



Öğrencilerde Fast Food ve Slow Food Tüketim Nedenleri Arasındaki Farkın İncelenmesi (Investigation of the Difference Between Fast Food and Slow Food Consumption Causes in Students)

Leyla ÖZGEN^a , *Tufan SÜREN^b 

^a Gazi University, Faculty of Health Science, Department of Social Services, Ankara/Turkey

^b Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:27.05.2019

Kabul Tarihi:02.09.2019

Anahtar Kelimeler

Fast food

Slow food

Tüketim farkındalığı

Üniversite öğrencileri

Öz

Araştırmanın amacı, üniversite öğrencilerinin fast food ile slow food tüketim nedenleri arasındaki farkı ortaya koymaktır. Bu amaç doğrultusunda, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 2018-2019 öğretim yılına devam eden 551 öğrenci kolayda örnekleme yöntemi ile araştırmaya alınmıştır. Veriler, öğrenciyi tanıttıcı bilgi formu, fast food tüketim ve slow food tüketim nedenleri farkı ölçekleri ile toplanmış, elde edilen verilerin tanımlayıcı istatistikleri yapılarak Man Whitney U ve Kruskal Wallis H testleri ile Spearman korelasyonu kullanılarak değerlendirilmiştir. Araştırmanın sonucunda; öğrencilerin fast food tüketimi üzerinde cinsiyet farkının etkili olduğu, erkek öğrencilerin fast food tüketimi, “ulaşılabilirlik, kişisel tatmin, mekan” boyutlarında kızlardan daha çok tercih ettikleri saptanmıştır. Yemeğe ulaşmanın kolaylığını ifade eden “ulaşılabilirlik etkisi” alt boyutunun BKİ değerlerinin en yüksek olan öğrencilerin ağırlıklarının yüksek olmasını etkileyebileceği ifade edilmiştir. Öğrencilerin slow food tüketim nedenlerinin alt boyutlarından “iyi” alt boyutunda cinsiyetler arasında fark bulunmazken, “temiz” alt boyutunda kızlarda, “adil” alt boyutunda ise erkeklerde anlamlı fark olduğu; “iyi” ve “temiz” alt boyutlarının normal ağırlıkta olan öğrenciler önemserken, “adil” alt boyutunun ise hafif şişman öğrenciler tarafından daha çok önemsendiği tespit edilmiştir.

Keywords

Fast food

Slow food

Consumption awareness

University students

Abstract

The aim of the research is to reveal the awareness among university students about the reasons of fast food and slow food products consumption. For this purpose, 551 students attending 2018-2019 academic year of Ankara Hacı Bayram Veli University Faculty of Tourism Department of Gastronomy and Culinary Arts were included in the study with easy sampling method. Data were collected by using the introductory information form, fast food consumption and slow food consumption awareness scale, descriptive statistics of the obtained data were evaluated by Man Whitney U, Kruskal Wallis H tests and Spearman correlation. As a result of the research; it was determined that the gender difference on the fast food consumption of the students was significant, and that males prefer more than females fast food consumption, accessibility, personal satisfaction, place dimensions. It was found that the accessibility sub-dimension, which expresses the ease of access to food, may affect the high body weights of students with the highest BMI values. There was no significant difference between the genders in the “good” sub-dimension of the sub-dimensions of slow food consumption, however there is a significant difference in females in “clean” sub-dimension and in males in “fair” sub-dimension. It was determined that the “good” and “clean” sub-dimensions were found important by the students with normal weight, while the “fair” sub-dimension was more important by the slightly obese students.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: tufan.suren@hbv.edu.tr (T. Süren)

Makale Künyesi: Özgen, L. & Süren, T. (2019). Öğrencilerde Fast Food ve Slow Food Tüketim Nedenleri Arasındaki Farkın İncelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (3), 1836-1851.

DOI: [10.21325/jotags.2019.451](https://doi.org/10.21325/jotags.2019.451)

GİRİŞ

Teknolojinin ilerlemesi, çalışma koşullarının değişmesi, eğitim durumu, dini inançlar, gelir düzeyi vb. faktörler ile etkileşim içinde olunması üniversite öğrencilerinin de beslenme alışkanlıklarını değiştirerek daha kolay hazırlanan ve kısa sürede tüketilen besin değeri düşük, yağ içeriği yüksek olan fast food yiyeceklerin daha çok tercih edilmesine neden olduğu belirtilmiştir (Özgen, 1998; Lassen ve ark. 2016; Veuphuteh, 2018). Fast food restoranlardaki besin kalitesi düşerek fast food ürün türlerinin ve restoranlarının arttığı ve bu tercihlerin genellikle üniversite öğrencileri arasında olduğu tespit edilmiştir (Janssen, Davies, Richardson ve Stevenson, 2018; Tengiz, 2018). Ancak, son zamanlarda İtalya’da fast food’a tepki olarak ortaya çıkan slow food (yavaş yemek) hareketinin, ülkelere, yörelere özgü yemekleri korumak ve tarımdaki biyoçeşitliliğe sahip çıkmak açısından önemli olduğu vurgulanmıştır (Güven, 2011). Özellikle toplumları belirleyen kültürlerde ikili karşıtlıkların zorunlu görüldüğü merkez-çevre, kendi-öteki gibi ötekileştirici ifadeler, daha etkin bir şekilde yer edinmeye başlayarak, farklı kültürlerin yorumlanmasında melezliğin üzerinde durularak farklı iki kültürün (örnek: fast food ve slow food) bir araya gelme alanının bizim/sizin ilişkisi dışında yorumlanmıştır (Demirkol, 2013: 26). Melezlik, dünyanın farklı ülkelerinde, farklı bölgelerinde bulunan bireylerin kültürlerin birbirleri ile sentezlenmesidir (Küçük ve Kahyaoğlu, 2013: 10; Goody, 2013). Burada da Fast food ile Slow food arasında bir melezleşme olduğu belirlenmiştir (Özgen, Ergun ve Kaymaz, 2019). İtalya’nın Cuneo kentinde başlayan Slow food hareketinin, Roma Piazza di Spagna’da Mc Donald’s açıldığında buna karşı yapılan protesto ile ortaya çıktığı ifade edilmiştir (Yurtseven, 2007). Fast food’a tepki olarak slow food hareketi geleneksel yaşam tarzına tehdit oluşturan küreselleşmeye karşı ortaya çıktığı ifade edilmiştir (Sağır, 2017: 50,59). Slow food hareketi, hızlı yeme alışkanlığını ortadan kaldırmak, yerel üreticileri korumak amacıyla 1986 yılında İtalya’da Carlo Petrini tarafından başlatılmıştır (Yurtseven, 2007; Assatelli ve Davolio, 2010).

Slow food yani yavaş yemek bir yiyeceğin kısık ateşte pişirilmesi anlamına gelmez. Bu durum, yiyecek üreticileriyle tüketicilerinin, yiyeceğin kendisiyle tüketicinin ve sofrada bulunan bireylerin birbirleriyle iletişimini kapsamaktadır (Güven, 2011). Petrini’ye göre Slow Food’ta yiyecek tabaktan gezegene ilişkilendirilmesinde; “iyi”, “adil” ve “temiz” olmalıdır. Çünkü yavaş yemek hareketinin asıl amacı sadece “iyi yemeği ve gastronomik hazzı savunmak ve bu yolla daha yavaş hayat temposunu desteklemek” değil, aynı zamanda “geleneksel yemekleri, ana malzemeleri, yetiştirme ve işleme metotlarını koruyarak, biyoçeşitliliği savunmaktır” (Yurtseven, 2007; slowfood.com, 2012; Bucak ve Turan, 2016; Petrini ve Padovani, 2017). Slow Food akımı damak zevkine bağlı olan, tatla alakalı olmayan aynı zamanda çok duyulu ve karmaşık olan bu yenilikçi gastronomik yaklaşımı, gıda kalitesinin arkasında kültürel, tarihsel, doğal, sosyal, ekolojik, kurumsal, verimli koşulların ve mekanizmaların daha güçlü ve geniş bir farkındalığı ortaya koyduğu ifade edilmiştir (slowfood.com, 2015; Tencati ve Zsolnai 2012:348). Bu bağlamda, slow food akımını oluşturan “iyi”, “temiz” ve “adil” felsefesi şöyle belirtilmektedir: Slow food hareketine göre gıdanın ve içeceğin “iyi” olabilmesi için sadece yerel bir kültürün parçası olması değil lezzetli ve besleyici de olması gerektiği belirtilmiştir (Voinea, Atanase, ve Schileru, 2016). Slow food hareketini oluşturan yiyecek “temiz” olmalı felsefesinde “*temizlik*” kavramı gıdayı “doğaya, çevreye, insan sağlığına ve yeryüzünde ki diğer canlıların sağlığına zarar vermeyecek şekilde gıdaların üretilmesi ve tüketilmesi gerektiği” olarak ifade edilmiştir (Çakır, Çakır, Kabasakal, Layabık, Ergüven, Tekelioğlu ve Erke 2015). “Yiyecek adil olmalıdır” “Yiyecek üreticilerinin, kendi hakları korunurken ve değer verilirken, insancıl koşullarda yaptıkları iş içinde adil bir karşılık almalıdır” şeklinde

ifade edilmiştir (Sağır, 2017: 50,59). Çakır ve ark. (2015) araştırmasında “adil” kavramı ise “Tüketicilerin satın aldıkları gıdaların parasal değerini ödeyebildiği, çiftçilerin ve üreticilerin ürettikleri ve sattıkları gıdaların emek olarak karşılığını parasal alabildiği ve koşulların adil olduğu bir gıda sektörünü” tanımlamaktadır. Slow Food (yavaş yemek) hareketi geleneksel yaşam tarzına tehdit oluşturan küreselleşmeye karşı doğmuş bir fırsat olarak karşımıza çıktığı belirtilmektedir (Sağır, 2017: 50,59).

Yavaş Yemek Manifestosuna göre; tadın standartlaşması, biyoçeşitliliğe yapılan tehdit, çevresel tahribat (tarımın endüstrileşmesiyle ilişkili olarak), küçük üreticinin yok olması, düşük kârlı türlerin, sebzelerin, meyvelerin ve tahılların yok olması ve kültürel kimliğin kaybı küreselleşmenin olumsuz sonuçları olarak ifade edilmiştir (slowfood.com, 2012).

Bu çalışmada fast food ürünlerinin çeşitliliği yetersiz beslenmeye, slow food ürünlerin besin değerlerinin yüksekliği ise sağlıklı beslenmeye neden olması açısından önemlidir. Üniversite öğrencilerinin fast-food ve slow food ile ilgili bir araştırmaya örneklem olması bir ülkede yaşayan bireylerin sağlığının, gençlik dönemlerinde kazandıkları doğru ve sağlıklı beslenme bilincinin kazanılmasından oluşmaktadır (Lomax, 2000; Kral ve Rauh, 2010; Stockton ve Baker, 2013). Fast-food ve slow food’a ilişkin örneklemde üniversite öğrencilerinin yer alması toplumsal anlamda sağlıklı beslenme bilincini artırma açısından önemlidir.

Bu araştırmada, üniversite öğrencilerinin fast food ile slow food tüketim nedenleri arasındaki farkın ortaya konulması amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda şu alt problemlere cevap aranmıştır: Üniversite öğrencilerinin cinsiyet ve Beden Kitle İndeksine (BKI) göre fast food tüketim nedenleri ölçeğinin alt boyutlara göre fark var mıdır? Üniversite öğrencilerinin cinsiyete ve BKI’ye göre slow food tüketme nedenleri ölçeğinin alt boyutları arasında fark var mıdır? Fast food tüketme nedenleri ölçeğinin toplam puan ile slow food tüketme nedenleri ölçeğinin toplam puan arasında ilişki var mıdır?

Yöntem

Araştırmanın Modeli

Araştırma tarama modelinde yapılandırılmıştır. Tarama modeli geçmişte ya da halen var olan bir durumu var olduğu şekliyle betimlemeyi amaçlayan araştırma yaklaşımıdır (Creswell, 2016).

Çalışma Grubu

Bu araştırmanın çalışma grubunu, Ankara ili Gölbaşı ilçesi kampüsünde yer alan Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, 2018-2019 öğretim yılına devam eden öğrenciler oluşturmuştur. Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi’nde toplam 1820 öğrenci çalışma grubunu temsil etmektedir. Bu çalışma grubunda Ryan’ın (1995) geliştirdiği model $n = \frac{NPq}{(N-1)B^2 + Pq/Z^2}$ uygulanmıştır. Formüle göre; n=Örnekleme sayısını, N=Araştırmaya konu olan topluluğu, P=Topluluk oranını veya tahminini, q=1-P’yi, B= Katlanılabilir hata oranını, Z=İstenilen güven aralığını ifade etmektedir. Buna göre; N=1820 öğrenci, P=0.5, q=0.5, B=0.05, Z=1.96 olduğundan, $n = \frac{1820(0.5)(0.5)}{(1820-1)(0.05)^2 + (0.5)(0.5)/(1.96)^2}$ hesaplama sonucunda n=600 öğrenci olarak belirlenmiştir. Öğrenciler için 600 adet çoğaltılıp uygulanan anketten eksik ve yanlış kodlanmış olanlar elendikten sonra kolayda örnekleme ile 551 öğrenci araştırmaya alınmıştır. Çalışma grubunu oluşturan

öğrencilerin gönüllülük esasına göre çalışmaya katılmaları sağlanmıştır. Öğrencilerin demografik özellikleri ve slow food hakkında bilgi edinim kaynakları Tablo 1’de verilmiştir.

Tablo1. Öğrencilerin demografik özellikleri ve slow food ile ilgili bilgi edinimlerinin dağılım durumu

Bilgiler	n	%
Cinsiyet		
Kız	395	71.7
Erkek	156	28.3
BKI		
1 (17.00-18.49) Zayıf	151	27.4
2 (18.50-24.99) Normal ağırlıkta	276	50.1
3 (25.00-29.99) Hafif şişman	124	22.5
Slow food ile ilgili bilgi edinimleri		
Ders kitaplarından	255	46.3
Basın yayın organlarından	184	33.4
Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki uzmanlardan	89	16.1
Tatile gittiğim yerli halktan	15	2.7
Conviniyum*	8	1.5

*Conviniyum: Slow food birliklerine üye olan kuruluşlar veya yerel gruplar (Jones, Shears, Hillier, Comfort ve Lowel, 2003; Simonetti, 2012; Sağır, 2017).

Tablo 1’de öğrencilerin %71.7’si kız, % 28.3’ü erkek olup yaş ortalamasıdır (21.43±1.02). Bu öğrencilerin BKI değerlerinin % 50.1’i normal ağırlıkta, % 27.4’ü zayıf ve % 22.5’i hafif şişmandır. Öğrencilerin slow food hakkında bilgiyi %46.3’ü ders kitaplarından, % 33.4’ü basın yayın organlarından, %16.1’i gastronomi alanında uzmanlardan, %2.7’si yerli halktan ve %1.5’i convinyumlardan öğrendikleri tespit edilmiştir.

Veri Toplama Araçları

Araştırmada veri toplama araçları olarak: “Öğrenciyi tanıtıcı bilgi formu”, Fast food tüketim ve Slow food tüketim nedenleri farkı ölçeği olmak üzere üç bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde; öğrencinin yaşı, cinsiyeti, boy, ağırlık ve slow food ile ilgili bilgi edinme kaynaklarının yer aldığı 5 soru yer almıştır. İkinci bölümde; Tengiz (2018)’in geliştirdiği “Üniversite Öğrencilerinin Fast Food Tüketimine Yönelik Tutum ve Davranışlarının Değerlendirilmesi” aracında yer alan “Fast Food Tüketme Nedenleri” ölçeği ile veriler toplanmıştır. Bu ölçek “ürün özellikleri etkisi”, “mekan”, “ulaşılabilirlik” ve “kişisel tatmin etkisi” olarak dört alt boyuttan oluşmaktadır. Bu ölçeğin Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) yeterlilik ölçeği 0.812; toplam varyans açıklama oranı %51.662 olarak bulunmuştur. Analiz sonucunda varyans değerini açıklayan 4 alt boyut altında toplanan 19 değişken ortaya çıkmıştır. Her bir alt boyutun faktör güvenirliği, “iyi” alt boyutta 0.90, “temiz” alt boyutta 0.89, “adil” alt boyutta 0.79 olarak tespit edilmiştir. Ölçeğin Bartlett Küresellik Testi sonucuna göre $\chi^2=1880.353$ ($p<0.000$) olarak elde edilmiştir. 1. alt boyut olan “ürün özelliklerinin etkisi” toplam varyansın %15.81’ini açıklamaktadır. 2. alt boyut olan “mekan etkisi” toplam varyansın % 12.66’sını açıklamıştır. 3. alt boyut olan “ulaşılabilirlik etkisi” toplam varyansın %13.84’ünü açıklamıştır. 4. alt boyut olan “kişisel tatmin etkisi” toplam varyansın %9.34’ünü açıklamaktadır.

Üçüncü bölümde de Ozgen, Nabiyeva, Pektas (2019) tarafından geliştirilen “Slow Food Farkındalık Ölçeğinin Geliştirilmesi ve Slow Food Eğitiminin Etkinliğinin İncelenmesi” ölçeği “iyi”, “temiz”, “adil” şeklinde üç alt boyut altında, toplam 22 değişkenden oluşmuştur. Bu ölçeğin Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) yeterlilik ölçeği 0.92; toplam

varyans açıklama oranı %57.98 olarak bulunmuştur. Her bir alt boyutun faktör güvenilirliği, “iyi” alt boyutta 0.90, “temiz” alt boyutta 0.89, “adil” alt boyutta 0.79 olarak tespit edilmiştir. Ölçeğin Bartlett Küresellik Testi sonucuna göre $\chi^2=2758.32$ ($p<0.000$) olarak elde edilmiştir.

İki ölçekte yer alan her bir madde 1=Hiçbir zaman, 5= Her zaman arasında 5’li Likert tipi şeklinde derecelendirilmiştir. İfadeler olumlu şeklinde düzenlenerek puanlaması yapılmıştır.

Verilerin Analizi

Araştırmanın amacına uygun olarak öğrencilerden toplanan veriler sosyal bilimler için kullanılan paket program aracılığıyla işlenmiştir. Üniversite öğrencilerinin cinsiyete göre fast food tüketme nedenlerinin alt boyutları Man Whitney U testiyle analiz edilmiştir. Öğrencilerin BKİ’ye göre fast food tüketme nedenlerinin alt boyutları Kruskal Wallis H testiyle analiz edilmiştir. Üniversite öğrencilerinin cinsiyete göre slow food ürünleri tüketme nedenlerinin alt boyutlarının Man Whitney U ve BKİ’ye göre de slow food ürünleri tüketme nedenlerinin alt boyutlarının Kruskal Wallis H testiyle analiz edilmiştir. Slow food ürünleri ölçeğinin alt boyutları ile fast food tüketme nedenleri ölçeği toplam puanı ve alt boyutları arasındaki ilişki normal dağılıma uygun olmadığından Spearman korelasyonu ile incelenmiştir.

Bulgular

Bu bölümde öğrencilerin fast food ve slow food tüketme nedenleri ile bu nedenlerin cinsiyet ve BKİ değişkenleri arasındaki ilişkinin incelendiği analizlere yer verilmiştir (Tablo 2-Tablo 6).

Tablo 2. Öğrencilerin cinsiyete göre fast food tüketme nedenleri ölçeğinin alt boyutları Man Whitney U testi analizleri

Alt boyutlar	Kategoriler	n	Sıra ort.	Sıra top.	U	p
Ürün özellikleri etkisi	Kız	395	268.39	106014.50	27804.500	.073
	Erkek	156	295.27	46061.50		
Mekan etkisi	Kız	395	256.78	101427.50	23217.500	.000**
	Erkek	156	324.67	50648.50		
Ulaşılabilirlik etkisi	Kız	395	266.72	105355.50	27145.500	.029*
	Erkek	156	299.49	46720.50		
Kişisel tatmin etkisi	Kız	395	263.10	103924.00	25714.000	.002*
	Erkek	156	308.67	48152.00		

**p<0.01, *p<0.05

Tablo 2’de öğrencilerin cinsiyete göre fast food tüketme nedenleri ölçeği alt boyutları Man Whithney U testine göre incelendiğinde, fast food tüketme nedenleri ölçeği alt boyutlarından “mekan etkisi” alt boyutu ile cinsiyet arasında, erkek öğrencilerin sıra puan ortalamasının yüksek ($\bar{X}=324.67$), kız öğrencilerin sıra puan ortalamasının düşük ($\bar{X}=256.78$) olduğu belirlenmiştir. Ölçeğin “mekan etkisi” alt boyut ile cinsiyet grupları arasında istatistiksel olarak anlamlı fark saptanmıştır ($U=23217.500$, $p<0.00$). Ölçeğin “ulaşılabilirlik etkisi” alt boyutu ile cinsiyete göre, erkek öğrencilerin sıra puan ortalamasının yüksek olduğu ($\bar{X}=299.49$) ve kız öğrencilerin sıra puan ortalamasının düşük ($\bar{X}=266.72$) olduğu tespit edilmiştir. Ölçeğin “ulaşılabilirlik etkisi” alt boyutu ile cinsiyet arasında istatistiksel olarak anlamlı fark belirlenmiştir ($U=27145.500$, $p<0.00$). Ölçeğin “kişisel tatmin etkisi” alt boyut ile cinsiyete göre, erkek öğrencilerin sıra puan ortalamasının yüksek ($\bar{X}=308.67$) olduğu ve kız öğrencilerin sıra puan ortalamasının

düşük olduğu (263.10) tespit edilmiştir. Ölçeğin “kişisel tatmin etkisi” alt boyut ile cinsiyet arasında istatistiksel olarak anlamlı fark saptanmıştır (U=25714.000, p<0.00).

Tablo 3. Öğrencilerin BKİ göre fast food tüketme nedenlerinin alt boyutları Kruskal Wallis H testi analizleri

Alt boyutlar	BKİ	n	Sıra ort.	X ²	sd	p
Ürün özellikleri etkisi	1	151	248.04	6.656	2	.036*
	2	276	288.97			
	3	124	281.19			
Mekan etkisi	1	151	246.93	8.859	2	.012*
	2	276	279.69			
	3	124	303.19			
Ulaşılabilirlik etkisi	1	151	279.32	.917	2	.632
	2	276	279.57			
	3	124	264.00			
Kişisel tatmin etkisi	1	151	267.65	.678	2	.712
	2	276	280.83			
	3	124	275.41			

*p<0.05 BKİ 1=17.00-18.49 Zayıf, 2= 18.50-24.99 Normal, 3=25.00-29.99 Hafif şişman

Tablo 3’te öğrencilerin BKİ değişkenine göre fast food tüketme nedenleri ölçeğinin alt boyutları Kruskal Wallis H testine göre incelendiğinde, öğrencilerin fast food tüketme nedenleri ölçeğinin “ürün özellikleri etkisi” alt boyutu ile BKİ’ye göre zayıf ve hafif şişman öğrencilerin sıra puan ortalamasının düşük (\bar{X} =248.04, MR=281.19) ve normal ağırlıkta olan öğrencilerin sıra puan ortalamasının yüksek (\bar{X} =288.97) olduğu saptanmıştır. Ölçeğin “ürün özellikleri etkisi” alt boyutu ile BKİ grupları arasında istatistiksel olarak anlamlı fark olduğu tespit edilmiştir [$X^2(2)$ = 6.656, p<0.05]. Ölçeğin “mekan etkisi” alt boyutu ile BKİ’ne göre zayıf ve hafif şişman öğrencilerin sıra puan ortalamasının düşük (\bar{X} =246.93, \bar{X} =279.69) ve normal ağırlıkta olan öğrencilerin sıra puan ortalamasının yüksek (\bar{X} =303.19) olduğu bulunmuştur. Ölçeğin “mekan etkisi” alt boyutu ile BKİ grupları arasında istatistiksel olarak anlamlı fark olduğu belirlenmiştir [$X^2(2)$ =8.859, p<0.05]. Ancak, üniversite öğrencileri ölçeğin “ulaşılabilirlik etkisi” alt boyutu ile BKİ’ye göre zayıf ve normal ağırlıktaki öğrencilerin sıra puan ortalamasının düşük (\bar{X} =279.32, \bar{X} =279.57) ve hafif şişman öğrencilerin sıra puan ortalamasının yüksek (\bar{X} =264.00) olduğu tespit edilmiştir. Ölçeğin “ulaşılabilirlik etkisi” alt boyutu ile BKİ grupları arasında istatistiksel olarak fark olmadığı saptanmıştır [$X^2(2)$ = .917, p>0.05].

Ölçeğin “kişisel tatmin etkisi” alt boyut ile BKİ’ya göre zayıf ve hafif şişman öğrencilerin sıra puan ortalamasının düşükken (\bar{X} =267.65, MR=275.41), normal ağırlıktaki öğrencilerin sıra puan ortalamasının yüksek (\bar{X} =280.83) olduğu bulunmuştur. Ölçeğin “kişisel tatmin etkisi” alt boyutu ile BKİ grupları arasında istatistiksel olarak fark olmadığı tespit edilmiştir [$X^2(2)$ = .678, p>0.05].

Tablo 4. Öğrencilerin cinsiyete göre slow food tüketme nedenlerinin alt boyutlarının Man Whitney U testi analizleri

Alt boyutlar	Kategoriler	n	Sıra ort.	Sıra top.	U	p
İyi	Kız	395	274.87	108573.50	30363.500	.790
	Erkek	156	278.86	43502.50		
Temiz	Kız	395	276.70	109296.50	30533.500	.869
	Erkek	156	274.23	42779.50		
Adil	Kız	395	270.10	106689.50	28479.500	.164
	Erkek	156	290.94	45386.50		

Tablo 4’te öğrencilerin cinsiyetine göre slow food tüketme nedenleri ölçeğinin alt boyutları Man Whitney U testine göre bakıldığında, ölçeğin “iyi” alt boyutu ile cinsiyete göre, erkek öğrencilerin sıra puan ortalamasının yüksek ($\bar{X}=278.86$) ve kız öğrencilerin sıra puan ortalamasının düşük olduğu ($\bar{X}=274.87$) belirlenmiştir. Ölçeğin “iyi” alt boyut olan ile cinsiyet arasında istatistiksel olarak anlamlı fark olmadığı tespit edilmiştir ($U=30363.500$, $p>0.00$).

Ölçeğin “temiz” alt boyutu ile cinsiyete göre, kız öğrencilerin sıra puan ortalaması yüksek iken ($\bar{X}=276.70$), erkek öğrencilerin sıra puan ortalamasının düşük olduğu ($\bar{X}=274.23$) tespit edilmiştir. Ölçeğin “temiz” alt boyut ile cinsiyet arasında istatistiksel olarak fark olmadığı bulunmuştur ($U=30533.500$, $p>0.00$).

Ölçeğin “adil” alt boyutu ile cinsiyete göre, erkek öğrencilerin sıra puan ortalaması ($\bar{X}=290.94$) yüksek iken, kız öğrencilerin sıra puan ortalamasının düşük olduğu ($\bar{X}=270.10$) tespit edilmiştir. Ölçek alt boyutu “adil” ile cinsiyet arasında istatistiksel olarak anlamlı fark olmadığı saptanmıştır ($U=28479.500$, $p>0.00$).

Tablo 5. Öğrencilerin BKİ göre slow food ürünleri tüketme nedenlerinin alt boyutlarının Kruskal Wallis H testi analizleri

Alt boyutlar	BKİ	n	Sıra ort.	X^2	sd	p
İyi	1	151	263.25	8.869	2	.012*
	2	276	295.42			
	3	124	248.30			
Temiz	1	151	265.88	4.194	2	.0123*
	2	276	289.56			
	3	124	258.13			
Adil	1	151	284.93	5.477	2	.632
	2	276	284.27			
	3	124	246.72			

* $p<0.05$ BKİ 1=17.00-18.49 Zayıf, 2= 18.50-24.99 Normal, 3=25.00-29.99 Hafif şişman

Tablo 5’te öğrencilerin BKİ değişkenine göre slow food ürünleri tüketme nedenleri ölçeğinin alt boyutlarının Kruskal Wallis H testi analizine göre incelendiğinde, ölçeğin “iyi” alt boyut ile BKİ’ye göre zayıf ve hafif şişman öğrencilerin sıra puan ortalamasının düşük ($\bar{X}=263.25$, $\bar{X}=248.30$) ve normal ağırlıkta olan öğrencilerin sıra puan ortalamasının yüksek ($\bar{X}=295.42$) olduğu bulunmuştur. Ölçeğin “iyi” alt boyut ile BKİ grupları arasında istatistiksel olarak anlamlı fark olduğu tespit edilmiştir [$X^2(2)= 8.869$, $p<0.05$]. Ölçeğin diğer alt boyut olan “temiz” ile BKİ’ye göre zayıf ve hafif şişman öğrencilerin sıra puan ortalamasının düşük ($\bar{X}=265.88$, $\bar{X}=258.13$) ve normal ağırlıkta olan öğrencilerin sıra puan ortalamasının yüksek ($\bar{X}=289.56$) olduğu belirlenmiştir. Ölçeğin “temiz” alt boyut ile BKİ grupları arasında istatistiksel olarak anlamlı fark tespit edilmiştir [$X^2(2)= 4.194$, $p<0.05$].

Ancak, ölçeğin “adil” alt boyut ile BKİ’ne göre zayıf ve normal ağırlıktaki öğrencilerin sıra puan ortalamasının yüksek olduğu ($\bar{X}=284.93$, $\bar{X}=284.277$) ve hafif şişman öğrencilerin sıra puan ortalamasının düşük ($\bar{X}=246.72$) olduğu belirlenmiştir. Ölçeğin “adil” alt boyut ile BKİ grupları arasında istatistiksel olarak puan ortalaması arasında anlamlı olmadığı tespit edilmiştir [$X^2(2)= 5.477$, $p>0.05$].

Tablo 6. Slow food ve fast food tüketme nedenleri farkındalık ölçeğinin alt boyutları arasındaki spearman's rho ilişkisi

Spearman's rho		İyi	Temiz	Adil	Slow Food genel toplam	Ürün özellikleri etkisi	Mekan etkisi	Ulaşılabilirlik etkisi	Kişisel tatmin etkisi	Fast Food genel toplam
İyi	r									
	p									
Temiz	r	.462								
	p	.000**								
Adil	r	.393	.509							
	p	.000**	.000**							
Slow Food genel toplam	r	.801	.845	.704						
	p	.000**	.000**	.000**						
Ürün özellikleri etkisi	r	.062	.236	.095	.189					
	p	.147	.000**	.026*	.000**					
Mekan etkisi	r	-.115	-.075	.012	-.089	.323				
	p	.007*	.079	.773	.036*	.000**				
Ulaşılabilirlik etkisi	r	.194	.190	.157	.244	.392	.250			
	p	.000**	.000**	.000**	.000**	.000**	.000**			
Kişisel tatmin etkisi	r	.132	.053	.098	.125	.306	.437	.451		
	p	.002**	.217	.021*	.003*	.000**	.000**	.000**		
Fast Food genel toplam	r	.123	.173	.115	.188	.755	.656	.697	.667	
	p	.004*	.000**	.007**	.000**	.000**	.000**	.000**	.000**	

**p<0.01, *p<0.05

Tablo 6'da Slow food ve fast food tüketim nedenleri farkındalık ölçeğinin alt boyutları arasındaki ilişkiye bakıldığında, slow food ölçeği genel toplam puanı ($r=.801$) ile fast food ölçeği genel toplam ($r=.123$) arasında pozitif yönde anlamlı ilişki bulunmuştur ($p<0.05$). Fast food ölçeğinin “ürün özellikleri etkisi” alt boyutu ile slow food ölçeğinin “temiz” alt boyutu arasında ($r=.236$), “adil” alt boyutu ($r=.095$) arasında pozitif yönde anlamlı ilişki tespit edilmiştir ($p<0.05$). Fast food ölçeğinin alt boyutu olan “ulaşılabilirlik etkisi” alt boyutu ile slow food ölçeği “iyi”($r=.194$), “temiz”($r=.190$), “adil”($r=.157$) alt boyutları arasında pozitif yönde anlamlı ilişki saptanmıştır ($p<0.05$).

Tartışma

Bu araştırmada, üniversite öğrencilerinin fast food ve slow food ürünlerinin tüketim nedenleri arasındaki farkı ortaya koymak planlanmıştır.

Araştırma bulgularından olan üniversite öğrencilerinin cinsiyete göre fast food tüketme nedenleri alt boyutu olan “mekan etkisinde” erkek öğrencilerin puan ortalamasının kız öğrencilere göre yüksek olduğu tespit edilmiştir ($p<0.00$). Bu çalışmada cinsiyete göre, kız öğrencilere göre erkeklerin fast food tüketilen yerlerin; sosyalleşmeye yardımcı olduğu ve oturma düzeninin ferahlığı nedeniyle mekan etkisinin önemli olduğu söylenebilir. Gökşen, (2015) çalışmasında fast food işletmelerinin hızlı ve nazik servisi, mekanın aydınlık, mobilyaların ergonomik ve modernliği, temiz ve hijyenik olması gibi olumlu etkiler yarattığını ifade etmiştir.

Fast food ölçeğinin “ulaşılabilirlik etkisi” alt boyutu ile cinsiyete göre, erkeklerin puan ortalamasının kız öğrencilere göre yüksek olduğu bulunmuştur ($p<0.00$). Bu durum kızlara göre erkek öğrencilerin fast food beslenmeye daha çok önem vermeleri nedeniyle özellikle fast food ürünler hakkında daha çok bilgi sahibi olduğunu

bilmeleri nedeniyle yemeğe hemen ulaşabildikleri söylenebilir. Janssen ve ark. (2018) erkeklerin kızlara göre fast food hazırlanan yiyeceklerin ev yemeklerine göre daha kısa sürede hazırlanması nedeniyle tercih ettiklerini belirtmiştir. Fast food ölçeğinin “kişisel tatmin etkisi” alt boyutunun erkek öğrencilerin puan ortalamasında kız öğrencilere göre yüksek bulunmuştur ($p<0.00$). Bu durum erkek öğrencilerin daha çok yemekte alıştıkları bir lezzeti tercih ederken, yemek pişirmeye eğilimli olmadıkları için kişisel tatmin etkisinin fazla olduğu söylenebilir. Tengiz, (2018) de üniversite öğrencilerinden kızlara göre erkeklerin yaşam şekli ile fast food tüketim nedenleri arasında daha çok olumlu yönde ilişki tespit edilmiştir. Veuphuteh (2018) ise bireyci kültürlerde (individualistic cultures) fast-food restoranlarda tat deneyimlerini arttırmak, rahatlık ve/veya kolaylık, ulaşılabilirlik açısından ele aldıkları için daha çok fast food yedikleri belirtilmiştir.

Araştırmanın diğer bulgusu olan fast food tüketme nedenlerinin “ürün özellikleri etkisi” alt boyutu ile BKİ göre zayıf ve hafif şişman öğrencilere göre, normal ağırlıktaki öğrencilerin puan ortalamasının yüksek olduğu saptanmıştır ($p<0.05$). Bu durum normal ağırlıktaki öğrencilerin sağlıklı ve doğru beslenmek için fast food ürünlerin içeriğine daha çok dikkat etmelerinden kaynaklanabilir. Bu durum normal ağırlıktaki öğrencilerin daha bilinçli olmalarından kaynaklı olarak bazen fast food türü yiyecekleri tüketme nedenleri yiyeceklerin lezzeti ve pratik hazırlanması neden olabilir. Botonaki ve Mattas, (2010) ise bireylerin ev yemeği hazırlarken daha çok zaman harcamaları nedeniyle dışarıda yemeği tercih ettikleri belirtilmiştir. Ancak başka bir çalışmada ise kadınların hafta da iki veya daha fazla fast food türü beslenme ile kardivasküler rahatsızlıkların arttığı ifade edilmiştir (Smith, Blizzard, McNaughton et al.(2012).

Ölçeğin “mekan etkisi” alt boyutu ile BKİ göre zayıf ve hafif şişman öğrencilerin puan ortalamasının düşük, normal ağırlıkta öğrencilerin puan ortalamasının yüksek olduğu belirlenmiştir ($p<0.05$). Bu durum öğrencilerin yemek yenilen yerin fiziksel koşullarının, aydınlatmanın, hijyenik koşulların ve personel davranışları gibi durumların mekan etkisinde bireyin iştahını olumlu yönde etkilediği söylenebilir. Ancak, üniversite öğrencilerinin “ulaşılabilirlik etkisi” alt boyutu ile BKİ göre zayıf ve normal ağırlıktaki öğrencilerin puan ortalamasının düşük, hafif şişman öğrencilerin puan ortalamasının yüksek olduğu tespit edilmiştir ($p>0.05$). Bu durum hafif şişman öğrencilerin yemeğe nerede olursa olsun ulaşabildikleri hipotezini doğrulamaktadır. Janssen, Davies, Richardson ve Stevenson, (2018) tarafından yapılan çalışmada öğrencilerin fast food ürünlerin hızlı servisi ve kolay erişimi nedeniyle hemen ulaşabildikleri için çok tercih ettikleri tespit edilmiştir. Ancak, fast fooda tepki olarak diğer ülkelere hızla yayılan slow food akımı, şeflerin, yerel üreticilerin ve tüketicilerin katılımıyla farklı boyutlar kazanmaya başladığını ve yerel tatların korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması için yapılan çalışmalara slow food akımının sağlıklı beslenmenin de temelini oluşturduğu belirtilmiştir (Simonetti, 2012; Petrini ve Padovani, 2017).

Araştırmanın bir başka bulgusu ise cinsiyete göre slow food tüketme nedenleri ölçeğinin “iyi” alt boyutu ile cinsiyete göre, kız ve erkek öğrenciler arasında istatistiksel olarak anlamlı fark olmadığı tespit edilmiştir ($p>0.00$). Slow food ölçeğinin “temiz” alt boyutu ile cinsiyete göre, kız öğrencilerin puan ortalamasının erkek öğrencilere göre yüksek bulunmuştur ($p>0.00$). Bu durum kız öğrencilerin yemek yeme veya yemek hazırlanacak yiyeceklerin temizliğine daha çok önem vermelerinden kaynaklandığı söylenebilir. “Adil” alt boyutunda erkek öğrencilerin puan ortalaması kız öğrencilere göre yüksek olduğu belirlenmiştir ($p>0.00$).

Sağır (2017) slow food felsefesini oluşturan “yiyecek iyi olmalıdır”. Yenilen yemeğin, hiçbir şekilde doğallığını değiştirmeye gerek duymadan, belli bir anda, yerde ve kültürde uygulanan gerçeklik ve doğallık kriterlerine göre tadının iyi olması ve zevk vermesi anlamına geldiğini ifade etmiştir. Ancak, Aytimur (2015) çalışmasında 25 yaş altındaki bireylerin slow food yiyecekleri tanıma ve bilme konusunda ürünler hakkında ki farklılıklarda bilinçsiz oldukları belirtilmiştir. Ozgen, Nabiyeve, Pektas (2019) slow food felsefesini oluşturan “iyi”, “temiz” ve “adil” alt boyutlarında üniversite öğrencilerinin slow food ürünleri hakkında bilinçli olmadığı tespit edilmiştir.

Üniversite öğrencilerinin BKİ değişkenine göre slow food tüketme nedenlerinin “iyi” alt boyutu ile normal ağırlıktaki öğrencilerin, zayıf ve hafif şişman öğrencilerin puan ortalamasının daha yüksek olduğu tespit edilmiştir ($p<0.05$). Öğrencilerin slow food tüketme nedenlerinin “temiz” alt boyutu ile normal ağırlıktaki öğrencilere göre zayıf ve hafif şişman öğrencilerin puan ortalamasının düşük olduğu belirlenmiştir ($p<0.05$). Bu durum normal ağırlıktaki öğrencilerin sağlıklı ve doğru yeme davranışları konusunda bilinçli olmalarından kaynaklanabilir. Çakır ve ark., (2015) slow food hareketini oluşturan “temiz” gıdayı “doğaya, çevreye, insan sağlığına ve yeryüzünde ki diğer canlıların sağlığına zarar vermeyecek şekilde gıdaların üretilmesi ve tüketilmesi” şeklinde ifade edilmiştir. Aytimur (2015) slow food hareketinin temelinde sağlıklı, temiz ve adil bir beslenme şekli olduğunu belirtmiştir. Kavas ve Kavas (2014) da slow food hareketinin özünde her ülkenin ve o ülkedeki farklı yörelerin geleneksel gastronomi kültürlerinin korunmasıyla, eğitimlerin verilmesiyle bireylerin daha sağlıklı beslenme bilincinin olabileceği belirtilmiştir. Ancak, ölçeğin “adil” alt boyutu ile zayıf ve normal ağırlıktaki öğrencilerin puan ortalaması yüksek iken, hafif şişman öğrencilerin puan ortalamasının düşük olduğu tespit edilmiştir ($p>0.05$).

Araştırmanın bir başka bulgusu olan slow food ölçeği genel toplamı ile fast food ölçeği genel toplamı arasında pozitif yönde anlamlı ilişki bulunmuştur ($p<0.05$). Fast food ölçeğinin “ürün özellikleri etkisi” ile slow food ölçeğinin “temiz”, “adil” alt boyutu arasında pozitif yönde anlamlı ilişki bulunmuştur ($p<0.05$). Fast food ölçeğinin “ulaşılabilirlik etkisi” alt boyutu ile slow food ölçeğinin “iyi”, “temiz”, “adil” alt boyutları arasında pozitif yönde anlamlı ilişki tespit edilmiştir ($p<0.05$). Bu durum üniversite öğrencilerinin fast food ürünlere ulaşılabilirlik konusunda bilinçli olarak, slow food felsefesini oluşturan “iyi”, “temiz”, ve “adil” alt boyutları konusunda öğrencilerin yeterince bilinçli olmadığı bulunmuştur (Çakır ve ark., 2015; Voinea, Atanase, ve Schileru, 2016; Namin, 2017; Veuphuteh, 2018; Ozgen, Nabiyeve, Pektas, 2019).

Bostan (2019), “slow food hareketiyle” daha bilinçli ve seçici olmaya başladıkları için semt pazarlarından alışveriş yapanların, katkısız ve ilaç uygulaması yapılmamış ürün tercih edenlerin arttığını belirtmiştir. Başka bir çalışmada, “Slow Food Bodrum”. ‘Yaveş Gari’ sloganıyla “Toprak Ana Günleri kapsamında Milas ve Bodrum’da dokuz lisede” sağlıklı ve doğru beslenme seminerleri verilerek hem öğrencilerin hem de halkın bilinçlendirilmesi ile sağlıklı, taze, doğal, ekolojik ve doğru ürünlere yönelmelerinin sağlanacağı belirtilmiştir (URL-1).

Sonuç ve Öneriler

Üniversite öğrencileri arasında fast food tüketiminde; erkeklerin, fast food tüketim nedenleri alt boyutlarından olan “mekan etkisi”, “ulaşılabilirlik etkisi” ve “kişisel tatmin etkisi” puanlarının yüksek olduğu, erkeklerin fast food tüketimi bu üç boyutta kızlardan daha çok tercih ettikleri saptanmıştır.

Öğrencilerin slow food tüketim nedenleri ölçeğinin “iyi” alt boyutunda cinsiyete göre fark bulunmazken, “temiz” alt boyutunda kızlarda, “adil” alt boyutunda ise erkekler arasında anlamlı fark olduğu tespit edilmiştir. Öğrencilerin slow food tüketim nedenlerinin alt boyutları ile BKİ göre “iyi” ve “temiz” alt boyutlarda normal ağırlıkta olan öğrenciler önemserken, “adil” alt boyutunun ise hafif şişman öğrenciler tarafından daha çok önemsendiği saptanmıştır.

Bu sonuçlar doğrultusunda;

Öğrencilerin fast food yerine slow food tüketiminin insan sağlığı açısından çok daha faydalı olduğu tespit edilmiştir. Bu doğrultuda ulusal ve uluslararası convinyumlarla işbirliği yapılarak, slow food hakkında daha fazla üniversite öğrencilerinin okullarda, belediyelerde ve sivil toplum kurumlarıyla bilinçlenmeleri sağlanabilir. İl ve/veya ilçe ve/veya köylerde bulunan ürünlerin bioçeşitliliğinin korunması, ekolojik ve doğru ürünlere yönelmeleri sağlanarak, üniversite öğrencilerinin sağlıklı ve doğru beslenmeye teşvik edilebilir. Böylece, slow food ürünleri sunan ticari işletmelerin desteklenmesi ve sayılarının artması, slow food ürünlerinin öğrenciler tarafından kolay, hızlı ve ucuz şekilde ulaşılabilir olmasını; işletme mekan tasarımlarının gençlere uygun şekilde düzenlenmesi ise öğrencilerin slow food işletmelerini tercih etmesini sağlayacaktır.

KAYNAKÇA

- Assatelli, R. ve Davolio, F. (2010). Consumption, pleasure and politics slow food and the politico-aesthetic problematization of food, *Journal of Consumer Culture*, 10(2):202–232.
- Aytimur, R. (2015). *An application of a case study about the effect of the slow food movement on eating habits and a healthy diet in Halfeti and Seferihisar*, (Yüksek lisans tezi), <http://tez.yok.gov.tr.sayfasından> erişilmiştir.
- Boston, K. (2019). Fast food'a karşı 'slow food' akımı yaygınlaşıyor. <https://t24.com.tr/haber/fast-fooda-karsi-slow-food-akimi-yayginlasiyor.830550> (Erişim tarihi: 08.08.2019).
- Botonaki, A. ve Mattas, K. (2010). Revealing the values behind convenience food consumption. *Appetite*, 55: 629–638.
- Bucak, T. ve Turan, Ö. (2016). Bölge turizmine yeni akımların etkisi: Gökçeada yavaş yemek örneği, *Journal of Yasar University*, 11/43: 211-219.
- Creswell John, W. (2016). Araştırma deseni. Nitel, nicel ve karma yöntem yaklaşımları. 2. Baskı. Ankara: Eğitim Kitap Yayıncılık.
- Çakır, A., Çakır G., Kabasakal, L., Layabık, N., Ergüven, A.T., Tekelioğlu, Y. ve Erke, E. (2015). *Bilinçli mutfak*, Ankara: Beta Basım Yayın.
- Demirkol, N. (2013). “Bir masa etrafında toplanmak: kültürler arasılığın hayata geçirilme alanı olarak sofrası ve mutfak”. *Aynı tadı paylaşmak: Türkiye-Romanya geleneksel ortak mutfakları çalıştay bildirileri*, 23-30, Ankara: Unesco Yayınları.

- Goody, J. (2013). *Yemek, mutfak, sınıf -karşılaştırmalı sosyoloji çalışması-*, (Çev. Müge Günay Güran), İstanbul: Pinhan Yayınları.
- Gökşen, A. (2015). *Fast food restoranı yer seçimine etki eden faktörlerin modellenmesi: İstanbul örneği*, (Yüksek lisans tezi), <http://tez.yok.gov.tr.sayfasından> erişilmiştir.
- Güven, E. (2011). “Yavaş güzeldir: Yavaş yemek’ ten yavaş medya’ya hızlı tüketime dair bir çözüm önerisi” *Selçuk Üniversitesi İletişim Fakültesi Akademik Dergisi*, 7(1):113-121.
- Janssen, H.G., Davies, I.G., Richardson, L.D. ve Stevenson, L. (2018). Determinants of takeaway and fast food consumption: A Narrative review. *Nutrition Research Reviews*, 31:16–34.
- Jones, P., Shears, P., Hillier, D., Comfort, D. Ve Lowell, J. (2003). Return to traditional values? A case study of slow food. *British Food Journal*, 105 (4/5): 297-304.
- Kavas, N. ve Kavas, G. (2014). Slow food and cittaslow, *World Food E-Journal*, 74, <http://www.dunyagida.com.tr/yazar.php>.
- Kral, T. V. ve Rauh, E. M. (2010). Eating behaviors of children in the context of their family environment. *Physiology & behavior*, 100(5): 567-573.
- Küçük, B. ve Kahyaoğlu, İ. (2013). “Yerellik öğeleri içinde küreselleşen yönetmen: Ferzan Özpetek”. *The Turkish Online Journal of Design, Art and Communication*, (2): 57-66.
- Lassen, A.D., Lehmann, C., Andersen, E.W., Werther, M.N., Thorsen, A.V., Trolle, E., Gross, G. ve Tetent, I. (2016). Gender differences in purchase intentions and reasons for meal selection among fast food costumers – opportunities for healthier and more sustainable fast food. *Food Quality and Prefence*, 47, Part B: 123-129.
- Lomax, A. K. (2000). *Healthier kids contribute to a healthier tomorrow: A study into the importance of a comprehensive health curriculum* (Doctoral dissertation, Pacific Lutheran Unviersity, United States of America). Available from Dissertation and Theses.
- Namin, A. (2017). Revisiting customers’ perception of service quality in fast food restaurants. *Journal of Retailing and Consumer Services*, 34: 70-81.
- Ozgen, L., Nabieyeva, G. ve Pektas, S. (2019). Determination of the effectiveness of education in slow food. *Progress in Nutrition*, 21(3), Doi: 10.23751/pn.v21i4.7773, Basımda...
- Özgen, L. (1998). *Farklı eğitim düzeyindeki öğrencilerin hazır yiyecek (fast food) tüketim durumlarının ve alışkanlıklarının saptanması üzerine bir araştırma*, (Yüksek lisans tezi), <http://tez.yok.gov.tr.sayfasından> erişilmiştir.
- Özgen, L., Ergun, P. ve Kaymaz, E. (2019). Slow food hareketine uygun bir içecek: Türk kahvesi. *Motif Akademi Halk Bilimi Dergisi*, 12(27), 624-636.
- Petrini, C. ve Padovani, G. (2017). *Slow food action- a new life and food culture from Argigola to Terra Madre*, İstanbul: Cemal Bookstore.

- Ryan, C. (1995). *Researching tourist satisfaction issues, concepts, problems*, London: Routledge.
- Sağır, G. (2017). Küreselleşmeden geleneksele dönüşte slow food ve cittaslow hareketi, *The Journal of Social Science*, 1(2): 50-59.
- Simonetti, L. (2012). The ideology of slow food, *Journal of European Studies*, 42 (2):168–189.
- Slow Food. (2012). Slow food international statute, definition and aims art. 3 http://www.slowfood.com/filemanager/official_docs/SLOW_FOOD_STATUTE_2012.pdf, 08.08.2019.
- Slow Food International (2015). Taste and food education, <http://www.slowfood.com/international/12/food-and-taste-education>, 08.08.2019.
- Smith, K.J., Blizzard, L. ve McNaughton, S.A, et al. (2012). Takeaway food consumption and cardio-metabolic risk factors in young adults. *European Journal of Clinical Nutrition*, 66: 577–584.
- Stockton, S. ve Baker, D. (2013). College students' perceptions of fast food restaurant menu items on health. *American Journal of Health Education*, 44(2): 74-80.
- Tencati, A. ve L. Zsolnai. (2012). “Collaborative enterprise and sustainability: the case of slow food”, *Journal of Business Ethics*, 110: 345–354.
- Tengiz, Z.M. (2018). *Üniversite öğrencilerinin fast food tüketimine yönelik tutum ve davranışlarının değerlendirilmesi*, (Yüksek lisans tezi), <http://tez.yok.gov.tr>.sayfasından erişilmiştir.
- Veuphuteh, F. M. (2018). *Gıda kalitesi, sağlık bilinci ve fiyat duyarlılığının, fast-food satın alma niyetine etkisi: Türkiye ve Kanada'daki tüketicilerin karşılaştırması*, (Yüksek lisans tezi), <http://tez.yok.gov.tr>.sayfasından erişilmiştir.
- Voinea, L., Atanase, A.ve Schileru, I. (2016). Perceptions of the slow food cultural trend among the youth. *The Amfiteatru Economic Journal*, 18, S10: 847.
- Yurtseven, R. (2007). *Slow food ve Gökçeada: Yönetmelik bir yaklaşım*, Ankara: Detay Yayıncılık

Elektronik Kaynaklar

URL-1: <https://www.haberler.com/slow-food-yaves-gari-toprak-ana-gunleri-basladi-6762860-haberi/>((Erişim Tarihi: 08/08/2019)).

Investigation of the Difference between Fast Food and Slow Food Consumption Causes in Students

Leyla ÖZGEN

Gazi University, Faculty of Health Science, Department of Social Services, Ankara/Turkey

Tufan SÜREN

Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Ankara/Turkey

Extensive Summary

Over the last decade, the number of out-of-home meals has increased and this has been found to be common among university students (Janssen, Davies, Richardson and Stevenson, 2018). In response to fast food, the slow food movement has emerged against globalization that is a threat to traditional lifestyles (Sagır, 2017:50,59). Slow food movement was initiated by Carlo Petrini in Italy in 1986 in order to eliminate the fast eating habits and protect local producers (Yurtseven, 2007; Assatelli and Davolio, 2010). Slow food does not mean that a food is cooked on low heat. According to Petrini, in the slow food, food should be good, fair and clean in relation to food from plate to planet. Because the main aim of the slow food movement is not only to support good food, gastronomic pleasure and slower life pace, but also to defend biodiversity by preserving traditional dishes, main ingredients, cultivation and processing methods (Yurtseven, 2007; Bucak and Turan, 2016; Petrini and Padovani, 2017). According to the slow food movement, food and drink should not only be part of a local culture to be good but also delicious and nutritious (Voinea, Atanase and Schileru, 2016). In the clean food philosophy that constitute slow food movement the concept of cleanliness is defined as the necessity to produce and consume food in such a way as not to harm the nature, the environment, human health and the health of the other living things on the earth (Cakır, Cakır, Kabasakal, Layabık, Erguven, Tekelioglu and Erke 2015). In the fair food philosophy; the rights of food producers should be protected and valued, and at the same time they must receive a fair price for their work in humanitarian conditions (Sagır, 2017: 50,59). This study is important in terms of the high nutritional value of slow food products while the diversity of fast food products leads to inadequate and unbalanced nutrition. It is also important because it emphasizes the awareness of good, clean and fair philosophy of slow food and emphasizes the importance of healthy nutrition among university students. In this study, it is aimed to reveal the awareness among university students about the reasons of consumption of fast food and slow food products. For this purpose, the following sub-problems are examined: According to gender and body mass index of university students, whether the reasons for consuming fast food are differences according to sub-dimensions. Whether there is a difference between gender and body mass index among the sub-dimensions of the reasons why university students consume slow food products. The relationship between the total score of fast food consumption reasons scale and the total score of slow food consumption reasons scale was examined.

This research is structured in the screening model. In the 2018-2019 academic year, 551 students from Ankara Hacı Bayram Veli University Faculty of Tourism Department of Gastronomy and Culinary Arts participated in the

study with easy sampling method. 395 of the students are females, 156 are males, and the average age is 21.43 ± 1.02 . 50.1% of students' BMI values are normal weight, 27.4% are weak and 22.5% are slightly obese.

The data collection tools consist of three parts: Student Information Form, Fast Food and Slow Food Consumption Awareness Scale. In the first part, the student's demographic information is included. In the second part, data were collected by means of assessment tool for the attitude and behaviors of university students towards fast food consumption (Tengiz, 2018). This scale consists of four sub-dimensions as “product features effect”, “place”, “accessibility” and “personal satisfaction effect”. In the third part, the student's awareness scale (Ozgen, Nabiyeve, Pektas, 2019) about slow food is composed of three sub-dimensions: good, clean and fair. Each item in two scales is graded as 1 = Never, 5 = Always in 5-Likert type. Expressions were arranged in a positive form and graded.

The sub-dimensions of the reasons why university students consumed fast food by gender were analyzed with the Man Whitney U test. The sub-dimensions of the students' reasons for consuming fast food according to BMI were analyzed with Kruskal Wallis H test. Kruskal Wallis H test was used to analyze the sub-dimensions of the reasons why university students consumed slow food products according to gender and Man Whitney U test was used to analyze the sub-dimensions of slow food products consumed according to BMI. The relationship between the sub-dimensions of the Slow food products scale and fast food consumption reasons scale total score and sub-dimensions was investigated by Spearman correlation.

In the study, it was found that the average score of the males was higher than the females in the “place effect” ($p < 0.00$), “accessibility effect” ($p < 0.00$) and “personal satisfaction effect” ($p < 0.00$) sub-dimensions of the reasons of gender food consumption by university students.

While the mean score of the students who were weak and slightly obese according to BMI was lower in the product properties effect ($p < 0.05$) and place effect ($p < 0.05$) sub-dimension of fast food consumption reasons, it was found that the mean score of students with normal weight was high. However, in the accessibility sub-dimension, it is seen that the average score of the students with low and normal weight is low and the average score of the lightweight students is high ($p > 0.05$).

According to the other findings of the study, it was found that there was no statistically significant difference between the genders in the “good” sub-dimension of the reasons of slow food consumption ($p > 0.00$). However, in the “clean” sub-dimension the average score of the females was higher than the males ($p > 0.00$), and in the “fair” sub-dimension the average score of the males was higher than the females ($p > 0.00$).

According to the BMI variable of university students, it was found that in the “good” sub-dimension of slow food consumption the mean score of the students with normal weight was higher than that of the students with weak and slightly obese ($p < 0.05$). It was determined that the students who were weak and slightly obese with the “clean” sub-dimension of the reasons of slow food consumption the mean score were lower than the students with normal weight ($p < 0.05$).

A positive correlation was found between the total of the slow food scale and the overall total of the fast food scale ($p < 0.05$). A positive correlation was found between the “product characteristics effect” of fast food scale and the “clean”, “fair” sub-dimension of the slow food scale ($p < 0.05$). A positive correlation was found between the

“accessibility effect” of the fast food scale sub-dimension and the “good”, “clean”, “fair” sub-dimensions of the slow food scale ($p < 0.05$).

Depending on the results of the study, some suggestions may be presented; it is known in these days it is seen that nutrition-related diseases are very common among young people. The awareness of students about these diseases and the positive effects of slow food on health will change their nutrition preferences. In addition, supporting restaurants that offer slow food products and increasing the number of these restaurants will enable students to access slow food products in an easy, fast and cheap way. Organizing restaurant designs for young people will also allow students to choose slow food restaurants.