






Duyusal Deneyim Memnuniyeti ve Yöresel Yiyecek Deneyimi Arasındaki İlişki ve Değişkenlerin Davranışsal Niyet Üzerindeki Etkisi** (The Relationship between Sensory Experience Satisfaction and Local Food Experience and the Effect of Variables on Behavioral Intention)

* Arzu BALIKOĞLU^a , Sultan Nazmiye KILIÇ^b , Düriye BOZOK^c 

^a Balıkesir University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Guidance, Balıkesir/Turkey

^b Balıkesir University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management, Balıkesir/Turkey

^c Balıkesir University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Balıkesir/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 13.05.2020

Kabul Tarihi: 12.06.2020

Anahtar Kelimeler

Duyusal deneyim memnuniyeti

Yöresel yiyecek deneyimi

Davranışsal niyet

Öz

Bu çalışmada, turistlerin duysal deneyim memnuniyeti ve yöresel yiyecek deneyimi arasındaki ilişkinin belirlenmesi ve bu değişkenlerin gelecekteki tüketici davranışlarına olan etkisinin ortaya çıkarılması amaçlanmaktadır. Bu amaç çerçevesinde çalışmada birincil veri toplamak amacıyla nicel yöntem tercih edilmiş ve veri toplama aracı olarak anket tekniği kullanılmıştır. Çalışmada Zeithaml, Berry & Parasuraman (1996) tarafından geliştirilen Davranışsal Niyet Ölçeği ile çalışmacılar tarafından geliştirilen Duyusal Deneyim Memnuniyeti Ölçeği kullanılmıştır. Ayrıca Adongo, Anuga & Dayour'un (2015) geliştirdiği Yöresel Yiyecek Deneyimi Ölçeği baklavaya göre uyarlanmıştır. Çalışma Gaziantep'e gelen ve baklava tadan yerli turistler üzerinde gerçekleştirilmiş ve çalışma kapsamında 500 anket değerlendirilmeye alınmıştır. Elde edilen çalışma bulguları sonucunda baklavaya ilişkin duysal deneyimden memnun olan turistlerin yöresel yiyecek deneyimlerinin de olumlu yönde olduğu anlaşılmıştır. Ayrıca bu deneyimlerin tekrar satın alma, tavsiyede bulunma ve deneyimlerini başkalarına olumlu olarak aktarma davranışlarını pozitif yönlü olarak etkilediği görülmüştür.

Keywords

Sensory experience satisfaction

Local food experience

Behavioral intention

Abstract

In this study, it is aimed to determine the relationship between the sensory experience satisfaction and local food experience of tourists and to reveal the effect of these variables on their future behaviours. Within the framework of this purpose, in order to collect primary data, quantitative method was preferred and survey technique was used as data collection tool. The Behavioral Intention Scale developed by Zeithaml, Berry & Parasuraman (1996) and the Sensory Experience Satisfaction Scale developed by the researchers were used in the study. In addition, the Local Food Experience Scale developed by Adongo, Anuga & Dayour (2015) was adapted according to baklava. The research was carried out on local tourists who came to Gaziantep and tasted baklava and 500 questionnaires were evaluated. As a result of the research findings, it has been understood that the local food experiences of the tourists who are satisfied with the sensory experience of baklava are also in a positive direction. In addition, these experiences have been shown to positively affect the behavior of repurchasing, giving advice and transferring their experiences to others positively.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: arzukilic@balikesir.edu.tr (A. Balıkoğlu)

DOI: 10.21325/jotags.2020.610

**Bu makale, "Baklavaya Yönelik Duyusal Deneyim Memnuniyetinin Unutulmaz Yöresel Yiyecek Deneyimine ve Davranışsal Niyete Etkisi" başlıklı projeden üretilmiştir. Bu proje çalışması, Balıkesir Üniversitesi Rektörlüğü Bilimsel Araştırma Projeleri Birimi tarafından BAP 2018/041 numaralı proje ile desteklenmiştir.