



Mersin Marina AVM’de Bulunan Restoranlarda Çölyak Hastalarına Yönelik Sunulan Yiyecek Hizmetlerini Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma** (A Research to Determine the Food Services Provided for Celiac Patients in the Restaurants in Mersin Marina Shopping Center)

Sabahat Ceylin ŞANLI^a, * Uğurcan METİN^b

^a Harran University, Halfeti Vocational School, Department of Travel, Tourism and Entertainment Services, Şanlıurfa/Turkey

^b Toros University, Vocational School, Department of Cookery, Mersin/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 11.02.2020

Kabul Tarihi: 26.03.2020

Anahtar Kelimeler

Çölyak hastalığı

Gluten

Tahıl

Restoran

Mersin

Öz

İnsanların en önemli besin kaynağını tahıl ürünleri oluşturmaktadır. Her ne kadar tahıl ürünleri tüketiciler için önemli bir besin grubu olmasına rağmen çölyak hastalığına da neden olabilmektedirler. Bu nedenle çölyak hastalarının beslenmelerinde gluten içeren tahıllardan uzak durmaları gerekmektedir. Bu araştırmada restoranların çölyak hastalarına yönelik gerçekleştirdikleri uygulamalarının neler olduğunun belirlenmesi amaçlanmıştır. Bu kapsamda Mersin Marina AVM’ de yer alan restoranların çölyak hastalarına yönelik olarak hangi yemekleri menülerinde bulduklarını, bu yiyeceklerin ortalama fiyatları ve talep düzeylerini belirlemek amacıyla 10-20 Eylül 2018 tarihlerinde 7’si mutfak şefi ve 1’i işletme yöneticisi olmak üzere toplam 8 kişi ile yarı yapılandırılmış mülakatlar gerçekleştirilmiştir. Araştırma bulgularına göre Mersin Marina AVM’ de faaliyet gösteren restoranlarda gluten tüketmeyen çölyak hastaları için Gluteniz Makarna, Tandır Eti, Somon, Levrek, Kinoa Salatası, Siyez Buğdaylı Salata, Kinoa Köftesi üretildiği tespit edilmiştir. Ayrıca glutensiz yemeklerin 25 TL- 40 TL arasında farklılık gösterdiği ve pişirim olarak işletmelerin farklı yöntemler kullandığı tespit edilmiştir. Araştırmanın bulguları restoranların çölyak hastalarının gluten hassasiyetlerinin farkında olduğunu göstermektedir.

Keywords

Celiac disease

Gluten

Grain

Restaurant

Mersin

Abstract

Grain products constitute the most important food source for humans. Although grain products are an important food group for consumers, they may cause Celiac disease. Thus, celiac patients should avoid gluten containing grains in their nutrition. The aim of this research was to determine restaurant applications for celiac patients. In this context, semi-structured interviews were performed with a total of eight individuals including seven chefs and one restaurant manager between 10-20 September 2018 to determine which foods were included in the restaurants in Mersin Marina Shopping Center for celiac patients and the average prices and demand levels for these foods. Based on research findings, it was detected that Gluten-free Pasta, Tandoor Meat, Salmon, Perch, Quinoa Salad, Siyez Wheat Salad and Quinoa Meatballs were cooked for celiac patients not consuming gluten in restaurants in Mersin Marina Shopping Center. It was also detected that the prices ranged between 25 and 40 Turkish Liras for gluten-free foods and the enterprises were using different cooking methods. Research findings show that the restaurants are aware of the gluten sensitivity of celiac patients.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: ugurcan.metin@toros.edu.tr (U. Metin)

DOI: 10.21325/jotags.2020.559

** Bu çalışma I. Mersin Sempozyumunda bildiri olarak sunulmuştur.

GİRİŞ

Tüketicilerin her geçen gün beslenme alışkanlıkları değişmektedir. Buna rağmen Türkiye ve dünya genelinde insanların en önemli besin kaynaklarını tahıl ürünleri oluşturmaktadır. Her ne kadar tahıl ürünleri tüketiciler için böyle bir öneme sahip olsa da bazı hastalıklara da sebep olabilmektedir (Türksoy ve Özkaya, 2006). Bu hastalıklardan bir tanesi ise buğday, arpa, çavdardaki gluten proteine karşı gelişen çölyak hastalığı (ÇH)'dir.

Çölyak hastalığı, yaşam boyu süren tek besin alerjisi ve sık rastlanan genetik bir hastalık olarak kabul edilmektedir (Mearin, 2007). Tarihte ilk kez M.S.2. yüzyılda Kapadokyalı Arataeus tarafından tanımlanan hastalığın en net tanımı ise 1888 yılında İngiliz hekim Samuel Gee tarafından yapılmıştır. Ayrıca hastalığın tedavisinde diyet uygulamasına gidilmesi gerektiği ifade edilmiştir (Marsh, 1992). Buradan hareketle çölyak hastalığı, genetik olarak yatkın bireylerde tahıl ve tahıl ürünlerinde bulunan glutene karşı duyarlılık sonucu gelişen genellikle emilim bozukluğu ile seyreden ince bağırsakta karakteristik lezyonlar yapan, glutensiz diyetle klinik düzelmeye gösteren otoimmün, familial özellikli bir hastalıktır (Yönel ve Özdi, 2014).

Çölyak hastaları yiyecek engelleri nedeniyle restoran seçiminde diğer tüketicilere göre daha seçici olmak durumundadır. (Durlu-Özkaya vd., 2017) Çünkü çölyak hastalığı ömür boyu sürecek glutensiz diyet ile tedavi edilebilmektedir. Dolayısıyla özel bir beslenme gerektiren bu hastalığa mensup bireylerin dışarıda yemek yeme davranışları hususunda farklı beklentiler söz konusu olmaktadır (Kök, vd., 2019).

Bu çalışma ile restoran işletmelerinin menülerinde çölyak hastalarına yönelik olarak hangi yemeklerin yer aldığını tespit etmek amaçlanmıştır. Bu kapsamda Mersin Marina AVM'de faaliyet gösteren restoranlarda çalışan yedi mutfak şefi ve bir restoran yöneticisi ile yarı yapılandırılmış mülakatlar gerçekleştirilmiştir. Literatür incelendiğinde gastronomi alan yazınında çölyak hastalığıyla ilgili olarak sınırlı sayıda çalışma olduğu saptanmıştır. Dolayısıyla bu çalışmanın yiyecek içecek sektöründe yer alan restoranların yöneticilerine yol göstereceği ve alan yazına katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Çalışmada öncelikle çölyak hastalığı ile ilgili açıklamalarda bulunulmuştur. Sonrasında yapılan keşifsel araştırmanın yöntemine ilişkin açıklamalara yer verilmiştir. Devamında gerçekleştirilen mülakatlara bağlı olarak bulgular sunulmuş ve çalışma sonuç ve öneriler ile tamamlanmıştır.

Literatür Araştırması

Çölyak hastalığı genetik yatkınlığı olan bireylerde buğday, çavdar ve arpaya karşı kalıcı duyarlılıkla karakterize edilen bir bağırsak hastalığı veya bozukluğu olarak tanımlanmaktadır (Soylu ve Ecevit, 2013). TDK (2018) tarafından ise çölyak "Buğday, arpa, çavdar gibi tahılların içerdiği glutene karşı aşırı duyarlılığa bağlı olarak gelişen, karın şişmesi, yağlı besinleri sindirememeye ve ishal şeklinde görülen hastalık" olarak tanımlanmaktadır. Hastalık yaklaşık 10.000 yıl önce, ıslah edilmiş tahıl ekimi ile tarımın ilk başladığı "doğurgan hilal", yani Orta Doğu, Mezopotamya ve Anadolu topraklarında ortaya çıkmıştır. Konya Çatalhöyük'deki kalıntılarda bu hastalık ile ilişkili bulgulara rastlanmıştır. Bununla birlikte bu hastalık, insanoğlu avcılık ve toplayıcılıktan yerleşik tarım düzenine geçtikten sonra tarihsel sürecini tamamlamakta ve özellikle diyetleri buğdaya dayanan unlu gıdalar ile değişen toplumlarda önceleri olmadığı düşünülürken son yıllarda yüksek sıklıklarda saptanmaktadır (Demirçeken, 2011).

Çölyak hastalarına klinik bulguların yetersiz olması nedeniyle tanı konulması gecikmektedir (Demirçeken, 2011). Ancak hastalık kendisini ishal, kabızlık, karında şişkinlik, karın ağrısı, kilo kaybı, bulantı ve kusma belirtileri ile

göstermektedir (Mukherjee vd., 2010). Çölyak hastalığında glutensiz diyet, tedavinin temel prensibidir. Söz konusu diyetle beslenmeden buğday, arpa ve çavdarın tamamen çıkarılması gerekmektedir (Öztürk vd., 2018: 323). Ayrıca yulaf unu da glutenle enfekte olması nedeni ile yasaklanmaktadır (Catassi vd., 2007). Glutensiz diyetdeki ana tahıl grubunu gluten ve diğer toksik prolamini içeremeyen pirinç ve mısır oluşturmaktadır. Tanı alan hastalara glutensiz diyetin yanı sıra eksikliği saptanan vitamin ve diğer besin öğeleri destekleyici tedavi olarak eklenmektedir (Yönel ve Özdil, 2014).

Çölyak hastalığının görülme sıklığı yüzde 1 ile binde 3 arasında değişmektedir. Türkiye’de 250 bin ile 750 bin arasında çölyak hastası olduğu tahmin edilmektedir. Ancak sadece %10’nuna yani yaklaşık 25 bin ile 75 bin arasında hastaya tanı konulduğu tahmin edilmektedir. Çölyak hastalığı raporu alan hasta sayısı Türkiye genelinde 67.683 iken Mersin’de bu sayı 1.164’tür. Hastalığın Mersin nüfusuna (1.739.790) oranı ise 0,07’dir (Halk Sağlığı Genel Müdürlüğü, 2015). Çölyak hastalarının belirtildiği üzere bazı ürünleri tüketmemesi gerekmektedir. Bu nedenle glutensiz bir diyetle buğday, çavdar, yulaf ve kamut unlarından ya da bileşenlerinden ve bunların yan ürünlerinden yapılan diğer besinlerin tüketimi yasaklanmaktadır. Tablo 1’de gluten içeren tahıllar listelenmiştir (Topaloğlu, 2019).

Tablo 1. Gluten İçeren Tahıllar

Tahıl İsmi		Tahıl İsmi
Arpa	Durum	Graham unu
Kepek	Küçük kızıl buğday	Kamut
Bulgur	Düşük kalite buğday	Orzo
Kuskus	Farina	Çavdar
Malt	Buğday	Kızıl buğday
Tritikale		

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Güney Amerika merkezli tahıl ve benzeri çekirdekleri olan quinoa ile çiçekli ve yapraklı tohumu tahıl olarak tüketilebilen bazı bitkiler çölyak hastaları tarafından tüketilebilmektedir. Bu yüzden çölyak hastalarının tükettikleri glutensiz gıdalar genellikle zenginleştirilmediklerinden ve rafine edilmiş un ve/veya nişastadan üretildiklerinden, bazı B grubu vitaminleri, demir ve diyet lifi içeriği açısından gluten içeren diğer gıdalara oranla daha fakirdirler (Thompson, 2000). Tablo 2’de gluten içermeyen tahıllar listelenmiştir (Thompson, 2000):

Tablo 2. Gluten İçermeyen Tahıllar

Tahıl İsmi	Tahıl İsmi	Tahıl İsmi
Amaranth	Yulaf	Keten bitkisi
Karabuğday	Patlamış mısır	Mısır
Darı	Patates unu	Pirinç, beyaz
Montina unu	Quinoa bitkisi	Pirinç, yabani
Tef	Pirinç, esmer	Süpürge darısı
Tapioca	Soya Fasulyesi	

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Çölyak hastaları belirtildiği üzere gluten içermeyen gıdalar tüketerek yaşam boyu diyet uygulamalıdır. Burada dikkat edilmesi gereken bir diğer husus ise çapraz bulaşmadır. Yemeklerin hazırlanmasında kullanılan doğrama tahtaları, mutfak tezgahları, mutfakta bulunan bez ve süngerler, toz bezleri, tost cihazları, süzgeç, un elekleri, gluten bulaşmış ya da potansiyel riskli besinlerden sıızan sıvılarla temas etmiş her türlü yüzey glutenin çapraz bulaşması riskini taşımaktadır. Glutenli yiyecekler için kullanılmış olan bıçak, bıçak tahtası, kaşık, ızgara, fırın, teflon tava,

tahta kaşık, derin yağda kızartma yapılan fritözle gluten taşınmasına sebep olmaktadır. Bu gereçler iyice yıkansalar dahi glutenden arınmamaktadırlar. Bu nedenle bu gereçler ile glutensiz yiyecekler dışında hiçbir yiyeceğin pişirilmemesi veya doğranmaması gerekmektedir. (Başkara, 2016).

Günümüzde toplumun bilinçlenmesi ile birlikte çölyak hastalarına yönelik olarak hizmet sunan restoran işletmelerinin sayısı da artış göstermektedir. Glutensiz ürünler tüketerek yaşam boyu diyet uygulayan çölyak hastalarına yönelik yiyeceklerin hazırlanması ve sunumu hastalar için büyük önem arz etmekte, dolayısı ile titizlikle çalışmayı gerektirmektedir. Çölyak hastaları; damak zevkine uygun gıdaların sınırlı sayıda bulunması, gıdalara erişimin zor olması, etiketleme uygulamalarının eksik yürütülmesi, besinlere çapraz gluten bulaşması gibi maddi ve manevi sıkıntılar yaşamaktadır. Bu nedenle restoran işletmelerinden çölyak hastalarına yönelik olarak gluten içermeyen ve hijyenik ortamlarda hazırlanan yemekler sunması ve bu süreçte çalıştırılan personellerin çölyak bilincine sahip olması gibi hizmetler beklenmektedir (Kök vd., 2019).

Literatür incelendiğinde gastronomi alanında çölyak hastalarına yönelik olarak yapılan sınırlı sayıda çalışmaya erişilmiştir. Bu çalışmalar incelendiğinde;

Durlu-Özkaya, Akbulut ve Tulga (2017) yiyecek içecek işletmelerinin menü planlama sürecinde çölyak hastalarına yönelik olarak diyet yemeklere yer vermelerinin rekabet avantajı sağlayacağını belirtmiştir. Buradan hareketle eğitimli panelistler ve tüketiciler üzerinde bir araştırma gerçekleştirmiştir. Araştırma kapsamında katılımcıların glutensiz/badem, dut ve iğde unuyla yapılan kurabiyelere yönelik duyuusal algıları ölçülmüştür. Araştırma sonucunda ürünlerin eğitimli panelistler tarafından kabul edilebilir olduğu saptanmıştır. Tüketiciler açısından ise üç ürünün de beğenildiği tespit edilmiştir.

Kök vd. (2019) gerçekleştirdikleri çalışmada çölyak hastalarının dışarıda yemek yeme konusunda en çok karşılaştıkları problemleri belirlemişlerdir. Araştırmaya göre bu problemler menü yetersizliği, fiyatların aşırı yüksek olması, hizmet personelinin çölyak konusunda bilgisizliği ve bilinçsizliği olarak belirlenmiştir.

İlgili literatür değerlendirildiğinde gastronomi yazınında iki çalışma dışında söz konusu araştırma ile paralellik gösteren başka bir çalışmaya rastlanmamıştır. Bu nedenle bu araştırmanın alana katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Yöntem

Bu araştırma Mersin ilinde Marina AVM’de faaliyet gösteren restoran işletmelerinin menülerinde çölyak hastalarına yönelik olarak hangi yemeklerin bulundurulduğunu tespit etmeyi amaçlamaktadır. Bu bağlamda çalışma çölyak hastalarına yiyebilecekleri yemekler konusunda rehber olma özelliği taşımaktadır. Marinadaki restoranların sundukları yemek sayılarının artması ve hazırlama teknikleri konusunda yaşanan problemlere çözüm önerileri getirilmesi ile araştırmanın uygulayıcılara ve akademisyenlere katkı sağlaması hedeflenmiştir. Ayrıca restoran işletme yönetici ve şeflerinin hastalık konusundaki bilgi düzeylerinin belirlenmesi ve bu konuda bilgi aktarılması çalışmanın diğer bir amacını oluşturmaktadır.

Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden mülakat tekniği kullanılmıştır. Mülakat için Mersin Marina AVM’de faaliyet gösteren restoranlar tercih edilmiştir. Araştırma kapsamında Alışveriş merkezinde faaliyet gösteren tüm restoranlar çalışmaya dahil edilmiştir. Mülakatlar 7’si mutfak şefi 1’i ise işletme müdürü olmak üzere 8 kişi ile gerçekleştirilmiştir. Görüşme için yarı yapılandırılmış görüşme formu hazırlanmıştır. Görüşme formunda görüşmecilerin cinsiyetleri, işletmedeki pozisyonları ve mesleki deneyim yıllarını belirlemeye yönelik olarak

demografik sorular yer almaktadır. Bunun yanı sıra görüşmecilere ilk olarak Mersin Marina AVM’de kaç restoranın çölyak hastalarına yönelik olarak yiyecekler sunduğunu belirlemek amacıyla “Çölyak hastalarına yönelik yemek üretilmekte midir?” sorusu yöneltilmiştir. Ardından üretim yapan işletmelere çölyak hastalarına yönelik olarak hangi yemeklerin sunulduğunu belirlemek amacıyla “Çölyak hastalarına yönelik olarak menünüzde hangi yemekler yer alıyor?” sorusu yöneltilmiştir. Görüşmecilere “Menülere hangi glutensiz yemekleri eklemeyi planlıyorsunuz?” sorusu yöneltilerek menülerine glutensiz ürünleri eklemeye yönelik planları olup olmadığı belirlenmeye çalışılmıştır. Görüşmecilere ayrıca çölyak hastalarına yönelik olarak sunulan yemeklerin ortalama fiyatları, günlük olarak yemeklerin hazırlık sayısı ve yemeklere yönelik taleplerin belirlenmesine yönelik sorular yöneltilmiştir. Mülakatlar 10-20 Eylül 2018 tarihleri arasında yapılmıştır. Mülakat süreleri ise 3-5 dakika arasında değişiklik göstermiştir.

Bulgular

Araştırmada 7’si mutfak şefi 1’i ise işletme müdürü olmak üzere 8 kişi ile görüşülmüştür. Buna göre görüşmecilerin tamamı erkektir ve şeflerin meslek deneyimleri 16-30 yıl arasında değişmektedir. Ayrıca mülakat yapılan kişilerin çalıştıkları restoranların hizmet süreleri 1 ile 7 yıl arasında farklılık göstermektedir. Görüşmecilerin demografik özellikleri Tablo 3’de sunulmuştur.

Tablo 3. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Görüşmeci	Cinsiyet	Meslek	Deneyim Süresi	İşletmenin faaliyet süresi
G-1	Erkek	Şef	19	2
G-2	Erkek	Şef	30	7
G-3	Erkek	Şef	16	2
G-4	Erkek	Yönetici	17	1
G-5	Erkek	Şef	22	6
G-6	Erkek	Şef	24	2
G-7	Erkek	Şef	16	2
G-8	Erkek	Şef	18	5

Araştırmanın kapsamında araştırmanın yürütüldüğü 8 işletmenin 6’sında çölyak hastalıklarına yönelik yemekler üretildiği tespit edilmiştir. Araştırma kapsamındaki restoranlarda çölyak hastalarına yönelik olarak; Glutensiz Makarna, Tandır Eti, Somon, Levrek, Kinoa Salatası, Siyes Buğdaylı Salata, Kinoa Köftesi üretilmektedir. Görüşmecilerden G-1 menülerine çölyak hastalarına yönelik olarak glutensiz noodle, G-7 Kinoa köfte eklemek istediklerini ifade etmiştir. G-2, G-3, G-5, G-6 ise işletmelerinde kendilerinin doğrudan menüye yemek ekleyip çıkartma yetkisine sahip olmadıklarını ifade etmişlerdir.

Ayrıca araştırma kapsamında çölyak hastalarının harcamalarının alt sınırının 25 TL, üst sınırının ise 40 TL olduğu tespit edilmiştir. Mülakat gerçekleştirilen restoranlardan 4’ünün çölyak hastalarına yönelik hazırlık yapmadığı tespit edilmiştir. G-6 15 kişilik ve G-7 ise 5 kişilik hazırlık yaptıklarını ifade etmiştir. Toplamda ise çölyak hastalarına yönelik Marinada AVM’de günlük ortalama 21-23 kişiye hizmet verildiği belirlenmiştir. Yemeklere yönelik elde edilen bulgular tablo 4’te sunulmuştur.

Tablo 4. Yemeklere Yönelik Veriler

Görüşmeci	Çölyak Hastalıklarına Yönelik Yemek Üretim Durumu	Menüde Sunulan Yemekler	Menüye Eklenmesi Planlanan Yemekler	Yemeklerin Ortalama Fiyatları	Günlük Hazırlık Sayısı / Satış Sayısı
G-1	Evet	Glutensiz makarna, Tandır eti, Somon, Levrek Kinoa	Glutensiz noodle	30-40TL	Hazırlık yok / 0.5 ürün
G-2	Evet	Glutensiz makarna, Kinoa salatası, Siyes buğdaylı salata	Merkez karar veriyor	30 – 40 TL	Hazırlık yok / 0.35 ürün
G-3	Evet	Makarna, Kinoa salatası	Merkez karar veriyor	30 40 TL	Hazırlık yok / 5 ürün
G-4	Hayır	Yok	Talep yok	-	-
G-5	Evet	Makarna, Kinoa salatası	Merkez karar veriyor	25 – 30 TL	Hazırlık yok/ 2 ürün
G-6	Evet	Glutensiz makarna Kinoa salatası Kinoa köftesi	Merkez karar veriyor	25-30 TL	15 kişilik hazırlık/ 6-7 ürün
G-7	Evet	Kinoa salatası, Glutensiz makarna	Kinoa köfte	35-40 TL	5 kişilik hazırlık / 3-5 ürün
G-8	Hayır	Yok	Talep yok	-	-

Mutfaklarda çölyak hastalarına yönelik yemek hazırlama sürecinde üç restoranın uygulamalarının farklılaştığı bulgulanmıştır. G-1 mutfak personelinin elinin yemeklerle doğrudan temas etmediğini yemekleri fırın poşetinde pişirdiklerini ayrıca, özel tahta, bıçak ve tabak kullandıklarını ifade etmiştir. G-2 ve G-5 ise sadece yemek pişirme sürecinde kullandıkları tavaların farklı olduğunu ifade etmiştir. Yemeklerin hazırlanma sürecine yönelik bulgular tablo 5’te sunulmuştur.

Tablo 5. Yemeklerin Hazırlanma Sürecine Yönelik Veriler

Görüşmeci	Çölyak hastalarına hazırlanan yemeklerle diğer müşterilere hazırlanan yemeklerin hazırlanma sürecinde farklılıklar nelerdir?
G1	İnsan eli değmeyen ürünler, özel tahta, özel bıçak, fırın poşeti
G2	Tava
G3	Yok
G4	Üretim yok
G5	Yok
G6	Tava
G7	Yok
G8	Üretim yok

Sonuç ve Öneriler

Bu araştırma ile Mersin Marina AVM’de bulunan restoranların çölyak hastalarına yönelik menülerinde hangi yemekleri bulduklarını tespit edilmiştir. Gerçekleştirilen mülakatlar sonucunda işletmelerin menülerinde genel olarak çölyak hastalarına yönelik; Glutensiz Makarna, Tandır Eti, Somon, Levrek, Kinoa Salatası, Siyes Buğdaylı Salata, Kinoa Köftesi üretildiği tespit edilmiştir. Ancak bu yiyeceklerin menülerde hastalığa yönelik olarak hazırlandığı belirtilmemiştir. Çölyak hastalarının glutene olan duyarlılıklarına bağlı olarak restoran tercihlerini yapmaları nedeniyle restoran yöneticilerine menülerinde çölyak hastalarına yönelik ibareler koymaları ve yemek çeşitlerini artırmaları önerilebilir.

Yapılan araştırmada Franchising işletme şeflerinin ve yöneticilerinin menülerinde gerekli görmelerine rağmen değişiklik yapamadıkları belirlenmiştir. Ancak şeflerin deneyim sürelerinin 16- 30 yıl arasında olması nedeniyle 2-7 yıl arası faaliyet süresi olan restoranları tecrübeli şeflerin olumlu etkileyecekleri düşünüldüğünde işletmelerin merkezlerinin şeflerin fikirlerine önem vermeleri gerektiği söylenebilir.

Yapılan araştırmada Mersin Marina AVM’de çölyak hastalarına sunulan talebin genel anlamda belirsiz olduğu, günlük ortalama 21-23 kişilik talebe cevap verdikleri tespit edilmiştir. Bu talebin artmasında menülerde ve işletmelerde çölyak hastalarına yönelik özel ürünlerin bulunduğunu gösterir ibarelerin yer alması yararlı olacaktır. Fiyatların ise 25 ile 40 TL arasında değişmesi sebebiyle minimum hizmet fiyatının işletmeden işletmeye farklılık gösterdiğini söylemek mümkündür. Bu farklılık farklı satın alma gücüne sahip çölyak hastaları için bir fırsat olarak değerlendirilebilir.

Mutfaklarda şefler çölyak hastaları için ayrı tava, bıçak, tahta kullandıkları ifade etmişlerdir. Üç işletmenin ise standart uygulaması dışında bir uygulamasının olmadığı şefler tarafından ifade edilmiştir. Bu konuda, çölyak hastalarının hassasiyetine bağlı olarak, şeflerin bilgilerini birbiriyle paylaşması ve mutfaklarında çölyak hastaları için bir bölüm ayırmaları restoranların hizmet başarılarının ve müşteri tatminlerinin artırmalarında yararlı olacağı söylenebilir.

Bu araştırma Mersin Marina AVM’de bulunan 8 restoranda görev yapan mutfak personelinin ifadeleri ile sınırlıdır. Bu nedenle bulgular Mersin’de bulunan restoranların tamamına genellenememiştir. Yapılan bu araştırma sadece restoran çalışanlarının görüşlerini kapsamaktadır. Bundan sonra yapılacak çalışmalarda bu restoranlardan hizmet alan çölyak hastalarının görüşlerine de yer verilmesi ürün tercihi ve fiyat algısı gibi konularda tüketici tercihlerinin belirlenmesini sağlayabilir.

KAYNAKÇA

- Başkara, K. (2016). Çölyakta çapraz bulaşma. https://www.tavsiyeediyorum.com/makale_16632.htm (Erişim tarihi: 15.03.2020).
- Catassi, C., Fabiani, E., Iacono, G., D'Agate, C., Francavilla, R., Biagi, F., ... & Pianelli, G. (2007). A prospective, double-blind, placebo-controlled trial to establish a safe gluten threshold for patients with celiac disease. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 85(1), 160-166.
- Demirçeken, F. G. (2011). Gluten enteropatisi (çölyak hastalığı): Klasik bir öykü ve güncel gelişmeler. *Güncel Gastroenteroloji*, 15(1), 58-72.
- Durlu-Özkaya, F., Akbulut, B. A., & Tulga, D. (2017). Gastronomi Turizmi Engelleri Kapsamında Çölyak. *Karadeniz Sosyal Bilimler Dergisi*, 9(16), 213-228.
- Halk Sağlığı Genel Müdürlüğü (2018). Çölyak ve Görülme Sıklığı. <https://hsgm.saglik.gov.tr/tr/metabolizma-ve-colyak/%C3%A7%C3%B6lyak-ve-g%C3%B6r%C3%BClme-s%C4%B1kl%C4%B1%C4%9F%C4%B1.html> (Erişim tarihi: 05.09.2018)
- Kolsteren, M. M., Koopman, H. M., Schalekamp, G., & Mearin, M. L. (2001). Health-related quality of life in children with celiac disease. *The Journal of Pediatrics*, 138(4), 593-595.

- Kök, A., Karahan, S., & Uca, S. (2019). Çölyak hastalarının yiyecek- içecek işletmelerinden beklentileri üzerine bir araştırma, 4. *International Gastronomy Tourism Studies Congress*, Nevşehir, Türkiye.
- Marsh, M. N. (1992). Gluten, major histocompatibility complex, and the small intestine: a molecular and immunobiologic approach to the spectrum of gluten sensitivity ('celiac sprue'). *Gastroenterology*, 102(1), 330-354.
- Mearin, M. L. (2007). Celiac disease among children and adolescents. *Current Problems in Pediatric and Adolescent Health Care*, 37(3), 86-105.00
- Mukherjee, R., Egbuna, I., Brar, P., Hernandez, L., McMahon, D. J., Shane, E. J., ... & Green, P. H. (2010). Celiac disease: similar presentations in the elderly and young adults. *Digestive Diseases and Sciences*, 55(11), 3147-3153.
- Öztürk, Y. E., Uyar, G. Ö., Serin, Y., & Gürkan, Ö. E. (2018). Çölyak Hastalığında Glutensiz Diyet Tedavisi: Bir Olgu Sunumu. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 46(3), 320-324.
- Soylu, Ö., & Ecevit, Ö. Ç. (2013). Çölyak hastalığı tanısı ile izlenen olguların klinik değerlendirmesi. *İzmir Dr. Behçet Uz Çocuk Hastanesi Dergisi*, 3(1), 38-43.
- Thompson, T. (2000). Folate, iron, and dietary fiber contents of the gluten-free diet. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 100(11), 1389.
- Topaloğlu, K. (2019). Glutensiz Bisküvi Üretimi. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Uludağ Üniversitesi, Bursa.
- Türk Dil Kurumu (2018). Güncel Türkçe Sözlük. <https://sozluk.gov.tr/> (Erişim tarihi: 14.03.2020).
- Türksoy, S., Özkaya, B. (2006). Gluten ve çölyak hastalığı. *Türkiye 9. Gıda Kongresi*; 807-810. Bolu, Türkiye.
- Yönel, O., & Özdil, S. (2014). Çölyak Hastalığı. *Güncel Gastroentereoloji*, 18(1), 93-100.

A Research to Determine the Food Services Provided for Celiac Patients in the Restaurants in Mersin Marina Shopping Center

Sabahat Ceylin ŞANLI

Harran University, Halfeti Vocational School, Şanlıurfa/Turkey

Uğurcan METİN

Toros University, Vocational School, Department of Cookery, Mersin/Turkey

Extensive Summary

Introduction

The nutrition habits of the consumers change day by day. However, grain products constitute most important nutrition sources of humans worldwide and in Turkey. Regardless of the importance of grain products for consumers, they may also cause some diseases. One of these diseases is Celiac disease (CD) caused by gluten protein in wheat, barley and rye.

Celiac disease is regarded as a lifelong allergy against a single food substance and a common genetic disease. The disease was first defined by Cappadocian Arataeus in 2nd century AD and the clearest definition was made by Samuel Gee in 1888. It was also stated that a diet was required to treat the disease. From this point of view, celiac is an autoimmune, familial disease caused by the intolerance of genetically susceptible individuals to the gluten in grains and grain products and it generally progresses with malabsorption, causes characteristic lesions in small intestines and clinically recovers with gluten-free diet.

Based on their food constraints, celiac patients should be more picky for restaurants compared to other consumers since celiac disease can be treated with life-long gluten-free diet. Thus, the individuals with this disease which requires a special nutrition have different expectations in terms of dining out.

The aim of this study was to determine which foods are included in the menus of restaurants for celiac patients. Within this concept, semi-structured interviews were made with seven chefs and one restaurant manager working in restaurants in Mersin Marina Shopping Center. In literature on gastronomy field, a limited number of studies was detected on celiac disease. Thus, it is considered that this study will guide the managers of the restaurants in food and beverage sector and contribute to the literature on this field.

First of all, explanations on celiac disease were provided in the study. Then explanations on the method of heuristic research were provided. Providing findings of the interviews, the study was completed by giving results and suggestions.

Method

The aim of this research was to detect which foods were present for celiac patients in the menus of restaurants in Marina Shopping Center in Mersin. In this regard, the study is a food guide for celiac patients. The aim of the research is to make a contribution for enterprises and academicians with the suggestions provided for the problems faced by the restaurants in Marina Shopping Center in increasing the number of foods served and the preparation techniques.

Another aim of the study was to determine the information levels of restaurant managers and chefs on the disease and convey information on this subject.

Interview technique among qualitative research methods was used in the research. Restaurants in Mersin Marina Shopping Center were preferred for interview. All restaurants in the Shopping Center were included in the research. The interviews were made with eight individuals including seven chefs and one restaurant manager. A semi-structured interview form was prepared for the interview. The interview form included demographical questions to determine genders, positions and professional experiences. To determine the number of restaurants preparing food for celiac patients in Mersin Marina Shopping Center, the participants were first asked whether they prepare food for celiac patients. Then the enterprises were asked "Which foods are included for celiac patients in your menu?" to determine which foods are provided for celiac patients. Through the question "Which gluten-free foods are you planning to add to your menus?", we tried to determine whether they had any plans of adding gluten-free products in their menus. The participants were also asked questions to determine the average prices of the foods presented for celiac disease, preparation number of these foods per day and the demands for these foods. The interviews were made between September 10 and 20, 2018. Interview durations changed between 3-5 minutes.

Findings

Eight individuals including seven chefs and one restaurant manager were interviewed in the research. Based on these interviews, all participants were male and the professional experiences of the chefs changed between 16 and 30 years. The service durations of the restaurants the participants worked in changed between 1 and 7 years.

Foods were prepared for celiac patients in 6 out of 8 restaurants included in the research. Gluten-free Pasta, Tandoor Meat, Salmon, Perch, Quinoa Salad, Siyez Wheat Salad and Quinoa Meatballs are prepared for celiac patients in the restaurants included in the research. Among the participants, P-1 stated Gluten-free Noodle and P-7 stated Quinoa Meatballs as the foods they wanted to add in their menus. P-2, P-3, P-5 and P-6 stated that they weren't directly authorized for adding/removing foods in the menu.

For the expenses of celiac patients in the research, the minimum limit was 25 TL while the maximum was 40 TL. Four of the interviewed restaurants didn't prepare any foods for celiac patients. P-6 stated that they made preparations for 15 people and P-7 for 5 people. A total of 21-23 celiac patients were served in average in Marina Shopping Center every day.

Three restaurants had different practices in food preparation phase for celiac patients in the kitchens. P-1 stated that the hands of the kitchen staff didn't have direct contact with the food and the food was cooked in oven bags and they also used private chopping boards, knives and plates. P-2 and P-5 stated that they only used different cooking pans.

Conclusion

In this research, the foods available for celiac patients in the menus of the restaurants in Mersin Marina Shopping Center were determined. Based on the interviews made, it was detected that Gluten-free Pasta, Tandoor Meat, Salmon, Perch, Quinoa Salad, Siyez Wheat Salad and Quinoa Meatballs were prepared for celiac patients in the enterprises in general. But in the menus, it wasn't stated that these foods were prepared for the disease. Since the

restaurant selection of celiac patients is based on their gluten sensitivity, restaurant managers may be suggested to include statements for celiac patients in their menus and to increase food options.

Based on the research, it was detected that chefs and managers couldn't make changes in their menus although they considered it necessary. But since the chefs have an experience of 16-30 years, considering that an experienced chef would have a positive effect on a restaurant with an operating duration of 2-7 years, we can say that the operating centers of the enterprises should consider the ideas of their chefs.

In the research, it was detected that the demand of celiac patients was indefinite in Mersin Marina Shopping Center and they responded to the demand of an average of 21-23 individuals in a day. Including phrases mentioning special food for celiac patients in the enterprises and the menus would be helpful for increasing this demand. As the prices change between 25 and 40 Turkish Liras, it is possible to say that the minimum service price changes according to the restaurant. This difference can be evaluated as a chance for celiac patients with a different purchasing power.

Chefs stated that separate pans, knives and chopping boards were used in the kitchens for celiac patients. The chefs stated that three enterprises didn't have a practice other than their standard practice. Based on the sensitivity of celiac patients, it can be stated that chefs sharing knowledge and saving a part of their kitchens for celiac patients would be advantageous for increasing the service success and customer satisfaction of the restaurants.

This research is limited to the statements of the kitchen staff of eight restaurants in Mersin Marina Shopping Center. Thus it wasn't possible to generalize the findings to all restaurants in Mersin. This research only covers the views of restaurant employees. Covering the views of celiac patients taking service from these restaurants in future studies may determine the consumer preferences on subjects such as product preference and price perception.