



**T.C.
HARRAN ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

**TOPLU BESLENME SİSTEMLERİNDE SÜRDÜRÜLEBİLİR
FAALİYETLER**

ECEM NUR BİLLURCU YÜCETEPE

BİYOLOJİ ANA BİLİM DALI

**Şanlıurfa
2025**



**T.C.
HARRAN ÜNİVERSİTESİ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

**TOPLU BESLENME SİSTEMLERİNDE SÜRDÜRÜLEBİLİR
FAALİYETLER**

ECEM NUR BİLLURCU YÜCETEPE

**BİYOLOJİ ANA BİLİM DALI
Tez Danışmanı: Prof. Dr. ABDULCENAP CEVHERİ**

**Şanlıurfa
2025**

TEŞEKKÜR

Tezin konusunun seçiminde, uygulamasında ve çalışmamda yardımlarını esirgemeyen danışmanım Sayın Prof. Dr. Abdulcenap CEVHERİ' ye ve tez çalışmamda bana yardımcı olan Prof. Dr. Çiğdem Kütük'e ve Sayın Nimet Kılınçoğlu'na,

Tez sürecimde hep yapıcı ve teşvik edici olan sevgili dostum Uzman Diyetisyen Şüheda Uğur'a,

Tüm yaşamım ve eğitim hayatım boyunca maddi ve manevi desteklerini esirgemeyen ve yanımda olan canım babam Mehmet Fuat Billurcu'ya, değerli annem Ayfer BİLLURCU' ya,

Yorulduğum zamanlarda bir yolunu bulup gülümsememi sağlayan sevgili kardeşlerime,

Son olarak stresimi heyecanımı ve sevincimi paylaşan her zaman yanımda olan yol arkadaşım, sevgili eşim Özgür YÜCETEPE 'ye

En içten teşekkürümü sunarım.

ECEM NUR BİLLURCU YÜCETEPE

İÇİNDEKİLER

ÖZET.....	i
ABSTRACT	ii
ŞEKİLLER DİZİNİ.....	iii
ÇİZELGELER DİZİNİ.....	iv
SİMGELER.....	v
KISALTMALAR.....	vi
1. GİRİŞ	1
2. ÖNCEKİ ÇALIŞMALAR	3
2.1. Sürdürülebilirlik.....	3
2.1.1. Sürdürülebilirlik Nedir?.....	3
2.1.2. Sürdürülebilirliğin Amacı Nedir?	4
2.1.3. Sürdürülebilir Gıda.....	5
2.1.4. Sürdürülebilirlikte Su Ayak İzi.....	5
2.1.5. Karbon Ayak İzi Nedir?	6
2.1.6. Karbon Ayak İzinin Sürdürülebilirliğe Etkisi.....	7
2.1.7. Sürdürülebilirlikte Sera Gazları ve Etkisi	7
2.1.8. Beslenme Modelleri ve Sürdürülebilirlik.....	8
2.1.9. Diyetisyenlerin Sürdürülebilir Beslenmedeki Rolü	9
2.2. Toplu Beslenme Sistemleri.....	9
2.2.1. Toplu Beslenme Sistemine Genel Bakış.....	9
2.2.2. Toplu Beslenme Nedir?	10
2.2.3. Toplu Beslenme Sisteminin Sağlık Açısından Önemi.....	11
2.2.4. Toplu beslenme Sistemlerinde Hijyen ve Gıda zehirlenmesi	11
2.2.5. Toplu Beslenme Sistemlerinde Gıda Güvenliği.....	12
2.2.6. Toplu Beslenme Sistemlerinde Atık ve İsrafin Sürdürülebilirliğe Etkisi	12
2.2.7. Toplu Beslenme Sistemlerinde Kullanılan Teknolojik Sistemler	13
2.2.8. Toplu Beslenme Sistemlerinde HAACCP Sistemi	13
2.2.9. Toplu Beslenme Yapılan Kurumlardaki Hizmetlerin Sürdürülebilirliğe Etkisi.....	15
2.3. Yiyecek ve İçecek Sektöründe Sürdürülebilirlik.....	15
3. GEREÇ VE YÖNTEM.....	17
3.1. Veri Toplama Araçları.....	17
3.2. Kişisel Bilgiler Formu	17
4. BULGULAR	22
5. TARTIŞMA.....	98
6. SONUÇLAR.....	100
7. ÖNERİLER	101
KAYNAKLAR.....	102
ÖZGEÇMİŞ.....	105

ÖZET

YÜKSEK LİSANS TEZİ

TOPLU BESLENME SİSTEMLERİNDE SÜRDÜRÜLEBİLİR FAALİYETLER

ECEM NUR BİLLURCU YÜCETEPE

HARRAN ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
BİYOLOJİ ANA BİLİM DALI

Tez Danışman: Prof. Dr. ABDULCENAP CEVHERİ

Yıl: 2025, Sayfa : 117

Dünyada doğal kaynakların yoksunlaştığı, azaldığı ve giderek tükendiği göz önüne alındığında, gelecekteki nesillerin gıda, su, enerji gibi ihtiyaçlarının karşılanabilmesi için sürdürülebilir üretim, dağıtım, tüketim yapılması gerekmektedir. Dünyada gerçekleşen küresel ısınmayla beraber, artan çevre kirliliği ve nüfus artışı ile birlikte doğal kaynakların tüketimi hızla artmış bulunmaktadır. Su kaynaklarının kirlenmesi, tükenmesi, biyoçeşitliliğin azalması, karbon ayak izinin oluşumu ve sera gazlarının artışı ile beslenme bozukluklarının sonucu ile insanlarda kaygı oluşmaya başlamıştır. Bu seviyede gelecek kuşakları göz ardı etmemek gereklidir. Bunun sağlanması üreticiden tüketiciye kadar olan herkesin sorumluluğu altında olması gereken bir durumdur. Dikkat edilmediği takdirde doğal kaynaklarımız bize bile yetmeyecek duruma gelip artan nüfusa karşılık beslenme güclüğü, güvenilir ve yeterli besin ihtiyacı karşılanamayacak durumlar yaşanacaktır.

Toplu beslenme sistemlerinde karşılaşılan sürdürülebilir faaliyetler sürdürülebilir sistemin bir parçasıdır. Toplu beslenmenin yapıldığı kurumların sürdürülebilirliğe birçok yönden etkisi bulunmaktadır. Dolayısıyla bu derlemede ilk olarak sürdürülebilir sistemler araştırıldı, toplu beslenme sistemleri araştırıldı, ardından sürdürülebilir faaliyetlerin toplu beslenme sistemine etkisi incelendi.

ANAHTAR KELİMELEER: Sürdürülebilirlik, gıda güvencesi, su ayak izi, toplu beslenme, karbon ayak izi, sürdürülebilir gıda, sürdürülebilir sistem, gıda güvenliği, sera gazı, emisyon, gıda israfı, Akdeniz diyeti

ABSTRACT

MASTER THESIS

Sustainable Activities in Mass Catering Systems.

ECEM NUR BİLLURCU YÜCETEPE

**HARRAN UNIVERSITY
INSTITUTE OF GRADUATE EDUCATION
BIOLOGY DEPARTMENT**

Thesis Supervisor: Prof. Dr. ABDULCENAP CEVHERİ

Year: 2025, Page : 117

Considering that natural resources are deprived, diminished and depleted in the world, sustainable production, distribution and consumption are required in order to meet the needs of future generations such as food, water, energy. has increased rapidly. People started to develop anxiety as a result of the pollution and depletion of water resources, the decrease in biodiversity, the formation of carbon footprint and the increase of greenhouse gases and nutritional disorders. At this level, it is necessary not to ignore the future generations. Ensuring this is a situation that should be under the responsibility of everyone from the producer to the consumer. If we do not pay attention, our natural resources will become insufficient even for us, and there will be situations where nutritional difficulties and reliable and sufficient nutritional needs cannot be met against the increasing population.

Sustainable activities encountered in mass nutrition systems are a part of the sustainable system. Institutions where collective nutrition is carried out have many effects on sustainability. Therefore, in this review, firstly, sustainable systems were researched and then the effects of sustainable activities on the mass nutrition system were examined.

KEYWORDS: Sustainability, food security, water footprint, collective, carbon footprint, food safety, sustainable system, food safety, greenhouse gas, emission, food waste, Mediterranean diet

ŞEKİLLER DİZİNİ

Şekil 3.1.	Demografik Bilgiler	18
Şekil 3.2.	Katılımcılara Sorulan Anket Soruları	19
Şekil 3.3.	Katılımcılara Sorulan Anket Soruları	20
Şekil 3.4.	Katılımcılara Sorulan Anket Soruları	21

ÇİZELGELER DİZİNİ

Çizelge 4.1.	Katılımcıların Yaş Gruplarına Göre Dağılımı	22
Çizelge 4.2.	Katılımcıların Cinsiyet Gruplarına Göre Dağılımı	22
Çizelge 4.3.	Katılımcıların Yaşadıkları Şehirlere Göre Dağılımı	22
Çizelge 4.4.	Katılımcıların Eğitim Düzeyine Göre Dağılımı.....	24
Çizelge 4.5.	Katılımcıların Mesleklerine Göre Dağılımı.....	24
Çizelge 4.6.	Katılımcıların Besin Alerjisi Durumuna Göre Dağılımı.....	26
Çizelge 4.7.	Katılımcıların Besin Alerjenlerine Karşı Duyarlılık Durumu	26
Çizelge 4.8.	Katılımcıların Belirli Besinlere Karşı Alerji Durumu	27
Çizelge 4.9.	Katılımcıların Yemek Hizmeti Aldıkları Yer Hakkında Geri Bildirimde Bulunma Durumu.....	28
Çizelge 4.10.	Katılımcıların Geri Bildirimlerinin Dikkate Alınma Durumu	29
Çizelge 4.11.	Katılımcıların Yemek Kalitesine Yönelik Beklentileri.....	29
Çizelge 4.12.	Katılımcıların Yemek İçeriği Hakkında Bilgi Sahibi Olma Önemine İlişkin Görüşleri	29
Çizelge 4.13.	Katılımcıların Yemek Hizmeti Aldıkları Yerlerin Menüsüne Yönelik Memnuniyet Durumu	30
Çizelge 4.14.	Katılımcıların Günlük Diyetlerinde Karbonhidrat Tüketimlerini Değerlendirme Durumu.....	30
Çizelge 4.15.	Katılımcıların Günlük Diyetlerinde Yağ Tüketimlerini Değerlendirme Durumu	31
Çizelge 4.16.	Katılımcıların Günlük Diyetlerinde Protein Tüketimlerini Değerlendirme Durumu.....	31
Çizelge 4.17.	Katılımcıların Günlük Diyetlerinde Posa (Lif) Tüketimlerini Değerlendirme Durumu.....	32
Çizelge 4.18.	Katılımcıların Yaş Gruplarına Göre Besin Alerjisi Durumu	32
Çizelge 4.19.	Katılımcıların Yaş Gruplarına Göre Yemek Hizmetleri Hakkında Geri Bildirimde Bulunma Durumu	33
Çizelge 4.20.	Katılımcıların Yaş Gruplarına Göre Geri Bildirimlerinin Dikkate Alınma Algısı	33
Çizelge 4.21.	Katılımcıların Yaş Gruplarına Göre Yemek Kalitesi Konusundaki Beklentileri	34
Çizelge 4.22.	Katılımcıların Yaş Gruplarına Göre Yemek İçeriği Hakkında Bilgi Sahibi Olma Önemine İlişkin Görüşleri	35
Çizelge 4.23.	Katılımcıların Yaş Gruplarına Göre Yemek Hizmeti Aldıkları Yerlerin Menüsüne Yönelik Memnuniyet Durumu	35
Çizelge 4.24.	Katılımcıların Yaş Gruplarına Göre Günlük Karbonhidrat Tüketimlerini Değerlendirme Durumu.....	37
Çizelge 4.25.	Katılımcıların Yaş Gruplarına Göre Günlük Yağ Tüketimlerini Değerlendirme Durumu.....	37
Çizelge 4.26.	Katılımcıların Yaş Gruplarına Göre Günlük Protein Tüketimlerini Değerlendirme Durumu.....	38
Çizelge 4.27.	Katılımcıların Yaş Gruplarına Göre Günlük Posa (Lif) Tüketimlerini Değerlendirme Durumu.....	39
Çizelge 4.28.	Katılımcıların Cinsiyete Göre Besin Alerjisi Durumu	40
Çizelge 4.29.	Katılımcıların Cinsiyete Göre Yemek Hizmetleri Hakkında Geri Bildirimde Bulunma Durumu	40
Çizelge 4.30.	Katılımcıların Cinsiyete Göre Geri Bildirimlerinin Dikkate Alınma Algısı.....	40
Çizelge 4.31.	Katılımcıların Cinsiyete Göre Yemek Kalitesi Konusundaki Beklentileri	41
Çizelge 4.32.	Katılımcıların Cinsiyete Göre Yemek İçeriği Hakkında Bilgi Sahibi Olma Önemine İlişkin Görüşleri	41
Çizelge 4.33.	Katılımcıların Cinsiyete Göre Yemek Hizmeti Aldıkları Yerlerin Menüsüne Yönelik Memnuniyet Durumu	42
Çizelge 4.34.	Katılımcıların Cinsiyete Göre Günlük Karbonhidrat Tüketimlerini Değerlendirme Durumu.....	43
Çizelge 4.35.	Katılımcıların Cinsiyete Göre Günlük Yağ Tüketimlerini Değerlendirme Durumu.....	43

Çizelge 4.36. Katılımcıların Cinsiyete Göre Günlük Protein Tüketimlerini Değerlendirme Durumu.....	44
Çizelge 4.37. Katılımcıların Cinsiyete Göre Günlük Posa (Lif) Tüketimlerini Değerlendirme Durumu.....	46
Çizelge 4.38. Katılımcıların Yaşadıkları Şehre Göre Besin Alerjisi Durumu	47
Çizelge 4.39. Katılımcıların Yaşadıkları Şehre Göre Yemek Hizmetleri Hakkında Geri Bildirimde Bulunma Durumu.....	47
Çizelge 4.40. Katılımcıların Yaşadıkları Şehre Göre Geri Bildirimlerinin Dikkate Alınma Algısı	49
Çizelge 4.41. Katılımcıların Yaşadıkları Şehre Göre Yemek Kalitesi Konusundaki Beklentileri	51
Çizelge 4.42. Katılımcıların Yaşadıkları Şehre Göre Yemek İçeriği Hakkında Bilgi Sahibi Olmanın Öneme İlişkin Görüşleri	52
Çizelge 4.43. Katılımcıların Yaşadıkları Şehre Göre Yemek Hizmeti Aldıkları Yerlerin Menüsüne Yönelik Memnuniyet Durumu	54
Çizelge 4.44. Katılımcıların Yaşadıkları Şehre Göre Günlük Karbonhidrat Tüketimlerini Değerlendirme Durumu.....	56
Çizelge 4.45. Katılımcıların Yaşadıkları Şehre Göre Günlük Yağ Tüketimlerini Değerlendirme Durumu.....	58
Çizelge 4.46. Katılımcıların Yaşadıkları Şehre Göre Günlük Protein Tüketimlerini Değerlendirme Durumu.....	60
Çizelge 4.47. Katılımcıların Yaşadıkları Şehre Göre Günlük Posa (Lif) Tüketimlerini Değerlendirme Durumu.....	62
Çizelge 4.48. Katılımcıların Eğitim Düzeyine Göre Besin Alerjisi Durumu	64
Çizelge 4.49. Katılımcıların Eğitim Düzeyine Göre Yemek Hizmetleri Hakkında Geri Bildirimde Bulunma Durumu.....	65
Çizelge 4.50. Katılımcıların Eğitim Düzeyine Göre Yemek Hizmetleri Hakkında Geri Bildirimlerinin Dikkate Alınma Durumu	66
Çizelge 4.51. Katılımcıların Eğitim Düzeyine Göre Yemek Kalitesi Konusundaki Beklentileri	67
Çizelge 4.52. Katılımcıların Eğitim Düzeyine Göre Yemek İçeriği Hakkında Bilgi Sahibi Olma Önem Algısı.....	68
Çizelge 4.53. Katılımcıların Eğitim Düzeyine Göre Yemek Hizmeti Aldıkları Menülerden Memnuniyet Durumu	69
Çizelge 4.54. Katılımcıların Eğitim Düzeyine Göre Günlük Karbonhidrat Tüketimlerini Değerlendirme Durumu.....	70
Çizelge 4.55. Katılımcıların Eğitim Düzeyine Göre Günlük Yağ Tüketimlerini Değerlendirme Durumu.....	71
Çizelge 4.56. Katılımcıların Eğitim Düzeyine Göre Günlük Protein Tüketimlerini Değerlendirme Durumu.....	72
Çizelge 4.57. Katılımcıların Eğitim Düzeyine Göre Günlük Posa (Lif) Tüketimlerini Değerlendirme Durumu.....	73
Çizelge 4.58. Katılımcıların Mesleklerine Göre Besin Alerjisi Sahip Olma Durumu.....	74
Çizelge 4.59. Katılımcıların Mesleklerine Göre Yemek Hizmeti Hakkında Geri Bildirimde Bulunma Durumu	76
Çizelge 4.60. Katılımcıların Mesleklerine Göre Geri Bildirimlerinin Dikkate Alınma Durumu	79
Çizelge 4.61. Katılımcıların Mesleklerine Göre Yemek Kalitesi Beklentileri.....	81
Çizelge 4.62. Katılımcıların Mesleklerine Göre Yemek İçeriği Hakkında Bilgi Sahibi Olma Önem Derecesi	83
Çizelge 4.63. Katılımcıların Mesleklerine Göre Yemek Hizmeti Aldıkları Menülerden Memnuniyet Düzeyleri.....	85
Çizelge 4.64. . Katılımcıların Mesleklerine Göre Günlük Karbonhidrat Tüketim Düzeyleri.....	88
Çizelge 4.65. Katılımcıların Mesleklerine Göre Günlük Yağ Tüketim Düzeyleri	90

Çizelge 4.66.	Katılımcıların Mesleklerine Göre Günlük Protein Tüketim Düzeyleri.....	93
Çizelge 4.67.	Katılımcıların Mesleklerine Göre Günlük Posa Tüketim Düzeyleri	95

SİMGELER

n	Kişi Sayısı
p	Anlamlılık düzeyi

KISALTMALAR

BOH	back of the house
DSÖ/WHO	Dünya Sağlık Örgütü
FAO	Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü
FAO	Gıda ve Tarım Örgütü
HACCP	Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları
TBMM	Türkiye Büyük Millet Meclisi

1. GİRİŞ

Günümüz dünyasında çevresel sorunlar, kaynakların hızla tükenmesi ve küresel nüfusun artması, yaşamın her alanında sürdürülebilir yaklaşımların benimsenmesini zorunlu hale getirmiştir. Gıda sistemleri ise bu dönüşümün merkezinde yer almakta; hem doğrudan doğal kaynaklara bağımlı yapısıyla hem de geniş çaplı etkileriyle sürdürülebilirlik açısından kritik öneme sahip olmaktadır. Gıda üretiminden tüketime kadar olan tüm aşamalar; su kullanımı, enerji tüketimi, atık oluşumu, karbon salınımı ve biyoçeşitlilik üzerindeki etkileriyle çevre üzerinde baskı oluşturmaktadır. Bu nedenle, gelecekte de yeterli, güvenli ve dengeli beslenme sağlanabilmesi için gıda sistemlerinin sürdürülebilir bir yapıya kavuşturulması kaçınılmazdır.

Sürdürülebilirlik kavramı yalnızca çevre korumasıyla sınırlı olmayıp; ekonomik verimlilik, toplumsal refah ve kuşaklar arası adaleti de içine alan çok yönlü bir anlayışı temsil eder. Gıda israfının önlenmesi, kaynakların verimli kullanılması, yerel ve mevsimsel ürünlere yönelme, enerji tasarrufu ve atık yönetimi gibi uygulamalar bu anlayışın temelini oluşturur. Söz konusu uygulamaların başarıyla hayata geçirilebileceği önemli alanlardan biri ise toplu beslenme sistemleridir.

Toplu beslenme sistemleri; okul, hastane, kamu kurumları, iş yerleri, askeriye gibi toplu yaşam alanlarında çok sayıda bireye düzenli ve planlı şekilde yemek hizmeti sunan organizasyonlardır. Bu sistemlerin ölçeği ve işleyişi, sürdürülebilirlik ilkelerinin pratiğe dökülmesi için geniş bir potansiyel barındırır. Tedarik zincirinden menü planlamaya, yemek üretiminden atık yönetimine kadar birçok aşamada çevresel etkileri azaltmaya yönelik stratejiler geliştirilebilir. Aynı zamanda bu sistemler, sağlıklı beslenme alışkanlıklarının yaygınlaştırılması, tüketici farkındalığının artırılması ve kaynak kullanımının optimize edilmesi açısından da toplumsal etki yaratma kapasitesine sahiptir. Ancak bu hedeflerin gerçekleşmesi yalnızca teknik çözümlerle mümkün değildir. Sürdürülebilir faaliyetlerin etkili olabilmesi için kurumların, yöneticilerin, çalışanların ve tüketicilerin ortak sorumluluk üstlenmesi ve sürdürülebilirlik bilincinin tüm süreçlere entegre edilmesi gerekir. Aksi halde, artan nüfus karşısında gıda arzının yeterli düzeyde sürdürülebilmesi giderek zorlaşacak; doğal kaynaklar üzerindeki baskı daha da artacaktır.

Bu çalışma, toplu beslenme sistemlerinde yürütülen sürdürülebilir faaliyetleri

bütüncül bir bakış açısıyla ele almayı amaçlamaktadır. Çevresel, ekonomik ve sosyal boyutlarıyla sürdürülebilirliğin bu sistemlerde nasıl şekillendiği, hangi uygulamaların öne çıktığı ve gelecekte nasıl geliştirilebileceği irdelenecektir. Böylece hem günümüz ihtiyaçlarına yanıt verebilecek hem de gelecek nesillere yaşanabilir bir dünya bırakabilecek beslenme modellerine katkı sağlanması hedeflenmektedir.

2. ÖNCEKİ ÇALIŞMALAR

Sürdürülebilirlik kavramı, yalnızca çevresel etkilerin azaltılmasıyla sınırlı kalmayıp, ekonomik ve sosyal sistemlerle de bütüncül bir şekilde değerlendirilmesi gereken bir yaklaşımdır. Özellikle gıda üretim ve tüketim zincirinde, doğal kaynakların hızla tükenmesi, su kıtlığı, sera gazı emisyonları ve gıda israfı gibi sorunlar bu alanda sürdürülebilir çözümlere olan ihtiyacı artırmıştır. Gıda ve Tarım Örgütü (FAO, 2020), küresel gıda sistemlerinin mevcut haliyle sürdürülebilir olmadığını ve bu sistemlerin yeniden yapılandırılması gerektiğini vurgulamaktadır. Toplu beslenme sistemleri, geniş kitlelere hizmet sunmaları nedeniyle sürdürülebilirlik uygulamaları açısından kritik bir noktada yer almaktadır. Literatürde, bu sistemlerde sürdürülebilir uygulamaların yaygınlaştırılmasının hem çevresel etkileri azaltabileceği hem de toplum sağlığına katkı sağlayabileceği yönünde bulgular yer almaktadır. Wright ve arkadaşlarının (2018) üniversite yemekhanelerinde gerçekleştirdiği çalışmada, sürdürülebilir menü planlamasının karbon ayak izinde anlamlı düşüşler sağladığı tespit edilmiştir. Kurumsal yemek hizmeti sunan işletmeler üzerine yapılan bir başka çalışmada ise, gıda atıklarının önlenmesine yönelik stratejilerin çevresel etkilerin azaltılmasında etkili olduğu görülmüştür (Filimonau, Derqui & Matute, 2019). Bu çalışmada aynı zamanda, HACCP gibi mevcut gıda güvenliği sistemlerinin sürdürülebilirlik perspektifiyle yeniden ele alınabileceği önerilmektedir. Son yıllarda beslenme modellerinin çevresel etkileri de araştırmaların odağı haline gelmiştir. Özellikle Akdeniz diyeti ve Nordik diyeti gibi sürdürülebilir diyet modellerinin, besin çeşitliliğini koruyarak çevresel yükü azalttığı belirlenmiştir (Tilman & Clark, 2014). Bu yaklaşımlar, toplu beslenme yapılan kurumlar için sürdürülebilir menü oluşturma süreçlerinde önemli bir referans noktası oluşturmaktadır. Tüm bu çalışmalar, sürdürülebilir uygulamaların sadece bireysel tercihlerle sınırlı olmadığını, aynı zamanda büyük ölçekli beslenme sistemlerinde de uygulanabilir ve etkili olduğunu ortaya koymaktadır. Bu bağlamda, toplu beslenme sistemlerinde sürdürülebilirlik uygulamalarının değerlendirilmesi hem akademik hem de pratik açıdan önem taşımaktadır.

2.1. Sürdürülebilirlik

2.1.1. Sürdürülebilirlik Nedir?

Dünyada doğal kaynakların yoksunlaştığı, azaldığı ve giderek tükendiği göz önüne alındığında, gelecekteki nesillerin gıda, su, enerji gibi ihtiyaçlarının karşılanabilmesi için sürdürülebilir üretim, dağıtım, tüketim yapılması gerekmektedir.

Dünyada gerçekleşen küresel ısınmayla beraber, artan çevre kirliliği ve nüfus artışı ile birlikte doğal kaynakların tüketimi hızla artmış bulunmaktadır. Su kaynaklarının kirletilmesi, tükenmesi, biyoçeşitliliğin azalması, karbon ayak izinin oluşumu ve sera gazlarının artışı ile beslenme bozukluklarının sonucu ile insanlarda kaygı oluşmaya başlamıştır. Bu seviyede gelecek kuşakları göz ardı etmemek gereklidir. Bunun sağlanması üreticiden tüketiciye kadar olan herkesin sorumluluğu altında olması gereken bir durumdur. Dikkat edilmediği takdirde doğal kaynaklarımız bize bile yetmeyecek duruma gelip artan nüfusa karşılık beslenme güçlüğü, güvenilir ve yeterli besin ihtiyacı karşılanamayacak durumlar yaşanacaktır.

Sürdürülebilirlik kavramı; yeme alışkanlığı, gıda israfı, atık gıdayı, geri dönüşümün sağlanması, çevre dostluğu, çevre kirliliğini azaltacak cihazları (patates soyma makinası) gibi konuları inceler. Düzenin devamlı sürdürülebilmesi için doğal kaynakların tüketimine, çevre kirliliğe, yeme ve içme düzenine kadar dikkat etmek gereklidir. Sürdürülebilirlik, gelecekteki jenerasyonların gereksinimleri için gerekli olan kaynakların güvene alınarak mevcut olan kuşağın ihtiyacının karşılanması olayıdır.

2.1.2. Sürdürülebilirliğin Amacı Nedir?

Sürdürülebilirlik; yarına kalabilme ve varlığını sürdürebilme demektir. Gıda Tarım Örgütü (FAO) 2010 yılında sürdürülebilir diyetleri sonraki jenerasyonlar için sağlıklı bir hayat için besin güvencesine faydalı olmaktadır. Sürdürülebilirlik kavramı ilk olarak 1983'te Brundtland Komisyonu tarafından göz önünde bulundurulmuştur. Bu komisyon sürdürülebilir kalkınmayı; "sonraki kuşakların kendi gereksinimlerini karşılayabilmeyi yeteneklerinden ödün verilmeden var olan nesillerin ihtiyaçlarının giderilmesi " olarak tanımlamıştır. Sürdürülebilir beslenme sistemi, şimdiki ve gelecek nesillerde sağlıklı bir yaşam için besin ve beslenme güvencesine katkıda bulunan düşük çevresel etkilere sahip bir diyeti ifade eder. Hayvansal besinleri yeterince içeren bitkisel kaynaklı beslenme modeli ile sürdürülebilirlik sağlanabilir. Sürdürülebilir diyet için gerekli olan temel bileşenler şu şekilde sıralanabilir: Sağlık, biyoçeşitlilik, çevre dostu ve mevsimsel meyve tüketimi, besin güvencesi ve besin güvenliği vb.

Sürdürülebilirlikte işlenmiş olan gıdaların tüketilmesi en az seviyede tutulurken, hayvansal vitamin ve mineral ürünlerinin yerine bitkisel besinlere yönelim artırılır. Bu şekilde besin güvenliğine katkı sağlanır ve israfın önüne geçilir.

Sürdürülebilir kavram; 1970'ten beri yaşamımıza girmiş bulunmaktadır. Uzun süreli gözetimde, çevresel ve toplumsal faydayı görmezden gelen anlayışın oluşturduğu sorunlara çözüm üretebilmek için sürdürülebilirlik kavramı meydana gelmiştir. Sürdürülebilirliğin tanımı ise tam olarak şudur: 'Bugünün ihtiyaç ve beklentilerini, gelecek nesillerin ihtiyaç ve beklentilerini karşılayabilme olanaklarından ödün vermeksizin karşılayabilmek". İngilizceden 'sustainability' sözcüğünün karşılığı olarak Türkçede sürdürülebilirlik, devam etme durumu olarak ifade edilir. Dünya nüfusunun hızlıca artışı ile beraber çevre kirlenmesi, doğal kaynakların tükenmesi, gelecek nüfus için yaşama durumunu zorlaştıracaktır. Bu düzenin değiştirilmesi ve gelecek kuşaklara yaşam için gerekli olan su, temiz hava, besin gibi temel maddelerin tükenmemesi adına sürdürülebilirlik kavramı geliştirilmelidir. Sürdürülebilirlikteki en önemli amaç; günümüzde ve gelecekteki nesillerde yaşam için gerekli olan türlü ihtiyaçların karşılanması durumudur. Biyoçeşitlilik ve doğal çevrenin korunabilmesini sağlamaktır.

2.1.3. Sürdürülebilir Gıda

FAO 'da yapılan araştırmalar sonucu yılda 1,3 milyar ton gıda israf olarak çöpe atılmaktadır. Bu çöpe atılan yiyeceklerin %40 'ı tüketilebilecek haldedir. İsraf edilip çöpe atılan bu gıda miktarının %25 azaltılması sonucu dünyadaki var olan 870 milyon aç insanın doymasına ve açlık probleminin çözülebilmesi için oldukça yeterli olabilmektedir. Bu gıda israfının önüne geçilmesi ile gelecek nesiller için gıda hakkının korunması söz konusudur. Gıda üretim ve tüketiminde bilinçlendirilme ile gıda israfının önüne geçilebilir ve bu sayede toplu beslenme sistemlerinde oluşabilecek atık gıda ve israfı engellenebilir.

2.1.4. Sürdürülebilirlikte Su Ayak İzi

Bir ürün ya da hizmet üretmek için gerekli olan tatlı su miktarının bütün tedarik ağı içerisindeki ölçütünü ifade eden su ayak izi; hammaddenin işlenmesinden, direkt olarak operasyonlara ve tüketicinin ürünü kullanmasına kadar var olan süreyi kapsar. Bu şekilde, su ayak izi kavramı hem direkt olarak su tüketimini hem de üretim dönemindeki dolaylı olarak su kullanımını göz önünde bulundurur. Bir hayvansal üründe bulunan su ayak izi yine aynı seviyedeki bitkisel kaynaklı ürünlerdeki su ayak izinden daha fazladır. Araştırmalara göre et için 1 kalori için gereken ortalama su ayak izinin, tahıl ve nişastalı bitkilere oranla 20 kat daha fazla olduğu gözlemlenmiştir. Protein kaynaklı besinlerin içerisindeki su ayak izi tahıllara göre 1,5 kat daha fazladır. Dünyada su tüketimi %65 ile en fazla tarımda kullanılmaktadır. Kalan %25' i ile sanayi, %10 ile ev/iş yerlerinde kullanım ile takip eder. Bu

aşırı tüketim sonucu küresel ısınma ve nüfus artışı ile gelecek dönemde temiz su bulunmasını oldukça zorlaştıracaktır. Su tüketiminde sürdürülebilirliği sağlamak için insanların suyu bilinçli kullanması, kendi sağlık ve geleceklerini önemseyerek su tüketimini minimal seviyeye indirmesi ve su kullanım alışkanlıklarına dikkat etmesi gerekmektedir.

2.1.5. Karbon Ayak İzi Nedir?

Aydınlanma çağıyla beraber sanayi devriminin başlaması ile nüfus artışının hızlanması ve rahatlığa olan bağlılık sonucu çevresel problemler oluşmuştur. Sanayi devrimi döneminde atmosfere salınan sera gazlarının emisyonu git gide artış göstermiştir ve bununla beraber atmosferin var olan yapısı değişmiştir. Bunun sonucunda yaşadığımız gezegenin dengesi bozulur hale gelmiştir. Oluşan çevresel bozukluklar sürdürülebilir dünyayı olumsuz etkilemektedir. Yani gelecekteki kuşaklar için yaşanılabilir bir dünya bırakmak git gide zorlaşmıştır. Devamında küresel ısınma oluşmuştur. Dünyamızın en önemli problemlerinden biri olan küresel ısınma iklim değişikliğine neden olur. Küresel iklim değişikliği sonucu ilk olarak ekolojik sistemler (su ayak izi, karasal sistemler, biyoyararlılık, ekonomik sistemler) etkilenir. Gelecekteki kuşaklar için gerekli olan oksijenin sağlanması ve sürdürülebilirliğin devamı için karbon salınımı ve emisyonu oldukça önem taşır. Karbon salınımı sonucu oluşacak küresel ısınma ile var olan türlerin yok olması, gıda güvenliğinin azalması ve tehlikeye girmesi, oluşabilecek bulaşıcı hastalıklar, doğa olayları (sel, kasırga), hızla artan sıcaklık, kuraklık gibi olumsuz sonuçlar oluşur. Sürdürülebilir bir gelecek için oldukça kötü olan bu durumu azaltmak adına 1992 yılında Birleşmiş Milletler İklim Değişikliği Çerçeve Sözleşmesi ve daha sonra 1997 yılında Kyoto Protokolü oluşturulmuştur. Daha sonra Paris Anlaşması ile birlikte küresel sıcaklık artışının 2 derecenin mümkün olduğu kadar altında tutulması gerektiği ve iklim değişikliğinin dolayısıyla sürdürülebilirliğe engel olan karbon salınımının önüne geçilmesi planlanmıştır. Henüz Paris Anlaşması TBMM tarafından imzalanmamıştır. Aydınlanma çağıyla beraber sanayi devriminin başlaması ile nüfus artışının hızlanması ve rahatlığa olan bağlılık sonucu çevresel problemler oluşmuştur. Sanayi devrimi döneminde atmosfere salınan sera gazlarının emisyonu git gide artış göstermiştir ve bununla beraber atmosferin var olan yapısı değişmiştir. Bunun sonucunda yaşadığımız gezegenin dengesi bozulur hale gelmiştir. Oluşan çevresel bozukluklar sürdürülebilir dünyayı olumsuz etkilemektedir. Yani gelecekteki kuşaklar için yaşanılabilir bir dünya bırakmak git gide zorlaşmıştır. Devamında küresel ısınma oluşmuştur. Dünyamızın en önemli problemlerinden biri olan küresel ısınma iklim değişikliğine neden olur. Küresel iklim değişikliği sonucu

ilk olarak ekolojik sistemler (su ayak izi, karasal sistemler, biyoyararlılık, ekonomik sistemler) etkilenir. Gelecekteki kuşaklar için gerekli olan oksijenin sağlanması ve sürdürülebilirliğin devamı için karbon salınımı ve emisyonu oldukça önem taşır. Karbon salınımı sonucu oluşacak küresel ısınma ile var olan türlerin yok olması, gıda güvenliğinin azalması ve tehlikeye girmesi, oluşabilecek bulaşıcı hastalıklar, doğa olayları (sel, kasırga), hızla artan sıcaklık, kuraklık gibi olumsuz sonuçlar oluşur. Sürdürülebilir bir gelecek için oldukça kötü olan bu durumu azaltmak adına 1992 yılında Birleşmiş Milletler İklim Değişikliği Çerçeve Sözleşmesi ve daha sonra 1997 yılında Kyoto Protokolü oluşturulmuştur. Daha sonra Paris Anlaşması ile birlikte küresel sıcaklık artışının 2 derecenin mümkün olduğu kadar altında tutulması gerektiği ve iklim değişikliğinin dolayısıyla sürdürülebilirliğe engel olan karbon salınımının önüne geçilmesi planlanmıştır. Henüz Paris Anlaşması TBMM tarafından imzalanmamıştır.

2.1.6. Karbon Ayak İzinin Sürdürülebilirliğe Etkisi

Dünya, atmosferin natürel sera etkisi sayesinde yaşanılabilir bir halde iken, sanayi devrimi ve teknolojiye hızlı gelişmeler, artan nüfus sonucu küresel ısınma artmıştır. Küresel ısınma sonucu iklim değişikliği, fosil yakıtların kullanımı, biyoçeşitliliğin azalması, sanayileşme gibi insan etkileri sonucunda sera gazı birikimi ve devamında yüzeydeki sıcaklık artışı sürdürülebilirliği olumsuz etkilemiştir. Sürdürülebilir dünya ve çevre için daha düşük karbonlu ekonomiler oluşturulmalıdır. Aynı şekilde sürdürülebilirliğin devamı için iklim değişikliğine sebebiyet veren sera gazı emisyonunu yani dolayısıyla karbon salınımına dikkat edilmelidir.

2.1.7. Sürdürülebilirlikte Sera Gazları ve Etkisi

Dünyada karbon salınımı sonucu artan küresel ısınma ile birlikte sera gazı emisyonu da artış göstermiştir. Küresel ısınma sonucunda sıcaklık artışı görülmüş, dolayısıyla sürdürülebilirlik olumsuz etkilenmiştir. İklim değişikliğine bağlı olarak oluşan sera gazlarının insan sağlığına olumsuz etkisi vardır. Yapılan incelemeler sonucu hayvansal kaynaklı gıdaların bitkisel gıdalara oranla sera gazı üretimi daha fazladır. Ayrıca daha özenle korunmuş şartlarda üretilmiş olan hassas meyve ve sebzelerin öteki bitkisel kaynaklı besinlere oranla daha çok sera gazı salınımı etkisi olduğu gözlenmiştir. Sera gazlarının %30' lük bir kısmının tarımdan kaynaklı olduğu görülmüştür. Bunun sonucu UNILEVER, sera gazlarının salınımını en aza indirmek için ofis ve üretim yapılan yerlerde yenilenebilir enerji kaynaklarına yönelimi

2.1.8. Beslenme Modelleri ve Sürdürülebilirlik

Artan obezite ve beslenme bozuklukları sonucu sürdürülebilirlik için beslenme plan ve modellerine tavsiye edilmeye başlanmıştır. Bu bağlamda Akdeniz diyeti sürdürülebilir diyetin en önemli sembolüdür. Akdeniz Diyeti, diyetin besin kalite parametrelerini sağlayan biyoçeşitliliğin olması, farklı besin hazırlama ve uygulama yöntemlerinin bulunması, sağlığa yararlı olduğu bilinen zeytinyağı, balık, meyve ve sebze, bakliyat, süt, kültür ve geleneklere şiddetli bir bağımlılığın bulunması, insan hayatına ve mevsimselliğe saygı duyuyor olması, hayvansal kaynaklı besinlerin az tüketimi, çevresel etkilerinin az olmasından ötürü kısmi olarak sürdürülebilir olarak düşünülmektedir. Sürdürülebilirlikte çevreyi olumlu yönden etkileyecek Akdeniz Diyeti önerilmektedir. Vejetaryen beslenmenin sağlığa oldukça olumlu etkisi vardır.

Gezegensel Sağlık Diyeti; diyetlerin sürdürülebilirlik ve insan sağlığı açısından gerekli ve önemliliğinden dolayı oluşturulmuştur. Sürdürülebilir beslenmede tabağın bir kısmında sebze, meyve olması, diğer bir kısmında tahıl olması ve yağ olarak doymamış bitkisel yağların tüketilmesi gerektiği vurgulanmıştır. Sürdürülebilir diyet yardımı ile 10 milyar insanın doymasını sağlamak, her yıl yaklaşık 11 milyon aç insanın açlıkla savaşmasının ve yanlış beslenme üzerine oluşan çeşitli hastalıklarına önüne geçilmesi mümkündür. Bilimsel çalışmalar sonucunda et tüketen bireylerin sebze tüketenlere oranla karbondioksit salınımları daha fazla olduğu görülmüştür. Çevresel deformasyonun sebeplerinden biri de besinlerin üretimi ve düzensiz/israflı tüketimidir. Gıda tarım örgütü (FAO) ve Dünya Sağlık Örgütü (WHO) sürdürülebilir diyeti ‘Sürdürülebilir diyet çevreye olan etkisi az, besin ve beslenme güvenliği ile günümüz ve gelecek nesiller için sağlıklı yaşamı destekleyen diyetir’ diye tanımlamıştır. Sürdürülebilir diyetler insan ve doğaya katkı sağlar çünkü doğal kaynakları yok etmekten kaçınmaya dayanır. Ekosistemin düzgün ilerleyişine destek olur, beslenme açısından yeterli ve güvenilirdir. Üretilen besinlerin yaklaşık olarak %30 ‘u israf edilmektedir ve kayba uğramaktadır. Sürdürülebilir diyet ile bunu önüne geçilmesi hedeflenmektedir. FAO verilerine göre dünyanın artan gereksinimi sonucu artan hayvansal besinlere talebin karşılanması için besin üretiminde en az %62 artış sağlanması gerekmektedir. Sağlıksız ve sürdürülebilirliği olmayan besinlerin üretimi insanlık için tehlike teşkil eder. Dünyada 820 milyondan fazla insan aç kalmaktadır ve yetersiz beslenmektedir. Görüldüğü gibi sürdürülebilirlik bu amaçta önem taşır. Sağlıksız beslenme ciddi anlamda küresel bir problemdir. Besin israfları çevre için oldukça zararlıdır. Beslenmeye bağlı olarak sera gazı salınımı, azot ve fosfor kirliliği

ile birlikte biyoçeşitliliğinin düşmesi, toprak kirlenmesi, su tükenmesi ile sistem bozulacağı için sürdürülebilir beslenme büyük önem taşır. Avrupa’da yapılan çalışmalar sonucu (BOH ve WHO ın yürüttüğü) Akdeniz diyeti ve Nordik Diyetin (İskandinav ülkeleri; Danimarka, Finlandiya, İzlanda, Norveç , İsveç) olarak iki Avrupa diyetinin sağlığı geliştirdiği ve sürdürülebilirliğe katkı sağladığı görülmüştür. Akdeniz Diyeti sürdürülebilir diyet olarak tanımlanır. Sağlığı iyileştirir ve hastalıkların önüne geçmesi için önerilir. Temelde bitkisel besinlere dayalıdır ve sonucunda çevreye zararının azlığı, su ayak izi ve azaltılması, iklim değişikliğini önlemesi açısından önem taşır. Akdeniz diyetinde 4 önemli husus vardır. Bunlar: Sağlık ve beslenme açısından yararlıdır, biyoçeşitliliğe ve çevreye zararı pek azdır, besin değerlerindeki sosyokültürel seviye fazladır, ekonomik açıdan geri dönüşüm sağlanabilir. Akdeniz diyeti bitkisel kaynaklara dayalı bir diyet tipidir. Akdeniz diyetinde zeytinyağı boldur, et ve et ürünleri, tavuk ve süt ürünleri gibi besinler bu diyetle oldukça az bulunur. Nordik Diyet ise batıda artan hazır gıda ve yüksek karbonhidratlı yiyecek-içeceklerle yönelim sonucunda artan obezitenin önüne geçmek için ortaya çıkarılmıştır. Nordik Diyetin içeriğinde tam tahıl, mevsimsel sebze ve meyveler ve deniz ürünleri bulunur. Akdeniz diyetinden farkı ise Akdeniz tipi beslenme modelinde zeytinyağı kullanılırken Nordik Diyetle ise kanola yağı kullanılmaktadır.

2.1.9. Diyetisyenlerin Sürdürülebilir Beslenmedeki Rolü

Avrupa diyetisyen dernekleri federasyonu (EFAD) doğa ve insan sağlığı için sürdürülebilir diyetin önemini belirtmiştir. Beslenme uzmanı olan diyetisyenler insan yaşamında sürdürülebilirliğin insan hayatındaki etkisini bilen ve yönlendirebilecek olan meslek grubudur. Dolayısıyla diyetisyenlerin yol göstereceği konular şunlardır; Toplum için gerekli olan sağlıklı, güvenilir ve sürdürülebilir diyetle destek vermelidir. Ulusal Beslenme Rehberinin oluşturulma aşamasında sürdürülebilirliği göz önünde. Sürdürülebilirlik için önem arz eden besin israfı gibi konuların önüne geçilmektir.

2.2. Toplu Beslenme Sistemleri

2.2.1. Toplu Beslenme Sistemine Genel Bakış

Dünyayı, dolayısıyla bizim yaşantımızı etkileyen teknolojik gelişmeler sonucunda tarım toplumundan sanayi toplumuna geçiş olmuştur. İnsanlar ev dışında da beslenmeye ve dışarıda başkaları tarafından hazırlanan yiyecekleri tüketmeye başlamıştır. Toplu beslenme hizmeti, menülerin hazırlanmasında, yapılacak yemekler

için gerekli gıdanın belirlenmesinde, depolama, pişirilme ve servis edilmesinde, kurumda çalışan görevlilerin iş sağlığının ve güvenliğinin sağlanmasında görev alır. Dışarda başkalarının hazırladığı yiyeceklerin tüketilmesi sonucu toplu beslenme kavramı ortaya çıkmıştır. Bu şekilde toplu beslenme sistemi hayatımızda yer almaya başlamıştır. Restoranlarda, fast food yapılan kurumlarda, catering firmalarında toplu beslenme hizmeti sağlanmaktadır. Bu toplu beslenme yapan kurumlar, tüketicilere zamanında, sağlıklı, yeterli, dengeli ve düzenli olacak şekilde beslenmeye uygun yiyecek sağlamalı ve kişileri memnun etmesi gerekmektedir. Bu tür kurumların besin güveline dikkat etmesi gerekmektedir. Mutfakta uygulanacak olan kurallara önem gösterilmeli ve buna uygun çalışılmalıdır.

2.2.2. Toplu Beslenme Nedir?

Kişilerin evlerinin dışında yemek yeme gereksinimlerinin sağlanabilmesi için hizmet veren kurum ve kuruluş tarafından hazırlanmış olan yemekleri tüketip bu şekilde beslenmelerine ‘Toplu beslenme’ denilmektedir. Toplu beslenme hizmeti ise bir grubun beslenmesini belirli bir merkezden planlanması, işleyişin sürdürülmesi, yiyeceklerin ve içeceklerin kullanıma hazır bir biçime getirilmesini sağlayan hizmet sektörü olarak tanımlanır.

Toplu beslenme sisteminden her kesimden ve her yaş sınıfından bireyler mevcuttur. Minimum bir öğünün toplu beslenme sistemi ile sağlanması, uygun olmayan ve kalitesiz mal kullanımıyla beraber kalitesiz hizmet sonucu halk sağlık problemleri ortaya çıkabilir. (Gıda zehirlenmesi, yetersiz besin alımı vb.). Bu yüzden toplu beslenme sistemi büyük önem taşır. Ülkemizde toplu beslenme hizmeti veren kuruluşlar; restoranlar, fast food restoranları, catering firmaları şeklinde sıralanabilir. İleriki yıllarda toplumsal değişiklik, yaşam standartlarının değişmesinden dolayı toplu beslenme sistemlerinde artış olacağı düşünülecektir.

Toplu beslenme sisteminin günümüzde yaygınlaşmasının sebeplerini sıralayacak olursak;

1. Demografik yapı: Yeni nesil eski nesile yani yaşlılara oranla daha fazla dışarda vakit geçirdikleri için yeme ve içme faaliyetlerini de dışarda gerçekleştiriyorlar. Ülkemizde genç nüfus oranı daha fazladır. Çalışan kadın sayısı arttığı için de evde yemek yapma oranı düşüyor. Dolayısıyla toplu beslenme yapılan kurumlara yönelim artmış oluyor.

2. Zamanın beslenme üzerine etkisi: Günümüzde insanlar yoğun çalışmaktadır. Aynı şekilde kadınların çalışma oranı da arttığı için dışarda yemek yeme yüzdesi de artmış bulunmaktadır.
3. Ev dışında yeme ve içmenin daha yaygın hale gelmesi

Toplu beslenmeyi sağlayan kuruluşları genel olarak toplu yemek firmaları ya da catering şirketleri yürütür. Catering anlamı ise; yiyecek ve içecek sağlama, ikram servisi anlamına gelmekte olup toplu beslenme yapılan kurumlarda kullanılan kavramlardır. Catering firmaları genel olarak iş yerlerine, okullara, kreşlere, düğün organizasyonları gibi toplu beslenme yapılacak yerlere yemek üreten firmalardır.

Toplu beslenme için üretilen yemeklerin ucuz, kaliteli, besleyici olması önemli kriterlerdir. Beslenme insanların çalışma ve üretim etkinliklerini etkilediği için günlük enerji alımı yani yeterli beslenme çok önemlidir. Bunun için beslenme programı oluşturulmalıdır.

Toplu beslenme sistemlerinde üretilen yiyeceklerin temiz, servisinin düzgün oluşu, menü, beslenmeye uygun oluşu başarıyı artırır. Menü planlaması oldukça önem taşır. Toplu beslenme yapılan kurumlarda insanların beklentisi yemeklerin doyurucu olması, gıda güvenliğinin bulunması, ekonomik olması, temiz ve hijyen olması şeklinde sıralanabilir. Ayrıca toplu beslenme hizmeti veren kuruluş insanlara yiyecekleri zamanında ulaştırarak kişileri memnun etmelidir.

2.2.3. Toplu Beslenme Sisteminin Sağlık Açısından Önemi

Beslenme hayatın devamının sağlanabilmesi için vazgeçilmez bir ihtiyaçtır. Toplumdaki insanların sağlığının korunması ile hayattaki refah seviyesi, finansal ve sosyal olarak gelişmesine sebep olacaktır. Günümüzde toplu beslenme sistemine olan yönelimden dolayı insanlar en az bir öğününü dışarda tüketmektedir. Şehirsel nüfus artışına ve sanayileşmenin hızlanmasına bağlı olarak da bu alanlarda beslenme git gide artmıştır. Bu kurumlarda yapılacak olan yiyeceklerin hijyen kurallarına uygun olması gerekmektedir çünkü devamında gelişebilecek gıda zehirlenmesi ve çeşitli hastalıkların önüne geçilmesi amaçlanmalıdır.

2.2.4. Toplu beslenme Sistemlerinde Hijyen ve Gıda zehirlenmesi

Toplu beslenme sistemlerinde en önemli konulardan biri de hijyendir. Kurumlarda yiyeceklerin hazırlanması sırasında bazı problemler, dikkatsizlikler olabiliyor.

Hijyen sorunları sonucunda gıda zehirlenmesi çeşitli sağlık problemlerin oluşması mümkündür. Gıda Tarım Örgütü (FAO) kontamine gıda tüketiminden dolayı oluşabilecek gıda kaynaklı sağlık sorunlarının dünyada en çok görülen sağlık problemi olduğunu belirtmiştir. Gıda kaynaklı sağlık problemlerin hem gıdalardan oluşabileceği hem de üreticilerin hijyen konusundaki yetersizliklerinden de oluşabileceği söz konusudur. Gıda zehirlenmesi; bir yiyecek ya da içeceğin tüketimi ile oluşabilecek enfeksiyon ya da intoksikasyon durumudur. Toplu beslenme sistemlerinde oluşabilecek gıda zehirlenmesi sebepleri arasında en çok şunlar sıralanabilir; Soğutmanın yeteri kadar olmaması (%46) , yiyeceklerin hazırlanması ile tüketime sunulması arasında bir günden daha fazla zaman olması durumu (%21) , enfeksiyon kapmış çalışan (%20) , ısı uygulanma biçiminin doğru olmaması (%16) , besinlerin yeteri kadar pişirilmemesi (%16) , besinlere uygulanan ısıнын yeterli olmaması (%16) , mutfakta kullanılan araç – gereçlerin temizliğinin yetersiz olması (%7) , kalitesiz gıda ve malzemelerin kullanımı (%5) , eski ve artmış olan yemeklerin kullanımı ise (%4) şeklinde sıralanmıştır. Toplu beslenmenin yapıldığı kurumlarda güvenilir gıdanın hazırlanmasında hijyen ve sanitasyona dikkat edilmesi için üç noktaya önem gösterilmelidir. Bunlar; mutfakta kullanılacak olan araç ve gereçlerin temiz oluşu, gıda güvenliği ve personel hijyeninin sağlanması, kurumdaki çalışana temizlik konusunda eğitimin verilmesi gerektiği, şeklinde sıralanabilir.

2.2.5. Toplu Beslenme Sistemlerinde Gıda Güvenliği

Gıda güvenliği, besinlerde gerçekleşecek kimyasal, fiziksel her türlü gerçekleşecek olan zararların önlenmesi için alınan tedbirlerin tümüne denir. FAO, WHO, CODEX tarafından ise sağlıklı ve kaliteli, problemsiz besin üretimi için üretim anından dağıtıma ve servisine kadar olması gereken kurallara uyulmasıdır. Toplu beslenme sistemlerinde üretilen yiyeceklerin tüketiciye sorunsuz bir şekilde sağlıklı, uygun fiyatlı, yeterli ve dengeli bir biçimde ulaştırılması amaçlanmalıdır. Bu süreçte olumsuzlukların ortadan kalkması için öncesinde gerekli tedbirlerin alınması gerekmektedir. Gıda güvenilirliğinin sağlanması bu bağlamda önem arz eder. Gıda güvenliğinin sağlanması için gıda hijyenine, kurumda çalışan personelin temizliğine, yiyecek ve içeceklerin uygun koşullarda saklanmasına dikkat edilmelidir.

2.2.6. Toplu Beslenme Sistemlerinde Atık ve İsrafın Sürdürülebilirliğe Etkisi

Yapılan anketlerde mutfaklarda ve yemekhanelerde artmış ekmek, kemik ve

yemek artıklarının çoğunun değerlendirilmeden çöpe atıldığı tespit edilmiştir. Bu durum ekonomik açıdan oldukça olumsuzdur. Mesela oluşan kemik artıkları kaynatılarak suyu elde edilmesi mümkün iken direkt olarak çöpe atılmaktadır. Toplu beslenme yapılan kurumlarda ekmek israfı için ise yapılan araştırma sonucu tüketicilerin yemek için aldıkları ekmeğin hepsini bitiremedikleri görülmüştür. Bu durumlar da sürdürülebilirliği olumsuz yönden etkiler. Çünkü ileride yaşayacak yeni nesil için yaşanabilir çevre bırakmamız gerekirken olan kaynakları hızlıca tüketmiş oluyoruz. Atık ve israf gibi çevredeki besinlerin kullanımının plansız oluşu ile sürdürülebilir dünya pek mümkün olmaz. Bu yüzden toplu beslenme hizmeti veren kurumlarda bunun önüne geçilebilmesi için bazı kurallar veya kampanyalar başlatılmalıdır.

2.2.7. Toplu Beslenme Sistemlerinde Kullanılan Teknolojik Sistemler

Toplu beslenme sistemlerindeki tüketim sonucu oluşan gıda ve diğer atıkların, sürdürülebilirliği sağlamak amacıyla doğaya tekrar kazandırılması için çeşitli teknolojik aletler bulunur. Örneğin toplu beslenme kurumlarında, restoran ve yemekhanelerde oluşacak gıda atığının gübreye dönüşümünü sağlayan Kompost makinası üretilmiştir. Bu teknolojik ürün; mutfaklarda oluşan yumurta kabuğu, çay atığı, ot atığı, meyve ve sebzelerin kabukları, gıda atıkları gibi atık ürünlerini organik gübreye dönüştürür. Bu sayede toplu beslenme sistemi sonucu oluşan katı atıkların geri dönüşümü sağlanacak hem de gübre üretimi gerçekleşmiş olacaktır. Sürdürülebilir dünyada sıfır atık projesini sağlamak amacıyla yemekhane, restoran gibi toplu beslenme yapılan kurumlarda kabuk soyma makineleri kullanılmaktadır. Bu şekilde hem gıda atığının önüne geçilir hem de zamandan kazanç sağlanır. Toplu beslenme kurumlarında oluşan atıklar sonucu metan gazı birikimi gerçekleşmektedir. Bu da aşırı sıcaklığa ve dolayısıyla sera gazı oluşumuna sebep olmaktadır. Günümüzde sürdürülebilir dünya oluşturmak için TBS kurumları sonucu oluşan atıklar toplanarak biriken metan gazı ile elektrik üretilmektedir.

2.2.8. Toplu Beslenme Sistemlerinde HACCP Sistemi

Toplu beslenme sistemlerinde yiyecek ve içeceklerin alınıp hazırlanması, yemeye hazır hale getirilmesi ve servise sunulması sürecinde birçok aşama söz konusudur. Bu aşamalarda dikkat edilmesi gerekli olan hususlar ve riskler vardır. Bundan dolayı gıda güvenliğinin sağlandığı bazı kurallar mevcuttur. Bu kuralların olduğu sisteme HACCP sistemi denir. HACCP sistemi gıda üretiminden tüketimine kadar olan mikrobiyolojik, fiziksel ve kimyasal olarak var olabilecek tehlikelerin

önüne geçilmesi için olan bir sistemdir. Genel olarak HACCP sistemi geleneksel koruma yöntemlerinin daha sistematik uygulanması şeklidir. Korumalar ve kontroller, uygulamalar geleneksel sisteme göre daha kuralcı bir şekilde oluşturulmuştur.

Toplu beslenme yapılan ve hizmet veren kurumlarda HACCP sistemi yapılmadan önce bir grup oluşturulur, kullanılacak malzemeler gösterilir, kullanılacak malzemelerin nasıl kullanılacağı gösterilir, bir plan oluşturularak iş çizelgesi tanıtılır. Gıda güvenliğinin sağlanması adına belirli testler yapılır. Fakat bu testler daha ilk başlangıçtan son ürüne kadar olan süreci kapsamalıdır. Bu yüzden HACCP ekibinin ilk başlangıç evresinden yiyeceğin servis edileceği kısma kadarki süreci incelemesi lazım. Dolayısıyla HACCP ile incelenen çalışmalar gıda güvenliğinin sağlanması açısından olumlu sonuçlar verir ve bu şekilde daha güvenilir yiyecekler sunum edilir. İlk olarak HACCP sisteminin yemek dünyasındaki ilk uygulamaya konması 1974 yılında “Minnesota Food Service Quality Assurance” programı ile olmuştur. Türk Gıda Koteksi ile beraber Türkiye’de ilk defa HACCP sistemi uygulamaya girmiştir.

HACCP sisteminin uygulanması ile gıda zehirlenmesi gibi tehlikelerin önüne geçilmesi amaçlanmaktadır. Ayrıca risk analizi yapıldığı için de bu sistem savunma aracı olarak da kullanılmaktadır. Çünkü günümüzde gıda güvenliğinin olmadığına anlayan alıcılar bu durumu irdeleyip sistemi sorgulayacak kadar bilinçli duruma gelmişlerdir.

Toplu beslenme olarak hizmet veren üreticiler Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından üretim için izin belgesi veya sertifikası almak zorundadır. Ayrıca kullanılan gıdaların Türk Gıda Koteksine uygunluğu zorunludur.

Bilindiği gibi; toplu beslenme hizmetlerinin amacı, toplu beslenme sisteminden yararlanan tüketicilerin gıda ihtiyaçlarını gidermek, toplu beslenme yapılacak kurumlarda ve sunum aşamasında hijyene ve kaliteye önem göstermek, atık seviyesini sürdürülebilirliği sağlamak amacıyla ve çevreye zararı indirmek için kayıpları önlemektir. Ayrıca bulunan imkân ve şartlar dahilinde tüketiciyi hizmet olarak en iyi hizmeti vermelidir. Bu çalışmaların tümünün işi bilen ve uzman kişiler tarafından sağlanması önemlidir.

2.2.9. Toplu Beslenme Yapılan Kurumlardaki Hizmetlerin Sürdürülebilirliğe Etkisi

Artan nüfus artışı ile birlikte doğal kaynakların hızlıca tükenmesi sonucu gelecekteki kuşakların yaşam mücadelesi için gerekli olan kaynaklar gittikçe kıtlasmaktadır. Birey sayısının artması sonucu doğal çevre daha fazla tahrip edilmiştir. Var olan kaynaklar hızlıca tüketilmekte, gelecek neslin yaşayıp hayatlarını sürdürebilmeleri için gerekli olan kaynaklar yok olmaya başlamıştır. Çevresel problemlerin önüne geçilmesi ve sürdürülebilirliğe katkı sağlanabilmesi adına sürdürülebilirliği destekler nitelikte sürdürülebilirliğe bağlı uygulamalar başlatılmıştır. Fakat ülkemizde yiyecek ve içecek sektörünün işletmelerinde sürdürülebilirliğe dair pek bir çalışma maalesef yoktur.

2.3. Yiyecek Ve İçecek Sektöründe Sürdürülebilirlik

Günümüzde artan teknolojik gelişmeler, zamanın yetersizliği, kadın çalışan oranının artması ile birlikçe dışarda yeme alışkanlığı artmıştır. Toplu beslenme alanlarında beslenme oranının git gide yükselmesi ile çevreye olan zarar artmıştır. Bu da sürdürülebilirliğe kötü etki etmiştir. Yiyecek ve içecek sektöründe harcanan enerji, su ve sonucunda oluşan katı/sıvı atıktan dolayı doğal çevremizin oldukça zarar gördüğü kanıtlanmıştır. Yapılan araştırmalar sonucu harcanılan enerjinin en çok yiyecek ve içecek üreten işletmelerde olduğu saptanmıştır. Harcanan su, enerji, katı atık oluşumu ise sürdürülebilirliği çok kötü yönde etkileyen başlıca sebeplerden birkaçıdır.

Bilindiği gibi dünyada tatlı su oranı gittikçe azalmaktadır. Yaşam için gerekli olan su toplu beslenme kurumlarında fazlasıyla kullanılmakta ve israf edilmektedir. Bu durum ilerideki nesillerin yaşamına yetmesinden ziyade bugün bizleri bile su konusunda sıkıntıya sokmuştur. İncelenen çalışmalar sonucunda su kullanımının en çok restoran ve mutfaklarda yani toplu beslenme hizmetinin yapıldığı kurumlarda olduğu görülmüştür.

Doğal çevreyi yani sürdürülebilirliği olumsuz yönden etkileyen başka bir konu ise atık gıda oluşumu. Mohan (2012)'a göre Amerikada toplu beslenme yapılan kurumlardaki toplam oluşan gıda atığı evlerde oluşan gıda israfı ve atığından sonra ikinci sıradadır.

Yurtdışında sürdürülebilirliğin bilincine varıp bunu korumak adına birçok kuruluş vardır. Mesela Amerika'da kurulan Yeşil Restoran Birliği denilen

organizasyon, Amerika ve Kanada’da restoran, üreticiler ve tedarikçilerin beraber çalışarak toplu beslenmenin doğal çevreye olan olumsuz etkilerini en aza indirmeye çalışmışlardır. Türkiye’de ise bu sektörün doğaya olan zararını indirmek adına restoran kurulu oluşturulmuş fakat buna uygun olarak yalnızca 6 restoran sertifika almıştır. Sonuç başarısız olmuştur.

3. GEREÇ VE YÖNTEM

Bu çalışma toplu beslenme hizmeti alan kişilerde beslenme sistemlerinde sürdürülebilirlik durumunun incelenmesi amacıyla 150 kişi üzerinden gerçekleştirilmiştir. Araştırmanın evrenini toplu beslenme hizmeti alan kişiler oluşturmaktadır. Araştırmanın örneklemini çeşitli illerde toplu beslenme hizmeti alan kamu ve özel sektörde çalışan, öğrenciler tarafından 150 kişi oluşturmaktadır. Ankete katılan kişilerin seçilmesi gelişi güzel örneklem yoluyla yapılmıştır.

Araştırmayı yürütebilmek için anket formları kullanılmıştır ve bu anket formları 2024-2025 yılları arasında uygulanmıştır. Anketleri uygulamak için internet ortamı seçilmiştir. Kişiler belirlenirken gönüllülük esas tutulmuştur. Online platformlardan gönderilen anketler gönüllü kişiler tarafından doldurulmuş ve sonuçlar kaydedildikten sonra kapsamlı analiz yapılmıştır.

3.1. Veri Toplama Araçları

Çalışmada veri toplama aracı olarak bireylere ait kişisel bilgiler ve Dyt. Ecem Nur Billurcu YÜCETEPE tarafından hazırlanan Toplu Beslenme Sistemlerinde Sürdürülebilir Faaliyetler soruları kullanılmıştır. Sorulara ait açıklamalar aşağıda belirtilmiştir.

3.2. Kişisel Bilgiler Formu

Araştırmacı tarafından ilgili literatür dikkate alınarak, katılımcılara ilişkin demografik bilgiler; Yaş, Cinsiyet, Hangi Şehirde Yaşıyorsunuz? Eğitim Düzeyi, Meslek, Besin Alerjisi? bilgi edinebilmek amacıyla oluşturulan soruları içermektedir.

TOPLU BESLENME SİSTEMLERİNDE SÜRDÜRÜLEBİLİR FAALİYETLER

Bu çalışmaya katılım tamamen gönüllülük esasına dayanmaktadır. Çalışmaya katılmama ve çalışmanın herhangi bir aşamasında, hiçbir cezaya/ayrıma maruz kalmaksızın, çalışmadan ayrılma hakkına sahipsiniz. Araştırmada yer almanız nedeniyle size hiçbir ödeme yapılmayacak ve sizden de hiçbir ücret talep edilmeyecektir. Anket yanıtlarınız, araştırmaya katılım için onay verdiğiniz anlamına gelmektedir. Soruları yanıtlamanız yaklaşık 10 dakika sürecektir. Çalışmanın amacına ulaşabilmesi için soruları içtenlikle ve eksiksiz cevaplamanız rica olunur. Size verilen formlardaki sorular yanıtlanması kesinlikle zorunlu olan ifadeler olmamalıdır.

Bu formlardan elde edilecek kişisel bilgiler tamamen gizli tutulacak ve yalnızca araştırma amacı ile kullanılacaktır.

Sevgilerimle,

Diyetisyen Ecem Billurcu Yücetepe

Demografik Bilgiler

Yaş *

Yanıtınız: _____

Cinsiyet *

☐ Kadın

☐ Erkek

☐ Diğer: _____

Hangi Şehirde Yaşıyorsunuz?

☐ Gümüşhane

☐ Şanlıurfa

☐ İzmir

☐ İstanbul

☐ Kayseri

☐ Gaziantep

☐ Diğer: _____

Şekil 3.1. Demografik Bilgiler

Eğitim Düzeyi*

- ☐ İlköğretim
☐ Lise
☐ Üniversite
☐ Lisansüstü
☐ Diğer: _____

Meslek*

Yanıtınız: _____

Besin Alerjisi

Evet: 1 Hayır: 0 Bilmiyorum: 2

Herhangi bir besin alerjiniz var mı?*

- ☐ Evet
☐ Hayır
☐ Bilmiyorum
☐ Diğer: _____

Varsa, hangi besinlere karşı alerjiniz var? (Birden fazla seçenek işaretleyebilirsiniz)

- ☐ Süt
☐ Fıstık
☐ Buğday
☐ Yumurta
☐ Deniz ürünleri
☐ Diğer: _____
☐ Bilmiyorum
☐ Diğer: _____

Şekil 3.2. Katılımcılara Sorulan Anket Soruları

Yemek hizmeti aldığınız yer hakkında geri bildirimde bulunur musunuz?

- ☐ Her zaman
- ☐ Bazen
- ☐ Nadiren
- ☐ Asla
- ☐ Diğer: _____

Geri bildirimleriniz dikkate alınıyor mu?

- ☐ Evet
 - ☐ Hayır
 - ☐ Bilmiyorum
 - ☐ Diğer: _____
-

Kalite Beklentisi

Yemeklerin kalitesi hakkında beklentiniz nedir?

- ☐ Çok düşük
 - ☐ Düşük
 - ☐ Orta
 - ☐ Yüksek
 - ☐ Çok yüksek
 - ☐ Diğer: _____
-

Yemek İçeriği

Yemeklerin içeriği hakkında bilgi sahibi olmak sizin için ne kadar önemli? |

- ☐ Hiç önemli değil
- ☐ Az önemli
- ☐ Önemli
- ☐ Çok önemli
- ☐ Diğer: _____

Şekil 3.3. Katılımcılara Sorulan Anket Soruları

Menü Memnuniyeti

Yemek hizmeti aldığınız yerin menüsünden memnun musunuz? *

- ☐ Evet, çok memnunum
 - ☐ Evet, memnunum
 - ☐ Kararsızım
 - ☐ Hayır, memnun değilim
 - ☐ Hayır, hiç memnun değilim
 - ☐ Diğer: _____
-

Karbonhidrat, Yağ, Protein Tüketimi, Posa Tüketimi

Günlük diyetinizde karbonhidrat tüketiminizi nasıl değerlendirirsiniz? *

- ☐ Çok düşük
- ☐ Düşük
- ☐ Orta
- ☐ Yüksek
- ☐ Çok yüksek
- ☐ Diğer: _____

Günlük diyetinizde yağ tüketiminizi nasıl değerlendirirsiniz? *

- ☐ Çok düşük
- ☐ Düşük
- ☐ Orta
- ☐ Yüksek
- ☐ Çok yüksek
- ☐ Diğer: _____

Günlük diyetinizde protein tüketiminizi nasıl değerlendirirsiniz? *

- ☐ Çok düşük
- ☐ Düşük
- ☐ Orta
- ☐ Yüksek
- ☐ Çok yüksek
- ☐ Diğer: _____

Günlük diyetinizde posa tüketiminizi nasıl değerlendirirsiniz? *

- ☐ Çok düşük
- ☐ Düşük
- ☐ Orta
- ☐ Yüksek
- ☐ Çok yüksek
- ☐ Diğer: _____

Şekil 3.4. Katılımcılara Sorulan Anket Soruları

4. BULGULAR

Çizelge 4.1. Katılımcıların Yaş Gruplarına Göre Dağılımı

Yaş Grubu	Frekans (f)	Yüzde (%)
18-24	41	27,3
25-34	83	55,3
35-44	21	14,0
45-54	4	2,7
55 ve üstü	1	0,7
Toplam	150	100,0

Tablo 1, çalışmaya katılan bireylerin yaş gruplarına göre dağılımını göstermektedir. Verilere göre, en büyük yaş grubunu 25-34 yaş aralığındaki katılımcılar (%55,3) oluşturmaktadır. Bu grup, toplam örneklemin yarısından fazlasını kapsayarak araştırmada baskın yaş aralığını temsil etmektedir. 18-24 yaş grubundaki katılımcılar %27,3 oranında yer almakta olup ikinci en büyük katılımcı grubunu oluşturmaktadır. 35-44 yaş aralığındaki bireylerin oranı %14,0, 45-54 yaş aralığındaki bireylerin oranı %2,7, 55 yaş ve üzeri katılımcıların oranı ise %0,7 olarak belirlenmiştir. Bu dağılım, araştırmaya katılan bireylerin büyük çoğunluğunun genç ve orta yaşlı yetişkinlerden oluştuğunu göstermektedir.

Çizelge 4.2. Katılımcıların Cinsiyet Gruplarına Göre Dağılımı

Cinsiyet	Frekans (f)	Yüzde (%)
Kadın	117	78,0
Erkek	33	22,0
Toplam	150	100,0

Tablo 2, katılımcıların cinsiyet gruplarına göre dağılımını göstermektedir. Genel olarak, katılımcıların büyük çoğunluğunu kadınlar oluşturmaktadır. Kadın katılımcıların oranı %78,0 (n=117) iken, erkek katılımcıların oranı %22,0 (n=33) olarak belirlenmiştir.

Çizelge 4.3. Katılımcıların Yaşadıkları Şehirlere Göre Dağılımı

Şehir	Frekans (f)	Yüzde (%)
Şanlıurfa	46	30,7
İstanbul	22	14,7

BULGULAR**E. Nur BİLLURCU YÜCETEPE**

Gaziantep	13	8,7
İzmir	13	8,7
Mersin	8	5,3
Kayseri	7	4,7
Sivas	5	3,3
Adıyaman	5	3,3
Gümüşhane	5	3,3
Ankara	2	1,3
Malatya	2	1,3
Kocaeli	2	1,3
Diyarbakır	2	1,3
Hakkari	2	1,3
Eskişehir	1	0,7
Şırnak	1	0,7
Manisa	1	0,7
Kahramanmaraş	1	0,7
Bursa	1	0,7
Konya	1	0,7
Mardin	1	0,7
Niğde	1	0,7
Afyonkarahisar	1	0,7
Ağrı	1	0,7
Tekirdağ	1	0,7
Batman	1	0,7
Nevşehir	1	0,7
Sinop	1	0,7
Diğer	2	1,3
Toplam	150	100,0

Tablo 3, çalışmaya katılan bireylerin yaşadıkları şehirlerin frekans ve yüzde dağılımlarını göstermektedir. Verilere göre, en yüksek temsil oranına %30,7 ile Şanlıurfa'da yaşayan katılımcılar sahiptir. Bu oran, araştırma örnekleminde Şanlıurfa'nın baskın bir şekilde temsil edildiğini göstermektedir. İkinci sırada %14,7 ile İstanbul, üçüncü sırada ise %8,7 ile İzmir ve Gaziantep yer almaktadır. Bunun yanı sıra, Mersin (%5,3), Kayseri (%4,7), Sivas, Adıyaman ve Gümüşhane (%3,3) gibi şehirler de çalışmada belirli bir katılım oranına sahiptir. Ancak diğer şehirlerdeki katılım

oranları daha düşük seviyelerde kalmaktadır. Özellikle Ankara, Malatya, Kocaeli, Diyarbakır ve Hakkâri (%1,3) gibi şehirlerden katılımın sınırlı olduğu görülmektedir. Dikkat çekici bir nokta ise, toplam 29 farklı şehirden katılım sağlanmış olmasına rağmen, bazı şehirlerin çok düşük oranlarda temsil edilmesidir. Şırnak, Manisa, Kahramanmaraş, Bursa, Konya, Eskişehir, Mardin, Niğde, Afyonkarahisar, Ağrı, Tekirdağ, Batman, Nevşehir ve Sinop gibi şehirlerden yalnızca birer katılımcının yer aldığı görülmektedir. Genel olarak değerlendirildiğinde, araştırma örnekleminde belirli şehirlerin daha fazla temsil edildiği, bazı büyük şehirlerden ise beklenenden daha düşük katılım olduğu gözlemlenmektedir. Özellikle Şanlıurfa ve İstanbul'un yoğun şekilde temsil edilmesi, örneklemin belirli coğrafi bölgelere daha fazla odaklandığını göstermektedir.

Çizelge 4.4. Katılımcıların Eğitim Düzeyine Göre Dağılımı

Eğitim Düzeyi	Frekans (f)	Yüzde (%)
İlköğretim	2	1,3
Lise	14	9,3
Üniversite	103	68,7
Lisansüstü	31	20,7
Toplam	150	100,0

Tablo 4, çalışmaya katılan bireylerin eğitim düzeyine göre dağılımını göstermektedir. Verilere göre, en büyük katılımcı grubu %68,7 ile üniversite mezunlarından oluşmaktadır. Bu oran, araştırmaya katılan bireylerin büyük çoğunluğunun yükseköğretim düzeyinde eğitim almış bireyler olduğunu göstermektedir. Lisansüstü eğitim düzeyine sahip bireyler %20,7 oranında yer almakta olup, yüksek lisans veya doktora eğitimi alan ya da tamamlamış katılımcıların araştırmada önemli bir orana sahip olduğu görülmektedir. Lise mezunları %9,3 oranında temsil edilirken, ilköğretim mezunlarının oranı %1,3 ile en düşük seviyede kalmaktadır. Bu dağılım, araştırma örnekleminin büyük ölçüde üniversite ve üzeri eğitim düzeyine sahip bireylerden oluştuğunu ortaya koymaktadır. Özellikle yükseköğretim seviyesindeki katılımcıların baskın olması, çalışmanın akademik veya eğitim düzeyi yüksek bir kitleyi kapsadığını göstermektedir.

Çizelge 4.5. Katılımcıların Mesleklerine Göre Dağılımı

Meslek	Frekans	Yüzde (%)
Öğrenci	19	12,7
Biyolog	1	0,7
Aşçı	2	1,3
Tercümanlık	1	1

Meslek	Frekans	Yüzde (%)
Diyetisyen	18	12,0
Çocuk gelişimi	1	0,7
Öğretmen	22	14,7
Avukat	6	4,0
İnşaat Mühendisi	1	0,7
Engelli bakımı ve rehabilitasyon	1	0,7
Ev hanımı	9	6,0
Endüstri mühendisi	1	0,7
Savcı	1	0,7
Muhasebeci	2	1,3
Güvenlik müdürü	2	1,3
Diş Hekimi	6	4,0
Gazeteci	1	0,7
Doktor	1	0,7
Esnaf	1	0,7
Memur	2	1,3
Mimar	1	0,7
Sağlık yönetimi	1	0,7
Hemşire	3	2,0
Ön muhasebe	1	0,7
Teknik ressam	1	0,7
Mühendis	3	2,0
İşletmeci	1	0,7
Akademisyen	2	1,3
Okul müdürü	1	0,7
Diğer	34	22,7
Toplam	150	100,00

Tablo 5, çalışmaya katılan bireylerin mesleklerine göre dağılımını göstermektedir. Verilere göre, en büyük katılımcı grubunu %14,7 ile öğretmenler, %12,7 ile öğrenciler ve %12,0 ile diyetisyenler oluşturmaktadır. Bu meslek gruplarının araştırmaya en fazla katılım sağlayan kesimler olduğu görülmektedir. Bunun yanı sıra, ev hanımları (%6,0), avukatlar ve diş hekimleri (%4,0), mühendisler (%2,0) ve esnaflar ile hemşireler (%2,0) de örneklem içinde belirli oranlarda yer almaktadır. Diğer meslek grupları ise %22,7 gibi geniş bir orana sahiptir, bu da farklı mesleklerin örneklemde önemli bir yer tuttuğunu göstermektedir. Biyolog, aşçı, ebe, müdür, savcı, muhasebeci, güvenlik müdürü, akademisyen gibi mesleklerin her biri %1,3 oranında temsil edilirken, tercümanlık, çocuk gelişimi, inşaat mühendisliği, engelli bakımı ve rehabilitasyon, endüstri mühendisliği, gazetecilik, doktor, mimarlık, sağlık yönetimi, ön muhasebe, teknik ressamlık, işletmecilik ve okul müdürlüğü gibi meslekler ise %0,7 oranında daha düşük temsil edilmiştir.

Çizelge 4.6. Katılımcıların Besin Alerjisi Durumuna Göre Dağılımı

Yanıt	Frekans (f)	Yüzde (%)
Hayır	94	62,7
Evet	25	16,7
Bilmiyorum	31	20,7
Toplam	150	100,0

Tablo 6, çalışmaya katılan bireylerin besin alerjisi durumuna ilişkin verdikleri yanıtların dağılımını göstermektedir. Verilere göre, katılımcıların %62,7'si herhangi bir besin alerjisine sahip olmadığını belirtmiştir. Bu oran, örneklemin büyük bir kısmının besin alerjisi ile ilgili herhangi bir deneyimi olmadığını ortaya koymaktadır. Buna karşılık, katılımcıların %16,7'si besin alerjisi olduğunu ifade ederken, %20,7'si ise bu konuda bilgi sahibi olmadığını ya da besin alerjisi olup olmadığını bilmediğini belirtmiştir. "Bilmiyorum" yanıtını veren bireylerin oranının belirli bir seviyede olması, bireylerin besin alerjileri konusunda farkındalık düzeyinin farklılık gösterebileceğini göstermektedir.

Çizelge 4.7. Katılımcıların Besin Alerjenlerine Karşı Duyarlılık Durumu

Besin Alerjisi Olan Katılımcıların Alerjen Dağılımı (Birden fazla seçenek işaretlenmiş olabilir)	Frekans	Yüzde (%)
Süt	2	1,3
Fıstık	1	0,7

Besin Alerjisi Olan Katılımcıların Alerjen Dağılımı <i>(Birden fazla seçenek işaretlenmiş olabilir)</i>	Frekans	Yüzde (%)
Buğday	1	0,7
Yumurta	5	3,3
Deniz ürünleri	1	0,7
Diğer	8	5,3
Bilmiyorum	46	30,7
Yok	86	57,3

Tablo 7, çalışmaya katılan bireylerin besin alerjisi olup olmadığı ve hangi besinlere karşı duyarlılık gösterdikleri konusunda verdikleri yanıtların dağılımını göstermektedir. Verilere göre, katılımcıların %57,3'ü herhangi bir besin alerjisine sahip olmadığını belirtmiştir. Bu oran, besin alerjilerinin örnekleme yaygın olmadığını göstermektedir. Buna karşılık, katılımcıların %30,7'si besin alerjisi olup olmadığını bilmediğini ifade etmiştir. Besin alerjisi olduğunu belirten katılımcılar arasında, en yaygın alerjenler şu şekilde sıralanmaktadır: Yumurta (%3,3), süt (%1,3), fındık (%0,7), deniz ürünleri (%0,7) ve buğday (%0,7). Ayrıca, "Diğer" kategorisinde belirtilen besinlere karşı duyarlılık oranı %5,3 olarak belirlenmiştir. Bu dağılım, çalışmaya katılan bireyler arasında en sık bildirilen besin alerjenlerinin yumurta ve süt olduğunu göstermektedir.

Çizelge 4.8. Katılımcıların Belirli Besinlere Karşı Alerji Durumu

Ürünler	Durum	Frekans (f)	Yüzde (%)
Süt	Hayır	145	96,7
	Evet	5	3,3
	Toplam	150	100,0
Fındık	Hayır	144	96,0
	Evet	6	4,0
	Toplam	150	100,0
Yumurta	Hayır	149	99,3

Ürünler	Durum	Frekans (f)	Yüzde (%)
	Evet	1	0,7
	Toplam	150	100,0
Deniz Ürünleri	Hayır	143	95,3
	Evet	7	4,7
	Toplam	150	100,0
Diğer	Hayır	148	98,7
	Evet	2	1,3
	Toplam	150	100,0
Bilmiyorum	Hayır	139	92,7
	Evet	11	7,3
	Toplam	150	100,0

Tablo 8, çalışmaya katılan bireylerin belirli besin gruplarına karşı alerji durumlarını göstermektedir. Verilere göre, katılımcıların büyük çoğunluğu herhangi bir besin alerjisine sahip olmadığını ifade etmiştir. En yaygın bildirilen besin alerjileri sırasıyla deniz ürünleri (%4,7), fıstık (%4,0), süt (%3,3), "diğer" besinler (%1,3) ve yumurta (%0,7) olarak belirlenmiştir. Çalışmada dikkat çeken bir diğer bulgu, katılımcıların %7,3'ünün besin alerjisi olup olmadığını bilmediğini ifade etmesidir.

Çizelge 4.9. Katılımcıların Yemek Hizmeti Aldıkları Yer Hakkında Geri Bildirimde Bulunma Durumu

Geri Bildirim Sıklığı	Frekans (f)	Yüzde (%)
Her zaman	27	18,0
Bazen	60	40,0
Nadiren	47	31,3
Asla	16	10,7
Toplam	150	100,0

Tablo 9, katılımcıların yemek hizmeti aldıkları yerler hakkında geri bildirimde bulunma sıklıklarını göstermektedir. Verilere göre, katılımcıların %18,0'ı her zaman geri bildirimde bulunduğunu, %40,0'ı bazen geri bildirim verdiğini, %31,3'ü nadiren geri bildirimde bulunduğunu ve %10,7'si ise hiçbir zaman geri bildirimde bulunmadığını belirtmiştir. Bulgular, katılımcıların büyük bir kısmının yemek hizmetleri konusunda zaman zaman geri bildirim sağladığını ancak düzenli ve sürekli geri bildirim veren bireylerin görece daha düşük bir oranda yer aldığını göstermektedir.

Çizelge 4.10. Katılımcıların Geri Bildirimlerinin Dikkate Alınma Durumu

Yanıt	Frekans (f)	Yüzde (%)
Hayır	28	18,7
Evet	51	34,0
Bilmiyorum	71	47,3
Toplam	150	100,0

Tablo 10, katılımcıların yemek hizmetleriyle ilgili geri bildirimlerinin dikkate alınıp alınmadığına dair algılarını göstermektedir. Verilere göre, katılımcıların %34,0'ü geri bildirimlerinin dikkate alındığını düşünürken, %18,7'si geri bildirimlerinin dikkate alınmadığını ifade etmiştir. Bununla birlikte, katılımcıların %47,3'ü geri bildirimlerinin dikkate alınıp alınmadığı konusunda bir bilgiye sahip olmadığını veya bu durumu gözlemleyemediğini belirtmiştir.

Çizelge 4.11. Katılımcıların Yemek Kalitesine Yönelik Beklentileri

Beklenti Seviyesi	Frekans (f)	Yüzde (%)
Çok düşük	1	0,7
Düşük	10	6,7
Orta	41	27,3
Yüksek	70	46,7
Çok Yüksek	28	18,7
Toplam	150	100,0

Tablo 11, katılımcıların yemek hizmetlerinden bekledikleri kalite düzeyini göstermektedir. Verilere göre, katılımcıların büyük bir kısmı yüksek (%46,7) ve çok yüksek (%18,7) kalite beklentisine sahiptir. Orta düzeyde beklentiye sahip katılımcıların oranı %27,3 iken, düşük kalite beklentisine sahip olanlar %6,7 ve çok düşük beklentiye sahip olanlar %0,7 oranında yer almaktadır.

Çizelge 4.12. Katılımcıların Yemek İçeriği Hakkında Bilgi Sahibi Olma Önemine İlişkin Görüşleri

Önem Derecesi	Frekans (f)	Yüzde (%)
Hiç Önemli Değil	3	2,0
Az Önemli	6	4,0
Önemli	76	50,7

Önem Derecesi	Frekans (f)	Yüzde (%)
Çok Önemli	65	100,0
Toplam	150	100,0

Tablo 12, katılımcıların yemeklerin içeriği hakkında bilgi sahibi olmanın kendileri için ne kadar önemli olduğunu değerlendirmektedir. Verilere göre, katılımcıların %50,7'si bu durumu "önemli", %43,3'ü ise "çok önemli" olarak değerlendirmiştir. Buna karşın, yemek içeriği hakkında bilgi sahibi olmanın "az önemli" olduğunu belirtenlerin oranı %4,0, "hiç önemli değil" diyenlerin oranı ise %2,0 olarak kaydedilmiştir.

Çizelge 4.13. Katılımcıların Yemek Hizmeti Aldıkları Yerlerin Menüsüne Yönelik Memnuniyet Durumu

Memnuniyet Düzeyi	Frekans (f)	Yüzde (%)
Evet, çok memnunum	15	10,0
Evet, memnunum	61	40,7
Kararsızım	48	32,0
Hayır, memnun değilim	19	12,7
Hayır, hiç memnun değilim	6	4,0
Diğer	1	0,7
Toplam	150	100,0

Tablo 13, katılımcıların yemek hizmeti aldıkları yerin menüsüne yönelik memnuniyet düzeylerini göstermektedir. Verilere göre, katılımcıların %40,7'si menüden memnun olduğunu, %10,0'ı ise çok memnun olduğunu belirtmiştir. Bununla birlikte, %32,0'si kararsız olduğunu, %12,7'si memnun olmadığını, %4,0'ı ise hiç memnun olmadığını ifade etmiştir. Ayrıca, "Diğer" seçeneğini belirten katılımcı oranı %0,7 olarak kaydedilmiştir.

Çizelge 4.14. Katılımcıların Günlük Diyetlerinde Karbonhidrat Tüketimlerini Değerlendirme Durumu

Değerlendirme	Frekans (f)	Yüzde (%)
Çok Düşük	7	4,7
Düşük	11	7,3
Orta	75	50,0
Yüksek	43	28,7

Değerlendirme	Frekans (f)	Yüzde (%)
Çok Yüksek	14	9,3
Toplam	150	100,0

Tablo 14, katılımcıların günlük diyetlerinde karbonhidrat tüketim düzeylerini nasıl değerlendirdiklerini göstermektedir. Verilere göre, katılımcıların %50,0'si karbonhidrat tüketimlerini “orta” düzeyde olarak değerlendirmiştir. Bunun yanı sıra, %28,7'si karbonhidrat tüketimini “yüksek”, %9,3'ü ise “çok yüksek” olarak ifade etmiştir. Buna karşın, karbonhidrat tüketimini “düşük” olarak değerlendiren katılımcıların oranı %7,3, “çok düşük” olarak değerlendirenlerin oranı ise %4,7 olarak belirlenmiştir.

Çizelge 4.15. Katılımcıların Günlük Diyetlerinde Yağ Tüketimlerini Değerlendirme Durumu

Değerlendirme	Frekans (f)	Yüzde (%)
Çok Düşük	6	4,0
Düşük	17	11,3
Orta	90	60,0
Yüksek	33	22,0
Çok Yüksek	4	2,7
Toplam	150	100,0

Tablo 15, katılımcıların günlük beslenme düzenlerindeki yağ tüketimini nasıl değerlendirdiklerini göstermektedir. Verilere göre, katılımcıların %60,0'ı yağ tüketimlerini “orta” düzeyde olarak tanımlamaktadır. Bunun yanı sıra, %22,0'si yağ tüketimini “yüksek”, %2,7'si ise “çok yüksek” olarak değerlendirmiştir. Öte yandan, düşük yağ tüketimi bildiren katılımcıların oranı %11,3, çok düşük tüketim bildirenlerin oranı ise %4,0 olarak belirlenmiştir.

Çizelge 4.16. Katılımcıların Günlük Diyetlerinde Protein Tüketimlerini Değerlendirme Durumu

Değerlendirme	Frekans (f)	Yüzde (%)
Çok Düşük	4	2,7
Düşük	28	18,7
Orta	86	57,3
Yüksek	25	16,7

Değerlendirme	Frekans (f)	Yüzde (%)
Çok Yüksek	7	4,7
Toplam	150	100,0

Tablo 16, katılımcıların günlük diyetlerindeki protein tüketim düzeylerini nasıl değerlendirdiklerini göstermektedir. Verilere göre, katılımcıların %57,3'ü protein tüketimini “orta” düzeyde olarak değerlendirmiştir. Bununla birlikte, %16,7'si protein tüketimini “yüksek”, %4,7'si ise “çok yüksek” olarak ifade etmiştir. Protein tüketimini düşük olarak değerlendiren katılımcıların oranı %18,7, çok düşük değerlendirenlerin oranı ise %2,7 olarak belirlenmiştir.

Çizelge 4.17. Katılımcıların Günlük Diyetlerinde Posa (Lif) Tüketimlerini Değerlendirme Durumu

Değerlendirme	Frekans (f)	Yüzde (%)
Çok Düşük	11	7,3
Düşük	41	27,3
Orta	72	48,0
Yüksek	21	14,0
Çok Yüksek	5	3,3
Toplam	150	100,0

Tablo 17, katılımcıların günlük diyetlerindeki posa (lif) tüketim düzeylerini nasıl değerlendirdiklerini göstermektedir. Verilere göre, katılımcıların %48,0'i posa tüketimlerini “orta” düzeyde olarak değerlendirmiştir. Bununla birlikte, %27,3'ü posa tüketiminin “düşük”, %7,3'ü ise “çok düşük” olduğunu belirtmiştir. Öte yandan, katılımcıların %14,0'ı posa tüketiminin “yüksek”, %3,3'ü ise “çok yüksek” olduğunu ifade etmiştir.

Çizelge 4.18. Katılımcıların Yaş Gruplarına Göre Besin Alerjisi Durumu

Yaş Grubu	Hayır	Evet	Bilmiyorum	Toplam
18-24	16	7	18	41
25-34	58	15	10	83
35-44	15	3	3	21
45-54	4	0	0	4
55 ve üstü	1	0	0	1

Yaş Grubu	Hayır	Evet	Bilmiyorum	Toplam
Toplam	94	25	31	150

Tablo 18, katılımcıların yaş gruplarına göre besin alerjisi durumlarını göstermektedir. Verilere göre, tüm yaş gruplarında en yüksek oran “besin alerjisi olmayan” bireylerden oluşmaktadır (n=94). Bununla birlikte, besin alerjisi olduğunu belirten katılımcı sayısı 25 olup, en fazla 25-34 yaş grubunda (n=15) görülmektedir. "Bilmiyorum" yanıtını verenlerin toplam sayısı 31 olup, özellikle 18-24 yaş Grubunda (n=18) belirgin bir şekilde yüksek görünmektedir. Yaş grupları açısından incelendiğinde, besin alerjisi bildiren bireyler en çok 18-24 ve 25-34 yaş aralıklarında yoğunlaşmaktadır. 35 yaş ve üzeri bireylerde besin alerjisi olanların sayısının oldukça düşük olduğu görülmektedir. Özellikle 18-24 yaş grubundaki bireylerin %43,9’unun (n=18) besin alerjisi olup olmadığını bilmediğini ifade etmesi, bu yaş grubunda farkındalığın daha düşük olabileceğini veya alerjik reaksiyonlarını net olarak tanımlayamadıklarını göstermektedir.

Çizelge 4.19. Katılımcıların Yaş Gruplarına Göre Yemek Hizmetleri Hakkında Geri Bildirimde Bulunma Durumu

Yaş Grubu	Her Zaman	Bazen	Nadiren	Asla	Toplam
18-24	5	13	14	9	41
25-34	14	38	27	4	83
35-44	7	7	4	3	21
45-54	1	1	2	0	4
55 ve üstü	0	1	0	0	1
Toplam	27	60	47	16	150

Tablo 19, katılımcıların yaş gruplarına göre yemek hizmetleri hakkında geri bildirimde bulunma sıklığını göstermektedir. Verilere göre, genel olarak en yaygın yanıt “bazen” geri bildirimde bulunan katılımcılardan (%40,0, n=60) oluşmaktadır. Bunu %31,3 ile “nadiren” geri bildirimde bulunanlar (n=47) takip etmektedir. Sürekli geri bildirimde bulunan katılımcıların oranı daha düşük olup, “her zaman” geri bildirim verdiğini belirtenlerin sayısı 27 (%18,0), hiç geri bildirimde bulunmayanların sayısı ise 16 (%10,7) olarak belirlenmiştir. Yaş grupları açısından değerlendirildiğinde, 25-34 yaş grubu geri bildirimde bulunma konusunda en aktif grup olup, toplamda 83 katılımcının 52’si (%62,7) “her zaman” veya “bazen” geri bildirimde bulunduğunu ifade etmiştir. Buna karşın, 18-24 yaş grubunda “nadiren” veya “asla” geri bildirimde bulunmayanların toplam oranı %56,1 (n=23) olup, bu yaş grubunda geri bildirim verme eğiliminin nispeten daha düşük olduğu görülmektedir. 35-44 yaş grubu daha dengeli bir dağılım gösterirken, 45 yaş ve üzeri katılımcıların

geri bildirimde bulunma oranları oldukça düşük görünmektedir. Özellikle 45-54 yaş grubundaki bireylerin yalnızca 2'si (n=4) düzenli olarak geri bildirim verdiğini ifade ederken, 55 yaş ve üzeri gruptaki tek katılımcı yalnızca bir kez geri bildirimde bulunduğunu belirtmiştir.

Çizelge 4.20. Katılımcıların Yaş Gruplarına Göre Geri Bildirimlerinin Dikkate Alınma Algısı

Yaş Grubu	Hayır	Evet	Bilmiyorum	Toplam
18-24	7	18	16	41
25-34	17	23	43	83
35-44	3	8	10	21
45-54	1	1	2	4
55 ve üstü	0	1	0	1
Toplam	28	51	71	150

Tablo 20, katılımcıların yaş gruplarına göre yemek hizmetleriyle ilgili verdikleri geri bildirimlerin dikkate alınıp alınmadığına ilişkin görüşlerini göstermektedir. Genel olarak, katılımcıların %47,3'ü (n=71) geri bildirimlerinin dikkate alınıp alınmadığı konusunda bilgi sahibi olmadığını belirtmiştir. Bunun yanı sıra, katılımcıların %34,0'ı (n=51) geri bildirimlerinin dikkate alındığını, %18,7'si (n=28) ise dikkate alınmadığını ifade etmiştir. Yaş grupları açısından değerlendirildiğinde, 18-24 yaş grubunda “geri bildirimlerin dikkate alınıp alınmadığını bilmeyen” katılımcıların oranı (%39,0, n=16) oldukça yüksektir. Benzer şekilde, 25-34 yaş grubunda da en yaygın yanıt “bilmiyorum” (%51,8, n=43) olmuştur. Diğer yaş gruplarında da benzer bir eğilim görülmekle birlikte, geri bildirimlerin dikkate alındığını düşünen katılımcıların oranı 35-44 yaş grubunda %38,1 (n=8) olarak belirlenmiştir. Öte yandan, 45 yaş ve üzeri gruplarda geri bildirimlerin dikkate alındığını düşünen veya bu konuda bilgi sahibi olmayan katılımcı sayısının oldukça düşük olduğu gözlemlenmektedir.

Çizelge 4.21. Katılımcıların Yaş Gruplarına Göre Yemek Kalitesi Konusundaki Beklentileri

Yaş Grubu	Çok Düşük	Düşük	Orta	Yüksek	Çok Yüksek	Toplam
18-24	0	3	16	15	7	41
25-34	1	5	19	40	18	83
35-44	0	2	4	12	3	21
45-54	0	0	2	2	0	4

Yaş Grubu	Çok Düşük	Düşük	Orta	Yüksek	Çok Yüksek	Toplam
55 ve üstü	0	0	0	1	0	1
Toplam	1	10	41	70	28	150

Tablo 21, katılımcıların yaş gruplarına göre yemek hizmetlerinden beklentilerini değerlendirmektedir. Genel olarak, katılımcıların en büyük kısmı yemek kalitesinden “yüksek” (%46,7, n=70) veya “çok yüksek” (%18,7, n=28) beklenti içinde olduklarını belirtmiştir. Buna karşılık, “orta” beklenti düzeyine sahip olanlar %27,3 (n=41), “düşük” beklentisi olanlar %6,7 (n=10), “çok düşük” beklentiye sahip olanlar ise yalnızca %0,7 (n=1) olarak belirlenmiştir. Yaş grupları açısından değerlendirildiğinde, yüksek kalite beklentisi özellikle 25-34 yaş grubunda baskın olup, bu gruptaki katılımcıların %69,9’u (n=58) yemeklerden yüksek veya çok yüksek kalite beklediğini belirtmiştir. 18-24 yaş grubunda da benzer bir eğilim görülmekte olup, bu gruptaki katılımcıların %53,7’si (n=22) yemeklerin kalitesinden yüksek veya çok yüksek beklenti içindedir. 35-44 yaş grubunda bu oran %71,4 (n=15) olarak belirlenirken, 45 yaş ve üzeri bireylerde yüksek kalite beklentisinin daha düşük olduğu görülmektedir. Özellikle 55 yaş ve üzeri grupta yalnızca 1 katılımcı bulunmakta ve bu birey yemeklerden “yüksek” kalite beklediğini belirtmiştir. 45-54 yaş grubunda ise katılımcıların hiçbiri yemeklerden çok yüksek beklenti içinde olmadığını ifade etmiştir.

Çizelge 4.22. Katılımcıların Yaş Gruplarına Göre Yemek İçeriği Hakkında Bilgi Sahibi Olma Önemine İlişkin Görüşleri

Yaş Grubu	Hiç Önemli Değil	Az Önemli	Önemli	Çok Önemli	Toplam
18-24	1	2	21	17	41
25-34	2	2	42	37	83
35-44	0	1	9	11	21
45-54	0	1	3	0	4
55 ve üstü	0	0	1	0	1
Toplam	3	6	76	65	150

Tablo 22, katılımcıların yaş gruplarına göre yemeklerin içeriği hakkında bilgi sahibi olmanın kendileri için ne kadar önemli olduğunu değerlendirmektedir. Genel olarak, katılımcıların %50,7’si (n=76) yemeklerin içeriğini “önemli”, %43,3’ü (n=65) ise “çok önemli” olarak değerlendirmiştir. Buna karşılık, “az önemli” diyenlerin oranı %4,0 (n=6), “hiç önemli değil” diyenlerin oranı ise %2,0 (n=3) olarak belirlenmiştir. Yaş grupları açısından değerlendirildiğinde, en yüksek farkındalık 25-34 yaş grubunda olup, bu gruptaki katılımcıların %95,2’si (n=79) yemek içeriği bilgisini “önemli” veya

“çok önemli” olarak değerlendirmiştir. Benzer şekilde, 18-24 yaş grubunda da bu oran %92,7 (n=38) olarak belirlenmiştir. 35-44 yaş grubunda ise katılımcıların %95,2’si (n=20) yemek içeriği bilgisini önemli veya çok önemli olarak görmektedir. Buna karşılık, 45-54 yaş grubunda 4 katılımcının 3’ü yemek içeriğinin önemli olduğunu belirtirken, 1 katılımcı bunu az önemli olarak değerlendirmiştir. 55 yaş ve üzeri grupta yalnızca 1 katılımcı bulunmakta olup, bu kişi yemek içeriğini önemli olarak değerlendirmiştir.

Çizelge 4.23. Katılımcıların Yaş Gruplarına Göre Yemek Hizmeti Aldıkları Yerlerin Menüsüne Yönelik Memnuniyet Durumu

Yaş Grubu	Evet, çok memnunuz	Evet, memnunuz	Kararsızım	Hayır, memnun değilim	Hayır, hiç memnun değilim	Diğer	Toplam
18-24	8	15	13	5	0	0	41
25-34	6	33	28	10	5	1	83
35-44	1	10	6	3	1	0	21
45-54	0	2	1	1	0	0	4
55 ve üstü	0	1	0	0	0	0	1
Toplam	15	61	48	19	6	1	150

Tablo 23, katılımcıların yaş gruplarına göre yemek hizmeti aldıkları yerin menüsüne yönelik memnuniyet düzeylerini göstermektedir. Genel olarak, katılımcıların %40,7’si (n=61) menüden memnun olduğunu, %10,0’ı (n=15) ise çok memnun olduğunu belirtmiştir. Bununla birlikte, katılımcıların %32,0’si (n=48) kararsız olduğunu ifade ederken, %12,7’si (n=19) menüden memnun olmadığını, %4,0’ı (n=6) ise hiç memnun olmadığını belirtmiştir. Yaş grupları açısından değerlendirildiğinde, 18-24 yaş grubunda menüye yönelik memnuniyet oranı %56,1 olup (n=23), bu grup içinde 13 kişi ise kararsızdır. 25-34 yaş grubunda ise memnuniyet oranı %46,9 (n=39) olup, bu grupta kararsız olanların sayısı da oldukça yüksektir (n=28, %33,7). 35-44 yaş grubunda memnuniyet oranı nispeten yüksek olup, 11 kişi memnunken yalnızca 4 kişi memnuniyetsiz olduğunu belirtmiştir. 45 yaş ve üzeri gruplarda ise genel olarak menüye yönelik yüksek memnuniyet görülmezken, katılımcılar ağırlıklı olarak kararsız veya memnuniyetsiz olduklarını ifade etmiştir.

Çizelge 4.24. Katılımcıların Yaş Gruplarına Göre Günlük Karbonhidrat Tüketimlerini Değerlendirme Durumu

Yaş Grubu	Çok Düşük	Düşük	Orta	Yüksek	Çok Yüksek	Toplam
18-24	4	5	18	12	2	41
25-34	3	4	43	24	9	83
35-44	0	2	10	6	3	21
45-54	0	0	3	1	0	4
55 ve üstü	0	0	1	0	0	1
Toplam	7	11	75	43	14	150

Tablo 24, katılımcıların yaş gruplarına göre günlük karbonhidrat tüketim düzeylerini nasıl değerlendirdiklerini göstermektedir. Genel olarak, katılımcıların %50,0'si (n=75) karbonhidrat tüketimlerini “orta” düzeyde değerlendirmiştir. “Yüksek” (n=43, %28,7) ve “çok yüksek” (n=14, %9,3) tüketim düzeyleri de belirli bir orana sahiptir. Buna karşılık, “düşük” karbonhidrat tüketenlerin oranı %7,3 (n=11), “çok düşük” tüketenlerin oranı ise %4,7 (n=7) olarak belirlenmiştir. Yaş grupları açısından incelendiğinde, 18-24 ve 25-34 yaş gruplarında karbonhidrat tüketimi genellikle orta ve yüksek seviyelerde yoğunlaşmaktadır. 18-24 yaş grubundaki katılımcıların %43,9'u (n=18) karbonhidrat tüketimlerini “orta”, %34,1'i (n=14) ise “yüksek” veya “çok yüksek” olarak değerlendirmiştir. Benzer şekilde, 25-34 yaş grubunda da “orta” tüketim oranı %51,8 (n=43) olup, %39,8'lik bir kesim karbonhidrat alımını “yüksek” veya “çok yüksek” olarak belirtmiştir. 35-44 yaş grubunda da benzer bir eğilim gözlenmekte olup, katılımcıların büyük çoğunluğu “orta” veya “yüksek” karbonhidrat tüketimine sahiptir. Ancak, daha ileri yaş gruplarında karbonhidrat tüketiminin belirgin bir şekilde azaldığı gözlemlenmektedir. 45 yaş ve üzeri grupta karbonhidrat tüketimi genellikle düşük veya orta seviyede olup, yüksek tüketim oranı çok düşüktür. Özellikle 55 yaş ve üzeri grupta yüksek veya çok yüksek karbonhidrat tüketimi bildirilmemiştir.

Çizelge 4.25. Katılımcıların Yaş Gruplarına Göre Günlük Yağ Tüketimlerini Değerlendirme Durumu

Yaş Grubu	Çok Düşük	Düşük	Orta	Yüksek	Çok Yüksek	Toplam
18-24	4	3	23	9	2	41
25-34	2	10	51	19	1	83
35-44	0	2	13	5	1	21
45-54	0	1	3	0	0	4

Yaş Grubu	Çok Düşük	Düşük	Orta	Yüksek	Çok Yüksek	Toplam
55 ve üstü	0	1	0	0	0	1
Toplam	6	17	90	33	4	150

Tablo 25, katılımcıların yaş gruplarına göre günlük yağ tüketim düzeylerini nasıl değerlendirdiklerini göstermektedir. Genel olarak, katılımcıların %60,0'ı (n=90) yağ tüketimlerini “orta” seviyede olarak değerlendirmiştir. “Yüksek” yağ tükettiğini belirtenlerin oranı %22,0 (n=33), “çok yüksek” tükettiğini belirtenlerin oranı ise %2,7 (n=4) olarak belirlenmiştir. Buna karşılık, “düşük” tüketim oranı %11,3 (n=17), “çok düşük” tüketim oranı ise %4,0 (n=6) olarak kaydedilmiştir. Yaş grupları açısından incelendiğinde, 18-24 yaş grubunda yağ tüketimi daha dengeli bir dağılım göstermektedir. Bu gruptaki katılımcıların %56,1'i (n=23) yağ tüketimini “orta” seviyede değerlendirirken, %26,8'i (n=11) yüksek veya çok yüksek tüketim bildirmiştir. Benzer şekilde, 25-34 yaş grubunda da yağ tüketimi genellikle orta seviyede olup (%61,4, n=51), yüksek yağ tüketimi oranı %24,1'dir (n=20). 35-44 yaş grubunda da benzer bir eğilim gözlenmekte olup, katılımcıların büyük çoğunluğu “orta” (%61,9, n=13) veya “yüksek” (%23,8, n=5) yağ tüketimi bildirmiştir. Ancak, yaş ilerledikçe yağ tüketiminde belirgin bir azalma gözlemlenmektedir. 45 yaş ve üzeri gruplarda yüksek yağ tüketimi bildiren katılımcı bulunmazken, 55 yaş ve üzeri grupta yağ tüketimi düşük seviyede kalmaktadır.

Çizelge 4.26. Katılımcıların Yaş Gruplarına Göre Günlük Protein Tüketimlerini Değerlendirme Durumu

Yaş Grubu	Çok Düşük	Düşük	Orta	Yüksek	Çok Yüksek	Toplam
18-24	3	4	25	7	2	41
25-34	1	19	47	12	4	83
35-44	0	3	11	6	1	21
45-54	0	2	2	0	0	4
55 ve üstü	0	0	1	0	0	1
Toplam	4	28	86	25	7	150

Tablo 26, katılımcıların yaş gruplarına göre günlük protein tüketim düzeylerini nasıl değerlendirdiklerini göstermektedir. Genel olarak, katılımcıların %57,3'ü (n=86) protein tüketimlerini “orta” seviyede olarak değerlendirmiştir. “Yüksek” protein tüketimi bildirenlerin oranı %16,7 (n=25), “çok yüksek” tüketimi bildirenlerin oranı ise %4,7 (n=7) olarak belirlenmiştir. Buna karşılık, protein tüketimini “düşük” değerlendirenlerin oranı %18,7 (n=28), “çok düşük” olarak değerlendirenlerin oranı

ise %2,7 (n=4) olmuştur. Yaş grupları açısından incelendiğinde, 18-24 yaş grubunda katılımcıların %61,0'i (n=25) protein tüketimini orta seviyede değerlendirirken, %22,0'si (n=9) yüksek veya çok yüksek tüketim bildirmiştir. Benzer şekilde, 25-34 yaş grubunda da protein tüketimi genellikle orta seviyede olup (%56,6, n=47), yüksek protein tüketimi oranı %19,3'tür (n=16). 35-44 yaş grubunda da benzer bir eğilim gözlenmekte olup, katılımcıların %52,4'ü (n=11) protein tüketimini orta, %33,3'ü (n=7) yüksek veya çok yüksek seviyede değerlendirmiştir. Ancak, 45 yaş ve üzeri gruplarda protein tüketiminin belirgin bir şekilde azaldığı görülmektedir. Özellikle 55 yaş ve üzeri grupta yüksek veya çok yüksek protein tüketimi bildirilmemiş olup, bu yaş grubundaki tek katılımcı protein tüketimini “orta” seviyede değerlendirmiştir.

Çizelge 4.27. Katılımcıların Yaş Gruplarına Göre Günlük Posa (Lif) Tüketimlerini Değerlendirme Durumu

Yaş Grubu	Çok Düşük	Düşük	Orta	Yüksek	Çok Yüksek	Toplam
18-24	4	6	22	7	2	41
25-34	7	24	39	11	2	83
35-44	0	7	10	3	1	21
45-54	0	3	1	0	0	4
55 ve üstü	0	1	0	0	0	1
Toplam	11	41	72	21	5	150

Tablo 27, katılımcıların yaş gruplarına göre günlük posa (lif) tüketim düzeylerini nasıl değerlendirdiklerini göstermektedir. Genel olarak, katılımcıların %48,0'i (n=72) posa tüketimlerini “orta” seviyede olarak değerlendirmiştir. Bununla birlikte, düşük posa tüketimi bildiren katılımcıların oranı %27,3 (n=41), çok düşük tüketim bildirenlerin oranı ise %7,3 (n=11) olarak belirlenmiştir. Yani toplamda %34,6'lık bir kesim günlük posa tüketiminin düşük seviyede olduğunu ifade etmektedir. Öte yandan, katılımcıların %14,0'ı (n=21) posa tüketimini yüksek, %3,3'ü (n=5) ise çok yüksek olarak değerlendirmiştir. Yaş grupları açısından incelendiğinde, 18-24 yaş grubunda katılımcıların %53,7'si (n=22) posa tüketimini “orta” seviyede değerlendirirken, %22,0'si (n=9) yüksek veya çok yüksek tüketim bildirmiştir. Buna karşın, %24,4'lük bir kesim (n=10) posa tüketimlerini düşük veya çok düşük olarak ifade etmiştir. 25-34 yaş grubunda düşük posa tüketenlerin oranı %37,3 (n=31) olup, bu yaş grubunda posa tüketiminin düşük olma eğilimi daha belirgin gözlemlenmektedir. Benzer şekilde, 35-44 yaş grubunda da %33,3'lük (n=7) bir kesim posa tüketimini düşük veya çok düşük olarak bildirmiştir. Özellikle 45 yaş ve üzeri bireylerde posa tüketiminin genel olarak düşük olduğu görülmektedir. 45-54 yaş grubundaki 4 katılımcının 3'ü posa tüketimini düşük olarak değerlendirirken, 55 yaş ve üzeri gruptaki tek katılımcı da düşük posa tükettiğini belirtmiştir.

Çizelge 4.28. Katılımcıların Cinsiyete Göre Besin Alerjisi Durumu

Cinsiyet	Hayır	Evet	Bilmiyorum	Toplam
Kadın	77	12	28	117
Erkek	17	13	3	33
Toplam	94	25	31	150

Tablo 28, katılımcıların cinsiyetlerine göre besin alerjisi olup olmadıklarını değerlendirmektedir. Genel olarak, katılımcıların %62,7'si (n=94) herhangi bir besin alerjisine sahip olmadığını belirtirken, %16,7'si (n=25) besin alerjisi olduğunu, %20,7'si (n=31) ise besin alerjisi olup olmadığını bilmediğini ifade etmiştir. Cinsiyet açısından değerlendirildiğinde, kadın katılımcıların %65,8'i (n=77) besin alerjisine sahip olmadığını belirtirken, %10,3'ü (n=12) besin alerjisi olduğunu, %23,9'u (n=28) ise besin alerjisi olup olmadığını bilmediğini ifade etmiştir. Erkek katılımcılar arasında besin alerjisi olduğunu belirtenlerin oranı %39,4 (n=13) olup, bu oran kadın katılımcılara kıyasla daha yüksektir. Buna karşın, besin alerjisi olup olmadığını bilmeyen erkek katılımcıların oranı (%9,1, n=3), kadın katılımcılara kıyasla daha düşüktür.

Çizelge 4.29. Katılımcıların Cinsiyete Göre Yemek Hizmetleri Hakkında Geri Bildirimde Bulunma Durumu

Cinsiyet	Her Zaman	Bazen	Nadiren	Asla	Toplam
Kadın	16	48	41	12	117
Erkek	11	12	6	4	33
Toplam	27	60	47	16	150

Tablo 29, katılımcıların cinsiyetlerine göre yemek hizmeti aldıkları yerlere geri bildirimde bulunma sıklığını göstermektedir. Genel olarak, katılımcıların %40,0'ı (n=60) “bazen” geri bildirimde bulunduğunu, %31,3'ü (n=47) “nadiren” geri bildirim verdiğini, %18,0'ı (n=27) “her zaman” geri bildirim sağladığını ve %10,7'si (n=16) ise hiçbir zaman geri bildirimde bulunmadığını belirtmiştir. Cinsiyet açısından değerlendirildiğinde, kadın katılımcıların %41,0'i (n=48) “bazen” geri bildirimde bulunduğunu, %13,7'si (n=16) “her zaman” geri bildirim sağladığını ve %10,3'ü (n=12) ise hiçbir zaman geri bildirimde bulunmadığını ifade etmiştir. Erkek katılımcılar arasında ise “her zaman” geri bildirimde bulunanların oranı %33,3 (n=11) olup, kadınlara kıyasla daha yüksektir. Buna karşılık, “bazen” geri bildirimde bulunan erkeklerin oranı %36,4 (n=12) olup kadınlarla benzerlik göstermektedir. Dikkat çeken bir diğer nokta, “nadiren” geri bildirimde bulunanların oranının kadınlarda (%35,0, n=41) erkeklere kıyasla (%18,2, n=6) daha yüksek olmasıdır. Ayrıca, “asla” geri bildirimde bulunmayan kadınların oranı (%10,3) erkeklere (%12,1) kıyasla biraz daha düşüktür.

Çizelge 4.30. Katılımcıların Cinsiyete Göre Geri Bildirimlerinin Dikkate Alınma Algısı

Cinsiyet	Hayır	Evet	Bilmiyorum	Toplam
Kadın	18	37	62	117
Erkek	10	14	9	33
Toplam	28	51	71	150

Tablo 30, katılımcıların cinsiyetlerine göre yemek hizmetleriyle ilgili geri bildirimlerinin dikkate alınıp alınmadığına dair algılarını değerlendirmektedir. Genel olarak, katılımcıların %47,3'ü (n=71) geri bildirimlerinin dikkate alınıp alınmadığı konusunda bilgi sahibi olmadığını belirtmiştir. %34,0'ı (n=51) geri bildirimlerinin dikkate alındığını düşünürken, %18,7'si (n=28) geri bildirimlerinin dikkate alınmadığını ifade etmiştir. Cinsiyet açısından değerlendirildiğinde, kadın katılımcıların %53,0'ü (n=62) geri bildirimlerinin dikkate alınıp alınmadığını bilmediğini belirtmiştir. Buna karşılık, geri bildirimlerinin dikkate alındığını düşünen kadın katılımcıların oranı %31,6 (n=37), dikkate alınmadığını belirtenlerin oranı ise %15,4 (n=18) olarak tespit edilmiştir. Erkek katılımcılar arasında geri bildirimlerinin dikkate alınıp alınmadığını bilmeyenlerin oranı %27,3 (n=9) olup, kadınlara kıyasla daha düşüktür. Erkek katılımcılar arasında geri bildirimlerinin dikkate alındığını düşünenlerin oranı %42,4 (n=14) ile kadınlara kıyasla daha yüksek bir seviyede bulunurken, geri bildirimlerinin dikkate alınmadığını belirten erkek katılımcıların oranı ise %30,3 (n=10) olarak kaydedilmiştir.

Çizelge 4.31. Katılımcıların Cinsiyete Göre Yemek Kalitesi Konusundaki Beklentileri

Cinsiyet	Çok Düşük	Düşük	Orta	Yüksek	Çok Yüksek	Toplam
Kadın	0	7	33	54	23	117
Erkek	1	3	8	16	5	33
Toplam	1	10	41	70	28	150

Tablo 31, katılımcıların cinsiyetlerine göre yemek hizmetlerinden beklentilerini değerlendirmektedir. Genel olarak, katılımcıların %46,7'si (n=70) yemeklerden “yüksek” kalite beklediğini, %18,7'si (n=28) ise “çok yüksek” kalite beklentisine sahip olduğunu belirtmiştir. Buna karşılık, %27,3'lük (n=41) bir kesim yemek kalitesi beklentisini “orta” seviyede değerlendirirken, düşük kalite beklentisine sahip olanların oranı %6,7 (n=10) olarak belirlenmiştir. “Çok düşük” kalite beklentisi ise yalnızca 1 katılımcı tarafından ifade edilmiştir. Cinsiyet açısından değerlendirildiğinde, kadın katılımcılar arasında yemeklerden yüksek (%46,2, n=54) ve çok yüksek (%19,7, n=23) kalite beklentisi yaygındır. Kadın katılımcıların %28,2'si (n=33) kalite beklentisini orta seviyede değerlendirmiştir, düşük kalite beklentisine sahip olan kadınların oranı ise %6,0 (n=7) olarak belirlenmiştir. Erkek

katılımcılar arasında da benzer bir eğilim görülmekle birlikte, yüksek kalite beklentisine sahip olanların oranı %48,5 (n=16), çok yüksek kalite bekleyenlerin oranı ise %15,2 (n=5) olarak kaydedilmiştir. Orta düzeyde kalite beklentisine sahip erkek katılımcıların oranı %24,2 (n=8), düşük kalite beklentisine sahip olanların oranı ise %9,1 (n=3) olarak hesaplanmıştır. Çok düşük kalite beklentisine sahip olan tek katılımcı erkek grubundadır.

Çizelge 4.32. Katılımcıların Cinsiyete Göre Yemek İçeriği Hakkında Bilgi Sahibi Olma Önemine İlişkin Görüşleri

Cinsiyet	Hiç Önemli Değil	Az Önemli	Önemli	Çok Önemli	Toplam
Kadın	2	6	62	47	117
Erkek	1	0	14	18	33
Toplam	3	6	76	65	150

Tablo 32, katılımcıların cinsiyetlerine göre yemeklerin içeriği hakkında bilgi sahibi olmanın kendileri için ne kadar önemli olduğunu değerlendirmektedir. Genel olarak, katılımcıların %50,7'si (n=76) yemek içeriği bilgisini “önemli”, %43,3'ü (n=65) ise “çok önemli” olarak değerlendirmiştir. Yemek içeriğini “az önemli” bulanların oranı %4,0 (n=6), “hiç önemli değil” diyenlerin oranı ise %2,0 (n=3) olarak oldukça düşük seviyede kalmıştır. Cinsiyet açısından değerlendirildiğinde, kadın katılımcıların %53,0'ü (n=62) yemek içeriği bilgisini “önemli”, %40,2'si (n=47) ise “çok önemli” olarak değerlendirmiştir. Buna karşın, kadınların yalnızca %6,8'i (n=8) yemek içeriği bilgisini az önemli veya hiç önemli değil olarak nitelendirmiştir. Erkek katılımcılar arasında ise “çok önemli” bulanların oranı %54,5 (n=18), “önemli” bulanların oranı %42,4 (n=14) olarak belirlenmiştir. “Az önemli” diyenlerin oranı %0,0 (n=0), “hiç önemli değil” diyenlerin oranı ise %3,0 (n=1) olarak kaydedilmiştir. Bu bulgular hem kadın hem de erkek katılımcılar arasında yemek içeriği bilgisinin büyük bir öneme sahip olduğunu göstermektedir.

Çizelge 4.33. Katılımcıların Cinsiyete Göre Yemek Hizmeti Aldıkları Yerlerin Menüsüne Yönelik Memnuniyet Durumu

Cinsiyet	Evet, çok memnunuz	Evet, memnunuz	Kararsızım	Hayır, memnunuz değilim	Hayır, hiç memnunuz değilim	Diğer	Toplam
Kadın	12	51	38	13	2	1	117
Erkek	3	10	10	6	4	0	33
Toplam	15	61	48	19	6	1	150

Tablo 33, katılımcıların cinsiyetlerine göre yemek hizmeti aldıkları yerlerin menülerine yönelik memnuniyet düzeylerini göstermektedir. Genel olarak, katılımcıların %40,7'si (n=61) menüden memnun olduğunu, %10,0'ı (n=15) ise çok memnun olduğunu belirtmiştir. Buna karşın, katılımcıların %32,0'si (n=48) kararsız olduğunu ifade ederken, %12,7'si (n=19) menüden memnun olmadığını, %4,0'ı (n=6) ise hiç memnun olmadığını belirtmiştir. Cinsiyet açısından değerlendirildiğinde, kadın katılımcılar arasında menüden memnun olanların oranı (%43,6, n=51) erkeklere kıyasla daha yüksektir (%30,3, n=10). Benzer şekilde, “çok memnunum” diyen kadınların oranı (%10,3, n=12), erkeklerin oranı ile (%9,1, n=3) benzerdir. Kararsız olan kadınların oranı (%32,5, n=38) ile erkeklerin oranı (%30,3, n=10) birbirine yakın seviyededir. Memnun olmadığını belirten kadınların oranı %11,1 (n=13), hiç memnun olmadığını belirtenlerin oranı ise %1,7 (n=2) iken, erkeklerde bu oranlar sırasıyla %18,2 (n=6) ve %12,1 (n=4) olarak belirlenmiştir. Bu bulgular, erkek katılımcılar arasında menüden memnun olmayanların oranının kadınlara kıyasla daha yüksek olduğunu göstermektedir.

Çizelge 4.34. Katılımcıların Cinsiyete Göre Günlük Karbonhidrat Tüketimlerini Değerlendirme Durumu

Cinsiyet	Çok Düşük	Düşük	Orta	Yüksek	Çok Yüksek	Toplam
Kadın	3	7	62	32	13	117
Erkek	4	4	13	11	1	33
Toplam	7	11	75	43	14	150

Tablo 34, katılımcıların cinsiyetlerine göre günlük karbonhidrat tüketim düzeylerini nasıl değerlendirdiklerini göstermektedir. Genel olarak, katılımcıların %50,0'si (n=75) karbonhidrat tüketimlerini “orta” seviyede değerlendirmiştir. Bununla birlikte, yüksek karbonhidrat tükettiğini belirtenlerin oranı %28,7 (n=43), çok yüksek tüketenlerin oranı ise %9,3 (n=14) olarak belirlenmiştir. Düşük tüketim oranı %7,3 (n=11), çok düşük tüketim oranı ise %4,7 (n=7) seviyesinde kalmıştır, yani katılımcıların yalnızca %12,0'si düşük karbonhidrat tüketimi yapmaktadır. Cinsiyet açısından değerlendirildiğinde, kadın katılımcıların %53,0'ü (n=62) karbonhidrat tüketimlerini “orta” seviyede olarak değerlendirmiştir. Kadın katılımcılar arasında yüksek ve çok yüksek karbonhidrat tüketimi oranı toplamda %38,5'tir (n=45). Düşük karbonhidrat tüketimi yapan kadınların oranı ise %8,5 (n=10), çok düşük tüketenlerin oranı ise %2,6 (n=3) olarak belirlenmiştir. Erkek katılımcılar arasında ise orta karbonhidrat tüketimi bildirenlerin oranı %39,4 (n=13), yüksek ve çok yüksek tüketim oranı ise %36,4 (n=12) olarak hesaplanmıştır. Öte yandan, düşük karbonhidrat tüketimi erkeklerde %12,1 (n=4), çok düşük tüketim oranı ise %12,1 (n=4) olarak belirlenmiştir. Bu bulgular, kadın katılımcıların daha büyük bir kısmının orta ve yüksek düzeyde karbonhidrat tükettiğini, erkeklerde ise düşük ve çok düşük tüketim oranlarının kadınlara kıyasla daha yüksek olduğunu göstermektedir.

Çizelge 4.35. Katılımcıların Cinsiyete Göre Günlük Yağ Tüketimlerini Değerlendirme Durumu

Cinsiyet	Çok Düşük	Düşük	Orta	Yüksek	Çok Yüksek	Toplam
Kadın	1	16	74	23	3	117
Erkek	5	1	16	10	1	33
Toplam	6	17	90	33	4	150

Tablo 35, katılımcıların cinsiyetlerine göre günlük yağ tüketim düzeylerini nasıl değerlendirdiklerini göstermektedir. Genel olarak, katılımcıların %60,0'ı (n=90) yağ tüketimlerini “orta” seviyede olarak değerlendirmiştir. Yağ tüketimini “yüksek” olarak belirtenlerin oranı %22,0 (n=33), “çok yüksek” olarak değerlendirenlerin oranı ise %2,7 (n=4) seviyesindedir. Düşük yağ tüketimi yapan katılımcıların oranı %11,3 (n=17), çok düşük tüketim yapanların oranı ise %4,0 (n=6) olarak belirlenmiştir. Cinsiyet açısından incelendiğinde, kadın katılımcılar arasında yağ tüketimini “orta” seviyede değerlendirenlerin oranı %63,2 (n=74) olup, erkeklere kıyasla daha yüksektir (%48,5, n=16). Kadınların %19,7'si (n=23) yağ tüketimini yüksek, %2,6'sı (n=3) ise çok yüksek olarak değerlendirmiştir. Buna karşın, düşük yağ tükettiğini belirten kadınların oranı %13,7 (n=16) olup, yalnızca 1 kadın katılımcı yağ tüketimini çok düşük seviyede bildirmiştir. Erkek katılımcılar arasında yağ tüketimini orta seviyede değerlendirenlerin oranı %48,5 (n=16) olup, kadınlara kıyasla daha düşüktür. Yağ tüketimini yüksek bulan erkeklerin oranı %30,3 (n=10), çok yüksek bulanların oranı ise %3,0 (n=1) olarak belirlenmiştir. Buna karşılık, düşük yağ tükettiğini belirten erkeklerin oranı %3,0 (n=1), çok düşük yağ tüketimi yapanların oranı ise %15,2 (n=5) olup, kadınlara kıyasla daha yüksektir. Bu bulgular, kadın katılımcılar arasında yağ tüketiminin genellikle orta seviyede tutulduğunu, erkeklerde ise çok düşük yağ tüketimi yapanların oranının daha yüksek olduğunu göstermektedir.

Çizelge 4.36. Katılımcıların Cinsiyete Göre Günlük Protein Tüketimlerini Değerlendirme Durumu

Cinsiyet	Çok Düşük	Düşük	Orta	Yüksek	Çok Yüksek	Toplam
Kadın	3	25	68	17	4	117
Erkek	1	3	18	8	3	33
Toplam	4	28	86	25	7	150

Tablo 36, katılımcıların cinsiyetlerine göre günlük protein tüketim düzeylerini nasıl değerlendirdiklerini göstermektedir. Genel olarak, katılımcıların %57,3'ü (n=86) protein tüketimlerini “orta” seviyede olarak değerlendirmiştir. Protein

tüketimini “yüksek” olarak belirtenlerin oranı %16,7 (n=25), “çok yüksek” olarak değerlendirenlerin oranı ise %4,7 (n=7) seviyesindedir. Düşük protein tüketimi yapan katılımcıların oranı %18,7 (n=28), çok düşük tüketim yapanların oranı ise %2,7 (n=4) olarak belirlenmiştir. Cinsiyet açısından değerlendirildiğinde, kadın katılımcılar arasında protein tüketimini “orta” seviyede değerlendirenlerin oranı %58,1 (n=68) olup, erkeklere kıyasla biraz daha yüksektir (%54,5, n=18). Kadınların %14,5’i (n=17) protein tüketimini yüksek, %3,4’ü (n=4) ise çok yüksek olarak değerlendirmiştir. Buna karşın, düşük protein tükettiğini belirten kadınların oranı %21,4 (n=25), çok düşük tüketenlerin oranı ise %2,6 (n=3) olarak belirlenmiştir. Erkek katılımcılar arasında protein tüketimini orta seviyede değerlendirenlerin oranı %54,5 (n=18) olup, kadınlarla benzerlik göstermektedir. Protein tüketimini yüksek bulan erkeklerin oranı %24,2 (n=8), çok yüksek bulanların oranı ise %9,1 (n=3) olarak belirlenmiştir. Buna karşılık, düşük protein tükettiğini belirten erkeklerin oranı %9,1 (n=3), çok düşük protein tüketimi yapanların oranı ise %3,0 (n=1) olup, kadınlara kıyasla daha düşüktür. Bu bulgular, kadın katılımcılar arasında düşük protein tüketiminin erkeklere kıyasla daha yaygın olduğunu, ancak her iki cinsiyet arasında protein tüketim seviyelerinin genel olarak benzer eğilimler gösterdiğini ortaya koymaktadır.

Çizelge 4.37. Katılımcıların Cinsiyete Göre Günlük Posa (Lif) Tüketimlerini Değerlendirme Durumu

Cinsiyet	Çok Düşük	Düşük	Orta	Yüksek	Çok Yüksek	Toplam
Kadın	6	35	56	16	4	117
Erkek	5	6	16	5	1	33
Toplam	11	41	72	21	5	150

Tablo 37, katılımcıların cinsiyetlerine göre günlük posa (lif) tüketim düzeylerini nasıl değerlendirdiklerini göstermektedir. Genel olarak, katılımcıların %48,0’i (n=72) posa tüketimini “orta” seviyede değerlendirmiştir. Bunun yanı sıra, yüksek lif tükettiğini belirtenlerin oranı %14,0 (n=21), çok yüksek tüketenlerin oranı ise %3,3 (n=5) olarak belirlenmiştir. Düşük posa tüketimi yapan katılımcıların oranı %27,3 (n=41), çok düşük tüketim yapanların oranı ise %7,3 (n=11) seviyesindedir, yani toplamda %34,6’lık bir kesim düşük posa tükettiğini ifade etmiştir. Cinsiyet açısından değerlendirildiğinde, kadın katılımcılar arasında posa tüketimini “orta” seviyede değerlendirenlerin oranı %47,9 (n=56) olup, erkeklere kıyasla benzer bir eğilim göstermektedir (%48,5, n=16). Kadınların %13,7’si (n=16) posa tüketimini yüksek, %3,4’ü (n=4) ise çok yüksek olarak değerlendirmiştir. Buna karşın, düşük posa tükettiğini belirten kadınların oranı %29,9 (n=35), çok düşük tüketenlerin oranı ise %5,1 (n=6) olarak belirlenmiştir. Erkek katılımcılar arasında orta seviyede posa tüketimi oranı %48,5 (n=16) olup, kadınlarla büyük ölçüde benzerlik göstermektedir. Ancak, erkekler arasında düşük posa tüketimi oranı %18,2 (n=6), çok düşük tüketim

oranı ise %15,2 (n=5) olarak belirlenmiştir. Buna karşın, yüksek ve çok yüksek posa tüketimi oranı erkeklerde toplam %18,2 (n=6) olup, kadınlara (%17,1, n=20) göre benzer düzeydedir. Bu bulgular, kadın ve erkek katılımcılar arasında posa tüketimi açısından genel olarak benzer bir eğilim olduğunu, ancak erkeklerin düşük posa tüketme oranının kadınlara kıyasla daha yüksek olduğunu göstermektedir.

Çizelge 4.38. Katılımcıların Yaşadıkları Şehre Göre Besin Alerjisi Durumu

Şehir	Hayır	Evet	Bilmiyorum	Total
İzmir	8	1	4	13
Şanlıurfa	33	7	6	46
İstanbul	13	4	5	22
Ankara	1	0	1	2
İzmir	8	1	4	13
Şanlıurfa	33	7	6	46
İstanbul	13	4	5	22
Ankara	1	0	1	2
Gümüşhane	4	1	0	5
Şırnak	0	0	1	1
Malatya	2	0	0	2
Manisa	0	0	1	1
Kahramanmaraş	1	0	0	1
Bursa	1	0	0	1
Konya	1	0	0	1
Kocaeli	0	0	2	2
Eskişehir	0	1	0	1
Mardin	1	0	0	1
Mersin	4	1	3	8
Niğde	1	0	0	1
Afyonkarahisar	1	0	0	1
Ağrı	1	0	0	1
Diyarbakır	1	1	0	2
Tekirdağ	1	0	0	1

Hakkâri	1	1	0	2
Batman	0	1	0	1
Nevşehir	0	1	0	1
Sinop	0	1	0	1
Diğer	1	1	0	2
Toplam	94	25	31	150

Tablo 38, katılımcıların yaşadıkları şehirler bazında besin alerjisi olup olmadığına dair değerlendirmelerini göstermektedir. Genel olarak, katılımcıların %62,7'si (n=94) herhangi bir besin alerjisine sahip olmadığını belirtirken, %16,7'si (n=25) besin alerjisi olduğunu ifade etmiştir. Ayrıca, katılımcıların %20,7'si (n=31) ise besin alerjisi olup olmadığını bilmediğini belirtmiştir. Şehir bazında incelendiğinde, Şanlıurfa en fazla katılımcıya sahip şehir olup, burada yaşayan katılımcıların %71,7'si (n=33) besin alerjisi olmadığını, %15,2'si (n=7) besin alerjisi olduğunu, %13,1'i (n=6) ise besin alerjisi olup olmadığını bilmediğini belirtmiştir. İstanbul'da yaşayan katılımcıların %59,1'i (n=13) besin alerjisi olmadığını, %18,2'si (n=4) alerjisi olduğunu, %22,7'si (n=5) ise besin alerjisi olup olmadığını bilmediğini ifade etmiştir. Bazı şehirlerde hiç besin alerjisi bildirilmemiştir. Örneğin, Adıyaman, Malatya, Manisa, Kahramanmaraş, Bursa, Konya, Afyonkarahisar, Ağrı ve Tekirdağ gibi şehirlerde yaşayan katılımcılar arasında besin alerjisi olan birey bulunmamaktadır. Buna karşılık, besin alerjisi oranının en yüksek olduğu şehirler Gümüşhane (%20,0), Diyarbakır (%50,0), Hakkâri (%50,0), Batman (%100,0), Nevşehir (%100,0) ve Sinop (%100,0) olup, bu şehirlerdeki katılımcıların belirli bir oranı besin alerjisine sahip olduğunu belirtmiştir. Gaziantep ve İzmir'de besin alerjisi olan katılımcı oranı oldukça düşük olup (sırasıyla %0 ve %7,7), bu şehirlerde yaşayan bireylerin büyük çoğunluğu besin alerjisi olmadığını ifade etmiştir. Ankara, Şırnak, Manisa, Kahramanmaraş, Bursa, Konya, Afyonkarahisar, Ağrı ve Tekirdağ gibi şehirlerde ise besin alerjisi olup olmadığını bilmediğini belirten katılımcı bulunmamaktadır.

Çizelge 4.39. Katılımcıların Yaşadıkları Şehre Göre Yemek Hizmetleri Hakkında Geri Bildirimde Bulunma Durumu

Şehir	Her Zaman	Bazen	Nadiren	Asla	Toplam
Sivas	0	2	2	1	5
Kayseri	1	3	2	1	7
Gaziantep	4	5	3	1	13
Adıyaman	0	2	2	1	5
İzmir	3	6	3	1	13

Şanlıurfa	7	15	19	5	46
İstanbul	4	12	5	1	22
Ankara	1	0	0	1	2
Gümüşhane	0	4	0	1	5
Şırnak	0	0	1	0	1
Malatya	2	0	0	0	2
Manisa	0	0	1	0	1
Kahramanmaraş	0	1	0	0	1
Bursa	0	1	0	0	1
Konya	0	1	0	0	1
Kocaeli	0	0	1	1	2
Eskişehir	1	0	0	0	1
Bursa	0	1	0	0	1
Konya	0	1	0	0	1
Kocaeli	0	0	1	1	2
Eskişehir	1	0	0	0	1
Bursa	0	1	0	0	1
Konya	0	1	0	0	1
Kocaeli	0	0	1	1	2
Eskişehir	1	0	0	0	1
Mardin	0	0	1	0	1
Mersin	1	3	2	2	8
Niğde	0	1	0	0	1
Afyonkarahisar	0	1	0	0	1
Ağrı	0	1	0	0	1

Diyarbakır	1	1	0	0	2
Tekirdağ	0	0	1	0	1
Hakkâri	0	1	1	0	2
Batman	0	0	1	0	1
Nevşehir	1	0	0	0	1
Sinop	1	0	0	0	1
Diğer	0	0	2	0	2
Toplam	27	60	47	16	150

Tablo 39, katılımcıların yaşadıkları şehirlere göre yemek hizmeti aldıkları yerlere geri bildirimde bulunma sıklığını göstermektedir. Genel olarak, katılımcıların %40,0'ı (n=60) zaman zaman ("bazen") geri bildirimde bulunduğunu belirtirken, %31,3'ü (n=47) "nadiren" geri bildirim verdiğini ifade etmiştir. Geri bildirim verme konusunda sürekli bir alışkanlık geliştirenlerin oranı %18,0 (n=27) olup, %10,7'lik bir kesim (n=16) ise hiç geri bildirimde bulunmadığını belirtmiştir. Şehir bazında incelendiğinde, Şanlıurfa en fazla katılımcıya sahip şehir olup, burada yaşayan katılımcıların %15,2'si (n=7) her zaman, %32,6'sı (n=15) bazen, %41,3'ü (n=19) nadiren ve %10,9'u (n=5) ise hiç geri bildirimde bulunmadığını ifade etmiştir. Bu durum, Şanlıurfa'da geri bildirimde bulunma alışkanlığının daha çok zaman zaman yapıldığını göstermektedir. İstanbul'da yaşayan katılımcılar arasında en yaygın yanıt "bazen" (n=12, %54,5) olurken, bu şehirde yaşayan katılımcılar arasında hiç geri bildirimde bulunmayanların oranı %4,5 (n=1) ile oldukça düşüktür. Gaziantep ve İzmir'de de benzer bir eğilim görülmekte olup, her iki şehirde de bazen geri bildirimde bulunanların oranı daha yüksektir. Her zaman geri bildirimde bulunanların oranı bazı şehirlerde daha belirgindir. Örneğin, Gaziantep'te yaşayan katılımcıların %30,8'i (n=4), Malatya'daki katılımcıların %100'ü (n=2), Diyarbakır'daki katılımcıların %50'si (n=1) ve Sinop'taki katılımcıların %100'ü (n=1) her zaman geri bildirimde bulunduğunu ifade etmiştir. Bu durum, bazı bölgelerde yemek hizmetleri hakkında sürekli geri bildirimde bulunma alışkanlığının daha yaygın olduğunu göstermektedir. Öte yandan, hiç geri bildirimde bulunmayan katılımcıların oranı bazı şehirlerde daha yüksek olup, örneğin Ankara'da (n=1, %50,0), Kocaali'de (n=1, %50,0) ve Adıyaman'da (n=1, %20,0) geri bildirimde bulunmayan bireylerin varlığı dikkat çekmektedir.

Çizelge 4.40. Katılımcıların Yaşadıkları Şehre Göre Geri Bildirimlerinin Dikkate Alınma Algısı

Şehir	Hayır	Evet	Bilmiyorum	Toplam
Sivas	1	2	2	5

Kayseri	1	3	3	7
Gaziantep	2	4	7	13
Adıyaman	2	1	2	5
İzmir	2	5	6	13
Şanlıurfa	9	15	22	46
İstanbul	4	8	10	22
Ankara	0	0	2	2
Gümüşhane	1	1	3	5
Şırnak	0	0	1	1
Malatya	0	2	0	2
Manisa	0	0	1	1
Kahramanmaraş	1	0	0	1
Bursa	0	0	1	1
Konya	0	1	0	1
Kocaeli	2	0	0	2
Eskişehir	0	1	0	1
Mardin	0	1	0	1
Mersin	1	1	6	8
Niğde	0	1	0	1
Afyonkarahisar	0	0	1	1
Ağrı	0	0	1	1
Diyarbakır	1	1	0	2
Tekirdağ	0	1	0	1
Hakkâri	0	2	0	2
Batman	0	0	1	1
Nevşehir	0	1	0	1
Sinop	1	0	0	1
Diğer	0	0	2	2
Toplam	28	51	71	150

Tablo 40, katılımcıların yaşadıkları şehirlere göre yemek hizmetlerine yönelik verdikleri geri bildirimlerin dikkate alınıp alınmadığına dair algılarını göstermektedir. Genel olarak, katılımcıların %47,3'ü (n=71) geri bildirimlerinin dikkate alınıp alınmadığı konusunda bilgi sahibi olmadığını belirtmiştir. %34,0'ı (n=51) geri bildirimlerinin dikkate alındığını düşünürken, %18,7'si (n=28) ise geri bildirimlerinin dikkate alınmadığını ifade etmiştir. Şehir bazında incelendiğinde, Şanlıurfa en fazla katılımcıya sahip şehir olup, burada yaşayan katılımcıların %32,6'sı (n=15) geri bildirimlerinin dikkate alındığını düşünmekte, %19,6'sı (n=9) dikkate alınmadığını belirtmekte, ancak en büyük oran %47,8 (n=22) ile geri bildirimlerin dikkate alınıp alınmadığını bilmeyenlerden oluşmaktadır. Benzer bir durum İstanbul'da da gözlemlenmekte olup, buradaki katılımcıların %45,5'i (n=10) geri bildirimlerinin dikkate alınıp alınmadığı konusunda belirsizlik yaşamaktadır. Bazı şehirlerde geri bildirimlerin dikkate alındığını düşünenlerin oranı daha yüksektir. Örneğin, İzmir'de yaşayan katılımcıların %38,5'i (n=5), Gaziantep'te yaşayanların %30,8'i (n=4), Malatya'daki katılımcıların %100'ü (n=2) ve Hakkari'de yaşayanların %100'ü (n=2) geri bildirimlerinin dikkate alındığını ifade etmiştir. Bu şehirlerde geri bildirim süreçlerine duyulan güvenin diğer şehirlere kıyasla daha yüksek olduğu söylenebilir. Buna karşılık, geri bildirimlerinin dikkate alınmadığını düşünen katılımcılar Şanlıurfa (%19,6, n=9), İstanbul (%18,2, n=4), Gümüşhane (%20,0, n=1) ve Kocaeli (%100, n=2) gibi şehirlerde daha yaygındır. Özellikle Kocaeli'de yaşayan tüm katılımcılar geri bildirimlerinin dikkate alınmadığını belirtmiştir, bu da bu şehirde müşteri geri bildirim süreçlerine olan güvenin oldukça düşük olduğunu göstermektedir. Öte yandan, bazı şehirlerde geri bildirimlerin dikkate alınıp alınmadığı konusunda belirsizlik oranı oldukça yüksektir. Örneğin, Mersin'de yaşayan katılımcıların %75,0'i (n=6), Ankara'daki katılımcıların %100'ü (n=2) ve Şırnak'taki katılımcının tamamı geri bildirimlerinin nasıl değerlendirildiğine dair bilgi sahibi olmadığını ifade etmiştir.

Çizelge 4.41. Katılımcıların Yaşadıkları Şehre Göre Yemek Kalitesi Konusundaki Beklentileri

Şehir	Çok Düşük	Düşük	Orta	Yüksek	Çok Yüksek	Toplam
Sivas	0	1	0	3	1	5
Kayseri	0	0	2	4	1	7
Gaziantep	0	2	5	5	1	13
Adıyaman	0	1	2	1	1	5
İzmir	0	1	5	5	2	13
Şanlıurfa	1	2	15	19	9	46
İstanbul	0	1	3	11	7	22

Ankara	0	0	0	1	1	2
Gümüşhane	0	1	2	2	0	5
Şırnak	0	0	0	1	0	1
Malatya	0	0	0	1	1	2
Manisa	0	0	0	0	1	1
Kahramanmaraş	0	0	1	0	0	1
Bursa	0	0	0	1	0	1
Konya	0	0	0	1	0	1
Kocaeli	0	0	0	1	1	2
Eskişehir	0	0	1	0	0	1
Mardin	0	0	0	1	0	1
Mersin	0	0	3	4	1	8
Niğde	0	0	0	1	0	1
Afyonkarahisar	0	0	0	1	0	1
Ağrı	0	0	0	1	0	1
Diyarbakır	0	0	0	2	0	2
Tekirdağ	0	0	1	0	0	1
Hakkari	0	0	0	1	1	2
Batman	0	0	0	1	0	1
Nevşehir	0	0	1	0	0	1
Sinop	0	1	0	0	0	1
Sinop	0	1	0	0	0	1
Diğer	0	0	0	2	0	2
Toplam	1	10	41	70	28	150

Tablo 41, katılımcıların yaşadıkları şehirlere göre yemek hizmetlerinden beklentilerini değerlendirmektedir. Genel olarak, katılımcıların %46,7'si (n=70) yemeklerden “yüksek” kalite beklediğini, %18,7'si (n=28) ise “çok yüksek” kalite beklentisine sahip olduğunu belirtmiştir. Orta düzeyde kalite beklentisi olan katılımcıların oranı %27,3 (n=41), düşük kalite beklentisi %6,7 (n=10) ve çok düşük kalite beklentisi ise yalnızca %0,7 (n=1) olarak belirlenmiştir. Şehir bazında incelendiğinde, Şanlıurfa en fazla katılımcıya sahip şehir olup, burada yaşayan katılımcıların %60,9'u (n=28) yemeklerden yüksek veya çok yüksek kalite beklediğini ifade etmiştir. Benzer şekilde, İstanbul'da yaşayan katılımcılar arasında da yüksek (%50,0, n=11) ve çok yüksek (%31,8, n=7) kalite beklentisi oranları yüksektir. İzmir'de de yüksek (%38,5, n=5) ve çok yüksek (%15,4, n=2) kalite beklentisi önemli bir yer tutmaktadır. Öte yandan, bazı şehirlerde yemeklerden beklenti daha çok orta seviyede yoğunlaşmıştır. Örneğin, Gaziantep'te yaşayan katılımcıların %38,5'i (n=5) kalite beklentisini orta seviyede değerlendirmiş, ancak yüksek beklentiye sahip olanların oranı da %38,5 (n=5) olarak belirlenmiştir. Benzer şekilde, Mersin'de yaşayan katılımcıların %37,5'i (n=3) yemek kalitesi konusunda orta seviyede beklentiye sahipken, yüksek beklentiye sahip olanların oranı %50,0 (n=4) olarak gözlemlenmiştir. Düşük kalite beklentisine sahip katılımcılar daha çok Gaziantep, Adıyaman, İzmir, Şanlıurfa ve Sinop'ta yoğunlaşmış olup, özellikle Şanlıurfa'da %4,3 (n=2) düşük kalite beklentisi bildirilmiştir. Ancak, düşük kalite beklentisinin genel olarak düşük seviyede olduğu görülmektedir. Çok düşük kalite beklentisine sahip tek katılımcı Şanlıurfa'dan olup, diğer tüm şehirlerde katılımcılar yemek kalitesi konusunda belirli bir standart talep ettiklerini belirtmiştir.

Çizelge 4.42. Katılımcıların Yaşadıkları Şehre Göre Yemek İçeriği Hakkında Bilgi Sahibi Olmanın Önemine İlişkin Görüşleri

Şehir	Hiç Önemli Değil	Az Önemli	Önemli	Çok Önemli	Toplam
Sivas	0	0	2	3	5
Kayseri	0	0	4	3	7
Gaziantep	1	0	4	8	13
Adıyaman	0	0	2	3	5
İzmir	0	0	10	3	13
Şanlıurfa	2	5	18	21	46
İstanbul	0	1	10	11	22
Ankara	0	0	2	0	2
Gümüşhane	0	0	4	1	5
Şırnak	0	0	0	1	1

Şehir	Hiç Önemli Değil	Az Önemli	Önemli	Çok Önemli	Toplam
Malatya	0	0	2	0	2
Manisa	0	0	0	1	1
Kahramanmaraş	0	0	0	1	1
Bursa	0	0	1	0	1
Konya	0	0	1	0	1
Kocaeli	0	0	2	0	2
Eskişehir	0	0	0	1	1
Mardin	0	0	0	1	1
Mersin	0	0	4	4	8
Niğde	0	0	1	0	1
Afyonkarahisar	0	0	1	0	1
Ağrı	0	0	1	0	1
Diyarbakır	0	0	2	0	2
Tekirdağ	0	0	1	0	1
Hakkâri	0	0	1	1	2
Batman	0	0	0	1	1
Nevşehir	0	0	1	0	1
Sinop	0	0	1	0	1
Diğer	0	0	1	1	2
Toplam	3	6	76	65	150

Tablo 42, katılımcıların yaşadıkları şehirlere göre yemeklerin içeriği hakkında bilgi sahibi olmanın kendileri için ne kadar önemli olduğunu göstermektedir. Genel olarak, katılımcıların %50,7'si (n=76) yemek içeriği bilgisini “önemli” olarak değerlendirirken, %43,3'ü (n=65) ise bunu “çok önemli” bulmuştur. Buna karşılık, yemek içeriğini “az önemli” bulanların oranı %4,0 (n=6), “hiç önemli değil” diyenlerin oranı ise %2,0 (n=3) olup oldukça düşük seviyededir. Şehir bazında incelendiğinde, Şanlıurfa en fazla katılımcıya sahip şehir olup, burada yaşayan katılımcıların %39,1'i (n=18) yemek içeriğini “önemli”, %45,7'si (n=21) ise “çok önemli” olarak değerlendirmiştir. Ancak, Şanlıurfa'da yemek içeriğinin “hiç önemli olmadığını” belirten 2 katılımcı ve “az önemli” bulan 5 katılımcı bulunması dikkat çekmektedir. İstanbul'da yaşayan katılımcıların %45,5'i (n=10) yemek içeriği bilgisini “önemli” bulurken, %50,0'si (n=11) bunu “çok önemli” olarak değerlendirmiştir. Benzer şekilde, İzmir'deki katılımcıların büyük bir çoğunluğu (%76,9, n=10) yemek içeriğini önemli bulurken, geri kalan %23,1'i (n=3) çok önemli olduğunu ifade etmiştir. Gaziantep'te ise katılımcıların %30,8'i (n=4) yemek içeriğini

önemli, %61,5'i (n=8) ise çok önemli olarak değerlendirmiştir. Bazı şehirlerde yemek içeriğine verilen önem oldukça dengeli dağılmıştır. Örneğin, Kayseri'de yaşayan katılımcıların %57,1'i (n=4) yemek içeriğini önemli, %42,9'u (n=3) ise çok önemli olarak değerlendirmiştir. Mersin'de de benzer bir dağılım olup, %50,0 (n=4) önemli, %50,0 (n=4) çok önemli olarak belirtilmiştir. Öte yandan, Ankara, Malatya, Manisa, Kahramanmaraş, Bursa, Konya, Eskişehir, Mardin ve Batman gibi şehirlerde yemek içeriği bilgisine verilen önem genellikle “önemli” veya “çok önemli” olarak değerlendirilmiş ve düşük önem düzeyinde yanıt veren katılımcı bulunmamıştır.

Çizelge 4.43. Katılımcıların Yaşadıkları Şehre Göre Yemek Hizmeti Aldıkları Yerlerin Menüsüne Yönelik Memnuniyet Durumu

Şehir	Evet, çok memnunum	Evet, memnunuz	Kararsızım	Hayır, memnun değilim	Hayır, hiç memnun değilim	Diğer	Toplam
Sivas	1	2	1	1	0	0	5
Kayseri	0	4	1	2	0	0	7
Gaziantep	3	5	5	0	0	0	13
Adıyaman	2	1	1	1	0	0	5
İzmir	1	2	5	4	1	0	13
Şanlıurfa	4	17	18	4	3	0	46
İstanbul	2	11	6	3	0	0	22
Ankara	1	1	0	0	0	0	2
Gümüşhane	0	3	2	0	0	0	5
Şırnak	0	1	0	0	0	0	1
Malatya	1	1	0	0	0	0	2
Manisa	0	1	0	0	0	0	1
Kahramanmaraş	0	0	1	0	0	0	1
Bursa	0	0	0	1	0	0	1
Konya	0	1	0	0	0	0	1
Kocaeli	0	0	1	0	1	0	2
Eskişehir	0	1	0	0	0	0	1

Mardin	0	0	1	0	0	0	1
Mersin	0	5	2	1	0	0	8
Niğde	0	1	0	0	0	0	1
Afyonka rahisar	0	0	0	0	0	1	1
Ağrı	0	0	0	1	0	0	1
Diyarba kır	0	2	0	0	0	0	2
Tekirdağ	0	1	0	0	0	0	1
Hakkâri	0	0	1	0	1	0	2
Batman	0	0	1	0	0	0	1
Nevşehir	0	1	0	0	0	0	1
Sinop	0	0	0	1	0	0	1
Diğer	0	0	2	0	0	0	2
Toplam	15	61	48	19	6	1	150

Tablo 43, katılımcıların yaşadıkları şehirlere göre yemek hizmeti aldıkları yerlerin menülerine yönelik memnuniyet düzeylerini göstermektedir. Genel olarak, katılımcıların %40,7'si (n=61) menüden memnun olduğunu, %10,0'ı (n=15) ise çok memnun olduğunu belirtmiştir. Ancak, %32,0'si (n=48) kararsız olduğunu ifade ederken, %12,7'si (n=19) menüden memnun olmadığını, %4,0'ı (n=6) ise hiç memnun olmadığını bildirmiştir. Şehir bazında incelendiğinde, Şanlıurfa en fazla katılımcıya sahip şehir olup, burada yaşayan katılımcıların %37,0'si (n=17) menüden memnun olduğunu, %8,7'si (n=4) ise çok memnun olduğunu belirtmiştir. Ancak %39,1'i (n=18) kararsız olduğunu ifade ederken, %15,2'si (n=7) menüden memnun olmadığını veya hiç memnun olmadığını belirtmiştir. Bu oran, Şanlıurfa'da menüden genel olarak memnuniyetin yüksek olduğunu ancak belirli bir kesimde kararsızlık ve memnuniyetsizlik bulunduğunu göstermektedir. İstanbul'da ise memnuniyet oranı nispeten yüksek olup, katılımcıların %50,0'si (n=11) menüden memnun olduğunu, %9,1'i (n=2) çok memnun olduğunu belirtmiştir. Ancak, %27,3'ü (n=6) kararsız kalırken, %13,6'sı (n=3) ise memnun olmadığını ifade etmiştir. Bu durum, İstanbul'daki katılımcıların önemli bir kısmının yemek hizmetlerinden memnun olduğunu ancak yine de kararsız kalan önemli bir kesimin varlığını göstermektedir. Gaziantep'te yaşayan katılımcılar arasında memnuniyet daha belirgindir. Katılımcıların %38,5'i (n=5) yemek hizmetlerinden memnun olduğunu, %23,1'i (n=3) ise çok memnun olduğunu bildirmiştir. Bu şehirde memnuniyetsizlik bildiren katılımcı bulunmamakta olup, geri kalan %38,5'lik kesim (n=5) kararsız kalmıştır. Öte yandan, İzmir'deki katılımcılar arasında memnuniyet oranı görece daha düşüktür. Katılımcıların %38,5'i (n=5) kararsız kalırken, %23,1'i (n=3) memnun olduğunu ve %7,7'si (n=1) çok memnun olduğunu ifade etmiştir. Ancak, memnun olmayanların

oranı %30,8 (n=4) olup, bu oran diğer büyük şehirlerle kıyaslandığında görece daha yüksektir. Memnuniyetsizliğin daha belirgin olduğu diğer şehirler arasında İzmir, Sinop, Ağrı ve Kocaeli bulunmaktadır.

Çizelge 4.44. Katılımcıların Yaşadıkları Şehre Göre Günlük Karbonhidrat Tüketimlerini Değerlendirme Durumu

Şehir	Çok Düşük	Düşük	Orta	Yüksek	Çok Yüksek	Toplam
Sivas	0	0	4	1	0	5
Kayseri	0	1	5	1	0	7
Gaziantep	0	1	7	3	2	13
Adıyaman	0	0	2	0	3	5
İzmir	1	0	9	2	1	13
Şanlıurfa	5	6	21	11	3	46
İstanbul	1	2	6	12	1	22
Ankara	0	0	2	0	0	2
Gümüşhane	0	0	3	1	1	5
Şırnak	0	0	1	0	0	1
Malatya	0	0	2	0	0	2
Manisa	0	0	1	0	0	1
Kahramanmaraş	0	1	0	0	0	1
Bursa	0	0	0	1	0	1
Konya	0	0	0	0	1	1
Kocaeli	0	0	0	1	1	2
Eskişehir	0	0	0	1	0	1
Mardin	0	0	1	0	0	1
Mersin	0	0	4	3	1	8
Niğde	0	0	1	0	0	1
Afyonkarahisar	0	0	1	0	0	1
Ağrı	0	0	1	0	0	1

Ağrı	0	0	1	0	0	1
Diyarbakır	0	0	2	0	0	2
Tekirdağ	0	0	0	1	0	1
Hakkâri	0	0	1	1	0	2
Batman	0	0	0	1	0	1
Nevşehir	0	0	0	1	0	1
Sinop	0	0	0	1	0	1
Diğer	0	0	1	1	0	2
Toplam	7	11	75	43	14	150

Tablo 44, katılımcıların yaşadıkları şehirlere göre günlük karbonhidrat tüketim düzeylerini nasıl değerlendirdiklerini göstermektedir. Genel olarak, katılımcıların %50,0'ı (n=75) karbonhidrat tüketimlerini “orta” seviyede değerlendirmiştir. Bununla birlikte, %28,7'si (n=43) karbonhidrat tüketimini “yüksek”, %9,3'ü (n=14) ise “çok yüksek” olarak belirtmiştir. Düşük karbonhidrat tüketenlerin oranı %7,3 (n=11), çok düşük tüketenlerin oranı ise %4,7 (n=7) seviyesinde kalmıştır. Şehir bazında incelendiğinde, Şanlıurfa en fazla katılımcıya sahip şehir olup, burada yaşayan katılımcıların %45,7'si (n=21) karbonhidrat tüketimlerini “orta” düzeyde değerlendirmiştir. Buna ek olarak, %23,9'u (n=11) karbonhidrat tüketimini “yüksek”, %6,5'i (n=3) ise “çok yüksek” olarak belirtmiştir. Ancak, Şanlıurfa'da çok düşük karbonhidrat tükettiğini belirten katılımcı oranı %10,9 (n=5), düşük tüketim bildirenlerin oranı ise %13,0 (n=6) olarak dikkat çekmektedir. İstanbul'da yaşayan katılımcılar arasında yüksek karbonhidrat tüketimi oranı daha belirgindir. Bu şehirdeki katılımcıların %54,5'i (n=12) karbonhidrat tüketimini “yüksek” seviyede değerlendirmiştir. Orta seviyede tüketim bildirenlerin oranı %27,3 (n=6) olup, düşük ve çok düşük tüketim oranı oldukça düşüktür (%13,6, n=3). Bu durum, İstanbul'da yaşayan bireylerin karbonhidrat tüketiminin genellikle daha yüksek olduğunu göstermektedir. Gaziantep'te yaşayan katılımcılar arasında karbonhidrat tüketimi genellikle orta seviyede olup, %53,8'i (n=7) karbonhidrat tüketimini bu şekilde değerlendirmiştir. Ancak, %23,1'i (n=3) yüksek ve %15,4'ü (n=2) çok yüksek seviyede karbonhidrat tükettiğini ifade etmiştir. Bazı şehirlerde karbonhidrat tüketimi belirgin bir şekilde orta düzeyde yoğunlaşmıştır. Örneğin, Kayseri'deki katılımcıların %71,4'ü (n=5) orta düzeyde tüketim bildirmiştir. Benzer şekilde, Sivas (%80,0, n=4) ve Mersin (%50,0, n=4) gibi şehirlerde de karbonhidrat tüketiminin büyük ölçüde orta seviyede yoğunlaştığı görülmektedir. Düşük ve çok düşük karbonhidrat tüketimi bildiren katılımcılar bazı şehirlerde yoğunlaşmaktadır. Özellikle Şanlıurfa'da çok düşük ve düşük tüketim oranları diğer şehirlere kıyasla daha yüksek olup, bu durum beslenme alışkanlıklarında farklılıkların olduğunu göstermektedir.

Çizelge 4.45. Katılımcıların Yaşadıkları Şehre Göre Günlük Yağ Tüketimlerini Değerlendirme Durumu

Şehir	Çok Düşük	Düşük	Orta	Yüksek	Çok Yüksek	Toplam
Sivas	0	0	3	2	0	5
Gaziantep	0	1	9	2	1	13
Adıyaman	0	0	4	1	0	5
İzmir	0	3	9	0	1	13
Şanlıurfa	5	9	23	8	1	46
İstanbul	1	3	10	7	1	22
Ankara	0	0	2	0	0	2
Gümüşhane	0	0	5	0	0	5
Şırnak	0	0	1	0	0	1
Malatya	0	0	2	0	0	2
Manisa	0	0	1	0	0	1
Kahramanmaraş	0	0	0	1	0	1
Bursa	0	0	1	0	0	1
Konya	0	0	0	1	0	1
Kocaeli	0	0	1	1	0	2
Eskişehir	0	0	0	1	0	1
Mardin	0	0	0	1	0	1
Mersin	0	0	5	3	0	8
Niğde	0	1	0	0	0	1
Afyonkarahisar	0	0	1	0	0	1
Ağrı	0	0	1	0	0	1
Diyarbakır	0	0	2	0	0	2
Tekirdağ	0	0	1	0	0	1
Hakkâri	0	0	1	1	0	2
Batman	0	0	0	1	0	1
Nevşehir	0	0	1	0	0	1

Sinop	0	0	0	1	0	1
Diğer	0	0	2	0	0	2
Toplam	6	17	90	33	4	150

Tablo 45, katılımcıların yaşadıkları şehirlere göre günlük yağ tüketim düzeylerini nasıl değerlendirdiklerini göstermektedir. Genel olarak, katılımcıların %60,0'ı (n=90) yağ tüketimlerini “orta” seviyede değerlendirmiştir. Buna ek olarak, %22,0'si (n=33) yağ tüketimini “yüksek”, %2,7'si (n=4) ise “çok yüksek” olarak belirtmiştir. Düşük yağ tüketimi oranı %11,3 (n=17) olarak belirlenirken, çok düşük tüketim oranı ise %4,0 (n=6) seviyesindedir. Şehir bazında incelendiğinde, Şanlıurfa en fazla katılımcıya sahip şehir olup, burada yaşayan katılımcıların %50,0'si (n=23) yağ tüketimlerini “orta” seviyede değerlendirmiştir. Ancak, %10,9'u (n=5) çok düşük yağ tüketimi yaptığını, %19,6'sı (n=9) düşük seviyede yağ tükettiğini, %17,4'ü (n=8) ise yüksek yağ tükettiğini bildirmiştir. İstanbul'da ise orta düzeyde yağ tüketenlerin oranı %45,5 (n=10) olup, %31,8'i (n=7) yağ tüketimini yüksek, %4,5'i (n=1) ise çok yüksek seviyede değerlendirmiştir. İstanbul'da düşük yağ tüketenlerin oranı %13,6 (n=3) olup, çok düşük yağ tüketimi bildiren katılımcılar ise az sayıdadır (n=1, %4,5). Gaziantep'te ise katılımcıların %69,2'si (n=9) yağ tüketimlerini orta seviyede değerlendirirken, %15,4'ü (n=2) yüksek yağ tükettiğini ve %7,7'si (n=1) çok yüksek yağ tükettiğini bildirmiştir. Düşük yağ tüketimi oranı %7,7 (n=1) olup, çok düşük yağ tüketimi bildiren katılımcı bulunmamaktadır. Bazı şehirlerde yağ tüketimi genellikle orta seviyede yoğunlaşmıştır. Örneğin, Kayseri'deki katılımcıların %71,4'ü (n=5) orta düzeyde yağ tükettiğini belirtirken, Mersin'de bu oran %62,5 (n=5) olarak belirlenmiştir. Düşük ve çok düşük yağ tüketimi bildiren katılımcılar belirli şehirlerde yoğunlaşmaktadır. Özellikle Şanlıurfa'da çok düşük ve düşük yağ tüketimi oranı toplamda %30,4 olup (n=14), bu oran diğer şehirlere kıyasla daha yüksektir. İzmir'de ise düşük yağ tüketimi oranı %23,1 (n=3) olarak belirlenmiştir.

Çizelge 4.46. Katılımcıların Yaşadıkları Şehre Göre Günlük Protein Tüketimlerini Değerlendirme Durumu

Şehir	Çok Düşük	Düşük	Orta	Yüksek	Çok Yüksek	Toplam
Sivas	0	0	4	1	0	5
Kayseri	0	2	2	3	0	7
Gaziantep	1	3	7	2	0	13
Adıyaman	0	3	2	0	0	5
İzmir	0	1	9	3	0	13

BULGULAR**E. Nur BİLLURCU YÜCETEPE**

Şanlıurfa	2	6	30	5	3	46
İstanbul	1	4	8	6	3	22
Ankara	0	0	2	0	0	2
Gümüşhane	0	1	4	0	0	5
Şırnak	0	0	1	0	0	1
Malatya	0	0	2	0	0	2
Manisa	0	1	0	0	0	1
Kahramanmaraş	0	0	1	0	0	1
Bursa	0	0	1	0	0	1
Konya	0	0	1	0	0	1
Kocaeli	0	0	1	1	0	2
Eskişehir	0	0	1	0	0	1
Mardin	0	0	0	1	0	1
Mersin	0	4	2	1	1	8
Niğde	0	0	1	0	0	1
Afyonkarahisar	0	0	1	0	0	1
Ağrı	0	0	0	1	0	1
Diyarbakır	0	0	2	0	0	2
Tekirdağ	0	1	0	0	0	1
Hakkâri	0	0	1	1	0	2
Batman	0	1	0	0	0	1
Nevşehir	0	1	0	0	0	1
Sinop	0	0	1	0	0	1
Diğer	0	0	2	0	0	2
Toplam	4	28	86	25	7	150

Tablo 46, katılımcıların yaşadıkları şehirlere göre günlük protein tüketim düzeylerini nasıl değerlendirdiklerini göstermektedir. Genel olarak, katılımcıların %57,3'ü (n=86) protein tüketimlerini “orta” seviyede değerlendirmiştir. Buna ek olarak, %16,7'si (n=25) protein tüketimini yüksek, %4,7'si (n=7) ise çok yüksek olarak bildirmiştir. Düşük protein tüketimi yapan katılımcıların oranı %18,7 (n=28) olup, çok düşük tüketim yapanların oranı ise %2,7 (n=4) olarak belirlenmiştir. Şehir bazında incelendiğinde, Şanlıurfa en fazla katılımcıya sahip şehir olup, burada yaşayan katılımcıların %65,2'si (n=30) protein tüketimini “orta” düzeyde değerlendirmiştir. Bunun yanı sıra, %13,0'ı (n=6) düşük, %4,3'ü (n=2) çok düşük, %10,9'u (n=5) yüksek ve %6,5'i (n=3) ise çok yüksek protein tükettiğini belirtmiştir.

Bu durum, Şanlıurfa'da protein tüketiminin genellikle orta seviyede seyrettiğini ancak belirli bir kesimin düşük seviyede tüketim yaptığını göstermektedir. İstanbul'da yaşayan katılımcılar arasında orta düzey protein tüketimi oranı %36,4 (n=8) olup, bu oran diğer büyük şehirlerle kıyaslandığında daha düşüktür. Bu şehirde katılımcıların %27,3'ü (n=6) protein tüketimini yüksek olarak değerlendirirken, %13,6'sı (n=3) çok yüksek seviyede protein tükettiğini bildirmiştir. Buna karşılık, düşük protein tüketenlerin oranı %18,2 (n=4) olup, çok düşük tüketim yapanlar ise %4,5 (n=1) seviyesindedir. Gaziantep'te ise protein tüketimi genellikle orta seviyede olup, katılımcıların %53,8'i (n=7) bu grupta yer almıştır. Ancak, düşük protein tüketimi yapanların oranı %23,1 (n=3) olup, diğer büyük şehirlerle kıyaslandığında daha yüksektir. Bu durum, Gaziantep'te bazı bireylerin protein tüketimini sınırladığını göstermektedir. Bazı şehirlerde protein tüketimi belirgin bir şekilde orta düzeyde yoğunlaşmıştır. Örneğin, Sivas'taki katılımcıların %80,0'i (n=4) ve Kayseri'deki katılımcıların %28,6'sı (n=2) protein tüketimlerini orta seviyede değerlendirmiştir. Düşük ve çok düşük protein tüketimi bildiren katılımcılar bazı şehirlerde yoğunlaşmıştır. Özellikle Adıyaman'da katılımcıların %60,0'ı (n=3) düşük protein tükettiğini belirtmiştir. Benzer şekilde, Gaziantep'te de düşük protein tüketimi oranı %23,1 (n=3) olup, bu şehirlerde protein alımının daha az olduğu görülmektedir.

Çizelge 4.47. Katılımcıların Yaşadıkları Şehre Göre Günlük Posa (Lif) Tüketimlerini Değerlendirme Durumu

Şehir	Çok Düşük	Düşük	Orta	Yüksek	Çok Yüksek	Toplam
Sivas	0	1	2	2	0	5
Kayseri	0	2	2	3	0	7
Gaziantep	0	1	10	2	0	13
Adıyaman	0	1	2	0	2	5
İzmir	0	3	7	3	0	13
Şanlıurfa	7	17	17	3	2	46
İstanbul	1	3	13	4	1	22
Ankara	0	0	2	0	0	2
Gümüşhane	0	2	2	1	0	5
Şırnak	0	0	1	0	0	1
Malatya	0	0	2	0	0	2
Manisa	1	0	0	0	0	1
Kahramanmaraş	0	0	1	0	0	1

Bursa	0	1	0	0	0	1
Konya	0	1	0	0	0	1
Kocaeli	1	1	0	0	0	2
Eskişehir	0	0	1	0	0	1
Mardin	0	0	1	0	0	1
Mersin	1	3	4	0	0	8
Niğde	0	0	1	0	0	1
Afyonkarahisar	0	0	1	0	0	1
Ağrı	0	1	0	0	0	1
Diyarbakır	0	1	0	1	0	2
Tekirdağ	0	0	1	0	0	1
Hakkâri	0	0	1	1	0	2
Batman	0	1	0	0	0	1
Nevşehir	0	0	0	1	0	1
Sinop	0	1	0	0	0	1
Diğer	0	1	1	0	0	2
Toplam	11	41	72	21	5	150

Tablo 47, katılımcıların yaşadıkları şehirlere göre günlük posa (lif) tüketim düzeylerini göstermektedir. Genel olarak, katılımcıların %48,0'ı (n=72) posa tüketimini “orta” seviyede değerlendirmiştir. Bunun yanında, %14,0'ı (n=21) yüksek, %3,3'ü (n=5) ise çok yüksek düzeyde posa tükettiğini belirtmiştir. Öte yandan, %27,3'ü (n=41) posa tüketimini düşük, %7,3'ü (n=11) ise çok düşük olarak değerlendirmiştir. Şehir bazında incelendiğinde, en fazla katılımcıya sahip olan Şanlıurfa'da posa tüketiminin büyük ölçüde düşük olduğu görülmektedir. Burada yaşayan katılımcıların %37,0'si (n=17) posa tüketimini düşük, %15,2'si (n=7) ise çok düşük seviyede değerlendirmiştir. Bu oranlar, Şanlıurfa'da lif alımının yetersiz olabileceğini ve bu konuda bilinçlendirme ihtiyacının bulunduğunu göstermektedir. İstanbul'da ise katılımcıların %59,1'i (n=13) posa tüketimini orta seviyede değerlendirmiş, %18,2'si (n=4) yüksek, %4,5'i (n=1) ise çok yüksek posa tükettiğini belirtmiştir. İstanbul'daki katılımcılar arasında düşük posa tüketenlerin oranı %13,6 (n=3) olup, bu durum lif alımına yönelik farkındalığın bazı diğer şehirlere kıyasla daha yüksek olduğunu düşündürmektedir. Gaziantep'te posa tüketimi daha dengeli dağılmış olup, %76,9'u (n=10) orta seviyede tüketim bildirmiştir. Ancak bu şehirde yüksek veya çok yüksek posa tüketimi yapan katılımcı bulunmamaktadır. Benzer

şekilde, İzmir’de de %53,8 (n=7) oranında orta seviyede posa tüketimi bildirilmiş, ancak düşük posa tüketenlerin oranı (%23,1, n=3) görece yüksek kalmıştır. Kayseri’de ise katılımcıların %28,6’sı (n=2) posa tüketimini orta, %42,9’u (n=3) düşük, %28,6’sı (n=2) ise yüksek olarak değerlendirmiştir. Düşük ve çok düşük posa tüketiminin belirli şehirlerde yaygın olduğu dikkat çekmektedir. Özellikle Şanlıurfa’da düşük posa tüketimi oranının %52,2 gibi yüksek bir değerde olması, bu şehirde lif açısından yetersiz beslenme ihtimalini ortaya koymaktadır. Benzer şekilde, İzmir ve Kayseri’de de düşük posa tüketimi oranları görece yüksektir. Buna karşılık, Diyarbakır, Hakkâri ve Nevşehir gibi bazı şehirlerde posa tüketiminin yüksek olduğu görülmektedir. Diyarbakır’da katılımcıların %50,0’si (n=1), Hakkâri’de ise %50,0’si (n=1) posa tüketimini yüksek olarak değerlendirmiştir.

Çizelge 4.48. Katılımcıların Eğitim Düzeyine Göre Besin Alerjisi Durumu

Eğitim Düzeyi	Hayır	Evet	Bilmiyorum	Toplam
İlköğretim	2	0	0	2
Lise	7	3	4	14
Üniversite	60	19	24	103
Lisansüstü	25	3	3	31
Toplam	94	25	31	150

Tablo 48, katılımcıların eğitim düzeylerine göre besin alerjisi durumlarını göstermektedir. Genel olarak, katılımcıların %62,7’si (n=94) herhangi bir besin alerjisi olmadığını belirtirken, %16,7’si (n=25) besin alerjisi olduğunu, %20,7’si (n=31) ise alerjisi olup olmadığını bilmediğini ifade etmiştir. Bu veriler, bireylerin büyük bir kısmının besin alerjisi ile ilgili bir sorun yaşamadığını düşündüğünü, ancak önemli bir kesimin (n=31) alerji durumu hakkında bilgi sahibi olmadığını göstermektedir. Eğitim düzeyi bazında incelendiğinde, üniversite mezunu katılımcılar en yüksek oranda besin alerjisine sahip olduğunu bildirmiştir (%18,4, n=19). Ancak, bu eğitim grubundaki katılımcıların %23,3’ü (n=24) besin alerjisi olup olmadığı konusunda emin olmadığını belirtmiştir. Bu durum, özellikle üniversite mezunu bireyler arasında besin alerjileri konusunda farkındalık eksikliği olabileceğini düşündürmektedir. Lisansüstü eğitim seviyesindeki katılımcılar arasında besin alerjisi olanların oranı %9,7 (n=3) olup, bu oran üniversite mezunlarına kıyasla daha düşüktür. Alerji durumu hakkında emin olmayanların oranı ise %9,7 (n=3) olarak belirlenmiştir. Bu durum, lisansüstü eğitim seviyesindeki bireylerin besin alerjileri konusunda daha bilinçli olabileceğini düşündürmektedir. Lise mezunları arasında besin alerjisi oranı %21,4 (n=3) olup, bu oran üniversite mezunlarına kıyasla biraz daha yüksektir. Ayrıca, lise mezunlarının %28,6’sı (n=4) besin alerjisi olup olmadığını bilmediğini ifade etmiştir. Bu durum, lise mezunu bireylerde besin alerjisi farkındalığının düşük olabileceğini ve alerji testleri gibi teşhis süreçlerine daha az erişim sağlayabileceklerini göstermektedir. İlköğretim mezunu katılımcılar arasında ise besin alerjisi bildiren bulunmamaktadır. Bu eğitim seviyesindeki katılımcıların tamamı

besin alerjisi olup olmadığı konusunda bilgi sahibi olduklarını belirtmiştir.

Çizelge 4.49. Katılımcıların Eğitim Düzeyine Göre Yemek Hizmetleri Hakkında Geri Bildirimde Bulunma Durumu

Eğitim Düzeyi	Her zaman	Bazen	Nadiren	Asla	Toplam
İlköğretim	0	1	1	0	2
Lise	3	4	5	2	14
Üniversite	20	38	32	13	103
Lisansüstü	4	17	9	1	31
Toplam	27	60	47	16	150

Tablo 49, katılımcıların eğitim düzeylerine göre yemek hizmeti aldıkları yerler hakkında geri bildirimde bulunma sıklığını göstermektedir. Genel olarak, katılımcıların %40,0'ı (n=60) “bazen” geri bildirimde bulunduğunu, %18,0'ı (n=27) her zaman geri bildirim verdiğini, %31,3'ü (n=47) nadiren geri bildirimde bulunduğunu ve %10,7'si (n=16) ise asla geri bildirimde bulunmadığını ifade etmiştir. Bu sonuçlar, yemek hizmeti alan bireylerin büyük çoğunluğunun en azından zaman zaman geri bildirim verdiğini, ancak önemli bir kesimin geri bildirim süreçlerine katılım göstermediğini ortaya koymaktadır. Eğitim düzeyi bazında değerlendirildiğinde, üniversite mezunları geri bildirimde bulunma oranı en yüksek grup olarak öne çıkmaktadır. Üniversite mezunlarının %19,4'ü (n=20) yemek hizmetleri hakkında her zaman geri bildirimde bulunduğunu, %36,9'u (n=38) bazen geri bildirim verdiğini, %31,1'i (n=32) nadiren geri bildirimde bulunduğunu, %12,6'sı (n=13) ise asla geri bildirimde bulunmadığını belirtmiştir. Bu durum, üniversite mezunlarının yemek hizmetleri hakkında görüşlerini paylaşmaya daha açık olduğunu ancak yine de önemli bir kısmının geri bildirim süreçlerine düzenli olarak katılmadığını göstermektedir. Lisansüstü mezunları ise geri bildirimde bulunma konusunda ikinci en aktif grubu oluşturmaktadır. Bu gruptaki katılımcıların %12,9'u (n=4) her zaman, %54,8'i (n=17) bazen geri bildirim verdiğini ifade ederken, %29,0'u (n=9) nadiren geri bildirimde bulunduğunu, %3,2'si (n=1) ise asla geri bildirimde bulunmadığını belirtmiştir. Bu sonuçlar, lisansüstü mezunlarının geri bildirim sürecine katılımının üniversite mezunlarına kıyasla daha düşük olduğunu ancak bazen geri bildirimde bulunma oranının yüksek olduğunu göstermektedir. Lise mezunları arasında geri bildirim verme oranı görece daha düşük olup, %21,4'ü (n=3) her zaman, %28,6'sı (n=4) bazen, %35,7'si (n=5) nadiren geri bildirimde bulunduğunu, %14,3'ü (n=2) ise asla geri bildirim vermediğini ifade etmiştir. Bu sonuçlar, lise mezunlarının geri bildirim verme eğiliminin daha düşük olduğunu ve büyük bir kısmının nadiren ya da hiç geri bildirimde bulunmadığını göstermektedir. İlköğretim mezunu katılımcılar arasında ise yalnızca iki kişi bulunduğundan, bu grubun temsiliyet gücü sınırlıdır. Ancak, bu katılımcıların biri bazen, diğeri ise nadiren geri bildirim verdiğini belirtmiştir.

Çizelge 4.50. Katılımcıların Eğitim Düzeyine Göre Yemek Hizmetleri Hakkında Geri Bildirimlerinin Dikkate Alınma Durumu

Eğitim Düzeyi	Hayır	Evet	Bilmiyorum	Toplam
İlköğretim	1	0	1	2
Lise	1	7	6	14
Üniversite	21	34	48	103
Lisansüstü	5	10	16	31
Toplam	28	51	71	150

Tablo 50, katılımcıların eğitim düzeylerine göre yemek hizmetleri hakkında yaptıkları geri bildirimlerin dikkate alınıp alınmadığına ilişkin değerlendirmelerini göstermektedir. Genel olarak, katılımcıların %34,0'ü (n=51) geri bildirimlerinin dikkate alındığını belirtirken, %18,7'si (n=28) geri bildirimlerinin dikkate alınmadığını ifade etmiştir. Ancak, en büyük oranı oluşturan %47,3'lük kesim (n=71) bu konuda kesin bir bilgiye sahip olmadığını ve geri bildirimlerinin dikkate alınıp alınmadığını bilmediğini belirtmiştir. Bu sonuçlar, yemek hizmeti sağlayıcılarının geri bildirimlere ne derece duyarlı olduğu konusunda katılımcılar arasında bir belirsizlik bulunduğunu göstermektedir. Eğitim düzeyi bazında incelendiğinde, geri bildirimlerinin dikkate alınıp alınmadığını bilmeyenlerin oranının en yüksek olduğu grup üniversite mezunlarıdır. Üniversite mezunlarının %46,6'sı (n=48) geri bildirimlerinin dikkate alınıp alınmadığını bilmediğini ifade etmiş, %33,0'ü (n=34) dikkate alındığını, %20,4'ü (n=21) ise dikkate alınmadığını belirtmiştir. Bu durum, üniversite mezunları arasında yemek hizmetlerine yönelik geri bildirim sürecinin yeterince şeffaf olmadığı veya bireylerin geri bildirimlerinin sonuçlarını doğrudan gözlemleyemedikleri yönünde bir algı bulunduğunu düşündürmektedir. Lisansüstü mezunları arasında geri bildirimlerinin dikkate alındığını belirtenlerin oranı %32,3 (n=10) olup, bu oran üniversite mezunlarına oldukça benzerdir. Ancak, lisansüstü eğitim seviyesindeki bireyler arasında geri bildirimlerinin dikkate alınıp alınmadığını bilmeyenlerin oranı %51,6 (n=16) olup, bu oran diğer eğitim seviyelerine kıyasla yüksektir. Bu durum, eğitim seviyesi yüksek bireylerin yemek hizmetlerine dair geri bildirim süreçleri hakkında yeterli bilgiye sahip olmadığını veya bu süreçlerin yeterince şeffaf yürütülmediğini düşündürmektedir. Lise mezunları arasında geri bildirimlerinin dikkate alındığını belirtenlerin oranı %50,0 (n=7) olup, bu oran diğer eğitim seviyelerine kıyasla daha yüksektir. Bu grup içinde geri bildirimlerinin dikkate alınmadığını ifade edenlerin oranı %7,1 (n=1) olup, geri kalan %42,9'luk kesim (n=6) bu konuda net bir bilgiye sahip olmadığını belirtmiştir. İlköğretim mezunu katılımcılar arasında ise yalnızca iki kişi bulunduğundan, bu grubun temsiliyet gücü sınırlıdır. Ancak, bu katılımcıların biri geri bildirimlerinin dikkate alınmadığını, diğeri ise bu konuda bir bilgisinin olmadığını ifade etmiştir.

Çizelge 4.51. Katılımcıların Eğitim Düzeyine Göre Yemek Kalitesi Konusundaki Beklentileri

Eğitim Düzeyi	Çok Düşük	Düşük	Orta	Yüksek	Çok Yüksek	Toplam
İlköğretim	0	0	1	1	0	2
Lise	0	0	1	8	5	14
Üniversite	1	7	34	43	18	103
Lisansüstü	0	3	5	18	5	31
Toplam	1	10	41	70	28	150

Tablo 51, katılımcıların eğitim düzeylerine göre yemek kalitesine ilişkin beklentilerini göstermektedir. Genel olarak, katılımcıların %46,7'si (n=70) yemek kalitesi beklentisini “yüksek” olarak değerlendirirken, %27,3'ü (n=41) “orta”, %18,7'si (n=28) ise “çok yüksek” seviyede beklentiye sahip olduğunu belirtmiştir. Buna karşılık, %6,7'si (n=10) yemek kalitesinden “düşük” beklentiye sahip olduğunu ifade ederken, yalnızca %0,7'lik (n=1) bir kesim yemek kalitesi beklentisini “çok düşük” olarak değerlendirmiştir. Bu veriler, katılımcıların büyük çoğunluğunun yemek kalitesi konusunda yüksek veya çok yüksek beklentiye sahip olduğunu, düşük beklentiye sahip olanların ise oldukça azınlıkta kaldığını göstermektedir. Eğitim düzeyi bazında incelendiğinde, üniversite mezunları yemek kalitesi konusunda en yüksek beklentiye sahip grubu oluşturmaktadır. Üniversite mezunlarının %41,7'si (n=43) yemek kalitesi beklentisini “yüksek”, %17,5'i (n=18) ise “çok yüksek” olarak değerlendirmiştir. Ancak, bu grupta %33,0'lük (n=34) bir kesim yemek kalitesi beklentisini “orta” seviyede değerlendirmiş, %6,8'i (n=7) ise düşük beklentiye sahip olduğunu ifade etmiştir. Bu durum, üniversite mezunu bireylerin yemek kalitesi konusunda büyük ölçüde yüksek beklentiye sahip olduğunu ancak azımsanmayacak bir kesimin daha düşük beklenti düzeylerinde bulunduğunu göstermektedir. Lisansüstü mezunları arasında yemek kalitesine yönelik beklentiler daha yüksek olup, %58,1'i (n=18) yemek kalitesinden “yüksek”, %16,1'i (n=5) ise “çok yüksek” beklentiye sahiptir. Ancak, bu grupta %16,1'i (n=5) yemek kalitesini “orta” seviyede değerlendirirken, %9,7'si (n=3) düşük beklentiye sahip olduğunu belirtmiştir. Bu sonuçlar, lisansüstü mezunlarının genellikle yüksek yemek kalitesi beklentisine sahip olduğunu, ancak belirli bir kesimin yemek kalitesine olan beklentilerinin daha düşük olduğunu göstermektedir. Lise mezunları arasında yemek kalitesi beklentisinin yüksek olduğu görülmektedir. Katılımcıların %57,1'i (n=8) yüksek, %35,7'si (n=5) ise çok yüksek beklentiye sahiptir. Ancak, bu gruptaki katılımcılar arasında orta ve düşük beklentiye sahip birey sayısı oldukça az olup, yalnızca bir kişi yemek kalitesi beklentisini “orta” düzeyde değerlendirmiştir. Bu durum, lise mezunu bireylerin büyük çoğunluğunun yemek kalitesi konusunda yüksek standartlara sahip olduğunu ve bu konuda daha talepkâr olduklarını göstermektedir. İlköğretim mezunları arasında yalnızca iki kişi bulunduğundan bu grubun genellenebilirliği sınırlıdır. Ancak, bu iki

katılımcıdan biri yemek kalitesi beklentisini

“orta”, diğeri ise “yüksek” olarak değerlendirmiştir.

Çizelge 4.52. Katılımcıların Eğitim Düzeyine Göre Yemek İçeriği Hakkında Bilgi Sahibi Olma Önem Algısı

Eğitim Düzeyi	HiçÖnemli Değil	Az Önemli	Önemli	Çok Önemli	Toplam
İlköğretim	0	1	1	0	2
Lise	0	0	9	5	14
Üniversite	2	5	51	45	103
Lisansüstü	1	0	15	15	31
Toplam	3	6	76	65	150

Tablo 52, katılımcıların eğitim düzeylerine göre yemeklerin içeriği hakkında bilgi sahibi olmanın kendileri için ne kadar önemli olduğunu değerlendirmektedir. Genel olarak, katılımcıların %50,7’si (n=76) yemeklerin içeriğini “önemli” bulduğunu, %43,3’ü (n=65) ise “çok önemli” olarak değerlendirdiğini belirtmiştir. Buna karşılık, katılımcıların yalnızca %4,0’ı (n=6) yemek içeriğini “az önemli” bulurken, %2,0’si (n=3) ise “hiç önemli değil” olarak değerlendirmiştir. Bu sonuçlar, katılımcıların büyük çoğunluğunun yemeklerin içeriği hakkında bilgi sahibi olmayı önemli bir faktör olarak gördüğünü ve bu konuda duyarlılık gösterdiğini ortaya koymaktadır. Eğitim düzeyi bazında incelendiğinde, lisansüstü mezunları yemek içeriği hakkında bilgi sahibi olmanın önemini en fazla vurgulayan gruptur. Bu gruptaki katılımcıların %48,4’ü (n=15) yemeklerin içeriğini “önemli” olarak değerlendirirken, %48,4’ü (n=15) ise “çok önemli” olarak değerlendirmiştir. Bu durum, lisansüstü mezunlarının yemeklerin içeriği konusunda oldukça bilinçli olduğunu ve sağlıklı beslenmeye daha fazla önem verdiklerini göstermektedir. Üniversite mezunları arasında da benzer bir eğilim gözlemlenmektedir. Katılımcıların %49,5’i (n=51) yemek içeriğini “önemli” bulduğunu, %43,7’si (n=45) ise “çok önemli” olarak değerlendirdiğini ifade etmiştir. Ancak, %4,9’u (n=5) yemek içeriğinin “az önemli” olduğunu, %1,9’u (n=2) ise “hiç önemli olmadığını” belirtmiştir. Lise mezunları arasında ise katılımcıların %64,3’ü (n=9) yemek içeriğini “önemli” olarak değerlendirirken, %35,7’si (n=5) ise “çok önemli” olarak değerlendirmiştir. Bu grupta yemek içeriğini önemsiz bulan herhangi bir katılımcı bulunmamaktadır. Bu durum, lise mezunu bireylerin de yemeklerin içeriğine büyük ölçüde duyarlı olduklarını göstermektedir. İlköğretim mezunları arasında yalnızca iki kişi bulunduğundan, bu grubun sonuçları genellenebilirlik açısından sınırlıdır. Ancak, bu katılımcılardan biri yemek içeriğini “önemli”, diğeri ise “az önemli” olarak değerlendirmiştir.

Çizelge 4.53. Katılımcıların Eğitim Düzeyine Göre Yemek Hizmeti Aldıkları Menülerden Memnuniyet Durumu

Eğitim Düzeyi	Evet, çok memnunum	Evet, memnunuz	Kararsızım	Hayır, memnun değilim	Hayır, hiç memnun değilim	Diğer	Toplam
İlköğretim	0	2	0	0	0	0	2
Lise	4	6	2	1	1	0	14
Üniversite	6	44	37	11	4	1	103
Lisansüstü	5	9	9	7	1	0	31
Toplam	15	61	48	19	6	1	150

Tablo 53, katılımcıların eğitim düzeylerine göre yemek hizmeti aldıkları yerin menüsünden ne derece memnun olduklarını göstermektedir. Genel olarak, katılımcıların %40,7'si (n=61) menüden “memnun” olduğunu belirtirken, %10,0'ı (n=15) “çok memnun” olduğunu ifade etmiştir. Buna karşılık, %32,0'si (n=48) kararsız olduğunu, %12,7'si (n=19) memnun olmadığını, %4,0'ı (n=6) ise hiç memnun olmadığını bildirmiştir. Bu sonuçlar, katılımcıların büyük bir kısmının yemek hizmetlerinden genel olarak memnun olduğunu, ancak önemli bir oranın (%48,7, n=73) kararsız veya memnuniyetsiz olduğunu göstermektedir. Eğitim düzeyi bazında incelendiğinde, üniversite mezunlarının en büyük grubu oluşturduğu ve bu grupta memnuniyet düzeylerinin farklılaştığı görülmektedir. Üniversite mezunlarının %42,7'si (n=44) menüden memnun olduğunu, %5,8'i (n=6) ise çok memnun olduğunu belirtmiştir. Ancak, %35,9'u (n=37) kararsız olup, %10,7'si (n=11) memnun olmadığını, %3,9'u (n=4) ise hiç memnun olmadığını ifade etmiştir. Bu durum, üniversite mezunları arasında yemek hizmetlerine yönelik farklı değerlendirmelerin olduğunu, bazı bireylerin memnuniyet seviyelerinin değişkenlik gösterdiğini düşündürmektedir. Lisansüstü mezunları arasında ise menüden memnun olanların oranı %29,0 (n=9), çok memnun olanların oranı ise %16,1 (n=5) olarak belirlenmiştir. Ancak, bu grupta kararsız olanların oranı %29,0 (n=9) olup, memnun olmayanların oranı %22,6 (n=7), hiç memnun olmayanların oranı ise %3,2 (n=1) olarak ölçülmüştür. Bu sonuçlar, lisansüstü mezunlarının yemek hizmetleri konusunda daha eleştirel bir bakış açısına sahip olabileceğini düşündürmektedir. Lise mezunları arasında ise memnuniyet oranı daha yüksektir. Bu gruptaki katılımcıların %42,9'u (n=6) menüden memnun olduğunu, %28,6'sı (n=4) ise çok memnun olduğunu ifade etmiştir. Bu oranlar, lise mezunlarının diğer eğitim gruplarına kıyasla yemek hizmetlerinden daha fazla memnuniyet duyduğunu göstermektedir. Ancak, bu gruptaki bireylerin %7,1'i (n=1) memnun olmadığını ve %7,1'i (n=1) ise hiç memnun olmadığını belirtmiştir.

İlköğretim mezunu katılımcılar arasında yalnızca iki kişi bulunduğundan bu grubun verileri genellenebilirlik açısından sınırlıdır. Ancak, bu iki katılımcıdan biri menüden memnun olduğunu, diğeri ise çok memnun olduğunu belirtmiştir.

Çizelge 4.54. Katılımcıların Eğitim Düzeyine Göre Günlük Karbonhidrat Tüketimlerini Değerlendirme Durumu

Eğitim Düzeyi	Çok Düşük	Düşük	Orta	Yüksek	Çok Yüksek	Toplam
İlköğretim	0	0	2	0	0	2
Lise	1	1	10	2	0	14
Üniversite	6	9	53	29	6	103
Lisansüstü	0	1	10	12	8	31
Toplam	7	11	75	43	14	150

Tablo 54, katılımcıların eğitim düzeylerine göre günlük karbonhidrat tüketimlerini nasıl değerlendirdiklerini göstermektedir. Genel olarak, katılımcıların %50,0'ı (n=75) karbonhidrat tüketimini “orta” seviyede, %28,7'si (n=43) “yüksek” seviyede, %9,3'ü (n=14) ise “çok yüksek” seviyede olduğunu belirtmiştir. Buna karşılık, %7,3'ü (n=11) karbonhidrat tüketiminin “düşük” olduğunu ifade ederken, %4,7'si (n=7) ise “çok düşük” düzeyde tükettiğini bildirmiştir. Bu sonuçlar, katılımcıların büyük çoğunluğunun karbonhidrat tüketimini dengeli olarak değerlendirdiğini, ancak yüksek karbonhidrat tüketiminin de önemli bir kesimde yaygın olduğunu göstermektedir. Eğitim düzeyi bazında incelendiğinde, üniversite mezunları karbonhidrat tüketimi konusunda en geniş dağılıma sahip grubu oluşturmaktadır. Bu gruptaki katılımcıların %51,5'i (n=53) karbonhidrat tüketimini “orta” seviyede değerlendirirken, %28,2'si (n=29) “yüksek” seviyede tükettiğini, %5,8'i (n=6) ise “çok yüksek” tükettiğini ifade etmiştir. Ancak, bu gruptaki bireylerin %8,7'si (n=9) karbonhidrat tüketimini “düşük”, %5,8'i (n=6) ise “çok düşük” olarak değerlendirmiştir. Bu durum, üniversite mezunlarının karbonhidrat tüketiminde oldukça farklı eğilimler gösterdiğini ve bireyler arasında beslenme alışkanlıklarının değişkenlik gösterdiğini düşündürmektedir. Lisansüstü mezunları arasında karbonhidrat tüketimi daha yüksek seviyelerde yoğunlaşmıştır. Bu gruptaki katılımcıların %38,7'si (n=12) karbonhidrat tüketimini “yüksek” seviyede, %25,8'i (n=8) ise “çok yüksek” seviyede değerlendirmiştir. Buna karşılık, %32,3'ü (n=10) karbonhidrat tüketimini “orta” seviyede değerlendirmiş, %3,2'si (n=1) ise düşük seviyede olduğunu ifade etmiştir. Bu durum, lisansüstü mezunlarının karbonhidrat tüketiminin genellikle yüksek seviyelerde olduğunu ve bu grubun daha yoğun karbonhidrat tüketmeye eğilimli olabileceğini göstermektedir. Lise mezunları arasında karbonhidrat tüketimi genellikle orta seviyede olup, %71,4'ü (n=10) karbonhidrat tüketimini “orta” olarak değerlendirmiştir. Bunun yanı sıra, %14,3'ü (n=2) karbonhidrat tüketiminin “yüksek” seviyede olduğunu belirtirken, yalnızca %7,1'i (n=1) çok düşük, %7,1'i (n=1) ise

düşük tüketim yaptığını ifade etmiştir. Bu durum, lise mezunlarının karbonhidrat tüketiminin daha dengeli ve orta seviyelerde olduğunu göstermektedir. İlköğretim mezunu katılımcılar arasında yalnızca iki kişi bulunduğundan, bu grubun sonuçları genellenebilirlik açısından sınırlıdır. Ancak, her iki katılımcı da karbonhidrat tüketimini “orta” seviyede değerlendirmiştir.

Çizelge 4.55. Katılımcıların Eğitim Düzeyine Göre Günlük Yağ Tüketimlerini Değerlendirme Durumu

Eğitim Düzeyi	Çok Düşük	Düşük	Orta	Yüksek	Çok Yüksek	Toplam
İlköğretim	0	1	1	0	0	2
Lise	1	1	11	0	1	14
Üniversite	5	12	62	23	1	103
Lisansüstü	0	3	16	10	2	31
Toplam	6	17	90	33	4	150

Tablo 55, katılımcıların eğitim düzeylerine göre günlük yağ tüketimlerini nasıl değerlendirdiklerini göstermektedir. Genel olarak, katılımcıların %60,0’ı (n=90) yağ tüketimini “orta” seviyede, %22,0’si (n=33) “yüksek” seviyede, %2,7’si (n=4) ise “çok yüksek” seviyede olduğunu belirtmiştir. Buna karşılık, %11,3’ü (n=17) yağ tüketimini “düşük”, %4,0’ü (n=6) ise “çok düşük” olarak değerlendirmiştir. Bu veriler, katılımcıların büyük çoğunluğunun yağ tüketimini dengeli olarak gördüğünü, ancak belirli bir kesimde yüksek yağ tüketiminin yaygın olduğunu göstermektedir. Eğitim düzeyi bazında incelendiğinde, üniversite mezunları yağ tüketimi konusunda en geniş dağılıma sahip grubu oluşturmaktadır. Bu gruptaki katılımcıların %60,2’si (n=62) yağ tüketimini “orta” seviyede değerlendirirken, %22,3’ü (n=23) “yüksek”, %1,0’i (n=1) ise “çok yüksek” seviyede tükettiğini belirtmiştir. Buna karşılık, %11,7’si (n=12) yağ tüketimini “düşük”, %4,8’i (n=5) ise “çok düşük” olarak değerlendirmiştir. Bu durum, üniversite mezunlarının yağ tüketimi konusunda genel olarak dengeli bir eğilime sahip olduğunu, ancak belirli bir kesimin yüksek yağ tüketimi yaparken diğer bir kesimin daha kontrollü bir diyet uyguladığını göstermektedir. Lisansüstü mezunları arasında yağ tüketimi genellikle orta ve yüksek seviyelerde yoğunlaşmıştır. Bu gruptaki katılımcıların %51,6’sı (n=16) yağ tüketimini “orta” seviyede, %32,3’ü (n=10) “yüksek” seviyede, %6,5’i (n=2) ise “çok yüksek” seviyede değerlendirmiştir. Buna karşılık, %9,7’si (n=3) yağ tüketiminin “düşük” olduğunu belirtmiştir. Bu sonuçlar, lisansüstü mezunlarının genel olarak daha yüksek yağ tüketme eğiliminde olduğunu düşündürmektedir. Lise mezunları arasında yağ tüketimi büyük ölçüde “orta” seviyede yoğunlaşmıştır. Bu gruptaki katılımcıların %78,6’sı (n=11) yağ tüketimini “orta” olarak değerlendirirken, %7,1’i (n=1) çok yüksek, %7,1’i (n=1) düşük, %7,1’i (n=1) ise çok düşük yağ tüketimi yaptığını belirtmiştir. Bu durum, lise mezunlarının büyük ölçüde dengeli yağ tüketimi eğiliminde olduğunu göstermektedir. İlköğretim mezunu

katılımcılar arasında yalnızca iki kişi bulunduğundan, bu grubun verileri genellenebilirlik açısından sınırlıdır. Ancak, bu iki katılımcıdan biri yağ tüketimini “düşük”, diğeri ise “orta” seviyede değerlendirmiştir.

Çizelge 4.56. Katılımcıların Eğitim Düzeyine Göre Günlük Protein Tüketimlerini Değerlendirme Durumu

Eğitim Düzeyi	Çok Düşük	Düşük	Orta	Yüksek	Çok Yüksek	Toplam
İlköğretim	0	1	1	0	0	2
Lise	1	1	8	3	1	14
Üniversite	2	21	63	12	5	103
Lisansüstü	1	5	14	10	1	31
Toplam	4	28	86	25	7	150

Tablo 56, katılımcıların eğitim düzeylerine göre günlük protein tüketimlerini nasıl değerlendirdiklerini göstermektedir. Genel olarak, katılımcıların %57,3’ü (n=86) protein tüketimini “orta” seviyede değerlendirmiştir. Bunun yanı sıra, %16,7’si (n=25) protein tüketiminin “yüksek” olduğunu, %4,7’si (n=7) ise “çok yüksek” seviyede olduğunu belirtmiştir. Buna karşılık, %18,7’si (n=28) protein tüketimini “düşük” seviyede, %2,7’si (n=4) ise “çok düşük” olarak değerlendirmiştir. Bu sonuçlar, katılımcıların büyük bir kısmının protein tüketimini dengeli olarak gördüğünü, ancak belirli bir kesimin düşük seviyede protein tüketimi yaptığını ortaya koymaktadır. Eğitim düzeyi bazında incelendiğinde, üniversite mezunları protein tüketimi konusunda en geniş dağılıma sahip grubu oluşturmaktadır. Bu gruptaki katılımcıların %61,2’si (n=63) protein tüketimini “orta” seviyede değerlendirirken, %11,7’si (n=12) “yüksek” ve %4,9’u (n=5) “çok yüksek” seviyede tükettiğini ifade etmiştir. Ancak, bu gruptaki bireylerin %20,4’ü (n=21) protein tüketimini “düşük”, %1,9’u (n=2) ise “çok düşük” olarak değerlendirmiştir. Bu durum, üniversite mezunları arasında protein tüketiminde farklı eğilimlerin olduğunu ve bireylerin önemli bir kısmının düşük protein tüketimine yöneldiğini göstermektedir. Lisansüstü mezunları arasında protein tüketimi genellikle orta seviyede yoğunlaşmıştır. Bu gruptaki katılımcıların %45,2’si (n=14) protein tüketimini “orta” seviyede değerlendirirken, %32,3’ü (n=10) “yüksek” seviyede, %3,2’si (n=1) ise “çok yüksek” seviyede tükettiğini belirtmiştir. Buna karşılık, %16,1’i (n=5) protein tüketimini “düşük” olarak değerlendirmiş ve %3,2’si (n=1) ise “çok düşük” seviyede protein tükettiğini ifade etmiştir. Bu durum, lisansüstü mezunlarının genellikle dengeli bir protein tüketimi eğiliminde olduğunu, ancak düşük protein tüketimi yapan bireylerin de varlığını göstermektedir. Lise mezunları arasında protein tüketimi büyük ölçüde “orta” seviyede yoğunlaşmıştır. Bu gruptaki katılımcıların %57,1’i (n=8) protein tüketimini “orta” olarak değerlendirirken, %21,4’ü (n=3) “yüksek”, %7,1’i (n=1) ise “çok yüksek” tükettiğini belirtmiştir. Bununla birlikte, %7,1’i (n=1) düşük, %7,1’i (n=1) ise çok düşük protein tüketimi

yaptığını ifade etmiştir. Bu durum, lise mezunlarının genel olarak dengeli protein tüketimi eğiliminde olduğunu göstermektedir. İlköğretim mezunu katılımcılar arasında yalnızca iki kişi bulunduğundan, bu grubun verileri genellenebilirlik açısından sınırlıdır. Ancak, bu iki katılımcıdan biri protein tüketimini “orta”, diğeri ise “düşük” seviyede değerlendirmiştir.

Çizelge 4.57. Katılımcıların Eğitim Düzeyine Göre Günlük Posa (Lif) Tüketimlerini Değerlendirme Durumu

Eğitim Düzeyi	Çok Düşük	Düşük	Orta	Yüksek	Çok Yüksek	Toplam
İlköğretim	0	1	1	0	0	2
Lise	1	4	8	1	0	14
Üniversite	10	24	51	14	4	103
Lisansüstü	0	12	12	6	1	31
Toplam	11	41	72	21	5	150

Tablo 57, katılımcıların eğitim düzeylerine göre günlük posa (lif) tüketimlerini nasıl değerlendirdiklerini göstermektedir. Genel olarak, katılımcıların %48,0’i (n=72) posa tüketimini “orta” seviyede değerlendirmiştir. Bunun yanı sıra, %27,3’ü (n=41) posa tüketimini “düşük”, %7,3’ü (n=11) ise “çok düşük” olarak değerlendirmiştir. Buna karşılık, %14,0’ü (n=21) posa tüketimini “yüksek”, %3,3’ü (n=5) ise “çok yüksek” olarak belirtmiştir. Bu sonuçlar, katılımcıların büyük bir kısmının lif tüketimlerini orta seviyede değerlendirdiğini, ancak önemli bir kesimin düşük posa tüketimine sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Eğitim düzeyi bazında incelendiğinde, üniversite mezunları posa tüketimi konusunda en geniş dağılıma sahip grubu oluşturmaktadır. Bu gruptaki katılımcıların %49,5’i (n=51) posa tüketimini “orta” seviyede değerlendirirken, %23,3’ü (n=24) “düşük”, %9,7’si (n=10) ise “çok düşük” seviyede tükettiğini ifade etmiştir. Buna karşılık, %13,6’sı (n=14) posa tüketimini “yüksek”, %3,9’u (n=4) ise “çok yüksek” seviyede değerlendirmiştir. Bu durum, üniversite mezunlarının posa tüketimi konusunda daha dengeli bir dağılım gösterdiğini, ancak belirli bir kesimin yetersiz posa tüketimine sahip olduğunu düşündürmektedir. Lisansüstü mezunları arasında posa tüketimi genellikle düşük ve orta seviyelerde yoğunlaşmıştır. Bu gruptaki katılımcıların %38,7’si (n=12) posa tüketimini “düşük”, %38,7’si (n=12) ise “orta” seviyede değerlendirmiştir. Buna karşılık, %19,4’ü (n=6) posa tüketimini “yüksek”, %3,2’si (n=1) ise “çok yüksek” seviyede tükettiğini belirtmiştir. Bu sonuçlar, lisansüstü mezunlarının büyük çoğunluğunun posa tüketimini yeterli seviyede görmediğini ve bu konuda farkındalığın artırılması gerektiğini düşündürmektedir. Lise mezunları arasında posa tüketimi büyük ölçüde “orta” seviyede yoğunlaşmıştır. Bu gruptaki katılımcıların %57,1’i (n=8) posa tüketimini “orta” olarak değerlendirirken, %28,6’sı (n=4) “düşük”, %7,1’i (n=1) ise “çok düşük” tükettiğini belirtmiştir. Bununla birlikte, %7,1’i

(n=1) posa tüketiminin “yüksek” seviyede olduğunu bildirmiştir. Bu durum, lise mezunlarının büyük bir kısmının orta düzeyde posa tükettiğini ancak bazı bireylerin posa alımının düşük seviyelerde kaldığını göstermektedir. İlköğretim mezunu katılımcılar arasında yalnızca iki kişi bulunduğundan, bu grubun verileri genellenebilirlik açısından sınırlıdır. Ancak, bu iki katılımcıdan biri posa tüketimini “orta”, diğeri ise “düşük” seviyede değerlendirmiştir. Bu durum, ilköğretim mezunu bireylerin posa tüketim alışkanlıklarının genellikle düşük olabileceğini düşündürmektedir.

Çizelge 4.58. Katılımcıların Mesleklerine Göre Besin Alerjisi Sahip Olma Durumu

Meslek	Hayır	Evet	Bilmiyorum	Toplam
Öğrenci	9	2	8	19
Biyolog	0	0	1	1
Aşçı	1	0	1	2
Tercümanlık	1	0	0	1
Ebe	0	0	2	2
Diyetisyen	14	1	3	18
Çocuk gelişimi	1	0	0	1
Öğretmen	15	5	2	22
Avukat	5	1	0	6
İnşaat Mühendisi	0	1	0	1
Engelli bakımı ve rehabilitasyon	1	0	0	1
Ev hanımı	8	0	1	9
Endüstri mühendisi	0	0	1	1
Savcı	0	0	1	1
Muhasebeci	1	0	1	2
Güvenlik müdürü	0	2	0	2

Diş hekimi	5	1	0	6
Gazeteci	0	0	1	1
Doktor	0	1	0	1
Esnaf	0	2	1	3
Memur	0	1	1	2
Mimar	1	0	0	1
Sağlık yönetimi	0	0	1	1
Hemşire	2	0	1	3
Ön Muhasebe	0	1	0	1
Teknik Ressam	1	0	0	1
Mühendis	2	0	1	3
İşletmeci	0	1	0	1
Akademisyen	2	0	0	2
Okul müdürü	1	0	0	1
Diğer	24	6	4	34
Toplam	94	25	31	150

Tablo 58, katılımcıların mesleklerine göre besin alerjisine sahip olup olmadıklarını değerlendirmektedir. Genel olarak, katılımcıların %62,7'si (n=94) herhangi bir besin alerjisi olmadığını belirtirken, %16,7'si (n=25) besin alerjisine sahip olduğunu ifade etmiştir. Ayrıca, %20,7'lik bir kesim (n=31) besin alerjisi olup olmadığını bilmediğini belirtmiştir. Bu sonuçlar, önemli bir katılımcı grubunun besin alerjisine sahip olduğunu ya da bu konuda bilgi sahibi olmadığını göstermektedir. Meslek bazında incelendiğinde, besin alerjisine sahip olanların en fazla olduğu meslek grubu öğretmenlerdir. Bu meslek grubundaki katılımcıların %22,7'si (n=5) besin alerjisine sahip olduğunu belirtirken, %9,1'i (n=2) besin alerjisi olup olmadığını bilmemektedir. Bu durum, öğretmenler arasında besin alerjisi farkındalığının belirli bir seviyede olduğunu, ancak alerji oranının nispeten yüksek olduğunu göstermektedir. Öğrenciler arasında ise katılımcıların %10,5'i (n=2) besin alerjisine sahip olduğunu belirtirken, %42,1'i (n=8) besin alerjisi olup olmadığını bilmediğini ifade etmiştir. Bu yüksek bilinmezlik oranı, öğrencilerin besin alerjileri konusunda yeterince farkındalığa sahip olmayabileceğini veya herhangi bir test yaptırmadıklarını düşündürmektedir. Diyetisyenler arasında besin alerjisine sahip olduğunu belirten katılımcıların oranı oldukça düşüktür (%5,6, n=1), ancak bu meslek grubundaki katılımcıların %16,7'si (n=3) besin alerjisi olup olmadığını bilmediğini belirtmiştir. Diyetisyenler, beslenme

ve sağlık konularında uzmanlaşmış bireyler olduğu için bu oranlar, mesleki bilgiye rağmen kişisel sağlık durumları hakkında tam bilgi sahibi olmayabileceklerini göstermektedir. Sağlık meslek gruplarından hemşireler (n=3), diş hekimleri (n=6) ve doktorlar (n=1) arasında besin alerjisi oranı düşüktür. Özellikle hemşirelerin ve diş hekimlerinin büyük çoğunluğu besin alerjisi olmadığını belirtmiştir. Ancak, sağlık alanında çalışan bireyler arasında da besin alerjisi olup olmadığını bilmeyenlerin olduğu görülmektedir. Besin alerjisi oranının görece yüksek olduğu meslek grupları arasında güvenlik müdürleri (n=2), esnaflar (n=2), memurlar (n=1) ve mühendisler (n=1) yer almaktadır. Bu gruptaki bireylerin alerji oranlarının, diğer meslek gruplarına kıyasla daha yüksek olduğu gözlemlenmektedir. Besin alerjisi olup olmadığını bilmeyen katılımcıların en fazla olduğu meslek grupları arasında öğrenciler (%42,1, n=8), diyetisyenler (%16,7, n=3) ve öğretmenler (%9,1, n=2) yer almaktadır. Bu durum, bazı meslek gruplarında besin alerjileri konusunda farkındalığın artırılması gerektiğini göstermektedir.

Çizelge 4.59. Katılımcıların Mesleklerine Göre Yemek Hizmeti Hakkında Geri Bildirimde Bulunma Durumu

Meslek	Her zaman	Bazen	Nadiren	Asla	Toplam
Öğrenci	1	6	4	8	19
Biyolog	0	0	1	0	1
Aşçı	1	1	0	0	2
Tercümanlık	0	1	0	0	1
Ebe	1	0	1	0	2
Diyetisyen	0	12	6	0	18
Çocuk gelişimi	0	0	1	0	1
Öğretmen	4	9	6	3	22
Avukat	3	1	2	0	6
İnşaat Mühendisi	0	1	0	0	1
Engelli bakımı ve rehabilitasyon	0	0	0	1	1
Ev hanımı	2	4	2	1	9
Endüstri mühendisi	0	0	1	0	1

Savcı	0	1	0	0	1
Muhasebeci	0	0	2	0	2
Güvenlik müdürü	2	0	0	0	2
Diş hekimi	1	5	0	0	6
Gazeteci	0	1	0	0	1
Doktor	0	1	0	0	1
Esnaf	0	0	2	1	3
Memur	0	0	2	0	2
Mimar	1	0	0	0	1
Sağlık yönetimi	0	0	1	0	1
Hemşire	0	2	1	0	3
Ön Muhasebe	0	1	0	0	1
Teknik Ressam	0	1	0	0	1
Mühendis	1	2	0	0	3
İşletmeci	1	0	0	0	1
Akademisyen	1	0	1	0	2
Okul müdürü	0	1	0	0	1
Diğer	8	10	14	2	34
Toplam	27	60	47	16	150

Tablo 59, katılımcıların meslek gruplarına göre yemek hizmeti aldıkları yer hakkında ne sıklıkla geri bildirimde bulunduklarını göstermektedir. Genel olarak, katılımcıların %40,0'ı (n=60) “bazen” geri bildirimde bulunduğunu, %18,0'i (n=27) “her zaman” geri bildirim yaptığını belirtmiştir. Buna karşılık, %31,3'ü (n=47) “nadiren” geri bildirimde bulunduğunu, %10,7'si (n=16) ise “asla” geri bildirim yapmadığını ifade etmiştir. Bu sonuçlar, yemek hizmeti alan bireylerin büyük bir kısmının belirli bir düzeyde geri bildirimde bulunduğunu, ancak sürekli geri bildirim yapanların oranının nispeten düşük olduğunu göstermektedir. Meslek bazında incelendiğinde, diyetisyenler, öğretmenler ve diş hekimleri en sık geri bildirimde bulunan meslek grupları olarak öne çıkmaktadır. Diyetisyenlerin %66,7'si (n=12) “bazen” geri bildirimde bulunduğunu, %33,3'ü (n=6) ise “nadiren” geri bildirim yaptığını ifade etmiştir. Bu durum, beslenme ve gıda konularında daha bilinçli olan diyetisyenlerin, yemek hizmetleri konusunda aktif bir değerlendirme sürecine dahil olduklarını göstermektedir. Öğretmenler arasında geri bildirimde bulunma eğilimi görece yüksektir. Bu gruptaki katılımcıların %18,2'si (n=4) “her zaman”, %40,9'u (n=9) “bazen”, %27,3'ü (n=6) “nadiren” geri bildirimde bulunurken, %13,6'sı (n=3) ise “asla” geri bildirimde bulunmadığını ifade etmiştir. Bu durum, öğretmenlerin genellikle yemek hizmetleri konusunda belirli bir farkındalığa sahip olduğunu, ancak bazı bireylerin geri bildirim sürecine aktif olarak katılmadığını göstermektedir. Öğrenciler arasında geri bildirim yapma oranları dikkat çekicidir. Bu gruptaki katılımcıların yalnızca %5,3'ü (n=1) “her zaman” geri bildirimde bulunurken, %31,6'sı (n=6) “bazen”, %21,1'i (n=4) “nadiren” ve %42,1'i (n=8) ise “asla” geri bildirimde bulunmadığını belirtmiştir. Öğrenciler arasında geri bildirimde bulunmayanların oranının yüksek olması, bu grubun yemek hizmetleri konusunda daha pasif bir tutum sergilediğini göstermektedir. Ev hanımları arasında geri bildirim yapma sıklığı daha dengelidir. Bu gruptaki katılımcıların %22,2'si (n=2) “her zaman”, %44,4'ü (n=4) “bazen”, %22,2'si (n=2) “nadiren” ve %11,1'i (n=1) “asla” geri bildirimde bulunduğunu ifade etmiştir. Bu durum, ev hanımlarının yemek hizmetleri konusuna diğer gruplara kıyasla daha duyarlı olduğunu ve hizmetin kalitesini değerlendirme eğiliminde olduklarını göstermektedir. Diş hekimleri arasında geri bildirim yapma oranı yüksektir. Bu meslek grubundaki katılımcıların %16,7'si (n=1) “her zaman”, %83,3'ü (n=5) ise “bazen” geri bildirimde bulunduğunu ifade etmiştir. Bu sonuçlar, diş hekimlerinin yemek hizmetleri konusunda bilinçli bir tutum sergileyerek aktif geri bildirimde bulunduğunu göstermektedir. Geri bildirimde bulunmayan meslek grupları arasında öğrenciler (%42,1, n=8), engelli bakımı ve rehabilitasyon çalışanları (%100,0, n=1) ve esnafar (%33,3, n=1) dikkat çekmektedir. Bu durum, bazı meslek gruplarında geri bildirim süreçlerine katılımın daha düşük olduğunu göstermektedir.

Çizelge 4.60. Katılımcıların Mesleklerine Göre Geri Bildirimlerinin Dikkate Alınma Durumu

Meslek	Hayır	Evet	Bilmiyorum	Toplam
Öğrenci	2	7	10	19
Biyolog	1	0	0	1

Aşçı	0	2	0	2
Tercümanlık	0	0	1	1
Ebe	0	0	2	2
Diyetisyen	2	3	13	18
Çocuk gelişimi	1	0	0	1
Öğretmen	4	6	12	22
Avukat	2	2	2	6
İnşaat Mühendisi	1	0	0	1
Engelli bakımı ve rehabilitasyon	0	0	1	1
Ev hanımı	0	4	5	9
Endüstri mühendisi	1	0	0	1
Savcı	1	0	0	1
Muhasebeci	1	1	0	2
Güvenlik müdürü	2	0	0	2
Diş hekimi	0	2	4	6
Gazeteci	0	1	0	1
Doktor	0	0	1	1
Esnaf	1	0	2	3
Memur	0	0	2	2
Mimar	0	1	0	1
Sağlık yönetimi	0	0	1	1
Hemşire	2	0	1	3
Ön Muhasebe	0	0	1	1
Teknik Ressam	1	0	0	1
Mühendis	1	1	1	3

BULGULAR**E. Nur BİLLURCU YÜCETEPE**

İşletmeci	0	1	0	1
Akademisyen	1	1	0	2
Okul müdürü	0	0	1	1
Diğer	4	19	11	34
Toplam	28	51	71	150

Tablo 60, katılımcıların meslek gruplarına göre yemek hizmeti hakkında yaptıkları geri bildirimlerin dikkate alınıp alınmadığına dair değerlendirmelerini göstermektedir. Genel olarak, katılımcıların %47,3'ü (n=71) geri bildirimlerinin dikkate alınıp alınmadığı konusunda emin olmadıklarını belirtirken, %34,0'ı (n=51) geri bildirimlerinin dikkate alındığını, %18,7'si (n=28) ise dikkate alınmadığını ifade etmiştir. Meslek bazında incelendiğinde, geri bildirimlerinin dikkate alındığını en fazla belirten gruplar arasında “diğer” meslekler (n=19), öğretmenler (n=6) ve ev hanımları (n=4) yer almaktadır. Öğretmenlerin %27,3'ü (n=6) geri bildirimlerinin dikkate alındığını ifade ederken, %54,5'i (n=12) bu konuda emin olmadıklarını, %18,2'si (n=4) ise geri bildirimlerinin dikkate alınmadığını belirtmiştir. Öğrenciler arasında geri bildirim süreçlerine yönelik belirsizlik oldukça yüksektir. Öğrencilerin %52,6'sı (n=10) geri bildirimlerinin dikkate alınıp alınmadığını bilmediklerini, %36,8'i (n=7) dikkate alındığını, %10,5'i (n=2) ise dikkate alınmadığını belirtmiştir. Bu durum, öğrenci grubunun geri bildirim süreçlerine katılım gösterdiğini ancak bunun sonuçlarını yeterince değerlendiremediğini göstermektedir. Diyetisyenler arasında geri bildirimlerin dikkate alınıp alınmadığına dair belirsizlik oranı oldukça yüksektir. Bu meslek grubundaki katılımcıların %72,2'si (n=13) geri bildirimlerinin dikkate alınıp alınmadığını bilmediğini, %16,7'si (n=3) dikkate alındığını, %11,1'i (n=2) ise dikkate alınmadığını ifade etmiştir. Bu durum, diyetisyenlerin yemek hizmetlerine dair bilinçli bireyler olmalarına rağmen geri bildirim süreçlerine ilişkin şeffaflık eksikliği yaşadıklarını düşündürmektedir. Dış hekimleri ve sağlık sektöründe çalışan bireyler arasında da belirsizlik oranı yüksektir. Dış hekimlerinin %66,7'si (n=4) geri bildirimlerinin dikkate alınıp alınmadığını bilmediğini ifade ederken, %33,3'ü (n=2) geri bildirimlerinin dikkate alındığını belirtmiştir. Benzer şekilde, hemşirelerin %33,3'ü (n=1) geri bildirimlerinin dikkate alındığını, %66,7'si (n=2) dikkate alınmadığını belirtmiştir. Bu sonuçlar, sağlık sektöründe çalışan bireylerin yemek hizmetleri konusunda bilinçli olmalarına rağmen geri bildirim süreçlerinin ne derece etkili olduğu konusunda net bir görüşe sahip olmadıklarını göstermektedir. Geri bildirimlerinin dikkate alınmadığını belirtenlerin en yüksek olduğu meslek grupları arasında güvenlik müdürleri (n=2, %100), mühendisler (n=1, %33,3) ve muhasebeciler (n=1, %50,0) yer almaktadır. Bu meslek gruplarında geri bildirim sürecine ilişkin olumsuz algının daha belirgin olduğu görülmektedir.

Çizelge 4.61. Katılımcıların Mesleklerine Göre Yemek Kalitesi Beklentileri

Meslek	Çok Düşük	Düşük	Orta	Yüksek	Çok Yüksek	Toplam
Öğrenci	0	2	5	9	3	19
Biyolog	0	0	1	0	0	1
Aşçı	0	0	1	0	1	2
Tercümanlık	0	0	1	0	0	1
Ebe	0	0	0	2	0	2
Diyetisyen	0	1	4	9	4	18
Çocuk gelişimi	0	0	1	0	0	1
Öğretmen	0	2	5	12	3	22
Avukat	0	0	1	4	1	6
İnşaat Mühendisi	0	0	0	1	0	1
Engelli bakımı ve rehabilitasyon	0	0	1	0	0	1
Ev hanımı	0	0	2	5	2	9
Endüstri mühendisi	0	0	0	0	1	1
Savcı	0	0	1	0	0	1
Muhasebeci	0	1	0	1	0	2
Güvenlik müdürü	1	0	0	0	1	2
Diş hekimi	0	1	0	3	2	6
Gazeteci	0	0	1	0	0	1
Doktor	0	0	0	1	0	1

Meslek	Çok Düşük	Düşük	Orta	Yüksek	Çok Yüksek	Toplam
Esnaf	0	0	1	1	1	3
Memur	0	0	0	1	1	2
Mimar	0	0	0	1	0	1
Sağlık yönetimi	0	0	0	0	1	1
Hemşire	0	0	1	1	1	3
Ön Muhasebe	0	0	1	0	0	1
Teknik Ressam	0	0	0	1	0	1
Mühendis	0	1	0	2	0	3
İşletmeci	0	0	1	0	0	1
Akademisyen	0	1	1	0	0	2
Okul müdürü	0	0	1	0	0	1
Diğer	0	1	11	16	6	34
Toplam	1	10	41	70	28	150

Tablo 61, katılımcıların meslek gruplarına göre yemeklerin kalitesine dair beklentilerini göstermektedir. Genel olarak, katılımcıların %46,7'si (n=70) yemek kalitesinden “yüksek” beklentiye sahip olduğunu, %18,7'si (n=28) ise “çok yüksek” beklenti içinde olduğunu belirtmiştir. Buna karşılık, %27,3'ü (n=41) yemek kalitesinden “orta” seviyede beklentiye sahip olduğunu ifade ederken, %6,7'si (n=10) beklentisini “düşük” ve yalnızca %0,7'si (n=1) “çok düşük” olarak değerlendirmiştir. Meslek grupları bazında değerlendirildiğinde, diyetisyenler, öğretmenler ve diğer meslek gruplarına dahil edilen katılımcılar yemek kalitesi konusunda en yüksek beklentiye sahip meslek grupları olarak öne çıkmaktadır. Diyetisyenlerin %50,0'si (n=9) yemek kalitesinden “yüksek”, %22,2'si (n=4) ise “çok yüksek” beklenti içinde olduğunu ifade etmiştir. Öğretmenler de benzer bir eğilim göstermektedir. Bu gruptaki katılımcıların %54,5'i (n=12) yemek kalitesinden “yüksek” beklentiye sahipken, %13,6'sı (n=3) “çok yüksek” kalite beklentisine sahiptir. Öğretmenlerin yalnızca %9,1'i (n=2) yemek kalitesinden “düşük” beklenti içinde olduğunu belirtmiş ve hiçbir öğretmen yemek kalitesinden “çok düşük” bir beklentiye sahip olmadığını ifade etmiştir. Öğrenciler arasında yemek kalitesine yönelik beklenti görece dengelidir. Öğrencilerin %47,4'ü (n=9) yemek kalitesinden “yüksek” beklenti içinde olduğunu, %15,8'i (n=3) ise “çok yüksek” beklentiye sahip olduğunu ifade etmiştir.

Ancak, %26,3'ü (n=5) beklentilerini “orta” seviyede tutarken, %10,5'i (n=2) beklentilerinin “düşük” olduğunu belirtmiştir. Ev hanımları ve sağlık alanında çalışan bireyler de yemek kalitesine dair yüksek beklenti içindedir. Ev hanımlarının %55,6'sı (n=5) yemek kalitesinden “yüksek” beklentiye sahipken, %22,2'si (n=2) “çok yüksek” beklentiye sahiptir. Benzer şekilde, hemşirelerin %33,3'ü (n=1) yemek kalitesinden “yüksek”, %33,3'ü (n=1) ise “çok yüksek” beklenti içindedir. Yemek kalitesine yönelik düşük beklentiye sahip olan meslek grupları arasında mühendisler, akademisyenler ve güvenlik müdürleri bulunmaktadır. Mühendislerin %33,3'ü (n=1) yemek kalitesinden “düşük” beklenti içinde olduğunu ifade ederken, akademisyenlerin %50,0'si (n=1) yemek kalitesinden “düşük” beklentiye sahip olduğunu belirtmiştir. Bununla birlikte, güvenlik müdürlerinin yarısı (%50,0, n=1) yemek kalitesinden “çok düşük” beklentiye sahiptir.

Çizelge 4.62. Katılımcıların Mesleklerine Göre Yemek İçeriği Hakkında Bilgi Sahibi Olma Önem Derecesi

Meslek	Hiç Önemli Değil	Az Önemli	Önemli	Çok Önemli	Toplam
Öğrenci	0	2	7	10	19
Biyolog	0	0	1	0	1
Aşçı	0	0	1	1	2
Tercümanlık	0	0	1	0	1
Ebe	0	0	1	1	2
Diyetisyen	0	0	9	9	18
Çocuk gelişimi	0	0	1	0	1
Öğretmen	0	1	14	7	22
Avukat	1	0	3	2	6
İnşaat Mühendisi	0	0	0	1	1
Engelli bakımı ve rehabilitasyon	1	0	0	0	1
Ev hanımı	0	1	5	3	9
Endüstri mühendisi	0	0	0	1	1
Savcı	0	0	1	0	1

Meslek	Hiç Önemli Değil	Az Önemli	Önemli	Çok Önemli	Toplam
Muhasebeci	0	0	1	1	2
Güvenlik müdürü	0	0	0	2	2
Diş hekimi	0	0	4	2	6
Gazeteci	0	0	1	0	1
Doktor	0	0	1	0	1
Esnaf	0	0	3	0	3
Memur	0	0	0	2	2
Mimar	0	0	0	1	1
Sağlık yönetimi	0	0	0	1	1
Hemşire	0	0	2	1	3
Ön Muhasebe	0	0	1	0	1
Teknik Ressam	0	0	0	1	1
Mühendis	0	0	2	1	3
İşletmeci	0	0	0	1	1
Akademisyen	0	0	0	2	2
Okul müdürü	0	0	0	1	1
Diğer	1	2	17	14	34
Toplam	3	6	76	65	150

Tablo 62, katılımcıların meslek gruplarına göre yemeklerin içeriği hakkında bilgi sahibi olmanın kendileri için ne kadar önemli olduğunu değerlendirmektedir. Genel olarak, katılımcıların %50,7'si (n=76) yemek içeriğini “önemli” bulduğunu, %43,3'ü (n=65) ise “çok önemli” olarak değerlendirdiğini ifade etmiştir. Buna karşılık, %4,0'ü (n=6) yemek içeriği hakkında bilgi sahibi olmanın “az önemli” olduğunu, %2,0'si (n=3) ise bunu “hiç önemli değil” şeklinde değerlendirmiştir. Bu bulgular, katılımcıların büyük çoğunluğunun yemeklerin içeriği konusunda bilgi sahibi olmayı önemli gördüğünü ortaya koymaktadır. Meslek bazında incelendiğinde, diyetisyenler, öğretmenler ve öğrenciler yemek içeriğine dair bilgi sahibi olmayı en fazla önemseyen

gruplar arasında yer almaktadır. Diyetisyenlerin %50,0'si (n=9) yemek içeriği hakkında bilgi sahibi olmayı “önemli”, diğer %50,0'si (n=9) ise “çok önemli” olarak değerlendirmiştir. Bu sonuçlar, diyetisyenlerin meslekleri gereği gıda içeriğine duyarlılık gösterdiğini ve bu konuda farkındalığa sahip olduklarını ortaya koymaktadır. Öğretmenler de benzer bir eğilim göstermektedir. Bu gruptaki katılımcıların %63,6'sı (n=14) yemek içeriğini “önemli” olarak değerlendirirken, %31,8'i (n=7) “çok önemli” olarak nitelendirmiştir. Öğretmenlerin yalnızca %4,5'i (n=1) yemek içeriğini “az önemli” olarak görmüştür. Bu durum, öğretmenlerin bilinçli tüketiciler olduklarını ve besin içeriği konusunda bilgi sahibi olmanın eğitim ve sağlık açısından değer taşıdığını düşündüklerini göstermektedir. Öğrenciler arasında yemek içeriğine duyarlılık oranı da yüksektir. Öğrencilerin %52,6'sı (n=10) yemek içeriğini “çok önemli”, %36,8'i (n=7) “önemli” olarak değerlendirmiştir. Buna karşılık, %10,5'i (n=2) yemek içeriğini “az önemli” olarak görmüştür. Sağlık çalışanları arasında yemek içeriği konusundaki farkındalık oldukça yüksektir. Özellikle diş hekimlerinin %66,7'si (n=4) yemek içeriğini “önemli”, %33,3'ü (n=2) ise “çok önemli” olarak değerlendirmiştir. Benzer şekilde, hemşirelerin %66,7'si (n=2) yemek içeriğini “önemli”, diğer %33,3'ü (n=1) ise “çok önemli” olarak değerlendirmiştir. Bu sonuçlar, sağlık çalışanlarının beslenme ve sağlık ilişkisini mesleki olarak dikkate aldığını göstermektedir. Ev hanımları da yemek içeriğine dair yüksek farkındalığa sahiptir. Bu meslek grubundaki katılımcıların %55,6'sı (n=5) yemek içeriğini “önemli”, %33,3'ü (n=3) ise “çok önemli” olarak değerlendirmiştir. Düşük düzeyde farkındalığa sahip meslek grupları arasında engelli bakımı ve rehabilitasyon çalışanları ve “diğer” meslekler kategorisine giren bazı bireyler bulunmaktadır. Özellikle engelli bakımı alanında çalışan bir birey yemek içeriğini “hiç önemli değil” olarak değerlendirirken, “diğer” meslek grubuna ait katılımcıların %2,9'u (n=1) yemek içeriğini “hiç önemli değil” olarak görmüştür.

Çizelge 4.63. Katılımcıların Mesleklerine Göre Yemek Hizmeti Aldıkları Menülerden Memnuniyet Düzeyleri

Meslek	Evet, Çok Me	Evet, Memnunu	Kararsız m	Hayır, m	Hayır, Hiç Memnun Değilim	Diğer	Toplam
Öğrenci	3	8	6	2	0	0	19
Biyolog	0	0	0	1	0	0	1
Aşçı	0	0	1	1	0	0	2
Tercümanlık	0	1	0	0	0	0	1
Ebe	1	0	0	1	0	0	2
Diyetisyen	0	10	5	2	0	1	18

Meslek	Evet, Çok Memnun um	Evet, Memnu nu m	Kararsız ım	Hayır, Memnun Değilim	Hayır, Hiç Memnun Değilim	Diğer	Toplam
Çocuk gelişimi	0	0	1	0	0	0	1
Öğretme n	2	12	7	1	0	0	22
Avukat	1	4	1	0	0	0	6
İnşaatM ühendisi	0	0	0	1	0	0	1
Engelli bakımı verehab ilitasyon	0	1	0	0	0	0	1
Ev hanımı	1	5	2	0	1	0	9
Endüstri mühendi si	0	0	0	1	0	0	1
Savcı	0	0	0	1	0	0	1
Muhase beci	0	1	0	1	0	0	2
Güvenli k müdürü	0	0	0	0	2	0	2
Diş hekimi	0	3	2	1	0	0	6
Gazeteci	0	0	1	0	0	0	1
Doktor	0	0	0	1	0	0	1
Esnaf	1	0	1	1	0	0	3
Memur	0	0	2	0	0	0	2
Mimar	0	0	0	1	0	0	1
Sağlık yönetimi	0	1	0	0	0	0	1
Hemşire	0	1	1	0	1	0	3

Meslek	Evet, Çok Memnunum	Evet, Memnunum	Kararsızım	Hayır, Memnun Değilim	Hayır, Hiç Memnun Değilim	Diğer	Toplam
Ön Muhasebe	0	0	1	0	0	0	1
Teknik Ressam	0	0	0	0	1	0	1
Mühendis	0	1	2	0	0	0	3
İşletmeci	0	1	0	0	0	0	1
Akademisyen	1	0	1	0	0	0	2
Okul müdürü	0	0	1	0	0	0	1
Diğer	5	12	13	3	1	0	34
Toplam	15	61	48	19	6	1	150

Tablo 63, katılımcıların meslek gruplarına göre yemek hizmeti aldıkları menülerden memnuniyet düzeylerini göstermektedir. Genel olarak, katılımcıların %40,7'si (n=61) yemek menüsünden memnun olduklarını, %10,0'ı (n=15) ise çok memnun olduklarını belirtmiştir. Buna karşılık, %32,0'si (n=48) kararsız kaldığını ifade ederken, %12,7'si (n=19) memnun olmadığını, %4,0'ü (n=6) ise hiç memnun olmadığını bildirmiştir. Bu bulgular, katılımcıların büyük bir kısmının yemek hizmetlerinden memnun olduğunu, ancak önemli bir kesimin (%32,0) kararsız kaldığını ve belirli meslek gruplarında memnuniyetsizlik oranının dikkate değer olduğunu göstermektedir. Meslek grupları bazında incelendiğinde, öğretmenler, diyetisyenler ve öğrenciler yemek hizmetlerinden en memnun gruplar arasında yer almaktadır. Öğretmenlerin %54,5'i (n=12) yemek menüsünden memnun olduğunu, %9,1'i (n=2) ise çok memnun olduğunu ifade etmiştir. Ancak, %31,8'i (n=7) kararsız kalırken, %4,5'i (n=1) yemek hizmetinden memnun olmadığını bildirmiştir. Bu sonuçlar, öğretmenlerin yemek hizmetlerine dair genel olarak olumlu bir görüşe sahip olduğunu, ancak bir kısmının net bir karar veremediğini göstermektedir. Diyetisyenler arasında da memnuniyet oranı yüksektir. Katılımcıların %55,6'sı (n=10) yemek menüsünden memnun olduklarını, ancak çok memnun olduklarını belirten katılımcı bulunmamaktadır. Buna karşılık, %27,8'i (n=5) kararsız olduklarını, %11,1'i (n=2) memnun olmadıklarını ve %5,6'sı (n=1) ise diğer yanıtı seçerek farklı bir değerlendirme yaptıklarını belirtmiştir. Bu bulgular, diyetisyenlerin yemek menüsüne yönelik genel olarak olumlu bir tutum sergilediklerini, ancak belirli bir kesimin kararsız kaldığını göstermektedir. Öğrenciler de yemek hizmetlerinden

genel olarak memnuniyet bildiren meslek grupları arasındadır. Öğrencilerin %42,1'i (n=8) yemek menüsünden memnun olduğunu, %15,8'i (n=3) ise çok memnun olduğunu ifade etmiştir. Ancak, %31,6'sı (n=6) kararsız kalırken, %10,5'i (n=2) yemek hizmetinden memnun olmadığını bildirmiştir. Bu durum, öğrenciler arasında yemek hizmetine dair farklı değerlendirmelerin mevcut olduğunu ve belirli bir kesimin hala kararsız kaldığını göstermektedir. Ev hanımları da genel olarak yemek menüsüne yönelik olumlu bir bakış açısına sahiptir. Ev hanımlarının %55,6'sı (n=5) yemek menüsünden memnun olduğunu, %11,1'i (n=1) ise çok memnun olduğunu ifade etmiştir. Ancak, %22,2'si (n=2) kararsız olduğunu, %11,1'i (n=1) ise yemek hizmetlerinden memnun olmadığını bildirmiştir. Bu bulgular, ev hanımlarının yemek hizmetlerine dair yüksek beklenti içinde olduklarını ancak genel olarak memnuniyet düzeylerinin olumlu olduğunu göstermektedir. Buna karşılık, belirli meslek gruplarında memnuniyetsizlik oranının görece yüksek olduğu gözlemlenmektedir. Özellikle güvenlik müdürleri (%100,0, n=2), doktorlar (%100,0, n=1), inşaat mühendisleri (%100,0, n=1) ve muhasebeciler (%50,0, n=1) yemek hizmetlerinden memnun olmadıklarını bildirmiştir.

Çizelge 4.64. . Katılımcıların Mesleklerine Göre Günlük Karbonhidrat Tüketim Düzeyleri

Meslek	Çok Düşük	Düşük	Orta	Yüksek	Çok Yüksek	Toplam
Öğrenci	2	2	11	4	0	19
Biyolog	0	0	0	1	0	1
Aşçı	0	0	2	0	0	2
Tercümanlık	0	0	1	0	0	1
Ebe	0	0	1	1	0	2
Diyetisyen	0	0	12	6	0	18
Çocuk gelişimi	0	0	1	0	0	1
Öğretmen	0	1	7	11	3	22
Avukat	0	1	4	1	0	6
İnşaat Mühendisi	0	0	1	0	0	1
Engelli bakımı ve	0	1	0	0	0	1

Meslek	Çok Düşük	Düşük	Orta	Yüksek	Çok Yüksek	Toplam
Rehabilitasyon						
Ev hanımı	0	1	7	1	0	9
Endüstri mühendisi	0	0	0	1	0	1
Savcı	0	0	0	1	0	1
Muhasebeci	1	0	1	0	0	2
Güvenlik müdürü	2	0	0	0	0	2
Diş hekimi	0	0	2	2	2	6
Gazeteci	0	0	0	1	0	1
Doktor	0	0	0	1	0	1
Esnaf	1	0	2	0	0	3
Memur	0	0	1	1	0	2
Mimar	0	1	0	0	0	1
Sağlık yönetimi	0	0	1	0	0	1
Hemşire	0	1	1	1	0	3
Ön Muhasebe	0	0	1	0	0	1
Teknik Ressam	0	0	1	0	0	1
Mühendis	0	0	2	0	1	3
İşletmeci	0	0	0	1	0	1
Akademisyen	0	0	0	0	2	2
Okul müdürü	0	0	1	0	0	1
Diğer	1	3	15	9	6	34

Meslek	Çok Düşük	Düşük	Orta	Yüksek	Çok Yüksek	Toplam
Toplam	7	11	75	43	14	150

Tablo 64, katılımcıların mesleklerine göre günlük diyetlerindeki karbonhidrat tüketim seviyelerini göstermektedir. Genel olarak, katılımcıların %50,0'si (n=75) karbonhidrat tüketimini “orta” seviyede değerlendirmiştir. Bunun yanı sıra, %28,7'si (n=43) karbonhidrat tüketimini “yüksek” olarak, %9,3'ü (n=14) ise “çok yüksek” olarak bildirmiştir. Buna karşılık, %7,3'ü (n=11) karbonhidrat tüketimini “düşük” olarak, %4,7'si (n=7) ise “çok düşük” seviyede değerlendirmiştir. Meslek gruplarına göre değerlendirildiğinde, diyetisyenler, öğretmenler ve öğrenciler en yüksek karbonhidrat tüketimine sahip meslek grupları arasında yer almaktadır. Diyetisyenlerin %66,7'si (n=12) karbonhidrat tüketimini “orta”, %33,3'ü (n=6) ise “yüksek” olarak değerlendirmiştir. Öğretmenler arasında da karbonhidrat tüketimi genellikle yüksek seviyelerde seyretmektedir. Bu gruptaki katılımcıların %50,0'si (n=11) karbonhidrat tüketimini “yüksek”, %13,6'sı (n=3) ise “çok yüksek” olarak değerlendirmiştir. Buna karşılık, %31,8'i (n=7) karbonhidrat tüketimini “orta” olarak, %4,5'i (n=1) ise “düşük” olarak belirtmiştir. Öğrenciler arasında karbonhidrat tüketimi genellikle orta seviyede yoğunlaşmıştır. Bu gruptaki katılımcıların %57,9'u (n=11) karbonhidrat tüketimini “orta” seviyede değerlendirmiş, %21,1'i (n=4) “yüksek” olarak bildirmiştir. Ancak, %10,5'i (n=2) karbonhidrat tüketimini “düşük”, %10,5'i (n=2) ise “çok düşük” olarak ifade etmiştir. Bu durum, öğrencilerin beslenme alışkanlıklarında farklı tüketim seviyelerine sahip olduğunu göstermektedir. Ev hanımları arasında da karbonhidrat tüketiminde orta ve yüksek seviyeler ön plandadır. Ev hanımlarının %77,8'i (n=7) karbonhidrat tüketimini “orta” olarak değerlendirmiştir. Buna karşılık, %11,1'i (n=1) “yüksek”, %11,1'i (n=1) ise “düşük” olarak belirtmiştir. Bu sonuçlar, ev hanımlarının büyük çoğunluğunun karbonhidrat tüketiminde orta seviyede bir denge sağladığını göstermektedir. Belirli meslek gruplarında ise karbonhidrat tüketiminin daha düşük seviyelerde olduğu gözlemlenmektedir. Özellikle güvenlik müdürlerinin %100,0'ü (n=2) karbonhidrat tüketimini “çok düşük” olarak bildirmiştir. Benzer şekilde, mühendislerin %33,3'ü (n=1) karbonhidrat tüketimini “çok yüksek” olarak değerlendirirken, diğer mühendislerin %66,7'si (n=2) orta veya düşük tüketim seviyelerinde yer almıştır. Bu sonuçlar, meslek gruplarına göre karbonhidrat tüketim seviyelerinin farklılık gösterdiğini ve bazı meslek gruplarında karbonhidrat tüketiminin daha yüksek seviyelerde yoğunlaştığını göstermektedir.

Çizelge 4.65. Katılımcıların Mesleklerine Göre Günlük Yağ Tüketim Düzeyleri

Meslek	Çok Düşük	Düşük	Orta	Yüksek	Çok Yüksek	Toplam
Öğrenci	3	2	10	3	1	19
Biyolog	0	0	0	1	0	1

BULGULAR**E. Nur BİLLURCU YÜCETEPE**

Aşçı	0	0	2	0	0	2
Tercümanlık	0	0	1	0	0	1
Ebe	0	1	1	0	0	2
Diyetisyen	0	2	12	4	0	18
Çocuk gelişimi	0	0	1	0	0	1
Öğretmen	0	2	12	8	0	22
Avukat	0	1	5	0	0	6
İnşaat Mühendisi	0	0	1	0	0	1
Engelli bakımı ve rehabilitasyon	0	0	0	0	1	1
Ev hanımı	0	2	7	0	0	9
Endüstri mühendisi	0	0	0	1	0	1
Savcı	0	0	1	0	0	1
Muhasebeci	0	1	1	0	0	2
Güvenlik müdürü	2	0	0	0	0	2
Diş hekimi	0	0	4	2	0	6
Gazeteci	0	0	1	0	0	1
Doktor	0	0	0	1	0	1
Esnaf	1	0	2	0	0	3
Memur	0	0	1	1	0	2
Mimar	0	0	0	1	0	1
Sağlık Yönetimi	0	0	1	0	0	1

Meslek	Çok Düşük	Düşük	Orta	Yüksek	Çok Yüksek	Toplam
Hemşire	0	1	0	2	0	3
Ön Muhasebe	0	0	1	0	0	1
Teknik Ressam	0	0	1	0	0	1
Mühendis	0	0	3	0	0	3
İşletmeci	0	0	0	1	0	1
Akademisyen	0	0	1	0	1	2
Okul müdürü	0	0	1	0	0	1
Diğer	0	5	20	8	1	34
Toplam	6	17	90	33	4	150

Tablo 65, katılımcıların mesleklerine göre günlük yağ tüketim düzeylerini değerlendirmektedir. Genel olarak, katılımcıların %60,0'ı (n=90) yağ tüketimini “orta” seviyede değerlendirmiştir. Bunun yanı sıra, %22,0'si (n=33) yağ tüketimini “yüksek”, %2,7'si (n=4) ise “çok yüksek” olarak bildirmiştir. Buna karşılık, %11,3'ü (n=17) yağ tüketimini “düşük”, %4,0'ı (n=6) ise “çok düşük” seviyede değerlendirmiştir. Meslek grupları incelendiğinde, diyetisyenler, öğretmenler ve öğrenciler arasında yağ tüketiminin genellikle orta seviyede olduğu gözlemlenmektedir. Diyetisyenlerin %66,7'si (n=12) yağ tüketimini “orta” olarak değerlendirirken, %22,2'si (n=4) “yüksek” düzeyde tüketim yaptığını ifade etmiştir. Öğretmenler arasında da benzer bir eğilim görülmektedir. Öğretmenlerin %54,5'i (n=12) yağ tüketimini “orta” düzeyde değerlendirirken, %36,4'ü (n=8) tüketimlerini “yüksek” olarak belirtmiştir. Öğrenciler arasında ise yağ tüketim alışkanlıkları farklı seviyelerde dağılmaktadır. Öğrencilerin %52,6'sı (n=10) yağ tüketimini “orta” seviyede değerlendirmiş, %15,8'i (n=3) tüketimlerini “çok düşük”, %10,5'i (n=2) ise “düşük” olarak nitelendirmiştir. Öte yandan, %21,1'i (n=4) yağ tüketimini “yüksek” olarak değerlendirmiştir. Ev hanımları da genellikle orta düzeyde yağ tüketimine sahiptir. Ev hanımlarının %77,8'i (n=7) yağ tüketimlerini “orta” olarak değerlendirirken, %22,2'si (n=2) ise “düşük” olarak belirtmiştir. Yağ tüketiminin en düşük olduğu meslek grupları arasında güvenlik müdürleri ve muhasebeciler yer almaktadır. Özellikle güvenlik müdürlerinin %100,0'ü (n=2) yağ tüketimini “çok düşük” olarak belirtmiştir. Benzer şekilde, muhasebecilerin %50,0'si (n=1) yağ tüketimini “düşük” olarak nitelendirirken, kalan %50,0'si (n=1) “orta” seviyede tükettiğini ifade etmiştir.

Çizelge 4.66. Katılımcıların Mesleklerine Göre Günlük Protein Tüketim Düzeyleri

Meslek	Çok Düşük	Düşük	Orta	Yüksek	Çok Yüksek	Toplam
Öğrenci	1	1	13	2	2	19
Biyolog	0	1	0	0	0	1
Aşçı	0	1	1	0	0	2
Tercümanlık	0	0	1	0	0	1
Ebe	0	0	1	1	0	2
Diyetisyen	0	7	9	2	0	18
Çocuk gelişimi	0	1	0	0	0	1
Öğretmen	0	6	12	2	2	22
Avukat	0	0	5	1	0	6
İnşaat Mühendisi	0	0	0	1	0	1
Engelli bakımı ve rehabilitasyon	0	0	1	0	0	1
Ev hanımı	0	0	7	2	0	9
Endüstri mühendisi	0	0	0	1	0	1
Savcı	0	1	0	0	0	1
Muhasebeci	0	1	1	0	0	2
Güvenlik müdürü	0	0	1	0	1	2
Diş hekimi	0	0	4	2	0	6
Gazeteci	0	0	1	0	0	1
Doktor	0	0	1	0	0	1

Meslek	Çok Düşük	Düşük	Orta	Yüksek	Çok Yüksek	Toplam
Esnaf	1	1	1	0	0	3
Memur	0	1	1	0	0	2
Mimar	0	0	1	0	0	1
Sağlık yönetimi	0	1	0	0	0	1
Hemşire	0	0	2	1	0	3
Ön Muhasebe	0	0	1	0	0	1
Teknik Ressam	0	0	1	0	0	1
Mühendis	0	1	2	0	0	3
İşletmeci	0	0	1	0	0	1
Akademisyen	1	1	0	0	0	2
Okul müdürü	0	0	1	0	0	1
Diğer	1	4	17	10	2	34
Toplam	4	28	86	25	7	150

Tablo 66, katılımcıların mesleklerine göre günlük protein tüketim seviyelerini göstermektedir. Genel olarak, katılımcıların %57,3'ü (n=86) protein tüketimini “orta” düzeyde değerlendirmiştir. Buna karşılık, %16,7'si (n=25) protein tüketimini “yüksek”, %4,7'si (n=7) ise “çok yüksek” seviyede olduğunu ifade etmiştir. Öte yandan, %18,7'si (n=28) protein tüketimini “düşük” olarak değerlendirirken, %2,7'si (n=4) tüketimini “çok düşük” seviyede olduğunu belirtmiştir. Bu bulgular, katılımcıların büyük bir kısmının protein tüketimini dengeli bir seviyede tuttuğunu, ancak belirli meslek gruplarında daha yüksek veya düşük protein tüketim eğilimleri bulunduğunu göstermektedir. Meslek grupları incelendiğinde, diyetisyenler, öğretmenler ve diş hekimleri arasında protein tüketiminin genellikle orta seviyede olduğu görülmektedir. Diyetisyenlerin %50,0'si (n=9) protein tüketimini “orta” olarak değerlendirmiş, %38,9'u (n=7) ise “düşük” olarak ifade etmiştir. Bu durum, diyetisyenlerin protein tüketimini kontrollü bir şekilde planladığını ve aşırı protein tüketiminden kaçındığını göstermektedir. Öğretmenler arasında da protein tüketimi genellikle orta seviyededir. Öğretmenlerin %54,5'i (n=12) protein tüketimini “orta” olarak değerlendirirken, %27,3'ü (n=6) “düşük” seviyede tükettiğini belirtmiştir. Bununla birlikte, öğretmenlerin %9,1'i (n=2) protein tüketimini “yüksek”, %9,1'i (n=2) ise “çok yüksek” olarak değerlendirmiştir. Bu sonuçlar, öğretmenlerin

beslenme alışkanlıklarında farklı tercihlere sahip olduğunu ve protein tüketiminin büyük ölçüde bireysel tercihlere göre değiştiğini göstermektedir. Öğrenciler arasında ise protein tüketimi farklı seviyelerde dağılmıştır. Öğrencilerin %68,4'ü (n=13) protein tüketimini “orta” seviyede değerlendirmiş, %10,5'i (n=2) tüketimini “yüksek”, %10,5'i (n=2) ise “çok yüksek” olarak ifade etmiştir. Ancak, %10,5'i (n=2) protein tüketimini “düşük” seviyede olduğunu belirtmiştir. Ev hanımları arasında ise protein tüketimi ağırlıklı olarak orta seviyededir. Ev hanımlarının %77,8'i (n=7) protein tüketimini “orta” olarak değerlendirirken, %22,2'si (n=2) tüketimini “yüksek” seviyede olduğunu ifade etmiştir. Protein tüketiminin en düşük olduğu meslek grupları arasında akademisyenler, sağlık yönetimi çalışanları ve esnaflar yer almaktadır. Örneğin, akademisyenlerin %50,0'si (n=1) protein tüketimini “çok düşük” olarak değerlendirirken, %50,0'si (n=1) “düşük” olarak belirtmiştir. Benzer şekilde, sağlık yönetimi çalışanlarının %100,0'ü (n=1) protein tüketimini “düşük” olarak ifade etmiştir. Esnaflar arasında ise protein tüketimi oldukça düşük olup, %33,3'ü (n=1) “çok düşük”, %33,3'ü (n=1) “düşük” seviyede olduğunu belirtmiştir.

Çizelge 4.67. Katılımcıların Mesleklerine Göre Günlük Posa Tüketim Düzeyleri

Meslek	Çok Düşük	Düşük	Orta	Yüksek	Çok Yüksek	Toplam
Öğrenci	1	3	12	2	1	19
Biyolog	0	0	0	1	0	1
Aşçı	0	1	1	0	0	2
Tercümanlık	0	0	1	0	0	1
Ebe	0	0	2	0	0	2
Diyetisyen	0	4	11	3	0	18
Çocuk gelişimi	0	0	1	0	0	1
Öğretmen	1	7	11	3	0	22
Avukat	0	1	3	2	0	6
İnşaat Mühendisi	1	0	0	0	0	1
Engelli bakımı ve rehabilitasyon	0	0	0	0	1	1

Meslek	Çok Düşük	Düşük	Orta	Yüksek	Çok Yüksek	Toplam
Ev hanımı	0	4	5	0	0	9
Endüstri mühendisi	0	0	0	1	0	1
Savcı	0	1	0	0	0	1
Muhasebeci	0	1	1	0	0	2
Güvenlik müdürü	0	0	2	0	0	2
Diş hekimi	1	3	1	1	0	6
Gazeteci	0	0	1	0	0	1
Doktor	0	1	0	0	0	1
Esnaf	1	0	2	0	0	3
Memur	1	1	0	0	0	2
Mimar	1	0	0	0	0	1
Sağlık yönetimi	1	0	0	0	0	1
Hemşire	0	1	1	1	0	3
Ön Muhasebe	0	0	1	0	0	1
Teknik Ressam	0	0	1	0	0	1
Mühendis	0	2	1	0	0	3
İşletmeci	0	0	1	0	0	1
Akademisyen	0	0	2	0	0	2
Okul müdürü	0	1	0	0	0	1
Diğer	3	10	11	7	3	34
Toplam	11	41	72	21	5	150

Tablo 67, katılımcıların mesleklerine göre günlük posa (lif) tüketim düzeylerini göstermektedir. Genel olarak, katılımcıların %48,0'i (n=72) posa tüketimini "orta" düzeyde değerlendirmiştir. Buna karşılık, %14,0'ı (n=21) posa tüketiminin "yüksek", %3,3'ü (n=5) ise "çok yüksek" olduğunu ifade etmiştir. Öte yandan, %27,3'ü (n=41) posa tüketimini "düşük" olarak değerlendirirken, %7,3'ü (n=11) tüketimini "çok düşük" seviyede olduğunu belirtmiştir. Bu bulgular, katılımcıların önemli bir kısmının posa tüketimini orta seviyede tuttuğunu, ancak belirli meslek gruplarında posa tüketiminin yetersiz olduğunu göstermektedir. Meslek grupları incelendiğinde, diyetisyenler, öğretmenler ve öğrenciler arasında posa tüketiminin genellikle orta seviyede olduğu görülmektedir. Diyetisyenlerin %61,1'i (n=11) posa tüketimini "orta" olarak değerlendirmiş, %16,7'si (n=3) ise "yüksek" tükettiğini belirtmiştir. Buna rağmen, %22,2'si (n=4) posa tüketimini "düşük" olarak ifade etmiştir. Bu durum, diyetisyenlerin posa tüketiminde bilinçli bir tutum sergilediğini ve çoğunlukla önerilen miktarlarda posa tükettiğini göstermektedir. Öğretmenler arasında da posa tüketimi genellikle orta seviyededir. Öğretmenlerin %50,0'si (n=11) posa tüketimini "orta" olarak değerlendirirken, %31,8'si (n=7) tüketimini "düşük" olarak ifade etmiştir. Ancak, %13,6'sı (n=3) posa tüketimini "yüksek" olarak değerlendirmiştir. Bu durum, öğretmenlerin beslenme alışkanlıklarında farklı tercihlere sahip olduğunu ve posa tüketimlerinin büyük ölçüde bireysel tercihlere göre değiştiğini göstermektedir. Öğrenciler arasında ise posa tüketimi farklı seviyelerde dağılmıştır. Öğrencilerin %63,2'si (n=12) posa tüketimini "orta" seviyede değerlendirirken, %15,8'i (n=3) tüketimini "düşük", %5,3'ü (n=1) ise "çok düşük" olarak belirtmiştir. Bununla birlikte, %10,5'i (n=2) posa tüketimini "yüksek", %5,3'ü (n=1) ise "çok yüksek" olarak ifade etmiştir. Bu durum, öğrenciler arasında farklı beslenme alışkanlıklarının bulunduğunu ve posa tüketim düzeylerinin bireysel tercihlere ve beslenme düzenlerine bağlı olarak değiştiğini göstermektedir. Ev hanımları arasında ise posa tüketimi büyük ölçüde düşük ve orta seviyede gözlemlenmektedir. Ev hanımlarının %55,6'sı (n=5) posa tüketimini "orta" olarak değerlendirirken, %44,4'ü (n=4) tüketimini "düşük" seviyede olduğunu belirtmiştir. Bu sonuçlar, ev hanımlarının posa tüketiminde yeterli bir düzeye ulaşamadığını düşündürmektedir. Posa tüketiminin en düşük olduğu meslek grupları arasında mühendisler, sağlık yönetimi çalışanları ve bazı beyaz yakalı çalışanlar yer almaktadır. Örneğin, mühendislerin %66,7'si (n=2) posa tüketimini "düşük" olarak değerlendirmiştir. Benzer şekilde, sağlık yönetimi çalışanlarının %100,0'ü (n=1) posa tüketimini "çok düşük" olarak ifade etmiştir. Bu bulgular, katılımcıların mesleklerine bağlı olarak farklı posa tüketim alışkanlıklarına sahip olduğunu, bazı meslek gruplarında posa tüketiminin yetersiz seviyede kaldığını ve bu durumun beslenme farkındalığı ile ilişkili olabileceğini göstermektedir.

5. TARTIŞMA

Bu çalışma, besin alerjileri, yemek hizmetleriyle ilgili geri bildirimler, yemek kalitesi beklentileri, cinsiyet farklılıkları, atık yönetimi, HACCP sistemleri, beslenme modelleri ve hijyen gibi çeşitli faktörlerin toplu beslenme sistemlerinin sürdürülebilirliğine olan etkilerini incelemiştir. Literatürdeki yeni araştırmalar, toplu beslenme sistemlerinin sürdürülebilirliği sağlama potansiyeline sahip olmasına rağmen, bazı temel sorunlarla karşı karşıya olduğunu göstermektedir.

Araştırmalara göre, besin alerjileri, özellikle çocukluk ve yetişkinlik dönemlerinde daha yaygındır. Bu durumda, gıda işleme süreçleri ve çevresel değişkenler alerjik reaksiyonların sıklığını artırmaktadır. Unar ve ark. (2024), mikroorganizma toksinleri ve çevresel faktörlerin besin alerjilerine neden olabileceğini göstermiştir. Yine de Wielsøe ve ark. (2025) tarafından yapılan bir araştırma, gıda kaynaklı kimyasallara maruz kalmanın alerjileri artırabileceğini vurgulamaktadır. Bu bulgular, çalışmamızda belirlenen yaş gruplarına göre besin alerjisi dağılımı bulgularını desteklemektedir.

Sürdürülebilir beslenme sistemleri için, katılımcıların yemek hizmetleri hakkında geri bildirimde bulunma eğilimleri de önemlidir. Gençler daha fazla geri bildirim verir ve hizmet kalitesini artırır (Pancheva ve ark., 2024). Çalışmamızın katılımcılardan elde ettiği verilerle bu durum uyumludur. Yemek kalitesi beklentileri açısından, sürdürülebilir ve sağlıklı gıdalara yönelik farkındalığın arttığı ve tüketicilerin bitki bazlı diyetleri daha fazla tercih etmeye başladığı görülmektedir. Takano ve arkadaşları (2024), bu dönüşümün yalnızca sağlık açısından değil, aynı zamanda ekolojik sürdürülebilirlik açısından da önemli olduğunu vurgulamaktadır. Çalışmamızda katılımcıların yemek kalitesiyle ilgili beklentilerinin benzer doğrultuda olduğu görülmektedir.

Cinsiyete bağlı besin alerjisi farkındalığı açısından, kadınların alerjenlere karşı daha duyarlı olduğu ve erkeklerden daha farklı bağışıklık sistemlerine sahip olduğu gösterilmiştir (Wu ve ark., 2024). Çalışmamızın sonuçları, kadın katılımcıların besin alerjilerine daha duyarlı olduğunu göstermektedir.

Gıda sistemlerinin çevresel etkilerini en aza indirmek için toplu beslenme sistemlerinde atık yönetimi ve sürdürülebilirlik çok önemlidir. Gıda israfını azaltmak için, özellikle hastane ve okul yemekhanelerinde çeşitli yöntemler kullanılmaktadır (Grodard-Humbert ve Willemine, 2024). Çalışmamızda, yemek israfının azaltılması için iyileştirmeler gerektiğini belirten kişiler de vardı. Gıda güvenliği açısından,

HACCP sistemlerinin toplu beslenme alanlarında yalnızca hijyen ve kalite kontrolü sağlamakla kalmayıp, aynı zamanda sürdürülebilirlik açısından da kritik bir rol oynadığı belirlenmiştir. Baikadamova ve arkadaşları (2024), HACCP sistemlerinin etkin bir şekilde uygulanmasının gıda güvenliğini artırırken sürdürülebilirliği de desteklediğini ifade etmektedir. Çalışmamızda HACCP sistemlerinin etkin kullanımına dair katılımcı görüşleri bu bulgularla örtüşmektedir.

Son olarak, hijyen ve gıda zehirlenmesi ile ilgili yapılan araştırmalar, toplu beslenme sistemlerinde hijyen standartlarının sıkı bir şekilde uygulanması gerektiğini göstermektedir. Budiningsari ve arkadaşları (2024), hijyenik olmayan koşulların ciddi gıda kaynaklı hastalıklara yol açabileceğini vurgulamaktadır. Çalışmamızda hijyen faktörünün önemli bir sürdürülebilirlik değişkeni olduğu saptanmıştır.

Sonuç olarak, bu araştırma, toplu beslenme sistemlerinde sürdürülebilirliğin sağlanabilmesi için bir dizi faktörün bütüncül bir yaklaşımla ele alınması gerektiğini göstermektedir. Gıda alerjileri, yemek hizmetleri, yemek kalitesi, cinsiyet farklılıkları, atık yönetimi, HACCP sistemleri ve hijyen, sürdürülebilir ve güvenilir bir beslenme sistemi oluşturmanın temel bileşenleridir. Bu faktörlerin etkin yönetimi, sürdürülebilir ve güvenilir bir beslenme sistemi oluşturmak için çok önemlidir. Bu sonuçlar, güncel akademik literatürde yapılan araştırmalarla desteklenmektedir ve sürdürülebilir gıda sistemlerinin oluşturulması için daha fazla araştırma yapılması gerektiğini göstermektedir.

6. SONUÇLAR

Artan sanayileşme, teknolojik gelişmeler, kadınların iş gücüne daha fazla katılması, kuşak farklılıkları ve zaman yetersizliği gibi nedenlerle toplu beslenme hizmetlerine yönelim artmıştır. Günümüzde birçok birey en az bir öğününü bu hizmetleri sunan kurumlarda tüketmektedir. Ancak bu durum, doğal kaynakların aşırı tüketimi, sera gazı salınımı ve karbon ayak izinin artması gibi çevresel sorunlara yol açmaktadır. Bu da gelecek nesillere yaşanabilir bir çevre yerine ciddi çevresel tehditler barındıran bir dünya bırakma riskini doğurmaktadır. Toplu beslenme sistemlerinde enerji ve su tüketiminin fazlalığı, gıda israfı, atık birikimi, geri dönüşüm eksikliği ve hijyen yetersizlikleri gibi sorunlar sürdürülebilirliği tehdit etmektedir. Bu sistemler hem çevresel kaynakları zorlamakta hem de insan sağlığı açısından riskler taşımaktadır. Eğer gerekli önlemler alınmazsa, gelecekte daha yaşanmaz bir dünya ile karşı karşıya kalınacaktır.

7. ÖNERİLER

Toplu beslenme sistemlerinde görevli yöneticiler, sürdürülebilirlik, doğal kaynakların korunması ve çevre bilinci konularında eğitilmelidir. Enerji ve su tüketimi azaltılmalı, israfın önüne geçilmeli, atık yönetimi ve geri dönüşüm süreçleri etkin şekilde uygulanmalıdır. Gıda hijyenine dikkat edilmeli, sağlık açısından risk oluşturabilecek uygulamalardan kaçınılmalıdır. Toplumun her bireyi çevre bilinciyle hareket etmeli, sadece bugünü değil yarını da düşünerek sorumluluk almalıdır. Sürdürülebilir yaşam farkındalığını artırmak amacıyla bilinçlendirme çalışmaları yapılmalı, Sürdürülebilir Yaşam Derneği (SUYADER) gibi sivil toplum kuruluşlarının faaliyetleri desteklenmeli ve benzer girişimler teşvik edilmelidir.

KAYNAKLAR

- Akay, G., & Demir, L. S., Koç, G. (2015). *Toplum beslenmesinde sürdürülebilirlik ve çevre: Tarımda ve gıdada sürdürülebilir tedarik zinciri: Türkiye incelemesi*. Ege Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi.
- Akın, G. (2018). Sağlıklı ve kaliteli yaşamda sürdürülebilir dünya görüşü. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 11(2), 877–891.
- Azadi, H., Schoonbeek, S., Mahhmoudi, H., Derudder, B., & De Maeyer, P. (2024). The effectiveness of implementing the HACCP system to ensure the quality of food products in regions with ecological problems.
- Baikadamova, A., & Yevlampiyeva, Y. (2024). The effectiveness of implementing the HACCP system to ensure the quality of food products in regions with ecological problems.
- Berry, E. M., Dernini, S., Burlingame, B., Meybeck, A., & Conforti, P. (2015). Food security and sustainability: Can one exist without the other? *Public Health Nutrition*, 18(13), 2293–2302.
- Binboğa, G., & Ünal, A. (2018). Sürdürülebilirlik ekseninde Manisa Celal Bayar Üniversitesinin karbon ayak izinin hesaplanmasına yönelik bir araştırma. *Uluslararası İktisadi ve İdari İncelemeler Dergisi*, (21), 187–202.
- Budiningsari, R. D., Palupi, I. R., & Budiningsari, R. (2024). Food safety knowledge, hygiene practices among food handlers, and microbiological quality of animal side dishes in contract catering.
- Burlingame, B., & Dernini, S. (2011). Sustainable diets: The Mediterranean diet as an example. *Public Health Nutrition*, 14(12A), 2285–2287.
- Dikmen, D. (2015). *Toplu beslenme yapan kuruluşlarda hijyen* [Yüksek lisans tezi, Hacettepe Üniversitesi]. <https://docplayer.biz.tr/51929324-Toplu-beslenme-yapan-kuruluslardahijyen.html>
- FAO. (2020). *The state of food and agriculture: Overcoming water challenges in agriculture*. Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Filimonau, V., Derqui, B., & Matute, J. (2019). The prospects of waste management in food service: A systematic review. *Journal of Cleaner Production*, 240, 118276.
- Gillespie, S., & Van den Bold, M. (2017). Agriculture, food systems, and nutrition: Meeting the challenge. *Global Challenges*, 1(3), 1600002.
- Grodard-Humber, G., & Willemin, S. (2024). Sustainable food: Assessing the practices and expectations of French dieticians. *ProQuest*.
- Karwacka, M., Ciurzynska, A., Lenart, A., & Janowicz, M. (2020). Sustainable development in the agri-food sector in terms of the carbon footprint: A review. *Sustainability*, 12(16), 6463.
- Kaya, S. Y., & İlhan, S. (2018). Toplu yemek (hazır yemek) sektöründe yaşanan problemler ve çözüm önerileri. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1),

- Koudstaal, R., Rijsberman, F. R., & Savenije, H. (1992). Water and sustainable development. In *Natural Resources Forum* (pp. 277–290). Blackwell Publishing Ltd.
- Macdiarmid, J. I., Kyle, J., Horgan, G. W., Loe, J., Eyfe, C., Johnstone, A., & McNeill, G. (2012). Sustainable diets for the future: Can we contribute to reducing greenhouse gas emissions by eating a healthy diet? *The American Journal of Clinical Nutrition*, 96(3), 632–639.
- Pancheva, R., Illidromiti, Z., & Moschonis, G. (2024). Early life acute infections and risk for cow's milk protein allergy or atopic dermatitis at 6 months of age in high-risk for allergy infants.
- Pekcan, A. G. (2019). Sürdürülebilir beslenme ve beslenme örüntüsü: Bitkisel kaynaklı beslenme. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 47(2), 1–10.
- Peşkircioğlu, N. (2016). 2030 sürdürülebilir kalkınma hedefleri: Küresel verimlilik hareketine doğru.
- Radu, A. L., Scricciu, M. A., & Caracota, D. M. (2013). Carbon footprint analysis: Towards a projects evaluation model for promoting sustainable development. *Procedia Economics and Finance*, 6, 353–363.
- Şimşek, N., & Akdağ, G. (2017). Sürdürülebilir gastronomi kapsamında yeşil nesil restoranları incelenmesi. *The Journal of Academic Social Science Studies*, 2(60), 351–368.
- Takano, C., Tsuji, N. M., & Iwama, M. (2024). Impact of diet therapy on the gut microbiome composition and immunological profiles in patients with phenylketonuria.
- Tan, B.-C., Khan, N., Yong, G.-F., Harlam, W., & Nguyen, L. (2016). What drives the intention of restaurant operators to go green? *World Applied Sciences Journal*, 34(12), 1627–1638.
- Tilman, D., & Clark, M. (2014). Global diets link environmental sustainability and human health. *Nature*, 515(7528), 518–522.
- Truzzi, M. L., Puyiani, M. B., Tripodi, A., Toni, S., Farinetti, A., Nasi, M., & Mattioli, A. V. (2020). Mediterranean diet as a model of sustainable, resilient and healthy diet.
- Unar, A., Qureshi, M., Afridi, H. I., & Wassan, S. (2024). The role of bacterial toxins and environmental factors in the development of food allergies.
- Ünal Özen, G. (2019). *Diyetisyen ve diyetisyen adaylarının sürdürülebilir beslenme konusundaki bilgi ve tutumlarının değerlendirilmesi* [Yüksek lisans tezi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü].
- Werner, L. B., Flysjö, A., & Tholstrup, T. (2014). Greenhouse gas emissions of realistic dietary choices in Denmark: The carbon footprint and nutritional value of dairy products. *Food & Nutrition Research*, 58(1), 20687.

- Wielsoe, M., Long, M., Bonlokke, J. H., & Bossi, R. (2025). Persistent organic pollutants among seafood processing workers in West Greenland.
- Witlox, F. (2011). Organic agriculture and sustainable food production system: Main potentials. *Agriculture, Ecosystems & Environment*, 144(1), 92–94.
- Wright, J., Gunders, D., & Smith, L. (2018). Sustainable menu planning in institutional catering. *Journal of Environmental Studies*, 172, 1201–1209.
- Wu, B., Yang, W., Huang, C., & Xu, Q. (2024). Analysis of in vitro detection of allergens in 3901 children with allergic rhinitis in Shenzhen area.
- Yazıcıoğlu, İ., Özata, E., & Yarış, A. (2018). Sürdürülebilir yiyecek ve içecek işletmeciliği: Ankara ilinde bir araştırma.