
AKADEMİK PERSPEKTİFTEN TURİZM

Editör: Doç.Dr. Melda AKBABA



yaz
yayınları

Akademik Perspektiften Turizm

Editör

Doç.Dr. Melda AKBABA

yaz
yayınları

2025

Akademik Perspektiften Turizm

Editör: Doç.Dr. Melda AKBABA

© YAZ Yayınları

Bu kitabın her türlü yayın hakkı Yaz Yayınları'na aittir, tüm hakları saklıdır. Kitabın tamamı ya da bir kısmı 5846 sayılı Kanun'un hükümlerine göre, kitabı yayınlayan firmanın önceden izni alınmaksızın elektronik, mekanik, fotokopi ya da herhangi bir kayıt sistemiyle çoğaltılamaz, yayınlanamaz, depolanamaz.

E_ISBN 978-625-5838-24-7

Haziran 2025 – Afyonkarahisar

Dizgi/Mizanpaj: YAZ Yayınları

Kapak Tasarım: YAZ Yayınları

YAZ Yayınları. Yayıncı Sertifika No: 73086

M.İhtisas OSB Mah. 4A Cad. No:3/3
İscehisar/AFYONKARAHİSAR

www.yazyayinlari.com

yazyayinlari@gmail.com

info@yazyayinlari.com

İÇİNDEKİLER

Dijital Sağlık Turizmi	1
<i>Dilek ÖZDOĞAN</i>	
Covid-19 Kaygısının İş Memnuniyeti Üzerindeki Etkisi: Turizm Sektöründe Bir Araştırma.....	20
<i>Filiz TORUN NALBANT</i>	
Alternatif Bir Gıda Kaynağı Olarak Yenilebilir Böcekler	48
<i>Mert Can TEKELER</i>	

"Bu kitapta yer alan bölümlerde kullanılan kaynakların, görüşlerin, bulguların, sonuçların, tablo, şekil, resim ve her türlü içeriğin sorumluluğu yazar veya yazarlarına ait olup ulusal ve uluslararası telif haklarına konu olabilecek mali ve hukuki sorumluluk da yazarlara aittir."

DİJİTAL SAĞLIK TURİZMİ

Dilek ÖZDOĞAN¹

1. GİRİŞ

Günümüz dünyasında dijitalleşme, hemen her sektörün dinamiklerini köklü şekilde değiştiren bir dönüşüm gücü hâline gelmiştir. Sağlık sektörü bu dönüşümlerden en çok etkilenen alanlardan biri olurken, sağlık turizmi de bu dönüşümden payını almaktadır. Dijital teknolojiler; hizmet sunumunun kalitesini artırmak, uluslararası hasta erişimini kolaylaştırmak, bilgi akışını hızlandırmak ve hasta deneyimini iyileştirmek gibi pek çok alanda sağlık turizmi faaliyetlerine entegre edilerek önemli avantajlar sunmaktadır.

Küreselleşme ile birlikte sınırlar ötesi sağlık hizmetlerine olan talep artarken, ülkeler hem ekonomik kazanç elde etmek hem de sağlık hizmetlerini markalaştırmak adına sağlık turizmi alanına ciddi yatırımlar yapmaktadır. Bu bağlamda, dijital çözümler; telekonsültasyonlar, yapay zekâ destekli teşhis sistemleri, çevrimiçi hasta yönetim platformları, mobil sağlık uygulamaları ve veri analitiği gibi araçlarla sağlık turizminin rekabet gücünü artıran başlıca unsurlar arasında yerini almaktadır.

Dijital sağlık turizmini ele alan bu çalışmada, dijitalleşme ve sağlık turizmi kavramlarına açıklık getirilerek ardından dijitalleşmenin sağlık turizmi alanındaki önemi vurgulanmıştır.

¹ Bilim Uzmanı, Munzur Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, İşletme Yüksek Lisans Mezunlu, ozdogan.dilek23@gmail.com, Orcid No: 0000-0002-0468-3297.

2. DİJİTALLEŞME

Dijitalleşme, internet kullanımının yaygınlaşmasıyla birlikte teknolojik gelişmelere paralel olarak çeşitli bilgi ve içeriklerin sayısal ortama aktarılması sürecini ifade etmektedir (Beyaz Özbey, 2022: 141).

Dijitalleşme kavramı, köken olarak Latince'de “parmak” anlamına gelen “digitus” sözcüğünden türetilmiştir. Antik Roma'da sayıların parmaklar aracılığıyla ifade edilmesi, bu kelimenin zamanla Avrupa dillerine “digit” biçiminde geçmesine ve sayı ya da sayısal basamak anlamları kazanmasına neden olmuştur. Bununla birlikte, günümüzde bazı Avrupa dillerinde “digitus” kelimesinin özgün anlamı da varlığını sürdürmektedir. Örneğin Fransızca'da “parmak izi” ifadesi “empreinte digitale” şeklinde kullanılır ve burada “digitale” sözcüğü doğrudan “parmak” anlamını taşımaktadır. Türk Dil Kurumu (TDK), “dijitalleşme” kelimesinin kökenini Fransızcaya dayandırmakta ve kelimenin “benzer, eş” anlamı taşıdığını ifade etmektedir. Benzer şekilde, Almanya'nın önde gelen sözlüklerinden Duden, bu kelimeyi “ähnlicher, gleichgearteter fall” şeklinde tanımlayarak “benzer durum” anlamına geldiğini belirtmektedir. Terim, esasen doğal hareketlerin taklit edilmesi anlamını içermektedir (Yücel ve Adiloğlu, 2019: 52).

Dijitalleşme, bireysel analog bilgi akışlarının dijital bitlere dönüştürülmesini içeren maddi bir süreç olarak tanımlanmakta; özellikle sosyal yaşamın çeşitli alanlarının dijital iletişim ekseninde yeniden yapılandırıldığı bir yol ve altyapı olarak ortaya çıkmaktadır. Bu kavram, insan müdahalesi olmaksızın işlemlerin veya prosedürlerin gerçekleştirilebildiği teknolojik sistemlere de atıfta bulunmaktadır (Schumacher vd., 2016).

Dijitalleşmenin yaygınlaşmasıyla birlikte yenilik ve dönüşüm süreçlerinde bilişim teknolojileri (BT) önemli bir itici

güç hâline gelmiştir. BT'nin dijital dünyaya sunduğu teknolojik olanaklar bu dönüşümün temelini oluşturmuştur. BT'nin sunduğu imkânlardan faydalanmak, değişen dünyada daha sağlam ve etkili adımlar atılmasına olanak tanımaktadır. Özellikle çalışma yaşamını da kapsayan dijital dünyada, BT geniş bir kullanım alanına sahip olmuştur. Yazılım ve donanım araçları aracılığıyla BT, çalışma yaşamını kolaylaştırmakta ve günlük iş süreçlerinin yürütülmesinde temel bir unsur olarak öne çıkmaktadır. BT'nin gelişimiyle birlikte, çeşitli meslek gruplarının iş yaşamındaki mesleki bilgi ve becerilerinin de bu dönüşüm doğrultusunda evrilmesi gerekmektedir. Bu bilgi ve beceriler üç temel başlık altında değerlendirilmektedir. Birincisi, bilgisayar donanım ve yazılımlarını etkin biçimde kullanabilme yetkinliğidir. İkincisi, problem çözme yeteneği ile kavramsal ve soyut düşünme becerilerinin yanı sıra bilgisayar sembollerine hâkim olma, bilginin etkili kullanımını mümkün kılan önemli bir unsur olarak öne çıkmaktadır. Üçüncü olarak ise bilgisayar kullanılmayan işlemlerde dahi dijitalleşmeye bağlı olarak iş tanımlarında meydana gelen değişimlere uyum sağlayarak yeni görev ve sorumluluklar çerçevesinde çalışma yetkinliğidir. Bu dönüşüm sürecinde çalışanlar, BT'nin getirdiği yeniliklere uyum sağlama çabası içerisinde zihinsel ve psikolojik düzeyde çeşitli etkilerle karşı karşıya kalmaktadır. Yaşamın sürekliliğini sağlayan temel bir sosyal faaliyet olan çalışma hayatı, bireylerin yaşamlarının merkezinde yer almaktadır. Teknolojik gelişmelere paralel olarak ortaya çıkan küreselleşme olgusu, çalışma yaşamını farklı bir boyuta taşımıştır. Yapay zekâ, nesnelerin interneti (IoT), makineden makineye iletişim (M2M), artırılmış gerçeklik ve bulut bilişim gibi teknolojilerin dijitalleşme sürecine entegre edilmesiyle birlikte, yeni yaşam ve çalışma biçimlerinin ortaya çıktığı ve bu dönüşümün gelecekte daha da derinleşeceği öngörülmektedir. Bu bağlamda, dijital çağda yaşama ve iş yapma biçimleri hızla dönüşerek köklü bir değişim geçirmektedir (Ersöz ve Özmen, 2020: 171-172).

3. SAĞLIK TURİZMİ

Dünya Sağlık Örgütü (World Health Organization-WHO) sağlığı; “sadece hastalık veya sakatlık durumlarının varlığı değil; fiziksel, zihni ve sosyal olarak tam bir iyilik hâli” şeklinde tanımlamaktadır (WHO, 2006). Sağlık turizmi ise insanların bilinen bazı tıbbi tedavileri görmek veya psikolojik iyilik durumlarını ve genel refahlarını artırmak amacıyla seyahat ettikleri turizm türünü ifade etmektedir (Mahroo vd., 2023: 74).

Sağlık turizmi, tıbbi ve eğlence bileşenlerini içeren birleşik bir turizm türüdür. Sağlık turizmi, yalnızca tedavi amacıyla seyahat eden hastalarla sınırlı kalmayıp, koşullu olarak sağlıklı kabul edilen bireyleri de kapsayan geniş bir turist yelpazesine sahiptir (Dunets vd., 2020: 2215). Bu bağlamda, tıbbi hizmet satın almak dışında seyahati sırasında bulunduğu yerdeki diğer imkânlardan da faydalanan kişi *sağlık turisti* olarak adlandırılmaktadır (Masal, 2024: 3). Sağlık amaçlı seyahat eden kişilerin (sağlık turistleri) bu alana yönelmesini sağlayan bazı faktörler bulunmaktadır (Öksüz ve Altıntaş, 2017: 61; MacReady, 2007: 1849; Srivastava, 2006: 140):

- Bekleme süresinin neredeyse hiç olmaması,
- Yüksek kaliteli ve düşük maliyetli tıbbi bakımın anında erişilebilir olması ve özellikle maliyet-fayda analizi açısından cazip bir alternatif sunması,
- Gelişmiş ülkelerde sağlık hizmeti maliyetlerinin hızla artması,
- Uluslararası seyahatin kolay ve ekonomik hâle gelmesi,
- Küresel ekonomide döviz kurlarında istikrarın olması,
- Birçok ülkede ileri düzey tıbbi teknolojiye ve yüksek kalite standartlarına sahip sağlık hizmetlerinin sunulması,

- Seçili gelişmekte olan ülkelerde sağlık hizmetlerinin güvenli olduğunun kanıtlanması.

Bireyleri sağlık turizmine yönlendiren birçok faktörün varlığı ile birlikte bireylerin almak istedikleri hizmetler de talepler doğrultusunda değişkenlik göstermektedir. Bu doğrultuda sağlık turizmi amaç ve hizmet türüne göre çeşitli alt kategorilere ayrılmaktadır.

- **Medikal (Tıbbi) Turizm:** Medikal/Tıbbi turizm, bireylerin sağlık hizmeti almak amacıyla kendi ikamet ettikleri bölgenin dışına çıkarak başka bir bölgeye veya ülkeye seyahat etmelerini içeren bir turizm türü olarak tanımlanmaktadır. Literatürde yaygın olarak kabul edilen tanımlamalardan biri, tıbbi turizmin sınır ötesi bir faaliyet olduğunu ve bireylerin başka bir ülkede çeşitli tıbbi hizmet ağlarına erişim sağladığını öne sürmektedir. Ancak bazı araştırmacılar, bu kavramın yalnızca uluslararası düzeyle sınırlı olmadığını; aynı zamanda bireylerin kaliteli sağlık hizmetlerini daha uygun maliyetlerle alabilmek ve aynı zamanda seyahat deneyimi yaşayabilmek amacıyla kendi ülkeleri içerisinde yer alan turistik bölgeleri tercih ettiklerini de belirtmektedir. Bu çerçevede, tıbbi turizm hem ulusal hem de uluslararası düzeyde gerçekleştirilebilen, sağlık hizmetlerinin teminiyle turistik faaliyetleri bir araya getiren çok boyutlu bir olgu olarak değerlendirilmektedir (Ediansyah vd., 2023: 2159).
- **Termal Turizm:** Termal turizm, bireyin hastalık süreci sırasında ve sonrasında, kalıcı hasar bırakan rahatsızlıklarının kısmen rehabilitasyonu amacıyla kaplıca tesisleri ve SPA merkezlerinde uygulanan, destekleyici veya iyileşme sürecine katkı sağlayıcı nitelikteki uygulamalar olarak ifade edilmektedir

(Birbudak ve Baykal, 2023: 105). Termal turizm, doğal kaynakların ve mineral içerikli suların sağlık üzerindeki olumlu etkilerinin bilimsel olarak anlaşılmasıyla birlikte giderek artan bir ilgi görmektedir. Binlerce yıllık bir geçmişe sahip olan termal su kaynakları, çeşitli sağlık sorunlarının tedavisinde geleneksel olarak kullanılmaktadır. Termal turizm, bireylerin bu doğal kaynakların bulunduğu bölgelere seyahat ederek iyileşme süreçlerini desteklemeyi amaçlamaktadır. Özellikle termal suyla uygulanan terapiler; romatizmal hastalıklar, stres kaynaklı rahatsızlıklar ve dermatolojik problemler gibi pek çok sağlık sorununun yönetiminde önemli bir rol oynamaktadır (Danayiyen ve Kara, 2025: 108).

- **Yaşlı ve Engelli Turizmi:** Yaşlı turizmi bakıma muhtaç yaşlı bireylerin, sağlıklarını koruma, iyileştirme, rehabilite etme ve geliştirme amaçları doğrultusunda, genellikle turizm işletmeleri aracılığıyla ikamet ettikleri yerlerden başka bir bölgeye geçici veya sürekli olarak konaklamalarını içeren; yaşlı bakımı ile turizmi bütünleştiren bir hizmet türüdür (Bozça vd., 2017: 158). Engelli turizmi ise engelli bireylerin seyahat ve turizm faaliyetlerine eşit ve bağımsız bir şekilde katılımını sağlayacak fiziksel, yapısal, iletişimsel ve tutumsal engellerin ortadan kaldırılmasına yönelik uygulamaları ve politikaları kapsayan bir turizm türüdür. Bu yaklaşım, evrensel tasarım ilkeleri doğrultusunda, erişilebilirlik hakkını temel alarak, herkes için kapsayıcı ve sürdürülebilir bir turizm anlayışını hedeflemektedir (Rubio-Escuderos vd., 2021).

4. DİJİTALLEŞME VE SAĞLIK TURİZMİ

Teknolojik gelişmelerin hız kazanmasıyla birlikte sanayi alanında yaşanan dönüşüm, literatürde sıklıkla "Dijital Çağ" ya da "Dijital Devrim" olarak adlandırılan yeni bir dönemin başlangıcını teşkil etmiştir. Bu dönüşüm yalnızca sanayi sektörünü değil, aynı zamanda ekonomi, eğitim, sağlık, tarım, hizmet ve kamu yönetimi gibi çok sayıda sektörü kapsamlı bir şekilde etkilemiş ve yapısal değişimlere neden olmuştur. Dijitalleşme süreci, üretim biçimlerinden iş gücü dinamiklerine, yönetim modellerinden tüketici davranışlarına kadar geniş bir yelpazede köklü dönüşümler meydana getirmiştir (Yalçın Kayıkcı ve Kutluk Bozkurt, 2018: 55).

Dijital teknolojilerin sürekli gelişimi ve sağlık turizmi alanına entegrasyonu, bu sektörün ürün, hizmet, yönetim ve pazarlama süreçlerinde köklü dönüşümler meydana getirmiştir. Bu dönüşüm, turistlere daha zengin, konforlu ve kişiselleştirilmiş bir seyahat deneyimi sunarken; aynı zamanda memnuniyet düzeylerini ve sadakatlerini de önemli ölçüde artırmıştır. Dijital teknoloji; nesnelerin interneti (IoT), bulut bilişim, büyük veri, yapay zekâ, sanal gerçeklik, artırılmış gerçeklik ve blok zinciri gibi araçlarla bilgilerin işlenmesi, iletilmesi, depolanması, analiz edilmesi ve görselleştirilmesini mümkün kılan dijital sinyaller ve bilgisayar teknolojilerini kapsamaktadır. Bu teknolojilerin sağlık turizmine entegrasyonu, sektörde dijitalleşme, ağ temelli yapıların oluşturulması ve akıllı sistemlerin benimsenmesini teşvik etmektedir. Bu sayede küresel ölçekte tüm paydaşların verimli bir şekilde etkileşimde bulunabildiği akıllı bir sağlık ve zindelik turizmi ağı inşa edilebilmektedir. Söz konusu dijitalleşme, sağlık kaynaklarının etkin tahsisini, yüksek kaliteli hizmet sunumunu, operasyonel verimliliğin maksimize edilmesini, maliyetlerin minimize edilmesini ve sektörel faydaların en üst düzeye çıkarılmasını olanaklı kılmaktadır (Yin, 2023: 175).

Dünyadaki tüm ekonomik döngülerin olağan eğilim ve rutinleri köklü bir dönüşüm sürecinden geçmekte olup, bu durum turizm endüstrisinde yeni bir paradigma ortaya çıkarmaktadır (Baran ve Karaca, 2023: 141). Bu bağlamda dijitalleşmenin etkisiyle birlikte sağlık turizmine yönelik mobil uygulamaların geliştirilmesi ve yeni nesil teknolojilerin önümüzdeki yıllarda rutin yaşama entegre edilmesiyle farklı bir konseptte evrilecektir (Calderón-Fajardo, 2022).

Dijital sağlık teknolojileri, sağlık sistemlerinin hem hasta bakımı süreçlerinde hem de sistemin genel yönetiminde önemli düzeyde verimlilik artışı sağlama potansiyeline sahiptir. Teknolojik yenilikler, verilerin sürekli biçimde işlendiği entegre bir dijital altyapı oluşturarak, 3D yazıcı destekli otomasyon sistemlerinden robotik uygulamalara kadar pek çok alanda sağlık hizmetlerinde köklü dönüşümler meydana getirmiştir. Elde edilen bu veriler; önleyici sağlık hizmetleri, gerçek zamanlı tanı süreçleri, hastalık takibi ve terapötik müdahaleler gibi birçok alanda etkin şekilde kullanılabilir. Bu çerçevede, sağlık hizmetlerinin geleceği daha zamanında, isabetli ve etkili müdahaleleri mümkün kılarak hem hastalar hem de tüm sağlık ekosistemi için sonuçların iyileştirilmesini destekleyecektir (Baran ve Karaca, 2023: 142).

- **Teletıp (Telemedicine):** Teletıp, bireylerin ve toplumların sağlık hizmetlerine erişiminin sınırlı olduğu durumlarda, sağlıklarını koruma ve geliştirme, hastalıkların tanı ve tedavisini sağlama, ayrıca sağlık araştırmaları ile eğitim gereksinimlerini karşılama amacıyla bilgi ve iletişim teknolojilerinin etkin biçimde kullanılmasını ifade eder (Sungur, 2020: 507). Teletıp uygulamaları, sağlık turizmi kapsamında uluslararası hastalara tanı, danışmanlık ve takip hizmetlerinin dijital ortamda sunulmasını mümkün kılarak hizmet kalitesini ve hasta memnuniyetini artırmaktadır.

- **Nesnelerin İnterneti (Internet of Things-IoT):** Nesnelerin interneti (IoT), gündelik nesnelerin internet aracılığıyla dijital olarak birbirine bağlanmasını ifade etmektedir. Bu teknoloji, insan müdahalesine gerek kalmaksızın cihazlar ile kontrol merkezleri arasında otomatik veri alışverişini mümkün kılmakta ve çok çeşitli kritik kullanım ile performans verilerinin toplanmasına olanak sağlamaktadır. Böylece izleme ve işletme süreçleri daha etkin bir şekilde gerçekleştirilebilmekte; bireyler, işletmeler ve şehirler için özgün deneyimler ile daha önce eşi benzeri görülmemiş fırsatlar sunulmaktadır (López Garzón ve Cárdenas López, 2019: 75). Nesnelerin interneti, sağlık turizmi alanında hastaların tedavi süreçlerini daha verimli hâle getirecek çözümler sunarken, sağlık hizmetlerinin dünya çapında daha erişilebilir ve izlenebilir olmasını sağlamaktadır. Bu teknoloji, uzaktan izleme, kişiselleştirilmiş tedavi planları ve veriye dayalı sağlık yönetimi gibi yenilikçi olanaklar sunarak, sağlık turizmi sektörünün büyümesine de katkı sağlamaktadır.
- **Blok Zinciri (Blockchain):** Blockchain teknolojisi, işlemlerin doğrulanabilir ve güvenilir biçimde kaydedilmesini sağlayan, eşler arası (peer-to-peer) bir ağ yapısına dayanmaktadır. Bu teknolojinin en temel özelliği, merkezi bir otoriteye olan gereksinimi ortadan kaldıran dağınık yapısıdır. Her bir işlem, ağdaki tüm katılımcılar tarafından izlenmekte ve onaylanmakta; böylece işlem süreçlerinde şeffaflık ve adillik sağlanmaktadır. Ayrıca, anonimleştirme mekanizmaları sayesinde verilerin belirli bireylerle ilişkilendirilmesi engellenmekte, bu da mahremiyetin korunmasına katkı sunmaktadır (Gaggioli, 2018: 65). Blockchain teknolojisi, sağlık turizminde hasta verilerinin güvenli ve şeffaf bir

şekilde paylaşılmasını sağlayarak uluslararası hasta transfer süreçlerini daha güvenilir ve hızlı hâle getirmektedir.

- **Büyük Veri (Big Data):** Büyük veri, geleneksel veri işleme yöntemleriyle yönetilmesi ve analiz edilmesi mümkün olmayan çok büyük ve karmaşık veri kümelerini ifade eder. Bu veriler, bireylerin dijital ortamdaki etkinliklerinden kaynaklanmakta olup, çeşitli kaynaklardan sürekli ve hızlı bir biçimde üretilmektedir. Büyük verinin temel amacı, bu verilerden anlamlı bilgiler elde ederek karar alma süreçlerini hızlandırmak ve daha etkin stratejiler geliştirmektir. Şirketler, büyük veri analitiğini kullanarak kullanıcı profillerini oluşturmaktadır; böylece sundukları ürün ve hizmetler hakkında kullanıcıların tutum ve davranışlarını analiz etme imkânı bulurlar. Örneğin, Google ve Apple gibi teknoloji şirketleri, kullanıcıların çevrim içi arama geçmişleri, satın alma davranışları ve ilgi alanları doğrultusunda kişiselleştirilmiş reklam içerikleri sunmaktadır (López Garzón ve Cárdenas López, 2019: 77). Bu doğrultuda büyük veri analitiği, sağlık turizminde hasta tercihlerini, seyahat alışkanlıklarını ve tedavi sonuçlarını analiz ederek daha kişiselleştirilmiş hizmetler sunulmasını sağlar.
- **Yapay Zekâ (Artificial Intelligence):** Yapay zekâ (YZ), bilgisayar sistemlerinin insan benzeri bilişsel işlevleri öğrenme, akıl yürütme, problem çözme ve karar verme gibi taklit edebilmesini amaçlayan yöntemler ve algoritmalar bütünüdür (Savaş, 2021: 14). Yapay zekâ tekniklerinin sağlık ve turizm sektörlerinde kullanım alanı her geçen gün genişlemekte; algoritmaların geliştirilme sürecinin hız kazanması, yeni teknolojilere daha düşük maliyetle erişim imkânı, son derece uzmanlaşmış

işletmelerin sayısındaki artış ve büyük teknoloji şirketlerinin bu alana yönelmesi bu gelişimi destekleyen temel faktörler arasında yer almaktadır. Bu bağlamda, akıllı turizmin temel işlevlerinin etkin bir biçimde yerine getirilebilmesi için ileri düzeyde, alanla ilişkili teknolojilerin entegrasyonu ve kullanımı büyük önem arz etmektedir (Baran ve Karaca, 2023: 145-146).

Yapay zekâ (YZ) teknolojisi, sahip olduğu üstün teknik yetenekler sayesinde akıllı turizm ürünleri ve hizmetlerinin inovasyonunda giderek daha kritik bir rol üstlenmektedir. YZ, turistlere kişiselleştirilmiş içerik önerileri sunabilme kapasitesine sahiptir. Turizm alanındaki büyük veri analitiğine dayanarak, bireysel tercihlere uygun seyahat rotaları oluşturulabilmekte ve bu sayede kullanıcı odaklı planlamalar yapılabilmektedir. Ayrıca, YZ sistemleri ses, görüntü ve video gibi çoklu medya verilerini otomatik olarak tanıma ve analiz etme yeteneğine sahiptir. Bu özellik, rehberler ile turistler arasında gerçek zamanlı, etkileşimli çeviri hizmetlerinin sağlanmasına olanak tanımaktadır. Dahası, turistik alanlara ilişkin anlık veri analizleri yoluyla, ziyaretçilere en uygun güzergâhlar, restoranlar, konaklama seçenekleri ve diğer ilgili hizmetler konusunda yüksek doğrulukla öneriler sunulabilmektedir (Wang vd., 2020: 298).

- **Beacon Teknolojisi (Beacon Technology):** Beacon'lar, Bluetooth teknolojisi aracılığıyla sinyal ileten küçük cihazlardır. Bu teknoloji, çeşitli alanlarda farklı amaçlarla kullanılmaktadır. Kullanım alanları arasında promosyon tekliflerinin iletilmesi, bilgilendirici mesajların gönderilmesi, referans noktalarının veya coğrafi konumların belirlenmesi, mekânsal analizlerin gerçekleştirilmesi, sosyal medya ile etkileşim kurulması, ürünlere ilişkin ayrıntılı bilgilerin sunulması, mesajların

yaygın biçimde iletilmesi ve müşteri deneyiminin iyileştirilmesi gibi uygulamalar yer almaktadır. Günümüzde bu teknoloji; büyük perakende zincirlerinde, otellerde, müzelerde, spor stadyumlarında, havaalanlarında, turistik bölgelerde, konutlarda ve birçok farklı mekânda etkin biçimde kullanılmaktadır (Micolta López, 2018: 22-23). Beacon teknolojisi, sağlık turizmi kapsamında hastanelerde ve sağlık merkezlerinde kişiselleştirilmiş yönlendirme, bilgilendirme ve dil desteği sunarak yabancı hastaların deneyimini iyileştirmekte ve memnuniyetlerini artırmaktadır.

- **Artırılmış Gerçeklik (Augmented Reality-AR):** Artırılmış gerçeklik (AR), kritik sezgilerin algılanmasını ve tanımlanmasını sağlayan; bilgisayar tarafından üretilen algısal bilgileri gerçek dünya unsurlarıyla entegre ederek sunan modern bir teknolojidir (Ara vd., 2021: 840). Dijital teknolojilerin hızlı gelişimi ile birlikte sağlık turizmi sektörü de hizmet sunumunu ve hasta deneyimi köklü biçimde dönüştürmektedir. Bu bağlamda, artırılmış gerçeklik teknolojisi, sağlık turistlerine yönelik bilgilendirme, yönlendirme ve hizmet tanıtımı süreçlerinde yenilikçi bir araç olarak öne çıkmaktadır. AR uygulamaları sayesinde bireyler, tedavi öncesinde hastanelerin fiziki ortamlarını, doktorlarla iletişim süreçlerini ve prosedür aşamalarını sanal olarak deneyimleyebilmekte, böylece güven ve şeffaflık temelli bir etkileşim sağlanmaktadır. Özellikle uluslararası hasta akışının yoğun olduğu destinasyonlarda, artırılmış gerçeklik destekli çözümler, rekabet avantajı yaratmakta ve hasta memnuniyetini artırmaya yönelik stratejik bir katkı sunmaktadır. Bu nedenle, AR teknolojisinin sağlık turizminde kullanımı, sektörde dijital dönüşümün önemli bir parçası olarak değerlendirilmelidir.

- **Sanal Gerçeklik (Virtual Reality-VR):** Sanal gerçeklik (VR) teknolojileri, kullanıcıların yapay olarak oluşturulmuş ortamlarda etkileşim kurmasını sağlamak amacıyla bilgisayar destekli simülasyonlar ve multimedya donanımları kullanılarak geliştirilmiştir. Bu teknolojiler, görsel, işitsel ve dokunsal duyular aracılığıyla kullanıcıya gerçeklik hissi sunarken; çeşitli kontrol aygıtları aracılığıyla hareket, jest ve ses gibi kullanıcı eylemlerini algılayarak sistemle etkileşimi mümkün kılar (Cao, 2016: 3). Bu bağlamda sanal gerçeklik teknolojisi, sağlık turizminde hastalara tedavi öncesi hastane ve doktor tanıtımı yapma, tedavi süreçlerini simüle etme ve iyileşme sürecinde rehabilitasyon desteği sağlama gibi imkânlar sunarak deneyimi daha güvenli ve konforlu hâle getirmektedir.
- **3D:** 3D baskı teknolojisi, üç boyutlu nesnelerin katman katman inşa edilmesini sağlayan eklemeli üretim yöntemine dayanmaktadır. Bu üretim yaklaşımı, tasarım yapılarının karmaşıklığıyla sınırlı olmaksızın işlevsel ve özgün geometrilerin oluşturulmasına olanak tanır. Bu özelliği sayesinde, 3D baskı teknolojisi çeşitli disiplinlerde geniş bir uygulama alanı bulmuştur. Dördüncü Sanayi Devrimi'nin öncü teknolojilerinden biri olarak kabul edilen 3D baskı, üretimden sağlığa, eğitimden mimariye kadar pek çok sektörü derinlemesine etkilemekte ve yüksek düzeyde stratejik değer sunmaktadır (Sun ve Shang, 2020: 25). Sağlık turizmi özelinde ele alınan 3D teknolojilerinin sağlık turizmi alanına entegrasyonu, hem tanı hem de tedavi süreçlerinde hastaya özgü çözümler sunarak uluslararası hasta memnuniyetini ve tedavi başarısını artırmaktadır.

Dijital sağlık turizmi, yapay zekâ destekli tanı ve tedavi uygulamalarının çeşitlenmesi ve etkinliğinin artmasıyla birlikte

önemli bir ivme kazanmakta; bu gelişme, uluslararası hastaların daha nitelikli ve erişilebilir sağlık hizmetlerine ulaşmalarını mümkün kılmakta, aynı zamanda küresel sağlık sistemleri arasında entegrasyonu ve bilgi paylaşımını da teşvik etmektedir.

5. SONUÇ

Dijital sağlık turizmi, sağlık hizmetlerinin küresel düzeyde erişilebilirliğini artıran, hasta ve sağlayıcı arasındaki mesafeleri ortadan kaldıran ve sağlık sistemlerinin sınırlarını yeniden tanımlayan dinamik bir alandır. Dijital teknolojilerin, özellikle tele tıp, yapay zekâ destekli teşhis sistemleri, büyük veri analitiği ve mobil sağlık uygulamaları gibi araçların entegrasyonu, sağlık turizminin hem operasyonel verimliliğini hem de hasta memnuniyetini önemli ölçüde artırmıştır.

Bu dönüşüm, yalnızca teknolojik değil; aynı zamanda kültürel, ekonomik ve hukuksal boyutları da beraberinde getirmektedir. Dijital sağlık çözümleri sayesinde hastalar, tedavi süreçlerini seyahat öncesinde planlayabilmekte, sağlık kurumlarını dijital platformlar üzerinden karşılaştırabilmekte ve tedavi sonrası takiplerini kendi ülkelerinden sürdürebilmektedir. Ancak bu gelişmelere rağmen, veri güvenliği, yasal düzenlemeler, dijital eşitsizlik ve etik konular dijital sağlık turizminin sürdürülebilirliği açısından dikkatle ele alınması gereken hususlar olarak öne çıkmaktadır.

Sonuç olarak, dijitalleşme, sağlık turizmi sektörünü yalnızca dönüştürmekle kalmamış; aynı zamanda rekabet gücünü artırmak isteyen ülkeler ve kurumlar için stratejik bir avantaj hâline gelmiştir. Gelecekte, dijital sağlık teknolojilerinin daha da gelişmesiyle, kişiselleştirilmiş sağlık hizmetlerinin uluslararası boyutta yaygınlaşacağı öngörülmektedir. Bu bağlamda, dijital sağlık turizmi alanında yapılacak çok disiplinli çalışmalar ve

bütüncül politikalar, sektördeki potansiyelin daha etkili bir şekilde kullanılmasına katkı sağlayacaktır.

KAYNAKÇA

- Ara, J., Karim, F. B., Alsubaie, M. S. A., Bhuiyan, Y. A., Bhuiyan, M. I., Bhyan, S. B., & Bhuiyan, H. (2021). Comprehensive analysis of augmented reality technology in modern healthcare system. *International Journal of Advanced Computer Science and Applications (IJACSA)*, 12(6), 840-849.
- Baran, Z., & Karaca, Ş. (2023). Next-generation technologies in health tourism. In O. Doğan (Ed.), *Global perspectives on the opportunities and future directions of health tourism* (pp. 138–164). IGI Global. <http://doi.org/10.4018/978-1-6684-6692-6.ch006>
- Beyaz Özbey, İ. (2022). Dijitalleşme, sosyal medya ve risk toplumu. *İmgelem*, 6(10), 141–158.
- Birbudak, S., ve Baykal, Ü. (2023). Sağlık turizmi ve hemşirelik. *Sağlık ve Yaşam Bilimleri Dergisi*, 5(2), 103-108. <https://doi.org/10.33308/2687248X.202352278>
- Bozça, R., Çiftçi Kırac, F., ve Kırac, R. (2017). Sağlık turizmi SWOT analizi: Erzincan. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 6(3), 157-163.
- Calderón-Fajardo, V. (2022). *Análisis de la Realidad Aumentada y el Big Data como herramientas tecnológicas aplicadas a la hostelería en un contexto Covid-19*. UMA Editorial, Universidad de Málaga.
- Cao, S. (2016). Virtual reality applications in rehabilitation. In M. Kurosu (Ed.), *Human-computer interaction. Theory, design, development and practice* (pp. 3–10). Springer. https://doi.org/10.1007/978-3-319-39510-4_1
- Danayiyen, A., & Kara, E. (2025). Citation structures in thermal tourism research: A bibliometric analysis using

- VOSviewer. *Journal of Health Management and Tourism*, 10(1), 106–127. <https://doi.org/10.31201/ijhmt.1622410>
- Dunets, A. N., Yankovskaya, V. V., Plisova, A. B., Mikhailova, M. V., Vakhrushev, I. B., & Aleshko, R. A. (2020). Health tourism in low mountains: A case study. *Entrepreneurship and Sustainability Issues*, 7(3), 2213-2227. [http://doi.org/10.9770/jesi.2020.7.3\(50\)](http://doi.org/10.9770/jesi.2020.7.3(50))
- Ediansyah, A., Hamsal, M., & Abdinagoro, S. B. (2023). A decade of medical tourism research: Looking back to moving forward. *Journal of Hospitality and Tourism Insights*, 6(5), 2158-2172. <https://doi.org/10.1108/JHTI-06-2022-0250>
- Ersöz, B. ve Özmen, M. (2020). Dijitalleşme ve bilişim teknolojilerinin çalışanlar üzerindeki etkileri. *AJIT-e: Bilişim Teknolojileri Online Dergisi*, 11(42), 170-179. <https://doi.org/10.5824/ajite.2020.03.007.x>
- Gaggioli, A. (2018). Blockchain technology: Living in a decentralized everything. *Cyberpsychology, Behavior, and Social Networking*, 21(1), 65-66. <https://doi.org/10.1089/cyber.2017.29097.csi>
- López Garzón, W., & Cárdenas López, J. (2019). Tecnología IoT (Internet of Things) y el Big Data. *Mare Ingenii. Ingenierías*, 1(1), 74-79. <http://cipres.sanmateo.edu.co/index.php/mi>
- MacReady, N. (2007). Developing countries court medical tourists. *The Lancet*, 369(9576), 1849–1850.
- Mahroo, A., Spoladore, D., Ferrandi, P., & Lovato, I. (2023). A digital application for strategic development of health tourism destinations. In D. Spoladore, E. Pessot, & M. Sacco (Eds.), *Digital and strategic innovation for alpine health tourism: Natural resources, digital tools and*

- innovation practices from HEALPS 2 project* (pp. 73-85). Springer. https://doi.org/10.1007/978-3-031-15457-7_5
- Masal, Ö. (2024). *Dijital sağlık turizmi uygulamaları: Paydaşların görüşlerinin değerlendirilmesi* (Yüksek lisans tezi). Atılım Üniversitesi, Ankara.
- Micolta López, A. (2018). *Implementación de la tecnología beacon en tiendas y almacenes de cadena en la ciudad de Medellín y caso de aplicación* [Tesis de maestría, Universidad EIA]. Repositorio Institucional de la Universidad EIA.
- Öksüz, B., ve Altıntaş, V. (2017). Sağlık turizminde dijital iletişim kanallarının kullanımı. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14(1), 59-75.
- Rubio-Escuderos, L., García-Andreu, H., & Ullán de la Rosa, J. (2021). Accessible tourism: origins, state of the art and future lines of research. *European Journal of Tourism Research* 28, 2803.
- Savaş, S. (2021). Artificial Intelligence and Innovative Applications in Education: The Case of Turkey. *Bilişim Sistemleri ve Yönetim Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 14-26.
- Schumacher, A., Sihn, W., & Erol, S. (2016, October 28-29). *Automation, digitization and digitalization and their implications for manufacturing processes*. Paper presented at the Innovation and Sustainability 2016 International Scientific Conference, Bucharest, Romania.
- Srivastava, R. (2006). Indian Society for Apheresis and apheresis tourism in India – Is there a future? *Transfusion and Apheresis Science*, 34(2), 139–144. <https://doi.org/10.1016/j.transci.2005.12.005>
- Sun, C. H., & Shang, G. Q. (2020). Application and development of 3D printing in the medical field. *Modern Mechanical*

Engineering, 10, 25–33.
<https://doi.org/10.4236/mme.2020.103003>

- Sungur, C. (2020). Teletıp uygulamalarında hasta memnuniyeti: Bir sistematik derleme çalışması. *Hacettepe Sağlık İdaresi Dergisi*, 23(3), 505-522.
- Wang, W., Kumar, N., Chen, J., Gong, Z., Kong, X., Wei, W., & Gao, H. (2020). Realizing the potential of the Internet of Things for smart tourism with 5G and AI. *IEEE Network*, 34(6), 295-301.
<https://doi.org/10.1109/MNET.011.2000250>
- World Health Organization. (2006). *Constitution of the World Health Organization* (Basic Documents, 45th ed., Suppl., October 2006). World Health Organization.
- Yalçın Kayıkçı, M., ve Kutluk Bozkurt, A. (2018). Dijital çağda Z ve Alpha kuşağı, yapay zeka uygulamaları ve turizme yansımaları. *Sosyal Bilimler Metinleri*, 1, 54-64.
- Yin, X. (2023). Health tourism experience in the digital era: Intelligent technology and user satisfaction. *Frontiers in Business, Economics and Management*, 12(3), 175–177.
- Yücel, G., ve Adiloğlu, B. (2019). Dijitalleşme - Yapay zekâ ve muhasebe: Beklentiler. *Muhasebe ve Finans Tarihi Araştırmaları Dergisi*, 17, 47-60.

“COVID-19 KAYGISININ İŞ MEMNUNİYETİ ÜZERİNDEKİ ETKİSİ: KONAKLAMA İŞLETMELERİNDE BİR ARAŞTIRMA”

Filiz TORUN NALBANT¹

1. GİRİŞ

Koronavirüs Hastalığı (COVID-19), ilk olarak Çin'in Vuhan Eyaleti'nde Aralık ayının sonlarında solunum yolu belirtileri (ateş, öksürük, nefes darlığı) ile ortaya çıkan bir hastalıktır. Bir grup hastada yapılan araştırmalar sonucunda 13 Ocak 2020'de tanımlanmış olup; salgın, başlangıçta bu bölgedeki deniz ürünleri ve hayvan pazarında bulunan kişilerde tespit edilmiştir. Kişiden kişiye bulaşarak Vuhan başta olmak üzere Hubei eyaletindeki diğer şehirlere ve Çin Halk Cumhuriyeti'nin diğer eyaletlerine ve diğer dünya ülkelerine yayılmıştır (T.C. Sağlık Bakanlığı COVID-19 Bilgilendirme Platformu, 2023). Türkiye Covid-19 Tablosu'na göre; 14 - 27 Kasım 2022 tarihi itibarıyla, vaka sayısı 37.185 kişi olarak görülmektedir (T.C. Sağlık Bakanlığı COVID-19 Bilgilendirme Platformu, 2023).

Covid-19 pandemisinin genel olarak ekonomiye ve turizm sektörü üzerine etkileri konaklama sektörü açısından incelendiği zaman yapılan çalışmaların sınırlı olduğu görülmektedir

COVID-19'un farklı olumsuz psikolojik sonuçları bulunmaktadır. Örneğin yaygın kaygı veya majör depresyon bozukluğunun semptomları görülmektedir (Rubio vd., 2022:6).

Covid-19 pandemisinin başlangıçta bir sağlık krizi olması bağlamında, bireylerin çalışma alışkanlıklarının değişmesi, ve

¹ Doktor Öğretim Üyesi, filiznalbant@msn.com , ORCID: 0000-0002-0545-6520.

bazı işletmelerin kapanması çalışanların ruh sağlığı üzerinde önemli bir etki meydana getirmiştir.

Bilimsel çevrelerce COVID-19'un fiziksel sağlık sonuçlarına çok dikkat edilmiş olsa da, ruh sağlığı daha az ilgi görmüştür. COVID-19 öncesi karşılaştırma eksikliği nedeniyle birçok makaleden elde edilen sonuçlar sınırlıdır. (Penninx vd., 2022: 2034).

Covid19'un ruh sağlığına etkileri ve bunun iş dünyasındaki yansımaları . bu araştırmanın literatürdeki önemini ortaya koymaktadır. Bu bağlamda COVID-19 kaygısının pandemi le ilişkili faktörlerden olan iş memnuniyeti ile arasındaki bağlantının araştırılması literatüre katkı sağlayacaktır.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Konaklama işletmeleri çalışanlarının COVID-19 pandemisi sırasında kaygı seviyelerinin iş memnuniyetini nasıl etkilediğine dair algılarını keşfetmek için nicel bir araştırma seçilmiştir. Bu bağlamda bu bölümde kavramsal bir alt yapı oluşturularak Covid-19 kaygısı ve iş memnuniyeti kavramları özetlenmektedir.

2.1. Covid-19 Kaygısı

Kaygı, sadece stresli veya endişeli olma halinden daha fazlasıdır ve baskıya karşı oluşturulan bir tepkidir. Buna sebep olan ciddi bir durum söz konusudur. İnsanın günlük yaşamında bununla baş edebilmesi zordur (Reavley vd., 2019:6).

Kaygı, kişiyi olası tehlikeye karşı uyararak, evrensel olarak deneyimlenen bir duygudur. Ekstrem koşullarda, kaygı; kişinin hayatı tehdit eden durumlardan kaçınmasına yardımcı olarak çok önemli bir işleve sahiptir (Hoffman ve Beck; 2020:23).

Bazı durumlarda belli bir miktarda kaygı normal ve gereklidir. Hatta bireyi zararlardan korumak ve endişelere göre hareket etmek için bile gerekli olabilir (Rector, 2008:4).

WHO'nun "alanında en yetkin" nüfus bilimci, epidemiyolog, veri bilimci, sosyal bilimci ve istatistikçilerle çalışarak yaptığı hesaplamaya göre Türkiye'de Covid-19 nedeniyle hayatını kaybedenlerin gerçek sayısı 264 bin olarak belirlenmiştir (URL2). Covid-19 pandemisi, benzeri görülmemiş fiziksel ve ekonomik zorluklarla karşı karşıya kalınmasına neden olmuştur. Yaşanan belirsizlik ve enfeksiyon ortamında Covid-19 pandemisinin sonuçlarıyla başa çıkma konusunda artan kaygı, Covid-19 kaygısı olarak ortaya çıkmıştır (Peteet, 2020: 2203).

Covid-19 pandemisi ile ilişkili kaygı vakalarında, 775 yetişkin Asyalı üzerinde yapılan bir araştırmaya göre; genç yaş ve yüksek öğrenim düzeyleri daha yüksek olan kişilerin Covid-19 kaygısının daha yüksek olduğu ortaya konulmuştur.(Lee, 2020: 399)

Bireylerin Covid-19 kaygısı ile başa çıkabilmeleri için medya kaynaklarını her gün, gün boyunca ve sürekli değil; yalnızca sınırlı sayıda kontrol etmek, sansasyonel ve stresi arttırabilecek haberlerden kaçınmak etkili olabilmektedir (Mertens vd.: 2020:24).

Kamuoyunu bilinçlendirmek suretiyle söylentilerin yayılmasını engellemek, psikolojik müdahaleler tasarlanması, kaygıyı yönetme çabaları ve bilişsel düzeyi olduğundan daha yüksek bir düzeye yükseltmek etkili önlemler olarak kabul edilebilir ve toplumdaki Covid-19 kaygısını azaltabilir. Bu bağlamda turizm çalışanları çalışanları karantina veya izolasyonun etkilerine maruz kalmışlardır.

Herhangi bir hastalık tehlikesi altında kaygı her zaman vardır. Pandemi ile daha yaygınlıkla ilişkili faktörlerin; kadın cinsiyeti, gençlerin ve ergenlerin yaş grubu, ekonomik ve

duygusal durumları ve daha da kötüleşen çalışma koşullarının olduğu görülmektedir (Graciela vd., 2021: 344-345). Covid-19 Pandemisi insanlığın sosyal, ekonomik, psikolojik... vs. bir çok yönden kırılganlığını ortaya koymuştur. Sosyal yaşamı ve iş yaşamını sınırlayan, insanı istese de istemese de izolasyon kurallarına uymaya zorlayan, kaygı verici bir süreç olmuştur. .Bu nedenle, bu pandeminin işyerindeki etkilerini ölçmek ve anlamak önemlidir.

2.2. İş Memnuniyeti

İş memnuniyeti kişinin, yaptığı işin olumlu ya da olumsuz olması ile ilgili genel değerlendirmesidir ve işine karşı tutumunu yansıtır. Kişinin duygulanımı, bilişini, eğilimlerini ve davranışını içerir. İş tatmini yaygın olarak araştırılan bir konu olup örgütsel olgularla ilgili pek çok teoride merkezi bir değişkendir (Meier ve Spector., 2015, 1).İş memnuniyeti, çalışanların işiyle ilgili kendilerini iyi hissetmeleri halidir. Organizasyonlarda çalışan ihtiyacını karşılamak, işten ayrılma ve devamsızlığa bağlı olarak; çalışanları elde tutabilmek için öncelikle bir gerekliliktir. Bu bağlamda çalışanların tercihlerini anlamak, ihtiyaçlarının karşılanması açısından önemlidir (Silva, 2019; 68).

Çalışanların öncelikle kendi istekleri, ihtiyaçları, olan insanlar olarak ele alınması ve değerlendirilmesi gerektiğini savunan yeni yönetim paradigması, çağdaş şirketlerde iş tatmininin önemi için çok iyi bir göstergedir. İş tatminini analiz ederken memnun bir çalışanın mutlu bir çalışan ve mutlu bir çalışanın başarılı bir çalışan olduğu mantığıdır (Aziri, 2011, 78-79). Memnun bir çalışan daha fazla motive olur ve organizasyonun hedeflerine ulaşmasına daha fazla katkıda bulunmuş olur. Çalışan memnuniyetini değerlendirmek; çalışanın işteki katılımını anlamak için gereklidir. Bu bağlamda çalışanların iş memnuniyeti işletmelerin başarısı için önemlidir. Konaklama işletmelerinde de kaliteli otel misafirlerine kaliteli bir

hizmet sunulabilmesi için çalışanların iş memnuniyeti sağlanmalıdır.

3. ARAŞTIRMA

3.1. Araştırmanın Metodolojisi

Bu araştırma; butik otel, iki yıldızlı otel, üç yıldızlı otel, dört yıldızlı otel ve beş yıldızlı otel çalışanlarının COVID-19 kaygısı karşısında iş memnuniyetleri araştırılmak amacıyla hazırlanmıştır.

Araştırmada Antalya ilinin seçilme sebebi; bünyesinde birçok tarihi eser ve doğal güzellikleri ile gezilip görülmesi gereken yer bulundurmasından kaynaklanmaktadır. Antalya ili, Türkiye'nin en turistik yerlerinden birisidir. Bu bağlamda, COVID-19 pandemisi döneminde, turistik geziler ile iş veya eğitim seyahatleri için konaklama hizmetleri üzerine yapılan çalışmalar önem kazanmaktadır.

“Covid-19 Kaygısının İş Memnuniyeti Üzerindeki Etkisi: Turizm Sektöründe Bir Araştırma” isimli araştırma; butik otel, iki yıldızlı otel, üç yıldızlı otel, dört yıldızlı otel ve beş yıldızlı otel çalışanlarının COVID-19 kaygısı karşısında iş memnuniyetleri araştırılmak amacıyla hazırlanmıştır. Bu araştırmanın değişkenleri, literatür taramasından elde edilen maddeler temel alınarak belirlenmiştir. Veri toplama yöntemi olarak anket yöntemi kullanılarak, Ankara ili sınırları içerisinde faaliyet göstermekte olan butik otel, iki yıldızlı otel, üç yıldızlı otel, dört yıldızlı otel ve beş yıldızlı otel çalışanlarına anket uygulamak suretiyle gerçekleştirilmiştir. Bu çalışmanın amacı; Antalya ilinde otel çalışanlarının, COVID-19 kaygısının, iş memnuniyetlerine etkilerini incelemektir. Çalışmada, işyerinde COVID-19 ile enfekte olma kaygısının iş memnuniyeti ile arasındaki ilişkiyi nasıl etkilediği incelenmiştir.

Otel işletmelerinin yılın 365 günü, haftanın yedi günü ve günün 24 saati hizmet sunmasının yanısıra; bu durum, çalışanların insan insana hizmet sunmasını gerektirmekte ve çalışanların çoğu müşterilerle doğrudan ilişki içerisinde bulunmaktadır. Bu yüzden otel işletmelerinin çalışanlarının pandemi koşullarında; gerek karantina dönemlerinde gerekse açılma dönemlerindeki iş memnuniyetlerinin araştırılması önem kazanmaktadır.

COVID-19 kriziyle bağlantılı olarak ortaya çıkan kaygının; organizasyonla bağların zayıflamasına yol açtığı, bunun da iş memnuniyetinde azalmaya neden olabileceği varsayılabilir. Butik otel, iki yıldızlı otel, üç yıldızlı otel, dört yıldızlı otel ve beş yıldızlı otel çalışanlarının COVID-19 kaygısı karşısında iş memnuniyetleri araştırılmak amacıyla bu araştırmanın değişkenleri, literatür taramasından elde edilen maddeler temel alınarak belirlenmiştir. Veri toplama yöntemi olarak anket yöntemi kullanılarak, Antalya ili sınırları içerisinde faaliyet göstermekte olan butik otel, iki yıldızlı otel, üç yıldızlı otel, dört yıldızlı otel ve beş yıldızlı otel çalışanlarından 387 kişiye anket uygulamak suretiyle gerçekleştirilmiştir.

Anket otel çalışanlarının demografik özellikleri için sorulmuş sorular, iş memnuniyetinin ve Covid-19 kaygısının araştırılması için sorulmuş sorulardan oluşmaktadır. .

Bu çalışmanın amacı; Antalya ilinde bulunan butik otel, iki yıldızlı otel, üç yıldızlı otel, dört yıldızlı otel ve beş yıldızlı otel çalışanlarının, COVID-19 kaygısının, iş memnuniyetlerine etkilerini incelemektir. Çalışmada, işyerinde COVID-19 ile enfekte olma kaygısının iş memnuniyeti ile arasındaki ilişkiyi nasıl etkilediği incelenmiştir.

Bu çalışmada Covid 19 kaygısının iş memnuniyeti üzerinde etkili olup olmadığı ; Antalya ilinde bulunan butik otel, iki yıldızlı otel,

üç yıldızlı otel, dört yıldızlı otel ve beş yıldızlı otel çalışanlarına yapılan anket uygulanarak ve hipotezler kurularak incelenmiştir.:

Ankete katılanlardan her bir madde için 5’li Likert üzerinden seçimlerini (ölçek 1 = "Kesinlikle katılmıyorum", 5 = "Kesinlikle katılıyorum”) derecelendirmeleri istenmiştir.

İstatistiki analizler sosyal bilimler için geliştirilmiş olan SPSS Statistics 22 ile SPSS Amos 21 Programları kullanılarak yapılmış olup, demografik değişkenler için frekans dağılımları, sayısal değişkenler için tanımlayıcı istatistikler verilmiştir. Covid 19 kaygısı ölçeği ile iş memnuniyeti ölçeğinin Açıklayıcı Faktör Analizleri yapılmıştır. Daha sonra bu ölçeklere Doğrulayıcı Faktör Analizleri uygulanmıştır. Covid 19 Kaygısının İş Memnuniyeti Üzerindeki etkisini incelemek amacıyla kurulan Yapısal Eşitlik Modele ilişkin katsayılar incelendiğinde Covid 19 Kaygısının İş Memnuniyeti Üzerinde istatistiksel olarak anlamlı pozitif etkisinin olduğu görülmüştür ($p=0,002$)

Araştırma için Antalya Akev Üniversitesi, Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu’nun 28/12/2021 tarih ve 1/3 karar sayısı ile izin alınmıştır.

3.2. Araştırmanın Sınırlılıkları

Çalışmanın zaman ve maliyet kısıtları nedeniyle bu araştırma evrene uygulanamamış olup genellenememektedir

3.3. Araştırmanın Modeli ve Hipotezleri

Tablo 1. Bağımsız Değişken: COVID-19 Kaygısı İçin Maddeler
Bağımsız Değişken: COVID-19 Kaygısı için Maddeler: (Silva, W.,A., D., Brito, T., R., S., Pereira, C., R., 2020)

COVID-19 pandemisini düşündüğüm zaman kendimi kötü hissetmekteyim
COVID-19 pandemisi hakkında çeşitli bilgiler okuduğumda kalp atışlarımın hızlandığını hissetmekteyim
COVID-19 pandemisi endişeye kapılmama sebep olmaktadır
COVID-19 pandemisi ile ilgili haberleri okurken huzursuzluk hissetmekteyim
COVID-19 pandemisini düşündüğüm zaman rahatlamakta zorlanmaktayım
COVID-19 pandemisi hakkında bilgilerimi güncellediğim zaman panik olabileceğimi hissetmekteyim
COVID-19’a yakalanmaktan korkuyorum

Koronavirüs Anksiyete Ölçeği

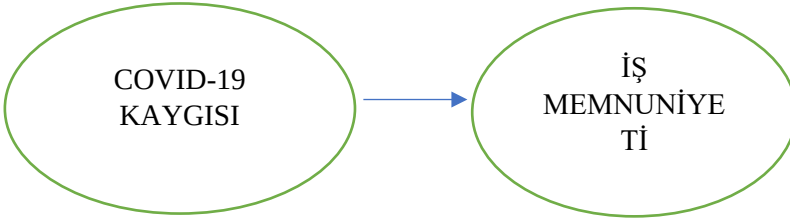
**Tablo 2. Bağımlı Değişken: İş memnuniyeti için maddeler
(Macdonald, S., MacIntyre, P., 1997)**

Amirlerimle iyi geçirim.
Benim tüm yeteneklerim ve becerilerim işte kullanılmaktadır.
İşlerimle ilgili olarak kendimi iyi hissetmekteyim
İşyerimde iyi yapılmış bir iş için takdir alıyorum
Bu şirkette çalışmak konusunda kendimi iyi hissetmekteyim
İş yerindeki insanlara kendimi yakın hissetmekteyim
İşim konusunda/hakkında kendimi güvende hissetmekteyim
Yönetimin benim için endişelendiğine inanmaktayım
İşimin fiziksel sağlığım için iyi olduğuna inanmaktayım
Maaşımın iyi olduğunu düşünmekteyim

İş Memnuniyeti Ölçeği

3.4. Araştırmanın Modeli ve Hipotezler

Araştırmanın modeli aşağıda Şekil 1’de görülmektedir:



Şekil: Araştırmanın modeli

Araştırmada kurulan hipotezler aşağıda belirtilmiştir:

H₀: COVID-19 kaygısının iş memnuniyeti üzerinde anlamlı bir etkisi yoktur.

H₁: COVID-19 kaygısının iş memnuniyeti üzerinde anlamlı bir etkisi vardır.

$$n = \frac{t^2 \cdot x(p \cdot q)}{d^2}$$

Buna göre:

güven düzeyi (%3)

d = duyarlılık (0,05)

t = t tablosu istatistik değeri (1,96)

p = görülme olasılığı (0,5)

q = 1-p (0,5)

$$n = 384$$

COVID 19 KAYGISI ÖLÇEĞİNİN AÇIMLAYICI FAKTÖR ANALİZİ

Tablo 1. KMO ve Bartlett Sonuçları

KMO and Bartlett's Test		
Kaiser-Meyer-Olkin Measure of Sampling Adequacy.		,884
Bartlett's Test of Sphericity	Approx. Chi-Square	901,506
	df	21
	Sig.	,000

7 maddeden oluşan Covid 19 Kaygısı Ölçeğinin KMO ve Bartlett test sonuçları incelendiğinde ilgili değişkenlere açıklayıcı faktör analizi yapılabileceği ($p=0,000$) ve örneklem sayısının yeterli olduğu ($KMO=0,884$) tespit edilmiştir.

Tablo 3. Özdeğer ve Varyans Açıklama

Component	Total Variance Explained			Extraction Sums of Squared Loadings		
	Initial Eigenvalues			Extraction Sums of Squared Loadings		
	Total	% of Variance	Cumulative %	Total	% of Variance	Cumulative %
1	3,642	52,023	52,023	3,642	52,023	52,023
2	,790	11,289	63,312			
3	,648	9,259	72,571			
4	,578	8,251	80,822			
5	,509	7,276	88,098			
6	,440	6,284	94,382			
7	,393	5,618	100,000			

Extraction Method: Principal Component Analysis.

Tablo incelendiğinde özdeğeri 1'den büyük olan tek faktör olduğu bu tek faktörün açıklama oranı %52,023 olduğu görülmüştür.

Tablo 4. Madde Faktör Yükleri

Component Matrix ^a		Component 1
COVID-19 pandemisini düşündüğüm zaman rahatlamakta zorlanırım.		,785
COVID-19 pandemisi endişeye kapılmama sebep olur.		,771
COVID-19 hakkında yeni bir haber okuduğumda panik olabileceğimi hissediyorum.		,755
COVID-19 pandemisi ile ilgili haberleri okurken huzursuzluk hissedirim.		,735
COVID-19 pandemisini düşündüğüm zaman kendimi kötü hissedirim.		,691
COVID-19 pandemisi hakkında çeşitli bilgiler okuduğumda kalp atışlarımın hızlandığını hissedirim.		,691
COVID-19 hastalığına yakalanmaktan korkuyorum.		,605

Extraction Method: Principal Component Analysis.

a. 1 components extracted.

Tablo3 incelendiğinde 7 maddeden oluşan Covid 19 Kaygısı Ölçeğinin tek bir faktörden oluştuğu maddelere ilişkin faktör yükleri incelendiğinde faktör yüklerinin 0,605-0,785 aralığında olduğu ve çıkması gereken bir madde olmadığı görülmüştür.

İŞ MEMNUNİYETİ ÖLÇEĞİNİN AÇIMLAYICI FAKTÖR ANALİZİ

Tablo 5. KMO ve Bartlett Sonuçları

KMO and Bartlett's Test		
Kaiser-Meyer-Olkin Measure of Sampling Adequacy.		,927
Bartlett's Test of Sphericity	Approx. Chi-Square	2049,123
	df	45
	Sig.	,000

10 maddeden oluşan İş Memnuniyeti Ölçeğinin KMO ve Bartlett test sonuçları incelendiğinde ilgili değişkenlere açımlayıcı faktör analizi yapılabileceği ($p=0,000$) ve örneklem sayısının yeterli olduğu ($KMO=0,927$) tespit edilmiştir.

Tablo 6. Özdeğer ve Varyans Açıklama

Total Variance Explained						
Component	Total	Initial Eigenvalues		Extraction Sums of Squared		
		% of Variance	Cumulative %	Total	Loadings % of Variance	Cumulative %
1	5,542	55,423	55,423	5,542	55,423	55,423
2	,945	9,454	64,877			
3	,714	7,140	72,016			
4	,570	5,696	77,712			
5	,497	4,970	82,682			
6	,447	4,472	87,154			
7	,426	4,261	91,415			
8	,314	3,137	94,552			
9	,293	2,930	97,482			
10	,252	2,518	100,000			

Extraction Method: Principal Component Analysis.

Tablo incelendiğinde özdeğeri 1'den büyük olan tek faktör olduğu bu tek faktörün açıklama oranı %55,423 olduğu görülmüştür.

Tablo 7. Madde Faktör Yükleri

Component Matrix ^a		Component 1
Bu şirkette çalışmak konusunda kendimi iyi hissedirim.		,866
İşim konusunda kendimi güvende hissedirim.		,819
İşlerimle ilgili olarak kendimi iyi hissedirim.		,804
İş yerindeki insanlara kendimi yakın hissedirim.		,796
İşyerimde iyi yapılmış bir iş için takdir edilirim.		,757
Genel olarak, bu işte çalışmanın fiziksel sağlığım için iyi olduğuna inanıyorum.		,725
Amirlerimle iyi geçinirim.		,719
Yönetimin benim için endişelendiğine inanırım.		,693
Benim tüm yeteneklerim ve becerilerim işte kullanılmaktadır.		,617
Bu işletmede aldığım maaş iyidir		,603

Extraction Method: Principal Component Analysis.

a. 1 components extracted.

Tablo 6 incelendiğinde 10 maddeden oluşan İş Memnuniyeti Ölçeğinin tek bir faktörden oluştuğu maddelere ilişkin faktör yükleri incelendiğinde faktör yüklerinin 0,603-

0,866 aralığında olduğu ve çıkması gereken bir madde olmadığı görülmüştür.

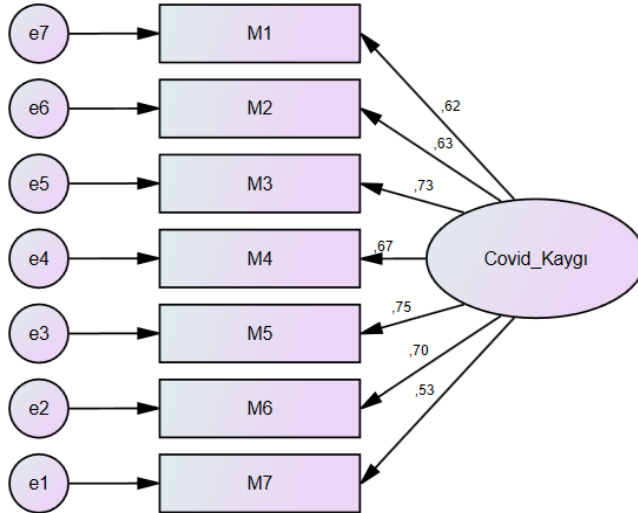
COVID 19 KAYGISI ÖLÇEĞİNİN DOĞRULAYICI FAKTÖR ANALİZİ

Tablo 8. Model Uyum İndeksleri

	Model Uyum İndeksleri
Ki Kare/sd	2,736
GFI	0,937
AGFI	0,945
CFI	0,973
TLI	0,959
RMSEA	0,067
SRMR	0,033

Tablo 7 incelendiğinde 7 madden oluşan Covid 19 Kaygısı Ölçeğinin doğrulayıcı faktör analizine ilişkin model uyum indeksleri verilmiştir. İndeksler incelendiğinde modelin yeterli uyum gösterdiği görülmüştür. Tüm model uyum katsayılarının iyi uyum sınırlarında olduğu tespit edilmiştir.

Şekil 1. Path Diagramı



Şekil 1'deki path diagramı incelendiğinde 7 madden oluşan Covid 19 Kaygısı Ölçeğinin doğrulayıcı faktör analizine ilişkin path diagramı verilmiştir. Her bir maddeye ilişkin standardize regresyon katsayıları diğer bir deyişle madde faktör yükleri gösterilmiştir. Madde faktör yükleri incelendiğinde madde faktör yüklerinin 0,53-0,75 aralığında olduğu ve yeterli olduğu tespit edilmiştir.

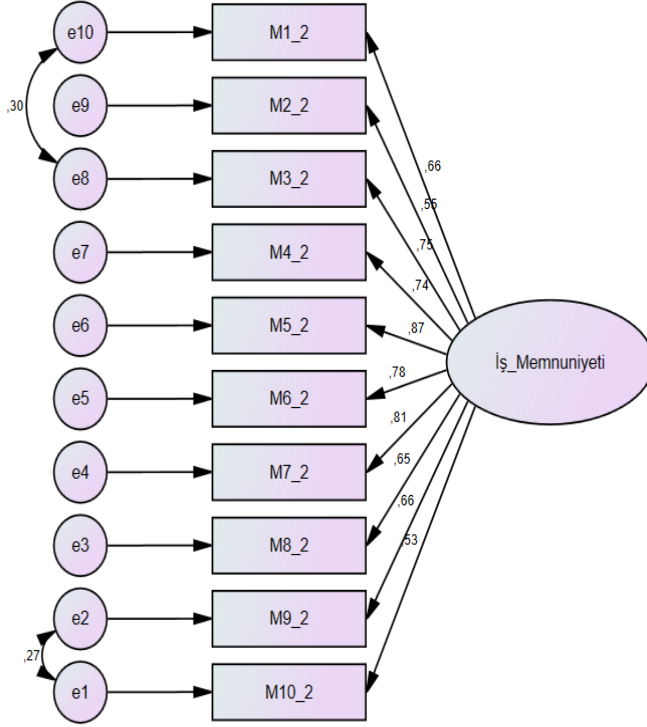
İŞ MEMNUNİYETİ ÖLÇEĞİNİN DOĞRULAYICI FAKTÖR ANALİZİ

Tablo 9. Model Uyum İndeksleri

Model Uyum İndeksleri	
Ki Kare/sd	3,194
GFI	0,950
AGFI	0,917
CFI	0,964
TLI	0,951
RMSEA	0,075
SRMR	0,040

Tablo 8 incelendiğinde 10 madden oluşan İş Memnuniyeti Ölçeğinin doğrulayıcı faktör analizine ilişkin model uyum indeksleri verilmiştir. Model başlangıçta yeterli uyum göstermediğinde modifikasyon işlemi yapılmıştır. Modifikasyon işlemi yapılırken AMOS'un önerdiği ki kare değerinde en büyük düşüşe neden olacak 2 modifikasyon yapılmıştır. Bu modifikasyonlar soru 1 ve soru 3'ün ve soru 9 ve soru 10'un hatalarını bağlamak olmuştur. Bu modifikasyonlar sonrası model uyum indekslerinin iyi uyum gösterdiği tespit edilmiştir. Tüm model uyum katsayılarının iyi uyum sınırlarında olduğu tespit edilmiştir.

Şekil 2. Path Diagramı



Şekil 2'deki path diagramı incelendiğinde 10 madden oluşan İş Memnuniyeti Ölçeğinin doğrulayıcı faktör analizine ilişkin path diagramı verilmiştir. Her bir maddeye ilişkin standardize regresyon katsayıları diğer bir deyişle madde faktör yükleri gösterilmiştir. Madde faktör yükleri incelendiğinde madde faktör yüklerinin 0,53-0,87 aralığında olduğu ve yeterli olduğu tespit edilmiştir.

Tablo 10. Covid 19 Kaygısı Ölçeği ve İş Memnuniyeti Ölçeği İçin Güvenirlikler

Ölçek	Madde Sayısı	Cronbach Alfa (α)	Güvenirlik Düzeyi
Covid 19 Kaygısı Ölçeği	7	0,844	Yüksek
İş Memnuniyeti Ölçeği	10	0,904	Yüksek

Tablo 9 incelendiğinde 7 maddeden oluşan Covid 19 Kaygısı Ölçeği ($\alpha=0,844$) ve 10 maddeden oluşan İş Memnuniyeti Ölçeği ($\alpha=0,904$) için güvenirlik katsayılarının yüksek olduğu anlaşılmıştır.

Tablo 11. Covid 19 Kaygısı Ölçeği Maddeleri İçin Madde Toplam Korelasyonları

	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
COVID-19 pandemisini düşündüğüm zaman kendimi kötü hissederim.	,570	,827
COVID-19 pandemisi hakkında çeşitli bilgiler okuduğumda kalp atışlarımın hızlandığını hissederim.	,562	,828
COVID-19 pandemisi endişeye kapılmama sebep olur.	,658	,814
COVID-19 pandemisi ile ilgili haberleri okurken huzursuzluk hissederim.	,618	,819
COVID-19 pandemisini düşündüğüm zaman rahatlamakta zorlanırım.	,673	,811
COVID-19 hakkında yeni bir haber okuduğumda panik olabileceğimi hissediyorum.	,638	,816
COVID-19 hastalığına yakalanmaktan korkuyorum.	,482	,841

Tablo 10 incelendiğinde 7 maddeden oluşan Covid 19 Kaygısı Ölçeğindeki maddelerin madde toplam korelasyonlarının 0,3'ten büyük olduğu ve Cronbach's Alpha değerini negatif etkileyen madde olmadığı tespit edilmiştir.

Tablo 12. İş Memnuniyeti Ölçeği Maddeleri İçin Madde Toplam Korelasyonları

	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
Amirlerimle iyi geçinirim.	,630	,897
Benim tüm yeteneklerim ve becerilerim işte kullanılmaktadır.	,533	,902
İşlerimle ilgili olarak kendimi iyi hissederim.	,731	,891
İşyerimde iyi yapılmış bir iş için takdir edilirim.	,677	,893
Bu şirkette çalışmak konusunda kendimi iyi hissederim.	,812	,885
İş yerindeki insanlara kendimi yakın hissederim.	,724	,891
İşim konusunda kendimi güvende hissederim.	,747	,889
Yönetimin benim için endişelendiğine inanırım.	,628	,897
Genel olarak, bu işte çalışmanın fiziksel sağlığım için iyi olduğuna inanıyorum.	,662	,895
Bu işletmede aldığım maaş iyidir	,538	,903

Tablo 11 incelendiğinde 10 maddeden oluşan İş Memnuniyeti Ölçeğindeki maddelerin madde toplam korelasyonlarının 0,3'ten büyük olduğu ve Cronbach's Alpha değerini negatif etkileyen madde olmadığı tespit edilmiştir.

Tablo 13. Covid 19 Kaygısı Ölçeği ve İş Memnuniyeti Puanları İçin Tanımlayıcı İstatistikler

Descriptive Statistics					
	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
Covid 19 Kaygı Ölçeği	387	21,00	35,00	28,7623	3,11029
İş Memnuniyeti Ölçeği	387	10,00	50,00	37,1370	7,81816

Tablo 12 incelendiğinde çalışmaya katılan kişilerin Covid 19 Kaygı Ölçeği puanlarının ortalaması ve standart sapması $28,76 \pm 3,11$ iken İş Memnuniyeti Ölçeği puanlarının ise $37,14 \pm 7,82$ 'dir. Covid 19 Kaygı Ölçeği puanları için en düşük puan 21 en yüksek puan ise 35'tir. İş Memnuniyeti Ölçeği puanları için en düşük puan 10 en yüksek puan 50'dir.

Tablo 14. Covid 19 Kaygısı Ölçeği Puanları ile İş Memnuniyeti Ölçeği Puanları Arasındaki İlişkinin İncelenmesi

Correlations			
		Covid 19 Kaygı Ölçeği	İş Memnuniyeti Ölçeği
Covid 19 Kaygı Ölçeği	Pearson Correlation	1	,189**
	Sig. (2-tailed)		,000
	N	387	387
İş Memnuniyeti Ölçeği	Pearson Correlation		1
	Sig. (2-tailed)		
	N		387

**. Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

Tablo 12 incelendiğinde uygulanan korelasyon analizi sonucunda Covid 19 Kaygısı Ölçeği Puanları ile İş Memnuniyeti Ölçeği Puanları arasında istatistiksel olarak anlamlı düşük düzeyde pozitif yönlü ilişki bulunmaktadır ($r=0,189$).

YAPISAL MODEL ANALİZİ

Tablo 15. Model Uyum İndeksleri

Model Uyum İndeksleri	
Ki Kare/sd	1,838
GFI	0,942
AGFI	0,923
CFI	0,967
TLI	0,961
RMSEA	0,047
SRMR	0,042

Tablo 13 incelendiğinde Covid 19 Kaygısının İş Memnuniyeti Üzerindeki etkisini incelemek amacıyla kurulan Yapısal Eşitlik Modeline ilişkin model uyum indeksleri verilmiştir. Katsayılar incelendiğinde kurulan modelin iyi uyum sağladığı görülmüş ve modele ilişkin yol katsayıları aşağıda incelenmiş ve yorumlanmıştır.

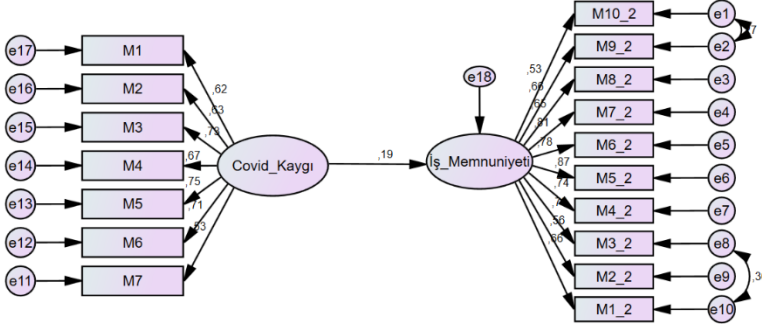
Tablo 16. Yol Katsayıları

Bağımsız Değişken	Bağımlı Değişken	β	St. Hata	St. β	t	p
Covid 19 Kaygısı	İş Memnuniyeti	0,376	0,121	0,191	3,119	0,002*

β :Regresyon Katsayısı *:p<0,05

Tablo 14 incelendiğinde Covid 19 Kaygısının İş Memnuniyeti Üzerindeki etkisini incelemek amacıyla kurulan Yapısal Eşitlik Modeline ilişkin yol katsayıları verilmiştir. Katsayılar incelendiğinde Covid 19 Kaygısının İş Memnuniyeti Üzerinde istatistiksel olarak anlamlı pozitif etkisinin olduğu görülmüştür (p=0,002). Buna göre Covid 19 Kaygısı 1 birim arttığında İş Memnuniyeti 0,376 artmaktadır ($\beta=0,376$). Modele ilişkin path diagramı aşağıda verilmiştir.

Şekil 3. Path Diagramı



DEMOGRAFİK ÖZELLİKLERE GÖRE DAĞILIMLAR

Çalışmaya katılan 387 kişiye ilişkin demografik özellikleri Tablo 15’de verilmiştir. Buna göre kişilerin %53,2’sinin işletme türü üç yıldızlıdır. %50,9’u erkektir. %80,1’i 18-35 yaş grubundadır. %50,4’ünün gelir seviyesi 3000 TL ve altındadır. %37,2’sinin eğitim seviyesi lisanstır. %64,9’ünün çalışma süresi 1-5 yıl aralığındadır. %33,1’inin çalıştığı departman yiyecek ve içecek departmanıdır.

Tablo 17. Demografik Özelliklere Göre Dağılımlar

(n=387)	Sayı	Yüzde
İşletme Türü		
Üç yıldızlı	206	53,2
Dört yıldızlı	43	11,1
Beş yıldızlı	28	7,2
Butik otel	110	28,4
Cinsiyet		
Kadın	190	49,1
Erkek	197	50,9
Yaş		
18-35 yaş	310	80,1
36-50 yaş	62	16,0
51-65 yaş	15	3,9
Gelir Seviyesi		
3.000TL ve Altı	195	50,4
3.001TL – 6.000TL	157	40,6
6.001TL ve üstü	35	9,0
Eğitim Durumu		
İlköğretim	44	11,4

Lise	123	31,8
Ön Lisans	62	16,0
Lisans	144	37,2
Lisans üstü	14	3,6
Çalışma Süresi		
1-5 yıl	251	64,9
6-10 yıl	71	18,3
11-15 yıl	27	7,0
16 yıl ve üzeri	38	9,8
Departman		
Diğer (Lütfen Belirtin)	89	23,0
Ön Büro Departmanı	16	4,1
Yiyecek & İçecek Departmanı	128	33,1
Kat Hizmetleri Departmanı	11	2,8
Satış ve Pazarlama Departmanı	41	10,6
Muhasebe Departmanı	20	5,2
Teknik Servis Departmanı	18	4,7
Satın Alma	15	3,9
Personel ve İnsan Kaynakları Departmanı	14	3,6
Bilgi İşlem Departmanı	10	2,6
Güvenlik	11	2,8
Sağlık Kulübü & Spa	14	3,6

Tablo 18. Demografik Özelliklere Göre Ölçek Puanlarının Farklılıklarının İncelenmesi

	Covid 19 Kaygı Ölçeği		Test İstatistiği	p	İş Memnuniyeti Ölçeği		Test İstatistiği	p
	Ort	SS			Ort	SS		
İşletme Türü								
Üç yıldızlı	28,67	3,03	F=0,222	0,881	36,56	7,46	F=2,377	0,070
Dört yıldızlı	29,07	3,23			39,77	9,31		
Beş yıldızlı	28,75	3,90			38,54	8,83		
Butik otel	28,83	3,01			36,84	7,41		
Cinsiyet								
Kadın	29,09	3,04	t=2,041	0,042*	36,76	7,24	t=-0,924	0,356
Erkek	28,45	3,15			37,50	8,34		
Yaş								
18-35 Yaş	28,75	3,02	t=-0,217	0,828	36,63	7,76	t=2,583	0,010*
36-65 Yaş	28,83	3,45			39,18	7,77		
Gelir								
3.000TL ve Altı (1)	28,67	2,93	F=0,181	0,835	36,04	7,16	F=6,730	0,001* Fark: 3>1
3.001TL – 6.000TL (2)	28,87	3,32			37,64	7,79		

6.001TL ve üstü (3)	28,77	3,18			41,00	9,96		
Eğitim								
İlköğretim	29,57	3,81			38,43	8,45		
Lise	28,51	3,05	F=1,541	0,203	38,06	7,56	F=1,791	0,148
Ön Lisans	29,05	3,64			35,92	8,35		
Lisans ve Üzeri	28,62	2,67			36,54	7,56		
Çalışma Süresi								
1-5 yıl	28,50	2,84			36,53	7,50		
6-10 yıl	29,13	3,60	F=2,353	0,072	37,56	7,49	F=2,067	0,104
11-15 yıl	29,96	4,13			40,00	8,77		
16 yıl ve üzeri	28,97	2,82			38,29	9,32		
Departman								
Diğer	29,04	3,40			36,89	8,21		
Yiyecek & İçecek Departmanı	28,25	2,54			37,48	6,66		
Satış ve Pazarlama Departmanı	29,05	2,85	F=1,793	0,148	35,61	9,94	F=1,879	0,133
Muhasebe Departmanı	28,75	3,71			40,45	4,44		

F:Tek Yönlü Varyans Analizi (ANOVA) t:Bağımsız Örneklem T Testi Fark:Tukey

*:p<0,05

Tablo 16 incelendiğinde uygulanan istatistiksel analizler sonucunda çalışmaya katılan kişilerin:

Covid 19 Kaygı Ölçeği puanları cinsiyete göre istatistiksel olarak anlamlı farklılık göstermekte ($p<0,05$) iken işletme türü, yaş, gelir, eğitim düzeyi, çalışma süresi ve departmana göre istatistiksel olarak anlamlı farklılık göstermemektedir ($p>0,05$). Buna göre kadınların Covid 19 Kaygı Ölçeği puanları erkeklerin Covid 19 Kaygı Ölçeği puanlarından istatistiksel olarak anlamlı derecede daha fazladır.

İş Memnuniyeti Ölçeği puanları yaş ve gelir durumuna göre istatistiksel olarak anlamlı farklılık göstermekte ($p<0,05$) iken işletme türü, cinsiyet, eğitim düzeyi, çalışma süresi ve departmana göre istatistiksel olarak anlamlı farklılık göstermemektedir. Buna göre 36-65 yaş grubundaki kişilerin İş Memnuniyeti Ölçeği puanları 18-35 yaş grubundaki kişilerin İş Memnuniyeti Ölçeği puanlarından istatistiksel olarak anlamlı

derecede daha fazladır. Gelir düzeyi 6001 TL ve üzeri olan kişilerin İş Memnuniyeti Ölçeği puanları gelir düzeyi 3000 TL ve altında olan kişilerin İş Memnuniyeti Ölçeği puanlarından istatistiksel olarak anlamlı derecede daha fazladır.

4. SONUÇ VE ÖNERİLER

Covid-19 pandemisi başladıktan sonra, işletmeler ortaya çıkan krizden evrensel olarak etkilenmiştir. COVID-19 pandemisi konaklama sektörünü de ciddi şekilde sekteye uğratmıştır. Covid-19 dönemlerinde uygulanan değişiklikler, beraberinde; evde kalma, evde kalmanın kaldırılması, faaliyetlerin yeniden başlatılması gibi yeni uyarlamaları getirmiştir. Yeni çalışma şekillerinin oluşturulması, benimsenmesi ve uygulanması gibi gereklilikler ortaya çıkmıştır. Günümüzde de halen iş hayatındaki bu değişiklikler önemini korumaktadır ve güncel hayata uyarlanarak pandemiden sonra da devam ettirilmektedir. Örneğin Covid-19 pandemisinde karantinalar sırasında çevrimiçi iletişimin, sesli ve görsel aramaların, İnternet üzerinden anlık mesajlaşmaların önemi artmıştır. Covid-19 pandemisi sonrasında da iletişimde kullanılan bu dijital platformların kullanımı halen yoğun şekilde devam etmektedir. Covid-19 pandemisi bireylerde olduğu kadar işletmelerde de çevrimiçi arama uygulamalarının kullanımını arttırmıştır. Konaklama işletmelerinde misafirler için check-in prosedürlerinin QR kodu okutularak cep telefonlarından bir web sitesi üzerinden yapılması veya yiyecek-içecek işletmelerinde “elektronik menü” kullanılarak siparişlerin verilmesi gibi temassız, hızlı bir şekilde işlemler yerine getirilmektedir. Covid-19 pandemisi pek çok sektörde olduğu gibi konaklama işletmelerinde de dijital bir değişim ve dönüşüme ön ayak olmuştur.

Yapılan alışmlar Covid-19 pandemisi hakkında güvenilir kaynaklardan bilgi edinmenin, aile ve arkadaşlarla bağlantıda kalmanın, sanal ruh sağlığı hizmetleri aramanın ve olumlu başa çıkma stratejileri öğrenmenin kaygının üstesinden gelmekte önemli bir etken olduğunu göstermektedir. Çünkü önceden ruh sağlığı sorunları olmayan bireyler bile pandemiden etkilenmektedir (Alphonsus ve Abayateye,2022:8).

Turizm sektörü de COVID-19 salgını gibi küresel krizle kritik zorluklarla karşı karşıya kalmıştır. Konaklama işletmeleri bu koşullar altında ayakta kalabilmek için çeşitli uyum stratejileri geliştirmişlerdir. Özellikle kaygı açısından çalışanların sağlığını korumak için çeşitli politikaları keşfetme ihtiyaı ortaya çıkmıştır.

Bu alışma, bir pandemi sırasında Covid-19 kaygısının iş memnuniyetine olan etkisini araştırmaktadır. Araştırma sonuçları pandeminin iş kaygısını ve iş memnuniyetini etkilediğini göstermektedir. Konaklama işletmesi yöneticileri salgının olumsuz sonuçlarından korunmayı sağlamak için çalışanların moralini yüksek tutmalıdır.

Covid 19 Kaygı lėėi puanları cinsiyete göre istatistiksel olarak anlamlı farklılık göstermektedir ($p<0,05$) Buna göre kadınların Covid 19 Kaygı lėėi puanları erkeklerin Covid 19 Kaygı lėėi puanlarından istatistiksel olarak anlamlı derecede daha fazladır.

İş Memnuniyeti lėėi puanları yaş ve gelir durumuna göre istatistiksel olarak anlamlı farklılık göstermektedir ($p<0,05$), Buna göre 36-65 yaş grubundaki kişilerin İş Memnuniyeti lėėi puanları 18-35 yaş grubundaki kişilerin İş Memnuniyeti lėėi puanlarından istatistiksel olarak anlamlı derecede daha fazladır. Gelir düzeyi 6001 TL ve üzeri olan kişilerin İş Memnuniyeti lėėi puanları gelir düzeyi 3000 TL ve altında olan kişilerin İş

Memnuniyeti Ölçeği puanlarından istatistiksel olarak anlamlı derecede daha fazladır.

Çalışanların demografik özelliklerinin Covid19 kaygısı ve iş memnuniyetiyle ilişkili olduğu görülmektedir.

Covid 19 Kaygısının İş Memnuniyeti Üzerindeki etkisini incelemek amacıyla kurulan Yapısal Eşitlik Modeline ilişkin katsayılar incelendiğinde Covid 19 Kaygısının İş Memnuniyeti Üzerinde istatistiksel olarak anlamlı pozitif etkisinin olduğu görülmüştür ($p=0,002$). 2021'de Tayvan'daki otellerde çalışan 681kişi üzerinde yapılan bir çalışma, iş stresi ile iş tatmini arasındaki ilişkiyi doğrulamaktadır. Bu çalışmaya göre, otel endüstrisi COVID-19 salgınıyla karşı karşıyayken, güçlü bir örgütsel dayanıklılık salgın tehdidi altındaki çalışanların iş stresini azaltabilir ve böylece iş memnuniyetini artırabilir. (Cheng ve Kao:2022,4-5). Yapılan çalışma Cheng ve Kao'nun (2022) elde ettiği sonucu doğrular niteliktedir.

Hindistan'da evden çalışan 211 kişi arasında yapılan bir çalışma; karantinanın ve çalışma tarzındaki ani değişimin çalışanların iş memnuniyetini nasıl etkilediğini araştırmaktadır. Bu araştırma COVID-19 pandemisiyle ilgili iş-aile çatışması ve kaygının, çalışanların iş memnuniyetini olumsuz etkilediğini göstermiştir. (Mohammed, Z., vd.,2022:15). Yöneticiler, uygun strateji ve politikalar uygulayarak, kriz durumlarında kaygının üstesinden gelebilir. Bu sayede çalışanların iş memnuniyetinin arttırılabilir. Mohammed,Z. vd. (2022) nin yaptığı çalışma bu çalışmayı desteklemektedir.

Sonuç olarak küresel düzeyde sınırları kapatma, seyahat yasakları, karantinalar vb. önlemler konaklama işletmesi çalışanlarının sağlığını korumaya yönelik tedbirler olduğu için çalışanlar olumlu yönde etkilemiştir. Ayrıca konaklama işletmelerinde Covid-19 salgınının olumsuz psikolojik veya fiziksel sonuçlarını en aza indirmek için müdahaleler yapılmıştır.

Çalışanların işlerini daha olumlu bir şekilde değerlendirmeleri, uygulamaların etkisinin ilk önce katılımı, bunun yanı sıra iş memnuniyetiyle olumlu ilişkili olduğunu göstermektedir. Çalışanlar iş yerinde sağlıklarının korunması için alınan önlemler nedeniyle kendilerini güvende hissediyor olabilirler. COVID-19'un neden olduğu iş sorunlarının etkili bir şekilde üstesinden gelen konaklama işletmeleri, çalışanların yüksek bir dayanıklılığa sahip olması için gereken önlemleri almış olabilir. Çalışanların katılım durumunun organizasyonun yönetimi tarafından desteklendiği ve bunun da nihayetinde memnuniyeti olumlu yönde etkilediği öne sürülebilir. Bu bağlamda herhangi bir pandemi sırasında, organizasyonlar çalışanların iş kaygısını azaltabilecek, iş memnuniyetini artıracak önlemler alabilir.

Krizlerin sağlık, ekonomik, sosyal, çevresel - birbirine bağlı olmasıyla Covid-19 sağlık krizinden kaynaklanan sosyoekonomik kriz, daha önce nispeten daha az önemli olan uzaktan çalışma olanaklarını pandemiden sonra önemini arttırmıştır. Buna paralel olarak konaklama işletmelerinde çeşitli operasyonların yapılabilmesi için bu işletmelerin teknik alt yapısı büyük bir önem arz etmektedir. Bu bağlamda dijital teknolojilerin kullanımıyla uzaktan çalışma, yeni dijital teknolojilerin benimsenmesi ve belirli bir altyapı düzeyinin geliştirilmesini mümkün kılmıştır. Gelecekte de Covid-19 pandemisi gibi bir çok kriz durumlarında artırılmış gerçeklik, sanal gerçeklik, yapay zeka, robotlar gibi dijital teknolojilerin çeşitli operasyonlarda kullanım alanları yaratılabilir ya da çoğaltılabilir.

Gelecekteki çalışmalar farklı ülkelerde ve farklı endüstrilere genişletebilir. Otel çalışanlarının yanı sıra otel misafirlerinin görüşleri de dahil edilerek yeni çalışmalar yapılabilir.

COVID-19 kaygısının etkilerine ilişkin bu çalışma, salgının çalışanların yaşamlarını, sağlıklarını, performanslarını, işten ayrılma niyetlerini vs. inceleyen daha fazla araştırma için bir temel teşkil edebilir.

Covid-19 pandemisi benzeri pandemiler gelecekte de meydana gelebileceğinden, bu çalışma gelecekteki pandemiler üzerinde yapılacak olan çalışmalara ışık tutabilir.

KAYNAKÇA

- Alphonsus,K.,B., VE Abayateye, F., (2022), The impact of the COVID-19 pandemic on individuals with generalized anxiety disorder: assessing COVID-19 media source exposure and behaviour changes, *BMC Public Health* 22(2062), 1-10
- Aziri B., (2011), Job Satisfaction: A Literature Review, *Management Research And Practice*, 3(4), 77-86
- Cheng, S.,C., Kao,H.,Y., (2022), The impact of the COVID-19 pandemic on job satisfaction: A mediated moderation model using job stress and organizational resilience in the hotel industry of Taiwan , *Heliyon*, 8, S(3), 1-8
- Graciela, V., C., V., , Mercedes, M., M., Mercedes, A., A., H. , Ericka, V., V., J., , Ninoska,F., L., K. , Leda, J.,A. , Helmer, M., H., (2021), Anxiety And Depression In Times Of Pandemic By Covid 19, *PJAE*, 18 (8), 336-347
- Hofmann, S.G. Beck , J.S., (2020) Edit. Beck.J.,S., The Nature of Anxiety and Worries, *The Anxiety Skills Simple CBT and Mindfulness Strategies for Overcoming Anxiety, Fear, and Worry Workbook*, 1-175, USA, New Harbinger Publications, Inc.
- Lee, S.,A. (2020), *Coronavirus Anxiety Scale: A brief mental health screener for COVID-19 related anxiety*, *Death Studies*, Scientific Research, 44(7), 393–401
- Meier, L., L. Ve Spector, P. E., (2015) Job Satisfaction In *Wiley Encyclopedia of Management*, 5(V1), 1-6
- Mertens, G., Gerritsen, L., Duijndam, S., Saleminck, E., & Engelhard, I. M. (2020). Fear of the coronavirus (COVID-19), *Journal of Anxiety Disorders*, 74 (102258), 1-34

- Penninx, B., W., J. H., 1,2 , - Benros, M., E., Klein, R.,S., Vinkers, C., H., (2022) How COVID-19 shaped mental health: from infection to pandemic effects,, *Nature Medicine*,me 28(10),. 2027–2037.
- Peteet, J., R. (2020). COVID-19 Anxiety, *Journal of Religion and Health*, 59(5), 2203–2204
- Reavley, N., Morgan,A., Jorm,A., Wright,J., Bassilios,B., Hopwood, B., Allen, M., N., Purcell, R. (2019), *A guide to what works for anxiety, An evidence-based review*, 1-117, Melbourne:Beyond Blue Ltd
- Rector, N., A., Bourdeau,D., Kitchen, K., Joseph-Massiah, L. Cooper,C., Fournier,K., Shahrami, A.,Vuksic, O., (2008), *Anxiety Disorders: An Information Guide*, Library and Archives Canada Cataloguing in Publication, Centre for Addiction and Mental Health, Kanada, 1-58
- Rubio ,I.,M., López, P., S., Ángel, N., G., Ruiz, N., F., O., Psychological Consequences of Fear of COVID-19: Symptom Analysis of Triggered Anxiety and Depression Disorders in Adolescents and Young Adults *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 2022, 19(14171),.1-8
- Silva, R., D., D., (2019); Job Satisfaction, *Proceedings of the Vovuniya Campus International Research* “Factors Affecting Job Satisfaction Of Non-Commisioned Officers In Sri LankaMilitary Academy”, Proceedings of the Vavuniya Campus International Research Symposium 2019, 68-72
- T.C. Sağlık Bakanlığı, *Türkiye COVID-19 Tablosu*, <https://covid19.saglik.gov.tr/> 30.01.2023 tarihinde Sağlık Bakanlığı sitesinden alındı.

WHO, URL-2:(2022). covid-19 ölümleri hesaplamaşı, <https://www.bbc.com/turkce/haberler-dunya-61333377>, 5 Mayıs 2022 tarihinde WHO'sitesinden alındı.

Zaidan Mohammed, Z., Nandwani, D., Saboo, A., Padakannaya, P., (2022), Job satisfaction while working from home during the COVID-19 pandemic: do subjective work autonomy, work-family conflict, and anxiety related to the pandemic matter?, *Cogent Psychology* 9(2087278), 1-21

ALTERNATİF BİR GIDA KAYNAĞI OLARAK YENİLEBİLİR BÖCEKLER

Mert Can TEKELER¹

1. GİRİŞ

Günümüzde gelişen ekonomiler ve hızlı kentleşme gibi etkenler, özellikle gelişmekte olan ülkelerdeki gıda talebinin yönünün değişmesine neden olmuştur. Bu değişimin en önemli nedenlerinden biri, geleneksel hayvancılığın artık sürdürülemez hale gelmesidir. Bununla birlikte gelecekte yaşanması öngörülen muhtemel kıtlık da gıda maddelerinin üretimi ve paylaşımı konusunda tüm kesimlerin kafa yormasına neden olmuştur. Yaşanan bu gelişmelerle birlikte ortaya çıkan sonuçlar, günümüzde gastronomi trendlerine de yön vermektedir (Karaman ve Bozok, 2023).

Gastronomi, insanlığın tarihsel süreçteki yaşam tarzlarını, mutfak kültürlerini ve yeme alışkanlıklarını inceleyen; aynı zamanda daha nitelikli ve lezzetli yeme deneyimlerine ulaşma arayışıyla sağlık, kültür ve beslenme boyutlarını bir araya getiren multidisipliner bir alandır (Özdemir, 2023). Bu kapsamda gastronomi alanında zamanla önemli değişimler yaşanmıştır. Gastronomi alanında geçmişten günümüze yaşanan dönüşümler kültürel değerleri koruma, yemek deneyimini zenginleştirme ve alternatif beslenme biçimleri geliştirme amacı taşıyan yeni akımların ortaya çıkmasına neden olmuştur (Yıldız ve Yılmaz, 2020; Özdemir, 2025). Bu doğrultuda özellikle artan dünya

¹ Öğretim Görevlisi, Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi, Devrek Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri, e-mail: m.tekeler@beun.edu.tr
ORCID: 0000-0002-5830-3384.

nüfusu ve gıdaya erişimdeki eşitsizlik göz önünde bulundurulduğunda, yenilebilir böcekler hem sürdürülebilir bir protein kaynağı olarak hem de gıda adaletinin sağlanmasında önemli bir alternatif olarak değerlendirilmektedir.

Günümüzde böcekler, alternatif bir gıda ve protein kaynağı olarak görülmektedir. Özellikle bazı böcekler türlerinin vitamin, mineral, protein, yağ ve enerji kaynağı olarak yüksek besin değerlerine sahip olduğu bilinmektedir. Dünya nüfusundaki artışın hızlanmasıyla birlikte gıdaya olan talep de artış göstermektedir. Bu durum nedeniyle, gelecekte kişi başına düşen et miktarının azalacağı öngörülmektedir. Bu doğrultuda beslenmenin önemli bir ögesi olan protein miktarının da azalacağının öngörülmesi, insanların protein kaynağı olarak alternatif besinlere ihtiyaç duyacağını göstermektedir. Bu alternatif kaynaklar arasında yenilebilir böcekler önemli bir yer tutmaktadır.

2. YENİLEBİLİR BÖCEKLER (ENTOFOMAJİ)

Dünya nüfusunun hızla artmasına bağlı olarak 2050 yılında dünya nüfusunun 10 milyara ulaşması beklenmektedir. Bu senaryonun gerçekleşmesi durumunda gıda talebinin yaklaşık %50 oranında artış göstereceği öngörülmektedir. Bu durum insanları beslenmek için daha sürdürülebilir alternatifler aramaya itmektedir (Guiné vd., 2024). Yenilebilir böcekler, bu gıda alternatifleri arasında yer almaktadır. Böceklerin gıda olarak tüketilmesi İngilizcede “entomophagy” kelimesi kullanılarak ifade edilmektedir. Bu kelime Yunancada “entomo” yani böcek ve “phagein” yemek anlamına gelen kelimelerden türetilmiştir. İki kelimenin birleşimiyle böcek yemek anlamına gelen “entomophagy” kelimesi türetilmiştir (Pal ve Roy, 2014). Böceklerin bir gıda kaynağı olarak tüketilmesi anlamına gelen entomofojinin kökü, insanlığın evrim tarihi kadar eskidir.

Amerika, Asya ve Avrupa’da böcekler insanlık tarihinde beslenme anlamında önemli bir işleve sahiptir (Bernard ve Womeni, 2017).

Böcek bilimi olarak tanımlanan “entomoloji” ile doğrudan ilişkili olan “entofomaji” son zamanlarda oldukça popüler hale gelerek gastronomi trendleri arasına girmiş ve konu ile ilgili birçok çalışma yapılmıştır. Böcek yeme eylemi 113 ülkede görülmektedir. İngiltere’de yenilebilir böcek çiftlikleri faaliyet göstermektedir. Bu çiftlikleri ziyaret eden turistlere yenilebilir böceklere ilişkin pişirme yöntemleri öğretilmektedir. Yine Meksika, Avustralya ve Kore’de bulunan ve bu alanda hizmet veren restoranların varlığı turistik anlamda konunun popüler hale gelmesine neden olmuştur (Demir ve Altun, 2021).

Böcekler, yüksek besin değerine sahip bir besin kaynağıdır. Bu yönüyle böcekler, besin kaynağı olarak pek çok avantaja sahiptir. Ayrıca sürdürülebilirlik anlamında da böceklerin tüketilmesi, geleneksel hayvancılığa kıyasla daha sürdürülebilir bir beslenme biçimidir. Gıda olarak böceklerin tüketilmesi, çevre üzerinde daha az olumsuz etki yaratmaktadır (Haboonsong vd., 2013). Böceklerin diğer hayvan türlerine kıyasla daha az besine ihtiyaç duyması onları protein elde etmek açısından daha kolay ve ekonomik hale getirmektedir. Ayrıca yenilebilir böceklerin diğer hayvan türlerine kıyasla daha besleyici bir gıda olduğu belirtilmektedir. Bunun yanı sıra yenilebilir böcekler gıda dönüştürme açısından da diğer hayvan türlerine kıyasla daha üstündür. Uygun sıcaklık koşullarında (30°C) ve geleneksel hayvancılıkta kullanılan miktarda yemle beslenen ev kriketleri gıda dönüşümünde, yavru kümes hayvanlarına göre iki kat, koyunlara göre dört kat ve danalara göre altı kat daha yüksek verimlilik göstermektedir (Özkan ve Güneş, 2020).

Dünya çağında 2000'den fazla böcek türünün insanlar tarafından tüketildiği bilinmektedir. Neredeyse her böcek grubundan temsilciler gıda olarak tüketilmektedir. Böcekler, tırtıllar, eşek arıları, arılar, karıncalar, cırcır böcekleri, sinekler dünya çapında gıda olarak tüketilen böcek grupları arasında yer almaktadır. Yenilebilir böcekler özellikle batı dünyasında uzun süre ihmal edilmiştir. Ancak 2050 yılına kadar nüfusun hızlı bir şekilde artış gösterecek olması, yüksek protein içeren diyetlerin popüler hale gelmesi, artan nüfusa yetecek alternatif protein kaynağı arayışı gibi etkenler batı dünyasının böceklerle karşı tutumunda değişiklik yaşanmasına sebep olmuştur (Van Huis, 2016).

Dünya üzerinde en çok böcek türünün Amerika'da bulunduğu bilinmektedir. Amerika, 524 böcek türüne ev sahipliği yapmaktadır. Amerika'nın ardından en çok böcek türü, Afrika'da bulunmaktadır. Afrika ise yaklaşık 524 böcek türüne ev sahipliği yapmaktadır. Afrika'nın ardından 349 böcek türüyle Asya, 152 böcek türüyle Avustralya ve 41 böcek türüyle Avrupa kıtası gelmektedir. Ülkeler arasında Meksika, en çok yenilebilir böcek türünün bulunduğu ülkedir. En çok tüketilen böcek türleri arasında kınkanatlılar, tırtıllar, arılar, karıncalar ve çekirgeler yer almaktadır. Bu verilerden hareketle özellikle çekirgelerin yüksek düzeyde protein içerdiği ve insan beslenmesinde önemli bir yer tuttuğundan söz edilebilir (Karaman ve Girgin, 2020).

Böcekler, gıda maddeleri kıt olduğunda Afrika kıtası için önemli bir gıda kaynağı olarak kıtanın her yerinde bolca bulunmaktadır. Özellikle yağışlı mevsimlerde ve avlanmanın zor olabileceği zamanlarda böcekler, gıda güvenliğinde önemli bir rol oynamaktadır. Güneydoğu Asya'da 150 ila 200 yenilebilir böcek türü tüketilmektedir. Bölgede özellikle sago palmyesi (*Metroxylon sagu*) ve kırmızı palmye böcekleri (*Rhynchophorus ferrugineus*) oldukça popüler olup, değerli bir lezzet olarak görülmektedir. Meksika'da yerel halk yerel diyetlerini oluşturan

bitki ve hayvan türleri ile böcek türlerinin yaşam döngüleri hakkında kapsamlı bir bilgiye sahiptir. Türlerine göre böcekler takvimlendirilmiştir. Yani böceklerin bitki yaşam döngüleri, ay döngüleri, yağmur mevsimleri ve gök gürültüsü gibi doğal olaylarla uyum içinde hareket ettiklerine inanılmaktadır. Örneğin yerli halk tarafından, jarilla bitkisi açtığında escamoles'in (Liometopum cinsi karıncalarının larvaları) hasada hazır olduğu bilinmektedir (Pal ve Roy, 2014).

Tablo 1’de farklı ülkelerde tüketilen böcek türleri verilmiştir.

Tablo 1. Ükelere Göre Yenilebilir Böcek Türleri

Ülkeler (Böcek Yiyen)	Böcek Türleri (Yenilebilir)
Meksika	Solucan, Çekirge, Hamam Böceği
Tayland	Solucan, Hamam Böceği, Çekirge, Karınca, Akrep, Cırcır Böceği
Çin	Solucan, Koşnil, Arılar, İpek Böceği, Çekirge, Karınca, Palmiye Böceği
Amerika	Koşnil, Arılar, Cırcır Böceği
Japonya	İpek Böceği, Sinekler, Arılar, Palmiye Böceği, Akrep, Çekirge
Kore	Çekirge, İpek Böceği
Paraguay	Palmiye Böceği, Karınca
Afrika	Sinekler, Arılar, Solucanlar
Hindistan	Çekirge, Palmiye Böceği
Avustralya	Avustralya Karınca, Hamam Böceği
Endonezya	Karınca, Palmiye Böceği, Akrep, Örümcekler, Çekirge
Jamaika	Palmiye Böceği, Çekirge

Kaynak: Türker ve Payas, 2021.

Amerika Birleşik Devletleri’nde (ABD) ve Avrupa’da yenilebilir böcekler kullanılarak üretilen un, protein bar ve kurabiye gibi ürünler oldukça popüler hale gelmektedir. Örneğin, Hollanda’da bulunan bir süpermarket zinciri belirli oranda (%16) bufalo kurdu unu içeren çeşitli ürünlere yer vermektedir. Yine İngiltere menşeli EatGrub yenilebilir böceklerden oluşan çeşitli ürünleri Sainsbury adlı süpermarket zinciri üzerinden ve online olarak satışa sunmaktadır. Hollanda’da hayvanlara yem olarak

böcek üreten şirketlerin artık insanların tüketimi için de böcek üretimine başladıkları bilinmektedir (Kaldırım ve Keser, 2023).

Küresel ölçekte böcek tüketimi yaygın olsa da, batılı toplumlarda böcek tüketimi yaygın değildir. Bu doğrultuda, Türkiye için de böcek tüketiminin yok denecek kadar az olduğu, ülkemizde böceklerin daha çok hayvan yemi olarak kullanıldığı söylenebilir (Karaman ve Bozok, 2023).

Batı ülkelerinde entofomajiye insanlar iğrenme duygusuyla yaklaşmaktadır. Bu insanların çoğunluğu böcek yeme düşüncesinden bile çekinmekte ve böcek yemeyi ilkel bir davranış olarak tanımlamaktadır (Pal ve Roy, 2014). Buna rağmen günümüzde yenilebilir böcekler, Avrupa'nın önemli turizm destinasyonlarında (Paris ve Londra) lüks restoranların menülerinde özel yemek olarak bulunmaktadır. Dünyanın farklı yerlerinde böcek tüketen insanlar ise böceklerin oldukça lezzetli olduğunu ve herkese böcek yemeyi tavsiye ettiklerini ifade etmektedir (Türker ve Payas, 2021).

Yenilebilir böceklerle ilişkin yapılan çalışmalar 2003 yılı itibarıyla yoğunlaşmıştır. Özellikle son dönemlerde konuyla ilgili çok sayıda rapor hazırlanmıştır. Yapılan çalışmalar ve hazırlanan raporlar, yenilebilir böceklerin protein, vitamin ve aminoasitler açısından oldukça zengin olduğunu göstermektedir. Dünya üzerinde yaklaşık 1900 tür böcek tüketilmektedir. En çok böcek tüketen toplumlar ise sırasıyla; Afrika, Amerika, Avustralya ve Asya'da yaşayan toplumlardır (Feng vd., 2018). Afrika ve Latin Amerika'da böcek yeme alışkanlığının daha fazla olmasının sebebi, bu bölgelerdeki hızlı nüfus artışı, iklim değişiklikleri ve buna bağlı olarak azalan gıda kaynaklarıdır (Türker ve Payas, 2021).

2.1. Yenilebilir Böceklerin Tarihsel Gelişimi

Böceklerin gıda olarak tüketimi, insanlığın var olduğu günden bugüne kadar her dönemde görülen bir davranıştır.

Böceklerin tüketilmesi her ne kadar yeni bir akım olarak görülse de aslında çok uzun zamandır süregelen bir davranıştır. Yapılan araştırmalarda mağara duvarlarındaki böcek resimleri, atalarımızın da böcek tükettiğini gösteren en somut kanıtlardır (Anankware vd., 2015).

Ortadoğu’da M.Ö.8.yy’a kadar kraliyet ziyafetlerinde çöp sopalarında dizilmiş çekirgelerin hizmetçiler tarafından taşındığı bilinmektedir. Yine Avrupa’da Yunanlılar tarafından ağustos böceği yemek bir incelik olarak görülmekteydi. Sicilya’da ise Etiyopyalılar çekirge yiyenler olarak tanımlanmaktadır. Eski Roma’da cossus olarak adlandırılan böcek çok beğenilen bir besin olarak görülmekteydi. Antik Çin tarihine bakıldığında ise, Çin tarihinin en önemli kitaplarında gıda olarak çok sayıda böceğin tüketildiği bildirilmektedir (Gencal ve Selçuk, 2024).

1550’li yıllarda göçebelerin çekirgeleri kaynatarak ve kurutarak un formuna dönüştürdükleri bilinmektedir. 1602 yılında ise Ulissee Aldrovandi tarafından yazılan tezde, İtalya’da daki Alman askerlerinin kızartarak ipek böceği tükettikleri bildirilmektedir. 1700’lü yıllara gelindiğinde tuzlama ve ızgara gibi yöntemlerle böceklerin pişirilerek kahve ile birlikte tüketildiği görülmektedir (Sarı ve Karaçeper, 2024).

Günümüzde böcek tüketimi pek çok ülkede yaygın olarak görülmektedir. Hollanda, Belçika, Fransa ve Birleşik Krallık gibi ülkelerde böcek tüketimi üzerine pek çok yasa çıkarılmıştır. Çekya’da tüm böcek türlerinin yenmesine izin verilmezken, bazı böcek türlerinin tüketimi ve ihracatına izin verilmektedir (Baker vd., 2016).

2.2. Besin Değeri Açısından Böcekler

Yenilebilir böcekler besin değeri olarak oldukça yüksek besin değerine sahip gıdalardır. Ancak tüm böcekler aynı besin değerlerine sahip değildir. Böceğin türü, cinsi, gelişim evresi gibi her bir böceğe özgü özellikler ile diyet ve habitat gibi çevresel

özellikler böceklerin besin değerini belirleyen unsurlar arasında yer almaktadır (Kim vd., 2019).

Yenilebilir böcekler özellikle protein açısından oldukça zengin canlılardır. Gonimbrasia belina'nın larva formu 35,2 g/100 g protein içermektedir. Bu değerle 100 g Gonimbrasia belina'nın larva formu; 100 g sığır eti, at eti ve tavuk göğüs eti gibi protein açısından zengin gıda kaynaklarından bile daha yüksek protein içeriğine sahip olmaktadır (Kaldırım ve Keser, 2023). Tırtıllar 50-60 g/100 g kuru ağırlık oranında protein içerirken, palmiye böceği larvaları 23-36 g, Orthoptera 41-91 g, karıncalar 7-25 g ve termitler 35-65 g/100 g oranında protein içermektedir (Ramos-Elorduy, 2005).

Yenilebilir böceklerin aminoasitler açısından da oldukça zengin olduğu bilinmektedir. İpek böceklerinin pupalarının 100 g kuru ağırlık başına maksimum 100 g amino asit içeriğine sahip olduğu bilinmektedir (Yhoung-Aree, 1997).

Böceklerde en fazla bulunan ikinci makro besin yağlardır. Böcek türüne göre değişmekle birlikte yenilebilir böceklerde bulunan yağlar %80-85 oranında trigliserid içerirken, %15-20 oranında ise fosfolipid içermektedir. Aynı zamanda yenilebilir böcekler içeriğinde yüksek kolestrol bulundurmaktadır (Sarı ve Karaçeper, 2024).

Tablo 2'de çeşitli böcek takımlarına ilişkin besin değerleri verilmiştir.

Tablo 2. Böcek Takımlarına Ait Besin Değerleri

Böcek Takımı	Protein	Yağ	Lif	Enerji (kcal/100 g)
Hamamböceği	57,4	29,8	5,32	-
Yetişkin böcekler, larvalar	40,68	33,41	10,75	490,30
Yarım kanatlılar	48,32	30,25	12,45	478,95
Karıncalar ve Arılar	46,49	25,11	5,72	484,42
Termite	35,30	32,72	5,07	-
Kelebekler ve Güveler	45,39	27,65	6,61	508,87
Yusufçuklar ve kızböcekleri	55,21	19,81	11,72	431,32
Circir böcekleri ve çekirgeler	61,30	13,42	9,52	426,20

Kaynak: Sarı ve Karaçeper, 2024.

Yenilebilir böcekler minerallar açısından da oldukça zengin gıdalardır. Termitler ve tırtıllar sırasıyla 27-29 ve 35,5 g/100 g demir içermektedir. Benzer şekilde, çekirgeler ve dev su böceği *Lethocerus indicus*'ta 226-238 g/100 g oranında fosfor içermektedir. Çekirgeler ve böcekler ise yüksek oranda magnezyum (7,54-8,21 g/100 g) içermektedir. Bal arılarının yumurtaları, larvaları ve pupaları sırasıyla 12,44 mg/100 g, 3,24 mg/100 g ve 10,25 mg/100 g oranında A, B2 ve C vitamini içermektedir (Pal ve Roy, 2014).

Protein ihtiyacının böceklerden karşılanması daha sürdürülebilirdir ve bu yönüyle çevre üzerinde daha az olumsuz etki yaratmaktadır. Ayrıca böceklerden protein üretiminde hayvansal proteinlere kıyasla daha az kaynak kullanılmaktadır (Pal ve Roy, 2014).

2.3. Türkiye’de Böcek Tüketimi ve Yetiştiriciliği

Türkiye’de böceklerin genellikle hayvan yemi olarak kullanıldığı görülmektedir. Türkiye’de 1985-2005 yılları arasında deniz salyangozu, akivades, kum midyesi, kılı midye, akdeniz midyesi, mürekkep balığı, ahtapot, yengeç, istakoz, karides, kerevit ve bazı böcek türlerinin yetiştirildiği bilinmektedir. 2007 yılında yapılan bir araştırma, Türkiye’de böcek üretiminin 1985 yılında 47 ton olduğunu, 2005 yılına gelindiğinde ise böcek üretiminin 30 tona düştüğünü göstermektedir (Başçınar, 2007).

2.4. Yenilebilir Böcekler İçeren Reçeteler

Ramos Elorduy (1998) tarafından geliştirilen yenilebilir böcekler kullanılarak geliştirilen reçeteler şu şekildedir (Ramos Elorduy, 1998, akt; Gencal ve Selçuk, 2024):

Acachapoli Kokteyl (Meze):

“Acachapoli” Orta Meksika’da çekirge anlamını taşımaktadır. "Acachapoli Kokteyl" karides kokteyli anlamına gelmektedir. Bu meze, kırmızıya dönüşebilen çekirge kullanılarak

hazırlanmaktadır. Ön hazırlığı oldukça kolay olan bu mezenin malzemeleri ve tarifi şu şekilde ifade edilmektedir:

Malzemeler: Yarım kilo çekirge, 2 adet sıkılmış limonun suyu, yarım çay kaşığı Şili baharatı, biber ve tuz.

Yapılışı: Çekirgeler kaynatılarak süzülür ve tepsiye dizilir. 10-15 dakika arasında pişirilen çekirgeler diğer malzemelerle harmanlanarak servis edilir.

Körili Çekirge (Ana Yemek):

Malzemeler: Soğan, sarımsak, toz bulyon, sıvı yağ, hardal, karanfil, anason, karabiber, tuz, köri ve çekirge.

Yapılışı: Dondurucuda bekletilen çekirgelerin kafa, kanat ve bacakları koparılır. Çekirgeler, tuzla suda derin bir tencere içerisinde pişirilir ve pişen çekirgeler havlu kağıt üzerine alınır. Pişen çekirgeler yağ, soğan ve sarımsak ile birlikte sotelenerek en son içerisine anason ile birlikte diğer malzemeler eklenir. Üzerine su eklenerek pişirilen çekirgeler, pirinç pilavı eşliğinde servis edilir.

Yaprak Ayaklı Böcek Pizza (Ana Yemek):

Malzemeler: Yarım kilo buğday unu, 4 adet yumurta, bir tutam ekmek mayası, iki yemek kaşığı tereyağı, dondurulmuş yarım kilo yaprak ayaklı böcek, mercanköşk, iki yemek kaşığı zeytinyağı, yarım kilo mozzarella peyniri, defne yaprağı, domates, karabiber ve tuz.

Yapılışı: Fırın 300 derecede ısıtılır. Bir kaba alınan una, yumurta, maya, tuz ve su eklenerek karıştırılır. Hazırlanan hamur dinlemeye bırakılır. Dinlenen hamur açılarak yağlanmış tepsiye koyulur. Yağda kızartılan çekirgelere mozzarella peyniri rendelenerek hamurun üzerinde dökülür. Suda haşlanan domateslerden bir sos elde edilerek, bu sos da hamurun üzerine dökülür. Kızartılmış böcekler sosun üzerine yerleştirilir, üzerine

aroma verici bitkiler serpilir ve ardından fırına verilir. Peynirin üzeri kızarana dek pişirilir ve sıcak olarak servis edilir.

3. SONUÇ

Dünya nüfusundaki hızlı artışa bağlı olarak 2050’li yıllarda dünya nüfusunun 10 milyara ulaşacağını öngörülmesi ve bu doğrultuda gıdaya olan talebin de önemli ölçüde artış göstereceği konusundaki muhtemel senaryo, küresel ölçekte tüm paydaşları gıda kaynaklarını çeşitlendirme konusunda çaba sarfetmeye itmektedir. Özellikle gelişmekte olan ülkeler hızlı nüfus artışına cevap verememekte ve et üretimi artan nüfus karşısında yetersiz kalmaktadır. Bu durum, nüfusun en temel besin ihtiyaçlarından biri olan protein alımı konusunda önemli bir sorun yaratmaktadır.

Bu gelişmeler birçok ülkedeki karar alıcıları alternatif gıda kaynaklarına yönlendirmektedir. Yenilebilir böcekler ise özellikle son dönemlerde birçok ülkenin başvurduğu önemli gıda ve protein kaynaklarından biridir. Geleneksel hayvancılığa kıyasla daha çevreci bir protein üretimine imkân sağlayan yenilebilir böcekler, bu yönüyle daha sürdürülebilir bir gıda kaynağıdır.

Afrika kıtasında uzun zamandır tüketilen yenilebilir böcekler, bölgede özellikle bazı dönemlerde yaşanan kıtlık problemine önemli bir çözüm olmuştur ancak Batılı ülkelerde böcek tüketimi yaygın olarak görülen bir davranış değildir. Batı dünyasının böcek yeme davranışına karşı olumsuz bakış açısı, son zamanlarda yaşanan gelişmelerle birlikte değişmeye başlamıştır. Bunun en temel göstergesi Avrupa’nın önemli şehirlerdeki lüks restoranlarda yenilebilir böcek içeren yemeklerin servis edilmesidir. Bu durum Avrupa’daki insanların böceklere ilişkin bakış açısında yavaşta olsa bir değişim yaşanmasına zemin

hazırlamaktadır. Çünkü nüfus artışı ve diğer sorunlar Avrupa kıtası için de önemli tehdittir.

Ülkemizde ise yenilebilir böcekler gıda kaynağı olarak çok fazla tercih edilmemektedir. Ülkemizde çiftliklerde üretilen bu böcekler, daha çok hayvan yemi olarak kullanılmaktadır. Son zamanlarda ülkemizde de bu tür çiftliklerin sayısında önemli bir artış görüldüğünden söz edilebilir. Gelecekte insanların adil bir şekilde protein kaynaklarına ulaşımı noktasında yenilebilir böcekler ülkemiz için de önemli bir gıda alternatifi haline gelebilir.

Özetle yenilebilir böcekler; geleneksel hayvancılığa kıyasla daha çevreci olması, daha az kaynağa ihtiyaç duyması, besin değeri açısından zengin olması, daha ulaşılabilir olması ve gıda kıtlığı yaşanması durumunda iyi bir alternatif gıda kaynağı olarak görülmesi gibi avantajlarıyla önemli bir besindir. Gelecekte gıda kıtlığının yaşanması durumunda yenilebilir böceklere ilişkin bakış açısında, ülkemiz de dahil olmak üzere pek çok ülke için değişim yaşanması kuvvetle muhtemeldir.

KAYNAKÇA

- Anankware, P. J., Fening, K. O., Osekre, E., & Obeng-Ofori, D. (2015). Insects as food and feed: A review. *International Journal of Agricultural Research and Review*, 3(1), 143-151.
- Baker, M. A., Shin, J. T., & Kim, Y. W. (2016). An exploration and investigation of edible insect consumption: The impacts of image and description on risk perceptions and purchase intent. *Psychology & Marketing*, 33(2), 94-112.
- Başçınar, N. S. (2007). Ülkemizdeki kabuklu ve yumuşakça su ürünleri üretimi ve ihracatı. *Aquaculture Studies*, 2007(2).
- Bernanrd, T., & Womeni, H. M. (2017). Entomophagy: Insects as Food. edited by VDC Shields.
- Demir, H., & Altun, Ö. (2021). Yenilebilir Böcekler ve Kıbrıs Ada Halkının Bakış Açısı. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(4), 2425-2447.
- Feng, Y., Chen, X. M., Zhao, M., He, Z., Sun, L., Wang, C. Y., & Ding, W. F. (2018). Edible insects in China: Utilization and prospects. *Insect Science*, 25(2), 184-198.
- Gencal, A., & Selçuk, G. N. (2024). Alternatif Gıda Olan Yenilebilir Böcekler. *Gastro-World*, 2(2), 16-27.
- Guiné, R. P., Florença, S. G., Bartkiene, E., Tarcea, M., Chuck-Hernández, C., Djekic, I., ... & Anjos, O. (2024). Edible Insects–Exotic Food or Gastronomic Innovation? Study Involving 14 Countries. *Journal of Culinary Science & Technology*, 1-20.
- Hanboonsong, Y., Jamjanya, T., & Durst, P. B. (2013). Six-legged livestock: edible insect farming, collection and marketing in Thailand.

- Kaldırım, Ş. N., & Keser, A. (2023). Besin Kaynağı Olarak Yenilebilir Böcekler. *Celal Bayar Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 10(1), 54-59.
- Karaman, R., & Bozok, D. (2023). Geçmişten Günümüze Gastronomi Trendleri: Potansiyel Yerli Turistlerin Yenilebilir Böcekler Akımına Yönelik Algılarının Ölçülmesi. *Boyabat İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi E-Dergisi*, 3(2), 123-154.
- Karaman, R., & Girgin, G. K. (2020). Yenilebilir Böcekler Kapsamında Çekirge ve Karides. *Journal of Global Tourism and Technology Research*, 1(1), 1-11.
- Kim, T.K, Yong, H.I, Kim, Y.B, Kim, H.W, Choi, Y.S, Edible insects as a protein source: a review of public perception, processing technology, and research trends, *Food Science of Animal Resources*, 2019, 39(4), 521
- Özdemir, S. (2023). Gastronomi turizmi ve sürdürülebilirlik. In Ç. A. Aliye & A. Akın (Eds.), *Gastronomi ve turizm etkileşimi* (1. baskı, s. 16). İksad Yayınevi.
- Özdemir, S. (2025). Gastronomik Bir Değer Olarak Coğrafi İşaretli Ürünlerin Değerlendirilmesi: Yozgat İli Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 9(1), 14-29. <https://doi.org/10.32958/gastoria.1543185>
- Özkan, M., & Güneş, E. (2020). Alternatif Gıda Kaynağı Olarak Yenilebilir Böceklerin Kullanımına Dair Bakış Açılarının Değerlendirilmesi (Evaluation of Perspectives on the Use of Edible Insects as an Alternative Food Source). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(2), 839-851.
- Pal, P., & Roy, S. (2014). Edible insects: future of human food—a review. *International Letters of Natural Sciences*, 21.
- Payas, D., & Türker, N. (2021). Kültürel etnosentrizm ve gastronomi: Türk tüketicilerin entomofoji tutumları

- üzerine kalitatif bir çalışma. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 5(2), 336-358.
- Ramos Elorduy, J. (1998). *Creepy crawly cuisine: The gourmet guide to edible insects*. Park Street Press.
- Ramos-Elorduy, J., & Pino, J. M. (2006). Algunos ejemplos de aprovechamiento comercial de varios insectos comestibles y medicinales. *Ent. Mex*, 1, 524-533.
- Sarı, D., & İnce Karaçeper, E. (2024). Z kuşağının yenilebilir böceklerle yönelik tutum ve tercihleri: Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri üzerine bir inceleme. *International Journal of Social And Humanities Sciences*, 8(2), 215-245
- Van Huis, A. (2016). Edible insects are the future?. *Proceedings of the Nutrition Society*, 75(3), 294-305.
- Yhoung-Aree, J., Puwastien, P., & Attig, G. A. (1997). Edible insects in Thailand: an unconventional protein source?. *Ecology of Food and Nutrition*, 36(2-4), 133-149.
- Yıldız, M., & Yılmaz, M. (2020). Gastronomi Alanındaki Trendlere Bir Bakış. *Sivas Interdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi* (5), 19-35.

AKADEMİK PERSPEKTİFTEN
TURİZM

yaz
yayınları

YAZ Yayınları
M.İhtisas OSB Mah. 4A Cad. No:3/3
İscehisar / AFYONKARAHİSAR
Tel : (0 531) 880 92 99
yazyayinlari@gmail.com • www.yazyayinlari.com