



Araştırma Makalesi (Research Article)

GASTRONOMİDE GİRİŞİMCİLİK ARAŞTIRMALARI ÜZERİNE SİSTEMATİK İNCELEME VE TEMATİK SENTEZ (SYSTEMATIC ANALYSIS AND THEMATIC SYNTHESIS ON ENTREPRENEURSHIP RESEARCH IN GASTRONOMY)

Sultan Nazmiye KILIÇ^{1*} (orcid.org/0000-0003-0560-0622)

¹Balıkesir Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, Balıkesir, Türkiye

Özet

Gastronomi ve girişimcilik alanlarında hazırlanan akademik araştırmalar, son dönemde gelişen eğilimler doğrultusunda artış göstermiştir. Bu artış göz önünde bulundurularak mevcut çalışma konularının ve yöntemlerinin belirlenmesi gelecek araştırmalar için bütüncül bir bakış açısı sunması açısından katkı sağlayabilecektir. Bu doğrultuda; araştırmanın amacı, gastronomi ve girişimcilik ekseninde hazırlanmış çalışmalardan yola çıkarak yürütülen kapsam incelemesi ile bütünsel bir sentez geliştirmektir. Bu amaçla, alan yazında farklı kavramlarla ve yöntemlerle hazırlanmış çalışmalar değerlendirilerek sentezlenmiştir. Belirlenen kısıtlar sonucunda ulaşılabilen ve araştırmanın kapsamıyla ilgili olduğu belirlenen araştırmalar; kullanılan yöntem, incelenen konu, öne çıkan model, kuram, teori, yaklaşım ve araştırmanın gerçekleştirildiği ülke bakımından incelenmiştir. Ortaya çıkan veriler doğrultusunda gastronomi ve girişimcilik araştırmalarında incelenen konuların; sürdürülebilirlik, strateji, restoran girişimciliği, yenilikçilik, girişimcilik bilgi ve yetenekleri, girişimci şefler, gastronomi turizmi, dezavantajlı gruplar, Covid-19 ve diğer temaları altında birleştiği anlaşılmıştır. Bu temalar arasında dezavantajlı gruplara yönelik hazırlanan çalışmaların daha fazla konu edildiği görülmüştür. Bunun yanı sıra, araştırmaların sıklıkla ABD, İtalya, Türkiye ve İspanya’da gerçekleştirildiği, yöntemsel olarak nitel yöntemin ve örnek olay deseninin kullanıldığı görülmüştür. Araştırma sonucunda, yeni çalışma konularına ve kullanılacak araştırma yöntemlerine ilişkin öneriler sunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Girişimci, Girişimcilik, Sistematiik İnceleme, Tematik Sentez

Abstract

Academic research in the fields of gastronomy and entrepreneurship have increased in line with the recent trends. Considering this increase, revealing of current study topics and methods can contribute to presenting a holistic perspective for future research. In this vein, the aim of the research is to develop a holistic synthesis with the scope analysis carried out based on the studies prepared on the axis of gastronomy and entrepreneurship. For this purpose, studies prepared through different concepts and methods in the literature were evaluated and synthesized. Research that are reached through the pre-determined restrictions and that are related to the scope of the research were analyzed in respect to the method used, the subject studied, the prominent model, theory, approach, and the country where the research was carried out. In line with the emerging data, the topics examined in gastronomy and entrepreneurship research were gathered under the themes of sustainability, strategy, restaurant entrepreneurship, innovation, entrepreneurial knowledge and skills, entrepreneurial chefs, gastronomic tourism, disadvantaged groups, Covid-19, and other themes. Among these, it was seen that the studies prepared on disadvantaged groups were more discussed than other themes. In addition, it has been observed that the research is frequently carried out in the USA, Italy, Turkey, and Spain, and the qualitative method and case study pattern are used methodically. As a result of the research, suggestions regarding new study topics and research methods that can be used are presented.

Anahtar Kelimeler: Gastronomy, Entrepreneur, Entrepreneurship, Systematic Analysis, Thematic Synthesis

Giriş

Girişimciler; belirsizlikleri üstelenen (Knight, 1921) ve kararları veren (Casson, 2003) yenilikçi sektör liderleridir (Schumpeter, 1934). Gastronomi alanında faaliyet gösteren girişimciler; İngilizce kaynaklarda “*gastro entrepreneur*”, “*food entrepreneur*” ve “*restauranteur*” olarak nitelendirilebilmektedir. Günümüzde, gastronomi ve girişimcilik kavramlarının her ikisi de farklı disiplinlerle birlikte sıklıkla çalışılmakta olan konulardır. Gastronomi alanının, yeni girişimler için önemli bir sektör haline gelmesinin bu durumun sebeplerinden biri olabileceği düşünülmektedir (Navarro-Dols ve González-Pernía, 2020: 1). Girişimcilik ülke ekonomilerinin gelişmesi için oldukça önemlidir. Bu önem doğrultusunda, farklı sektörler göz önünde

* Sorumlu yazar: sultan.kilic@balikesir.edu.tr

DOI: 10.33083/joghat.2023.304

bulundurularak çeşitli girişimcilik araştırmaları yürütülmektedir. Gastronomi girişimcilik konusunun birlikte incelendiği alanlardan biridir. Ancak, her iki alanın da çok disiplinli olması gerçekleştirilen çalışmaların kapsamının belirlenmesi ihtiyacına yol açmaktadır. Bu kapsam içerisinde incelenen farklı alanlar ve yöntemler gelecek araştırmalar için de yol gösterici olabilecektir. Bu araştırmada, gastronomi ve girişimcilik kavramlarını kapsayan araştırmalara ilişkin çıkarımlarda bulunarak tematik bir sentez geliştirilmesi amaçlanmıştır. Çalışmanın geri kalan bölümleri araştırmada takip edilen adımları detaylandıran yöntem bölümü, ardından araştırma çerçevesinde elde edilen bulguların raporlandığı alt başlıklar ve son olarak çalışmanın katkısı, sınırlılıkları ve gelecek çalışmalar için önerilerin sunulduğu son bölüm şeklinde hazırlanmıştır.

Gastronomi toplumsal değişimin sağlanabilmesinde önemli bir role sahiptir (Navarro-Dols ve González-Pernía, 2020). Bu nedenle, gastronomi sektörü sosyal girişimcilik için oldukça uygun bir alandır (Eris, Pirnar ve Celebi, 2022). Bu doğrultuda, gastronomi araştırmalarında sosyal girişimcilik konularına sıklıkla yer verildiği görülmektedir. Sosyal girişimcilik ile kadın istihdamı artırılarak bölgesel kalkınmaya destek verilebilmekte, yerli tohumlar korunmakta ve organik tarıma geri dönüş sağlanabilmektedir. Ayrıca, gıda atıklarının azaltılması da söz konusudur (Gürsoy ve Özer, 2022). Gastronomi araştırmalarında topluma fayda sağlayan konular, sosyal girişimcilik başlığında olmasa da mutlaka çalışılmaktadır. Gastronomi ve sosyal girişimcilik alanında yapılan projelerin konularından bazıları şunlardır: Toplumdaki dezavantajlı grupların beslenme ihtiyaçlarının karşılanması, sıfır atık, toplum ve emek entegrasyonu, tüketim davranışlarının iyileştirilmesi, yerel ürünlerin ve üreticilerin desteklenmesidir (Navarro-Dols ve González-Pernía, 2020: 2). Bu alandaki çalışmaların artışına paralel olarak, Celebi, Pirnar ve Eris (2020) gastronomi turizminde sosyal girişimciliğin bibliyometrik analizini gerçekleştirmiştir.

Göç ettikleri ülkelerde kendi orijinlerindeki ürün ve hizmetleri sunan restoranlar, kafeler ve bakkallar etnik girişimcilik niş modelini kullanan işletmeler olarak nitelendirilmektedir (Idris, 2015). Gastronomi ve girişimcilik ilişkisinde göç edenlerin gastronomi alanındaki girişimciliğinin oldukça ön planda olduğu görülmektedir. Bu kapsamda gastronominin özel bir bilgi ve yetenek olarak kişilerin ülkelerinden getirdikleri özel sermayelerden biri olduğu ve iş imkânı sağladığı anlaşılmaktadır. Örneğin, gastronomi sektörü, Almanya'da faaliyet gösteren Türk kökenli girişimcilerin ağırlıklı çalışma alanlarından biridir (Boz, 2007).

Özellikle sokak yemekleri sektörü göçmenler, kadınlar ve işsizler gibi dezavantajlı gruplar için iş fırsatı sağlamaktadır (Karsavuran, 2018). Bu konuda çeşitli araştırmalar bulunmaktadır. Örneğin, Gözgeç ve Aydemir (2019) kadın sokak satıcıları ve girişimleri üzerine örnek olay çalışması gerçekleştirmiştir. Hiemstra vd. (2006) tarafından ise sokak yemekleri satıcılarının girişimciliklerinde psikolojik başarı ve başarısızlık faktörlerinin değerlendirilmesi konu edilmiştir. Araştırma sonucunda Vietnam'da bu tip girişimlerin başarısının fırsat ve planlama stratejileri ile yakından ilişkili olduğu anlaşılmıştır. Tepkisel stratejinin ise başarısızlıkla ilişkili olduğu belirlenmiştir.

Gastronomi ve girişimcilik kavramlarının her ikisi de yenilikçilik ve yaratıcılık kavramlarıyla yakından ilişkilidir. Örneğin, Besson vd. (2019) parfüm ve gastronominin yenilikçiliğinde iş birliğine dayalı girişimcilikğe yönelik tüketici değerlendirmelerini incelemiştir. Gómez-Rico vd. (2022) tarafından da vurgulandığı gibi, yaratıcı yemek turizmi deneyiminin en önemli itici gücü restoran yenilikçiliğidir. Bu durum, gastronomide girişimciliğin yiyecek turizminin geliştirilmesindeki önemini vurgulamaktadır. Metaxas ve Karagiannis (2016) antik Yunan değerlerine dayanan gastronominin yenilik, bilgi ve kalite ile bir araya geldiğinde yerel kalkınmaya ve yeni girişimlere olan etkisini incelemiştir.

Bunların yanı sıra, pandemiyle birlikte değişen koşullar siber teknoloji adı verilen girişimcilik türünün gelişmesine yol açmıştır. Bu doğrultuda, Tajvidi ve Tajvidi (2021) yiyecek sektöründe siber girişimciliğini örnek olay yöntemi ile çalışmıştır. Bu konuda gerçekleştirilen diğer bazı araştırmalar ise şu şekildedir: Lasater-Wille (2018) mutfak okullarının Peru, Lima'da şeflerin toplumsallaşmasındaki rolünü 16 aylık etnografik araştırma ile incelemiştir. Bolborici vd. (2022) araştırmalarında gastronomi mirasının sürdürülebilir girişimcilik kapsamında değerlendirilmesini amaçlamıştır.

Gastronomi işletmelerinin sosyo-kültürel ve ekonomik koşullar içerisinde değişimi günümüzde oldukça sık rastlanan bir durumdur. Bu doğrultuda kapanan işletmelerin yanı sıra tercih edilen yeni temalar ve değişim süreçleri akademik araştırmalara da yansımıştır. Büyük ve Demir (2021) esnaf lokantasından tematik Japon restoranına giden süreci inceledikleri araştırmalarında SERCREA+ değişim yönetimi modeli üzerinden değerlendirilen değişim yönetimini araştırmıştır. Araştırmada vaka incelemesi deseni kullanılmıştır ve veriler yarı yapılandırılmış görüşme yöntemi ile toplanmıştır. Bogers ve Jensen (2017) gastronomi sektörünün birçok olası alternatif iş modeli sunan farklı ve heterojen bir sektör olduğu ifade edilen çalışmada farklı iş modelleri ele alınmıştır. Güzel vd. (2021) çalışmalarında, şarap turizmi girişimciliğiyle ilgili anahtar konuların ve

zorlukların anlaşılması, davranışsal, kültürel ve stratejik başarı faktörlerinin belirlenmesini amaçlamıştır. Bir girişimcinin bütün hayatını kapsayan biyografi araştırması yapılmıştır. Tematik biyografik anlatı analiziyle: Kişisel özellikler, bölgenin stratejik bakış açısı, kültürel, tarihi ve coğrafi özellikleri ve miras problemleri olmak üzere dört boyuta ulaşılmıştır (Güzel vd., 2021).

Yöntem

Bu çalışmanın amacı gastronomi ve girişimcilik ekseninde hazırlanmış çalışmalardan yola çıkarak yürütülen kapsam incelemesi ile bütünsel bir sentez geliştirmektir. Bu doğrultuda, cevaplar aranan araştırma soruları şunlardır:

- ✓ Gastronomi ve girişimcilik araştırmalarında kullanılan yöntemler nelerdir?
- ✓ Gastronomi ve girişimcilik araştırmalarında yer verilen konular ve kavramlar nelerdir?
- ✓ Gastronomi ve girişimcilik araştırmalarında öne çıkan model, kuram, teori ve yaklaşımlar nelerdir?
- ✓ Gastronomi ve girişimcilik araştırmalarının gerçekleştirildiği bölgeler nelerdir?
- ✓ Gastronomi ve girişimcilik araştırmalarında incelenen bölgeler nelerdir?

Araştırmada öncelikle sistematik analiz gerçekleştirilmiş, ardından bulgular temalandırılmıştır. Çalışmada takip edilen adımlar şunlardır: (1) Çalışmanın kapsamı ve anahtar kelimeler sınırlandırılmıştır. (2) İncelenecek veri tabanları üzerinden çalışmalara ulaşılmıştır. (3) Analiz kapsamında değerlendirilecek çalışmalar belirlenmiştir. (4) Çalışmalar incelenerek temalandırılmıştır. İnceleme yöntemi ve kapsamı girişimcilik alanında sistematik inceleme gerçekleştirilen araştırmalar (Snihur vd., 2022; Wurth vd., 2022) göz önünde bulundurularak hazırlanmıştır. Öncelikle, ISI Web of Science Social Science Index'te "entrepreneur" ve "gastronomy" anahtar kelimeleri makale başlığında, özetinde ve anahtar kelimelerde şu şekillerde aratılmıştır: ((TI=(entrepreneur* AND gastronomy)) OR AB=(entrepreneur* AND gastronomy)) OR AK=(entrepreneur* AND gastronomy)

5 Kasım 2022 tarihinde gerçekleştirilen taramada tarih aralığı olarak "tüm yıllar" seçilmiştir. Aratma sonucunda 52 çalışma olduğu anlaşılmıştır. Bu çalışmalar içerisinde türü makale olmayanlar ve konuyla ilgili olmayanlar elenerek 21 makale incelemeye dahil edilmiştir.

Ardından daha fazla araştırmaya ulaşabilmek için Scopus'ta aşağıdaki sınırlılıklar kullanılarak anahtar kelimeler ve makale başlığında ilgili anahtar kelimeler aratılmıştır. 6 Kasım 2022 tarihinde gerçekleştirilen aratmada tarih aralığı kısıtlaması yapılmamıştır. Aratma sonucunda 210 belge olduğu anlaşılmıştır. Bu çalışmalar içerisinde türü makale olmayanlar, konuyla ilgili olmayanlar ve daha önceki arama ile tekrar eden sonuçlar elenerek 46 makale incelemeye dahil edilmiştir.

(TITLE (entrepreneur*) AND TITLE (gastronomy OR cuisine OR food OR culinary OR chef OR restaurateur) OR KEY (entrepreneur*) AND KEY (gastronomy OR cuisine OR food OR culinary OR chef OR restaurant)) AND (LIMIT-TO (DOCTYPE , "ar")) AND (LIMIT-TO (SRCTYPE , "j"))

Son olarak, bunların dışında Google Akademik üzerinden ulaşılabilen sonuçlar da değerlendirilerek konuya ilişkin çalışmaların kapsam dışı bırakılmamasına çalışılmıştır. Araştırma yöntemi gereği etik kurul izin belgesi gerektirmemektedir.

Bulgular

Araştırmada toplam 72 çalışma değerlendirilmiştir. Ulaşılan çalışmalara ilişkin yazar, yıl, incelenen konu, kavram, teori, model, araştırmanın gerçekleştirildiği ülke ve araştırma yöntemini içeren bilgiler Tablo 1'de sunulmuştur.

Tablo 1. Çalışmalara İlişkin Bilgiler

Yazar, Yıl	Araştırmada İncelenen Konu/ Kavram/Teori/Model'e İlişkin Kodlamalar	Ülke	Araştırma Yöntemi
(Ahmed vd., 2019)	Kadın girişimciler	Bangladeş	(Nitel) Örnek olay
(Albors-Garrigos vd., 2021)	Kadın şefler Cinsiyet ayrımcılığı Yüksek kaliteli mutfaklarda kadın girişimciliği	Fransa ABD İspanya	(Nitel) Bulanık küme nitel karşılaştırmalı analiz

(Arslan vd., 2022)	Mikro girişimcilik Etnik azınlık girişimciliği	Finlandiya	(Nitel) Örnek olay
(Arthur ve Hracs, 2015)	Rekabetçi stratejiler	Danimarka	(Nitel) Örnek olay
(Auquilla Belema vd., 2019)	Halk ekonomisi Dayanışma ekonomisi	Ekvador	(Nitel) Örnek olay
(Avetisyan ve Brent Ross, 2019)	Sosyal girişimcilik Toplumsal ve ekonomik değer yaratma	ABD	(Nitel) Karşılaştırmalı örnek olay
(Baldwin, 2018)	Restoran girişimciliği Otantiklik	Çin Halk Cumhuriyeti	(Nitel) Görüşme
(Barth ve Zalkat, 2021)	Mülteci girişimciliği Tarım-gıda endüstrisi	İsveç	(Nitel) Görüşme
(Batat, 2021)	Michelin yıldızlı şeflerin Covid-19 sürecindeki uyum çabaları	Fransa	(Nitel) Görüşme Doküman inceleme
(Becot, Conner ve Kolodinsky, 2015)	Girişimcilik bilgi ve yetenekleri Tarım-gıda işletmeleri	ABD	(Nicel) Anket
(Besson vd., 2019)	İş birliğine dayalı girişimcilik	-	(Karma) Literatür taraması Görüşme Anket
(Bogers ve Jensen, 2017)	İş modeli yenilikçiliği	Danimarka	(Nicel) İkincil veriler Hiyerarşik kümeleme analizi
(Bolborici vd., 2022)	Gastronomik kültürel miras Sosyal girişimcilik	Romanya	(Diğer) Kültürel kaynak haritalama
(Büyük ve Demir, 2021)	İç girişimcilik	Türkiye	(Nitel) Görüşme
(Celebi vd., 2020)	Sosyal girişimcilik Gastronomi turizmi	-	(Diğer) Bibliyometrik Analiz
(Choi, 2016)	Göçmen girişimciliği	ABD	(Nitel) Anlatı
(Claver-Cortés vd., 2020)	Yiyecek-içecek kümelenmeleri Girişimciliğin açıklayıcı faktörleri	İspanya	(Nicel) İkincil veriler Çoklu regresyon analizi
(Dahiya vd., 2021)	Organik gıda Kadın girişimciler Karşılaşılan zorluklar ve bu zorlukların birbirleriyle ilişkisi	Hindistan	(Nitel) Literatür taraması Uzman görüşü Yorumlayıcı yapısal modelleme
(de Vries, Go ve Alpe, 2018)	Şehrin kültürel olarak yeniden markalaşması Gastronomi turizminde standartlaşma	İtalya	(Nitel) Örnek Olay
(Dedehouanou ve Araar, 2020)	Ev girişimciliği Gıda güvenliği Girişimcilikte cinsiyet farklılıkları	Nijer	(Nicel) İstatistik kaynakları
(Dejan, Marija ve Milena, 2020)	Yenilikçi gıda ürünleri Kırsal turizm gelişimi	Voyvodina Özerk Bölgesi, Sırbistan	(Nitel) Derleme
(Dickau, Pilcher ve Young, 2021)	Gastronomi altyapısı Göçmen girişimciliği	Kanada	(Nitel) Derleme
(Duarte Alonso ve Kok, 2021)	Girişimci eylem teorisi Yer ve kesinlik duygusu Yerel mutfak	Peru	(Nitel) Görüşme Gözlem

	Mutfak turizmi		Doküman inceleme
(Duarte Alonso, Kok ve O'Brien, 2018)	Kaynak temelli dinamik yetenekler yaklaşımı Mutfak turizmi gelişimi	Peru	(Nitel) Görüşme
(Eris vd., 2022)	Gastronomide deneyimsel sosyal girişimcilik modeli	Türkiye	(Nitel) Örnek Olay
(Fonseca vd., 2015)	Yükseköğretimde gıda yenilikçiliği ve girişimcilik	Portekiz	(Nitel) Örnek olay
(van der Gaast, van Leeuwen ve Wertheim-Heck, 2022)	Sürdürülebilir gıda girişimciliğinin kavramsallaştırılması	Hollanda	(Nitel) Öyküleyici literatür taraması Görüşme
(Gangwani ve Shousha, 2021)	Gastronomi işletmelerinde kadın girişimcilerin karşılaştıkları zorluklar	Suudi Arabistan	(Nitel) İçerik analizi
(Garcia, Zottis ve Bonho, 2015a, 2015b)	Girişimcileri yerel mutfağın önemi ve değeri konusunda duyarlı hale getirmek	Brezilya	(Nitel) Proje kapsamındaki çalışma hakkında kuramsal deneme
(Gillebo ve Hugo, 2006)	Sürdürülebilir girişimcilik Bölgesel yenilikçilik kültürü Ekolojik gıda sektörü	Norveç	(Nitel) Örnek olay
(Gözgeç ve Aydemir, 2019)	Kadın girişimciler Sokak yemekleri sektörü	Türkiye	(Nitel) Örnek olay
(Güzel vd., 2021)	Şarap turizmi girişimciliği	Türkiye	(Nitel) Tematik biyografik anlatı analizi
(Harms vd., 2021)	İş modeli yenilikçiliği	Almanya	(Nitel) Bulanık küme nitel karşılaştırmalı analiz
(Hermelin, Hinchcliffe ve Stenbacka, 2017)	Restoran girişimciliği Gurme restoran işletmecileri Erillik	İsveç	(Nitel) Görüşme Doküman inceleme
(Hiemstra vd., 2006)	Sokak yemekleri sektörü Psikolojik başarı ve başarısızlık faktörleri	Vietnam	(Karma) Görüşme Anket
(Idris, 2015)	Gıda ve kültür merkezli girişimcilik Etnik girişimcilik	ABD	(Nitel) Etnografik örnek olay
(Iskender vd., 2022)	Yenilikçilik ve teknoloji Covid-19	ABD	(Nitel) Anket
(Jolink ve Niesten, 2015)	Eko-girişimcilik iş modeli Sürdürülebilir gelişme Organik gıda sektörü	Hollanda	(Nitel) Görüşme
(Khojasteh, 2022)	Göçmen gıda girişimcilerinin topluma ve gıdaya erişime etkileri	ABD	(Karma) Tarih araştırması Anket Alan gözlemi
(Kline, Shah ve Rubright, 2014)	Sosyal girişimcilik	ABD	(Nitel) Görüşme
(Lasater-Wille, 2018)	Perulu şeflerin girişimcilik ve mutfak çabaları ve toplumsallaşmaları	Peru	(Nitel) Etnografik Araştırma
(Lin Pang, 2002)	Göçmen girişimciliği	Belçika	(Nitel) Görüşme
(Liu, 2018)	Restoran girişimciliği Göçmen girişimciliği Kültürlerarası iletişim	Güney Afrika	(Nitel) Görüşme

(Loue ve Sarrouy-Watkins, 2021)	Sektörün sunumu ve öğrencilerin girişimci risk alma algısı	Fransa	(Nicel) Anket
(Ludin vd., 2022)	İş modeli yenilikçiliği	Almanya	(Nicel) Anket
(Otoo vd., 2011)	Kadın girişimciler Sokak yemekleri sektörü	Nijer Gana	(Nicel) Görüşme Ülkelerarası karşılaştırma
(McCordic ve Raimundo, 2019)	Gıda pazarına genç girişimcilerin katılımı	Mozambik	(Nicel) Anket
(Metaxas ve Karagiannis, 2016)	Yenilikçi girişimcilik	Yunanistan	(Nitel) Örnek olay Nitel Karşılaştırmalı analiz
(Otoo vd., 2012)	Kadın girişimciler Mikro girişimcilik Girişimci başarısı Sokak yemekleri sektörü	Nijer	(Karma) Anket Görüşme
(Mykletun ve Gyimóthy, 2010)	Geleneksel yiyecekler Girişimcilik başarısı	Norveç	(Nitel) Örnek Olay
(Navarro-Dols ve González-Pernía, 2020)	Sosyal girişimcilik Gastronomi yoluyla oluşan toplumsal değişim	-	(Nitel) Projelerin incelenmesi
(Navarro-Dols vd., 2022)	Sosyal gastronomi Sosyal girişimcilik	İspanya	(Nitel) Örnek Olay
(Nielsen vd., 2012)	Eko-gastronomi turizmi girişimciliği	Hollanda	(Nitel) Örnek olay
(Oliveira ve Cardoso, 2021)	Geleneksel yiyeceklerin yenilikçiliği Akademik girişimcilik	Portekiz	(Nitel) Model geliştirme ve uygulama
(Özden, Sünnetçioğlu ve Özkök, 2018)	Sosyal girişimcilik	Türkiye	(Nitel) Örnek olay
(Paloviita, 2010)	Geleneksel ve alternatif gıda girişimcileri Kırsal girişimciler Paydaş algısı	Finlandiya	(Nicel) Anket
(Pfeilstetter, 2015)	Kültürel miras girişimciliği	İspanya	(Nitel) İkincil kaynak taraması
(Prastowo vd., 2021)	Pandemi döneminde engelli girişimcilerin kurumsal iletişim tepkileri ve çevrimiçi gastronomi işletmeciliği	Endonezya	(Nitel) Örnek olay
(Prezenza ve Iocca, 2012)	Üst standartlarda hizmet sunan restoran girişimcileri	İtalya	(Nicel) Anket
(Prosperi vd., 2020)	Tarımsal gıda atıklarının değerlendirilmesi Yerel girişimciler	İtalya	(Nitel) İkincil veriler
(Rahman vd., 2011)	Gıda sektörü girişimcilerinin helal gıda bilgisi	Malezya	(Nicel) Anket
(Sumual, Kawulur ve Kawulur, 2019)	Rekabet avantajı Mutfak iş performansı İnsan sermayesi Girişimci yetkinliği	Endonezya	(Nicel) Anket
(Tajvidi ve Tajvidi, 2021)	Covid-19 Gıda sektöründe siber girişimcilik	-	(Nitel) Literatür taraması
(Tamburrini ve Zhang, 2014)	Covid-19	İtalya	(Nitel) İçerik analizi

(Tarulevicz, 2018)	Seyyar satıcılar Girişimcilik Sokak yemekleri	Singapur	(Nitel) Derleme
(Tricarico, Quaglia ve Sganazza, 2019)	Sürdürülebilir gıda yerleri Topluluk girişimciliği	İtalya	(Nitel) Örnek olay
(Tuffour vd., 2022)	Mikro girişimcilik Kadın sokak gıda satıcılarının başarısını etkileyen faktörler	Gana	(Nicel) Anket
(van Dongen, 2019)	Etnik girişimciliğin yerelleştirilmesi Geleneksel gıda işletmeleri Karma gömülülük Kuramı	Belçika	(Nitel) Gözlem Görüşme İkincil kaynakların içerik analizi
(Villanueva, Moran ve Intriago, 2022)	Stratejik planlama	Ekvador	(Nicel) Anket
(Yu ve Hu, 2015)	Stratejik girişimcilik	Tayvan	(Nitel) Örnek olay
(Zapata-Cuervo, Montes-Guerra ve Jeong, 2021)	Covid-19	Kolombiya	(Nitel) Görüşme

İncelenen Araştırmalara Yönelik Bulgular

Araştırmanın bu bölümünde ilgili literatürden elde edilen veriler analiz edilmektedir. Öncelikle, araştırmalarda kullanılan yöntemsel özelliklere yer verilmiştir. Ardından ilgili konular ve kavramlar değerlendirilmiştir. Sonrasında araştırmalarda ele alınan model, kuram ve teoriler incelenmiştir. Son olarak, araştırmaların gerçekleştirildiği bölgelere yer verilmiştir. Bu bölümde gerçekleştirilen analizle, araştırmada ortaya çıkarılması amaçlanan tematik sentezin geliştirilmesi için zemin hazırlanmıştır. Yıllara göre ulaşılan araştırma sayıları Tablo 2’de sunulmuştur. Buna göre, araştırmalar 2002-2022 yılları arasında gerçekleştirilmiştir.

Tablo 2. Yıllara Göre Araştırma Sayıları

Yıl	Araştırma Sayısı	Yıl	Araştırma Sayısı	Yıl	Araştırma Sayısı
2002	1	2012	3	2018	7
2006	2	2014	2	2019	9
2009	1	2015	9	2020	6
2010	1	2016	2	2021	15
2011	2	2017	2	2022	10

Gastronomi ve Girişimcilik Araştırmalarında Kullanılan Yöntemler

Araştırmalarda yoğun olarak ($n=51$) nitel yöntem kullanılmıştır. Bunun yanı sıra nicel ($n=15$) ve karma ($n=4$) yöntemlerin de kullanıldığı anlaşılmıştır. 2 araştırmada ise yöntem “diğer” olarak kodlanmıştır. En fazla kullanılan desen örnek olay çalışmasıdır ($n=19$). Gastronomi ve girişimciliği birlikte ele alan araştırmalarda veri toplama aracı olarak yoğun olarak görüşmeler kullanılmıştır ($n=18$). Az sayıda araştırmada gözlem ($n=3$) kullanılmıştır. Ayrıca, 8 araştırmada derleme kullanılmış, 13 araştırmada ise doküman inceleme, ikincil veri analizi, bibliyometrik analiz ve içerik analizi gibi analizler gerçekleştirilmiştir. Nitel araştırmalar içerisinde diğer yöntem ve analizlerin; nitel karşılaştırmalı analiz ($n=3$), model geliştirme ($n=1$), yorumlayıcı yapısal modelleme ($n=1$), anlatı ($n=2$), tarih araştırması ($n=1$), etnografik araştırma ($n=1$) ve ülkelerarası karşılaştırma olduğu ($n=1$) belirlenmiştir. Nicel yöntemler içerisinde yoğun olarak anket uygulaması ($n=15$) gerçekleştirilmiştir. Bazı araştırmalarda ise birden fazla veri toplama aracı kullanılmıştır. Örneğin, Navarro-Dols vd. (2022) sosyal gastronomide takım profillerin ve rollerinin incelenmesini konu aldıkları araştırmalarında gözlem, doküman inceleme ve görüşme aracılığıyla verileri toplanmıştır.

Gastronomi ve Girişimcilik Araştırmalarında Yer Verilen Konular ve Kavramlar

Tablo 3’te araştırmalarda kullanılan konular ve kavramlar doğrultusunda oluşturulan temalara ve kategorilere yer verilmiştir. Bu doğrultuda, 10 tema ve 50 kategori oluşturulmuştur. Bazı araştırmalar içerisinde farklı konu veya kavram bulunduğu için birden fazla tema altında kodlanmıştır. Oluşan temalar; sürdürülebilirlik, strateji,

restoran girişimciliği, yenilikçilik, girişimcilik bilgi ve yetenekleri, girişimci şefler, gastronomi turizmi, dezavantajlı gruplar, Covid-19, diğer olarak isimlendirilmiştir.

Tablo 3. Araştırmalarda Kullanılan Konu ve Kavramlara İlişkin Temalar

Tema	Kategori	Kaynak
Sürdürülebilirlik	Tarımsal Gıda Atıklarının Değerlendirilmesi	(Prosperi vd., 2020)
	Sürdürülebilirlik	(Tricarico vd., 2019)
	Sürdürülebilir Girişimcilik	(Gillebo ve Hugo, 2006)
		(Duarte Alonso, Kok ve O'Brien, 2020)
	Kültürel Miras Girişimciliği	(van der Gaast vd., 2022)
		(Bolborici vd., 2022)
Eko-Girişimcilik İş Modeli	(Pfeilstetter, 2015)	
Eko-Gastronomi Turizmi Girişimciliği	(Bolborici vd., 2022)	
Strateji	Stratejik Planlama	(Jolink ve Niesten, 2015)
	Stratejik Girişimcilik	(Niesten vd., 2012)
	Rekabetçi Stratejiler	(Villanueva vd., 2022)
Restoran Girişimciliği	Restoran Girişimciliği	(Yu ve Hu, 2015)
		(Arthur ve Hracs, 2015)
		(Prezenza ve Iocca, 2012)
		(Baldwin, 2018)
Yenilikçilik	Yüksek Öğretimde Gıda Yenilikçiliği ve Girişimcilik	(Hermelin vd., 2017)
		(Liu, 2018)
	Yenilikçilik ve Teknoloji	(Fonseca vd., 2015)
	Yenilikçi Girişimcilik	(Iskender vd., 2022)
	Siber Girişimcilik	(Oliveira ve Cardoso, 2021)
	İş Modeli Yenilikçiliği	(Metaxas ve Karagiannis, 2016)
		(Tajvidi ve Tajvidi, 2021)
	Yenilikçilik	(Prastowo vd., 2021)
		(Ludin vd., 2022)
	Geleneksel Yiyeceklerin Yenilikçiliği	(Harms vd., 2021)
(Bogers ve Jensen, 2017)		
Yenilikçi Gıda Ürünleri	(Tamburrini ve Zhang, 2014)	
	(Zapata-Cuervo vd., 2021)	
Girişimcilik Bilgi ve Yetenekleri	Sektörün Sunumu ve Öğrencilerin Girişimci Risk Alma Algısı	(Gillebo ve Hugo, 2006)
		(Oliveira ve Cardoso, 2021)
	Girişimcilik Bilgi ve Yetenekleri	(Dejan vd., 2020)
	Girişimcileri Yerel Mutfağın Önemi ve Değeri Konusunda Duyarlı Hale Getirilmesi	(Loue ve Sarrouy-Watkins, 2021)
	Girişimci Yetkinliği	(Becot vd., 2015)
Gıda Sektörü Girişimcilerinin Helal Gıda Bilgisi	(Garcia vd., 2015a)	
Girişimci Şefler	Perulu Şefler	(Garcia vd., 2015b)
	Michelin Yıldızlı Şefler	(Sumual vd., 2019)
Gastronomi Turizmi	Gastronomi Turizminde Standartlaşma	(Rahman vd., 2011)
	Mutfak Turizmi Gelişimi	(Lasater-Wille, 2018)
	Mutfak Turizmi	(Batat, 2021)
	Eko-Gastronomi Turizmi Girişimciliği	(de Vries vd., 2018)
	Gastronomi Turizmi	(Duarte Alonso vd., 2018)
Dezavantajlı Gruplar	Dayanışma Ekonomisi	(Duarte Alonso ve Kok, 2021)
	Engelli Girişimciler	(Niesten vd., 2012)
	Ev Girişimciliği	(Celebi vd., 2020)
	Genç Girişimciler	(Auquilla Belema vd., 2019)
	Göçmen Girişimciliği /Etnik Girişimcilik	(Prastowo vd., 2021)
		(Dedehouanou ve Araar, 2020)
(McCordic ve Raimundo, 2019)		
		(Arslan vd., 2022)
		(Choi, 2016)
		(Dickau vd., 2021)
		(Idris, 2015)
		(Khojasteh, 2022)

		(Lin Pang, 2002)
		(van Dongen, 2019)
		(Barth ve Zalkat, 2021)
		(Ahmed vd., 2019)
		(Albors-Garrigos vd., 2021)
		(Dahiya vd., 2021)
		(Gangwani ve Shousha, 2021)
		(Gözgeç ve Aydemir, 2019)
		(Otoo vd., 2011)
		(Otoo vd., 2012)
		(Tuffour vd., 2022)
		(Dejan vd., 2020)
		(Paloviita, 2010)
		(Arslan vd., 2022)
		(Otoo vd., 2012)
		(Tuffour vd., 2022)
		(Gözgeç ve Aydemir, 2019)
		(Hiemstra vd., 2006)
		(Otoo vd., 2011)
		(Otoo vd., 2012)
		(Tarulevicz, 2018)
		(Tuffour vd., 2022)
		(Bolborici vd., 2022)
		(Avetisyan ve Brent Ross, 2019)
		(Celebi vd., 2020)
		(Eris vd., 2022)
		(Kline vd., 2014)
		(Navarro-Dols vd., 2022)
		(Navarro-Dols ve González-Pernía, 2020)
		(Özden vd., 2018)
		(Tricarico vd., 2019)
		(Batat, 2021)
		(Tamburrini ve Zhang, 2014)
		(Zapata-Cuervo vd., 2021)
		(Tajvidi ve Tajvidi, 2021)
		(Prastowo vd., 2021)
		(Iskender vd., 2022)
		(Oliveira ve Cardoso, 2021)
		(van Dongen, 2019)
		(Mykletun ve Gyimóthy, 2010)
		(Claver-Cortés vd., 2020)
		(Büyük ve Demir, 2021)
		(Besson vd., 2019)
		(Güzel vd., 2021)
		(Prosperi vd., 2020)
		(Garcia vd., 2015a, 2015b)
Covid-19	Covid-19	
		(Batat, 2021)
		(Tamburrini ve Zhang, 2014)
		(Zapata-Cuervo vd., 2021)
		(Tajvidi ve Tajvidi, 2021)
		(Prastowo vd., 2021)
		(Iskender vd., 2022)
		(Oliveira ve Cardoso, 2021)
		(van Dongen, 2019)
		(Mykletun ve Gyimóthy, 2010)
		(Claver-Cortés vd., 2020)
		(Büyük ve Demir, 2021)
		(Besson vd., 2019)
		(Güzel vd., 2021)
		(Prosperi vd., 2020)
		(Garcia vd., 2015a, 2015b)
Diğer		
	Akademik Girişimcilik	(Oliveira ve Cardoso, 2021)
	Geleneksel Gıda İşletmeleri	(van Dongen, 2019)
	Geleneksel Yiyecekler ve Girişimcilik Başarısı	(Mykletun ve Gyimóthy, 2010)
	Girişimciliğin Açıklayıcı Faktörleri	(Claver-Cortés vd., 2020)
	İç Girişimcilik	(Büyük ve Demir, 2021)
	İş Birliğine Dayalı Girişimcilik	(Besson vd., 2019)
	Şarap Turizmi Girişimciliği	(Güzel vd., 2021)
	Yerel Girişimciler	(Prosperi vd., 2020)
	Yerel Mutfak	(Garcia vd., 2015a, 2015b)

Temalar ve kategoriler incelendiğinde, araştırmacıların çalışmalarında en fazla odaklandıkları alanların dezavantajlı gruplara ilişkin kategorilerden oluştuğu anlaşılmıştır. Dezavantajlı gruplar içerisinde ise yoğun olarak göçmen girişimciliği, kadın girişimciler, sokak yemekleri sektörü ve sosyal girişimcilik konularının çalışıldığı belirlenmiştir.

Gastronomi ve Girişimcilik Araştırmalarında Öne Çıkan Model, Kuram, Teori ve Yaklaşımlar

Gastronomi ve girişimcilik konularının birlikte ele alındığı araştırmalarda oldukça sınırlı sayıda model, kuram, teori ve yaklaşım kullanıldığı anlaşılmıştır. Bu konuya ilişkin bulgular: Gastronomide Deneyimsel Sosyal Girişimcilik Modeli (Eris vd., 2022), Eko-Girişimcilik İş Modeli (Jolink ve Niesten, 2015), Girişimci Eylem Teorisi (Duarte Alonso ve Kok, 2021), Karma Gömülülük Kuramı (van Dongen, 2019), Kaynak Temelli Dinamik Yetenekler Yaklaşımı (Duarte Alonso vd., 2018), Gastronomide Deneyimsel Sosyal Girişimcilik Modeli (Eris vd., 2022) biçimindedir.

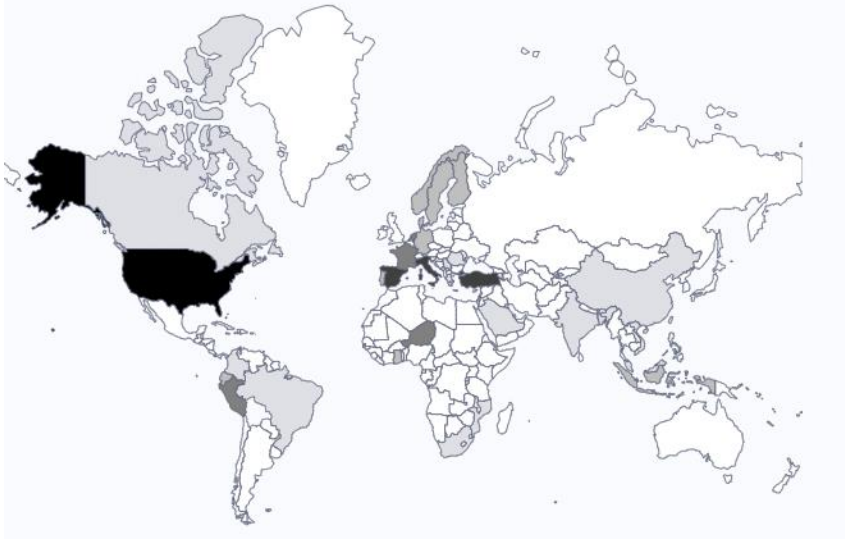
Gastronomi ve Girişimcilik Araştırmalarının Gerçekleştirildiği Ülkeler

Girişimcilik ve gastronomi eksenlerinde kesişen araştırmalar 34 farklı ülkede gerçekleştirilmiştir. Söz konusu araştırmalar, Bangladeş (Ahmed vd., 2019), Kolombiya (Zapata-Cuervo vd., 2021), Danimarka (Arthur ve Hracs, 2015), Yunanistan (Metaxas ve Karagiannis, 2016), Çin Halk Cumhuriyeti (Baldwin, 2018), İtalya (Tamburrini ve Zhang, 2014), Nijer (Otoo vd., 2012), Finlandiya (Arslan vd., 2022), İspanya (Pfeilstetter, 2015), İsveç (Barth ve Zalkat, 2021; Hermelin vd., 2017), Kanada (Dickau vd., 2021), Vietnam (Hiemstra vd., 2006). 4 araştırmada ise ülke ya da bölge belirtilmemiştir. Araştırmaların yoğun olarak ABD’de gerçekleştirildiği ($n=8$) anlaşılmıştır. Bazı araştırmalar birden fazla ülkede gerçekleştirilmiştir. İlgili dağılımlara ilişkin veriler Tablo 4’te, harita gösterimleri ise Şekil 1’de sunulmuştur.

Tablo 4. Araştırmaların Gerçekleştirildiği Ülkeler

Ülke	Sayı	Ülke	Sayı	Ülke	Sayı
ABD	8	Endonezya	2	Kolombiya	1
İtalya	5	Finlandiya	2	Malezya	1
Türkiye	5	Gana	2	Mozambik	1
İspanya	4	İsveç	2	Romanya	1
Fransa	3	Norveç	2	Sırbistan	1
Hollanda	3	Portekiz	2	Singapur	1
Nijer	3	Bangladeş	1	Suudi Arabistan	1
Peru	3	Brezilya	1	Tayvan	1
Almanya	2	Çin Halk Cumhuriyeti	1	Vietnam	1
Belçika	2	Güney Afrika	1	Yunanistan	1
Danimarka	2	Hindistan	1	Belirtilmemiş	4
Ekvador	2	Kanada	1		

Şekil 1. Araştırmaların Gerçekleştirildiği Ülkeler



Sonuç ve Öneriler

Sistemik araştırmalar, seçilen konuda araştırma yönelimlerinin ortaya çıkarılabilmesine katkı sunması bakımından önemlidir. Araştırma yönelimleri, güncel şartlardan ve sorunlardan bağımsız değildir. Bu kapsamda, girişimcilik ve gastronomi gibi hayatın farklı alanlarında etkisi bulunan, disiplinler arası konuları birlikte ele alan çalışmaların incelenmesi ilgili yazın ve politika düzenleyiciler için faydalı olabilir. Bu doğrultuda, araştırmada gastronomi ve girişimcilik alanında hazırlanan çalışmalar sistematik olarak incelenmiştir. İncelemeden elde edilen bulgular; araştırmalarda kullanılan yöntemlerin, yer verilen kavram ve konuların, model, teori, kuram, yaklaşım ve incelenen coğrafi alan göz önünde bulundurularak analiz edilmiştir. İnceleme doğrultusunda bazı temel sonuçlara ulaşılmıştır. Söz konusu sonuçlar aşağıda sunulmuştur.

Araştırmalarda ele alınan temel odak noktası dezavantajlı gruplara ilişkin konulardır. Nitel yöntem ve örnek olay deseninin bu tip araştırmalar için daha uygun olduğu belirlenmiştir. Yenilikçilik ve yaratıcılık, girişimcilik ve gastronomi çalışmalarında öne çıkan bir diğer konudur. Özellikle, pandemiye yönelik araştırmalarda teknoloji kullanımının araştırılması söz konusu olmuştur. Bu doğrultuda, girişimci fikirlerin olgunlaştırılıp yatırımcılara sunulabilmesi için gerekli danışmanlıkların verilmesi ve iletişim ağlarının sağlanması önemlidir. Bunun yanı sıra girişimciliği ve yaratıcılığı geliştirecek merkezlerin ya da mekanizmaların bulunması gerekmektedir (T.C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı-Çukurova Kalkınma Ajansı, 2020). Araştırmalar farklı coğrafi bölgelerde ve yakın dönemde gerçekleştirilmiştir. Araştırmalarda sınırlı sayıda model, teori, kuram ve yaklaşıma yer verildiği belirlenmiştir. Son yıllarda gastronomi ve girişimcilik araştırmalarının artış gösterdiği anlaşılmıştır. Gastronomi ve sosyal girişimcilik konularının birlikte yoğun olarak öne çıkması gastronomi girişimciliğinin toplumda olumlu değişimleri gerçekleştiren önemli bir araç olduğunu göstermektedir (Navarro-Dols ve González-Pernía, 2020). Gıdanın ötesinde bir anlamı olan gastronomi, toplumların kültürel miraslarını yansıtmaktadır (UNWTO, 2023). Bu bakımdan farklı etnik grupların girişimcilik faaliyetlerine imkân sunan gastronomi girişimciliği hem kültürün korunması hem de kazanç aracı olması açısından önemli çalışma alanlarından biridir.

Araştırmanın temel sınırlılığı sadece makalelerin inceleme kapsamına dahil edilmiş olmasıdır. Gelecek araştırmalarda, bildiri, kitap ve tezler de dahil edilerek kapsam genişletilebilir. Bunun yanı sıra, aratılan anahtar kelimeler çeşitlendirilebilir veya farklı veri tabanları incelenebilir. Araştırma doğrultusunda hazırlanan sentezin gelecek araştırmalar için faydalı olabileceği düşünülmektedir. Girişimcilikle ilgili yerli ve yabancı araştırmaların odak noktası yoğun olarak girişimci birey ve girişimci bireyin özellikleri olduğu bilinmektedir (Eser ve Yıldız, 2015). Gelecek çalışmalarda, farklı konular ele alınabilir. Örneğin, gastronomi ve girişimcilik alanında demografik ve sosyo-ekonomik ayrımcılık veya sektörde yer alma zorluğu incelenebilir. Kadın girişimciler ve dezavantajlı grupların gastronomi sektöründe var olması incelenebilir (Aggestam ve Wigren-Kristoferson, 2017). Bunun yanı sıra, gastronomi girişimcilerinin destinasyon markalamasındaki etkisi incelenebilir (Gulisova, 2022).

Kaynakça

- Aggestam, M. ve Wigren-Kristoferson, C. (2017). How women entrepreneurs build embeddedness: A case study approach. *International Journal of Gender and Entrepreneurship*, 9(3), 252-268. doi:10.1108/IJGE-07-2017-0037
- Ahmed, J. U., Ahmed, A., Hoque, M. T., Majid, M. A. ve Chhikara, R. (2019). Women entrepreneurs fast food business: A case study on challenging social prejudice through entrepreneurship. *Small Enterprise Research*, 26(3), 307-319. doi:10.1080/13215906.2019.1671216
- Albors-Garrigos, J., Signes, A. P., Segarra-Oña, M. ve Garcia-Segovia, P. (2021). Breaking the glass ceiling in haute cuisine: The role of entrepreneurship on the career expectations of female chefs. *Tourism and Hospitality Management*, 27(3), 605-628. doi:10.20867/thm.27.3.8
- Arslan, A., Kamara, S., Zahoor, N., Rani, P. ve Khan, Z. (2022). Survival strategies adopted by microbusinesses during COVID-19: An exploration of ethnic minority restaurants in northern Finland. *International Journal of Entrepreneurial Behavior & Research*. doi:10.1108/IJEER-05-2021-0396
- Arthur, I. K. ve Hracs, B. J. (2015). Experience the difference: The competitive strategies of food-related entrepreneurs in rural denmark. *Geografiska Annaler: Series B, Human Geography*, 97(1), 95-112. doi:10.1111/geob.12067
- Auquilla Belema, L. A., Ordóñez Bravo, E. F., Sánchez Cuesta, P. A., Vladimir Chávez Velásquez, A. ve Ordóñez, A. A. A. (2019). The gastronomic ventures in the rural parishes of Ecuador, through the popular and solidary economy. Case study. *Estudios del Desarrollo Social: Cuba y América Latina*, 7(3), 207-220.
- Avetisyan, T. ve Brent Ross, R. (2019). The intersection of social and economic value creation in social entrepreneurship: A comparative case study of food hubs. *Journal of Food Distribution Research*, 50(1), 97-104.
- Baldwin, W. (2018). The restauranturship of Hong Kong's premium Japanese restaurant market. *International Hospitality Review*, 32(1), 8-25. doi:10.1108/IHR-07-2018-0004

- Barth, H. ve Zalkat, G. (2021). Refugee entrepreneurship in the agri-food industry: The Swedish experience. *Journal of Rural Studies*, 86, 189-197. doi:10.1016/j.jrurstud.2021.06.011
- Batat, W. (2021). How Michelin-starred chefs are being transformed into social bricoleurs? An online qualitative study of luxury foodservice during the pandemic crisis. *Journal of Service Management*, 32(1), 87-99. doi:10.1108/JOSM-05-2020-0142
- Becot, F., Conner, D. ve Kolodinsky, J. (2015). Where do agri-food entrepreneurs learn their job and are there skills they wished they had learned? *International Journal of Entrepreneurship and Innovation*, 16(3), 207-215. doi:10.5367/ijei.2015.0192
- Besson, E., Zhao, Y., Kefi, H. ve Maalaoui, A. (2019). Consumer evaluation of collaboration between perfumery and gastronomy for innovation. *International Journal of Entrepreneurship and Small Business*, 37(1), 25-53. doi:10.1504/IJESB.2019.099880
- Bogers, M. ve Jensen, J. D. (2017). Open for business? An integrative framework and empirical assessment for business model innovation in the gastronomic sector. *British Food Journal*, 119(11), 2325-2339. doi:10.1108/BFJ-07-2017-0394
- Bolborici, A.-M., Lupu, M. I., Sorea, D. ve Atudorei, I. A. (2022). Gastronomic heritage of Făgăraş Land: A worthwhile sustainable resource. *Sustainability*, 14(3). doi:10.3390/su14031199
- Boz, H. (2007). *Etnik girişimcilik: Almanya’da faaliyet gösteren Türk kökenli girişimciler üzerine bir araştırma.* (Yüksek Lisans Tezi). <http://acikerisim.akdeniz.edu.tr/xmlui/handle/123456789/1671> adresinden erişildi.
- Büyük, Ö. ve Demir, C. (2021). Bir değişimin iç girişimcilik yoluyla yönetimi: Esnaf lokantasından tematik Japon restoranına giden süreç. *Uluslararası Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 99-115. doi:10.30625/ijctr.992164
- Casson, M. (2003). *The entrepreneur. an economic theory* (2nd edition.). Cheltenham: Edward Elgar.
- Celebi, D., Pirnar, I. ve Eris, E. D. (2020). Bibliometric analysis of social entrepreneurship in gastronomy tourism. *Tourism: An International Interdisciplinary Journal*, 68(1), 58-67.
- Choi, A. S. (2016). “‘La choy Chinese food swings American?’” Korean immigrant entrepreneurship and American orientalism before World War II. *Cultural and Social History*, 13(4), 521-538. doi:10.1080/14780038.2016.1200817
- Claver-Cortés, E., Marco-Lajara, B., Seva-Larrosa, P., Ruiz-Fernández, L. ve Sánchez-García, E. (2020). Explanatory factors of entrepreneurship in food and beverage clusters in Spain. *Sustainability*, 12(14). doi:10.3390/su12145625
- Dahiya, S., Panghal, A., Sindhu, S. ve Siwach, P. (2021). Organic food women entrepreneurs-TISM approach for challenges. *Journal of Enterprising Communities: People and Places in the Global Economy*, 15(1), 114-136. doi:10.1108/JEC-04-2020-0068
- de Vries, H. J., Go, F. M. ve Alpe, S. A. (2018). The necessity for a local level of gastronomic tourism standardization: The case of Torino’s city branding. A. Dias, B. Salmelin, D. Pereira ve M. Dias (Ed.), *Modeling Innovation Sustainability and Technologies. Springer Proceedings in Business and Economics.* İçinde (ss. 205-221). Cham: Springer. doi:10.1007/978-3-319-67101-7_16
- Dedehouanou, S. F. A. ve Araar, A. (2020). Gender, entrepreneurship and food security in Niger. *Review of Development Economics*, 24(3), 815-830. doi:10.1111/rode.12657
- Dejan, Č., Marija, R. ve Milena, V. (2020). Innovative food products as a basis for the development of rural tourism in Vojvodina. *Ekonomika Poljoprivrede*, 67(4), 1283-1295. doi:10.5937/ekoPolj2004283C
- Dickau, J., Pilcher, J. M. ve Young, S. K. (2021). If you wanted garlic, you had to go to Kensington: Culinary infrastructure and immigrant entrepreneurship in Toronto’s food markets before official multiculturalism. *Food, Culture & Society*, 24(1), 31-48. doi:10.1080/15528014.2020.1860375
- Duarte Alonso, A. ve Kok, S. K. (2021). Sense of place and certainty in uncertain socioeconomic conditions: Contributions of local cuisine to culinary tourism. *Journal of Heritage Tourism*, 16(3), 247-262. doi:10.1080/1743873X.2020.1786572

- Duarte Alonso, A., Kok, S. ve O'Brien, S. (2018). 'We are only scratching the surface'—a resource-based and dynamic capabilities approach in the context of culinary tourism development. *Tourism Recreation Research*, 43(4), 511-526. doi:10.1080/02508281.2018.1473196
- Duarte Alonso, A., Kok, S. ve O'Brien, S. (2020). Sustainable wine tourism development through the lens of dynamic capabilities and entrepreneurial action: An exploratory four-region perspective. *Tourism Recreation Research*, 45(3), 401-419. doi:10.1080/02508281.2020.1745000
- Eris, E. D., Pirnar, I. ve Celebi, D. (2022). Experimental social entrepreneurship model in gastronomy: The case of Ebru Baybara Demir as a social gastronomy entrepreneur. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 27(100474). doi:10.1016/j.ijgfs.2022.100474
- Eser, G. ve Yıldız, M. L. (2015). Türkiye'de girişimcilik araştırmalarının odağı nedir? – Yazın üzerine bir inceleme –. *Marmara Üniversitesi Öneri Dergisi*, 11(43), 91. doi:10.14783/od.v11i43.5000070104
- Fonseca, S. C., Pinheiro, R., Barbosa, C., Araújo, A., Vaz-Velho, M. ve Alves, R. (2015). Food innovation and entrepreneurship in higher education: A case study. *International Journal of Food Studies*, 4, 141-147. doi:10.7455/ijfs/4.2.2015.a3
- van der Gaast, K., van Leeuwen, E. ve Wertheim-Heck, S. (2022). Food systems in transition: Conceptualizing sustainable food entrepreneurship. *International Journal of Agricultural Sustainability*, 20(5), 705-721. doi:10.1080/14735903.2021.1969163
- Gangwani, S. ve Shousha, D. M. M. E.-S. (2021). Challenges of Saudi women entrepreneurs in culinary art business. *Academy of Entrepreneurship Journal*, 27(4), 1-8.
- Garcia, R. K. de O., Zottis, A. M. ve Bonho, D. V. (2015a). The use of gastronomy as a tourist attraction: A contribution to the extension project "tourism and gastronomy: Uniting flavors and knowledge" for the recognition of immaterial cultural legacy. *Gestao E Desenvolvimento*, 12(2), 67-82.
- Garcia, R. K. de O., Zottis, A. M. ve Bonho, D. V. (2015b). *Tourism and gastronomy: Opportunities for rural communities*. (M. Czerny ve W. Doroszewicz, Ed.) Sustainable Development in Peripheral Regions (s. 165). Wydawnictwa Uniwersytetu Warszawskiego. doi:10.31338/uw.9788323520573
- Gillebo, T. ve Hugo, A. (2006). Sustainable entrepreneurship: Regional innovation cultures in the ecological food sector. *International Journal of Agricultural Sustainability*, 4(3), 244-256. doi:10.1080/14735903.2006.9684805
- Gómez-Rico, M., Molina-Collado, A., Santos-Vijande, M. L. ve Bilgihan, A. (2022). Motivations, self-congruity and restaurant innovativeness as antecedents of a creative-food tourism experience: The moderating effect of first-time and repeat tourists. *British Food Journal*, 124(2), 406-429. doi:10.1108/BFJ-03-2021-0271
- Gözgeç, H. ve Aydemir, B. (2019). Gastronomide kadın sokak gıda satıcıları: Bir örnek olay çalışması. *MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 8(4), 3854-3870. doi:10.33206/mjss.527054
- Gulisova, B. (2022). Place branding for and through gastronomy. *Journal of Gastronomy and Tourism*, 6(3), 154-169. doi:10.3727/216929722X16354101932087
- Gürsoy, Ç. ve Özer, Ç. (2022). Sürdürülebilir unsurların gelişmesine katkıda bulunan bir yaratıcı ekonomi alanı: Gastroekonomi. *Journal of Tourism Intelligence and Smartness*, 5(1), 11-23. <https://dergipark.org.tr/en/pub/jtis/issue/68431/1064775> adresinden erişildi.
- Güzel, Ö., Ehtiyar, R. ve Ryan, C. (2021). The success factors of wine tourism entrepreneurship for rural area: A thematic biographical narrative analysis in Turkey. *Journal of Rural Studies*, 84, 230-239. doi:10.1016/j.jrurstud.2021.04.021
- Harms, R., Alfert, C., Cheng, C.-F. ve Kraus, S. (2021). Effectuation and causation configurations for business model innovation: Addressing COVID-19 in the gastronomy industry. *International Journal of Hospitality Management*, 95(102896). doi:10.1016/j.ijhm.2021.102896
- Hermelin, B., Hinchcliffe, G. ve Stenbacka, S. (2017). The making of the gourmet restaurateur – masculine ideology, identity and performance. *NORMA*, 12(1), 48-64. doi:10.1080/18902138.2017.1284421

- Hiemstra, A. M. F., Van der Kooy, K. G. ve Frese, M. (2006). Entrepreneurship in the street food sector of Vietnam—Assessment of psychological success and failure factors. *Journal of Small Business Management*, 44(3), 474-481. doi:10.1111/j.1540-627X.2006.00183.x
- Idris, M. S. (2015). The multidimensional roles of food and culture-centered entrepreneurship among Ethiopian and Eritrean migrants: Ethnographic case studies in Washington, D.C. *African and Black Diaspora: An International Journal*, 8(1), 55-70. doi:10.1080/17528631.2014.966956
- Iskender, A., Sirakaya-Turk, E., Cardenas, D. ve Hikmet, N. (2022). Restaurant patrons' intentions toward QR code menus in the U.S. during COVID-19: Acceptance of technology adoption model (ATAM). *Journal of Foodservice Business Research*, 1-26. doi:10.1080/15378020.2022.2133518
- Jolink, A. ve Niesten, E. (2015). Sustainable development and business models of entrepreneurs in the organic food industry. *Business Strategy and the Environment*, 24(6), 386-401. doi:10.1002/bse.1826
- Karsavuran, Z. (2018). Sokak yemekleri: Farklı disiplinlerin yaklaşımı ve gastronomi turizmi alanında sokak yemeklerinin değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(1), 246-265. doi:10.21325/jotags.2018.185
- Khojasteh, M. (2022). Unplanned food access: Contribution of immigrant food entrepreneurs to community wellbeing in a suburban township. *Journal of the American Planning Association*, 1-15. doi:10.1080/01944363.2022.2094450
- Kline, C., Shah, N. ve Rubright, H. (2014). Applying the positive theory of social entrepreneurship to understand food entrepreneurs and their operations. *Tourism Planning & Development*, 11(3), 330-342. doi:10.1080/21568316.2014.890126
- Knight, F. H. (1921). *Risk, Uncertainty and Profit*. Boston, MA: Hart, Schaffner & Marx.
- Lasater-Wille, A. (2018). The presentation of the chef in everyday life: Socializing chefs in Lima, Peru. *Revista de Administração de Empresas*, 58(3), 233-243. doi:10.1590/s0034-759020180304
- Lin Pang, C. (2002). Business opportunity or food pornography? Chinese restaurant ventures in Antwerp. *International Journal of Entrepreneurial Behavior & Research*, 8(1/2), 148-161. doi:10.1108/13552550210423778
- Liu, Y.-Y. T. (2018). (Mis)communicating through conflicts: Chinese restaurant owners and Zimbabwean employees in Johannesburg. *Africa Journal of Management*, 4(4), 426-446. doi:10.1080/23322373.2018.1522171
- Loue, C. ve Sarrouy-Watkins, N. (2021). Social representations of the hotel and catering sector and their influence on the individual perception of entrepreneurial risk taking: The case of students from a higher program specializing in gastronomy and hospitality. *Revue internationale P.M.E.*, 34(1), 71-93.
- Ludin, D., Holler, M., Wellbrock, W. ve Mueller, E. (2022). How COVID-19 accelerates business model innovation and digital technological transformation in the hospitality industry: A focus on restaurants in Baden-Wuerttemberg. *International Journal of Innovation and Technology Management*, 19(06). doi:10.1142/S0219877022420020
- McCordic, C. ve Raimundo, I. (2019). The inclusion of young entrepreneurs in the city of Maputo's food markets. *Urban Forum*, 30, 461-475. doi:10.1007/s12132-019-09368-2
- Metaxas, T. ve Karagiannis, D. (2016). Culinary tourism in Greece: Can the past define the future? Dimensions of innovation, entrepreneurship and regional development. *Journal of Developmental Entrepreneurship*, 21(03), 1650018. doi:10.1142/S1084946716500187
- Mykletun, R. J. ve Gyimóthy, S. (2010). Beyond the renaissance of the traditional Voss sheep's-head meal: Tradition, culinary art, scariness and entrepreneurship. *Tourism Management*, 31(3), 434-446. doi:10.1016/j.tourman.2009.04.002
- Navarro-Dols, J. ve González-Pernía, J. L. (2020). Gastronomy as a real agent of social change. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21(100240). doi:10.1016/j.ijgfs.2020.100240

- Navarro-Dols, J., González-Pernía, J. L., Georgantzis, N. ve Ashta, A. (2022). Team profiles and roles in social gastronomy: A qualitative study in Spain. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 27(100457). doi:10.1016/j.ijgfs.2021.100457
- Nielsen, M., van Oers, P., Pelzer, M. ve Munsters, W. (2012). Entrepreneurship in niche tourism: Risk factors and success factors. The case of the Dutch Province of Limburg. *Ido Movement for Culture-Journal of Martial Arts Anthropology*, 12(2), 20-27.
- Oliveira, L. ve Cardoso, E. L. (2021). Development and implementation of a model for promoting innovation in traditional food products through academic entrepreneurship. *Journal of Culinary Science & Technology*, (0), 1-10. doi:10.1080/15428052.2021.1938773
- Otoo, M., Fulton, J., Ibro, G. ve Lowenberg-Deboer, J. (2011). Women entrepreneurship in West Africa: The Cowpea street food sector in Niger and Ghana. *Journal of Developmental Entrepreneurship*, 16(1), 37-63. doi:10.1142/S1084946711001732
- Otoo, M., Ibro, G., Fulton, J. ve Lowenberg-Deboer, J. (2012). Micro-entrepreneurship in Niger: Factors affecting the success of women street food vendors. *Journal of African Business*, 13(1), 16-28. doi:10.1080/15228916.2012.657937
- Özden, O., Sünnetçioğlu, S. ve Özkök, F. (2018). Gastronomideki umut: Bir sosyal girişimcilik örneği olarak Hayata Sarıl Lokantası. *Journal of Awareness*, 3(Özel), 41-52. doi:10.26809/joa.2018548597
- Paloviita, A. (2010). Stakeholder perceptions of alternative food entrepreneurs. *World Review of Entrepreneurship, Management and Sustainable Development*, 5(4), 395-406. doi:10.1504/WREMSD.2009.031627
- Pfeilstetter, R. (2015). Heritage entrepreneurship. Agency-driven promotion of the Mediterranean diet in Spain. *International Journal of Heritage Studies*, 21(3), 215-231. doi:10.1080/13527258.2014.930502
- Prastowo, A. A., Hafiar, H., Setianti, Y., ve Yustikasari. (2021). Disability entrepreneurs responses to public communication during the pandemic (Case study about disability entrepreneur strategy through online culinary business during the Covid-19 pandemic). *Webology*, 18(1), 121-130. doi:10.14704/WEB/V18I1/WEB18077
- Prezenza, A. ve Iocca, S. (2012). High cuisine restaurants: Empirical evidences from a research in Italy. *European Journal of Tourism, Hospitality and Recreation*, 3(3), 69-85.
- Prosperi, M., Sisto, R., Lopolito, A. ve Materia, V. C. (2020). Local entrepreneurs' involvement in strategy building to facilitate agro-food waste valorisation within an agro-food technological district: A SWOT-SOR approach. *Sustainability*, 12(11). doi:10.3390/su12114523
- Rahman, A. H. A., Ahmad, W. I. W., Mohamad, M. Y. ve Ismail, Z. (2011). Knowledge on halal food amongst food industry entrepreneurs in Malaysia. *Asian Social Science*, 7(12), 216-221. doi:10.5539/ass.v7n12p216
- Schumpeter, J. A. (1934). *The theory of economic development*. Cambridge, MA: Harvard University Press.
- Snihur, Y., Thomas, L. D. W., Garud, R. ve Phillips, N. (2022). Entrepreneurial framing: A literature review and future research directions. *Entrepreneurship Theory and Practice*, 46(3), 578-606. doi:10.1177/10422587211000336
- Sumual, T. E. M., Kawulur, A. F. ve Kawulur, H. R. (2019). Competitive advantage and culinary business performance: An antecedent of human capital and entrepreneur competence. *International Journal of Recent Technology and Engineering*, 8(2 Special Issue), 425-432.
- Tajvidi, R. ve Tajvidi, M. (2021). The growth of cyber entrepreneurship in the food industry: Virtual community engagement in the COVID-19 era. *British Food Journal*, 123(10), 3309-3325. doi:10.1108/BFJ-06-2020-0559
- Tamburrini, G. ve Zhang, W. (2014). Entrepreneurship in time of crisis: The outsourcing of services through franchise arrangements in the Italian food service industry. *Journal of Foodservice Business Research*, 17(1), 28-47. doi:10.1080/15378020.2014.886913

- Tarulevicz, N. (2018). Hawkerpreneurs: Hawkers, entrepreneurship, and reinventing street food in Singapore. *Revista de Administracao de Empresas*, 58(3), 291-302. doi:10.1590/S0034-759020180309
- T.C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı-Çukurova Kalkınma Ajansı. (2020). *Adana Gastronomi Stratejisi*. <https://www.kalkinmakutuphanesi.gov.tr/assets/upload/dosyalar/adana-gastronomi-stratejisi.pdf> adresinden erişildi.
- Tricarico, L., Quaglia, S. ve Sganzzetta, L. M. (2019). Community entrepreneurship in sustainable food places. *Territorio*, (87), 105-112. doi:10.3280/TR2018-087017
- Tuffour, J. K., Oppong, M., Nyanyofio, J. G. T., Abukari, M. F., Addo, M. N. ve Brako, D. (2022). Micro-entrepreneurship: Examining the factors affecting the success of women street food vendors. *Global Business Review*. doi:10.1177/09721509211072380
- UNWTO. (2023). Gastronomy. 27 Mart 2023 tarihinde <https://www.unwto.org/gastronomy> adresinden erişildi.
- van Dongen, E. (2019). Localizing ethnic entrepreneurship: “Chinese” chips shops in Belgium, “traditional” food culture, and transnational migration in Europe. *Ethnic and Racial Studies*, 42(15), 2566-2584. doi:10.1080/01419870.2018.1540788
- Villanueva, L. K. B., Moran, A. M. I. ve Intriago, D. A. V. (2022). Methodological structure of a strategic plan to improve sales in mipymes of the Quevedo Canton. *Universidad y Sociedad*, 14(2), 66-74.
- Wurth, B., Stam, E. ve Spigel, B. (2022). Toward an entrepreneurial ecosystem research program. *Entrepreneurship Theory and Practice*, 46(3), 729-778. doi:10.1177/1042258721998948
- Yu, F.-L. T. ve Hu, M.-W. (2015). Strategic entrepreneurship in Taiwan’s food and catering industries: The case of 85 °C Café Shop. *Global Business Review*, 16(5), 891-902. doi:10.1177/0972150915591656
- Zapata-Cuervo, N., Montes-Guerra, M. I. ve Jeong, M. (2021). How do restaurants respond to the COVID-19 pandemic? Lessons from Colombian restaurateurs and their survival strategies. *Journal of Foodservice Business Research*, 1-22. doi:10.1080/15378020.2021.2006037