlerini önemli ölçüde etkilediği vurgulanmaktadır. Cinsiyet farklılıklarına göre algılanan davranışsal kontrolü ile satın alma niyetleri arasında da anlamlı farklılıklar olduğu ifade edilmektedir.

Choi ve diğerleri (2013), tüketicilerin sokak gıdalarına yönelik risk/fayda algısının boyutlarını incelemiş ve bunların sokak yemeklerine yönelik tutum ve davranışsal niyet üzerindeki etkilerini araştırmıştır. Araştırmada, algılanan risklerin tüketicilerin sokak yemeklerine yönelik tutumunu olumsuz etkilediği ve algılanan faydaların tutumu olumlu etkilediğinden söz edilmektedir.

Khanna ve diğerleri (2021), turistlerin gıda tüketimi ve gıda neofobisini, sokak yemeklerine karşı algılanan risk ve algılanan değere yönelik tutum ve tüketim

niyetlerini araştırmışlardır. Kuzey Hindistan'da Jammu Şehir merkezine ziyarete gelen 445 turistten veriler toplanmıştır. Verilerin analizinde yapısal eşitlik modellemesi (YEM) tekniği kullanılmıştır. Yüz yuze iletişim yoluyla sokak yemeği satıcısının algılanan değerinin turistlerin sokak yemeklerine yönelik tutumlarını ve tüketicinin niyetini olumlu yönde etkilediğine, gıda neofobisinin ise olumsuz tutum ve tüketicinin niyetine yol açtığına dair veriler elde edildiği ifade edilmiştir. Ayrıca, algılanan risk ile sokak yemeklerini tüketicinin niyeti arasında önemli bir negatif ilişki olduğu vurgulanmaktadır.

Ryu ve Jang (2006) araştırmalarında, turistlerin tatillerinde yerel mutfakları deneyimlemelerine etki eden faktörleri araştırmışlardır. Bu deneyimler sırasında turistler sadece kendi değerlendirmelerine göre mi davranıyorlar yoksa başkalarının deneyimleri de onların davranışlarını etkiliyor mu? Ayrıca geçmiş deneyimlerinin davranışsal niyetleri üzerinde etkisi var mı? Sorularına cevap aramışlardır. Araştırma kapsamında yapılan analizler sonucunda GET modelinin turistlerin yerel mutfakları deneyimlerine ilişkin davranışsal niyetlerini büyük ölçüde açıkladığını, tutum ve geçmiş davranışların turistlerin davranışsal niyetleri üzerinde etkilerinin bulunduğu ifade edilmektedir.

## **2.4. COVID-19**

### **2.4.1. COVID-19 Tanımı**

Koronavirüsler, insanlarda hafif veya Şiddetli solunum yolu enfeksiyonlarına sebep olan ve farklı hayvan türlerini enfekte eden bir virüstür. 2002 ve 2012 yılında, hayvansal kökenli iki önemli patojenik etkiye sebep olan koronavirüs, ortaya çıkmıştır. Çin'de Wuhan kentinde 2019 yılının sonlarında ise yeni bir koronavirüs ortaya çıkmış ve tedavi süreci oldukça zor viral pnömoni salgınına neden olmuştur (Cui, Li, Shi 2019, s.181-192). Dünya Sağlık rgt tarafından Şiddetli akut solunum sendromu-koronavirüs-2 (SARS-CoV-2) Şeklinde tanımlanmış ve virüsün neden olduğu hastalık ise Corona Virus Disease-2019 (Covid-19) olarak ifade edilmiştir (Zhou, Yang, Wang ve diğerleri, 2020, s.270-273). 30 Ocak 2020'de ise salgın Uluslararası neme Sahip Halk Sağlığı Acil Durumu olarak ilan edilmiştir. Dünya sağlık rgt salgının yayılım hızı arttııka 11 Mart 2020'de küresel bir salgın



olduğunu bildirmiştir (Meo, Alhowikan, Al-Khlaiwi T ve diğerleri 2020, s.2012-2019).

#### **2.4.2. COVID-19 Teşhisi**

Moleküler tabanlı yaklaşımlar yeni tip koronavirüsün tespiti için önemlidir ve şüpheli vakaları tanımlamak amacıyla geçerli ilk yöntemlerdir. Nükleik asit testi ise laboratuvar tespiti için temel olan yöntemlerden biridir. Virüs antijeni veya serolojik antikor testi gibi diğer farklı yöntemler de yeni koronavirüs enfeksiyonunun tespit edilmesi amacı ile kısa geri dönüş süresi olan değerli testlerdir (Meyer, Drosten, Müller, 2014, s.175-183). Farklı virüslerde olduğu gibi viral genomun tanımlanması sürecinden sonra antikorları ve viral antijenleri tespit etme yöntemlerinin geliştirilme süreçlerine hızla başlanmıştır. Dünya Sağlık Örgütü şu anda Covid-19 şüphesi olan bireylerden nazal ve faringeal sürüntüler, balgam veya bronkoalveolar lavaj sıvısı dahil solunum yolu örneklerinin yetkili laboratuvarlara gönderilmesi gerektiğini belirtmiştir. Gerçek zamanlı RT-PCR (Ters Transkripsiyon Polimeraz Zincir Reaksiyonu) testinin akut solunum yolu enfeksiyonu mevcut olan bireylerde önemli bir metot olduğu ifade edilmiştir (Wang, Horby, Hayden ve Gao, 2020, s.470-473). Gerçek zamanlı RT-PCR tanı testlerinin hızlı olması için, genom dizisi SARS-CoV-2'yi saptamak amacıyla spesifik primerler ve probalar tasarlanmıştır (Corman, Landt, Kaiser ve diğerleri, 2020, s.25).

#### **2.4.3. COVID-19 Ortaya Çıkması, Yayılması ve Semptomları**

Çin'in Hubei eyaletindeki Wuhan'daki bazı sağlık kuruluşlarına, Aralık 2019'un son aylarına doğru sebebi açıklanamayan pnömoni hastalarından oluşan vakalar bildirilmiştir. Bu hastalarda ateş, öksürük, göğüs rahatsızlığı, şiddetli nefes darlığı ve bilateral akciğer infiltrasyonu olmak üzere viral pnömoni semptomları gözlenmiştir (Gralinski, Menachery, 2020, s.12). Hastaneye yatışı yapılan ilk 27 hastanın, Wuhan şehir merkezinde yer alan ve aynı zamanda sadece deniz ürünlerini değil, kümes hayvanları ve yaban hayvanları dahil canlı hayvanları da satan Huanan Toptan Deniz Ürünleri Pazarı ile ilişkileri olduğu bildirilmiştir (Deng ve Peng, 2020, s.9). Klinik belirtilerin ve sürecin yaşa göre farklılıklar gösterdiği, çeşitli ek hastalıkları olan 60 yaş üzeri bireylerin hastaneye yatmayı gerektiren ciddi solunum problemleri ve hatta yaşamlarını kaybetme olasılıklarının daha yüksek olduğu bulunmuştur. Genç

bireylerin ve çocukların daha hafif pnömoniye sahip oldukları veya hiçbir semptom göstermedikleri gözlemlenmiştir. Covid- 19'da en yaygın semptomların ateş, yorgunluk ve kuru öksürük olduğu görülmüştür (Jiang, Du ve Shi, 2020, s.9). Çin'deki vakalarda az görülen semptomlar; balgam, baş ağrısı, ishal, iştahsızlık, boğaz ağrısı, göğüs ağrısı, üşüme, mide bulantısı ve kusma, İtalya'daki bazı hastalarda ise koku ve tat bozukluklarının olduğu bildirilmiştir (A Giacomelli, Pezzati, Conti ve diğerleri, 2020, s.71). Birçok bireyde ortalama 5 günlük bir kuluçka döneminden sonra hastalık belirtileri gözlemlenmiş ve ortalama 8 günlük bir zaman zarfında dispne ve pnömoni geliştiği bilgisi ortaya konulmuştur (Wu ve McGoogan, 2020, s.1239-1242).

## 3. YÖNTEM

### 3.1. Araştırma Modeli

Araştırma modeli, araştırma süresince izlenecek nicel ve nitel araştırma çalışmalar şeklinde ifade edilmektedir (Uşaklı, 2016, s.142). Amacına ve yöntemine uygun olacak şekilde araştırmalar sınıflandırılmaktadır. Amacına yönelik araştırma çeşitleri temel, değerlendirmeli, aksiyon, geliştirme ve uygulamalı araştırmalar olarak gruplara ayrılırken, yöntemine göre araştırma modelleri ise tarama ve deneme olarak ayrılmaktadır (Arlı ve Nazik, 2003, s.4-5; Karasar, 2012).

Araştırma çeşitlerinden biri olan genel tarama modeli yöntemi bu araştırmada tercih edilmiştir. Genel tarama modeli birden fazla grubu içerisinde barındıran ve birden fazla ögeden oluşan evrende, evren hakkında yargıya ulaşmak için seçilmiş örneklem grubu üzerinde yapılan araştırmalardır (Bal, 2001, s.70; Karasar, 2012, s.79).

Araştırma modelinin amacı, Ajzen (1985, 1991) tarafından geliştirilen PDT modeli ile Covid-19 sürecinde Ankara ilinde çalışan ve sokak yemeklerini tüketen bireylerin, tüketici tutumlarına göre değerlendirmelerini ölçmek ve bireylerin davranışa yönelik tutum, öznel norm ve algılanan davranışsal kontrol özelliklerine göre farklılıklar ortaya çıkarabilmektir.

### 3.2. Evren Örneklem

Araştırmacının yapacağı çalışmada alanını oluşturulurken, örneğini belirlediği ve elde edilen sonuçları genelledebileceği grup evren olarak nitelendirilmektedir (Altunışık, Coşkun ve Bayraktaroğlu, 2010, s.130). Bir araştırma için evren, canlı veya cansız varlıklardan oluşan ölçek formunda ifade edilen soruları cevaplamasına ihtiyaç duyulan büyük grupları kapsamaktadır (Büyüköztürk ve diğerleri, 2010, s.78).

Bu araştırmada evren, Ankara ili Çankaya İlçesi Çukurambar semtinde çalışan ve sokak yemeklerini deneyimleme fırsatı yakalamış tüketicilerden oluşmaktadır. Araştırma evreni ile ilgili kesin bir sayı herhangi bir kaynaktan teyit edilememiştir. Araştırma evreni kesin bir sayıyı ifade etmediğinden dolayı, araştırma örnelemi

tercih edilirken olasılıklı olmayan örnekleme yöntemlerinden kolay ulaşılabilir örnekleme yöntemi tercih edilmiştir (Zikmund, 2003). Bu yöntemin, yakın çevreyi ve ulaşılması oldukça kolay olan bireyleri örnekleme dahil edeceği ifade edilmiştir (Erkuş, 2013, s.122).

Bir araştırmada evreninin büyüklüğü, % 95 güven düzeyi ile  $\pm 10$  hata payı tercih edildiğinde, araştırma örnekleminin büyüklüğünü 96 kişi oluşturmaları;  $\pm 5$  hata payı tercih edildiğinde ise 384 kişi şeklinde hesaplanmaktadır. Bu araştırma, % 95 güven düzeyi ve  $\pm 5$  hata payı tercih edilerek hesaplanmış ve en az 384 kişilik örneklem üzerinde yapılması gerektiğine karar verilmiştir (Şencan, 2005). Bu çalışma için,  $\pm 5$  hata payı tercih edilerek, ortaya çıkarılacak sonuçların daha güvenilir ve gerçekçi olması hedeflenmektedir.

Bu doğrultuda Ankara ili Çankaya ilçesi Çukurambar semtinde çalışan Covid-19 geçiren veya geçirmeyen ayrıca sokak yemeklerini tüketmiş 422 katılımcıya anket uygulanmış, eksik ve hata payı olan anket formları çalışmadan çıkarılmış, kalan 389 adet anket formunun çalışmada kullanılabilirliği kabul edilmiştir.

### **3.3. Ölçme Araçları**

Bu çalışmada veri toplama aracı olarak anket formu kullanılmıştır. Çalışma için Chavarria ve Phakdee-auksorn (2017) tarafından geliştirilen, Solunoğlu (2018) aracılığı ile Türkçeye uyarlanan ölçeğin kullanılması uygun görülmüştür.

Araştırma anketi üç bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümü çalışmaya katılan bireylerin demografik özelliklerini (yaş, cinsiyet, gelir, eğitim düzeyi, medeni durumu vb.) belirlemeye yönelik sorulardan oluşmaktadır.

İkinci bölüm ise Covid-19 sürecinde sokak yemeklerine yönelik tüketici tutumlarını altı alt boyutta (fiziksel çevre hijyeni, gıda kalitesi, hizmet kalitesi, duygu, memnuniyet ve değer) ölçmek amacıyla 25 ifadeyi kapsayan bir ölçek kullanılmıştır. Ölçek formunda yer alan ifadeler beşli likert tipi ölçek tercih edilerek derecelendirilmiştir.

Çalışmanın üçüncü ve son bölümünde ise tüketicilerin davranışsal niyeti üzerine etkisi olan ÖN, ADK ve davranışsal niyetleri açıklayan üç farklı ölçek tercih edilmiştir. Üç ifadeden oluşan öznel norm ve algılanan davranışsal kontrol ölçekleri ile Yazdanpanah ve Forouzani (2015) tarafından geliştirilmiş niyet ölçeği kullanılmıştır. Bu bölüm toplam 9 ifadeyi kapsamaktadır. Ölçek formunda yer alan ifadeler beşli likert tipi ölçek tercih edilerek derecelendirilmiştir.

### 3.4. Ölçüm Güvenirliği ve Geçerliği

Geçerlilik ve güvenilirlik bir ölçme işlemi de olması gereken en önemli özelliklerdir. Herhangi bir amaç için uygulanan ölçme işlemi sonucunda doğru karar alabilmek için ölçme aracının bu iki özelliği barındırması gerekmektedir (Karasar, 2005). Bilimsel araştırmalarda istenilen geçerli olmalıdır. Güvenirlik, ölçüm aracının doğru ölçüm yapılabilmesi; geçerlik ise ölçme aracının ölçmek istediğini ölçme derecesini ifade etmektedir. Bu iki özellik birbiriyle yakın ilişki içerisindedir (Kargıoğlu, 2019).

Verilerin doğru veya yanlış olarak değerlendirilmediği, 1-3, 1-4 ve 1-5 gibi puanlandığı durumlarda uygulanan güvenilirlik türü Cronbach Alfa katsayısı formülüyle hesaplanmaktadır. Alfa katsayısı, özellikle Likert türü ölçeklerin güvenilirliğini hesaplamada tercih edilmektedir. Cronbach alfa katsayısına göre ölçeğin güvenilirlik sınırları aşağıda belirtilmiştir (Özdamar, 1999).

0,00< $\alpha$ <0,40 ise ölçek güvenilir değildir.
0,40< $\alpha$ <0,60 ise ölçek düşük güvenilirliktedir.
0,60< $\alpha$ <0,80 ise oldukça güvenilirdir.
0,80< $\alpha$ <1,00 ise ölçek yüksek derecede güvenilirdir.

Bu çalışmada araştırma amacına yönelik tercih edilen ölçekler Chavarria ve Phakdee- auksorn (2017) ve Yazdanpanah ve Forouzani (2015)'nin araştırmalarında kullanılmış, Solunoğlu (2018) tarafından Türkçeye uyarlanmış olsada bu çalışma için ölçeklerin geçerliliklerini görmek amacıyla IBM SPSS 25 ve IBM SPSS AMOS programlarından faydalanılmıştır.

Araştırmanın bu bölümünde, kullanılan ölçeklerin, bu ölçeklerin geliştirildiği çalışmalardaki faktör yapısına uyum gösterip göstermediğine bakılmıştır. Bu sayede kullanılan ölçeklerin, toplanan verilerde de aynı faktör yapısına sahip olup olmadığı yani geçerliliği test edilmiştir. Bunun için doğrulayıcı faktör analizi (DFA) uygulanmıştır. Sokak lezzetleri tüketim tutumuna ilişkin yapılan doğrulayıcı faktör analizine göre ölçek modelinin uyum indeksleri Tablo 3.1’de gösterilmiştir.

**Tablo 3.1:** Sokak Lezzetleri Tüketim Tutumu Ölçeğinin DFA Modeli Uyum İndeksleri

İndeksler	Oluşturulan modelin değerleri	indeks	Normal referans değeri	Kabul edilebilir referans değeri
CMIN/DF	2,116		<2	<5
CFI	,953		>,95	>,90
NFI	,916		>,95	>,90
RMSEA	,054		<,05	<,08
GFI	,920		>,95	>,90
AGFI	,889		>,95	>,90

Sokak lezzetleri tüketim tutumu ölçeği, orijinal çalışmada yapılan açılımlı faktör analizine göre 6 alt boyuttan oluşmaktadır (yemek kalitesi, hijyen, memnuniyet, hizmet kalitesi, duygu, değer). Bu alt boyutlara göre oluşturulan ölçek modelinin DFA uyum indeksleri Tablo 3.1’de görülmektedir. Analiz sonucuna göre CMIN/DF değeri 2,116 olarak bulunmuş olup bu değer normal referans değerine oldukça yakın olmakla birlikte kabul edilebilir bir değerdir. CFI değeri 0,953 ve NFI değeri 0,916 olarak bulunmuş olup, CFI değerinin normal düzeyde, NFI değerinin ise kabul edilebilir düzeyde olduğu görülmüştür (Baumgartner ve Homburg, 1996; Marsh ve ark., 2006). Ayrıca RMSEA değeri 0,054 olarak tespit edilmiştir ve bu değer de kabul edilebilir düzeyde olduğu görülmektedir (Byrne, 2001; Hu ve Bentler, 1999). GFI değeri 0,920 olarak bulunmuştur. Bu değer 0,90’ın üstünde olması kabul edilebilir olduğunu göstermektedir (Baumgartner ve Homburg, 1996). Son olarak AGFI değeri 0,889 olarak bulunmuştur. Bu değer her ne kadar kabul edilebilir referans değeri olan 0,90 değerinin altında olsa da referans değerine oldukça yakın olduğu için kabul edilebilmektedir (Schermelleh-engel ve ark., 2003). Bulunan bu değerler, ölçeğin yapı geçerliliğinin güçlü olduğunu göstermektedir.

Sokak lezzetleri yönelik öznel norma ilişkin yapılan doğrulayıcı faktör analizine göre ölçek modelinin uyum indeksleri Tablo 3.2’de gösterilmiştir.

**Tablo 3.2:** Sokak Lezzetlerine Yönelik Öznel Norm Ölçeğinin DFA Modeli Uyum İndeksleri

İndeksler	Oluşturulan modelin değerleri	indeks	Normal değeri	referans	Kabul referans değeri	edilebilir referans değeri
CMIN/DF	1,326		<2		<5	
CFI	,997		>,95		>,90	
NFI	,989		>,95		>,90	
RMSEA	,029		<,05		<,08	
GFI	,995		>,95		>,90	
AGFI	,986		>,95		>,90	

Sokak lezzetlerine yönelik öznel norm ölçeği tek boyuttan oluşmaktadır. Buna göre oluşturulan ölçek modelinin DFA uyum indeksleri Tablo 3.2’de görülmektedir. Analiz sonucuna göre CMIN/DF değeri 1,326 olarak bulunmuştur. CFI değeri 0,997 ve NFI değeri 0,989 olarak bulunmuş olup, bu değerlerin normal düzeyde olduğu görülmüştür (Baumgartner ve Homburg, 1996; Marsh ve ark., 2006). Ayrıca RMSEA değeri 0,029 olarak tespit edilmiştir ve bu değer de normal düzeyde olduğu görülmektedir (Byrne, 2001; Hu ve Bentler, 1999). GFI değeri 0,995 olarak, AGFI değeri de 0,989 olarak bulunmuştur. Bulunan bu değerler, ölçeğin yapı geçerliliğinin oldukça güçlü olduğunu göstermektedir.

Sokak lezzetleri yönelik algılanan davranışsal kontrole ilişkin yapılan doğrulayıcı faktör analizine göre ölçek modelinin uyum indeksleri Tablo 3.3’te gösterilmiştir.

**Tablo 3.3:** Sokak Lezzetlerine Yönelik Algılanan Davranışsal Kontrol Ölçeğinin DFA Modeli Uyum İndeksleri

İndeksler	Oluşturulan modelin değerleri	indeks	Normal değeri	referans	Kabul referans değeri	edilebilir referans değeri
CMIN/DF	4,565		<2		<5	
CFI	,982		>,95		>,90	
NFI	,978		>,95		>,90	
RMSEA	,096		<,05		<,08	
GFI	,992		>,95		>,90	
AGFI	,954		>,95		>,90	

Sokak lezzetlerine yönelik algılanan davranışsal kontrol ölçeği tek boyuttan oluşmaktadır. Buna göre oluşturulan ölçek modelinin DFA uyum indeksleri Tablo 3.3'te görülmektedir. Analiz sonucuna göre CMIN/DF değeri 4,565 olarak bulunmuş olup bu değer kabul edilebilir değer aralığındadır. CFI, NFI, GFI ve AGFI değerleri normal referans değeri aralığında bulunmuştur. RMSEA değeri ise 0,096 olarak tespit edilmiştir. Bu değer her ne kadar kabul edilebilir referans değeri olan 0,08 değerinin üstünde olsa da referans değerine oldukça yakın olduğu için kabul edilebilmektedir (Byrne, 2001; Hu ve Bentler, 1999). Bulunan bu değerler, ölçeğin yapı geçerliliğinin güçlü olduğunu göstermektedir.

Sokak lezzetleri yönelik davranışsal niyete ilişkin yapılan doğrulayıcı faktör analizine göre ölçek modelinin uyum indeksleri Tablo 3.4'te gösterilmiştir.

**Tablo 3.4:** Sokak Lezzetlerine Yönelik Davranışsal Niyet Ölçeğinin DFA Modeli Uyum İndeksleri

İndeksler	Oluşturulan modelin değerleri	indeks	Normal değeri	referans	Kabul edilebilir referans değeri
CMIN/DF	3,743		<2		<5
CFI	,998		>,95		>,90
NFI	,997		>,95		>,90
RMSEA	,084		<,05		<,08
GFI	,994		>,95		>,90
AGFI	,962		>,95		>,90

Sokak lezzetlerine yönelik davranışsal niyet ölçeği tek boyuttan oluşmaktadır. Buna göre oluşturulan ölçek modelinin DFA uyum indeksleri Tablo 3.4'te görülmektedir. Analiz sonucuna göre CMIN/DF değeri 3,743 olarak bulunmuş olup bu değer kabul edilebilir değer aralığındadır. CFI, NFI, GFI ve AGFI değerleri normal referans değeri aralığında bulunmuştur. RMSEA değeri ise 0,084 olarak tespit edilmiştir. Bu değer her ne kadar kabul edilebilir referans değeri olan 0,08 değerinin üstünde olsa da referans değerine oldukça yakın olduğu için kabul edilebilmektedir (Byrne, 2001; Hu ve Bentler, 1999). Bulunan bu değerler, ölçeğin yapı geçerliliğinin güçlü olduğunu göstermektedir.

Ölçeklerin geçerlilikleri test edildikten sonra güvenilirliklerine Cronbach's alpha değeri ile bakılmıştır.



**Tablo 3.5:** Araştırma Değişkenlerinin Güvenilirlik Analizi Sonuçları

	<b>Cronbach's alpha</b>
<b>Sokak lezzetleri tüketim tutumu</b>	,921
<b>Öznel norm</b>	,730
<b>Algılanan davranışsal kontrol</b>	,658
<b>Davranışsal niyet</b>	,956

Değişkenlerin güvenilirlik analizleri Cronbach's alpha değerlerine bakılarak tespit edilmiştir. Yapılan analizler sonucunda sokak lezzetleri tüketim tutumu ölçeğinin Cronbach's alpha katsayısının ,921 olduğu bulunmuştur. Ayrıca öznel norm ölçeğinin Cronbach's alpha katsayısının ,730 olduğu, algılanan davranışsal kontrol ölçeğinin Cronbach's alpha katsayısının ,658 olduğu ve davranışsal niyet ölçeğinin Cronbach's alpha katsayısının ise ,956 olduğu bulunmuştur. Bulunan bu değerler kullanılacak değişkenlerin güvenilirliğinin yeterli seviyede olduğunu göstermektedir. Her bir madde için saptanan tek bir  $\alpha$  değeri olabileceği gibi, ölçekteki tüm maddelere ait ortalama bir  $\alpha$  değeri de olabilir. Tüm maddeler için elde edilen  $\alpha$  değeri o anketin toplam güvenilirliğini gösterir ve genel kabul bu değer 0.7 ve büyük olmasıdır (Kılıç, 2016, s.47). Algılanan davranışsal kontrol ölçeğinin Cronbach's alpha katsayısı 0,658 gibi düşük bir değer olsada bu çalışma için kabul edilebilir.

### **3.5. Verilerin Toplanması ve Analizi**

Katılımcıların çeşitli özelliklerine ilişkin bilgilerini farklı maddeler aracılığıyla bilgi toplamak için kullanılan yazılı görüşme tekniği olarak anket tanımlanmaktadır (Erkuş, 2013, s.161). Araştırma kapsamında 422 anket formu toplanmıştır. Anketlerden 33 tanesinin yüksek miktarda kayıp veri içerdiği için kullanılmayacak durumda olduğu tespit edilmiştir. Bu tür anket formları çalışmadan çıkarılmış ve sonuç olarak toplam 389 kullanılabilir anket formu elde edilmiştir. Araştırma kapsamında uygulanan anket sonucundan toplanan veriler IBM SPSS 25 paket programı kullanılarak analiz edilmiştir. Veri analizinde öncelikle elde edilen bulgular yüzde, frekans, ortalama, standart sapma gibi değerler kullanılarak tanımlanmıştır. Daha sonrasında araştırma değişkenleri olan sokak yemekleri tüketim tutumu, sokak yemeklerine yönelik öznel norm, sokak yemeklerine yönelik algılanan davranışsal kontrol ve sokak yemeklerini tüketmeye yönelik davranışsal niyet değişkenleri

normal dağılıma uyum gösterdiği için bu değişkenler kullanılarak yapılan farklılık analizlerinde bağımsız örneklem t-testi ve tek yönlü varyans analizi yöntemleri uygulanmıştır. Tek yönlü varyans analizinde anlamlı farklılık bulunması durumunda gruplar arasındaki farklılığı inceleyebilmek için Bonferroni Post-hoc testi uygulanmıştır. Yapılan tüm analizlerde anlamlılık sınırı 0.05 olarak belirlenmiştir.

## 4. BULGULAR

Katılımcıların kişisel bilgileri, sokak yemekleri tüketimine yönelik bulgular ve hastalık durumlarına yönelik bulgular yüzde ve frekans değerleri ile gösterilmiştir. Bunun dışında sokak yemekleri tüketim tutumu, sokak yemeklerine yönelik öznel norm, sokak yemeklerine yönelik algılanan davranışsal kontrol ve sokak yemeklerini tüketmeye yönelik davranışsal niyet değişkenlerine ilişkin ortalama, standart sapma değerleri, normallik testi ve güvenilirlik analizi sonuçları gösterilmiştir. Hipotez testlerinde ve araştırma değişkenlerinin demografik değişkenlere göre karşılaştırılmasında farklılık testleri uygulanmıştır. Tüm bulgular, ilgili tablolar yardımıyla sunulmuş ve yorumlanmıştır.

### 4.1. Katılımcılara İlişkin Bulgular

Kişisel bilgiler, sokak yemeklerinin tüketimine yönelik bilgiler ve hastalık durumlarına yönelik bulgular bu bölümde incelenmiştir.

#### 4.1.1. Kişisel bilgilere yönelik bulgular

Katılımcıların kişisel bilgilerine yönelik frekans analizi dağılımı Tablo 4.1.'de sunulmuştur.

**Tablo 4.1:** Kişisel Bilgilere Yönelik Bulgular

	f	%
<b>Yaş</b>		
18-24	45	11,6
25-34	161	41,4
35-44	139	35,7
45-54	37	9,5
55-64	6	1,5
65 üstü	1	,3
<b>Cinsiyet</b>		
Kadın	228	58,6
Erkek	161	41,4

**Tablo 4.1:** (devamı) Kişisel Bilgilere Yönelik Bulgular

	f	%
<b>Eğitim durumu</b>		
İlköğretim	8	2,1
Ortaöğretim	14	3,6
Lise	86	22,1
Ön lisans	62	15,9
Lisans	130	33,4
Lisansüstü	89	22,9
<b>Medeni durum</b>		
Evli ve çocuklu	167	42,9
Evli ve çocuksuz	48	12,3
Bekar ve çocuklu	24	6,2
Bekar ve çocuksuz	150	38,6
<b>Meslek</b>		
Kamu personeli	51	13,1
Özel sektör çalışanı	325	83,5
Serbest meslek	4	1,0
Diğer	9	2,3
<b>Gelir</b>		
4235 TL altı	14	3,6
4253 TL	38	9,8
4253-6000 TL	166	42,7
6000-8000 TL	30	7,7
8000 TL ve üzeri	141	36,2

Tablo 4.1.'de yapılan frekans analizine göre katılımcıların %11,6'sının 18-24 yaş arasında olduğu görülürken, %41,4'ünün 25-34 yaş arasında, %35,7'sinin 35-44 yaş arasında, %9,5'inin 45-54 yaş arasında, %1,5'inin 55-64 yaş arasında ve %0,3'ünün 65 yaş üstünde olduğu görülmektedir. Katılımcıların %58,6'ı kadın, %41,4'ü erkektir. Katılımcıların %2,1'i ilköğretim mezunu iken, %3,6'sı ortaöğretim, %22,1'i lise, %15,9'u ön lisans, %33,4'ü lisans, %22,9'u ise lisansüstü mezunudur. Katılımcıların %42,9'u evli ve çocuklu, %12,3'ü evli ve çocuksuz, %6,2'si bekar ve çocuklu, %38,6'sı ise bekar ve çocuksuzdur. Katılımcıların %13,1'i kamu personeli

iken, %83,5'i özel sektör çalışanı, %1'i serbest meslek çalışanı, %2,3'ü ise öğrencilik gibi diğer işlere sahiptir. Katılımcıların %3,6'sının aylık geliri 4235 TL'nin altındayken, %9,8'inin aylık geliri 4253 TL, %42,7'sinin aylık geliri 4253-6000 TL arasında, %7,7'sinin aylık geliri 6000-8000 TL arasında ve %36,2'sinin aylık geliri 8000 TL üzerindedir.

#### 4.1.2. Sokak yemekleri tüketimine yönelik bulgular

Katılımcıların sokak yemeklerini tüketme sıklıkları ve sokak yemeklerine yönelik harcamalarına ilişkin frekans analizi dağılımı Tablo 4.2.'de sunulmuştur.

**Tablo 4.2:** Sokak Yemekleri Tüketimine Yönelik Bulgular

	f	%
<b>Bir ayda sokak yemeklerini kaç defa tüketiyorsunuz?</b>		
Hiç	17	4,4
1-2 kez	172	44,2
3-4 kez	87	22,4
5-6 kez	74	19,0
7 kez veya daha fazla	39	10,0
<b>Bir ayda sokak yemekleri için ortalama ne kadar harcarsınız?</b>		
Hiç harcamıyorum	8	2,1
0-50 TL	53	13,6
100-200 TL	149	38,3
200-500 TL	102	26,2
500-1000 TL	62	15,9
1000 TL'den fazla	15	3,9

Tablo 4.2.'de yapılan frekans analizine göre katılımcıların %4,4'ü sokak yemeklerini hiç tüketmediklerini belirtirken, %44,2'si ayda 1-2 kez, %22,4'ü ayda 3-4 kez, %19'u ayda 5-6 kez ve %10'u ayda 7 veya daha fazla kez tükettiklerini belirtmiştir. Katılımcıların %2,1'i sokak yemeklerine hiç para harcamadıklarını belirtirken, %13,6'sı aylık 50 TL'den az, %38,3'ü aylık 100-200 TL arası, %26,2'si

aylık 200-500 TL arası, %15,9'u aylık 500-1000 TL arası ve %3,9'u aylık 1000 TL'den fazla para harcadıklarını belirtmiştir.

#### 4.1.3. Hastalık durumlarına yönelik bulgular

Katılımcıların hastalık durumlarına yönelik frekans analizi dağılımı Tablo 4.3.'te sunulmuştur.

**Tablo 4.3:** Hastalık Durumlarına Yönelik Bulgular

	f	%
<b>Covid-19 geçirdiniz mi?</b>		
Evet	187	48,1
Hayır	202	51,9
<b>Tanısı konulmuş bir hastalığınız var mı?</b>		
Evet	118	30,3
Hayır	271	69,7
<b>Tanısı konmuş kronik hastalıklar</b>		
Kalp Damar Hastalıkları	14	11,9
Diyabet	10	8,5
Kemik Eklem Hastalıkları	12	10,2
Hipertansiyon	15	12,7
Solunum Sistemi Hastalıkları	12	10,2
Endokrin Hastalıkları	37	31,4
Sindirim sistemi Hastalıkları	9	7,6
Psikiyatrik Hastalıklar	9	7,6
Diğer	25	21,2

Tablo 4.3.'te yapılan frekans analizine göre katılımcıların %48,1'i Covid-19 hastalığını geçirdiklerini belirtirken, %51,9'u geçirmediğini belirtmiştir. Katılımcıların %30,3'ünün tanısı konmuş bir hastalığı bulunurken, %69,7'sinin bir hastalığı bulunmamaktadır. Tanısı konmuş hastalığı bulunan kişilerin %11,9'u kalp-damar hastalığına sahipken, %8,5'i diyabet, %10,2'si kemik eklem hastalığı, %12,7'si hipertansiyon, %10,2'si solunum sistemi hastalığı, %31,4'ü endokrin

hastalığı, %7,6'sı sindirim sistemi hastalığı, %7,6'sı psikiyatrik hastalık ve %21,2'si diğer hastalıklara sahiptir.

#### 4.2. Araştırma Değişkenlerine Yönelik Bulgular

Bu bölümde araştırma değişkenleri olan sokak yemekleri tüketim tutumu, sokak lezzetlerine yönelik öznel norm, sokak yemeklerine yönelik algılanan davranışsal kontrol ve sokak lezzetlerini tüketmeye yönelik davranışsal niyet değişkenleri incelenecektir.

##### 4.2.1. Araştırma değişkenlerine ilişkin tanımlayıcı analiz sonuçları

**Tablo 4.4:** Araştırma Değişkenlerine İlişkin Tanımlayıcı Analiz Sonuçları

	Ort.	SS.	Çarpıklık	Basıklık	Cronbach's alpha
<b>Sokak lezzetleri tüketim tutumu</b>	3,19	,60	-,568	,707	,921
Yemek kalitesi	3,21	,64	-,662	1,017	
Hijyen	2,50	,73	-,006	-,069	
Memnuniyet	3,13	,91	-,478	-,118	
Hizmet kalitesi	3,45	,69	-,530	,892	
Duygu	3,43	,98	-,581	-,046	
Değer	3,22	1,14	-,316	-,683	
<b>Öznel norm</b>	2,96	,85	-,004	,023	,730
<b>Algılanan davranışsal kontrol</b>	3,80	,76	-,880	1,370	,658
<b>Davranışsal niyet</b>	3,28	1,10	-,408	-,630	,956

Tablo 4.4.'te gözüken analizler sonucunda katılımcıların sokak yemekleri tüketim tutumu değişkeninden aldıkları ortalama puan  $3,19 \pm 0,60$  olarak bulunurken, tutum değişkeninin yemek kalitesi alt boyutundan aldıkları ortalama puan  $3,21 \pm 0,64$  olarak, hijyen alt boyutundan aldıkları ortalama puan  $2,50 \pm 0,73$  olarak, memnuniyet alt boyutundan aldıkları ortalama puan  $3,13 \pm 0,91$  olarak, hizmet kalitesi alt boyutundan aldıkları ortalama puan  $3,45 \pm 0,69$  olarak, duygu alt boyutundan aldıkları

ortalama puan  $3,43 \pm 0,98$  olarak ve değer alt boyutundan aldıkları ortalama puan  $3,22 \pm 1,14$  olarak bulunmuştur.

Bunun yanı sıra katılımcıların sokak yemeklerine yönelik öznel norm değişkeninden aldıkları ortalama puan  $2,96 \pm 0,85$  olarak sonuçlanmıştır. Ayrıca sokak yemeklerine yönelik algılanan davranışsal kontrol değişkenin ortalama  $3,80 \pm 0,76$  puan, sokak yemeklerini tüketmeye yönelik davranışsal niyet değişkeninden ise ortalama  $3,28 \pm 1,10$  puan almışlardır.

Değişkenlerin normallik varsayımını karşılama durumlarına çarpıklık basıklık değerleri ile bakılmıştır. Bu değerlerin  $\pm 1,5$  aralığında olması değişkenlerin normal dağılıma uyum sağladığını göstermektedir (Tabachnick ve Fidell, 2013). Araştırmada analiz edilecek bütün değişkenlerin normallik sınırları içerisinde olduğu görülmektedir. Bundan dolayı yapılacak analizlerde parametrik analiz yöntemleri kullanılacaktır.

#### **4.3. Hipotez Testlerine Yönelik Bulgular**

Araştırmanın bu bölümünde aşağıda belirtilen hipotezler test edilecektir.

H<sub>1</sub>. Bireylerin sokak yemeklerini tercih düzeyleri Covid-19 hastalığını geçirme durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.

H<sub>2</sub>. Bireylerin sokak yemeklerini tüketim tutumları Covid-19 hastalığını geçirme durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.

H<sub>2a</sub>. Bireylerin sokak yemeklerinin yemek kalitesine yönelik tutumları Covid-19 hastalığını geçirme durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.

H<sub>2b</sub>. Bireylerin sokak yemeklerinin hijyenine yönelik tutumları Covid-19 hastalığını geçirme durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.

H<sub>2c</sub>. Bireylerin sokak yemeklerinden memnuniyetleri Covid-19 hastalığını geçirme durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.



H<sub>2d</sub>. Bireylerin sokak yemeklerinin hizmet kalitesine yönelik tutumları Covid-19 hastalığını geçirme durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.

H<sub>2e</sub>. Bireylerin sokak yemeklerine yönelik duyguları Covid-19 hastalığını geçirme durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.

H<sub>2f</sub>. Bireylerin sokak yemeklerine yönelik değerleri Covid-19 hastalığını geçirme durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.

H<sub>3</sub>. Bireylerin sokak yemeklerine yönelik öznel normları Covid-19 hastalığını geçirme durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.

H<sub>4</sub>. Bireylerin sokak yemeklerine yönelik algılanan davranışsal kontrolleri Covid-19 hastalığını geçirme durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.

H<sub>5</sub>. Bireylerin sokak yemekleri tüketime yönelik davranışsal niyetleri Covid-19 hastalığını geçirme durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.

H<sub>6</sub>. Bireylerin sokak yemekleri tüketim sıklığı ile sokak yemekleri tüketim tutumu arasında Covid-19 hastalığını geçirme durumlarına göre pozitif yönde ilişki vardır.

H<sub>7</sub>. Bireylerin sokak yemekleri tüketim sıklığı ile sokak yemeklerine yönelik öznel norm arasında Covid-19 hastalığını geçirme durumlarına göre pozitif yönde ilişki vardır.

H<sub>8</sub>. Bireylerin sokak yemekleri tüketim sıklığı ile sokak yemeklerine yönelik algılanan davranışsal kontrol arasında Covid-19 hastalığını geçirme durumlarına göre pozitif yönde ilişki vardır.

H<sub>9</sub>. Bireylerin sokak yemekleri tüketim sıklığı ile sokak yemeklerini tüketime yönelik davranışsal niyet arasında Covid-19 hastalığını geçirme durumlarına göre pozitif yönde ilişki vardır.

H<sub>10</sub>. Bireylerin sokak yemeklerine yönelik harcama miktarı ile sokak yemekleri tüketim tutumu arasında Covid-19 hastalığını geçirme durumlarına göre pozitif yönde ilişki vardır.

H<sub>11</sub>. Bireylerin sokak yemeklerine yönelik harcama miktarı ile sokak yemeklerine yönelik öznel norm arasında Covid-19 hastalığını geçirme durumlarına göre pozitif yönde ilişki vardır.

H<sub>12</sub>. Bireylerin sokak yemeklerine yönelik harcama miktarı ile sokak yemeklerine yönelik algılanan davranışsal kontrol arasında Covid-19 hastalığını geçirme durumlarına göre pozitif yönde ilişki vardır.

H<sub>13</sub>. Bireylerin sokak yemeklerine yönelik harcama miktarı ile sokak yemeklerini tüketimine yönelik davranışsal niyet arasında Covid-19 hastalığını geçirme durumlarına göre pozitif yönde ilişki vardır.

**Tablo 4.5:** Covid-19 ve Sokak Yemeklerini Tercih Düzeyleri Arasındaki İlişkiye Yönelik Bağımsız Örneklem T-Testi Sonuçları

	<b>Covid-19</b>	<b>N</b>	<b>Ort.</b>	<b>SS</b>	<b>t</b>	<b>p</b>
<b>Sokak lezzetleri tüketim sıklığı</b>	Geçirmiş	187	1,85	1,10	-,186	,850
	Geçirmemiş	202	1,87	1,09		
<b>Sokak lezzetleri harcama düzeyi</b>	Geçirmiş	187	2,50	1,09	-,287	,774
	Geçirmemiş	202	2,53	1,10		

Tablo 4.5.'te yapılan bağımsız örneklem t-testi analizlerine göre sokak yemekleri tüketim sıklığı ve harcama düzeylerinin katılımcıların Covid-19 hastalığını geçirme durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir, sırasıyla  $t = -,186, -,287, p > ,05$ . Bu sonuca göre H<sub>1</sub> hipotezi reddedilmiştir.

**Tablo 4.6:** Covid-19 ve Sokak Yemekleri Tüketim Tutumu Arasındaki İlişkiye Yönelik Bağımsız Örneklem T-Testi Sonuçları

	<b>Covid-19</b>	<b>N</b>	<b>Ort.</b>	<b>SS</b>	<b>t</b>	<b>p</b>
<b>Sokak Lezzetleri Tüketim Tutumu</b>	Geçirmiş	187	3,21	,59	,755	,451
	Geçirmemiş	202	3,16	,61		
<b>Yemek kalitesi</b>	Geçirmiş	187	3,24	,63	,723	,470
	Geçirmemiş	202	3,19	,65		
<b>Hijyen</b>	Geçirmiş	187	2,43	,71	-1,940	,053
	Geçirmemiş	202	2,57	,74		
<b>Memnuniyet</b>	Geçirmiş	187	3,15	,97	,524	,600
	Geçirmemiş	202	3,10	,85		
<b>Hizmet kalitesi</b>	Geçirmiş	187	3,51	,62	1,472	,142
	Geçirmemiş	202	3,40	,75		
<b>Duygu</b>	Geçirmiş	187	3,50	,98	1,356	,176
	Geçirmemiş	202	3,37	,98		
<b>Değer</b>	Geçirmiş	187	3,28	1,15	1,124	,262
	Geçirmemiş	202	3,15	1,12		

Tablo 4.6.'da yapılan bağımsız örneklem t-testi analizlerine göre sokak yemekleri tüketim tutumu ve alt boyutlarının (yemek kalitesi, hijyen, memnuniyet, hizmet kalitesi, duygu, değer) katılımcıların Covid-19 hastalığını geçirme durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir, sırasıyla  $t = ,755, ,723, -1,940, ,524, 1,472, 1,356, 1,124, p > ,05$ . Bu sonuca göre  $H_2$  hipotezi ve bu hipoteze yönelik alt hipotezler reddedilmiştir.

**Tablo 4.7:** Covid-19 ve Sokak Yemeklerine Yönelik Öznel Norm Arasındaki İlişkiye Yönelik Bağımsız Örneklem T-Testi Sonuçları

	<b>Covid-19</b>	<b>N</b>	<b>Ort.</b>	<b>SS</b>	<b>t</b>	<b>p</b>
<b>Öznel norm</b>	Geçirmiş	187	3,03	,83	1,646	,100
	Geçirmemiş	202	2,89	,86		

Tablo 4.7.'de yapılan bağımsız örneklem t-testi analizlerine göre sokak yemeklerine yönelik öznel normun katılımcıların Covid-19 hastalığını geçirme durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir,  $t = 1,646, p > ,05$ . Bu sonuca göre  $H_3$  hipotezi reddedilmiştir.

**Tablo 4.8:** Covid-19 ve Sokak Yemeklerine Yönelik Algılanan Davranışsal Kontrol Arasındaki İlişkiye Yönelik Bağımsız Örneklem T-Testi Sonuçları

		<b>Covid-19</b>	<b>N</b>	<b>Ort.</b>	<b>SS</b>	<b>t</b>	<b>p</b>
<b>Algılanan davranışsal kontrol</b>	Geçirmiş		187	3,84	,74	1,062	,289
	Geçirmemiş		202	3,76	,79		

Tablo 4.8.'de yapılan bağımsız örneklem t-testi analizlerine göre sokak yemeklerine yönelik algılanan davranışsal kontrolün katılımcıların Covid-19 hastalığını geçirme durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir,  $t = 1,062$ ,  $p > ,05$ . Bu sonuca göre  $H_4$  hipotezi reddedilmiştir.

**Tablo 4.9:** Covid-19 ve Sokak Yemekleri Tüketimine Yönelik Davranışsal Niyet Arasındaki İlişkiye Yönelik Bağımsız Örneklem T-Testi Sonuçları

		<b>Covid-19</b>	<b>N</b>	<b>Ort.</b>	<b>SS</b>	<b>t</b>	<b>p</b>
<b>Davranışsal niyet</b>	Geçirmiş		187	3,33	1,07	,852	,395
	Geçirmemiş		202	3,23	1,13		

Tablo 4.9.'da yapılan bağımsız örneklem t-testi analizlerine göre sokak yemekleri tüketimine yönelik davranışsal niyetin katılımcıların Covid-19 hastalığını geçirme durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir,  $t = ,852$ ,  $p > ,05$ . Bu sonuca göre  $H_5$  hipotezi reddedilmiştir.

**Tablo 4.10:** Tüketim Sıklığı ve Harcama Miktarı ile Araştırma Değişkenleri Arasındaki İlişkiye Yönelik Pearson Korelasyon Analizi Sonuçları

	<b>Covid-19Hastalığını Geçiren</b>		<b>Covid-19Hastalığını Geçirmeyen</b>	
	<b>Tüketim sıklığı</b>	<b>Harcama miktarı</b>	<b>Tüketim sıklığı</b>	<b>Harcama miktarı</b>
<b>Tutum</b>	,385 ,000	,391 ,000	,335 ,000	,337 ,000
<b>Öznel norm</b>	,274 ,000	,321 ,000	,215 ,002	,214 ,002
<b>Davranışsal Kontrol</b>	,162 ,027	,184 ,012	,164 ,019	,184 ,009
<b>Davranışsal niyet</b>	,310 ,000	,304 ,000	,427 ,000	,409 ,000

Tablo 4.10.'da yapılan Pearson korelasyon analizlerine göre Covid-19 hastalığını geçiren ve geçirmeyen katılımcılarda sokak yemekleri tüketim sıklığı ile sokak yemekleri tüketim tutumu, öznel norm, algılanan davranışsal kontrol ve davranışsal niyet arasında pozitif yönlü ve anlamlı korelasyonlar bulunmuştur,  $p < ,05$ . Ayrıca Covid-19 hastalığını geçiren ve geçirmeyen katılımcılarda sokak yemeklerine yönelik harcama miktarı ile sokak yemekleri tüketim tutumu, öznel norm, algılanan davranışsal kontrol ve davranışsal niyet arasında pozitif yönlü ve anlamlı korelasyonlar bulunmuştur,  $p < ,05$ . Bu sonuçlara göre hem Covid-19 hastalığını geçiren hem de geçirmeyen katılımcılarda sokak yemekleri tüketim sıklığı ve sokak yemeklerine yönelik harcama miktarı arttıkça, sokak yemekleri tüketim tutumu, sokak yemeklerine yönelik öznel norm, sokak yemeklerine yönelik algılanan davranışsal kontrol ve sokak yemeklerini tüketimine yönelik davranışsal niyette artış göstermektedir. Bu sonuca göre  $H_6$ ,  $H_7$ ,  $H_8$ ,  $H_9$ ,  $H_{10}$ ,  $H_{11}$ ,  $H_{12}$  ve  $H_{13}$  hipotezleri kabul edilmiştir.

#### 4.4. Demografik Değişkenler ve Araştırma Değişkenleri Arasındaki İlişkilere Yönelik Bulgular

Araştırmanın bu bölümünde katılımcıların kişisel bilgileri, sokak yemeklerinin tüketimine yönelik bilgileri ve hastalık durumlarına göre araştırma değişkenlerinin farklılaşma durumları incelenecektir. Karşılaştırmalı analizler yapılırken Covid-19 hastalığını geçiren ve geçirmeyen katılımcılar ayrı ayrı değerlendirilecektir.

##### 4.4.1. Yaş ile araştırma değişkenleri arasındaki ilişkiye yönelik tek yönlü varyans analizi sonuçları

**Tablo 4.11:** Yaş ile Araştırma Değişkenleri Arasındaki İlişkiye Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları

		Yaş	N	Ort.	SS	F	p	Fark
Hastalığını	Tutum	18-24	22	3,43	,35	3,389	<b>,019</b>	4<1
		25-34	77	3,26	,56			
		35-44	64	3,18	,66			
		45 üstü	24	2,92	,57			
Covid-19 Geçiren	Öznel norm	18-24	22	3,11	,72	,322	,810	
		25-34	77	3,08	,86			
		35-44	64	2,99	,88			
		45 üstü	24	2,93	,72			

**Tablo 4.11:** (devamı) Yaş ile Araştırma Değişkenleri Arasındaki İlişkiye Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları

	Yaş	N	Ort.	SS	F	p	Fark	
Covid-19 Hastalığını Geçirmeyen	Davranışsal Kontrol	18-24	22	3,92	,74	1,082	,358	
		25-34	77	3,89	,71			
		35-44	64	3,85	,73			
		45 üstü	24	3,60	,82			
	Davranışsal niyet	18-24	22	3,67	1,04	1,799	,149	
		25-34	77	3,35	1,04			
		35-44	64	3,33	1,10			
		45 üstü	24	2,94	1,04			
Covid-19 Hastalığını Geçirmeyen	Tutum	18-24	23	3,37	,42	3,881	<b>,010</b>	4<1
		25-34	84	3,28	,54			4<2
		35-44	75	3,03	,68			3<1
		45 üstü	20	2,95	,70			3<2
	Öznel norm	18-24	23	3,20	,81	2,064	,106	
		25-34	84	2,96	,79			
		35-44	75	2,76	,90			
		45 üstü	20	2,75	,94			
Covid-19 Hastalığını Geçirmeyen	Davranışsal Kontrol	18-24	23	3,81	1,00	1,772	,154	
		25-34	84	3,89	,60			
		35-44	75	3,65	,89			
		45 üstü	20	3,55	,78			
	Davranışsal niyet	18-24	23	3,81	1,18	4,683	<b>,003</b>	3<1
		25-34	84	3,38	1,03			
		35-44	75	2,93	1,16			
		45 üstü	20	3,07	1,08			

Tablo 4.11.'de yapılan tek yönlü varyans analizlerine göre sokak yemekleri tüketim tutumunun Covid-19 hastalığını geçiren ve geçirmeyen katılımcıların yaşlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir, sırasıyla  $F(3, 183) = 3,389$ ,  $3,881$ ,  $p < ,05$ . Bunun yanı sıra davranışsal niyetin Covid-19 hastalığını geçirmeyen katılımcıların yaşlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı görülmüştür,  $F(3, 183) = 4,683$ ,  $p < ,05$ .

Bulunan anlamlı farklılıkların hangi gruplar arasında olduğunu tespit edebilmek amacıyla Bonferroni Post-hoc testi yapılmıştır. Buna göre Covid-19 hastalığını geçiren 18-24 yaş arasındaki katılımcıların sokak yemekleri tüketim tutumunun, Covid-19 hastalığını geçiren 45 yaş üzeri katılımcılara kıyasla daha pozitif olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca Covid-19 hastalığını geçirmeyen 18-34 yaş arasındaki

katılımcıların sokak yemekleri tüketim tutumunun, Covid-19 hastalığını geçirmeyen 34 yaş üzeri katılımcılara kıyasla daha pozitif olduğu görülmektedir. Son olarak Covid-19 hastalığını geçirmeyen 18-24 yaş arasındaki katılımcıların sokak yemeklerini tüketmeye yönelik davranışsal niyetlerinin, Covid-19 hastalığını geçirmeyen 35-44 yaş arasındaki katılımcılara kıyasla daha pozitif olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

#### 4.4.2. Cinsiyet ile araştırma değişkenleri arasındaki ilişkiye yönelik bağımsız örneklem T-testi sonuçları

**Tablo 4.13:** Cinsiyet ile Araştırma Değişkenleri Arasındaki İlişkiye Yönelik Bağımsız Örneklem T-Testi Sonuçları

		Cinsiyet	N	Ort.	SS	t	p
Covid-19 Hastalığını Geçiren	Tutum	Kadın	119	3,16	,57	-1,485	,139
		Erkek	68	3,29	,61		
	Öznel norm	Kadın	119	2,93	,83	-2,345	<b>,020</b>
		Erkek	68	3,22	,80		
	Davranışsal Kontrol	Kadın	119	3,85	,76	,206	,837
		Erkek	68	3,83	,69		
Davranışsal niyet	Kadın	119	3,23	1,05	-1,672	,096	
	Erkek	68	3,50	1,09			
Covid-19 Hastalığını Geçirmeyen	Tutum	Kadın	109	3,13	,63	-,913	,362
		Erkek	93	3,21	,59		
	Öznel norm	Kadın	109	2,88	,88	-,215	,830
		Erkek	93	2,91	,83		
	Davranışsal Kontrol	Kadın	109	3,71	,82	-,938	,349
		Erkek	93	3,82	,75		
Davranışsal niyet	Kadın	109	2,99	1,13	-3,320	<b>,001</b>	
	Erkek	93	3,51	1,08			

Tablo 4.13.'te yapılan bağımsız örneklem t-testlerine göre öznel norm değişkeninin Covid-19 hastalığını geçiren katılımcıların cinsiyetlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir,  $t = -2,345$ ,  $p < ,05$ . Bunun yanı sıra davranışsal niyetin Covid-19 hastalığını geçirmeyen katılımcıların cinsiyetlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı görülmektedir,  $t = -3,320$ ,  $p < ,05$ . Bulunan sonuçlara göre Covid-19 hastalığını geçiren erkeklerin sokak yemeklerine yönelik öznel norm düzeylerinin Covid-19 hastalığını geçiren kadınlara kıyasla daha yüksek olduğu bulunmuştur. Ayrıca Covid-19 hastalığını geçirmeyen erkeklerin sokak yemeklerini

tüketmeye yönelik davranışsal niyetlerinin Covid-19 hastalığını geçirmeyen kadınlara kıyasla daha yüksek olduğu tespit edilmiştir.

#### 4.4.3. Eğitim durumu ile araştırma değişkenleri arasındaki ilişkiye yönelik tek yönlü varyans analizi sonuçları

**Tablo 4.14:** Eğitim Durumu ile Araştırma Değişkenleri Arasındaki İlişkiye Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları

	Eğitim	N	Ort.	SS	F	p	Fark	
Covid-19 Hastalığını Geçiren	Tutum	Lise ve öncesi	54	3,11	,77	3,958	<b>,009</b>	2<3
		Ön lisans	29	2,95	,51			2<4
		Lisans	65	3,33	,44			
		Lisansüstü	39	3,33	,49			
	Öznel norm	Lise ve öncesi	54	2,96	,91	1,082	,358	
		Ön lisans	29	2,84	,80			
		Lisans	65	3,13	,82			
		Lisansüstü	39	3,11	,77			
	Davranışsal Kontrol	Lise ve öncesi	54	3,79	,90	3,881	<b>,010</b>	2<3
		Ön lisans	29	3,47	,73			2<4
		Lisans	65	3,95	,57			
		Lisansüstü	39	4,01	,63			
	Davranışsal niyet	Lise ve öncesi	54	3,29	1,23	1,795	,150	
		Ön lisans	29	2,94	,96			
		Lisans	65	3,45	1,00			
		Lisansüstü	39	3,46	,99			
Covid-19 Hastalığını Geçirmeyen	Tutum	Lise ve öncesi	54	2,89	,63	5,903	<b>,001</b>	1<2
		Ön lisans	33	3,35	,52			1<4
		Lisans	65	3,18	,57			
		Lisansüstü	50	3,31	,63			
	Öznel norm	Lise ve öncesi	54	2,70	,91	3,040	<b>,030</b>	1<2
		Ön lisans	33	3,25	,81			
		Lisans	65	2,85	,77			
		Lisansüstü	50	2,92	,87			
	Davranışsal Kontrol	Lise ve öncesi	54	3,34	,89	8,633	<b>,000</b>	1<2
		Ön lisans	33	4,02	,62			1<3
		Lisans	65	3,96	,62			1<4
		Lisansüstü	50	3,78	,81			
	Davranışsal niyet	Lise ve öncesi	54	2,75	1,03	5,515	<b>,001</b>	1<2
		Ön lisans	33	3,60	,96			1<4
		Lisans	65	3,27	1,18			
		Lisansüstü	50	3,47	1,15			

Tablo 4.14.'te yapılan tek yönlü varyans analizlerine göre sokak yemekleri tüketim tutumunun Covid-19 hastalığını geçiren ve geçirmeyen katılımcıların eğitim



durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir, sırasıyla  $F(3, 183) = 3,958, 5,903, p < ,05$ . Bunun yanı sıra algılanan davranışsal kontrolün Covid-19 hastalığını geçiren ve geçirmeyen katılımcıların eğitim durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı görülmektedir, sırasıyla  $F(3, 183) = 3,881, 8,633, p < ,05$ . Ayrıca, öznel norm ve davranışsal niyet değişkenlerinin de Covid-19 hastalığını geçirmeyen katılımcıların eğitim durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir, sırasıyla  $F(3, 183) = 3,040, 5,515, p < ,05$ .

Bulunan anlamlı farklılıkların hangi gruplar arasında olduğunu tespit edebilmek amacıyla Bonferroni Post-hoc testi yapılmıştır. Buna göre Covid-19 hastalığını geçiren ön lisans mezunu katılımcıların sokak yemekleri tüketim tutumunun ve sokak lezzetlerine yönelik algılanan davranışsal kontrollerinin, Covid-19 hastalığını geçiren lisans veya lisansüstü mezunu katılımcılara kıyasla daha negatif olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Covid-19 hastalığını geçirmeyen lise ve öncesi mezunu katılımcıların sokak yemekleri tüketim tutumunun ve sokak yemeklerini tüketmeye yönelik davranışsal niyetlerinin, Covid-19 hastalığını geçirmeyen ön lisans ve lisansüstü mezunu katılımcılara kıyasla daha negatif olduğu görülmektedir. Ayrıca Covid-19 hastalığını geçirmeyen lise ve öncesi mezunu katılımcıların sokak yemeklerine yönelik öznel normlarının, Covid-19 hastalığını geçirmeyen ön lisans mezunu katılımcılara kıyasla daha düşük olduğu belirlenmiştir. Son olarak, Covid-19 hastalığını geçirmeyen lise ve öncesi mezunu katılımcıların sokak yemeklerine yönelik algılanan davranışsal kontrollerinin, Covid-19 hastalığını geçirmeyen ön lisans, lisans veya lisansüstü mezunu katılımcılara kıyasla daha düşük olduğu tespit edilmiştir.

#### 4.4.4. Medeni durum ile araştırma değişkenleri arasındaki ilişkiye yönelik tek yönlü varyans analizi sonuçları

**Tablo 4.15:** Medeni Durum ile Araştırma Değişkenleri Arasındaki İlişkiye Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları

	Medeni durum	N	Ort.	SS	F	p	Fark	
Covid-19 Hastalığını Geçiren	Tutum	Evli ve Çocuklu	84	3,07	,63	3,943	<b>,009</b>	1<4
		Evli ve Çocuksuz	27	3,19	,52			
		Bekar ve Çocuklu	8	3,17	,91			
		Bekar ve Çocuksuz	68	3,39	,46			
	Öznel norm	Evli ve Çocuklu	84	2,92	,84	1,543	,205	
		Evli ve Çocuksuz	27	3,07	,85			
		Bekar ve Çocuklu	8	3,50	,89			
		Bekar ve Çocuksuz	68	3,10	,80			
	Davranışsal Kontrol	Evli ve Çocuklu	84	3,75	,81	1,145	,332	
		Evli ve Çocuksuz	27	3,81	,66			
		Bekar ve Çocuklu	8	3,83	,56			
		Bekar ve Çocuksuz	68	3,97	,67			
Davranışsal niyet	Evli ve Çocuklu	84	3,13	1,14	2,147	,096		
	Evli ve Çocuksuz	27	3,58	,90				
	Bekar ve Çocuklu	8	3,17	1,54				
	Bekar ve Çocuksuz	68	3,50	,95				
Covid-19 Hastalığını Geçirmeyen	Tutum	Evli ve Çocuklu	83	3,04	,70	2,038	,110	
		Evli ve Çocuksuz	21	3,25	,50			
		Bekar ve Çocuklu	16	3,21	,69			
		Bekar ve Çocuksuz	82	3,26	,52			
	Öznel norm	Evli ve Çocuklu	83	2,74	,87	3,068	<b>,029</b>	1<3
		Evli ve Çocuksuz	21	3,00	,69			
		Bekar ve Çocuklu	16	3,42	,95			
		Bekar ve Çocuksuz	82	2,91	,83			
	Davranışsal Kontrol	Evli ve Çocuklu	83	3,63	,81	1,425	,237	
		Evli ve Çocuksuz	21	3,83	,51			
		Bekar ve Çocuklu	16	3,79	,93			
		Bekar ve Çocuksuz	82	3,87	,79			
Davranışsal niyet	Evli ve Çocuklu	83	2,98	1,15	2,887	<b>,037</b>	1<2	
	Evli ve Çocuksuz	21	3,67	,81				
	Bekar ve Çocuklu	16	3,21	1,20				
	Bekar ve Çocuksuz	82	3,38	1,14				

Tablo 4.15.'te yapılan tek yönlü varyans analizlerine göre sokak yemekleri tüketim tutumunun Covid-19 hastalığını geçiren katılımcıların medeni durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir,  $F(3, 183) = 3,943, p < ,05$ . Bunun yanı sıra öznel norm ve davranışsal niyetin Covid-19 hastalığını geçirmeyen katılımcıların medeni durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı görülmüştür, sırasıyla  $F(3, 183) = 3,068, 2,887, p < ,05$ .

Bulunan anlamlı farklılıkların hangi gruplar arasında olduğunu tespit edebilmek amacıyla Bonferroni Post-hoc testi yapılmıştır. Buna göre Covid-19 hastalığını geçiren bekar ve çocuksuz katılımcıların sokak yemekleri tüketim tutumunun, Covid-19 hastalığını geçiren evli ve çocuklu katılımcılara kıyasla daha pozitif olduğu belirtilmiştir.

Ayrıca Covid-19 hastalığını geçirmeyen bekar ve çocuklu katılımcıların sokak yemeklerine yönelik öznel normlarının, Covid-19 hastalığını geçirmeyen evli ve çocuklu katılımcılara kıyasla daha pozitif olduğu tespit edilmiştir. Son olarak Covid-19 hastalığını geçirmeyen evli ve çocuksuz katılımcıların sokak yemeklerini tüketmeye yönelik davranışsal niyetlerinin, Covid-19 hastalığını geçirmeyen evli ve çocuklu katılımcılara kıyasla daha pozitif olduğu görülmektedir.

#### 4.4.5. Gelir Durumu ile Araştırma Değişkenleri Arasındaki İlişkiye Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları

**Tablo 4.16:** Gelir Durumu ile Araştırma Değişkenleri Arasındaki İlişkiye Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları

		Gelir		Ort.	SS	F	p	Fark
Covid-19 Hastalığını Geçiren	Tutum	4253 TL ve altı	29	3,04	,86	3,878	<b>,022</b>	1<3
		4253-6000 TL	68	3,12	,54			2<3
		6000 TL ve üzeri	90	3,33	,49			
	Öznel norm	4253 TL ve altı	29	3,01	,96	1,615	,202	
		4253-6000 TL	68	2,90	,88			
		6000 TL ve üzeri	90	3,14	,74			

**Tablo 4.16:** (devamı) Gelir Durumu ile Araştırma Değişkenleri Arasındaki İlişkiye Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları

	Gelir		Ort.	SS	F	p	Fark
Davranışsal Kontrol	4253 TL ve altı	29	3,59	1,01	3,809	<b>,024</b>	1<3
	4253-6000 TL	68	3,77	,72			
	6000 TL ve üzeri	90	3,98	,61			
Davranışsal niyet	4253 TL ve altı	29	3,06	1,25	3,520	<b>,032</b>	1<3
	4253-6000 TL	68	3,17	1,06			
	6000 TL ve üzeri	90	3,54	,98			2<3
Tutum	4253 TL ve altı	23	2,90	,65	3,666	<b>,027</b>	1<3
	4253-6000 TL	98	3,13	,61			
	6000 TL ve üzeri	81	3,27	,59			
Öznel norm	4253 TL ve altı	23	2,87	,74	,787	,456	
	4253-6000 TL	98	2,82	,90			
	6000 TL ve üzeri	81	2,98	,84			
Davranışsal Kontrol	4253 TL ve altı	23	3,42	,89	2,487	,086	
	4253-6000 TL	98	3,79	,75			
	6000 TL ve üzeri	81	3,82	,79			
Davranışsal niyet	4253 TL ve altı	23	3,01	1,00	7,419	<b>,001</b>	1<3
	4253-6000 TL	98	2,98	1,13			
	6000 TL ve üzeri	81	3,60	1,09			2<3

Tablo 4.16.'da yapılan tek yönlü varyans analizlerine göre sokak yemekleri tüketim tutumunun Covid-19 hastalığını geçiren ve geçirmeyen katılımcıların gelir durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir, sırasıyla  $F(3, 183) = 3,878$ ,  $3,666$ ,  $p < ,05$ . Bunun yanı sıra algılanan davranışsal kontrolün Covid-19 hastalığını geçiren katılımcıların gelir durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir,  $F(3, 183) = 3,809$ ,  $p < ,05$ . Davranışsal niyet değişkeninin ise Covid-19 hastalığını geçiren ve geçirmeyen katılımcıların gelir durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmıştır, sırasıyla  $F(3, 183) = 3,520$ ,  $7,419$ ,  $p < ,05$ .

Bulunan anlamlı farklılıkların hangi gruplar arasında olduğunu tespit edebilmek amacıyla Bonferroni Post-hoc testi yapılmıştır. Buna göre Covid-19 hastalığını geçiren ve aylık geliri 6000 TL ve üzerinde olan katılımcıların sokak yemekleri

tüketim tutumunun ve sokak lezzetleri yemeklerine yönelik davranışsal niyetlerinin, Covid-19 hastalığını geçiren ve aylık geliri 6000 TL'nin altında olan katılımcılara kıyasla daha pozitif olduğu görülmektedir. Ayrıca, Covid-19 hastalığını geçiren ve aylık geliri 6000 TL ve üzerinde olan katılımcıların sokak yemeklerine yönelik algılanan davranışsal kontrollerinin, Covid-19 hastalığını geçiren ve aylık geliri 4253 TL ve altında olan katılımcılara kıyasla daha pozitif olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Covid-19 hastalığını geçirmeyen ve aylık geliri 6000 TL ve üzerinde olan katılımcıların sokak yemekleri tüketim tutumunun, Covid-19 hastalığını geçirmeyen ve aylık geliri 4253 TL ve altında olan katılımcılara kıyasla daha pozitif olduğu görülmektedir. Ayrıca, Covid-19 hastalığını geçirmeyen ve aylık geliri 6000 TL ve üzerinde olan katılımcıların sokak yemekleri tüketimine yönelik davranışsal niyetlerinin, Covid-19 hastalığını geçirmeyen ve aylık geliri 6000 TL'nin altında olan katılımcılara kıyasla daha pozitif olduğu belirlenmiştir.

#### 4.4.6. Hastalık durumu ile araştırma değişkenleri arasındaki ilişkiye yönelik bağımsız örneklem T-testi sonuçları

**Tablo 4.17:** Hastalık Durumu ile Araştırma Değişkenleri Arasındaki İlişkiye Yönelik Bağımsız Örneklem T-Testi Sonuçları

		Hastalık	N	Ort.	SS	t	p
Covid-19 Hastalığını Geçiren	Tutum	Var	55	3,21	,57	-,038	,969
		Yok	132	3,21	,60		
	Öznel norm	Var	55	2,95	,83	-,872	,384
		Yok	132	3,07	,83		
	Davranışsal Kontrol	Var	55	3,88	,66	,427	,670
		Yok	132	3,83	,77		
	Davranışsal niyet	Var	55	3,44	1,05	,945	,346
		Yok	132	3,28	1,08		
Covid-19 Hastalığını Geçirmeyen	Tutum	Var	63	3,08	,65	-1,258	,210
		Yok	139	3,20	,59		
	Öznel norm	Var	63	2,77	,97	-1,348	,179
		Yok	139	2,95	,79		
	Davranışsal Kontrol	Var	63	3,65	,83	-1,334	,184
		Yok	139	3,81	,77		
	Davranışsal niyet	Var	63	2,93	1,28	-2,579	<b>,011</b>
		Yok	139	3,37	1,04		

Tablo 4.18.'de yapılan bağımsız örneklem t-testlerine göre davranışsal niyetin Covid-19 hastalığını geçirmeyen katılımcıların tanı koyulmuş bir hastalığa sahip olma durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir,  $t = -2,579$ ,  $p < ,05$ . Bulunan sonuçlara göre Covid-19 hastalığını geçirmeyen ve tanı koyulmuş bir hastalığa sahip olan katılımcıların sokak yemeklerini tüketmeye yönelik davranışsal niyetlerinin Covid-19 hastalığını geçirmeyen ve tanı koyulmuş bir hastalığı olmayan katılımcılara kıyasla daha düşük olduğu bulunmuştur.

## 5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Tarihsel süreç içinde kuşaktan kuşağa aktarılan yemek kültürü bir toplumun temellerini oluşturmaktadır. Türkiye'nin sahip olduğu tarihi, coğrafi ve kültürel zenginliklerin mutfak kültürüne de yansıdığı ve bölgesel olarak farklı sokak lezzetlerinin ortaya çıkmasına neden olduğu bilinmektedir. Türkiye sokak lezzetleri bakımından zengin bir kültüre sahip olsa da tanınırlığının artması için reklam çalışmaları, festival etkinlikleri ve kültürel etkinlikler gibi çeşitli tanıtım faaliyetleri düzenlenerek, bu lezzetlerin hem ülke genelinde hem de tüm dünyada tanıtımının sağlanması gerekmektedir. Bu tanıtımların sonucunda ise, sokak lezzetleri ülke ekonomisine ve turizm gelirlerine katkı sağlayacaktır.

Bu araştırmada PDT teorisi kapsamında, Covid-19 sürecinde Ankara ili Çukurambar bölgesinde çalışan bireylerin sokak yemeklerine yönelik bilinirlik ve hareketliliğin tüketici tutumlarına göre incelenmesi amaçlanmıştır. Sokak lezzetlerini tüketme niyetlerini ana değişkenleri olan davranışa yönelik tutum, öznel norm ve algılanan davranışsal kontrol, hem de davranışa yönelik tutum öncülleri olan yemek kalitesi, hijyen, hizmet kalitesi, memnuniyet, duygu ve değer öncülleri ile ölçülmüştür.

Araştırma sonuçlarında demografik değişkenler açısından katılımcıların %58,6'sının kadın, %41,4'ünün 25-34 yaş aralığında olduğu, %42,9'unun evli ve çocuklu olduğu, %33,4'ünün lisans mezunu olduğu ve %83,5'nin serbest meslek çalışanı olduğu, %42,7'sinin aylık geliri 4253-6000 TL arasında olduğu belirlenmiştir. Ayrıca katılımcıları %44,2'si ayda 1-2 kez sokak lezzetlerini tükettikleri, %38,3'ü aylık 100-200 TL arası sokak yemeklerine para harcadıkları görülmüştür. Bu bulgular İrigüler ve Öztürk'ün (2016) ve Akkuş (2013) çalışmalarıyla benzerlik göstermektedir.

Covid-19 hastalığını %51,9'u geçirmediğini, katılımcıların %69,7'sinin kronik hastalığının mevcut olmadığı saptanmıştır.

Sokak lezzetleri tüketim tutumunun Covid-19 hastalığını geçiren ve geçirmeyen katılımcıların yaşlarına göre anlamlı bir şekilde farklılıklar olduğu ve

davranışsal niyetin Covid-19 hastalığını geçirmeyen katılımcıların yaşlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir. Covid-19 hastalığını geçirmeyen 18-34 yaş arasındaki katılımcıların sokak yemekleri tüketim tutumunun ve davranışsal niyetlerin Covid-19 hastalığını geçirmeyen 45 yaş ve üzeri aralığındaki katılımcılara kıyasla daha pozitif olduğu saptanmıştır. Chavarria ve Phakdee-auksorn (2017) çalışmasında cinsiyet değişkeni ile tutum öncülleri arasında anlamlı bir farklılık olmadığı ortaya konulmuştur. Choe ve Kim (2018) çalışmasında ise tüketicilerin yemek kalitesi, hijyen, hizmet kalitesi ve değer boyutları açısından cinsiyetler arasında farklılıklar olduğu vurgulanmıştır.

Covid-19 hastalığını geçirmeyen lise ve öncesi mezunu katılımcıların sokak yemekleri tüketim tutumu, davranışsal niyetlerinin, öznel norm ve algılanan davranışsal kontrollerinin Covid-19 hastalığını geçirmeyen ön lisans ve lisansüstü mezunu katılımcılara kıyasla daha negatif olduğu saptanmıştır.

Covid-19 hastalığını geçiren veya geçirmeyen katılımcılardan sokak yemeklerini tercih edenlerin büyük çoğunluğunun evli ve çocuklu olduğu görülmüştür. Ayrıca Covid-19 hastalığını geçiren ve geçirmeyen aylık gelirin 6000 TL üzeri olan katılımcıların sokak lezzetleri tüketim tutumunun ve sokak lezzetleri tüketimine yönelik davranışsal niyetlerinin daha pozitif olduğu tespit edilmiştir. Covid-19 hastalığını geçiren hem de geçirmeyen katılımcılarda sokak lezzetleri tüketim sıklığı ve harcama miktarının artması, sokak lezzetleri tüketim tutumun, öznel normun, algılanan davranışsal kontrolün ve davranışsal niyetin de artış gösterdiği saptanmıştır. Winarno ve Allain (1991) gastronomi turizminde sokak yemeklerinin düşük fiyatlarda olmasının önemli bir tercih sebebi olduğu ve Asya ülkelerinde bu yüzden popüler olduğuna dikkat çekerken, Choi ve diğerleri, (2013) sokak yemeklerinin her zaman ucuz olduğunu fakat bunun sokak yemeklerinden istenilen değer elde edilmesinde negatif etken oluşturduğunu ifade edilmiştir.

Bu çalışmada Covid-19 hastalığını geçirmeyen ve tanı koyulmuş bir hastalığa sahip olan katılımcıların sokak yemeklerini tüketmeye yönelik davranışsal niyetlerinin Covid-19 hastalığını geçirmeyen ve tanı koyulmuş bir hastalığı olmayan katılımcılara kıyasla daha düşük olduğu saptanmıştır.



Hipotezlerin bazılarının reddedilme nedenleri incelendiğinde; genç nüfusun fazla olması, Çukurambar semtinde sadece çalışan bireylerin çalışmaya dahil edilmesi ve bu semtte sokak yemeklerinin yaygınlığının daha az olması, gelir düzeyi yüksek bireyler tarafından tercih edilmesi hipotezlerin reddedilmesine neden olacağı düşünülmektedir.

Covid-19 pandemi sürecinde olunması, örneklemin sadece sokak yemeklerini tüketen kişilerden oluşması ve tek bir ilde yürütülmesi yerine çalışma daha kapsamlı bir biçimde yani örneklemin genişletilmesi ile yeniden değerlendirilebilir.

Sokak yemekleri yeterli ve dengeli bir öğün içeriği, daha taze ve hijyenik koşullarda hazırlanan yiyecek ve içeceklerden oluşması gerekmektedir. Sokak yemeklerini tercih eden bireylerin sokak satıcılarıyla daha iyi iletişime geçmeleri için pazarlama ve iletişim eğitimleri verilmelidir. Covid-19 sürecini kapsayan bir araştırma olduğundan çalışma da sokak satıcıları için hijyen ve sertifika ayrıca bu konuda eğitim imkanları sunulmasının zorunlu hale gelmesi bireylerin sokak yemeklerini daha fazla tercih etmesine neden olabilir. Covid-19 sürecini kapsayan bir araştırma olduğundan çalışma da sokak satıcıları için hijyen ve sertifika ayrıca bu konuda eğitim imkanları sunulmasının zorunlu hale gelmesi bireylerin sokak yemeklerini daha fazla tercih etmesine neden olabilir. Sokak yemeklerinin reklam ve tanıtımlarının daha fazla ve açıklayıcı bir şekilde yapılması sokak yemeklerine olan talebin artmasına neden olabilir. Daha fazla bireye ulaşmak için sokak yemeklerine ait satışların şehir merkezlerinde yapılmasına imkân sağlanmalıdır.

Alanyazına bakıldığında Covid-19 sürecini kapsayan ve sokak lezzetlerini tüketme niyetinin ölçüldüğü herhangi bir çalışmanın olmadığı görülmüştür. Bu çalışmanın Covid-19 süreci içerisinde tüketici tutumlarını inceleyen ilk çalışma olması nedeni ile diğer çalışmalara da öncülük edebileceği düşünülmektedir.

## KAYNAKÇA

- Akkuş, G. (2013). Yemek turizmine katılma niyeti: Planlı davranış teorisi çerçevesinde bir inceleme. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kayseri.
- A Giacomelli A., Pezzati L., Conti F., Bernacchia D., Siano M., Oreni L., Rusconi S., Gervasoni C., Ridolfo AL., Rizzardini G., Antinori S., Galli M. Self-reported Olfactory and Taste Disorders in Patients With Severe Acute Respiratory Coronavirus 2 Infection: a cross-sectional study, *Clin Infect Dis.*, 2020, 71(15):889-890.
- Ajzen, I. and M. Fishbein. (1977). "Attitude – Behavior Relations: A Theoretical Analysis and Review of Empirical Research". *Psychological Bulletin*, 84 (5), 888-918.
- Ajzen, I. (1985). *From Intentions to Actions: A Theory of Planned Behavior*, In J. Kuhl & J. Beckman (Eds.), *Action Control, From Cognition to Behaviour*, Springer Verlag Berlin Heidelberg, pp. 11-39.
- Ajzen, I. (1991). "The Theory Of Planned Behavior". *Organizational Behavior and Human Decision Processes*, 50, 179–211.
- Ajzen, I. (2005). *Attitudes, personality and behavior*. Open University Press, McGraw- Hill, Second Edition.
- Ajzen, I. (2011). "The Theory Of Planned Behavior: Reactions And Reflections". *Psychology & Health*, 26 (9), 1113-1127.
- Ajzen, I. & Fishbein, M. (1980). *Understanding Attitudes And Predicting Behavior*. Englewood Cliffs, NJ: Prentice-Hall, Inc.
- Ajzen, I. and Madden, T. J. (1986). "Prediction of Goal-Directed Behavior: Attitudes, Intentions, and Perceived Behavioral Control", *Journal of Experimental Social Psychology*, 22, 453-474.
- Akgöl, Y. (2012). *Gastronomi turizmi ve Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi)*, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.

- Albayrak, T. (2008). İşletmelerin çevrecilik politikalarının tüketici tutum ve davranışlarına etkisi. Doktora Tezi, Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya.
- Albayrak, A. (2013). Farklı Milletlerden Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Saptanması Üzerine Bir Çalışma. *Journal of Yasar University*, 8(30), 5060.
- Alimi, B. A. (2016). Risk factors in street food practices in developing countries: A review. *Food Science and Human Wellness*, 5(3), 142-143.
- Altunışık, R., Coşkun, R. & Bayraktaroğlu, Y. (2010). Sosyal Bilimlerle Araştırma Yöntemleri PSS Uygulamalı. Sakarya: Sakarya Yayıncılık.
- Aiken, L. R. (2002). Attitudes and related psychosocial constructs: theories. *Assessment and Research*. California: Sage, 117.
- Arámbulo III, P. V., Almeida, C. R., Cuéllar Solano, J. A., & Belotto, A. J. (1994). Street food vending in Latin America. *Bulletin of the Pan American Health Organization (PAHO)*; 28/4: 347.
- Arlı, M. ve Nazik, M. H. (2003). Bilimsel Araştırmaya Giriş. Gazi Kitabevi.
- Bağırhan Özşeker, D. (2016). "Gastronomi Kavramı". *Gastronomi ve Turizm*. Ed. H. Kurgun, Demet Bağırhan Özşeker. Ankara: Detay Yayıncılık, 20.
- Bal, H. (2001). Bilimsel araştırma yöntem ve teknikleri. Isparta: Süleyman Demirel Üniversitesi Yayınları, (20).
- Ballıa, E. (2016). Gastronomi turizmi açısından Adana Sokak Lezzetleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Special issue 1), 3-7.
- Baumgartner, H., & Homburg, C. (1996). Applications of structural equation modeling in marketing and consumer research: A review. *International journal of Research in Marketing*, 13(2), 139-161.
- Bucak, T., & Aracı, Ü. E. (2013). Türkiye'de gastronomi turizmi üzerine genel bir değerlendirme. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16(30), 207.
- Buted, D. R. & Ylagan A. P. (2014). "Street Food Preparation Practices". *Asia Pasific Journal of Education, Arts and Sciences*, 1(2), 53-60.
- Büyüköztürk, Ş., Çakmak, E. K., Akgün, Ö. E., Karadeniz, Ş., ve Demirel, F. (2010). Bilimsel Araştırma Yöntemleri. Pegem Atıf İndeksi, 1-360.

- Byrne, B. M. (2001). Structural equation modeling with AMOS, EQS, and LISREL: Comparative approaches to testing for the factorial validity of a measuring instrument. *International journal of testing*, 1(1), 55-86.
- Calloni, M. (2013). Hareket halindeki sokak yemekleri: Sosyo-felsefi bir yaklaşım. *Gıda ve Tarım Bilimi Dergisi*, 93 (14), 3407-3413.
- Chavarria, L. C. T. and Phakdee-auksorn, P. (2017). "Understanding International Tourists' Attitudes Towards Street Food In Phuket, Thailand". *Tourism Management Perspectives*, 21, 66-73.
- Choe, J. Y. J. and Kim, S. S. (2018). "Effects Of Tourists' Local Food Consumption Value On Attitude, Food Destination Image, And behavioral intention". *International Journal of Hospitality Management*, 71, 1-10.
- Choi, J., Lee, A., & Ok, C. (2013). The effects of consumers' perceived risk and benefit on attitude and behavioral intention: A study of street food. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 30(3), 222-237.
- Corman VM, Landt O, Kaiser M, Molenkamp R, Meijer A, Chu DK, Bleicker T, Brünink S, Schneider J, Schmidt ML, Mulders DG, Haagmans BL, van der Veer B, van den Brink S, Wijsman L, Goderski G, Romette JL, Ellis J, Zambon M, Peiris M, Goossens H, Reusken C, Koopmans MP, Drosten C. Detection of 2019 novel coronavirus (2019-nCoV) by real-time RT-PCR, *Euro Surveill.*, 2020, 25(3):2000045.
- Cömert, M., & Özkaya, F. D. (2014). Gastronomi turizminde Türk mutfağının önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2), 63.
- Cui J, Li F, Shi ZL. (2019), Origin and evolution of pathogenic coronaviruses, *Nat Rev Microbiol.*, 17(3):181-192.
- Demir, Ş., Akdağ, G., Sormaz, Ü., & Özata, E. (2018). Sokak Lezzetlerinin Gastronomik Değeri: İstanbul Sokak Lezzetleri. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 589-601.
- Deng SQ, Peng HJ. Characteristics of and Public Health Responses to the Coronavirus Disease 2019 Outbreak in China, *J Clin Med.*, 2020, 9(2):575.
- Dünya Sağlık Örgütü (WHO) (1996) Essential Safety Requirements for Street-vended Foods. Revised edition, Who/FNU/FOS/96.7. World Health Organization, Geneva.

- Dünya Sağlık Örgütü (WHO) (2009). “Essential Safety Requirements for Street-Vended Foods”, <https://www.who.int/foodsafety/publications/street-vended-food/en/> Son Erişim Tarihi: 21.12.2021.
- Erkuş, A. (2013). Davranış Bilimleri İçin Bilimsel Araştırma Süreci [Scientific Research Process For The Behavior Sciences]. Ankara, Türkiye: Seçkin Yayın Evi:(Gözden Geçirilmiş 4. Baskı).
- Evans, S. T., & Webster, D. L. (Eds.). (2000). Archaeology of Ancient Mexico and Central America: an encyclopedia. Routledge.
- Eyler, N. (2016). 50 yaş üstü bireylerin planlı davranış kapsamında sağlık amacıyla seyahat etme niyetlerinin belirlenmesine ilişkin bir araştırma; ankara örneği. Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- FAO (2009). “Good Hygienic Practices in The Preparation and Sale of Street Food in Africa: Tools for Training”, <https://www.fao.org/3/W4128T/w4128t03.htm> Son Erişim Tarihi: 21.12.2021.
- FAO, (2012). Selling Street and Snack Foods. FAO Diversification booklet 18. <http://www.fao.org/3/a-i2474e.pdf> Son Erişim Tarihi: 08.04.2022.
- Fishbein, M. ve Ajzen, I. (1975). Belief, Attitude, Intention and Behavior: An Introduction to Theory and Research. Reading, MA: Addison-Wesley.
- Fishbein, M., Hennessy, M., Kamb, M., Bolan, G. A., Hoxworth, T., Iatesta, M. and Project Respect Study Group. (2001). Using intervention theory to model factors influencing behavior change: Project RESPECT. Evaluation & the Health Professions, 24(4), 363- 384.
- Gralinski LE, Menachery VD. Return of the Coronavirus: 2019-nCoV, Viruses., 2020, 12(2):135.
- Güzeler, N., & Özbek, Ç. (2018). “Conceptual Analysis of Street Flavors of Turkey”. Annals of the University of Craiova-Agriculture, Montanology, Cadastre 47: 149.
- Hanashiro, A., Morita, M., Matté, G. R., Matté, M. H., & Torres, E. A. (2005). Microbiological quality of selected street foods from a restricted area of São Paulo city, Brazil. Food control, 16(5), 440.
- Hu, L. T., & Bentler, P. M. (1999). Cutoff criteria for fit indexes in covariance structure analysis: Conventional criteria versus new alternatives. Structural equation modeling: a multidisciplinary journal, 6(1), 1-55.

- Hunter, R., & Koukouzika, D. (2015). "Food in Greek Literature". A Companion To Food In The Ancient World. Ed. John Wilkins ve Robin Nadeau. UK: Willey Blackwell. 19-105.
- İrigüler, F. ve Öztürk, B. (2016). Street Food as a Gastronomic Tool in Turkey. II. International Gastronomic Tourism Congress Proceedings, İzmir.
- İrigüler, F., Öztürk, B. ve Güven, S. (2016). "Sokak Yemekleri". Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler. Ed. Osman N. ÖZDOĞAN. Ankara: Detay Yayıncılık 217-234, 219-225.
- Jiang S, Du L, Shi Z. An emerging coronavirus causing pneumonia outbreak in Wuhan, China: calling for developing therapeutic and prophylactic strategies, *Emerg Microbes Infect.*, 2020, 9(1):275-277.
- Karaman, N. (2020). Yerel Gastronomik Ürün Tercihinde Etkili Olan Faktörlerin Planlı Davranış Teorisine Göre İncelenmesi. Doktora Tezi, Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Karasar, N. (2005). Bilimsel araştırma yöntemi. 15. Baskı. Ankara: Nobel Yayın Dağıtım. 79-83
- Karasar, N. (2012). Bilimsel Araştırma Yöntemi (15. Baskı). Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.
- Kargiglioğlu, Ş. (2019). Planlı Davranış Teorisi Bağlamında Sokak Lezzetlerinin Destinasyon Seçimi ve Tekrar Ziyaret Etme Niyetine Etkisi: İstanbul İli Örneği. Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Karsavuran, Z. (2018). Sokak Yemekleri: Farklı Disiplinlerin Yaklaşımı ve Gastronomi Turizmi Alanında. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(1), 247-251.
- Kement, Ü. (2013). Genişletilmiş Planlanmış Davranış Teorisi Modeli Kapsamında Otel Müşterilerinin Yeşil Yıldızlı Otelleri Tekrar Ziyaret Etme Niyetlerinin İncelenmesi, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Kennedy, G., Nantel, G., & Shetty, P. (2004). Globalization of food systems in developing countries: impact on food security and nutrition. Roma: FAO Food and Nutrition Paper 83: 12.

- Keskin, E., Örgün, E., & Akbulut, B. A. (2017). Gastronomi Kavramının Kelime İlişkilendirme Testi Aracılığıyla Analizi (Analysis of. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 256-257.
- Khanna, S., Nagar, K., Chauhan, V., & Bhagat, S. (2021). Application of the extended theory of planned behavior to street-food consumption: testing the effect of food neophobia among Indian consumers. *British Food Journal*.
- Kılıç, S. (2016). Cronbach'ın alfa güvenilirlik katsayısı. *Journal of Mood Disorders*, 6(1), 47.
- Kocagöz S., E. (2010). Kadınların Makyaj Malzemelerini Satın Alma Davranışlarının İncelenmesi: Planlanmış Davranış Teorisinin Bir Uygulaması, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kayseri.
- Kocagöz, E., & Dursun, Y. (2010). Algılanan davranışsal kontrol, Ajzen'in teorisinde nasıl konumlanır? Alternatif model analizleri. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi sosyal ve ekonomik araştırmalar dergisi*, 2010(2), 139-152.
- Kotler, P. & Armstrong G. (1999). *Principles of Marketing*. Eight Edition, New Jersey: Prentice Hall International Inc., 3. pp 508.
- Kömürcü, G. B. (2013). Etkinlik Turizmi Çeşidi Olarak Festivaller: Bozcaada Yerel Tatlar Festivali Örneği. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Onsekiz Mart Çanakkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çanakkale.
- Kraig, B. & Sen, C. T. (2013). *Street Food around the World: An Encyclopedia of Food and Culture*. ABC-CLIO, LLC. CA, USA.
- Lam, T. and Hsu, C. H. (2006). Predicting behavioral intention of choosing a travel destination. *Tourism management*, 27 (4), 589-599.
- Lee, J., Ham, C. D. and Kim, M. (2013). Why people pass along online video advertising: From the perspectives of the interpersonal communication motives scale and the theory of reasoned action. *Journal of Interactive Advertising*, 13 (1), 1-13.
- Liao, C., Chen, J. L. & Yen, D. C. (2007). Theory of planning behavior (TPB) and customer satisfaction in the continued use of e-service: An integrated model. *Computers in human behavior*, 23 (6), 2804-2822.

- Maio, G. R., Esses, V. M., Arnold, K., & Olson, J. M. (2004). "The Function-Structure Model Of Attitudes: Incorporating The Need For Affect". In *Contemporary Perspectives On The Psychology Of Attitudes*, 9-34.
- Marsh, H. W., Hau, K. T., Artelt, C., Baumert, J., & Peschar, J. L. (2006). OECD's brief self-report measure of educational psychology's most useful affective constructs: Cross-cultural, psychometric comparisons across 25 countries. *International Journal of Testing*, 6(4), 311-360.
- Matalas, A. L. & Yannakoulia, M. (2000). Greek Street Food Vending: An Old Habit Turned New, (pp 1-24). In *Street Foods, World Review of Nutrition and Dietetics*, Simopoulos A. P., Bhat, R. V. (Eds.), 86. Karger Publishers.
- Meo SA, Alhowikan AM, Al-Khlaiwi T, Meo IM, Halepoto DM, Iqbal M, Usmani AM, Hajjar W, Ahmed N. (2020) Novel coronavirus 2019-nCoV: prevalence, biological and clinical characteristics comparison with SARS-CoV and MERS-CoV, *Eur Rev Med Pharmacol Sci.*, 24(4):2012-2019.
- Meyer B, Drosten C, Müller MA (2014) Serological assays for emerging coronaviruses: challenges and pitfalls, *Virus Res.*, 194:175-183.
- Mintz, S.W. & Du Bois, C.M. (2002), "The Anthropology Of Food And Eating", *Annual Review of Anthropology*, 30," 99-119.
- Montano, D. E. & Kasprzyk, D. (2015). Theory of reasoned action, theory of planned behavior, and the integrated behavioral model. *Health behavior: Theory, research and practice*, 70 (4), 67-96.
- Muyanja, C., Nayiga, L., Brenda, N., & Nasinyama, G. (2011). Practices, knowledge and risk factors of street food vendors in Uganda. *Food control*, 22(10): 1557.
- Muzaffar, A.T., Huq, I. & Mallik, B.A. (2009). "Entrepreneurs of the Streets: An Analytical Work on the Street Food Vendors of Dhaka City". *International Journal of Business and Management*, 4(2): 80-88.
- Okumuş, B., Okumuş, F., & McKercher, B. (2007). Incorporating local and international cuisines in the marketing of tourism destinations: The cases of Hong Kong and Turkey. *Tourism management*, 28(1), 253.
- Özdamar, K. (1999). Paket programlar ile istatistiksel veri analizi-1: SPSS-MINITAB. Kaan Kitabevi.



- Özdemir, G., & Altınır, D. D. (2019). Gastronomi Kavramları ve Gastronomi Turizmi Üzerine Bir İnceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 3-9.
- Özel, G., & Yıldız, F. (2021). Covid-19 Sonrası Dışarıda Yemek Yeme Alışkanlıklarının Planlı Davranış Teorisi Kapsamında Değerlendirilmesi. *Gaziantep University Journal of Social Sciences*, 20(2).
- Peter, J. P., Olson, J. C. (2010). *Consumer behaviour and marketing strategy*. London: McGraw-hill.
- Privitera, D. and Nesci, F. S. (2015). “Globalization Vs. Local. The Role Of Street Food in The Urban Food System”. *Procedia Economics and Finance*, 22, 716-722.
- Rheinländer, T., Olsen, M., Bakang, J. A., Takyi, H., Konradsen, F., & Samuelsen, H. (2008). Keeping up appearances: perceptions of street food safety in urban Kumasi, Ghana. *Journal of Urban Health*, 85(6), 952.
- Robinson, Mark ve Rowan, Erika (2015). “Food in Greek Literature”. *A Companion To Food In The Ancient World*. Ed. John Wilkins ve Robin Nadeau. UK: Willey Blackwell. 19-105.
- Roscoe, J. T. (1975). *Fundamental research statistics for the behavioral sciences* [by] John T. Roscoe.
- Ryu, K. and Jang, S. (2006). Intention to experience local cuisine in a travel destination: The modified theory of reasoned action. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30 (4), 507-516.
- Ryu, K. and Han, H. (2010). “Predicting Tourists' İntention To Try Local Cuisine Using A Modified Theory Of Reasoned Action: The Case Of New Orleans”. *Journal Of Travel & Tourism Marketing*, 27(5), 491-506.
- Sağır, A. (2012). “Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı”. *Electronic Turkish Studies*, 7(4).
- Sarıışık, M., & Özbay, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 266.
- Schermelleh-Engel, K., Moosbrugger, H., & 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.

- Sert, S., & Kapusuz, F. (2010). "Açıkta Satılan Gıdalar: Öğrencilerin Görüşleri ve Tercih Etme Nedenleri Üzerine Bir Araştırma". *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi* 3: 26.
- Shin, Y. H., Jung, S. E., Im, J., & Severt, K. (2020). Applying an extended theory of planned behavior to examine state-branded food product purchase behavior: The moderating effect of gender. *Journal of Foodservice Business Research*, 23(4), 358-375.
- Şahin, E., & Solunoğlu, A. (2019). Planlı davranış teorisi kapsamında sokak yemeği yeme niyetinin ölçülmesi: Mersin örneği. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 16(3), 383-397.
- Şahin, G. G., & Ünver, G. (2015). Destinasyon pazarlama aracı olarak gastronomi turizmi: İstanbul'un gastronomi turizmi potansiyeli üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 66.
- Şencan, H. (2005). *Sosyal ve Davranışsal Ölçümlerde Güvenilirlik ve Geçerlilik*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Şengel, T., Karagöz, A., Çetin, G., İstanbullu Dinçer, F., Mugan Ertuğral, S., and Balık, M. (2015). Tourists' Approach to Local Food, *World Conference on Technology, Innovation and Entrepreneurship*, 195, 429-437.
- Solunoğlu, A. (2018). *Sokak Lezzetlerine İlişkin Tüketici Tutumları: Gaziantep ve İstanbul Örnekleri*. Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Steyn, D., Labadarios, L. & Nel, J. (2011). "Factors Which Influence The Consumption Of Street Foods And Fast Foods In South Africa-A National Survey". *Nutrition Journal*, 10, 2-10.
- Tabachnick, B. G., & Fidell, L. S. (2013). *Using multivariate statistics: International edition*. Pearson 2012.
- Tezcan, M. (2000). *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Kültür Bakanlığı, s:15.
- Tinker, I. (1997). *Street Foods: Urban Food And Employment In Developing Countries*. Cary, NC: Oxford University Press.
- Tinker, I. (1999). "Street Foods in to the 21st Century", *Food and Human Values*, 16(3): 327.
- Türkay, O., & Genç, K. (2017). "Gastronomi Turizmi". *Gastronomi Bilimi*. Ed. M. Saruışık. Ankara: Detay Yayıncılık, 212-227.

- Uşaklı, A. (2016). Turistik tüketici deneyimi: Beş yıldızlı resort otellerde bir uygulama. Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Ünlüöner, K., & Işın, A. (2018). Türkiye'ye Gelen Yabancı Turistlerin Yerel Yiyecekleri Tüketme Niyeti Üzerine Planlı Davranış Teorisi Kapsamında Bir Araştırma (Within the Scope of Planned Behavior). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 662-689.
- Wang, C., Horby, P. W., Hayden, F. G., & Gao, G. F. (2020). A novel coronavirus outbreak of global health concern. *The Lancet*, 395(10223), 470-473.
- Winarno, F. G. & Allain, A. (1991). *Street Foods in Developing Countries: Lessons From Asia*. Alimentation, Nutrition et Agriculture (FAO); Alimentacion, Nutricion y Agricultura (FAO).
- Wu Z, McGoogan JM. Characteristics of and Important Lessons From the Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) Outbreak in China: summary of a report of 72 314 cases from the Chinese center for disease control and prevention, *JAMA.*, 2020, 323(13):1239-1242.
- Yazıcıoğlu, İ., Işın, A., & Koç, B. (2013). Üniversite Öğrencilerinin Fast Food Ürünleri Tercih Etme Nedenleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 37.
- Yazıcıoğlu, Y., & Erdoğan, S. (2004). *SPSS Uygulamalı Bilimsel Araştırma Yöntemleri*. 4. Baskı. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yazdanpanah, M., & Forouzani, M. (2015). Application of the Theory of Planned Behaviour to predict Iranian students' intention to purchase organic food. *Journal of Cleaner Production*, 107, 342-352.
- Yıldırım, Ö., & Albayrak, A. (2019). Yabancı Turistlerin İstanbul Sokak Yemeklerini Değerlendirmeleri Üzerine Bir. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1081-1082.
- Yüzüak, A. V. (2017). Fen bilimleri öğretmen adaylarının sürdürülebilir davranışlarının planlanmış davranış teorisi temelinde değerlendirilmesi. Doktora Tezi, Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Zarantonello, L. & Schmitt, B. H. (2010). Using the brand experience scale to profile consumers and predict consumer behaviour. *Brand Management*, 17, 532-540

- Zhou P, Yang XL, Wang XG, Hu B, Zhang L, Zhang W, Si HR, Zhu Y, Li B, Huang CL, Chen HD, Chen J, Luo Y, Guo H, Jiang RD, Liu MQ, Chen Y, Shen XR, Wang X, Zheng XS, Zhao K, Chen QJ, Deng F, Liu LL, Yan B, Zhan FX, Wang YY, Xiao GF, Shi ZL. A (2020). Pneumonia outbreak associated with a new coronavirus of probable bat origin, *Nature*,579(7798):270-273.
- Zikmund, W. G. (2003). *Business Research Methods* (7th ed.). Mason, OH: South Western Pub.

## EKLER

### EK-A. Anket Formu (Türkçe)

#### COVID-19 SÜRECİ İLE SOKAK YEMEKLERİNİN BİLİNİRLİĞİ VE HAREKETLİLİĞİNİN TÜKETİCİ TUTUMLARINA GÖRE DEĞERLENDİRİLMESİ

Bu anket formu tüketicilerin Covid-19 süreci ile sokak yemeklerinin bilinirliği ve hareketliliğinin tüketici tutumlarına göre değerlendirilmesini araştırmak amacıyla hazırlanmıştır. Vereceğiniz cevaplar gelecekteki çalışmalar için öncü olacaktır. Toplanan veriler, tamamen gizli tutulacak olup, sadece bilimsel amaçlar için kullanılacaktır. Katılımınız için teşekkür ederim.

Buse ZİHNİ

Yüksek Lisans Öğrencisi

Başkent Üniversitesi

1. Yaşınız: .....

2. Cinsiyetiniz: (a) Kadın (b) Erkek

3. Eğitim Durumunuz: (a) İlköğretim (b) Ortaöğretim (c) Lise  
(d) Ön lisans. (e) Lisans (f) Lisansüstü

4. Medeni Durumunuz: (a) Evli ve Çocuklu (b) Evli ve Çocuksuz  
(c) Bekâr ve Çocuklu (d) Bekâr ve Çocuksuz

5. Mesleğiniz: (a) Kamu Personeli (b) Özel Sektör Çalışanı  
(c) Serbest Meslek (d) Çalışmıyor  
(e) Diğer..... (Lütfen Belirtiniz)

6. Geliriniz: (a) 4253 TL altı (b) 4253 TL

(c) 4253-6000 TL (d) 6000-8000 TL (e) 8000 TL üzeri

7. Bir ayda sokak lezzetlerini kaç defa tüketiyorsunuz?

(a) 1-2 kez (b) 3-4 kez

(c) 5-6 kez (d) Diğer..... (Lütfen Belirtiniz)

8. Bir ayda sokak lezzetleri için ortalama ne kadar harcarsınız?

(a) 0-50 TL (b) 100-200 TL

(c) 200-500 TL (d) 500-1000TL üzeri

(e) Diğer..... (Lütfen Belirtiniz)

9. Beslenmeyle ilgili bir sağlık sorununuz var mı?

(a) Kalp Damar Hastalıkları (b) Diyabet (c) Kemik Eklem hastalıkları

(d) Hipertansiyon (e) Solunum Sistemi Hastalıkları (f) Endokrin Hastalıklar

(g) Sindirim sistemi Hastalıkları (h) Psikiyatrik Hastalıklar

(i) Diğer..... (Lütfen Belirtiniz)

10. Covid 19 geçirdiniz mi? (a) Evet (b) hayır

Aşağıda sokak lezzetlerini tüketme niyetine ilişkin bazı ifadeler yer almaktadır. Lütfen bu ifadelerin, **tüketmiş olduğunuz sokak lezzetlerin ilişkin algılarınızı ne düzeyde temsil ettiğini belirtiniz**. İfadelere katılım derecenizi belirtirken, aşağıda yer alan ölçeği (1=**kesinlikle katılmıyorum** derecesinden başlayıp, 5=**kesinlikle katılıyorum** derecesine kadar devam eden) kullanınız. Lütfen uygun rakamı daire içerisine alarak işaretleyiniz.

Aşağıdaki ifadelere 1'den 5'e kadar katılma /katılmama derecenizi işaretleyiniz	Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum
Sokak satıcıları taze malzemeler kullanır	1	2	3	4	5
Sokak lezzetleri doğaldır ve katkı maddesi içermez	1	2	3	4	5
Sokak yemekleri lezzetlidir	1	2	3	4	5
Sokak lezzetlerinin kokusu çekicidir	1	2	3	4	5
Sokak lezzetleri yemek kolaydır	1	2	3	4	5
Sokak lezzetleri sağlıklı ve besleyicidir	1	2	3	4	5
Sokak lezzetleri görsel açıdan çekicidir	1	2	3	4	5
Sokak lezzetleri uygun sıcaklıkta servis edilir	1	2	3	4	5
Sokak lezzetlerinden hasta olmaktan korkmuyorum	1	2	3	4	5
Sokak satıcıları temiz ve iyi bakımlıdır	1	2	3	4	5
Sokak arabaları ve stantlar temiz ve iyi organize edilmiştir	1	2	3	4	5
Sokak lezzetleri hijyeniktir	1	2	3	4	5
Sokak lezzeti servisinden memnunum	1	2	3	4	5
Sokak lezzeti kalitesinden memnunum	1	2	3	4	5
Sokak lezzetleri otantikdir ve yerel kültürü temsil eder	1	2	3	4	5
Sokak satıcıları cana yakındır	1	2	3	4	5
Çok çeşitli sokak lezzeti seçeneği vardır	1	2	3	4	5
Sokak lezzeti satıcıları hızlı hizmet sunmaktadır	1	2	3	4	5
Sokak lezzeti tezgahlarında yemek sipariş etmek kolaydır	1	2	3	4	5
Sokak lezzetleri benzersiz ve egzotiktir	1	2	3	4	5
Yemek yerleri elverişli bir konumdadır	1	2	3	4	5
Sokak lezzetlerini denemeyi eğlenceli bulurum	1	2	3	4	5
Sokak lezzetleri beni iyi hissettirir	1	2	3	4	5
Sokak lezzetlerini düşünmek beni mutlu eder	1	2	3	4	5
Sokak lezzetleri ödediğim paraya değer	1	2	3	4	5
İnanıyorum ki ailem ve arkadaşlarım sokak lezzetlerini denersem bunu takdir ederler	1	2	3	4	5
İnanıyorum ki ailem ve arkadaşlarım sokak lezzetlerini denemek isterler.	1	2	3	4	5
Yemek konusundaki düşünceleri benim için önemli	1	2	3	4	5

olan insanlar, nereye gidersem gideyim sokak lezzetlerini denemem gerektiğini düşünür					
İstersem sokak yemekleri yerine başka yiyecekler de satın alabilirim	1	2	3	4	5
Sokak yemeklerim satın alıp almayacağım çoğunlukla bana kalmış	1	2	3	4	5
Sokak lezzetini yemek için yeterli bilgiye sahibim	1	2	3	4	5
Gelecekte sokak lezzetlerini tüketmeye istekliyim	1	2	3	4	5
Gelecekte sokak lezzetlerini tüketmek niyetindeyim	1	2	3	4	5
Gelecekte sokak lezzetlerini tüketmeyi planlıyorum	1	2	3	4	5



## EK B:ETİK KURUL İZİNİ

Evrak Tarih ve Sayısı: 24.01.2022-97463



1993

**BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ**  
Akademik Değerlendirme Koordinatörlüğü

Sayı : E-62310886-302.14.05-97463  
Konu : Buse Zihni' İn Etik Onay Başvurusu Hk.

24.01.2022

### SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi : 13.01.2022 tarih ve 94202 sayılı yazınız.

Enstitünüz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı öğrencisi Buse ZİHNİ'nin, Dr. Öğretim Üyesi İlkay YILMAZ'ın danışmanlığında yürütmekte olduğu yüksek lisans tez çalışması değerlendirilmiş ve bilgilerinize ekte sunulmuştur.

Prof. Dr. M. Abdülkadir VAROĞLU  
Kurul Başkanı

Ek: Değerlendirme Formu

**Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.**

Belge Doğrulama Kodu :BSN42HZ5UP

Belge Doğrulama Adresi : <https://www.turkiye.gov.tr/baskent-universitesi-ebys>

Başkent Üniversitesi Bağlıca Kampüsü Fatih Sultan Mahallesi Eskişehir Yolu 18. Km 06790

Bilgi için: Gamze SONBAY

**Bu belge güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.**

Koordinatör

Telefon No:0 312 246 67 40 Faks No:0 312 246 66 05

Telefon No: 246 66 66 / 2078

e-Posta:adk@baskent.edu.tr İnternet Adresi:www.baskent.edu.tr

KeP Adresi:baskentuniversitesi@hs02.kep.tr



Sayı : 17162298.600-18  
Konu : Tez Çalışması

19 OCAK 2022

İlgili Makama

Üniversitemiz Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı öğrencisi Buse ZİHNİ'nin, Dr. Öğretim Üyesi İlkay YILMAZ'ın danışmanlığında yürütmekte olduğu yüksek lisans tez çalışması değerlendirilmiş ve yapılmasında bir sakınca olmadığı tespit edilmiştir. Bilgilerinize saygılarımızla sunarız.

Başkent Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler ve Sanat Araştırma Kurulu

Ad, Soyad	Değerlendirme	İmza
Prof. Dr. M. Abdülkadir Varoğlu	Olumlu/Olumsuz	
Prof. Dr. Kudret Güven	Olumlu/Olumsuz	
Prof. Ali Sevgi	Olumlu/Olumsuz	
Prof. Dr. Işıl Bulut	Olumlu/Olumsuz	
Prof. Dr. Sadegül Akbaba Altun	Olumlu/Olumsuz	
Prof. Dr. Can Mehmet Hersek	Olumlu/Olumsuz	
Prof. Dr. Özcan Yağcı	Olumlu/Olumsuz	