

## Helal Gastronomi: İstanbul Örnekli Bir Araştırma<sup>1</sup>

Emre Varol<sup>2</sup>

Yılmaz Seçim<sup>3</sup>

Hasan Hüseyin Kara<sup>4</sup>

### Özet

İnsanlığın kullanımı yasak gıdalarla olan yolculuğu insanlığın başlangıcından beri devam etmektedir. Bu yasaklar bazen hükümdarlar tarafından dayatılsa da genel olarak dini yasakların payı ağır basmıştır. Dini veya ahlaki olarak yeme içme kalıpları olan insanlar gıdaları arzu ettiği şekilde kandırılmadan ve güvence altına alarak tüketmelidir. Çalışmamıza toplam 21 otel işletmesi ve her işletmenin mutfak yöneticisi katılım sağlamıştır. Yaptığımız bu çalışma ile restoran veya otellerde tüketilen gıdaların içeriklerinin daha iyi bilinmesi ve anlaşılabilmesi için logo tasarımı oluşturulmuştur. Oluşturulan logolar menülerde kullanılacak olup, gıdaların muhtevisyatını ve kimlerin tüketebileceğini en hızlı şekilde anlaşılabilmesi için alanında uzman akademisyenlerin yardımıyla oluşturulmuştur. Logolar, müşteri memnuniyetinin en üst düzeyde olduğu lüks otellerin şeflerine sunulmuş ve çoğunlukla mutfak yöneticilerinden olumlu geri dönüşler almıştır. Ayrıca çalışma lüks otel mutfak yöneticilerinin helal, koşer ve vegan gıdalar hakkındaki bilgi düzeylerini, helal, koşer ve vegan gıdaların işletmelerde kullanımları hakkındaki tavsiyeleri vb. konuları da içermektedir. Mutfak yöneticilerin çoğunluğu mutfaklarında helal, koşer ve vegan gıda gibi kavramlara önem verdiklerini ve istek halinde müşterilere sunulabileceğini de belirtmişlerdir.

- 1 27-28 Kasım 2021 tarihinde Uluslararası Mezopotamya Turizm Kongresinde sözlü olarak sunulan ve sempozyum bildiriler kitabında özet olarak yayımlanan “Halal Gastronomy: A Research from İstanbul Luxury Hotels” adlı tebliğin içeriği geliştirilerek ve kısmen değiştirilerek üretilmiş halidir.
- 2 Öğr.Gör. - Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Kemaliye Hacı Ali Akın Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, emre.varol@erzincan.edu.tr ORCID: 0000-0003-0511-2602
- 3 Doç. Dr. - Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi, yilmazsecim@gmail.com ORCID: 0000-0002-9112-7650
- 4 Doç. Dr. - Necmettin Erbakan Üniversitesi Nezahat Keleşoğlu Sağlık Bilimleri Fakültesi, hasankara@erbakan.edu.tr Orcid ID: 0000-0002-4701-8545

## Giriş

İnsanoğlunun varoluşundan bu yana tükettiği gıdalar yararlı, zararlı veya yasaklı gibi ifadeler kullanılmıştır. Yararlı & zararlı kavramları ilk zamanlarda insanoğlunun gıdaları deneyimlemeleri sonucunda nesilden nesile aktarılırken, modern çağlarda bilimsel çalışmalar baz alınmıştır. Yasaklı gıda kavramı nadir de olsa yöneticiler tarafından belirlense de çoğu zaman dini kurallar belirleyici olmuştur. Yasaklı gıda kavramı olarak semavi dinlerde helal-haram ve kaşer (kosher) olarak belirtilmiştir (Mammadli, 2013, s. 50; Türker, 2020, s. 88).

Türk Dil Kurumu helal kavramını “dinin kurallarına aykırı olmayan, dinî bakımdan yasaklanmamış olan”, haram kavramını ise; “din kurallarına aykırı olan, dinî bakımdan yasak olan, helal karşıtı” olarak tanımlamıştır (TDK, 2022). TDK’ya göre helal ve haram kavramı sadece İslam dininin yasaklarını nitelendirmek için değil, genel bir belirtme amaçlı kullanılmaktadır. İslam dininde helal ve haramlar Kur’an ayetleri ve Hz. Muhammed (sav) sünnetleri ile belirlenmektedir. Nitekim bu konu Haşr süresi 7. Ayette “Peygamber size ne verdiyse onu alın, size ne yasakladıysa ondan sakının” ilahi talimatı ile, Hz. Peygamber (sav)’in sünnetine uyulması gerektiğine işaret etmektedir (Ünal, 2018, s. 13). Ancak bilindiği üzere bazı gıdalar Kur’an’ın indirildiği ve Hz. Muhammed (sav)’in zamanında yetiştirilmediği, keşfedilmediği veya üretilmediği için ilerleyen yıllarda yasakların belirlenmesinde kıyas ve icmâ yapılmıştır (Apaydın, 2021). Globalleşmenin artmasıyla gıda çeşitliliği artmakta ve her geçen gün yeni ürünler geliştirilmektedir. Örneğin bundan 1400 yıl önce eski dünyada adı bile duyulmayan mısır, domates, tütün, patates gibi ürünler gündelik hayatımızın olmazsa olmazı haline gelmiştir. Bu gibi ürünlerin 1400 yıl önce bilinmemesinden kaynaklı bunlardan üretilecek ürünlerin de helal mi haram mı olduğu kanısına da varılamamıştır. Bu da kıyas ve icmânın ehemmiyetini ortaya koymaktadır.

Arz talep doğrultusunda dünyada helal, kaşer veya vegan konseptli restoran ve oteller açılmaktadır. Ancak Türkiye’nin yoğun Müslüman nüfusa sahip olmasına rağmen, bu konseptlerde üretilen ürünlerin gerçekten helal mi, ürünleri üretenler bilinçli mi sorularını akla getirmektedir. Nitekim Yıldırım ve Özbay’ın 63 farklı helal konseptli işletme ile yaptığı çalışmaya göre sadece üç işletmenin helal mutfak sertifikasının olduğu sonucuna ulaşılabilmektedir (Yıldırım ve Özbay, 2019, s. 338).

Çalışma kapsamında otel restoranlarından hizmet alan misafirler arasında belirli dini veya görüş sebepli yeme-içme kalıbı olan kişilerin kolaylıkla ürün seçebilmesi adına logo tasarlanmıştır. Ayrıca çalışmada mutfak yöneticilerinin yeme-içme kalıbı olan misafirlere karşı görüşleri, yöneticilerin

helal gıda hakkında bilgisi, logolar hakkındaki görüşleri alınmış ve çalışma oluşturulmuştur.

## 1. Helal Turizm ve Gastronomi

Amerika Birleşik Devletleri merkezli bir kuruluş olan Pew Research Center 2015 yılında yayımlanmış olduğu rapora göre 2010 yılında Dünya nüfusunun %23,2'lik kısmına denk gelen Müslüman nüfusunun 2050 yılında %29,7 olacağını tahmin etmektedir (PewResearch, 2015). 2019 yılında yayımlanan Global Muslim Travel Index raporu incelendiğinde İslam İş Birliği Teşkilatı (OIC) ülkeleri arasında Müslümanların en çok turizm faaliyeti gerçekleştirdiği ülkeler; 1. sırada 78 puan ile Malezya, 2. sırada 78 puan ile Endonezya ve 3. sırada 75 puan ile Türkiye bulunmaktadır. En çok tercih edilen OIC destinasyonları sırasında ilk 10'da yer alan Türkiye, "helal yemek" sıralamasında 76 puan ile 10. sıradadır. Tablo 1'de Müslümanların en çok tercih ettiği destinasyonların servis nitelendirilmesi verilmiştir. 2018 yılında 140 milyon olan Müslüman turist sayısının, 2026 yılında 230 milyona kadar ulaşacağı ve 300 milyar dolarlık bir pazara dönüşeceği tahmin edilmektedir (Crescent, 2019). Müslüman turist sayısındaki artışın sebeplerini; artan Müslüman nüfusu, gelişen orta sınıf ve artan harcanabilir gelir miktarı, genç nüfus, seyahat bilgisine artan erişim olanakları, helal turizm imkân ve olanaklarının gelişmesi, ramazan seyahatleri ve iş seyahatleri olarak sıralayabiliriz (Tekin, Turhan ve Turhan, 2017, s. 18). Bu artıştan büyük ölçekte yararlanabilmek için yeterli olmadığımız konular belirlenmeli ve eksiklerimizin giderilebilmesi adına güncel turizm politikaları belirlenmesi gerekmektedir. Böylece Türkiye'ye gelen turist çeşitliliği ve sayısı artırılabilir, memnuniyet oranları yükselebilir, sonuç olarak Türkiye'nin turizm gelirlerinde artış sağlanabilir.

**Tablo 1: Müslümanların En Çok Tercih Ettiği Top 10 Destinasyon (Servis Nitelendirilmesi) (Crescent, 2019).**

Destinasyon	Helal Yemek	İbadet Olanakları	Havalimanı	Eşsiz Tecrübe Olanakları	Otel	Toplam Puan
Endonezya	95	100	100	35	59	389
Suudi Arabistan	95	100	100	18	64	377
Malezya	95	100	100	9	72	376
Türkiye	76	100	81	53	59	368
İran	85	100	93	48	34	361
Birleşik Arap Emirlikleri	80	100	100	11	67	358
Katar	90	100	100	12	53	355
Mısır	85	100	74	55	39	352
Brunci	90	100	100	10	52	351
Fas	77	100	87	30	52	347

Tursab'ın yayınladığı “Türkiye’ye gelen yabancı ziyaretçilerin milliyetlerine göre karşılaştırılması” adlı 2021 yılı istatistiğine göre Müslüman nüfusun yoğunlukla yaşadığı Cezayir, Fas, Libya, Mısır, Sudan, Tunus ve Diğer Afrika ülkelerinden gelen turist sayısı 447.292 Bahreyn, BAE, Irak, Filistin-İsrail, Katar, Kuveyt, KKTC, Lübnan, Suudi Arabistan, Ürün, Yemen ve diğer Batı Asya ülkelerinden toplam 1.497.656, Bangladeş, Çin, Endonezya, Filipinler, Hindistan, İran, Malezya, Pakistan, Singapur, Tayland ve diğer Güney Asya ülkelerinden toplamda 760.263 turist Türkiye’yi ziyaret etmiştir. 2021 yılının Ocak-Ağustos ayları arasında Türkiye’yi ziyaret eden 14.070.771 turistin %19,22’lik kısmını Müslüman nüfusun ağırlıklı yaşadığı ülkelerden oluştuğu tahmin edilmektedir (TURSAB, 2021). Bu bağlamdan bakıldığında Türkiye’ye gelen Müslümanların bir kısmının yeme içme ihtiyaçlarını karşılarken helal & haram kavramına dikkat edebileceğini söyleyebiliriz.

## 2. Dinlere Göre Helal Haram Kavramı

Helal gıda kavramı kısaca Allah’ın insanoğunun kullanmasında ve tüketmesinde beis görmediği ürünleri, haram gıdalar ise helal gıdaların zıttı olarak tanımlanabilir (Görmez, 2011, s. 27). Helal gıdaların tayininde Kur’an-ı Kerim’de haramların birçoğu belirtilmişken, bazı gıda ürünleri Hz. Muhammed (sav) tarafından yasaklanmıştır. Helal ve haram gıdaları bitkisel ürünler ve hayvansal ürünler olarak iki ana başlık altında inceleyebiliriz (Döndüren, 2011, s. 199).

## 2.1. İslamiyet'e Göre Helal Haram Kavramı

### 2.1.1. Hayvansal Gıdalarda Helal ve Haram Kavramı

Kur'an-ı Kerim'de kesin olarak yasaklanmış hayvan kaynaklı ürünler leş, kan, domuz eti ve Allah'tan başkası adına kesilen hayvanlar olarak belirlenmiştir (Okur, 2009, s. 7; Döndüren, 2011, s. 200). Hz. Peygamber (sav) tarafından yasaklanan diğer hayvanlar ise; azı dışı olan yırtıcı hayvanlar, tırnaklı yırtıcı kuşlar, pislik yiyen birtakım hayvanlar ve insan fitratının tiksinti duyduğu haşarat yasaklı ürünler kapsamındadır. Haram olan kara hayvanlarını kategorize edecek olursak;

- Domuz, köpek, yılan, maymun,
- Vahşi ve yırtıcı hayvanlar (aslan, kaplan, kurt ayı, tilki, çakal, fil, sırtlan, pars, gelincik, sansar, samur, sincap, kedi vb.),
- Yırtıcı kuşlar (akbaba, kartal, çaylak, kuzgun, yarasa, atmaca, şahin, alacakarga vb.),
- Pis kabul edilen hayvanlar (fare, kırkayak, akrep, kurbağa, kaplumbağa, köstebek, kirpi, solucan, sinek, kertenkele, salyangoz),
- Akar kanı olmayan böcekler (çekirge hariç; kurt, bit vb.),
- Öldürmeleri İslam tarafından yasaklanmış hayvanlar (arı, ağaçkakan, karınca),
- Evcil eşek, katır,
- İslami koşullara göre kesilmemiş hayvanlar, elektroşok ile ölenler (ölmeden önce İslami koşullara göre kesilenler hariç),
- Helal veya haram hayvanların kanı, erkeklik ve dişilik organları, testis, gудde, mesane ve safra kesesidir (Türker, 2020, s. 89).

Etlerinin yenmesi helal olduğu konusunda görüş birliği bulunan evcil hayvanlar ise;

- Sığır, manda, keçi, deve, tavşan, tavuk, kaz, ördek, hindi.
- Vahşi hayvanlar, geyik, ceylan, dağ keçisi, yabani sığır, zebra vb.,
- Kuşlar, güvercin, serçe, bıldırcın, sığırcık, balıkçıl kuşlar vb. (DİB, 2021).

Deniz ürünlerinin tüketilmesi Allah (c.c) tarafından helal kılınmıştır (el-Mâide 5/96 – el-Fâtır, 35/12). Ayrıca, hadisi şerifte belirtildiği üzere: “Denizin suyu temiz, meytesi (ölüsü) helaldir” buyrulmaktadır. Balık cinsinde olan, pulu ve yüzgeci olan balıklar tüm mezhepler tarafından helal kabul edilmiştir.

Diğer taraftan Hanefi mezhebinde balık suretindeki tüm deniz canlılarının yenilmesi mekruh görülürken, Şafi mezhebinde hem karada hem denizde yaşayan penguen, kaplumbağa, kurbağa ve timsah gibi canlıların tüketilmesi uygun görülmemiştir. Maliki mezhebinde ise deniz domuzu haricindeki tüm deniz ürünlerinin tüketilmesi caiz görülmüştür. Ayrıca Hanefi ulemasına göre sarhoş edici, tehlikeli, zehirli deniz hayvanlarının (balon balığı, iğneli vatoz, trakonya balığı vb.) tüketilmesi de caiz görülmemiştir (Güneş ve Yetim, 2020, s. 78-79).

Yukarıda bahsedilen hayvanların dışında helal olan hayvanlar kullanılarak üretilen fermente ürünler alkol bulunma tehlikesi olduğundan dolayı tüketim yaparken dikkat edilmesi gerekmektedir. Tabloda hayvansal gıdalar kullanılarak fermente edilmiş ürünler verilmiştir.

*Tablo 2: Popüler Hayvansal Gıda İçerikli Fermente Ürünlerin Alkol Oranları*

Ürün	Alkol Oranı ( % )	Kaynaklar
Kımız	%0,7-3,3	Akkaya, 2017, s. 356-357; Bilişli, 2018, s. 126.
Ayran	Alkolsüz	Baschali vd. 2016, s. 3
Kefir	% 0,01-3,42	Esmek ve Güzeler, 2016, s. 252; Motoghi vd. 1997, s. 580; Yüksekdağ ve Beyatlı, 2003, s. 49; Athanasiadis vd. 2004, s. 1093; Setyawardani vd. 2014, s. 48; Kartepe ve Yalçın, 2014, s. 24; Yalçın ve Işık, 2017, s. 442.
İstiridyeye Sos	%0,15-10,83	Nguyen ve Wang, 2012, s. 522
Balık Sos	İçerebilir	Mitsutoshi vd. 2017, s. 660

### 2.1.2. Bitkisel Gıdalarda Helal ve Haram Kavramı

Bitki ve bitkiden üretilen gıdalar genel olarak helal kabul edilmiştir. Ancak istisnai olarak yasaklananlar, sarhoşluk verenler, alkollü içkiler, uyuşturucu maddeler ve insan sağlığına olumsuz etki yapan maddelerdir (Okur, 2009, s. 24). Bitki kaynaklı ürünlerde haram denilince genellikle alkollü içkiler akla gelmektedir. Ancak sarhoşluk verme amacıyla yapılmamasına rağmen bazı bitkisel ürünler de alkol üretebilmektedir. Örneğin ekmek mayalanma aşamasında %4'e kadar alkol oluşturmakta, fırın çıkışınca alkol oranı %0,2-0,8 oranında kalmaktadır. Yapılan araştırmalarda +4 °C'de muhafaza edilen ananasın başlangıç alkol oranı %0,48 iken 10 gün sonunda %1'e kadar alkol oranının ulaştığı görülmüştür. Üzüm ile yapılan diğer bir çalışmada, %0,29 alkol bulunan taze üzüm suyu oda sıcaklığında 10 gün bekletildikten sonra

%5,6'ya kadar alkol üretebildiği tespit edilmiştir. Fıkhi açıdan bakıldığında sağlam meyvelerde kendiliğinden oluşan etil alkol helal sayılırken, aerobik şartlarda yüksek alkole sahip meyve suyu ve sıvı gıdalar helal sayılmamaktadır (Elgün, 2019, s. 18-29).

*Tablo 3: Bitkisel Fermente İçecek ve Soslardaki Alkol Oranları*

Ürün	Alkol Oranı ( % )	Kaynaklar
Şalgam Suyu	0,05-7,3	Üçok ve Tosun, 2012 s. 22; Özler ve Kılıç, 1996 s. 328; Utuş, 2008, s. 33; Tangüler, 2010, s. 316.
Boza	0,03-3	Levent ve Çavuldak, 2017, s. 302; Tezel ve Şanlıbaba, 2019, s. 558; Bilişli, 2018, s. 112; Yücel ve Köse, 2002, s. 397.
Hardaliye	0-14	Bayram vd. 2015, s. 120; Gürbüz, 2018, s. 79.
Kvass	Alkolsüz veya 1-1,2	Ivo vd., 2015, s. 143.
Kombucha Çayı	0,5-1,5	Büyükoğlu vd. 2010, s. 69-70.
Su Kefiri	0,12-1,87	Cai vd. 2020, s. 10.
Fermente Gilaburu Suyu	0,2-1,8	Sağdıç vd. 2013, s. 42.
Cider	1,2-8,5	Darcee ve Janice, 2005, s. 9; Jarvis, 2014, s. 437.
Socatâ	Alkolsüz veya iz miktarda içerebilir	Baschali, 2016, s. 11.
Tepache	<1	Ramirez-Guzman vd. 2019 s. 621.
Gochujang	1,19-3,09	Park vd. 2016, s. 567.
Kimchi	2,14-3,38	Park vd. 2016 s. 567.
Soya Sos	0-20,7	O'Toole, 2016, s. 128.
Tamari	0,1	O'Toole, 2016, s. 128.
Kecap Manis	0,3-0,9	O'Toole, 2016, s. 128.
Miso	~2	O'Toole, 2016, s. 128.
Balzemik Sirkesi	0,02-0,9	Plessi vd. 1988, s. 29.

Genel anlamda bitkiden üretilen gıdalara helal olarak nitelendirilmesine rağmen bazı fermente ürünlerde yukarıda belirtiliği üzere bir miktar alkol bulunabildiği gözlemlenmiştir. Bu oranların iz miktarda olabileceği gibi üretim, depolanma süreci, vb. sebeplerden %20'lere kadar da ulaşılabilceği görülmüştür. Türk Gıda Kodeksine göre alkolsüz içeceklerin içerisinde en fazla 3 g/L alkol bulunabilir (TGK, 2017). Türk Din İşleri Başkanlığı da bu oranı üst sınır olarak kabul ederek, bu miktardan fazla alkol içeren bir içeceğin haram olacağını bildirmiştir (DİB, 2022). Ancak genel olarak

etanolün kullanım sınırının helalyeti ile ilgisi resmi kanallarca bir bildiri bulunmamaktadır. Müslüman nüfusun ekseriyeti oluşturduğu Malezya, Singapur, Brunei ve Endonezya gibi ülkeler bu konuda Türkiye'den farklı bir görüş sergilemiştir. Tablo 4'te ülkelerin gıdalardaki alkol kullanımı hakkındaki izinleri verilmiştir.

*Tablo 4: Müslüman Nüfusun Yoğunlukta Olduğu 4 Ülkenin Yiyecek ve İçeceklerdeki İzin Verilen Etanol Miktarı (Pauzi vd. 2019, s. 377).*

Ülke	Etanol Kullanım Tipi	
	Doğal Olarak Gıdada Kendiliğinden Oluşan Etanol Miktarı	Endüstriyel Olarak Gıdaya Katılan Etanol Miktarı
Malezya	%1'e kadar izin verilmiştir.	Final Üründe %0,5 veya Daha Az Etanol Bulunmalıdır.
Singapur	Belirtilmemiş	%0,5 Oranında Etanol İlave Edilebilir. Ancak Final Üründe %0,1 veya Daha Az Etanol Kalması Gerekmemektedir.
Endonezya	%1'e kadar izin verilmiştir.	%1 Oranda Etanol Eklenemez. Ancak Final Üründe %0 Etanol Kalması Gerekmemektedir.
Brunei	%2'ye kadar izin verilmiştir.	Haram ve Yasaklı

## 2.2. Yahudilikte Yasaklı Gıdalar

Yahudilerin beslenmeleriyle ilgili kuralları kaşerut (kaşer) belirlemektedir. Yahudilikte gıda ile ilgili dini yasaklar çok detaylı ve kapsamlıdır. Yahudilikte gıdalar genel itibarıyla üçe ayrılmaktadır. Bunlar etli, sütü ve parvedir (Mammadli, 2013, s.8). Yasakları genel olarak listeleyecek olursak;

- Kara hayvanlarının geviş getiren ve çatal ayaklı olmayanları,
- Deniz hayvanlarının pullu ve yüzgeci olmayanları,
- Yemekleri hazırlayanların Yahudi olmaması,
- Et kesiminde Yahudilerin görev almaması,
- Etlü ve sütü ürünlerin bir arada hazırlanması, pişirilmesi veya servis edilmesi,
- Deve, tavşan ve domuz eti ve bunlardan elde edilen ürünler,
- Her türlü böcek, sürüngen ve kemirgen (çekirge türleri, cırcırböceği ve ağustos böceği hariç)
- Yumuşak ve aroma maddeleri içeren peynirler,



- Üstünde kan lekesi olan yumurtalar,
- Yenmesi yasak olan hayvanların yumurta, süt gibi ürünleri (bal hariç),
- Kuşlar (Tevrat'ta bahsi geçen yirmi kuş haricindekiler) (Mammadli, 2013; Türker, 2020, s. 88).

### 2.3. Hristiyanlıkta Yasaklı Gıdalar

Dünya'da en çok inanı bulunan din olan Hristiyanlıkta, yiyeceklere olan yasaklar diğer semavi dinlerin aksine daha serbesttir. Markos İncili'nde yiyecekler konusunda "Dıştan giren, insanın yüreğine değil, midesine gider, oradan da helaya atılır. İsa bu sözlerle, bütün yiyeceklerin temiz olduğunu bildirmiş oluyordu. İnsanı kirleten, insanın içinden çıkmadır" diyerek bütün yiyeceklerin temiz olduğunu bildirilmiştir (Hatipoğlu, 2010, s. 42).

İstisnai olarak Yedinci Gün Havarileri ibadet ettikleri cumartesi günlerinde et, kahve, çay tütün ve alkol tüketmekten kaçınırlar (Aydın, 2021). Ayrıca Büyük Perhiz zamanında Katolikler de et tüketmezler (Catholic Online, 2021).

### 2.4. Diğer Din ve Görüşlerde Gıda Yasakları

Vejetaryenlik, hayvansal gıdalar yerine bitki kaynaklı gıdaları kullanımı kapsayan bir beslenme şeklidir. Vejetaryen ise bitkisel ürünleri tüketen, hayvansal gıdaları ise hiç veya sınırlı miktarda tüketen anlamına gelmektedir (Özcan ve Baysal, 2016, s. 102). Vejetaryen olarak beslenen kişiler süt, yumurta, süt ve yumurta, balık, tavuk tüketimi yapabilmektedir. Bu diyetler arasında geçiş de olabilmektedir. Veganlık ise, tüm hayvansal gıdaları tümüyle reddeden görüş, beslenme şekli olarak adlandırılabilir. Bu görüşte sadece et, süt, yumurta gibi ürünleri tüketilmemesinin yanında, hayvansal gıdalardan yapılan jelatin, hayvansal gıda katkı maddeleri, deri ve ipek gibi giyim ürünlerini de kapsamaktadır.

Tablo 5: Bazı Din, Mezhep ve Tercihlere Göre Gula Yasakları (Chapman University, 2021)

İnanç ve Görüşler	Büyük ve Küçükbaş Hayvanlar	Domuz	Kümes Hayvanları	Deniz Ürünleri	Süt ve Süt Ürünleri	Alkol
Budizm	Genel Olarak	Vejetaryen Olmayı Tercih Ederler ve Etten Uzak Dururlar.			✓	✓
Bahaizm	✓	✓	✓	✓	✓	✗
Protestan	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ortodoks	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Hinduizm	✗	✗	✗	✗	✓	✗
İslam	Helal Kesim	✗	Helal Kesim	✓	✓	✗
Yahudilik	Kaşer ve Sütli Ürünler ile Karıştırılmama Şartıyla Tüketilebilir	✗	Kaşer ve Sütli Ürünler ile Karıştırılmama Şartıyla Tüketilebilir	Kabuklu Deniz Ürünleri Tüketilmez	✓	✓
Mormonluk	✓	✓	✓	✓	✓	✗
Katolik	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Vejetaryen	✗	✗	Polo Vejetaryenler Tüketebilir	Pesca Vejetaryenler Tüketebilir	Lakto Vejetaryenler Tüketebilir	✓
Vegan	✗	✗	✗	✗	✗	✓

### 3. Menülerde Kullanılabilecek Logolar

İnsan, temiz ve sağlıklı beslenme hakkına sahiptir. Aynı şekilde kişinin inancı gereği beslenme ve hizmet alma hakkı da bulunmaktadır. Bu durum insan ve inanç hakkının bir gereğidir. Nitekim İnsan Hakları Evrensel Beyannamesi (md. 25/1) ve Türkiye Cumhuriyeti Anayasası (md. 172) bu hakkı güvence altına almaktadır (Uyanık, 2022, s. 666). Müslüman, Hristiyan, Musevi veya diğer herhangi bir görüşe mensup bir kişi istediği kalite ve özellikle yemek sipariş etmesi son derece olağan bir durumdur. Gittiğimiz işletmelere bağlı olmak üzere birçoğunda yemeklerle ilgili ufak dipnotlar, içerisindeki malzemeler, kimi zaman da alerjenler ile ilgili bilgiler menü kartlarında yer almaktadır. Ancak menülerin içerisindeki

bazı ürünlerde alkol, kabuklu deniz ürünleri, herhangi bir çeşit et, süt ve süt ürünleri gibi menülerde yazmayan detaylar olabilmektedir. Örneğin bir Müslüman yemeğinde alkollü bir ürünü istemeyebilirken, Yahudi süt ve etin bulunduğu bir yemeği seçmek istemeyebilir, vegan birisi de herhangi bir hayvansal ürünü tüketmeyi reddedebilir. Çalışma kapsamında oluşturulan logoların menü kartlarına ve büfe önlerindeki açıklamalara koyulmasıyla misafirlerin istediği ürünü seçerken kolaylık sağlanması amaçlanmaktadır.



*Şekil 1: Menülerde Kullanılabilecek Logolar (Sol Baştan Alkol İçerir, Helal, Helal Değil, Kaşer, Kaşer Değil, Vegan, Vegan Değil, Kabuklu Deniz Ürünü İçerir)*

Alkol içerir logosu: Uyarıcı renk olması sebebiyle kırmızı seçilmiştir. Hem İngilizce hem Türkçede alkol kelimesi “A” harfi ile başladığından dolayı A harfi logoda tercih edilmiştir. Logo olarak üretilmesindeki amaç helal gıda tüketmek isteyen veya alkollü gıda tüketmek istemeyen kişilerin logo vasıtasıyla tercih edeceği ürünü seçme kolaylığı sağlayabilmesinden dolayıdır. Bu logo kullanılması halinde ürünün alkol içerdiği misafire tebliğ edilmiş olunur.

Helal logosu: İslam’ı temsil etmede koyu yeşil renk kullanılması hasebiyle logodaki renk seçilmiştir. Helal, Türkçe, Arapça ve İngilizcede “H” harfi ile başladığından dolayı “H” harfi logoda seçilmiştir. Müslümanların menülerde tercih edebileceği ürünü kararlaştırmasında kolaylık sağlayacağı düşünüldüğünden dolayı logo oluşturulmuştur. Bu logo ile belirtilen gıdada herhangi bir haram ürün olmadığına garantisiz misafire verilmiş olur.

Helal değil logosu: Kırmızı uyarıcı renk olması hasebiyle H harfine çapraz konumlanan çizgi konularak “helal olmayan” anlam verilmeye çalışılmıştır. Helal gıda tüketmek isteyen kişilerin menüde tercih etmek istemeyebileceği herhangi bir ürününün gıdada bulunduğu bilgilerin bilgilendirilmesi amacıyla logo tasarımı yapılmıştır. Bu logo konulan üründe helal olmayan bir veya birkaç ürünün bulunduğu misafire tebliğ edilmiş olunur.

Kaşer logosu: Yahudiliği temsil etmede koyu mavi renk kullanılması hasebiyle logodaki renk tercih edilmiştir. Kosher, kaşer, kaşerut kelimelerinin başlangıcı “K” harfi olması dolayısıyla “K” harfi logoda seçilmiştir. Kaşer ürün tüketmek isteyen kişilerin menülerde tercih edebilecekleri ürünleri bilmesini sağlayacağı düşünüldüğünden dolayı logo oluşturulmuştur. Bu

logo ile belirtilen gıdada herhangi bir kaşer olmayan ürün olmadığının garantisi misafire verilmiş olur.

**Kaşer değil:** Kırmızı uyarıcı renk olması sebebiyle K harfine çapraz konumlanan çizgi konularak “kaşer olmayan” anlamı verilmeye çalışılmıştır. Kaşer ürün tüketmek isteyen kişilerin menüde tercih etmek istemeyebileceği gıdaları bilgilendirme amacıyla logo tasarımı yapılmıştır. Bu logo konulan üründe kaşerut olmayan ürünlerin bulunduğu misafire beyan edilmiş olunur.

**Vegan:** Sebze ve bitkileri temsil etmede açık yeşil kullanılması hasebiyle logoda açık yeşil renk kullanılmıştır. Türkçe vejetaryen İngilizcede vegan ve vejetaryen kelimelerinin başlangıcı “V” harfi olmasından dolayı “V” logoda seçilmiştir. Veganların menülerde tercih edebileceği ürünü kararlaştırmasında kolaylık sağlayacağı düşünüldüğünden dolayı logo oluşturulmuştur. Bu logo kullanılan üründe herhangi bir hayvansal ürün olmadığının garantisi misafire verilmiş olunur.

**Vegan değil:** Kırmızı uyarıcı renk olması sebebiyle V harfine çapraz konumlanan çizgi konularak “vegan olmayan” anlamı verilmeye çalışılmıştır. Hayvansal ürün tüketmek istemeyen kişilerin, menüde tercih etmek istemeyebileceği gıdaları bilgilendirme amacıyla logo tasarımı yapılmıştır. Bu logo kullanılan üründe hayvansal gıda içerdiği misafire beyan edilmiş olunur.

**Deniz ürünü içerir:** Açık mavi rengin denizi temsil etmesi sebebiyle logoda renk olarak tercih edilmiştir. İngilizcede “sea food ve shellfish” kelimelerinin “S” ile başlamasından dolayı “S” harfi tercih edilmiştir. Hanefi mezhebinde, Yahudilikte kabuklu deniz ürünlerinin helal sayılmamasından ve Veganların ürünü tercih etmeyebileceğinden dolayı bilgilendirme amaçlı logo oluşturulmuştur. Bu logo kullanılan üründe deniz ürünü içerdiği misafire beyan edilmiş olunur.

## 4. Yöntem

### 4.1. Araştırmamın Amacı ve Önemi

Bu çalışma ile lüks otel mutfak yöneticilerinin helal gıda hakkındaki düşünceleri ve helal gıda logolarının kullanımı hakkında görüşlerinin alınması planlanmaktadır. Oluşturulan logoların kullanıma sunulması halinde, restoranları tercih eden misafirler daha kolay ve içi rahat bir şekilde yemek siparişi edebileceklerdir. Bu sayede Türkiye'nin mevcut turizm potansiyeli düşünüldüğünde helal turizm ve helal yemek alanında diğer ülkelerin önüne geçebilir.

“Helal yemek” kavramının sadece Müslümanlar için değil, aynı zamanda belirli dini veya görüş kalıbı olan kişilere de hitap edilmesi planlanmaktadır. Böylece Türkiye belirli bir yemek tüketim kalıbı olan turistlerin destinasyon seçimine de olumlu bir etki sergileyebilir.

## 4.2. Evren ve Örneklem

Araştırma evreni olarak İstanbul ilinin Beşiktaş, Beyoğlu ve Şişli ilçeleri seçilmiştir. Araştırma evreninin bölgenin seçilmesinin sebebi, bölgenin İstanbul’un merkezi konumda bulunması ve lüks otel işletmelerinin bölgede yoğunlukla bulunmasıdır.

Örneklem seçimi yapılırken Google.com/travel/hotel sitesi kullanılmıştır. Site üzerinden 06/08/2021 tarihinde oteller incelendiğinde 4,5 puan ve üzeri 5 yıldızlı toplamda 27 lüks otel tespit edilmiştir.

## 4.3. Araştırmanın Sınırlılıkları

- Araştırma İstanbul ilinin Beşiktaş, Beyoğlu ve Şişli ilçelerinde bulunan 5 yıldızlı lüks oteller ile sınırlıdır.
- Çalışmaya sadece Google yorumlar üzerinden misafir puanı 4,5 yıldız ve üzeri olan 5 yıldızlı lüks oteller dahil edilmiştir. Puan baz alınarak otel seçilmesindeki maksat, işletmelerin müşteri memnuniyetindeki başarısı ve müşterilerin genel beğenisinin üst seviyelerde olmasıdır.
- Her işletmede bir mutfak yöneticisi ankete katılmıştır. Anketlerin sadece bir mutfak yöneticisiyle yapılmasındaki amaç, şeflerin mutfak yönetiminde mutlak otoriteye sahip olması ve kendi inisiyatifinde değişiklik yapabilmesi sebebiyledir. Ayrıca yönetici haricinde anket yapılmasıyla istenilen kesin sonuca varılamayacağından dolayı da sadece yönetimde olan mutfak şefleri seçilmiştir.

## 4.4. Veri Toplama Metodu

Araştırmada veri toplama metodu olarak çevrimiçi anket ve görüşme yöntemi kullanılmıştır. Çalışmada kullanılan anket benzer çalışmaların olmamasından mütevellit alanında uzman 7 akademisyen tarafından oluşturulmuştur. Ardından pilot veri toplama aşamasından geçirilip soruların anlaşılabilir olma ve eksik soruların tespiti test edilmiştir. Yapılan test sonrasında soru formlarının sorunsuz olduğu tespit edilmiştir. Oluşturulan anketin 7 sorusu demografik, 12 soru işletme bilgileri, 17 soru da çalışan bilgilerini içermektedir. Araştırmanın verilerinin toplanması için ilgili otellerin mutfak yöneticileri ile telefon ve/veya e-mail ile iletişime geçilerek e-anket gönderilmiştir.

#### 4.5. Toplanan Verilerin Analizi

Araştırmada anket sonuçlarını analiz edilebilmesi için Spss 22 paket programı kullanılmıştır. Spss programı sonuçların karşılaştırılması, tablo ve grafik oluşturulması gibi amaçlar doğrultusunda kullanılmıştır. Bu bağlamda veriler Spss programı üzerinden frekans analizine tabii tutulmuş ve aşağıdaki sonuçlar elde edilmiştir.

#### 5. Bulgular

Telefon ve e-mail yoluyla yapılan davetler neticesinde toplamda 27 otelin 21'inden olumlu geri dönüş alınmıştır. Ankete katılmayan otel şeflerinin bir kısmı otel politikalarından dolayı katılmayacağını belirtirken, bir kısmı da iş yoğunluğu sebebiyle ankete ve görüşmelere katılmamıştır. Ankete katılım sağlayan 21 işletmenin 19'u uluslararası zincir bir otele bağlı, biri ulusal çapta zincir otel ve bir işletmede bağımsız otel işlemesidir. Bilgilerin güvenliği ve şirket politikalarının gizliliği sebebiyle otel ve şef isimleri çalışmada belirtilmeyecektir.

Demografik veriler incelendiğinde ankete katılım sağlayan şeflerin 18'i erkek, 3'ünün kadın olduğu tespit edilmiştir. Diğer demografik veriler tablo 6'da verilmiştir.

*Tablo 6: Yaş-Eğitim Bilgileri*

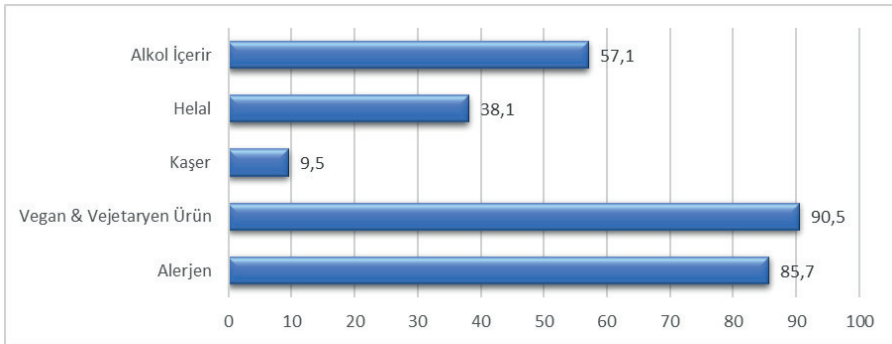
		Eğitim Bilgisi					Toplam
		İlköğretim	Lise	Ön Lisans	Lisans	Lisansüstü	
Yaş	24-29	0	0	1	0	3	4
	30-35	0	0	2	4	0	6
	36-41	0	1	1	1	0	3
	42-47	1	2	3	0	0	6
	54 ve üzeri	1	0	0	1	0	2
Toplam		2	3	7	6	3	21

18 mutfak yöneticisi turizm veya gastronomi alanında eğitim aldığını belirtirken, 3 kişi de alanda eğitiminin bulunmadığını beyan etmiştir. Mutfakta yöneticiler arasında çeşitli unvanlar olması hasebiyle üst düzey yöneticiler (Executive Sous Chef ,Head Chef, Executive Chef, Chef de Cuisine) ve orta düzey yöneticiler (Chef de Partie, Jr. Sous Chef, Sous Chef) olarak ayrılmıştır. Ankete katılım sağlayacak kişilerin belirlenmesinde işletme mutfağının genel yönetimini sağlayan şefin yönlendirmesiyle iletişime geçilmiştir. Tablo 7'de ankete katılım sağlayan şeflerin pozisyon ve görev süreleri belirtilmiştir.

Tablo 7: Pozisyon ve Görev Süresi

		İşletmedeki Pozisyonu		Toplam
		Orta Düzey Yönetici	Üst Düzey Yönetici	
Yiyecek İçecek	1-5 Yıl	2	0	2
Sektöründeki Toplam	6-11 Yıl	3	2	5
Görev Süresi	12-17 Yıl	1	3	4
	18-23 Yıl	0	3	3
	24 Yıl ve Üzeri	1	6	7
Toplam		7	14	21

İşletmelerin tamında restoran menülerinde gıdalar ile ilgili açıklama mevcuttur. 14 işletmede açıklamalar Türkçe ve İngilizce iken 7 işletmede 2'den fazla dilde açıklama bulunmaktadır. Şekil 2'de menülerde bulunan açıklamalar belirtilmiştir.



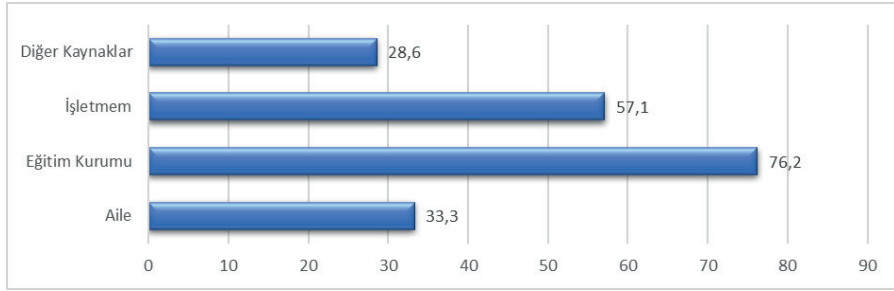
Şekil 2: Menü Açıklamalarının Çeşitliliği

15 işletme mutfağında hazırlama ve pişirme araçlarının ayrı kullanılması şartıyla mutfaklarında domuz eti ve domuz muhteviyatı pişirildiğini belirtmişlerdir. Tüm işletmeler mutfağındaki kırmızı et, kümes ve şarküteri ürünlerinin helal gıda kapsamında olduğunu belirtirken bir işletme kümes hayvanı ve şarküteri ürünlerinin helal gıda kapsamında olmadığını belirtmiştir. Bir yönetici de şarküteri ürünlerinin hepsinin helal gıda kapsamında olup olmadığını bilmediğini belirtmiştir. İşletmelerin vegan ve kosher ürün bulundurma bilgileri tablo 8'de sunulmuştur.

Tablo 8: Menüde Kosher &amp; Vegan Gıda Bulundurma

	Vegan Ürün Bulunduran İşletmeler	Kosher Ürün Bulunduran İşletmeler
Menüde Bulunuyor	17	8
Menüde Bulunmuyor	-	3
İstek Üzerine Sipariş Edilir /Hazırlanır	4	10
Toplam	21	21

Bir katılımcı helal, kosher ve vegan kavramlarını kısmen bildiğini, diğer tüm katılımcıların ise kavramların tümünü bildiğini beyan etmişlerdir. Katılımcıların ilgili kavramları öğrendiği kaynaklar şekil 3'te aktarılmıştır.



Şekil 3: Helal, Kosher ve Vegan Kavramlarının Öğrenildiği Kaynaklar

Şeflere “Şalgam, kefir, boza vb. fermente ürünlerin yanlış depolama, taşıma veya üretimden kaynaklı alkol oluşur mu” sorulduğunda 20 şef alkol oluşabileceğini, 1 şef ise alkol oluşmayacağını belirtmiştir. “Alkollü bir içecek (şarap, bira vb.) kaynatıldığında alkolü uçar mı” diye sorulduğunda 13 şef alkolün uçtuğunu, 8 şef uçmadığını belirtmiştir. “Alkollü içeceklerin pişirildiğinde helal ürün halini alır mı” sorusu yöneltildiğinde 17 şef helal olmadığını, 4 şef helal hale geldiğini düşünmektedir.

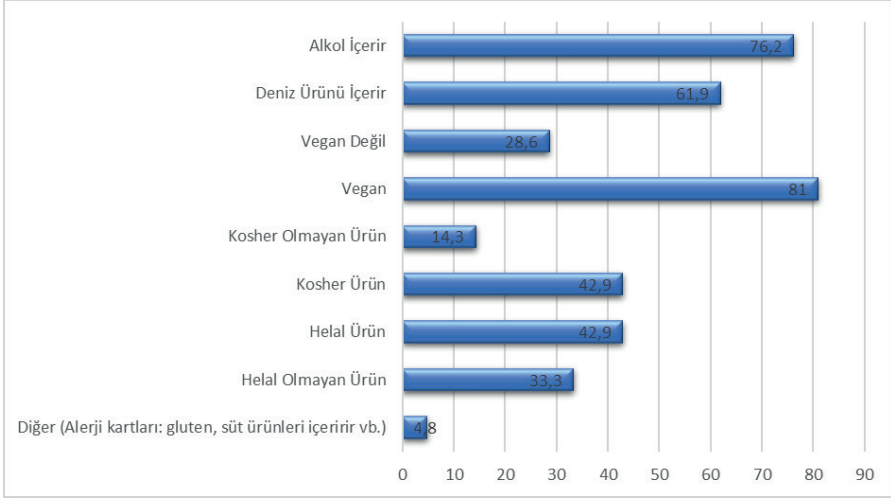
Katılımcılara mutfağa ürün tedarik ederken helal, kosher gibi kriterleri göz önüne alıp almadığı sorulduğunda, 18 şef kriterleri gözettiğini, 1 şef kısmen ve 2 şef de kriterleri göz önünde bulundurmadığını belirtmiştir.

Mutfak yöneticilerine “Helal, kosher veya vegan gibi kriterlerin menü ve büfe kartlarında belirtilmesinin uygun görür müsünüz” sorusu yönetildiğinde, tüm şefler menüde belirtilmesi gerektiğini beyan etmiş ancak, 5 şef büfe önündeki kartlarda belirtmesinin kısmen yapılması gerektiğini belirtmiştir. 11 şef bu kavramların kullanılması halinde misafir sayının artacağını düşünürken, 7 şef kısmen, 3 şef de herhangi bir etkisinin



olmayacağını düşünmektedir. İlgili kavramların menülerde kullanılması halinde Türkiye'nin turist sayısına olumlu etkisi olacağını düşünen şef sayısı 9 iken, 8 şef kısmen etkisi olabileceğini, 4 şef de etkisinin olmayacağını belirtmiştir.

Helal, kosher ve vegan kavramlarının menüye yerleştirilmesi halinde işletmeye gelen misafir memnuniyetinin artacağını konusunda tüm şefler mutabık kalmışlardır. Ancak genel olarak helal yemek kavramı misafirlerde olumlu etki bırakacağını konusunda farklı düşünceler ortaya çıkmıştır. Olumlu etki bırakacağını düşünen 17 şef bulunurken, 3 şef olumlu veya olumsuz bir etkinin olmayacağını, 1 şef de olumsuz etkinin doğabileceğini düşünmüştür. Yukarıda belirtilen logoların hangilerinin kendi mutfaklarında kullanılabileceği hakkında şeflerden görüş istenmiştir. Verilen cevapların neticesi şekil 4'te belirtilmiştir.



*Şekil 4: Menülerde Kullanılabilecek Logolar*

Anket haricinde yukarıda belirtildiği gibi bazı şefler ile görüşme yapılmıştır. Şeflere “Helal turizm-helal gastronomi her yıl büyüyerek devam eden bir endüstri halini almaktadır. Sizce Türkiye'nin bu konuda bir payını arttırması için neler yapması gerekmektedir?” sorusu sorulmuştur.

Ş1 “Maalesef Türkiye'deki yanlış algı Helal yemeği ve turizmi tercih eden insanların yemekten ve içmeden anlamadığı düşünülüp yemek sunumlarında ve çeşitliliklerinde farklılıklar, değişiklikler yapılmıyor veya varsa bile çok az. Yemeğin keyifli hale getirmenin ilk başlangıcı göze hitabıdır. Bana göre yanlışlıklar veya eksiklikler buradan başlıyor. Ürüne helal diyebilmeniz

için nerede nasıl işlendiğini bilmeniz ve bunu misafirlerinize anlatmanız bilgilendirmeniz sizin gerçekten helal turizm yaptığınızın bir kanıtı olup güvenizi artırır bunun neticesinde de işiniz artar. Ben Türkiye’de yeteri kadar helal ve harama dikkat edildiğini düşünmüyorum. Bence bu konu büyük bir eksiklik. Misafir kosher de olabilir, Müslümanda olabilir, vegan veya vejetaryen bu kişinin tercihidir sizin için saçma da gelse o kişinin dini veya beslenme seçimine saygı gösterip olması gerektiği gibi servis verilmelidir.”

Ş2 “Öncelikle son yıllarda Türkiye’ye çokça gelmekte olan Ortadoğulu misafirlerimizi baz aldığımızda helal gastronomi giderek artan bir pazar haline gelmektedir. Kullanmış olduğumuz ürünlerin helal ürün olup olmadığına dair açık büfelerimizde, grup yemeklerimizde ve alakart restoranlarımızda sıkça bu sorulara muhatap olmaktadır. Ancak biz yine de menülerde helal ya da değil ibaresini kullanma taraftarı değiliz. Çünkü başka milletlerden ve dinlerden çokça misafiri ağırlamaktayız ve bunun bize olumsuz geri dönüşü olabileceğini öngörüyoruz. Bizim daha çok dikkat ettiğimiz husus otelimize ürünleri alırken bu hususları daha detaylı inceleyip ona göre ürün almak. Diğer türlü domuzun kendisi için helal olduğunu düşünen ve başka bir inanca sahip olan bir misafiri de rencide etmek hiçbir işletme istemez. Bu düşüncelerim tabii ki turizm sektörü için geçerlidir. Normal hizmet veren bütün lokanta ve restoranların böyle bir uygulama yapabileceği kanısındayım.”

Ş3 “Türkiye’nin bu konuda payını artırabilmesi için önce helal gıda üretiminin desteklenmesi ve artırılması lazım.”

Ş4 “Menüdeki ürünlerin açıklayıcı olması zorunlu hale getirilebilir. Sadece helal gıda değil, alerjenlerinde menü kartlarında olması ve anlaşılır olması gerekir maalesef Türkiye’de yeteri kadar bilince ve eğitimli çalışanlara sahip değiliz işletmelerdeki eğitimler zorunlu hale getirilebilir.”

Ş5 “Türk malı hiçbir üründe haram ürünler ve muhteviyatı kullandırılmayarak, Türk malı ibaresi görüldüğünde o ürünün aynı zamanda helal olduğu anlaşılabilir hale getirilebilir.”

## 6. Tartışma, Sonuç ve Öneriler

1. Yapılan anket ve görüşmeler neticesinde alerjen ve alkol içeren ürünlere işletmeler daha fazla ehemmiyet verdiği görülmüştür. Ancak şeflerin ekseriyeti, helal-haram, kosher, vegan gibi görüşlere ait logoların menü kartlarında, büfelerde bulunmasına olumlu bulmuş ve aynı zamanda misafirlerin olumlu geri dönüş sergileyebileceklerini düşünmektedir. Oluşturulan logoların yeterince açıklayıcı olduğu ve bazılarının kendi işletmelerinde kullanmayı düşüneceklerini de bildirmişlerdir.

2. Yapılan literatür taraması ve bulgulardan hareketle;
3. Endonezya, Malezya ve Brunei gibi ülkelerde uygulanan alkol tebliğlerinin resmi olarak ülkemizde de uygulanması gerekmektedir. Resmi makamlarca alkolsüz içecek ve gıdalardaki kendiliğinde oluşabilecek azami alkol oranlarının belirlenmesi, gıda katkı maddesi olarak alkol türevlerinin katılıp katılmayacağı veya hangi oranda katılmasının helal olmasına engel olmayacağı tebliğ edilmesi gerekmektedir.
4. Alkol üretebilecek sos ve içeceklerin koruyucu şartlarda taşıma ve depolama işlemlerinin yapılması zorunlu hale getirilebilir.
5. Şalgam, kefir, boza vb. fermente ve diğer alkol oluşturabilecek içeceklerin enerji ve besin öğeleri tablosunda alkol oranlarının belirtilmesi zorunlu hale getirilebilir.
6. Turizm ve gıda işletmelerinde en yaygın alerjen gıdaların menü kartlarında ve büfe önlerinde belirtilmesi zorunlu hale getirilebilir.
7. Dizaynı yapılan logolar düzenlenerek veya mevcut haliyle menü kartlarında ve büfe önünde bilgilendirme ünitelerine konulması teşvik edilebilir.
8. Logoların uluslararası tanıtımlarla bilinirliğinin yaygınlaşması sağlanabilir. Böylece herhangi bir görüşe sahip kişiler Dünya'nın herhangi bir noktasında rahatlıkla yemeklerini tüketebilir.
9. Turistik bölgelerdeki otellerin menülerinde vegan, kosher ve helal gıdaların asgari şartlar belirlenerek menülerde bulunması zorunlu hale getirebilir.
10. Turizm ve gıda sektöründe çalışan veya çalışacak kişilere helal gıda hakkında eğitim alması istenebilir.
11. Turizm liseleri, aşçılık & pastacılık kursları, gastronomi ve aşçılık bölümlerinin ders müfredatlarına helal gıdalar, helal turizm ve helal gastronomi konuları eklenebilir.
12. Devlet teşviki ve işletmelerin de öncülüğüyle her türlü görüş ve inanç için tüketilebilir gıdaların daha kolay erişilebilir hale getirilmesi önerilmektedir.

## Kaynakça

- Akkaya, A. ve Koç B. (2017). “Kımyızın Türkiye’de İçecek Olarak Değerlendirilmesi Bakımından Gastronomi İndeksinin Oluşturulması”, *The Journal of Academic Social Sciences* 5/39, 354-368.
- Apaydın, H. Y. (2021). “Kıyas”. *İslam Ansiklopedisi*. Erişim 21 Haziran 2021. <https://islamansiklopedisi.org.tr/kiyas>.
- Athanasiadis, I., Paraskevopoulou, A., Blekas, G., & Kiosseoglou, V. (2004). “Development of a novel whey beverage by fermentation with kefir granules. Effect of various treatments”. *Biotechnology Progress* 20/4: 1091-1095.
- Aydın, M. (1998). “Kutsal Metinler ve Dinî Literatür” *İslam Ansiklopedisi*. Erişim 20 Haziran 2021. <https://islamansiklopedisi.org.tr/hiristiyanlik#2-kutsal-metinler-ve-dini-literatur>.
- Baschali, A., Tsakalidou, E., Kyriacou, A., Karavasiloglou, N., & Matalas, A. L. (2017). “Traditional low-alcoholic and non-alcoholic fermented beverages consumed in European countries: A neglected food group”. *Nutrition Research Reviews* 30/1: 1-24.
- Bayram, M., Esin, Y., Kaya, C., İlhan, M., Akın, G., & Etdöğer, R. (2015). “Geleneksel Yöntemle Müşküle Üzümünden Üretilen Hardaliyenin Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi”. *Academic Food Journal/Akademik GIDA* 13/2.
- Bilişli, A. (2018). *Özel Gıdalar*. İzmir: Sıdaş Yayınları.
- Cai, Y., Sounderrajan, A., & Serventi, L. (2020). “Water kefir: “A review of its microbiological profile, antioxidant potential and sensory quality””. *Acta Scientifi Nutritional Health* 4/6: 10-17.
- Catholic Online. “Lent and Fasting Origins and Histories”. Erişim 20 Haziran 2021. <https://www.catholic.org/lent/abfast.php>.
- Chapman University. “Religious Dietary Restrictions”. Erişim 21 Haziran 2021. [https://www.chapman.edu/campus-life/fish-interfaith-center/\\_files/religious-dietary-restrictions.pdf](https://www.chapman.edu/campus-life/fish-interfaith-center/_files/religious-dietary-restrictions.pdf)
- Crescent Raiting (2020). “Global Muslim Travel Index 2019” Erişim 20 Haziran 2021. <https://www.crescentrating.com/reports/global-muslim-travel-index-2019.html>.
- Diez-Simon, C., Eichelsheim, C., Mumm, R., & Hall, R. D. (2020). “Chemical and Sensory Characteristics of Soy Sauce: A Review”, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 68, 11612-11630.
- DİB, Diyanet İşleri Başkanlığı. “Kara hayvanlarından eti yenilip yenilmeyenler hangileridir?” Erişim 20 Haziran 2021. <https://kurul.diyamet.gov.tr/Cevap-Ara/985/kara-hayvanlarindan-eti-yenilip-yenilmeyenler-hangileridir>.

- DİB, Diyanet İşleri Başkanlığı. “Din İşleri Yüksek Kurulu, Gazlı İçecekler ve Alkol”. Erişim Tarihi: 16 Mayıs 2022. <https://kurul.diyamet.gov.tr/Cevap-Ara/4486/gazli-icecekler-ve-alkol?enc=QisAbR4bAkZg1HIm-MxXRn2t8ij%2BeDtMkJdRGirgyeb8%3D>.
- Deshpande, H. W., Belwal, M., Katke, S. D., & Tamboli, N. M. (2019). Studies on Process Standardization and Quality Evaluation of Ginger Ale. *Int. J. Curr. Microbiol. App. Sci*, 8(7), 1043-1050.
- Döndüren, H. (2011). Katkı Maddeleri ve Gıdanın Helallığı Gıdalardaki Katkı Maddelerinin Durumu. *Güncel Dini Meseleler Toplantısı-IV*, 199-212, (Afyonkarahisar: Türkiye Diyanet Vakfı).
- Elgün, A. (2019). “Helal Hayat Kavramı İçinde Etil Alkolün Evrensel Yeri ve Önemi”. *Journal of Halal Life Style* 1/2, 77-83.
- Elgün, A. (2019). “Helallik Açısından Alkollü İçkiler, İçecekler ve Gıda Maddelerinde Alkol”. *Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi* 1/1, 18-29.
- Esmek, E. M. ve Güzeler, N. (2016). “Kefir ve Kefir Kullanılarak Yapılan Bazı Ürünler”. *Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi* 19/4, 250-258.
- Görmez, M. (2011). “Günümüzde Helal Gıda”. *Güncel Dini Meseleler İstisare Toplantısı IV Afyonkarahisar*. Ankara: Diyanet İşleri Bakanlığı Yayınları.
- Güncel Türkçe Sözlük. Erişim 21 Haziran 2021. <http://sozluk.gov.tr>.
- Güneş, Z. ve Yetim, H. “Helal Gıda Üretimi ve Tüketimi”. *Academic Platform Journal of Halal Lifestyle* 2/2 2020, 70-94.
- Gürbüz, Ö. (2018). *Hardaliye Üretiminde Kullanılan Antimikrobiyal Maddelerin Fermantasyon Üzerine Etkileri*. Edirne: Trakya Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi.
- Hatipoğlu, A. (2010). İnançların Gastronomi Üzerine Etkileri: *Bodrumdaki 5 Yıldızlı Otellerin Mutfak Yöneticilerinin Görüşlerinin Belirlenmesine Yönelik Araştırma*. Sakarya: Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi.
- Hong, H. H. & Kim, M. K. (2020). “Physiochemical Quality and Sensory Characteristics of Koji Made with Soybean, Rice, and Wheat for Commercial doenjang Production”. *Foods* 9/8, 1-10.
- Ileri, T., Taşçı, F., & Şahindokuyucu, F. (2010). “Kombucha ve Sağlık Üzerine Etkileri”. *Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi* 29/1, 69-76.
- Jarvis, B. (2014). “Cider (Cyder; Hard Cider)”, *Encyclopedia of Food Microbiology*, ed. Carl A. Batt - Mary-Lou Tortorello. 437-443. London: Elsevier Ltd, Academic Press.
- Karatepe, P ve Yalçın, H. (2014). “Kefirli Sağlık”. *Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 4/2, 23-30.

- Kim, S. H., Chung, K. R., Yang, H. J., & Kwon, D. Y. (2016). "Sunchang Gochujang (Korea red chili paste): The Unfolding of Authenticity". *Journal of Ethnic Foods* 3, 1-24.
- Levent, H. ve Cavuldak, Ö. A. (2017). "Geleneksel Fermente Bir İçecek: Boza". *Akademik Gıda* 15/3, 300-307.
- Lidums, I., Karklina, D., Sabovics, M., & Kirse, A. (2015). "Evaluation of Aroma Volatiles in Naturally Fermented Kvass and Kvass Extract". *Research for Rural Development* 1, 143-149.
- Mammadli, B. (2013). *Yahudilikte Beslenme Kuralları (Koşerut)*. Bursa: Uludağ Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi.
- Motaghi, M., Mazaheri, M., Moazami, N., Farkhondeh, A., Fooladi, M. H., & Goltapeh, E. M. (1997). "Kefir production in Iran". *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, 13/5: 579-581.
- Nakano, M., Sagane, Y., Koizumi, R., Nakazawa, Y., Yamazaki, M., Watanabe, T., ... & Sato, H. (2017). "Data on the chemical properties of commercial fish sauce product". *Data in Brief* 15, 658-664.
- Nguyen, T. H., & Wang, X. C. (2012). "Volatile, Taste Components, and Sensory Characteristics of Commercial Brand Oyster Sauces: Comparisons and Relationships". *International Journal of Food Properties* 15, 518-535.
- Okur, K. H. (2009). "İslam Hukuku Açısından Helal ve Haram Olan Gıdalar ve Bazı Güncel Meseleler". *Usul* 11, 7-40.
- O'Toole, D. K. (2016). "Soy-Based Fermented Foods". *Encyclopedia Of Grain Science*. Ed. Wrigley, Colin – Corke, Harold – Seetharaman, Koushik – Faubion, Jon. 124-133. Kidlington: Elsevier.
- Özcan, T. ve Baysal, S. (2016). "Vejetaryen Beslenme ve Sağlık Üzerine Etkileri". *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi* 30/2, 101-116.
- Özler, N. ve Kılıç, O. (1996). "Şalgam Suyu Üretimi Üzerinde Araştırmalar". *Gıda* 21/5.
- Park, K. Y., Jeong, J. K., Lee, Y. E., & Daily III, J. W. (2014). "Health Benefits of Kimchi (Korean Fermented Vegetables) as a Probiotic Food". *Journal of Medicinal Food* 17/1, 6-20.
- Park, S., Kim, J. C., Lee, H. S., Jeong, S. W., & Shim, Y. S. (2016). "Determination of five alcohol compounds in fermented Korean foods via simple liquid extraction with dimethyl-sulfoxide followed by gas chromatography-mass spectrometry for Halal food certification". *LWT* 74, 563-570.
- Park, S. W., Lee, S. J., Sim, Y. S., Choi, J. Y., Park, E. Y., & Noh, B. S. (2017). "Analysis of ethanol in soy sauce using electronic nose for halal food certification". *Food Science and Biotechnology* 26/2, 311-317.

- Pauzi, N., Man, S., Nawawi, M. S. A. M., & Abu-Hussin, M. F. (2019). "Ethanol standard in halal dietary product among Southeast Asian halal". *Trends in Food Science & Technology* 86, 375-380.
- PewResearch, Pew Research Center. "The Future of World Religions: Population Growth Projections, 2010-2050". Erişim 21 Haziran 2021. [https://assets.pewresearch.org/wp-content/uploads/sites/11/2015/03/PF\\_15.04.02\\_ProjectionsFullReport.pdf](https://assets.pewresearch.org/wp-content/uploads/sites/11/2015/03/PF_15.04.02_ProjectionsFullReport.pdf)
- Plessi, M., Monzani, A., & Coppini, D. (1988). "Determination of the Monosaccharide and Alcohol Content of Balsamic and Other Vinegars by Enzymatic Methods". *Agricultural and Biological Chemistry*, 52/1 (1988), 25-30.
- Popa, D. & Harte, J. (2005). "Cider Making From Traditional To Modern". *Department of FSCN and MSU Product Center for Agricultural and Natural Resources*.
- Prajapati, J. B. & Nair B. M. (2008). "The Histroy of Fermented Foods". *Handbook of Fermented Functional Food*. Ed. Edward R. Farnworth 1-25. Florida: Crc Press.
- Ramírez-Guzmán, K. N., Torres-León, C., Martínez-Medina, G. A., de la Rosa, O., Hernández-Almanza, A., Alvarez-Perez, O. B., ... & Aguilar, C. N. (2019). "Traditional fermented beverages in Mexico." *Fermented beverages*. Woodhead Publishing, 605-635.
- Yetim, H., Hayta, M., Sarioğlu, K., & Yapar, N. (2013). Geleneksel Fermente Gilaburu (*Viburnum Opulus L.*) Meyve Suyundan İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin Probiyotik Özellikleri Ve Endüstriyel Üretimde Kullanımları.
- Selçuk, İ. O. (2015). "Devletle Toplumun Buluşma Yeri: Bursa'da Bozacılığa Dair Bir İnceleme". *Haydi Sofraya! Mutfak Penceresinden Osmanlı Tarihi* ed. Amy Singer. 33-55. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Setyawardani, T., Rahardjo, A. H., Sulistyowati, M., & Wasito, S. (2014). "Physiochemical and organoleptic features of goat milk kefir made of different kefir grain concentration on controlled fermentation". *Animal Production* 16/1.
- Tangüler, H. (2010). *Şalgam Suyu Üretiminde Etkili Olan Laktik Asit Bakterilerinin Belirlenmesi ve Şalgam Suyu Üretim Tekniğinin Geliştirilmesi*. Adana: Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Doktora Tezi, (2010).
- Tekin, Ö. A., Turhan, A., & Turhan, E. A. (2017). Türkiye turizmi için stratejik bir vizyon: Helal turizm. *MÜSİAD Antalya Şube Başkanlığı, Antalya*.
- TURSAB. (2020). Türkiye Seyahat Acentaları Birliği. *Son Verilerle Türkiye'nin Turizm İstatistikleri Raporu 2020*. İstanbul: TURSAB 2020. <https://tursab.org.tr/apps//Files/Content/fd9a8c70-5134-4360-8335-6ba7b6392174.pdf>

- Türker, S. (2020). "Helal ve Güvenilir Gıda". *Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi* 2/1, 85-97.
- TGK, Türk Gıda Kodeksi. Fermente Süt Ürünleri Tebliği. *Resmi Gazete* 27143 (16 Şubat 2009). Erişim 20 Haziran 2021. <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2009/02/20090216-8.htm/>
- TGK, Türk Gıda Kodeksi. Alkolsüz İçecekler Tebliği. *Resmi Gazete* 26553 (15 Haziran 2007). Erişim 20 Haziran 2021. <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2007/06/20070615-5.htm/>
- Utuş, D. (2008). *Şalgam Suyu Üretiminde Kullanılan Siyah Havuç (Daucus Carota) Boyunun Şalgam Suyu Kalitesi Üzerine Etkisi*. Adana: Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi.
- Uyanık, M. Z. (2020). "Helal Gıda Sertifikalarının Fıkıh ve Mevzuat Açısından Problemleri". *İslam Hukuku Araştırmaları Dergisi* 35, 665-678.
- Uymaz Tezel, B. & Şanlıbaba P. (2019). "Boza". *Fermente Gıdalar: Mikrobiyoloji Teknoloji ve Sağlık*. Ed. Anlı, Rahmi Ertan - Şanlıbaba, Pınar. 553-564. Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Üçok, E. F. ve Tosun, H. (2012). "Şalgam Suyu Üretimi ve Fonksiyonel Özellikleri". *Celal Bayar Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi* 8/1, 17-26.
- Ünalın, A. (2018). "Kur'an'ı Nesh Bağlamında Sünnet'in Yetkisi". *Sürt Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi* 5/2, 11-30.
- Yıldırım, T. & Özbay, G. (2019). "Türkiye'de Faaliyet Gösteren Helal Konseptli Otel İşletmelerinin Hizmet Kriterleri Ve Helal Mutfak Belgelendirme Düzeylerine Yönelik Bir Araştırma". *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research* 3/2, 324-345.
- Yücel, U. & Köse, E. (2002). "İzmir'de Üretilen Bozaların Kimyasal Bileşimi Üzerine Bir Araştırma". *Gıda* 27 / 5 (2002).
- Yüksekdağ, Z. N. & Beyatlı, Y. (2003). "Kefir mikroflorası ile laktik asit bakterilerinin metabolik, antimikrobiyal ve genetik özellikleri". *Orlab On-Line Mikrobiyoloji Dergisi* 1/2, 49-69.