

T.C. KOCAELİ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI BİLİM DALI

MİCHELİN REHBERİ'NDEKİ YEŞİL YILDIZLI
RESTORANLARIN SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ
UYGULAMALARI: TÜRKİYE ÖRNEĞİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

BERKAY ERCELEP

KOCAELİ 2024

T.C. KOCAELİ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI BİLİM DALI

MİCHELİN REHBERİ'NDEKİ YEŞİL YILDIZLI
RESTORANLARIN SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ
UYGULAMALARI: TÜRKİYE ÖRNEĞİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

BERKAY ERCELEP

Dr. Öğr. Üyesi Nihan AKDEMİR

KOCAELİ 2024

T.C. KOCAELİ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BİLİM DALI

MİCHELİN REHBERİ'NDEKİ YEŞİL YILDIZLI
RESTORANLARIN SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ
UYGULAMALARI: TÜRKİYE ÖRNEĞİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Tezi Hazırlayan: Berkay ERCELEP

Tezin Kabul Edildiği Enstitü Yönetim Kurulu Karar ve No: 28.06.2024/22

KOCAELİ 2024

ÖNSÖZ

Yüksek Lisans eğitim süresi başlangıcı ve tez çalışma süreci boyunca benimle saygı, hoşgörü ve sabır çerçevesi içerisinde ilgilenen, değerli bilgi ve birikimlerini paylaşan, çalışmamın her aşamasında yardımcı olan danışman hocam Sayın Dr. Öğr. Üyesi Nihan AKDEMİR'e saygı ve sevgiyle sonsuz teşekkür ederim.

Ayrıca, çalışmamın her aşamasında değerli öneri ve eleştirileriyle beni destekleyen Prof. Dr. Bilsen BİLGİLİ'ye sonsuz teşekkürlerimi sunarım. Tez savunması sürecinde bilgi ve deneyimlerini benimle paylaşan jüri üyem, Prof. Dr. Şevki ULEMA'ya da ayrıca teşekkür ederim.

Çalışma kapsamında görüşme gerçekleştirdiğim kıymetli şeflerime değerli katkılarından dolayı çok teşekkür ederim

Tüm hayatım boyunca her zaman yanımda olan, beni kalpten seven, maddi ve manevi tüm imkânları bana sağlayan ve destekçim olan canım aileme; beni her koşulda destekleyen, iyi günde kötü günde yanımda olabilen, hiçbir zaman yalnız bırakmayan daimî yol arkadaşım Sena AKYÜREK'e sonsuz teşekkür ederim.

Saygılarımla...

Berkay ERCELEP

İÇİNDEKİLER

İçindekiler	
ÖNSÖZ.....	i
ÖZET.....	iv
ABSTRACT	v
SİMGELER VE KISALTMALAR LİSTESİ.....	vi
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	vii
GÖRSELLER LİSTESİ	viii
TABLolar LİSTESİ.....	ix
GİRİŞ	1

BİRİNCİ BÖLÜM

1. ARAŞTIRMA İLE İLGİLİ GENEL BİLGİLER	4
1.1. ARAŞTIRMANIN AMACI.....	4
1.2. ARAŞTIRMANIN ÖNEMİ	4
1.3. ARAŞTIRMANIN PROBLEMİ	5
1.4. ARAŞTIRMANIN KONUSU.....	5
1.5. ARAŞTIRMANIN SINIRLILIKLARI ve VARSAYIMLARI	5
1.6. ARAŞTIRMANIN TANIMLARI	6

İKİNCİ BÖLÜM

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE	7
2.1 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK	7
2.1.1. Sürdürülebilirlik Kalkınma Kavramı	10
2.1.2. Sürdürülebilir Kalkınmanın Boyutları	14
2.1.2.1. Çevresel.....	15
2.1.2.2. Ekonomik	16
2.1.2.3. Sosyo-Kültürel	17
2.2. GASTRONOMİ ve RESTORAN DERECELENDİRME SİSTEMLERİ	19
2.2.1. Uluslararası Gastronomi Derecelendirme Sistemleri	21
2.2.2. Ulusal Gastronomi Derecelendirme Sistemleri.....	24
2.2.3. Michelin Rehberi.....	25
2.2.3.1. Michelin Rehberi Denetleme Süreci	28
2.2.3.2. Michelin Rehberinde Kullanılan Kavram ve Semboller	29
2.2.3.3. Dünyada Michelin Yıldızı.....	35
2.2.3.4. Türkiye’de Michelin Yıldızı.....	37
2.3. SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ	38
2.3.1. Dünya’da Sürdürülebilir Gastronomi Uygulamaları.....	40

2.3.2. Türkiye'de Sürdürülebilir Gastronomi Uygulamaları	41
2.3.3. Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Sürdürülebilirlik Faaliyetleri	43
2.3.3.1. Sürdürülebilir Yapı, Tasarım ve Bina	44
2.3.3.2. Sürdürülebilir Mobilya, Yapı ve Teçhizat.....	45
2.3.3.3. Su ve Enerji Tüketiminin Azaltılması	46
2.3.3.4. Sıfır Atık, Geri Dönüşümlü Malzemelerin Kullanılması	48
2.3.3.5. Çevre Yönetim Sistemleri	48
2.3.3.6. Yeşil Uygulamalar.....	49
2.4. İLGİLİ ALAN YAZIN ÇALIŞMALARI.....	50
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM	
3. MİCHELİN REHBERİ'NDEKİ YEŞİL YILDIZLI RESTORANLARIN SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ UYGULAMALARI: TÜRKİYE ÖRNEĞİ	52
3.1. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ	52
3.2. ARAŞTIRMANIN EVRENİ	53
3.3. VERİ TOPLAMA YÖNTEMİ VE ARACI	53
3.4. VERİLERİN ANALİZİ	55
3.5. ARAŞTIRMANIN BULGULARI.....	55
3.5.1. Katılımcıların Demografik Özelliklerine Yönelik Bulgular	55
3.5.2. Araştırmanın Hiyerarşik Kod-Alt Kod Modeline İlişkin Bulguları	56
3.5.3. Katılımcı Cevaplarına İlişkin Kelime Bulutu.....	70
SONUÇ ve ÖNERİLER.....	71
KAYNAKÇA	77
EKLER.....	90
Ek-1: Mülakat Formu.....	90
ETİK ONAY FORMU.....	91
ÖZGEÇMİŞ.....	92

ÖZET

Sürdürülebilir uygulamalar, doğal kaynakları korumayı, enerji verimliliğini artırmayı, atık ve kirliliği azaltmayı, ekosistemleri korumayı amaçlamaktadır. Bu tür uygulamalar, özellikle gıda alanında gelecek nesillere daha yaşanabilir bir dünya bırakmak için kritik bir rol oynamaktadır. Bu çalışmanın amacı, Türkiye’de Michelin Rehberi 2024 seçkisinde Yeşil Yıldız alan restoranların, sürdürülebilir gastronomi uygulamalarının neler olduğunu belirlenmesidir. Araştırmanın saha çalışmasında sorumlu şeflerle yarı yapılandırılmış görüşme tekniği yapılmış, bu bağlamda katılımcılarda elde edilen veriler içerik analizine tabi tutulmuştur. MAXQDA24 programı kullanılan çalışmada kodlamalar oluşturularak MAXMaps haritası ile Hiyerarşik Kod-Alt Kod modelleri ve kelime bulutu ortaya çıkarılmıştır. Çalışmanın sonucunda, restoranlarda bitki ve sebze bahçelerinin olduğu, yerel ve mevsiminde ürün kullanıldığı, yeterli (az) miktarda ürün tedarik edildiği, gıda atıklarının kullanıldığı (kompost ve hayvanlara yem), yağ atıklarının değerlendirildiği (yerel yönetimler ve biyoenerji işletmeleri tarafından toplanması), sürdürülebilirliği anlatan küçük kitapçıkların masalarda olduğu, yerel çalışanların tercih edildiği, gıda hazırlama sürecinde organik sertifikasının önemli olduğu ortaya çıkmıştır. Ayrıca bu restoranların dernek ve kuruluşlarla iş birliği içerisinde olmadığı, enerji tasarrufunda çeşitliliklerinin olmadığı ve sürdürülebilir mobilyalar için satın alım politikası eksikliği olduğu gibi önemli hususlarda belirtilmiştir. Katılımcıların verdiği cevapların çoğunluğunu olumlu ifadeler oluşturmuş, “Ürün, Atık, Sürdürülebilirlik ve Tarım” kelimeleri sıklıkla tekrar edilmiştir. Çalışmanın önemli bir diğer sonucu ise katılımcıların restoranlarda çevresel sürdürülebilirlik hususlarında yapmış oldukları faaliyetlerin ekonomik sürdürülebilirliği olumlu etkilediği tespit edilmiştir. Bu çalışma, konuyla ilgili restoran yöneticisi ya da şeflerinin sürdürülebilir gastronomi uygulamalarının neler olduğu hakkında rehberlik etmesi açısından önem arz etmektedir.

Anahtar Kelimeler: *Michelin Rehberi, Michelin Yeşil Yıldızı, Sürdürülebilirlik, Sürdürülebilir Gastronomi, Türkiye.*

ABSTRACT

Sustainable practices aim to conserve natural resources, increase energy efficiency, reduce waste and pollution, and protect ecosystems. Such practices play a critical role in leaving a more livable world for future generations, especially in the food sector. The aim of this study is to determine the sustainable gastronomy practices of the restaurants in Turkey that received a Green Star in the Michelin Guide 2024 selection. In the field study of the research, semi-structured interviews were conducted with the chefs in charge, and the data obtained from the participants were subjected to content analysis. In the study using MAXQDA24 program, coding was created and MAXMaps map and Hierarchical Code-Sub-Code models and word cloud were revealed. As a result of the study, it was revealed that the restaurants have herb and vegetable gardens, use local and seasonal products, supply sufficient (small) amounts of products, use food waste (compost and feed for animals), utilize oil waste (collection by local governments and bioenergy enterprises), have small booklets explaining sustainability on the tables, prefer local employees, and organic certification is important in food preparation. It was also noted that these restaurants do not cooperate with associations and organizations, lack diversity in energy savings, and lack a purchasing policy for sustainable furniture. The majority of the participants' responses were positive, with the words "Product, Waste, Sustainability and Agriculture" frequently repeated. Another important result of the study is that the activities of the participants on environmental sustainability in restaurants have a positive impact on economic sustainability. This study is important in terms of guiding restaurant managers or chefs about what sustainable gastronomy practices are.

Keywords: *Michelin Guide, Michelin Green Star, Sustainability, Sustainable Gastronomy, Türkiye.*

SİMGELER VE KISALTMALAR LİSTESİ

GRA	: Green Restaurant Association
ABD	: Amerika Birleşik Devletleri
UNCHE	: Birleşmiş Milletler İnsan Çevresi Konferansı
BM	: Birleşmiş Milletler
GDO	:Genetiği Değiştirilmiş Organizma
TDK	: Türk Dil Kurumu
CI	: Coğrafi İşaret
GTA	: Yeşil Masa Avustralya
USGBC	: ABD Yeşil Bina Konseyi
LEED	: Bina ve Çevresel Tasarımda Liderlik
GBI	: Yeşil Bina Girişimi
IGCC	: Uluslararası Yeşil Bina Kodu
BTU	: British Thermal Units
GP	: Yeşil Uygulama

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1. Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri	12
Şekil 2. Yiyecek – İçecek Hizmetleri Endüstrisinde Su Kullanımı (Nihai)	47
Şekil 3. Su Tasarrufuna İlişkin Hiyerarşik Kod-Alt Kod Gösterimi	56
Şekil 4. Enerji Tasarrufu ve Kullanımına İlişkin Hiyerarşik Kod-Alt Kod Gösterimi	57
Şekil 5. ÇED Raporuna İlişkin Hiyerarşik Kod-Alt Kod Gösterimi	58
Şekil 6. Bitki ve Sebze Bahçesine İlişkin Hiyerarşik Kod-Alt Kod Gösterimi	59
Şekil 7. Sürdürülebilir Mobilyalara İlişkin Hiyerarşik Kod-Alt Kod Gösterimi	60
Şekil 8. Azalt, Yeniden Kullan ve Geri Dönüştür İlişkin Hiyerarşik Kod-Alt Kod Gösterimi.....	61
Şekil 9. Gres ve Yağ Atıklarına İlişkin Hiyerarşik Kod-Alt Kod Gösterimi.....	62
Şekil 10. Restoran Çalışanı Seçimine İlişkin Hiyerarşik Kod-Alt Kod Gösterimi....	63
Şekil 11. Sürdürülebilirlik Programlarına Katılım ve Misafir Bilgilendirilmesine İlişkin Hiyerarşik Kod-Alt Kod Gösterimi	64
Şekil 12. Organik Sertifika ve Sürdürülebilir Menü İlişkin Hiyerarşik Kod-Alt Kod Gösterimi.....	65
Şekil 13. Yerel Üreticilere ve Yerel Gıdalara İlişkin Hiyerarşik Kod-Alt Kod Gösterimi.....	66
Şekil 14. Tedarik Zinciri ve Ürün Kayıplarına İlişkin Hiyerarşik Kod-Alt Kod Gösterimi.....	67
Şekil 15. Sürdürülebilirlik Eğitimlerine İlişkin Hiyerarşik Kod-Alt Kod Gösterimi	69
Şekil 16. Katılımcıların Cevaplarına İlişkin Kelime Bulutu.....	70

GÖRSELLER LİSTESİ

Görsel 1. İlk Kez Yayınlanan Michelin Rehberi	26
Görsel 2. Michelin Yıldızları ve Anlamları.....	30
Görsel 3.1 Michelin Yıldızı.....	30
Görsel 4. 2 Michelin Yıldızı.....	31
Görsel 5. 3 Michelin Yıldızı.....	31
Görsel 6. Forks&Spoon Sembolü.....	32
Görsel 7. Bib Gourmand Sembolü	33
Görsel 8. Yeşil Yıldız (Green Star) Sembolü.....	34

TABLÖLAR LİSTESİ

Tablo 1. Sürdürülebilirlik Hedefleri	9
Tablo 2. Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri	13
Tablo 3. Dünyada ki Michelin Yıldızlı Restoran Sayıları (2024)	35
Tablo 4. Michelin Rehberi Ülkelere Göre Restoran Dağılımı (2024).....	36
Tablo 5. Türkiye’de Michelin Yıldızlı Restoranlar (2024)	37
Tablo 6. Türkiye’deki Michelin Yeşil Yıldızlı Restoranlar 2024	38
Tablo 7. Katılımcılara Ait Demografik Bilgiler	55

GİRİŞ

İnsanlık tarihi boyunca, insan ve doğa birbirinden ayrılmaz bir ilişki içindedir. Ancak, yerleşik yaşama geçişle birlikte çevreye zarar verme eğilimi artmıştır. Sanayi devrimi ve artan nüfus ise bu zararı daha da artırmıştır. Teknolojinin hızlı gelişimi ve endüstrinin ortaya çıkardığı çevresel sorunlar, doğal afetler, doğal kaynakların azalması ve çeşitli kirlilik türleri gibi birçok sorun tüm canlıları tehdit etmektedir. Kentleşme ve sanayileşme, çevreye ciddi zararlar vererek doğaya geri dönülemez hasarlar vermektedir. Bu duruma rağmen, insan ihtiyaçlarının sürekli artması, daha sürdürülebilir bir yaşam arzusunu beraberinde getirmiştir. Sürdürülebilirlik kavramının ortaya çıkışı, günümüzde sürdürülebilirlikle ilgili faktörlerin önem kazandığını ayrıca ekonomik gelişme ile ekosistemin korunması arasında denge kurulması gerekliliği ortaya çıkarmıştır. İnsanlar, gelecek nesilleri de düşünerek sürdürülebilirlik gibi yeni uygulamalara yönelmişlerdir (Özdemir, 2020: s.1).

Son yıllarda, özel yaşamda ve iş dünyasında yaygın olarak kullanılan "sürdürülebilirlik" terimi, İngilizce "Sustainability" kelimesinin Türkçe karşılığıdır ve Latince "sustinere" (dayanmak, ayakta kalmak) kelimesinden türetilmiştir. Bu terim, tarihî olarak ilk defa 1712'de Alman bilim insanı Hans Carl von Carlowitz'in "Sylvicultura Oeconomica" adlı kitabında kullanılmıştır. Başlangıçta sadece orman ve doğal yaşamla ilgiliyken, 20. yüzyılın başlarında balıkçılık ve tarım gibi alanlarda da yaygın olarak kullanılmaya başlanmıştır (Vehkamäki, 2005: s.1-2).

Teknolojik, ekonomik ve sosyolojik gelişmeler, yemek tüketimi alanında da önemli değişikliklere yol açarak sektörünün gelişiminde etkili olmuştur. Bu süreçte, yiyecek içecek işletmeleri çeşitlenmiş ve restoranlar, dışarıda yemek tüketimi ve deneyimi yaşanan işletmeler arasında öne çıkmıştır (DiPietro ve Bufquin, 2017). Restoranların kalitesinin artması ve standartların yükselmesi, tüketicilerin restoranları her geçen gün farklı beklenti ve arayışlarla ziyaret etmesine neden olmakta, bu da insanların deneyimlerinin, meraklarının, algılarının ve damak tatlarının gelişmesine ortam yaratmaktadır (Taşdağıtıcı, 2016: s.11-12).

Michelin Rehberi, dünyanın önde gelen restoranlarını ödüllendirmek amacıyla Fransız Michelin lastik şirketi tarafından geliştirilen yıldız derecelendirme sistemidir. Bu rehber, yayınlanan bölgenin otel ve restoran işletmelerini içermekte olup aynı zamanda yol haritalarını da içermektedir (Karpik, 2000). Gastronomi turizminin

giderek artan popülaritesi, çeşitli faktörlerden etkilenmektedir ve Michelin Rehberi, bu etkenlerden biri olarak önem kazanmaktadır. Michelin Rehberi, gastronomi turizminin ekonomik gelirini artırmaktadır. Bu konunun akademik literatüre kazandırılmasının temel amacı, ülkelerin turizm gelirlerinin önemli bir kısmını oluşturan gastronomi turizminin Michelin Rehberi sayesinde artan popülaritesini vurgulamaktadır (Bucak ve Yiğit, 2019: s.10). Michelin Yeşil Yıldızı, 2020'deki lansmanından bu yana dünya çapında sürdürülebilir uygulamaları vurgulayan restoranları ödüllendirmektedir. Yeşil Yıldızlı restoranlar, sürdürülebilirlik çabaları nedeniyle müşterilerden, yemek eleştirmenlerinden, gıda medyasından, market zincirlerinden ve tüm restoran endüstrisinden büyük ilgi görmektedir (Huang vd., 2023: s.2).

Son zamanlarda gastronomide sürdürülebilir uygulamaların önem kazanması, şeflerin ve restoran yöneticilerinin bu yönde çalışmalarının artması ayrıca işletmelerin hem pazarlama hem de sosyal sorumluluk bilinci ile sürdürülebilir uygulamalarını tüketiciler ile paylaşması (web sayfası, raporlar vb.) gibi hususlar bu konunun daha derin araştırılması gerektiğini vurgulamaktadır. Çalışmanın konusu belirlenirken Michelin Yeşil Yıldız alan restoranların bu dereceyi kazanırken belli standart kriterlerinin açıklanmıyor olması, işletmelerin sürdürülebilir uygulamalarının neler olduğu merakı ile başlamıştır. Bu sebeplerle bu çalışmanın temel amacı Türkiye’de Michelin Rehberi 2024 seçkisinde Yeşil Yıldız alan restoranların, sürdürülebilir gastronomi uygulamalarının neler olduğunun belirlenmesidir. Bu amaçlar doğrultusunda çalışma üç bölümden oluşmaktadır.

Çalışmanın birinci bölümünde, araştırma ile ilgili genel bilgiler; araştırmanın amacı, önemi, problemi, konusu, sınırlılıkları ve varsayımları ile tanımlarına yer verilmiştir.

Çalışmanın ikinci bölümünde kavramsal çerçevenin açıklanması için literatür taraması ile sürdürülebilirlik, gastronomi ve sürdürülebilir gastronomi hakkında bilgilere değinilmiştir. Ayrıca bu bölümde restoran derecelendirme sistemlerinden Michelin Rehberi ayrıntılı açıklanarak sürdürülebilir gastronomi uygulaması olan Yeşil Yıldız’dan bahsedilmiştir. Bölümün sonunda konuyla ilgili yapılmış daha önceki çalışmalar belirtilmiştir.

Çalışmanın üçüncü bölümünde, araştırmanın uygulamasına yönelik yöntem, örnekleme süreci, veri toplama yöntemi ve aracı ile verilerin analizi açıklanmıştır. Araştırmanın bu bölümünde Michelin Rehberi 2024 Türkiye seçkisinde Yeşil Yıldızlı restoranların sürdürülebilir gastronomi uygulamalarının bulgularına yer verilmiştir. Araştırmadan elde edilen verilerin analizi doğrultusunda sonuçlar yorumlanmış ve önerilerde bulunularak çalışma tamamlanmıştır.



BİRİNCİ BÖLÜM

1. ARAŞTIRMA İLE İLGİLİ GENEL BİLGİLER

Çalışmanın bu kısmında araştırmanın; amacına, önemine, problemine, konusuna, kapsam ve sınırlılıklarına yer verilmiştir.

1.1. ARAŞTIRMANIN AMACI

Michelin Rehberi, gastronomide yıllardır saygın bir konuma sahip olan, dünya çapında prestijli restoranları belirleyen ve ödüllendiren bir kılavuzdur. Rehberde yer alan Michelin yıldızları, restoranların kalitesini değerlendirmede belirleyici bir faktör olarak kabul edilirken, son yıllarda gastronomi dünyasındaki değişen trendlerle birlikte sürdürülebilirlik kavramı da giderek daha fazla önem kazanmaktadır. Bu bağlamda, bu çalışmanın temel amacı Michelin Rehberi'nde Yeşil Yıldız alan restoranların sürdürülebilir gastronomi uygulamalarının neler olduğunun ortaya konmasıdır.

1.2. ARAŞTIRMANIN ÖNEMİ

Gastronomi arzu yönüne odaklanan ve turistlerin yemek deneyimleri aracılığıyla kültürü nasıl deneyimlediklerini inceleyen geniş bir bilimsel literatür bulunmaktadır. Turistlerin eve götürdüğü duygular ve anılar aracılığıyla gastronomik deneyimler ile bir turistik destinasyonun çekiciliği arasındaki ilişkiyi araştırmaktadır (Hanžek & Sušić, 2020: s. 211). Literatürde restoranlarla ilgili çalışmalarda artış gözlenmektedir. Bu çalışmalar, restoranların sınıflandırılması, yönetimi, pazarlaması, yenilikleri, gıda güvenliği ve çevreci uygulamaları gibi çeşitli konuları ele almaktadır (DiPietro ve Bufquin, 2017).

Gastronomi, yalnızca lezzetli yemeklerin tadını çıkarmakla kalmaz, aynı zamanda çevresel, sosyal ve ekonomik etkileriyle de ilgilenmektedir. Bu bağlamda, sürdürülebilir gastronomi, gıda sistemlerinin ve restoranların çevresel etkilerini azaltmayı, yerel toplulukları desteklemeyi ve adil ticaret ilkelerini teşvik etmeyi amaçlamaktadır. Michelin Rehberi'nde yer alan restoranlar, bu kılavuzun uluslararası alandaki etkisi göz önüne alındığında, sürdürülebilir gastronomi uygulamalarının yaygınlaştırılması ve teşvik edilmesi açısından büyük bir potansiyele sahiptir. Türkiye, zengin mutfak kültürü ve çeşitli coğrafi özellikleriyle gastronomi alanında önemli bir konuma sahiptir. Bu tezin, Michelin Rehberi 2024 Türkiye seçkisinde Yeşil Yıldız

alan restoranların sürdürülebilir gastronomi alanındaki mevcut durumunu anlamak ve bu doğrultuda öneriler sunmak amacıyla önemli bir kaynak olacağı düşünülmektedir.

1.3. ARAŞTIRMANIN PROBLEMİ

Bu tez çalışmasının ana problem sorusu: “Michelin Rehberi 2024 Türkiye seçkisinde yer alan Yeşil Yıldızlı restoranların sürdürülebilir gastronomi uygulamaları çevresel, sosyo-kültürel ve ekonomik ana boyutlar çerçevesinde nasıl uygulanmaktadır?” şeklindedir.

Çalışmanın alt problem sorusu ise: “Michelin Rehberi 2024 Türkiye seçkisinde yer alan Yeşil Yıldızlı restoranların sürdürülebilir gastronomi uygulamalarındaki benzerlikleri ve farklılıkları nelerdir?” şeklinde belirlenmiştir.

1.4. ARAŞTIRMANIN KONUSU

Araştırmanın temelinde Michelin Rehberi 2024 Türkiye seçkisinde yer alan Yeşil Yıldızlı restoranların sürdürülebilir gastronomi uygulamalarının sosyo-kültürel, çevresel ve ekonomik sürdürülebilirlik boyutlarında bilgiler vereceği varsayılmaktadır. Bu tez çalışmasında genel olarak Yeşil Yıldızlı restoranların sürdürülebilir gastronomi uygulamalarının; sürdürülebilir yapı, tasarım ve bina; sürdürülebilir mobilya, yapı ve teçhizatı; su ve enerji tüketiminin azaltılması, sıfır atık, geri dönüşümlü malzemelerin kullanılması; çevre yönetim sistemleri ve yeşil uygulamaları hakkında detaylı bilgilere erişmek hedeflenmektedir. Ayrıca bu restoranlarda faaliyet gösteren sürdürülebilir gastronomi uygulamalarının benzerlikleri ve farklılıkları hususlarında bilgi sahibi olunması kanısında araştırma konusunun belirlenmesinde etkili olmuştur.

1.5. ARAŞTIRMANIN SINIRLILIKLARI ve VARSAYIMLARI

Araştırmanın sınırlılıklarından biri ilgili literatür taranarak ulaşılan çalışmalar doğrultusunda tez yazılmıştır. Diğer bir sınırlılık ise Türkiye’de Michelin Rehberi 2024 seçkisinde Yeşil Yıldız alan 5 restoran olup, bu işletmelere telefonla, yüz yüze, sosyal medya ve mail ile ulaşılmaya çalışılmış ancak araştırmaya katılmayı kabul eden iki şef ile görüşülmüş olmasıdır.

Bu araştırmanın temel varsayımları şunlardır:

- Seçilen örneklem grubu, araştırma evrenini doğru bir şekilde temsil etmektedir.
- Geliştirilen model, çalışmanın hedeflerine uygun bir şekilde tasarlanmıştır.

- Kullanılan yarı-yapılandırılmış mülakat formu, katılımcıların kolaylıkla anlayabileceği ifadeler içermektedir.
- Katılımcılar yarı-yapılandırılmış mülakat formu doğru bir biçimde değerlendirilmiştir.

1.6. ARAŞTIRMANIN TANIMLARI

Sürdürülebilirlik: Sürdürülebilirliğin son yıllarda en çok kullanılan moda sözcüklerden biri haline geldiğini belirtilmektedir. Çevresel ve ekonomik kalkınma sorunlarının sürdürülebilirlikle ilişkilendirilmesinin ortak anlayışa sahip bir kavram olduğunu vurgulanmaktadır (Scoones, 2007).

Sürdürülebilir Gastronomi: Sürdürülebilir kalkınmanın geleneksel ilkelerini içeren sürdürülebilir gastronomi, sosyal ve ekonomik çerçevede toplulukların çevresel sürdürülebilirliğini amaçlayan bir kavram olarak tanımlanmaktadır (Scarpato, 2002: s.139).

Michelin Yıldızı: Michelin yıldızları olağanüstü yemekler sunan restoranlara verilmektedir. Ödül değerlendirilirken beş kriter göz önünde bulunduruluyor: Malzemelerin kalitesi, lezzetin tutarlılığı, pişirme tekniklerindeki ustalık, şefin kişiliğinin yemek deneyimine yansımaları ve en önemlisi müfettiş ziyaretleri arasındaki tutarlılıktır (Michelin Guide, 2024).

Michelin Yeşil Yıldızı: Michelin Rehberi ayrıcalıklarından farklıdır ve Michelin Rehberi seçimlerini yapan herhangi bir restorana verilebilmektedir. Endüstriyel değişimi desteklemek, kamu bilincini artırmak ve sürdürülebilirliğe yönelik eylemleri hızlandırmak için en kararlı paydaşları ve onların spesifik girişimlerini teşvik etmektedir. Michelin rehberine seçilen ve sürdürülebilir gastronomi örneği olan restoranlara verilmektedir (Michelin Guide, 2024).

İKİNCİ BÖLÜM

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Çalışmanın bu bölümünde; öncelikle sürdürülebilirlik ile ilgili kavramlara, tarihçeye ve teorinin boyutlarına yer verilmiştir. Bölümün geri kalanında sürdürülebilir gastronomi ile ilgili kavramlar, sürdürülebilir gastronominin uygulama alanları ve sürdürülebilir gastronominin restoran işletmeciliğinde uygulamaları ele alınmaktadır. Restoran endüstrisi uygulamaları ile sürdürülebilirlik arasındaki ilişki de tartışılmaktadır. Bölümün sonunda konuyla ilgili literatür çalışması yer almaktadır.

2.1 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK

Sürdürülebilirlik kavramı ilk olarak 1972'de Stockholm'de düzenlenen Birleşmiş Milletler İnsan Çevresi Konferansı'nda (UNCHE) görüşülmüştür. Konferans, çevreyi korumak için önemli adımlar atarak, sürdürülebilirlik konusunda ilk uluslararası farkındalığı yaratmıştır. Ayrıca konferansın düzenlendiği gün olan 5 Haziran, “Dünya Çevre Günü” olarak ilan edilmiştir (Mercan, 2010: s.3).

Scoones (2007) araştırmasında sürdürülebilirliğin son yirmi yılda en çok kullanılan moda sözcüklerden biri haline geldiğini belirtmektedir. Çevresel ve ekonomik kalkınma sorunlarının sürdürülebilirlikle ilişkilendirilmesinin ortak anlayışa sahip bir kavram olduğunu vurgulamaktadır.

Sürdürülebilirlik kelimesi günümüzün en çok tartışılan ve popüler kelimeleri arasında yer almaktadır. Süreklilik kavramı bir olay veya durumun devamını ifade eder, sürekli fiili ise bu devamlılığın başkasından kaynaklandığını ifade etmektedir. Sürdürülebilirlik üzerinde aşırı kullanım nedeniyle herhangi bir bozulma görülmemesi, temel kaynaklar üzerinde olumsuz bir baskının olmaması ve ekosistemin sürdürülmesi veya düzenin sağlanması anlamına gelmektedir. Sürdürülebilirlik için malzemelerin sürekli araştırılması, bu araştırma kapsamında koruma sağlanması ve koruma hususlarının temel olması gerekmektedir (Aslan, 2022: s.8).

Middleton ve Hawkins (1998) araştırmalarında sürdürülebilirliği, insan nüfusunun faaliyetleri ile doğal, sosyal ve kültürel çevreleri arasında uyumun olduğu bir denge durumu olarak tanımlamaktadır.

Sürdürülebilirlik terimi kelimenin tam anlamıyla "belirli kaynakları, sonuçları veya süreçleri zaman içinde sürdürme yeteneği" ve bu yeteneğin bağlı olduğu kaynakları tüketmeden faaliyetleri gerçekleştirme anlamına gelmektedir. Sürdürülebilir kalkınmanın ortak bir anlayışı olduğu için bu anlam tüm insan faaliyetlerini ve iş süreçlerini kapsamaktadır (Klarin, 2018: s.69-70).

Sürdürülebilirlik kavramı genellikle çevre bilinci ve anlayışı, çevreyi temiz tutma, çevre ve insan ilişkisini anlama ve çevresel sorumluluk gibi konulara odaklandığı söylenebilir. Ancak sürdürülebilirlik, çevresel faktörlerle sınırlı kalmayan daha geniş bir anlama sahiptir. Küreselleşme sürecinde, çevresel faktörler dışındaki faktörler için sürdürülebilirlik esastır (Pelit vd.,2018: s.74).

Sürdürülebilirliğin, "bir toplumun, ekosisteminin veya sürekli bir sisteminin temel kaynaklarını kesintiye uğratmadan, bozmadan, aşırı kullanmadan veya aşırı yüklemekten işleyişini sürdürme yeteneği" olarak tanımlamaktadır (Akıncı ve Kasalak, 2016: s.163).

Sürdürülebilirlik günümüzde çok kullanılan bir terim halini almıştır. Son yıllarda birçok alanda ve sektörde kullanılmaya başlanmıştır. Latince "Sustinere" sözcüğünden gelen sürdürülebilirlik, "toplumun bilimsel, doğal, sosyal ve kültürel kaynaklarının bilinçli kullanımını sağlayan ve toplumsal bakış açısı oluşturan katılımcı bir süreç" olarak ifade edilmektedir (Apak, 2023: s.74-75).

Son on yılda, uygulamalı ekoloji tarzını belirtmek için kaynak yönetimi alanında çeşitli ifadeler ortaya çıkmıştır. Bu kavramların en önemlilerinden biri de sürdürülebilirliktir. Bu yeni sözcük dağarcığı, doğal kaynaklar, araştırma ve yönetime yönelik geçmiş ve şimdiki parçalanmış yaklaşımlara bir yanıt olarak karşımıza çıkmaktadır. Bunlar arasında biyoçeşitlilik, ekosistem sağlığı, ekosistem yönetimi, yaşayabilir popülasyonlar, koruma biyolojisi, restorasyon ekolojisi ve küresel değişim yer almaktadır (Allen vd., 1993: s.98).

Sürdürülebilirliğe ilişkin ilk çalışmalar, çevre koruma ve kalkınma konferansları kapsamında Birleşmiş Milletler'in gündemine girmiştir. Bu gündemde bazı açıklamalara ve göstergelere özellikle dikkat edilmiştir. Birleşmiş Milletler Çevre Programı ve Dünya Turizm Örgütü iş birliğiyle sürdürülebilir kalkınmaya ilişkin açıklamalar ve sorular Tablo 1'de sunulmaktadır.

Tablo 1. Sürdürülebilirlik Hedefleri

Sayı	Hedefler	Açıklama
1	Ekonomik Canlılık	Uzun vadeli faydalar üretebilmeleri ve geliştirebilmeleri için turizm destinasyonlarının ve işletmelerinin yaşayabilirliğini ve rekabet edebilirliğini sağlamak.
2	Yerel Refah	Yerel turizm harcamalarındaki payı da dahil olmak üzere, turizmin ev sahibi destinasyonun ekonomik refahı üzerindeki etkisini en üst düzeye çıkarmak.
3	İstihdam Kalitesi	İş kalitesi, ücret seviyeleri, hizmet koşulları ve cinsiyet, ırk, engellilik veya diğer nedenlerden bağımsız olarak herkesin erişimi de dahil olmak üzere, turizm tarafından yaratılan ve desteklenen yerel işlerin nicelik ve kalitesinin güçlendirilmesi.
4	Sosyal Eşitlik	Yoksullara yönelik iyileştirilmiş fırsatlar, gelirler ve hizmetler de dahil olmak üzere turizmin ekonomik ve sosyal faydalarının, ev sahibi topluluk içinde geniş çapta ve eşit bir şekilde dağıtılmasını sağlamak.
5	Müşteri Memnuniyeti	Cinsiyet, ırk, engellilik veya diğer engellilik durumlarına bakılmaksızın ziyaretçilere güvenli, tatmin edici ve ödüllendirici bir deneyim sunmak.
6	Yerel Kontrol	Yerel toplulukların turizm yönetiminin planlama ve karar alma süreçlerine dahil edilmesi ve diğer çıkar gruplarıyla iş birliği içinde bölgelerin daha da geliştirilmesi yoluyla güçlendirilmesi.
7	Toplumsal Refahı	Sosyal yapılara, kaynaklara, tesislere ve geçim destek sistemlerine erişim de dahil olmak üzere toplulukların yaşam kalitesini korumak ve iyileştirmek, her türlü sosyal bozulma ve sömürüyü önlemek.
8	Kültürel Zenginlik	Ev sahibi topluluğun tarihi mirasına, benzersiz kültürüne, geleneklerine ve özelliklerine saygı göstererek onların gelişimine dikkat etmek.
9	Fiziksel bütünlük	Kentsel ve kırsal alanların korunması ve kalitesinin iyileştirilmesi, çevrenin fiziksel ve görsel bozulmalarının önlenmesi.
10	Biyolojik Çeşitlilik	Doğal alanların, yerleşim alanlarının ve yaban hayatının korunmasına ve bunlara verilen zararın en aza indirilmesine yardımcı olmak.
11	Kaynak Verimliliği	Turistik destinasyonların ve hizmetlerin geliştirilmesinde ve işletilmesinde kıt ve yenilenemeyen doğal kaynakların kullanımını azaltmak.
12	Çevre Temizliği	Turizm işletmeleri ve ziyaretçilerden kaynaklanan hava, su ve toprak kirliliğini ve atıkları en aza indirmek.

Kaynak: Birleşmiş Milletler Çevre Programı ve Dünya Turizm Örgütü, 2005: s.18-19

Tablo 1'deki bu ilkelerden de görüleceği üzere sürdürülebilirlik kavramı, insan yaşamında çok önemli rol oynayan çevrenin, doğal kaynakların ve diğer canlı türlerinin korunması ve muhafaza edilmesi için gerekli politika ve stratejilerin geliştirilmesini ve uygulanmasını gerektirmektedir. Sanayileşme sonucu sanayileşmiş ve gelişmekte olan ülkeler arasında hızla artan ve derinleşen kaynak dağılımının önlenmesi ve gelecek nesillere yaşanabilir bir dünya bırakılması için gerekli adımların atılması için stratejiler uygulanmalıdır. Dinamik sürecin ekonomik, ekolojik ve sosyal sistemlerinin sürdürülebilirliğini sağlamak için bu dinamik bileşen sistemlerinin kombinasyonlarının geliştirilmesi ve yenilenmesi gerekmektedir (Sarkım, 2007: s.56).

Bölgesel turizmin gelişimi, turistlerin aradığı doğal veya insan yapımı kaynakların çekiciliğine bağlıdır. Sürdürülebilir koşullarda iyi korunan ve değer verilen bir doğal kaynak tabanının mevcut olmaması nedeniyle turizmin ekonomik bir faaliyet olarak varlığı sorunludur (Ceylan, 2001: s.170). Son yıllarda artan çevre ve iklim değişikliği, yoksulluk sorunları, toplumlar arasında artan sosyal eşitsizlik, bilinçsiz aşırı tüketim gibi olumsuz koşullara çözüm bulmak, mevcut kaynakları korumak amacıyla sürdürülebilir kalkınma kavramı ortaya çıkmıştır (Giovannoni ve Fabietti, 2013: s.21). Sürdürülebilir kalkınma kavramının iki temel unsuru, kalkınma ve sürdürülebilirlik, kavramın kendisinin oluşturulmasından önce gelmektedir. Neoklasik iktisatçılar, sürdürülebilirlik ve kalkınma arasında bir çelişki olmadığını ancak kalkınma ve sürdürülebilirliğin bir arada var olabileceğini ve her ikisinin de olumsuz etkilerinin olma ihtimalinin yüksek olduğunu vurgulamaktadırlar. Sürdürülebilirlik olmadan kalkınmanın olamayacağını, kalkınma olmadan da sürdürülebilirliğin olamayacağını savunmaktadırlar (Klarin, 2018: s.68).

2.1.1. Sürdürülebilirlik Kalkınma Kavramı

Literatür kapsamında üç temel boyut üzerinde durulmaktadır. Ekonomik, sosyal ve çevresel faktörler. Finansal getiri sağlamak amacıyla kurulan kuruluşların hayatta kalma gereksinimlerine bakıldığında, çevreyi koruma ve gelecek nesillere aktarma sorumluluğu ve sosyal yükümlülüğü de dahil olmak üzere sürdürülebilirlik kelimesinin üç alanı açıklanmaktadır. Sürdürülebilirlik kavramının yönetim organizasyonlarında kullanılmaya başlanması finansal, sosyal ve çevresel boyutların ortaklaşa ele alınması ihtiyacını doğurmuştur (Bıçakçı, 2012: s.47).

Türkçe sözlükte "Sürdürülebilir Kalkınma" kelimesinin İngilizce karşılığı olan "Sustainable Development" çevresel değerlerin ve doğal kaynakların akılcı, şimdiki ve gelecek nesillerin hak ve menfaatlerini israfa yol açmayacak şekilde dikkate alarak kullanılması ilkesini, ekonomik gelişmenin sağlanması şeklinde karşılık bulmaktadır (Tıraş, 2012: s.60). Kaynakların bu sınırsız kullanımına, çoğunlukla sanayileşmiş ülkelerde, sanayileşme ve geliştirmekte olan ülkeler arasında kaynak tüketimi ve refah açısından artan eşitsizlikler eşlik etmektedir. 1992 yılında Rio de Janeiro'da düzenlenen BM Dünya Zirvesi'nde sürdürülebilir kalkınma, uluslararası politikanın en acil konularından biri haline gelmiştir. Yüz elli katılımcı ülkeden 21'i, geliştirmekte olan ülkelerin temel ihtiyaçlarının karşılanmasına dayalı bir politikanın parçası olarak sürdürülebilir kalkınmayı öneren bir kararı kabul etmiştir (Chichilnisky, 1997: s.466).

Sürdürülebilirlik teriminin ötesinde, daha anlamlı bir sürdürülebilir kalkınma gündemi izleme çabası, bu kavramın net bir tanımını ve temel yönlerinin açıklığa kavuşturulmasını gerektirmektedir. Bu ihtiyaç, sürdürülebilir kalkınmayı desteklemek için hem akademisyenler hem de uygulayıcılar tarafından savunulmuştur. Sürdürülebilir kalkınma üzerine çok fazla literatür olduğu söylenemez ancak kavramın tanımı, tarihi, dayanakları, ilkeleri ve insani gelişim üzerindeki etkisi pek çok kişi için belirsizliğini halen korumaktadır (Mensah, 2019: s.21).

Sürdürülebilir kalkınma hem ulusal hem de küresel olarak çevre politikasına yön veren genel kabul görmüş bir kavramdır. Aynı zamanda çevre koruma terimi ile eş tutulmuş gibi görünmektedir, çünkü bu akla gelen ilk kavramdır. Ancak bu önemine rağmen sürdürülebilir kalkınmanın yeterince açık bir kavram olmadığı ortaya çıkıyor. Bu kavramın net ve üzerinde anlaşmaya varılmış bir tanımı yoktur ve anlamı hakkında bir belirsizlik vardır. Bu belirsizlik nedeniyle, sürdürülebilir kalkınmaya 'kara kutu' denir (Turgut, 1996: s.701).

Eylül 2015'te gerçekleştirilen Birleşmiş Milletler (BM) Sürdürülebilir Kalkınma Zirvesi, dünyamızın mevcut sorunlarına çözüm sunan kapsamlı sürdürülebilir kalkınma hedeflerinin belirlenmesi gerektiğini ortaya çıkarmıştır. Bu bağlamda, aralarında Türkiye'nin de bulunduğu 193 üye ülkenin imzasıyla kabul edilen 2030 Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri, 17 temel hedef ve bunlara bağlı 169 hedeften oluşmaktadır. Bu yeni küresel gündem, ulusal kalkınma plan ve politikalarının 2030

yılına kadar herkes için insan hakları ilkesini öne çıkaran bir anlayışla şekillendirilmesini öngörmektedir (Peşkircioğlu, 2016).

Birleşmiş Milletler ve katılımcı ülkelerin belirledikleri 2030 sürdürülebilir kalkınma hedeflerinin ifadeleri ve maddeleri Şekil 1’de sunulmaktadır.

Şekil 1. Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri



Kaynak: Sustainable Development Goals, 2024

Bu hedefler doğrultusunda sürdürülebilir kalkınma programı aracılığıyla dünya çapında yoksullukla mücadele etmek, ekonomik büyümeyi sağlamak, eğitim, sağlık, sosyal güvenlik ve işsizlik gibi birçok sosyal ihtiyacı karşılamak, kadına yönelik şiddeti azaltmak, eşitlik ve kaliteli eğitim getirmek amaçlanmaktadır. Kız ve Erkek çocuklarının ölümlerini azaltmak, toplu taşımayı iyileştirmeyi ve kaliteli konut sağlamayı, gelir eşitsizliğini önlemeyi, az gelişmiş ülkelerde %7 ekonomik büyüme sağlamayı, iklim değişikliğiyle mücadele etmeyi ve çevreyi daha etkin korumayı hedeflemektedir (Peşkircioğlu, 2016). Aşağıda ki Tablo 2’de sürdürülebilir kalkınma hedefleri detaylı bir biçimde açıklanmıştır.

Tablo 2. Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri

Sayı	Hedefler	Açıklama
1	Yoksulluğa Son	Sürdürülebilir turizmin gelişimi ve topluluk düzeyindeki etkisi, girişimciliği ve küçük işletmeleri teşvik etmek ve özellikle gençler ve kadınlar olmak üzere dezavantajlı grupları güçlendirmek için ulusal yoksulluğu azaltma hedefleriyle ilişkilendirilebilir.
2	Açlığa Son	Turizm, otellerin üretimini ve satın alınmasını ve yerel ürünlerin turistlere satışını teşvik ederek sürdürülebilir tarımı teşvik edebilir.
3	Sağlık ve Mutluluk	Turizm vergisi geliri sağlık ve hizmetlere yeniden yatırılabilir, anne sağlığını iyileştirir, bebek ölümlerini azaltır ve hastalıkları önler.
4	Kaliteli Eğitim	Turizm endüstrisi, eğitim fırsatlarına ihtiyaç duyan gençlere, kadınlara ve özel ihtiyaçları olan kişilere doğrudan ve dolaylı iş olanakları sunmaktadır.
5	Toplumsal Cinsiyet Eşitliği	Turizm, kadınların toplumun her alanına tam olarak katılması ve liderlik etmesi için bir araç olabilir.
6	Temiz Su ve Sanitasyon	Turizmde verimli su kullanımı, kirlilik kontrolü ve teknolojik verimlilik, en değerli doğal kaynağımızı korumanın anahtarı olabilir.
7	Uygun Fiyatlı ve Temiz Enerji	Turizm, temiz enerji kaynaklarına yatırımı teşvik ederek sera gazı emisyonlarının azaltılmasına, iklim değişikliğinin durdurulmasına ve herkesin enerjiye erişiminin teşvik edilmesine yardımcı olabilir.
8	İnsana Yakışır İş ve Ekonomik Büyüme	Özellikle gençler ve kadınlar için turizmde insana yakışır iş fırsatları ve turizm değer zincirleri aracılığıyla daha fazla çeşitliliği teşvik eden politikalar, turizmin olumlu sosyo-ekonomik etkisini artırabilir.
9	Endüstri İnovasyonu ve Altyapısı	Altyapının iyileştirilmesi ve modernleştirilmesi, daha sürdürülebilir, yenilikçi ve verimli bir kaynak haline getirilmesi ve düşük karbonlu büyümeye doğru ilerlemek, turistleri ve diğer yabancı yatırım kaynaklarını çekmeye yönelik ulusal politikaları etkileyebilir.
10	Eşitsizliklerin Azaltılması	Turizm, kalkınmasında yerel nüfusu ve tüm kilit paydaşları dâhil ederse, eşitsizlikleri azaltmak için güçlü bir araç olabilir.
11	Sürdürülebilir Şehirler ve Topluluklar	Yeşil altyapıya yatırım yapmak, yalnızca kent sakinleri için değil turistler için de daha akıllı ve daha yeşil şehirlere yol açmalıdır.
12	Sorumlu Tüketim ve Üretim	Enerji, su, atık, biyolojik çeşitlilik ve istihdam yaratma dahil olmak üzere turizmin sürdürülebilirlik etkilerini izlemeye yönelik araçlar, daha iyi ekonomik, sosyal ve çevresel sonuçlara yol açmaktadır.
13	İklim Eylemi	Turizm, ulaşım ve konaklama sektörünün karbon ayak izini azaltarak, daha düşük karbondioksit büyümesinden faydalanan ve çağımızın en acil zorluklarından birinin üstesinden gelmesine yardımcı olmaktadır.
14	Suyun Altında Yaşam	Turizm gelişimi, hassas deniz ekosistemlerinin korunmasına ve korunmasına yardımcı olmak ve deniz kaynaklarının sürdürülebilir kullanımını teşvik ederek deniz ekonomisini canlandırma aracı olarak hareket etmek için kıyı bölgelerinin entegre yönetiminin bir parçası olmalıdır.

15	Karada Yaşam	Hassas alanlarda sürdürülebilir bir şekilde yönetilirse turizm, yalnızca biyolojik çeşitliliğin korunması ve muhafaza edilmesinde değil, aynı zamanda yerel topluluklar için alternatif bir geçim kaynağı olarak gelir elde edilmesinde de önemli bir rol oynayabilir.
16	Barış Adalet ve Güçlü Kurumlar	Yerel topluluklara fayda sağlayan ve onları birbirine bağlayan turizm, çatışma sonrası toplumlarda barışı da destekleyebilir.
17	Hedefler İçin Ortaklıklar	Turizmin büyüme potansiyelini ortaya çıkarmak için insan sermayesine yatırım yapmak, altyapı gelişimini hızlandırmak, etkili politika ve kurumlar oluşturmak, sürdürülebilir kalkınma ilkelerini benimsemek, girişimciliği teşvik etmek, inovasyonu ve dijitalleşmeyi ve sürdürülebilir kalkınmayı desteklemek önemlidir. Turizmden faydalanılması, biyolojik çeşitlilik ve kültürel miras sürdürülebilir kullanımı önemlidir.

Kaynak: Sustainable Development Goals, 2024

2.1.2. Sürdürülebilir Kalkınmanın Boyutları

Toplumların ihtiyaçlarını karşılayan, gelecek nesillerin ihtiyaçlarını dikkate alan ve toplumsal dengeyi koruyan bir yaklaşım olarak sürdürülebilir kalkınmanın önemi giderek artıyor. Sürdürülebilir kalkınma ekonomik, sosyal ve çevresel boyutlardan oluşan bir bütün olarak bilinmektedir. Bu boyutlar arasında denge sağlanarak, günümüz ve gelecek kuşaklar dikkate alınarak adil, sürdürülebilir ve sürdürülebilir bir gelecek hedeflenmelidir. Toplumlar bu boyutları anlayarak ve bu ilkeleri kabul ederek daha sağlıklı ve düzenli bir dünyaya katkıda bulunabilirler.

Sürdürülebilir kalkınma, ekonomik, çevresel ve sosyal olmak üzere üç boyutu ifade ederek farklı tamamlayıcı boyutlar arasındaki ilişkiyi ve bunların dengelenmesi ihtiyacını ifade etmektedir. Sürdürülebilirliği sağlamak için en önemli argümanlardan biri de sorunlardır; ekonomik, sosyal ve çevresel boyutları ile bütünsel bir yaklaşıma ihtiyaç olduğu vurgulanmaktadır (Seydioğulları, 2013; s.19).

Çevre kirliliğinin boyutuyla birlikte, dünya nüfusunun hızla artması ve bunun sonucunda kaynakların tükenmesi, toplumları gelecek nesiller için endişelenmeye yöneltmiştir. Geline aşamada geleceği güvence altına alacak, yaşam standardı yüksek sağlıklı bir ekonomik ortam aranıyordu. Bu arayışlar sonucunda dünya toplumlarının ortak bir parçası haline gelen sürdürülebilir kalkınma yaklaşımı ortaya çıkmıştır (Büyükkökük ve Ergülen 2008; s.20). Sürdürülebilir kalkınma fikrini araştırmak için yeterli bir kavramsal çerçeve oluşturmak amacıyla kavramın çeşitli boyutlarını tanımlamamız gerekmektedir. Bunlar, çevresel, ekonomik ve sosyal boyutlar olarak karşımıza çıkmaktadır (Redclift, 1991: s.39).

2.1.2.1. Çevresel

Prasad vd. (2019), çevresel sürdürülebilirlik, sürdürülebilir kalkınmanın önemli bir parçasıdır. Çevre, yalnızca çevreye bağımlı olan şirketler için değil aynı zamanda hissedarlar, çalışanlar, müşteriler ve toplum için de önemli bir aktördür. İşletmelerin, tüketicilerin ve hükümetlerin eylemlerinin çevre üzerinde önemli bir etkisi vardır. Şirketlerin çevre sorunlarına yanıt vermesinin üç motivasyonu vardır. Bunlar arasında adalet, rekabet ve çevresel sorumlulukların yer aldığını ifade etmektedir.

Çevresel sürdürülebilirlik, insanların ve çevrenin uyum içinde yaşayabileceği ve gelecek nesillerin sosyal, ekonomik ve çevresel ihtiyaçlarını karşılayabileceği koşulların yaratılması ve sürdürülmesi olarak tanımlanabilir. Ekolojik sürdürülebilirlik, ekosistemlerin sağlığını tehlikeye atmadan insanların ihtiyaçlarının karşılanması anlamına gelmektedir (Gedik, 2020: s.209). Çevre bütünlüğü ilkesi, insan faaliyetlerinin ülkenin toprağına, havasına ve suyuna zarar vermemesini sağlamaktadır. Ekosistemin iyileşme ve taşıma kapasitesinin sınırlı olduğuna inanılmaktadır. Nüfus artışı ve gıda fazlalığı, artan kirlilik ve doğal kaynakların tükenmesi çevre adaletini tehdit ediyor. İnsan faaliyetlerinin çevre üzerinde biyoçeşitliliğin kaybı, ozon tabakasının incelmesi, sera gazlarının birikmesi, atık yönetimi ve ormansızlaşma gibi olumsuz etkileri vardır. Çevre tehdit edildiğinde, hava, su ve yiyecek gibi insanın hayatta kalması için gerekli olan temel kaynaklar ve kaynaklar da tehdit altındadır (Bansal, 2005: s.198).

Dünya nüfusu arttıkça tüketim oranı da artmaya devam etmektedir. Sosyal tüketim arttıkça çevresel bozulma da artmaya ve beraberinde sorunlar getirmeye devam etmektedir. Aynı zamanda dünya nüfusu arttıkça köylerden kentlere göç de artmaktadır. Büyüyen şehirler çevreye daha fazla zarar vermektedir. Çevresel sürdürülebilirliğin geniş tanımı, insan ihtiyaçlarını karşılamak için ekosistemlerin sürdürülebilirliği, esnekliği ve birbirine bağlılığı ilkelerini dikkate alan ve biyoçeşitliliği azaltmadan ekosistemlerin yeniden inşa edilme direncine odaklanan faaliyetleri içermektedir (Yıldız, 2023: s.82).

Günümüzde hızlı nüfus artışına bağlı olarak tüketimin hızla artması nedeniyle doğal kaynaklar hızla tükenmektedir. Bu nedenle doğanın dengesinin bozulmaması ve gelecek nesillerin kaynak eksikliği yaşamaması için üretim sürecinde yenilenebilir kaynakların kullanılması önemlidir. Geri dönüştürülebilen en ideal doğal kaynak türü yenilenebilir enerji kaynaklarıdır. Yenilenebilir enerji kaynakları doğada sürekli

olarak bulunan ve en az zehirli gaz yayan doğal kaynaklardır. Aynı zamanda yenilenebilir enerji kaynaklarının kullanımı yeni iş alanları yaratarak iş gücünü artırarak milli geliri canlandırmaktadır (Moldan vd., 2012: s.6).

2.1.2.2. Ekonomik

Ekonomik açıdan sürdürülebilir bir sistem, istikrarlı bir şekilde mal ve hizmet üretebilen, tarım ve sanayi üretimini engelleyen sektörlerdeki dengesizlikleri önleyebilen, iç ve dış borcun yönetilebilir düzeyde sürdürülebilirliğini sağlayabilen bir sistemdir. Sürdürülebilirliğin ekonomik boyutu, ekonomik büyüme ile doğanın sürdürülebilirliği arasındaki dengeyi amaçlamaktadır. Bu denge hem mevcut maliyetlerin karşılanması hem de gelecek nesillerin güvenliğinin sağlanması açısından önemlidir (Tıraş, 2012: s.61).

Sürdürülebilirlik ve ekonominin temelleri bir araya getirildiğinde, sürdürülebilirlik ekonomisinin bireysel insanların ihtiyaç ve isteklerinin karşılanması, uzun vadeli ve doğası gereği belirsiz bir gelecekte insan-doğa ilişkilerinin düzenlenmesinde nesiller arası adalet ve doğaya karşı adalet de dahil olmak üzere adalet gibi iki normatif hedefe ulaşmak için kıt kaynakların kullanımında verimlilik, yani israf etmeme fikrine dayandığı söylenebilir (Baumgartner ve Quass, 2009: s.5).

Sanayi Devrimi ve teknolojinin ilerlemesiyle birlikte doğal kaynaklar tükenmeye başlamıştır. Ekonomik faaliyetlerini sürdüren ve ekosistemin kaynaklarının sonsuz olduğunu varsayan insanlar için, ekosistemin taşıma kapasitesi aşılmadıkça sürdürülebilirlik kavramı haklı görülmemektedir. Çevre önemli bir konu olduğundan ekosistemin ve doğal kaynakların önemini dikkate alan tedbirlerin alınması gerekmektedir (Oğuz, 2019: s.12). Sürdürülebilirlik kavramı, şirketlerin iş uygulamalarında sadece ekonomik değil çevresel ve sosyal boyutları da içermesini gerektirmektedir. Bu yüzyıl tüm dünyada sorumluluk çağı olarak adlandırılmış olup, teknolojinin gelişmesi, tüketici bilincinin artması ve kurumların taleplerinin artması, bu gelişmeden kaynaklanan yoksulluğun artması, çıkar gruplarının ifade özgürlüğü ve beklentiler nedeniyle Yatırımcılar açısından sürdürülebilirlik kavramı kurumlarda zorunlu hale gelmiştir (Engin ve Akgöz, 2013: s.88).

Geçmişte ekonomistler doğal kaynakların sonsuz olduğuna ve piyasaların kaynakları tahsis etme konusunda güçlü bir yeteneğe sahip olduğuna inanıyorlardı. Bu bağlamda ekonominin doğal kaynaklara çok az önem verdiği söylenebilir.

Sürdürülebilirliğin genel kabul gören ekonomik tanımı sermayenin korunması ve zararın önlenmesidir (Bilgili, 2017: s.563). Sürdürülebilirlik, kaynak tükenme potansiyeli nedeniyle yenilenebilir doğal kaynak ekonomisinin temel unsurudur. Sürdürülebilir kalkınma kavramının kaynaklarından biri de 19. yüzyılın başında geliştirilen ve 1960'lı yıllardan itibaren hızla gelişen ormancılık ve balıkçılık yönetim modelidir. Bu endüstrilerin biyolojik kaynakları, uzun süredir devam eden bir "doğal sermaye" türüdür. Bu biyo-ekonomik modellerde amaç mevcut kaynak stokundan zaman içinde elde edilebilecek en fazla kaynak tüketimine ulaşmaktır. Sorun şu ki, kârı maksimize etmeye çalışan ekonomik düşünce, doğanın mantığına ters etki yapabilir ve bu da yıkıcılığı beraberinde getirebilmektedir (Vivien, 2008: s.4).

2.1.2.3. Sosyo-Kültürel

Toplumun iki gücü vardır: doğmak, büyümek, gelişmek ve aynı zamanda yok olmamak. Bunlar; ekonomi ve kültür. Dolayısıyla kentlerin üretim biçimleri ve kültürel birikimleri ekonomik yapıyı anlamlı kılmaktadır. Antik çağlardan beri birlikte yaşama zorunluluğu sosyalleşmeyi yaratmış ve toplumsal bir yapı oluşturmuştur. Farklı kültürel aşamaların gelişiminde kültürel deneyim ve bilgi önemlidir. Bu kültürel aşamalar doğadan etkilenir ve aynı zamanda doğayı da etkileyebilir (Yıldız ve Temur, 2022: s.18).

Sürdürülebilir kalkınmanın ilk yıllarından bu yana yapılan araştırmalar ve zamana göre göstergeler sayesinde çevresel ve ekonomik alanlar dikkat çekmiş ve gelişme göstermiştir. Çünkü çevrenin yaşamı önemlidir. Aynı şekilde ekonomik alanda yapılan araştırmalar da her zaman kalkınma amaçlı olmuştur. Ancak sosyal düzeyde yeterince güçlü olmamakla birlikte birçok yöne çekilebilecek birçok aktivite mevcuttur. Ülkelerin sosyal sürdürülebilirlik konusunda da farklı çıkarımları ortaya çıkmaktadır (Aktaş, 2023: s.40). Sürdürülebilir kalkınmanın sosyal yönlerinin göz ardı edilmesi alışılmadık bir durum değildir. Çünkü bu kavram sürdürülebilir sosyal kalkınmaya ve sürdürülebilir kalkınmanın sosyal ilerleme olmadan da sağlanabileceği fikrine dayanmaktadır. Temel ihtiyaçlara, gelecek nesillere, adalete ve yaşam kalitesine aykırıdır. Sürdürülebilir kalkınmayı sağlamanın temel yöntemi ekonomik, çevresel ve sosyal boyutlar arasında bir bütün olarak ayrılmaz bir dengenin sağlanmasıdır. Dolayısıyla sürdürülebilirliğin sosyal boyutunun göz ardı edilmesi

bunu imkânsız hale getirmektedir. Bu bağlamda sosyal boyutun sürdürülebilirliğe destek unsuru olarak görülmesi gerekmektedir (Kulaksız, 2021: s.18).

Çevresel ve ekonomik konular tartışmanın merkezinde olmasına rağmen, sosyal boyut sürdürülebilirlik tartışmalarında nispeten küçük bir rol oynamaktadır. 90'lı yılların sonunda sosyal refahın refah hareketinin temel hedefi olarak kabul edilmesi beraberinde birçok çalışmaya zemin oluşturmuştur. Son yıllarda bu konu üzerinde pek çok çalışma yapılmasına rağmen bugüne kadar sosyal refahın kapsamlı bir tanımı üzerinde anlaşmaya varılamamıştır ve konu bir sır olarak kalmaya devam etmektedir (Rasouli ve Kumarasuriyar, 2016: s.28).

Sürdürülebilirlik konusundaki araştırmalar ekonomik ve teknik yaklaşımlara dayanmaktadır ancak konu topluluklara ve bireylere geldiğinde sorunun sosyal açıdan çözülmesi önem arz etmektedir. Araştırma perspektifinden bakıldığında insan davranışı karmaşık bir olgu olarak karşımıza çıkmaktadır. Fizikte olduğu gibi sosyal bilimlerde de araştırma konusu yani toplumların ve bireylerin davranışları sürekli olarak değişmekte ve dolayısıyla dünyanın gerçekleri hakkında açıklamalarda bulunmak mümkün gözükmemektedir (Goel ve Sivam, 2015: s.62).

Sosyal sürdürülebilirlikle ilgili mevcut teori eksikliğinin üstesinden gelmek artık daha da önemli görünmektedir. Çünkü böyle bir kavram olmadan toplumsal normların yönetim kurallarını oluşturmak mümkün değildir. Değerlendirme sürecine rehberlik edecek açık bir kavramsal çerçeve geliştirmek ve kullanmak çok önemlidir. Kavramsal çerçeve oluşturulduktan sonra, belirli bölgelerin ve üreticilerin ihtiyaçlarına veya kararlarına göre uyarlanabilecek göstergeler ortaya çıkacaktır. Maalesef günümüzde sosyal hayatın bu yönü ihmal edilmiştir (Littig ve Griessler, 2005: s.7).

Sürdürülebilir kalkınmanın yalnızca ekonomik ve çevresel boyutların çözülmesiyle sağlanamayacağı düşüncesi, sürdürülebilir kalkınmanın sosyal boyutunun da dikkate alınması gerektiği fikrini doğurmuştur. Sosyal refahın ortak tanımı toplumdaki idealler ve bu ideallere ulaşma araçlarıdır. Bu tanıma aşağıdaki maddelerinde dahil olmak üzere ilgili ilkelerin listesi verilmiştir (Morelli, 2011: s.3):

- Temel hizmetlere eşit erişim
- Nesillerin eşitliği
- İlişki sistemleri ve çeşitli değer sistemleri
- Vatandaşların özellikle yerel düzeyde siyasi katılımı
- Sosyal demokrasi

- Toplum yaşamının bilgi paylaşımına yönelik bir sistemi
- Mümkün olduğunda toplulukların kendi inisiyatifleriyle hareket etmelerine yönelik prosedürler
- Toplumsal eylemle karşılanamayan ihtiyaçların karşılanması için siyasi eylem.

2.2. GASTRONOMİ ve RESTORAN DERECELENDİRME SİSTEMLERİ

Gastronomi kelimesinin kökeninin Antik Yunan'da "gastro" (mide) ve "nomos" (kanun) anlamına geldiği bilinmektedir. Gastronomi, yenilen ve içilen her şeyi kapsayan, yiyecek ve içeceklerde ürünün tadını ortaya koyan kapsamlı bir disiplin olarak tanımlanmaktadır (Scarpato, 2002: s.53).

Çoğu sözlük gastronomiyi yemek yemenin güzel sanatı ve/veya bilimi olarak tanımlamaktadır. Sanat ve bilime bu şekilde odaklanmak, ifadenin kökeniyle yakından ilgili olan pratik anlamda bilgi ve becerileri gerektirmektedir. En eski "gastronomi" kelimesinin Antik Yunan'da olduğu bilinmektedir. Sicilyalı bir Yunan olan Archestratus, M.Ö. 4. yüzyılda bir kitap yazmıştır. Muhtemelen Akdeniz'deki en eski yemek ve şarap rehberini temsil eden; Gastronomi bu kitabın birkaç varsayılan başlığından biri olarak bilinmektedir (Ferguson, 2000: s.1057). 16. yüzyılda Yunan aristokratları tarafından derlenen, Akdeniz bölgesinin yiyecek ve şaraplarına ilişkin bir rehber olan gastronomi, gastronomi kelimesinin ilk kez Antik Yunan'da kullanıldığını göstermektedir (Sarışık ve zbay 2015: s.265). 19. yüzyılın sonunda Charles Monselet tarafından "her koşulda ve her yaşta deneyimlenebilen bir sanat" olarak tanımlanan gastronomi, literatüre ilk olarak Joseph Bercholux'un 1801 yılında yayımlanan *Gastronomie ou L'Homme des champs à Table* (Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan) adlı eseriyle girmiştir. Bunu takiben, iki yıl sonra Croze Magnan'ın *Gastronomie à Paris* (Paris'te Gastronomi) adlı eseri yayımlanmış ve bu alandaki literatür giderek zenginleşmeye başlamıştır (Göker, 2011: s.28). Kivela ve Crotts (2006)'a göre gastronomi ile ilgili ilk resmi eserin Jean Anthelme Brillat-Savarin'in 1825 yılında yazdığı "La Physiologie" adlı eseri olduğunu belirtmektedir.

1985 yılında Gastronomi kelimesi Fransızca sözlüğe eklendi ve "iyi yemek yeme sanatı" olarak tanımlandı. Bu kelimedenden önce gastronomi her yerdeydi ancak yeme, içme ve yeme ile ilgili her şeyi kapsayan geniş bir anlama sahip olduğu için tanımlanması oldukça zordu. "Gurme Rehberi" ilk olarak 1920 yılında yayınlanmış

olup, misafirlere yönelik yerel lezzetleri anlatan bir rehber ve yerelde gastronomi turizminin tanıtılması amacıyla kullanılmaktadır (Karım, 2006: s.15).

Gastronomi kavramı güzel yiyeceklerin kesilmesi, hazırlanması, pişirilmesi ve lezzetlerinin ortaya çıkarılması sanatı olarak tanımlanmaktadır (Richards, 2002). Gastronomi, yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişim sürecinden başlayarak modern koşullara uyarlanarak tüm özelliklerinin ayrıntılı olarak anlaşılması, uygulanması ve geliştirilmesini kapsayan, yeniliklere açık, aynı zamanda bilimsel ve sanatsal çalışmaları teşvik eden bir disiplindir (Kargıgoğlu ve Akbaba 2015: s.88). Gastronomi, bir ülkenin veya bölgenin gastronomik karakteri, üretilen ve tüketilen yiyecek ve içecek türlerini ifade eder. Gastronomik spesiyaliteler, bir ülkeye, bölgeye, restorana veya şefe özgü yiyecek ve içeceklerdir ve gastronomi turizmi, yiyecek ve içeceklere, özellikle de gastronomik spesiyalitelere odaklanan bir turizm şeklindedir (Santich, 2004: s.14). Gastronomi, otantik, geleneksel veya yaratıcı mutfak deneyimleri gibi gıdayla ilgili ürün ve faaliyetlerle ilgili ziyaretçi deneyimleriyle karakterize edilen bir faaliyet türüdür. Yemek turistlerin sadece sağlığını değil tüm yaşamını etkilemektedir. Yemek turizmine artan ilgi nedeniyle kaliteli restoranlarda çalışan birçok ünlü şef, mutfak, bölge, ülke ve kültürü birleştiren yenilikçi yemeklere odaklanarak bölgenin mutfak mirasının değerinin farkına varmaktadır (Lin vd., 2022: s.1).

Gastronomi hem fen bilimlerinden hem de sosyal bilimlerden yararlanan ve bu disiplinlere zengin bir çalışma alanı sağlayan bir disiplin türüdür. Yeme-içme konusuyla ilgilendiği için doğrudan beslenme bilimiyle doğrudan bağlantılıdır. Bu bağlamda tat ve tat süreçlerinin fizyolojisi, şarap üretimi, gıdaların insan vücudundaki işlevleri, gıdaların seçiminde özelliklerinin belirlenmesi ve üretim süreçlerinin fiziksel risklerden kaçınacak şekilde hijyen ve hijyen kurallarına göre geliştirilmesi konuları ele alınmaktadır. Yiyecekler büyük ölçüde bilime dayanmaktadır (Shenoy, 2005: s.31-32). Gastronomi, sınırları açıkça belirlenmiş olmayan bir alan olarak da tanımlanabilmektedir. Gastronominin amacı insanları korumak ve mümkün olan en iyi beslenmeyle hayattan keyif almalarını sağlamaktır. Gastronomi alanı, yenilebilir tüm malzemelerin yemeye hazır şekilde sofraya getirilmesi, hijyenik olabilecek ancak sağlıklı olması gerekmeyen bir şekilde damak ve gözlere maksimum zevk sağlamaya çalışma sürecini içermektedir (Hatipoğlu, 2010: s.5).

Bilgi çağının getirdiği tüketim alışkanlıklarındaki değişimle birlikte turistler seyahatlerinin keşfedici doğasına dikkat etmeye başlamaktadır. Destinasyon

kimliğinin bir ifadesi olarak yerel yemek, bir anlamda yerel kültürü bilmek, tanımlamak ve deneyimlemek anlamına gelmektedir. Yerel mutfağa ait tarihi değerlerin, geleneksel yaşam biçimini bozmadan, turizmin geleneksel kompozisyonuna kazandırılması da önemlidir (Akdemir ve Selçuk, 2018: s.2034.).

Turistik destinasyonlar arasındaki rekabet arttıkça, yerel kültür, turistleri çeken ve eğlendiren yeni ürün ve aktiviteler açısından giderek daha değerli bir kaynak haline gelmektedir. Gastronomi burada önemli bir rol oynuyor çünkü yemek sadece turist deneyiminin merkezinde yer almakla kalmıyor, aynı zamanda postmodern toplumlarda gastronomi kimlik oluşumunun da önemli bir kaynağı haline gelmektedir. "Ne yersek oyuz" ifadesi, yalnızca fiziksel anlamda değil, aynı zamanda tatillerde karşılaştığımız belirli bir mutfak türüyle de giderek daha sık ilişkilendirilmektedir (Richards 2002: s.3). Turizm faaliyetleri genellikle yaz veya kış turizmi ile ilgili olsa da bu faaliyetlere bağlı ve son yıllarda popüler olan çeşitli alt faaliyet türleri de destinasyon kararının verilmesinde etkili olmaktadır. Bu aktivitelerin yapılması durumunda gastronomi odaklı seçenekler ortaya çıkmaktadır. Gastronomi turizmi, daha önce bahsedilen kültürel etkinlikleri sunan, ilgilenenlere yeni tatlar ve keyifler sunan, çekim noktası olarak kabul edilen özel bir turizm alanı olarak tanımlanmaktadır (Olaru, 2023: s.424).

2.2.1. Uluslararası Gastronomi Derecelendirme Sistemleri

Michelin Rehberi (Michelin Guide), Dünyanın En İyi 50 Restoranı (The World's 50 Best Restaurants), Forbes Seyahat Rehberi (Forbes Travel Guide), Gault & Millau, La Liste, Zagat, İyi Yemek Rehberi (The Good Food Guide), AAA Diamonds ve son yıllarda da Mobil Yemek Rehberi (The Mobil Food Guide), gibi dünyanın önde gelen restoran derecelendirme kuruluşları bulunmaktadır.

Michelin Rehberi (Michelin Guide), 1889 yılında Andre ve Edouard Michelin, Fransız otomotiv endüstrisini geliştirme vizyonuyla Clermont-Ferrand'da Michelin lastik şirketini kurmuştur. Michelin kardeşler, sürücülerin sürüşünü iyileştirmek ve otomobil ve lastik satışlarını artırmak için haritalar, lastik değiştirme talimatları, benzin istasyonu bilgileri ile yemek ve konaklama seçeneklerini içeren bir kılavuz oluşturmuştur. Kılavuz yirmi yıl boyunca ücretsiz olarak dağıtılmıştır (Michelin Guide, 2024). Michelin Rehberi 20. yüzyılın başlarından bu yana gizlilik ilkesine bağlı restoranları denetlemekte ve değerlendirmektedir. Bu rehber gastronomi dünyasında

önemli bir referans haline gelmiştir. Michelin rehberinin gizemli unsurlarından biri de değerlendirme kriterlerinin tam olarak bilinmemesi ve sektörü standartlaştırmaktan ziyade yaratıcılığı ve benzersizliği teşvik etmeyi hedeflemesidir (Johnson vd., 2005; Ottenbacher ve Harrington, 2007).

Dünyanın En İyi 50 Restoranı (The World's 50 Best Restaurants), 2002 yılından bu yana dünya mutfağının çeşitliliğini ve zenginliğini yansıtan prestijli bir listedir. İlk olarak İngiltere'deki Restaurant dergisi tarafından 150 uzmanın önerileriyle derlenen liste, zaman içinde 27 coğrafi bölgeyi temel alan bir sistemi içerecek şekilde değiştirilmiştir. 1.080 uzmanın oyu ile belirlendi. Her yıl düzenlenen ödül töreni Londra'dan başlayarak New York, Melbourne, Bask Bölgesi, Singapur, Flanders ve Valensiya'nın da aralarında bulunduğu birçok şehirde gerçekleştirildi. Bu törenlerin misyonu, dünyanın her yerinden şefleri ve gastronomi meraklılarını bir araya getirerek yeni mutfak trendlerini ve yeteneklerini keşfetmektir. Dünyanın En İyi 50 Restoranı, yemek tutkunlarına rehberlik ederek ve küresel mutfak kültürlerini tanıtarak meşruiyetlerini kanıtlamıştır (The World's 50 Best Restaurants, 2024).

Forbes Seyahat Rehberi (Forbes Travel Guide), lüks konaklama konusunda küresel otoritedir ve 1958 yılında mobil seyahat rehberi olarak başlamıştır. Profesyonel denetçilerimiz anonim olarak otelleri, restoranları, spa'ları ve okyanus yolcu gemilerini ziyaret eder ve bunları nesnel ve bağımsız bir süreç aracılığıyla yüzlerce katı standarda göre değerlendirmektedir. 66 yıldır lüks konaklama ve turizm sektöründe güvenilir bir referans noktasına gelmiştir (Forbes Travel Guide, 2024).

Gault & Millau, 1969 yılında Henri Gault ve Christian Millau tarafından Paris'te kurulan prestijli bir gastronomi lideridir. Deneylere ve restoranlara ilişkin olumlu değerlendirmelerin yer aldığı rehber, restoranlara 1 ile 20 arasında puan verirken, bağımsız uzmanlar da bir ile dört arasında şapka vermektedir. Ödeme kabul etmeyen Gault and Millau, 13 ülkede yayınlanıyor ve her yıl 16 bin restoranı ve 15 bin şarap tadımcısını değerlendirmektedir. 2022 yılında Türkiye'de faaliyete geçmiş olup, geniş gastronomi ağıyla sektörde önemli bir dayanak noktasıdır (Gault & Millau, 2024).

La Liste, seyahat rehberleri, basın ve tüketici yorumları gibi 300'den fazla kaynağı toplayarak 200 ülkede 5.500'den fazla oteli seçti. Özel bir algoritma ile dünyanın en iyi 1000 otelini belirleyen La Liste, 2023 Dünyanın En İyi Oteli Ödülünü

Hotel Cipriani, A Belmond Hotel, Venedik'e verdi. Özel ödüllü oteller, yeni açılışları, yenilikçi tasarım ve sürdürülebilirlik konseptlerini ve gizli mücevherleri öne çıkarmaktadır (La Liste, 2024).

Zagat, 1979'da New York'ta Tim ve Nina Zagat tarafından yararlı restoran bulamama endişesi ile kurulmuş bir platformdur. Bu girişim ilk olarak 200 kişiyi kapsayan bir ankete dönüşmüştür. Yale mezunu eski avukatlar Tim ve Nina, masrafları kendilerine ait olmak üzere araştırmalarını yayınlayıp paylaşarak Zagat Dizini'ni kurmuşlardır. Demokratik derecelendirme yöntemi sayesinde tanınan bir marka haline gelen Zagat, artık dünya çapında 70'ten fazla şehirde restoran, otel, tatil köyü, aile seyahati, eğlence, alışveriş, gece hayatı, sinema, müzik, tiyatro ve golf konularında rehberler sunmaktadır (Fine Dining Explorer, 2024).

İyi Yemek Rehberi (The Good Food Guide), 1951 yılında Raymond Postgate tarafından kurulmuş, Britanya'nın en uzun soluklu ve en çok satan yemek rehberidir. Rehber, Esperanto şeflerinden uzak ülke barlarına kadar yemek ve konaklama konusunda uzman incelemeleri sunuyor. Tüm denetim ücretleri rehber tarafından ödenir. Hiçbir kuruluş rehberde girmek için ödeme yapmadığından ve ücretsiz yemek kabul edilmediğinden önerilerimiz tarafsızdır. Denetimden üç ila altı ay önce yeni siteyi işgal etmesine izin verilmektedir (The Good Food Guide, 2024).

AAA Diamonds, ABD'de Amerika Otomobil Birliği tarafından 1937 yılında başlayan saha denetimleriyle restoran ve otellerde hizmet ve tesis tanımları yayınlanmaya başlanmıştır. 1963 yılına gelindiğinde bilgilerin raporlanması için resmi bir sınıflandırma sistemi oluşturulmuştur. 1976 yılında konutlar için derecelendirme sistemi Elmas Derecelendirme Sistemi olarak tanımlanmıştır. 1985 yılında restoranların elmas derecelendirme uygulaması başlatılmıştır. Bugün AAA, otellerde ve restoranlarda dört farklı elmas seviyesi bulunan bir ödül sistemi uygulamaktadır. Bunlar: AAA sertifikalı (standartları karşılıyor), üç elmas (harika bir ortamda kaliteli ve modaya uygun yiyecekler sunmak), dört elmas (lüks bir ortamda iyi hizmet ve otantik yemekler), beş elmas (özel hizmet sunumu ve çevre, mükemmel mutfak), malzemeler ve preparatlar elmas seviyelerinin önemli unsurlarıdır (AAA Diamonds, 2024).

Mobil Yemek Rehberi (The Mobil Food Guide), Birleşik Krallık'ta ve dünya genelinde özenle seçilmiş restoranlar, barlar ve barlara yönelik güncel bir rehberdir. Kaliteli yemek sunan mekanların listelendiği rehber, masaüstü ve mobil uygulama kullanıcılarına sunulmaktadır. Kullanıcıların GPS kullanarak konumu kolayca bulabilmeleri için bir restoran seçilirken ve konumlanırken dikkatli olunmaktadır. Kılavuz, kullanıcı geri bildirimlerini yakından takip ediyor ve restoran konumlarını olumlu ve olumsuz geri bildirimlere göre yeniden değerlendirilmektedir. 10 yılı aşkın süredir kullanımda olan Mobil Yemek Rehberi Michelin, The Good Food Guide ve Harden's gibi prestijli rehberlerin bir parçası olarak kabul görmektedir (The Mobile Food Guide, 2024).

2.2.2. Ulusal Gastronomi Derecelendirme Sistemleri

Türkiye'de uluslararası alanda tanınan bir derecelendirme kuruluşu bulunmamakla birlikte, Yedy ve İncili Gastronomi derecelendirme sistemi adında iki farklı kuruluş faaliyet göstermektedir.

Yedy rütbesi organizasyonu, 2014 yılında hiçbir bağımsız kurum veya kuruluşla organik bağları olmaksızın "Yedi Köşeli Yıldız" adı altında kurulmuştur. Ancak isminin uzunluğundan dolayı sonradan "Yedy" olarak anılmıştır. YEDY organizasyonunun jürisi, Türkiye'nin her bölgesinden 5'er, İstanbul'dan 40'er olmak üzere gastronomi kültürü ve yeme-içme konusunda uzman toplam 30 müfettiş ve toplam 70 gizli müfettişten oluşmaktadır. Bu ekip, restoranları servis tarzı, yemek kalitesi, atmosfer gibi kriterlere göre değerlendirmektedir. Tüm ziyaretler ve denetimlerde gizlilik esastır. Yedy organizasyonu hiçbir firmanın reklamını yapmamaktadır. Bu kuruluş, derecelendirme sonrasında şirketlere 1-3 yıldız vermektedir (Yedy Gastronomik Derecelendirme Sistemi, 2024).

İncili Gastronomi Rehberi, 2017 yılında Hürriyet dergisi ile Karaca firmasının iş birliğiyle ortaya çıkmıştır. Bu rehber, Türk yiyecek-içecek ve gizli denetçiler tarafından denetlenen restoranların raporlarına dayanmaktadır. Restoranlar; malzemeler, lezzet, servis, sunum, dekor ve paranın karşılığına göre değerlendirildi. Rehberde 6'sında 5 inci, 75'inde 4 inci, 157'sinde 3 inci, 189'unda 2 inci ve 167'sinde 1 inci olmak üzere toplam 594 restoran ve 453 tadım noktası bulunmaktadır (İncili Gastronomi Rehberi, 2024).

2.2.3. Michelin Rehberi

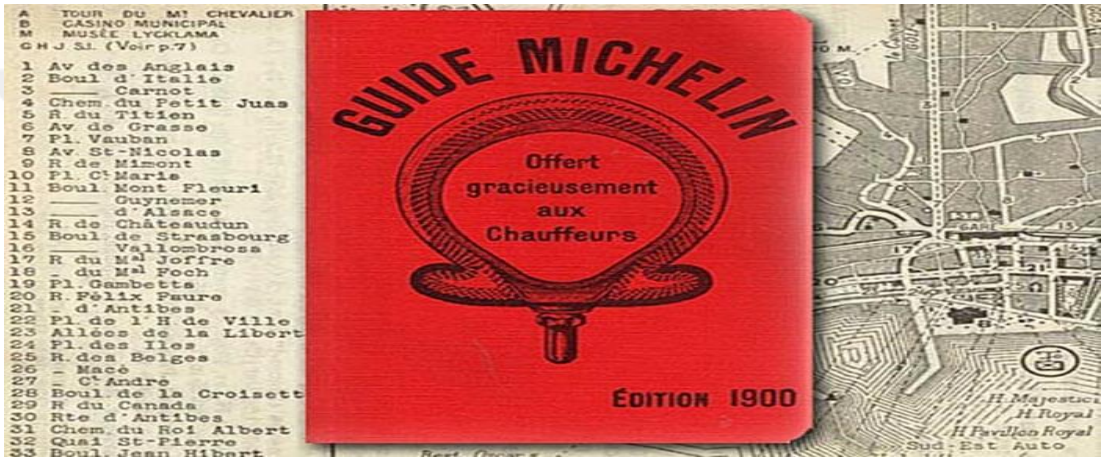
Fransız Michelin, bir lastik şirketi tarafından kurulmuş bir restoran sınıflandırma enstitüsüdür. Michelin Rehberi, dünyanın en kaliteli restoranlarını gizli denetçilerle profesyonelce inceleyen ve onları yıldız sistemiyle ödüllendiren bir rehber niteliği taşımaktadır. Dünyada birçok farklı türde restoran vardır. Ayrıca birçok potansiyel müşteri dışarıda yemek yemeyi sever. İnsanların bu çeşitlilik içerisinde seçimler yapması, restoranlara gitmesi, belirli fonları paylaşması risk içeren kafa karışıklıkları yaratabilmektedir. Bu karışıklığı ortadan kaldırmak için talimatlar ve ödüller devreye girmektedir (Surlmont ve Johnson, 2005: s. 578).

Fransız lastik üreticisi Andre Michelin ve kardeşi Eduard, Fransız sürücülere yönelik ilk kılavuzu 1900 yılında yayınlamıştır. O dönemde Fransa'da 3.000'den az araç vardı ve Michelin'in kılavuzu otomobillere ve dolayısıyla lastiklere olan talebi artırmayı amaçlanmaktadır. Kardeşler, Michelin Rehberi'nin ilk baskısının yaklaşık 35.000 kopyasını bastırmışlardır. Ücretsiz olarak dağıtılan rehberde haritalar, onarım talimatları, lastik değişiklikleri, araba tamircileri, oteller ve benzin istasyonları gibi sürücüler için pek çok yararlı bilgi yer almaktadır. Kardeşler 1904'te Belçika'da benzer bir Michelin rehberi yayınladılar ve beklenenden daha fazla ilgi görmüştür (Köse, 2015: s.26). Michelin Rehberi, kırmızı renginden dolayı Kırmızı Rehber olarak da anılan Michelin Rehberinin ilk sayısında yayımlanmıştır. Yiyeceklerin konumu da dahil olmak üzere sürücülerin yolculuklarını iyileştirmelerine yardımcı olmayı amaçlamaktadır. İçecek ve konaklama yerleri, sürücüler için haritalar, gerekli lastik değiştirme bilgileri, yakıt ikmali talimatları ve yolcular için faydalı bilgiler yer almaktadır (Uğuzluoğlu, 2021: s.7).

Gastronomi haritaları ve mükemmel restoranlara verilen yıldız ödülleri içeren Michelin Rehberi, başta ABD ve Kanada'daki Mobil Seyahat Rehberi olmak üzere dünya çapındaki diğer rehberler tarafından taklit edilmiştir. Her yıl, Kırmızı Rehber'de listelenen birkaç bin restorandan yalnızca 500'ü, imrenilen yıldız kategorilerinden biri için seçilmektedir. Michelin'in seçimlerine göre her yıl 800.000'den fazla kopyası satılan rehber, milyonlarca yemek yeme kararı verilmesine katkı sağlamakta ve binlerce restoranın işleyişi Michelin'in derecelendirme kararlarından etkilenmektedir (Snyder ve Cotter, 2008: s.52).

Michelin rehberi, tarihin dönüm noktalarından biri olarak kabul edilen büyük icatların aksine, doğrudan mevcut ikonik statüsüne ulaşamamıştır. Başlangıçta bu kılavuz, sürücülerı seyahat etmeye teşvik eden küçük bir kırmızı kılavuzdur (Michelin Guide, 2022). Gastronomi ve mutfak kültürünün en prestijli sınıflandırma sistemi olan Michelin Rehberi, Avrupa'da Michelin Rouge (Kırmızı Kitap) olarak da bilinmektedir. Kırmızı Kitap olarak bilinen Michelin Rehberi, ilk baskısından bu yana en iyi restoranları seçen ve onları konfor, fiyat ve diğer kategoriler açısından ödüllendiren bir rehber olarak ortaya çıkmıştır (Murphy, 2015: s. 8).

Görsel 1. İlk Kez Yayınlanan Michelin Rehberi



Kaynak: Michelinguide.com, Erişim Tarihi: 20.06.2024

Michelin Kardeşler, kılavuzu uluslararası düzeyde ilk kez 1904'te Belçika'da yayınlanmıştır. Daha sonra Michelin Kılavuzu 1907 Cezayir, Tunus; 1908 Kuzey İtalya, İsviçre, Bavyera, Hollanda, Belçika; 1910 Almanya, İspanya ve Portekiz; 1911'de Cezayir, Tunus, Mısır, Kuzey İtalya ve Korsika'da yayınlanmıştır. 1909'da Michelin rehberinin ilk İngilizce baskısı Fransa'da yayınlanmıştır (Bilge vd., 2021: s.123). Fransa'daki yıllık restoran derecelendirmeleri hem lokantacılar hem de restoran işletmecileri açısından büyük beklenti ve endişe uyandıran Michelin Rehberi'nin otoritesine yaklaşamamaktadır (Ferguson, 2000: s. 634). Karayolu seyahatini teşvik etmek amacıyla Michelin Rehberi, sürücülere harita, benzin istasyonları ve konaklama gibi bilgiler sağlayan bir rehber olarak başladı. Rehber, 1926 yılında restoranların mükemmelliği için tek bir yıldız vermeye başlamış, beş yıl sonra ise sıfırdan üç yıldız kadar bir derecelendirme sistemi getirmiştir (Rita vd., 2022: s.277). Restoranlar için işletim sisteminin hazırlanmasına 1926 yılında başlanmıştır. 1926 yılında rehber, restoranları yıldızlarla sınıflandırmaya başlanmıştır. İlk başta rehber yalnızca bir yıldız

aldı, ancak daha sonra 1931'de bir, iki ve üç yıldızdan oluşan bir hiyerarşi getirilmiştir. 1934 yılında Kırmızı Rehber, restoranlara ve kültürel ürünlere odaklanarak bugün bildiğimiz gastronomi rehberine dönüştü. Yıldız kriterleri nihayet 1936'da yayınlandı. Böylece hem yakın çevredeki hem de Fransa dışındaki gezginler için bir el kitabı haline geldi (Johnson vd.,2005: S.3).

Michelin rehberi her yıl yayınlanmakta ve dünya çapında belirli ülkelerde satışa sunulmaktadır. Bu rehberde restoranları 1 yıldız, 2 yıldız ve 3 yıldızla derecelendiren bir sistem bulunmaktadır. Michelin rehberi dünyanın en iyi restoranlarını kategorilerindeki yıldız sayısına göre derecelendirilmektedir (Çavuş, 2020: s.35). Michelin yıldızı, olağanüstü yemekler sunan bir restorana verilen işarettir. Bu süreçte beş evrensel kriter göz önünde bulundurulmaktadır. Bunlar; mutfak malzemelerinin kalitesi, lezzetlerin uyumu, teknik ustalığı, şefin kişiliği ve en önemlisi tutarlılığın hem menü üzerinde hem de zaman içerisinde nasıl bir uyum içerisinde olduğudur (Michelin Guide, 2024). Aynı zamanda Michelin Rehberi, bir restoran şefinin yaratılışını, ürün kalitesini, sanatsal değerler ve hayal gücüne göre analiz edebilmektedir. Bu derecelendirmede bir yıldız; Kendi bölgesinde çok iyi bir restoran, durmaya değer anlamına gelmektedir. İki yıldız; harika yemekler, dolambaçlı yola değer anlamı taşımaktadır. Üç yıldız ise olağanüstü bir yemek, özel bir geziye değer anlamı taşımaktadır (Lane, 2010: s.497).

Michelin Rehberi, kırsal ve kentsel alanlarda güçlü bir rekabet avantajı olarak kabul edilir ve dünyanın dört bir yanından ünlü Michelin yıldızlı şeflerin benzersiz mutfağını deneyimlemek isteyen turistleri çekmek için bir pazarlama stratejisinde kullanılabilir. Bugüne kadar yapılan yemek ve gastronomi turizmi araştırmaları, Michelin yıldızlı şeflerin yemek turizmindeki çalışmaları üzerinden yönetim perspektifini incelemekten, turist/gezgin perspektifine odaklandığı sonucunu çıkarmaktadır (Batat, 2021: s.150-151). Restoranları şeflerin yemeklerinin kalitesi ve yaratıcılığına ve hizmetlerinin mükemmelliğine göre sıralamak doğası gereği öznel bir çabadır ve bu tür sıralamaların güvenilirliğine biraz şüpheyile yaklaşılmalıdır. Bununla birlikte, yüksek profesyonellik seviyesi nedeniyle Michelin Rehberi, şefler ve yemek yiyenler tarafından büyük saygı duyulan, dünyanın en güvenilir ve popüler restoran rehberi olarak kabul edilmektedir. Michelin müfettişleri tarafından verilen yıldızlar,

şeflerin yaratımlarının kalitesinin yanı sıra sanatsal değer veya hayal gücünü de doğrulamaktadır (Lane, 2010: s. 497).

Son yıllarda tüketicilerin restoran tercihlerini belirlemek için çevrimiçi sosyal medya ve yorum platformlarını yaygın olarak kullanması, konaklama ve turizm araştırmacılarını analitik yöntemleri benimsemeye yöneltmiştir. Örneğin restoranların yıldız derecelendirmesini etkileyen faktörleri bulmak için duygu analizi yapılmaktadır. Michelin yıldızlı restoranlara ilişkin TripAdvisor yorumları, genel memnuniyeti ve restoranı tanımlayan dört ana özelliğe (yemek, hizmet, atmosfer ve fiyat) göre analiz edilmektedir (Gan vd., 2017: s.467).

2.2.3.1. Michelin Rehberi Denetleme Süreci

Michelin'in metodolojisi, Michelin ve medyanın düzenli olarak üzerinde ısrar ettiği dört yapı taşından oluşmaktadır. Birincisi bağımsızlıktır, Michelin Rehberi yalnızca Michelin Corporation tarafından finanse edilmektedir ve kaynaklarını reklam alanının satışından elde etmemektedir. İkinci yapı taşı müfettişlerdir. Müfettişler, restoranları ziyaret eden ve derecelendiren Michelin çalışanlarıdır. Müfettişler, otel ve restoran sektöründe eğitim almış, anonim olarak çalışan ve ziyaret ettikleri restoranlarda yemeklerinin parasını ödeyen düzenli Michelin çalışanlarıdır. Üçüncü yapı taşı bir restoranı ziyaret etmektedir. Michelin müfettişleri rehberde belirtilen restoranlardan daha fazlasını ziyaret etmektedir (Gehrels vd., 2006: s. 48).

Michelin rehberinde yer alan restoranların performansı, hizmet algısı, hizmet kalitesi ve hizmet kalitesinin tutarlılığı, yıldızların ödüllendirilmesi sürecinde önemli olduğu kadar Michelin müfettişlerinin bu süreçte kullandığı ve takip ettiği kriterler de önem taşımaktadır. Müfettişlerin denetimi sırasında tüm bu kriterler eksik veya tam olsa bile restorana iletilmez veya denetlenen restoranın diğer restoranlarla işleyişi karşılaştırılmaz (Köse, 2015: s.32). Michelin yıldızını, bir restorana habersiz giden ve asla kendini tanıtmayan müfettişler tarafından verilmektedir. Derginin aday gösterdiği acenteler gastronomi uzmanları arasından seçilmektedir. Yıldız vermesi durumunda her yıl düzenli olarak gözden geçirir ve verdiği yıldızı geri alabilmektedir (Taşdağıtıcı, 2016: s.46). Michelin'in derecelendirme süreci çok dikkatli bir şekilde ve uzun süredir devam eden bir gizlilik politikasına uygun olarak yürütülmektedir. Derecelendirme, yiyecek ve içecek endüstrisindeki Michelin eğitilmiş uzmanlar tarafından verilmektedir. Michelin müfettişleri net bir kriter listesi yayınlanmamıştır. Ancak

Michelin internet sitelerinde yer alan açıklamalarda görüldüğü gibi Michelin denetçileri restoranları iki ana kategoride değerlendirmektedir: "Yıldızlar ve Kapaklar". Birincisi Yıldız sistemidir. Bir restoranın yıldız derecelendirmesi alabilmesi için beş kriter vardır. Bu kriterler;

- ✓ Yemekte kullanılan yemeğin kalitesi,
- ✓ Yemeğin tadı ve pişirme tekniklerinin kontrolü,
- ✓ Mutfaktaki sorumlu şefin kişiliği,
- ✓ Fiyat-kalite oranı,
- ✓ Müşteri sıklıklarındaki tutarlılık,

Yukarıdaki kriterlere bakıldığında yıldız sisteminin esas olarak yemeğin kalitesi ve lezzetini dikkate aldığı görülmektedir (Çavuş, 2020: s.40). Restoran müfettişleri, yıldızları ödüllendirirken dekorasyon, masa düzeni veya hizmet kalitesini değerlendirmemektedir. Bu kriterler, çatal kaşık sembolüyle temsil edilen "kapak" sayısıyla belirtilmektedir. Kapsama sistemi, Michelin rehberinde yıldız almaya yetmeyen ancak önemli olan restoranları da içermektedir. Michelin Rehberi'ni diğer restoran derecelendirme kuruluşlarından ayıran ve onu gizemli kılan faktör, kullanılan gizlilik uygulamalarıdır. Diğer sistemler genellikle restoranlar hakkında geri bildirimde bulunurken, Michelin ise böyle bir uygulamaya gitmez ve restoranları birbiriyle karşılaştırmaz (Snyder ve Cotter, 2008: s.55-56).

2.2.3.2. Michelin Rehberinde Kullanılan Kavram ve Semboller

Michelin yıldızı, en kaliteli hammaddeleri kullanan, farklı tatlara sahip yemeklerin sürekli olarak yüksek düzeyde hazırlandığı restoranlara verilmektedir. Şefin kişiliği ve yeteneği ustalıkla hazırlanmış yemeklere yansıdığına iki Michelin yıldızı verilir; yemekleri sofistike ve ilham verici. Üç Michelin yıldızı, alanlarında lider şeflerin mükemmel yemek pişirme konusundaki en yüksek takdiridir. Yemek pişirmeleri bir sanat formuna yükseltildi ve bazı yemeklerin klasik olması beklenmektedir (Michelin Guide, 2022).

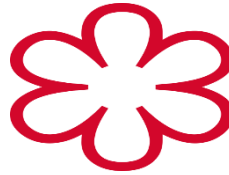
Görsel 2. Michelin Yıldızları ve Anlamları



Kaynak: Michelinguide.com, Erişim Tarihi: 20.06.2024

Michelin yıldızı restoranlara ve şeflere büyük ün kazandırmaktadır ve bu restoranlar dünya gastronomisine önemli ölçüde yön veriyor. Bir restoranın yıldız kazanması ya da kaybetmesi, restoranın satışlarında ve kârında büyük bir fark yaratabilir. Rezervasyon süreci aylar öncesinden sürebilir. Yıldızını kaybeden restoranların karlılığı %50 oranında düşmektedir (Baldwin, 2018, s. 13).

Görsel 3.1 Michelin Yıldızı



Kaynak: Michelinguide.com, Erişim Tarihi: 20.06.2024

Bir Michelin yıldızı, en kaliteli hammaddeleri kullanan, farklı tatlara sahip yemeklerin sürekli olarak yüksek düzeyde hazırlandığı restoranlara verilmektedir (Michelin Guide: 2024). Bir yıldız “kendi kategorisinde çok iyi bir restoran olduğunu” göstermekte ve mekân sürekli olarak yüksek standartlara uygun hazırlanmış mutfak sunmaktadır (Köse, 2015: 35).

Görsel 4. 2 Michelin Yıldızı



Kaynak:

Michelinguide.com,

Erişim Tarihi: 21.06.2024

Bir restoran, şefin kişiliği ve yeteneğinin ustalıklı hazırlanmış yemeklere yansıdığı, yemeklerin rafine ve ilham verici olması durumunda iki Michelin yıldızı alır. Bu ödül, şefin yüksek gastronomi becerisini, yenilikçi yaklaşımını ve özgün bir lezzet yaratma yeteneğini ortaya koymaktadır (Michelin Guide: 2024).

Görsel 5. 3 Michelin Yıldızı



Kaynak: Michelinguide.com, Erişim Tarihi: 21.06.2024

Üç Michelin yıldızı, alanlarında lider şeflerin mükemmel yemek pişirme konusundaki en yüksek takdiridir. Yemek pişirmeleri bir sanat formuna yükselir ve bazı yemeklerin klasikleşmesi şeflerden beklenmektedir (Michelin Guide: 2024).

Michelin Rehberi, yıldız vermenin yanı sıra, okuyuculara diğer faktörlerin yanı sıra bir kuruluşun ambiyansı, mutfak türü ve spesiyaliteleri ve şarap listesi hakkında daha fazla fikir vermek için her bir yerin yazılı bir tanımını ve çeşitli diğer sembolleri sağlar. Rehberde ayrıca restoranlar için birden beşe kadar çatal ve kaşık, oteller içinse birden beşe kadar pavyon kullanılarak temsil edilen bir konfor derecelendirmesi de yer almaktadır (Subakti, 2013: s.293).

Restoranların konforunu ve tarzını tanımlamak için Michelin rehberine Fork&Spoon sembolü eklenmiştir. Yıldız restoranların yıldız derecelendirmesine bakılmaksızın Fork&Spoon sembolü, restoranın genel konforuna ve kalitesine göre ödüllendirilebilir. Fork&Spoon sembolü 1 ile 5 arasındaki çatal değerini ifade eder. 1 çatal konforlu bir restoranı, 2 çatal çok güzel bir restoranı, 3 çatal çok güzel bir

restoranı, 4 çatal üst düzey konforlu bir restoranı ve 5 çatal lüks bir restoranı temsil etmektedir (Bilge vd., 2021: s.125).

Görsel 6. Forks&Spoon Sembolü

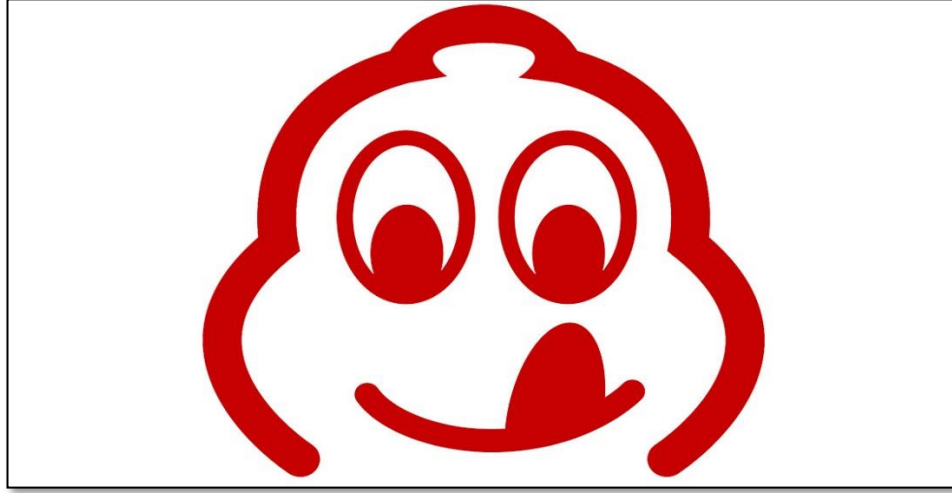


Kaynak: Michelinguide.com, Erişim Tarihi: 20.06.2024

Michelin'in restoranları derecelendirmek için birçok kriter mevcuttur. Çatal ve bıçak sembolü de bunlardan biridir. Bu sembolün restoranın yemeklerinin kalitesiyle hiçbir ilgisi olmasa da yemeğin kalitesini temsil eden iki sembol yıldız ve Bib Gourmand sembolleridir. Lokanta sembolü restoranın ne kadar güzel olduğunu anlatır. En az konforlu restoranlar bir güverte sembolü alırken, en lüks ve konforlu restoranlar beş güverte sembolü almaktadır (Şahin, 2021: s.18)

1997'den bu yana, üç çeşitli yemeği makul bir fiyata sunan uygun fiyatlı restoranların özel bir ödüle layık görüldüğü Bib Gourmand fiyat aralığı, yaşam pahalılığına bağlı olarak ülkeden ülkeye değişmektedir ancak denetçiler, dünyanın her yerinde aynı yüksek kaliteyi aramaktadır (Michelin Guide, 2022). Michelin Rehberi aynı zamanda "paranın karşılığını verdikleri için müfettişlerin favorisi" olarak kabul edilen restoranlara da Bib Gourmand ödülünü vermektedir. Bib Gourmand statüsüne sahip restoranlar genellikle Michelin yıldızlı restoranlara göre daha düşük fiyat aralığına sahiptir. Bu nedenle hiçbir restoran Bib Gourmand ödülüne ve Michelin yıldızına aynı anda sahip olamaz. Hepsi mutfak uzmanı olarak kabul edilen Michelin müfettişleri, restoranları derecelendirirken ve kendi faturalarını öderken isimsiz kalmaktadır (Shin, 2018).

Görsel 7. Bib Gourmand Sembolü



Kaynak: Michelinguide.com, Erişim Tarihi: 20.06.2024

Ünlü Michelin restoran rehberlerinden biri olan Bib Gourmand, makul fiyatlarla iyi yemek sunan restoranları ödüllendirmektedir. Bib Gourmand restoranları Michelin yıldızına sahip olmasa da yemeklerin yine de lezzetli olması ve üç yemeğin toplam maliyetinin yerel yaşam maliyetine bağlı olarak belirli bir tutarın altında olması gerektiğini savunmaktadır. Bib Gourmand ödülü, 1955'ten bu yana bazı rehberlerde "R" harfiyle belirtilmektedir ve Michelin müfettişleri tarafından uygun fiyata iyi yemek sunduğu için tanınmaktadır. 1997 yılında ödül "Bib Gourmand" olarak bilinmeye başlandı ve "R" harfinin yerini Michelin'in dost canlısı maskotu Bibendum veya kısaca "Bib" imgesi almıştır (Öztürk ve Girgin, 2022: s.4).

Sektördeki sürdürülebilirlik yeniliklerinden biri olan Yeşil Yıldız, Michelin rehberi tarafından verilmektedir. Bu yıldız daha fazla müşteri çekerek daha fazla restoran, yiyecek ve şarap üreticisi ve tüketicuyu daha sürdürülebilir yollara yönlendirmektedir. Michelin yıldız sistemini takip eden veya bu sistemi hedefleyen şefler ve restoranlar, genellikle lüks ve kaliteli ürünler üretme konusundaki isteklilikleri ile tanınmaktadırlar. Michelin yıldızının, restoranın ve şeflerinin sürdürülebilirlik düzeyine göre ödüllendirilmesi, restoran endüstrisinde bir paradigma değişikliği yaratmaktadır (Garat, 2022: s.1). Michelin Yeşil Yıldızı, 2020'deki lansmanından bu yana dünya çapında sürdürülebilir uygulamaları vurgulayan yaklaşık 400 restoranı ödüllendirmiştir. Bu Yeşil Yıldızlı restoranlar, sürdürülebilirlik çabaları nedeniyle müşterilerden, yemek eleştirmenlerinden, gıda medyasından, market zincirlerinden ve tüm restoran endüstrisinden büyük ilgi görmektedir. Kriterler

arasında "çiftçiler, çiftlik sahipleri ve balıkçılarla doğrudan çalışmak; bahçelerde ve ormanda yiyecek aramak, bitki ve hayvan yetiştirmek; sebze bahçelerini işlemek ve art arda örtü bitkileri yetiştirmek gibi yenilikçi yöntemler kullanmak; etik ve refah sorunlarıyla ilgilenmek, yerel, sosyal ve kültürel faaliyetlere katılmak" yer almaktadır (Huang vd., 2023: s.2).

Görsel 8. Yeşil Yıldız (Green Star) Sembolü



Kaynak: Michelinguide.com, Erişim Tarihi: 19.06.2024

Michelin yıldızlı restoranlar, geleceğin bu paradoksunu cesurca yaşamakta; gurmeler, turistler veya yemek yeme ve yemek hakkında bilgi edinme tutkusu olan "yemek tutkunları" gibi yeni bir müşteri tipinin ihtiyaçlarını karşılamaktadır. Michelin yıldızlı restoranlar hakkında bazı çalışmalar yayınlanmış olsa da bu restoranların coğrafi çevreleriyle olan etkisi ve ilişkisinden ziyade yönetim veya inovasyona odaklanma eğilimindedirler (Meneguel vd., 2019: s.8). Michelin Rehberinin ortaya çıkması ve büyümesi nedeniyle haute cuisine veya haute cuisine'in itibarı artmıştır. Bu husus, haute cuisine'i daha uluslararası ve çeşitli hale getirdi ve benzersiz ve unutulmaz yemek deneyimleri arayışını ve arzusunu teşvik etmiştir. Hem maddi hem de manevi ürün ve hizmetler artmaktadır (Harrington vd., 2011: s.273).

Michelin Rehberinin bulunduğu ülkelerde turizm kalitesinin artması beklenmektedir. Liderler aynı zamanda motive edici bir etki olarak yerel restoranların kalitesini artırmak için de çalışmaktadırlar. En son trendleri ve ülkenin canlı yemek kültürünü sergileyen rehber aynı zamanda yeni nesil yetenekli şefleri de desteklemektedirler. Rehberler yerel mutfak dokusuna katkıda bulunarak şehirleri ve

lkeleri turistler için daha çekici hale getirmektedir. Bu unsurları dikkatli bir şekilde kullanmaları gastronomi kültürünün büyüyüp gelişmesine, yeni istihdamlar açığa çıkarmasına büyük ölçüde olanak sağlayacaktır (Bilge vd., 2021: s.128).

2.2.3.3. Dünyada Michelin Yıldızı

Michelin rehberinin geçmişi 1900 yılına dayanmaktadır. Michelin rehberi, aynı zamanda Michelin lastik fabrikasının kurucuları olan Andr ve Edouard Michelin tarafından oluşturulmuştur. Başlangıçta 400 sayfalık bir tanıtım kılavuzu olarak satılan ve lastiklerle birlikte verilen bu kılavuz, kısa sürede geniş bir kitleye ulaştı ve kırmızıya boyandı. Bu rehber, bu dönemde seyahat edenlerin yolculuklarını kolaylaştırmak amacıyla hazırlanmıştır. Aynı gün ilk yıldız derecelendirmesi yapıldı ve 1931'de ikinci ve üçüncü yıldızlar derecelendirilmesi uygulanmıştır (Akay vd, 2023: s.1185).

Michelin rehberinin küresel yayılımına bakılırsa, yakın zamana kadar sadece kıta Avrupası'nda mevcut olan rehber, 2006 yılında Avrupa dışında ilk kez Amerika'da New York rehberini yayınlamıştır. San Francisco, Chicago, Hong için rehberler Kong ve Makao 2012'de yayınlanmıştır. 2012'den beri Michelin Rehberi Tokyo, Yokohama, Kamakura, Kyoto, Osaka, Kobe, Hokkaido ve Nara'ya ulaşmıştır (avuş vd., 2018: s.99-100). Michelin Rehberi, yüzyıllardır dünyanın dört bir yanındaki restoranları ödüllendiren profesyonel bir kurulu olarak tanınmaktadır. Diğer derecelendirme şirketlerinden ayıran en önemli zellik, Michelin Yıldızı unvanını alacak restoranları araştırmak, seçmek, ziyaret etmek ve değerlendirmek üzere profesyonel müfettişlerin istihdam edilmesidir (Sinaga, 2023: s.605).

Tablo 3. Dünyada ki Michelin Yıldızlı Restoran Sayıları (2024)

Restoran Kategorisi	Sayılar
Üç Yıldızlı Restoranlar	146
İki Yıldızlı Restoranlar	492
Bir Yıldızlı Restoranlar	2910
Bib Gourmand Restoranlar	3223
Yeşil Yıldızlı Restoranlar	536

Kaynak: Michelin Guide (2024)'dan yararlanılarak oluşturulmuştur.

Tablo 3'te görüldüğü gibi dünya çapında toplam 41 ülkede faaliyet gösteren Michelin Rehberi, 146 restoranı 3 yıldız, 492 restoranı 2 yıldız ve 2.910 restoranı 1 yıldızla ödüllendirmiştir. 3223 restoran uygun fiyatlı tabakları ile Bib Gourmand ödülünü kazanmıştır. 536 restoran sürdürülebilirlik alanında yeşil yıldız ödülüne layık görülmüştür.

Tablo 4. Michelin Rehberi Ükelere Göre Restoran Dağılımı (2024)

Ülke	3 Yıldız	2 Yıldız	1 Yıldız	Bib Gourmand	Yeşil Yıldız
Fransa	30	75	534	384	93
Almanya	10	48	278	198	77
İtalya	13	40	332	254	58
İspanya	15	32	221	226	49
Birleşik Krallık	9	22	156	106	31
İsviçre	4	23	105	118	31
ABD	13	32	189	369	29
Japonya	20	63	304	261	28
Danimarka	3	7	21	18	17
Hollanda	1	20	99	97	15
Belçika	2	22	117	127	11
İsveç	1	4	17	11	7
Slovenya	1	1	7	6	7
Norveç	2	1	17	4	6
Finlandiya	0	1	8	4	5
Portekiz	0	8	31	31	5
Türkiye	0	1	11	26	5
Hong Kong	7	12	60	64	4
Macaristan	0	2	7	6	4
Tayland	0	7	28	195	4
Brezilya	0	6	15	37	3
Çin	5	15	104	128	3
Dubai	0	3	11	16	3
Estonya	0	1	1	6	3
Güney Kore	1	9	26	72	3
Hırvatistan	0	0	10	13	3
San Mario	0	1	4	4	3
Yunanistan	0	1	11	5	3
Avusturya	1	6	9	9	2
Kanada	0	1	23	36	2
İrlanda	0	5	14	19	1
İzlanda	0	0	3	0	1
Lüksemburg	0	1	9	4	1
Makao	2	6	8	10	1
Singapur	3	6	44	76	1
Andorra	0	0	1	0	0
Çek Cumhuriyeti	0	0	2	5	0
Malta	0	1	6	5	0
Polonya	0	1	2	7	0
Sırbistan	0	0	0	2	0
TOPLAM	143	484	2845	2955	519

Kaynak: Michelin Guide (2024)'dan yararlanılarak oluşturulmuştur.

Tablo 4’de Michelin rehberindeki restoranların ülkelere göre dağılımını göstermektedir. Ülkeler incelendiğinde en fazla 3 Yıldız, 2 Yıldız, 1 Yıldız, Bib Gourmand ve Yeşil Yıldız’a sahip olanın Fransa olduğu görülmektedir. Dünyada ki genel toplama bakacak olunursa 6946 restoran Michelin Rehberi seçkisine girmiştir.

2.2.3.4. Türkiye’de Michelin Yıldızı

Michelin yıldızları, Türkiye’de ilk kez Ekim 2022’de İstanbul’daki restoranlara verilmiştir. Bu değerlendirme sonucunda toplamda 53 restoran seçilmiştir. 5 restoran Michelin yıldızı almış, 10 restoran Bib Gourmand ödülüne layık görülmüş ve 38 restoran ise tavsiye edilmiştir. Ayrıca, yıldız alan restoranlardan Neolokal aynı zamanda yeşil yıldız (Green Star) ile de ödüllendirilmiştir (Muştu ve Akdemir, 2023: s.175).

Tablo 5. Türkiye’de Michelin Yıldızlı Restoranlar (2024)

Sayı	Kazanılan Derece	Restoran	Şef	İl
1		TURK Fatih Tutak	Fatih TUTAK	İstanbul
2		Neolokal	Maksut AŞKAR	İstanbul
3		Vino Locale	Ozan KUMBASAR	İzmir
4		OD Urla	Osman SEZENER	İzmir
5		Teruar Urla	Osman SERDAROĞLU	İzmir
6		Arkestra	Cenk DEBENSASON	İstanbul
7		Araka	Zeynep Pınar TAŞDEMİR	İstanbul
8		Sankai by Nagaya	Yoshizumi Nagaya	İstanbul
9		Nicole	Serkan AKSOY	İstanbul
10		Mikla	Mehmet Gürs	İstanbul
11		Maçakızı	Aret SAHAKYAN	Bodrum
12		Kitchen	Osman SEZENER	Bodrum

Kaynak: Michelin Guide (2024)’dan yararlanılarak oluşturulmuştur.

Tablo 5’te Michelin Yıldızı alan restoranların geçen seneye kıyasla arttığı ve özellikle ilk defa iki yıldız alan “TURK Fatih Tutak” adlı restoranın tek olduğu

görülmektedir. Ayrıca yıldız alan restoranların bulunduğu destinasyon sayısının İzmir ve Bodrum eklemesiyle artışı dikkat çekmektedir.

Michelin Rehberi 2024 Türkiye seçkisinde ise İstanbul destinasyonuna İzmir, Bodrum da eklenmiştir. Bu yılki değerlendirmede ise 77'si İstanbul, 15'i İzmir ve 19'u Bodrum'da olmak üzere toplamda 111 restoran, tavsiye listesinde yer almıştır: (Michelin Guide, 2024)

- 1 adet İki Michelin Yıldızlı restoran (İstanbul)
- 11 adet Bir Michelin Yıldızlı restoran (6'sı İstanbul'da, 3'ü İzmir'de, 2'si Bodrum'da)
- 26 Bib Gourmand restoran (18'i İstanbul'da, 6'sı İzmir'de, 2'si Bodrum'da)
- 5 adet Michelin Yeşil Yıldızlı restoran (2'si İstanbul'da, 3'ü İzmir'de)

Tablo 6. Türkiye'deki Michelin Yeşil Yıldızlı Restoranlar 2024

Sayı	Kazanılan Derece	Restoran	Şef	İl
1		Neolokal	Maksut AŞKAR	İstanbul
2		Vino Locale	Ozan KUMBASAR	İzmir
3		OD Urla	Osman SEZENER	İzmir
4		Hiç Lokanta	Ekin Can KÜN	İzmir
5		Circle by Vertical	İbrahim TUNÇ	İstanbul

Kaynak: Michelin Guide (2024)'dan yararlanılarak oluşturulmuştur.

Tablo 6'tıda Michelin Yeşil Yıldız alan restoranların geçen seneye kıyasla arttığı ve "Neolokal" adlı restoranın tekrar bu ödülü aldığı görülmektedir. Ayrıca Yeşil Yıldız alan restoranların bulunduğu destinasyona İzmir eklendiği ve sayısal olarak çoğunluğu dikkat çekmektedir.

2.3. SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ

Sürdürülebilir kalkınmanın geleneksel ilkelerini bünyesinde barındıran sürdürülebilir tüketim, sosyo-ekonomik çerçevede toplulukların çevresel sürdürülebilirliğini amaçlayan bir proje olarak tanımlanmaktadır (Scarpato, 2002: s.139).

Akdağ ve Üzülmaz (2017)'e göre sürdürülebilir gastronomi kavramını, gıdanın üretimini, hazırlanmasını ve tüketimini destekleyerek toplumun sağlık, sosyal ve kültürel kalitesini artıran bir turizm türü olarak tanımlamaktadırlar.

Eko-gastronomi, eko-beslenmenin çevresel sürdürülebilirlik konusunda sorumluluk alması ve topluluk üyelerinin optimal sağlık standartlarına uyması durumunda bir topluluğun sosyal ve ekonomik olarak gelişebileceğini göstermektedir (Yurtseven ve Kaya, 2011: s.59). Chaney ve Ryan (2012) 'e göre gastronomi ve sürdürülebilirlik kavramlarının kapsamlı, çok boyutlu ve bazen birbiriyle uyumsuz olduğunu vurgulamaktadır. Rinaldi (2017)'ye göre gastronominin seyahat destinasyonlarının ekonomik, sosyal ve çevresel sürdürülebilirliğine katkı sağlayabileceğini ve bu alanların çekiciliğini ve rekabet gücünü artırabilecek faktörlere sahip olduğunu vurgulamaktadır.

Sürdürülebilir gastronomi, sürdürülebilir kalkınma ilkeleri çerçevesinde çevrenin sürdürülebilirliğini ve toplum üyelerinin sağlığını en iyi şekilde koruyan eko-gıdaları kullanarak toplumun çevresel ve sosyal kalitesini artıran bir yaklaşım olarak tanımlanmaktadır (Işıldar, 2016:51).

Sürdürülebilir kalkınma politik bir konudur ve turizm hayatı zorlaştırabilir. Bu, turizm ve turizm araştırma disiplinleri arasındaki bağlantılar için ortak bir temel oluşturur. Bu ilişkiler, sürdürülebilir turizme yönelik olumlu tercihlere yanıt verilmemesinin ortadan kaldırılmasına yardımcı olabilir. Sürdürülebilir model ve teorileri kullanan turizm planlamacılarının ve araştırmacıların çalışmalarını içeren, pastoral eğitime bütünsel bir yaklaşıma ihtiyaç vardır (Scarpato 2000: s.17).

Sürdürülebilir Gıda Günü, sürdürülebilir gıda konusunda farkındalık yaratmak ve sektörün sürdürülebilirliğini kutlamak amacıyla oluşturulmuştur. Bugün bunun olmasının bir başka nedeni de gıda israfıdır. Tüketiciler tarafından atılan tarımsal ürünler de dahil olmak üzere gıda atıkları yılda yaklaşık 1 trilyon doların israfına neden olmaktadır. Sürdürülebilir gastronomi her ne kadar ekonominin yapısını etkilese de aynı zamanda genetiği değiştirilmiş organizma (GDO) içeren ürünlerin tüketimini, düzenli tüketimi ve yeterli beslenmeyi, israf etmeden teşvik edici bir davranış sergilemektedir (Akmeşe ve Yarıcı, 2023: s.45).

2.3.1. Dünya’da Sürdürülebilir Gastronomi Uygulamaları

Atalardan kalma tariflerin aktarılması, gıda üretimi ve yerel kimlik hakkında bilgi aktarma yöntemlerinin oluşturulması, geleneksel tarım yöntemlerinin korunması veya mahsullerin ve yemeklerin korunmasına yönelik yöntemlerin oluşturulması gibi konular da düşünülmektedir (Medina, 2023: s.4). Sürdürülebilirliğin çevresel alanı için gıda hizmetlerinde sürdürülebilir uygulamaların benimsenmesi, denetim ve sertifikasyon yoluyla tanınmaya yol açmaktadır. Kuzey Amerika ve Avrupa’da, Yeşil Restoran Derneği (GRA) ve Yeşil Mühür gibi restoranların yeşil restoranları teşvik etmelerini onaylayan şirketler bulunmaktadır (Maynard vd., 2020: s.2)

Yiyecek ve içecek bir bölgenin toprağı ve iklimiyle yakından ilgilidir. Bu ürünler sosyal ve kültürel mirasın bir ifadesi ve yerel kimliğin bir parçası olarak görülmektedir. Ayrıca ziyaretçilere bölgenin yeni tatlarını ve farklı kültürlerini tanıtmak için özel yerel aktiviteler önemlidir. Gastronomi coğrafi bir kimliktir ve gastronomik kimliğin ayırt edici özellikleri coğrafya, tarih, etnik çeşitlilik, yemek kültürü, lezzet ve yemektir (Küçükörmürler vd. 2018: s.81). Dünyadaki her besinin, onu diğer besinlerden ayıran kendine has özellikleri vardır. Sosyal teori, yemeyi doğal bir davranış olarak tanımlanabilir. Birçok sosyolog yemeğin insanları bir araya getirdiğini söylemektedir. Yemek yemek fiziksel ya da biyolojik bir aktivite olmasa da gıdanın üretimi, taşınması, depolanması ve toplanması sırasında oluşan sosyal etkileşimler ve ritüeller, yemek konusunda kültürlerin önemini yansıtmaktadır (Çekal ve Doğan, 2021: s.53).

Hızla değişen dünyada insanlar, hayatın ve zamanın hızına ayak uydurabilmek için günlük hayatlarından, özellikle de ilgi ve zevklerinden fedakârlık etmektedirler. Amerikan kültürü modernleşmeyle birlikte tüm dünyaya yayılırken, gıda üretimi ve toplumsal tüketimde kaçınılmaz ve devam eden değişiklikler yaşandı. Kültür dünyası olarak adlandırılan bu yapı, toplumun farklılıklarını ve zenginliklerini gösteren, bir tür haline gelen mutfak kültürünün ortaya çıkmasına neden olmakta ve popüler kültürün gücünü zayıflatmaktadır. Bu akım fast food kavramının ortaya çıkmasını kolaylaştırmıştır (Akyüz, 2023: s.1).

Bu akıma karşı sürdürülebilirlik seviyelerinin artmasını sağlamak amacıyla 1980’lerin ortasında Kuzey İtalya’da kurulan Slow Food Hareketi, 25 yıldan kısa bir sürede uluslararası bir hareket haline gelmiş ve dünyanın birçok ülkesinden 100.000 üyeye ulaşmıştır. Ortaya çıkışından itibaren Kurulduğu günden bu yana kaliteli gıda

tüketimini destekleyen, insanların hızına ve zevkine saygı duyan bir grup olarak güçlenmiştir. Slow Food, kamusal imajını ve iç faaliyetlerini değiştirdi ve yeni faaliyet türleri yarattı. Öncelikle 'eko-gastronomi' konusuna odaklanmak; bu bayrak altında ikinci olarak tüketicilerden üreticilere kadar çevreye uzanmaktadır (Siniscalchi, 2013: s.295).

Slow Food, gıda odaklı kültürel, çevresel ve sosyal hedeflerin peşinde koşan uluslararası bir kuruluştur. Slow Food, Kuzey ve Güney'de yerel toplulukların yaratılmasını teşvik eder ve teşvik eder. Bu topluluklar, gıda ve beslenme üretim sistemleri ile içinde yaşadıkları ve çalıştıkları kültürel bağlamlar ve çevre başta olmak üzere insanlara ve farklı sosyal gruplara saygı duyan kararları teşvik ederek dayanışma ilkelerini paylaşır ve ortak çıkarları destekler (Slow Food, 2013: s.6).

Bu akımı desteklemek ve sürdürülebilirliğini devam ettirmek adına Paolo Saturnini ve Slow Food Başkanı ve Kurucusu Carlo Petrini tarafından Cittaslow akımı 1999 yılında kurulmuştur. Saturnini, daha küçük kentsel bölgelerin niteliklerinin ve özelliklerinin korunması gerektiğini ön görerek bu akıma öncülük etmiştir (Radstrom, 2011: s.91).

Küresel iletişim ve artan turizmin bir sonucu olarak geleneksel yemek yeme alışkanlıkları daha yaygın hale gelmektedir. Coğrafi işaret tanımında, ürünün duyuşal ve ayırt edici özelliklerini etkileyen üretim yeri, işleme yöntemleri ve mikrobiyolojik, kimyasal ve fiziksel özellikler dikkate alınmaktadır (Dikici vd. 2013: s.136).

Patentler ve geleneksel bilginin korunmaması ile ilgili endişeler, fikri mülkiyetle ilgili konularda gelişmekte olan dünyanın dezavantajını göstermek için kullanılırken, coğrafi işaretler genellikle gelişmekte olan ülkelerdeki üreticilere fayda sağlama potansiyeline sahip bir fikri mülkiyet hakkı olarak kabul edilmektedir (Bramley ve Bienabe, 2012: s.14).

2.3.2. Türkiye'de Sürdürülebilir Gastronomi Uygulamaları

Türkiye'nin çok sayıda ve çeşitli, kaliteli tarım ve yerel ürünlere sahip olduğu söyleniyor. Jeopolitik konumu nedeniyle tarih boyunca pek çok medeniyete, ülkeye ve topluluğa ev sahipliği yaptığı, köklü tarihinin ülkemizin çeşitli bölgelerini geliştirmiş bir mutfak kültürü ve özgün değerlerle buluşturduğu belirtilmektedir (Özkaya vd., 2013: s.16).

Türk mutfağı, yedi farklı bölgeden farklı lezzetleri bünyesinde barındırması nedeniyle geniş bir ürün yelpazesi sunan, dünyanın en önemli ve en eski mutfakları arasında yerini almaktadır. Coğrafi bölgelerin değişmesi Türk mutfağını da etkilemiştir. Türkiye, köklü tarihi, zengin mutfağı ve turistik yerleri nedeniyle popüler bir gastronomi turizmi ülkesi haline gelmiştir (Küçükkömürler vd. 2018: s.82). Türkiye, zengin bir kültürel mirasa, uygun bir iklim kuşağına ve coğrafi konumu gereği zengin bir coğrafi ürün potansiyeline sahiptir. Gıda ve tarım ürünleri bakımından zengin olan bu coğrafi işaretler, gastronomi turizminde önemli bir rol oynamaktadır. Mekânsal bilgi, yerel tarımsal faaliyetleri destekler, yerel ürünlerin değerini artırır ve coğrafi olarak belirlenmiş alanların tanıtımına katkı sağlamıştır. (Akdemir ve Şimşek, 2022: s.10). Coğrafi işaret; geleneksel faaliyetleri, geleneksel yaşam kültürünü, çeşitli tat deneyimlerini, tarım ürünlerini, otantik yerel yiyecekleri, içecekleri ve o kültürün sunduğu tatları koruyarak ve tanıtarak turistleri turistik destinasyonlara çekmektedir; bunlar sürdürülebilir yemek turizminin başlangıcı olarak ifade edilebilmektedir (Ercelep ve Akdemir, 2022: s.559).

Sürdürülebilir gıda uygulamalarına kapsayan yerel gıdalar, yerel kaynaklı ürünler, organik restoranlar, fast food, sürdürülebilir tarım, sürdürülebilir tarım ve UNESCO Dünya Mirası Listesi, Türkiye'deki sürdürülebilir gıda uygulamalarını öne çıkaran konular arasında yer almaktadır. Yerel gıda, bölge, şehir veya ülke gibi belirli bir bölgede üretilen tarımsal ve hayvansal gıdaları ifade etmektedir. Yerel kültürün yansıtılması, bölgenin kalkınması ve sürdürülebilirliğin sağlanması için yerel yemek ve yerel yemek uygulamaları gerekmektedir (Bilgin ve Akoğlu, 2018: s.328).

Pajo ve Uğurlu (2015)'e göre Slow food (yavaş yemek hareketi); bölgede yiyecek ve içecek üretiminin desteklenmesi, yerel tohumların kullanılması, özgünlüğün korunması ve bölgenin kalkınmasına hazırlanmasının desteklenmesi aynı eğilimin tersi anlamına gelmektedir. Slow Food hareketinin temiz beslenme, sağlıklı beslenme ve iyi beslenme ilkeleriyle ilişkilendirildiği bilmektedir. Slow Food, Türkiye'de 22 yerel derneğe ev sahipliği yapmaktadır. Türkiye'deki yerel topluluklar; Kars, İzmir, Adapazarı, Iğdır, Ankara, Aydın, Ayvalık, Gaziantep, Bodrum, Samsun ve İstanbul'da kurulmuştur (Paksoy ve Özdemir, 2014: s.1517).

Organik terimi, Türk Dil Kurumu (TDK) tarafından, 'kimyevi gübre, hormon vb. kullanılmaksızın, doğal yöntemlerle üretilen sebze, meyve vb. ürünler' olarak tanımlanmaktadır. Organik gıda kavramının kökeni, ilk olarak 1910 yılında İngiliz

bilim insanı Albert Howard tarafından ortaya atılmıştır. Sanayi devrimi ve yeşil devrimin ardından insanlarda ortaya çıkan sağlık problemleri, organik gıdalara yönelimi 1970'li yıllarda hızlandırmıştır (Onat ve Keskin, 2019: s.3276). Çevresel sistemdeki yanlış tercihlerin neden olduğu doğal denge bozulmalarını düzeltmeyi amaçlayan, insan ve çevreye dost üretim sistemlerini içermektedir. Sentetik kimyasal ilaçlar ve gübrelerin kullanımının yerine organik ve yeşil gübreleme, toprağın muhafazası, bitkinin direncini artırma ve parazitlerden yararlanma gibi yöntemleri teşvik eden ve üretimde miktar artışı değil, ürün kalitesinin yükselmesini esas alan bir üretim şekli olarak tanınmaktadır (Turhan, 2005: s.18).

2.3.3. Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Sürdürülebilirlik Faaliyetleri

Sürdürülebilirlik işletmelerde ekonomi ile doğa arasında bir köprü olarak değerlendirilebilir. İnsanlar ihtiyaçlarını karşılamak için para kazanmakta ve bu parayı ekonomik sistemde kullanmaktadır. Bu noktada gelecek nesillere ve temiz çevreye duyulan kaygı nedeniyle alınan katkılarla hayatımızın çevre yönetimi arasındaki bağlantı güçlenmektedir. İhtiyaçların karşılanması için gerekli olan üretim süreçleri, doğal kaynakların bilinçsizce tüketilmesi sonucu çevre üzerinde olumsuz etkilere neden olmakta, insanların sağlığını ve yaşam kalitesini zayıflatmaktadır. Araştırmacılar ekonomi ile çevre arasında süregelen ilişkinin yetersizliğini ortaya koymuş ve bu ilişkinin güçlendirilmesine yönelik önerilerde bulunmuştur (Duran, 2018: s.10).

Simon Heppner, Giles Gibbons, Mark Sainsbury ve Henry Dimpleby, sürdürülebilir gıda hareketi ile restoran endüstrisi arasında net bir kesişme yaratmak amacıyla 2008 yılında Sürdürülebilir Restoran Derneği'ni (SRA) kurdu. SRA, 50 kurucu restorandan oluşan bir grupla birlikte iyi bir restoran yaratmak için sağlam bir çerçeve oluşturmayı, sektördeki en iyi uygulamaları kamuoyuna tanıtmayı ve başarıyı artırmak için sağlıklı rekabete ilham vermeyi amaçlamaktadır. Başlangıçta İyi Gıda Derecelendirmesi olarak bilinen İyi Gıda Sürdürülebilirlik Standardı 2010 yılında başlatıldı. SRA, sürdürülebilirlik konusunda bir ortak olarak çalışıyor ve Dünyanın En İyi 50 Restoranı, San Pellegrino Genç Şef Ödülleri ve Birleşik Krallık Ulusal Restoran Ödülleri de dahil olmak üzere sektörün en iyi bilinen ödülllerinden birçoğunu değerlendirmektedir (SRA, 2023).

GTA (Yeşil Masa Avustralya) Yeşil Masa Akreditasyon Programı, çevresel etkilerini azaltmak için üzerlerine düşeni yapan restoran, kafe ve yiyecek-içecek işletmelerini tanıyan bir eğitim ve sertifika programıdır. 2009 yılında kurulan ve türünün ilk örneği olan Yeşil Masa Akreditasyon Programı, konaklama işletmelerinin çevresel etkilerini azaltma çabalarını resmi olarak tanıyan ilk programdır (GTA, 2023).

1990 yılında kurulan ve kâr amacı gütmeyen uluslararası bir kuruluş olan Green Restaurant Association (GRA), restoran sektöründe lider bir rol üstlenerek Green Restaurant hareketine öncülük etmiş ve restoranları daha çevre dostu olmaya teşvik etmek için şeffaf ve bilimsel dayanaklı sertifikasyon standartları geliştirmiştir. GRA, birçok restoranın enerji, su, atık yönetimi, gıda, kimyasallar, tek kullanımlık malzemeler ve binalar açısından çevreci uygulamalara geçmesini sağlayarak sektörde önemli bir değişim sağlamıştır (GRA, 2023).

Sürdürülebilirlik, gelecek nesillerin önceki nesillerin mirasından doğrudan faydalanmasının sağlanması olarak tanımlanıyor. Bu bilgiler iş açısından değerlendirildiğinde şirketin elindeki çevresel, sosyal ve finansal kaynakların verimli bir şekilde kullanıldığı ve ilgili kişi ve kurumların gelecekteki ihtiyaçlarını karşılayacak şekilde kullanıldığına işaret etmektedir (Dyllick, ve Hockerts, 2002: s.131). Tüketiciler artık sadece şirketlerin hizmet sunumuna değil, yaptıkları işten kaynaklanan sosyal ve çevresel sorunlara da bilinçli olarak dikkat etmeye başlamıştır. İnsanlarda bu farkındalığın oluşmasıyla birlikte şirketler de sorumluluk ve sürdürülebilirlik kavramlarına ağırlık verme aşamasına geçmiştir (Aslan, 2022: s.23).

2.3.3.1. Sürdürülebilir Yapı, Tasarım ve Bina

Yeşil tasarım ve sürdürülebilir inşaat uygulamaları, binaların çevre, sakinler ve topluluklar üzerindeki olumsuz etkilerini önemli ölçüde azaltır, bakım, onarım ve işletme maliyetlerini azaltır, sağlık, konfor ve rahatlık açısından fayda sağlamaktadır (Hu, Parsa ve Self, 2010: s.4).

Kats'a (2003) göre, "yeşil" veya "sürdürülebilir" binalar, yalnızca standartlara göre inşa edilen daha verimli binalara göre enerji, su, malzeme ve arazi gibi temel kaynaklardan daha iyi yararlanmaktadır. Daha fazla ışık ve daha iyi havalandırmayla yeşil binalar, personel ve öğrenciler için daha iyi sağlık ve konfora katkıda bulunmaktadır.

Birçok firma yiyecek içecek sektörüne yönelik mobilya ve aksesuar üretimi yapmaktadır. Bu firmaların ürünlerini geliştirirken ve ürün yelpazesini genişletirken politikalarından biri de sürdürülebilir ürünler üretmektir. Bu zorlukların üstesinden gelmek için üreticiler, standartları ve sürdürülebilirlik değerlendirme stratejilerini karşılayan çeşitli ürünler geliştirmiştir. Standartlar, yeni malzeme üretim oranları, malzeme çıkarma, üretim, kullanım ve kullanım ömrü sonu yönetimi ve ürün yaşam döngüsüne ilişkin kriterleri içermektedir (Kurnaz, 2017: s.55).

Yeşil bina standartları ve çerçeveleri, bina projeleri hakkındaki kararlara rehberlik etmeye yardımcı olmaktadır. Bu programlar yer seçimi, enerji ve su tasarrufu, malzeme ve kaynaklar ve iç mekân çevre kalitesi gibi konuları ele almaktadır. Amerika Birleşik Devletleri'nde en yaygın çerçeveler, ABD Yeşil Bina Konseyi (USGBC) Bina ve Çevresel Tasarımda Liderlik (LEED) ve Yeşil Bina Girişimi (GBI) yeşil derecelendirme sistemleridir. Ayrıca Uluslararası Kod Konseyi'nin Uluslararası Yeşil Bina Kodu (IGCC) da bulunmaktadır. Bu sınıflandırmalar ve kod sistemleri yeşil bina gruplarının kilit alanlara yönlendirilmesinde oldukça faydalıdır (Baldwin, 2015: s.41).

2.3.3.2. Sürdürülebilir Mobilya, Yapı ve Teçhizat

Moxon (2012)'ye göre sürdürülebilirlik, insanların çevreye verdiği zararın azaltılması olarak tanımlanmaktadır. Ancak insanlar veya şirketler tarafından farkında olmadan yapılan bazı eylemler, sürdürülebilir amaçlarla bile olsa ekosistemi etkileyebilir. Örneğin; Mobilya yapımında malzeme olarak bambu, hareket kolaylığı, hızlı büyümesi ve yüksek mukavemeti nedeniyle tercih edilmektedir. Ancak bambunun yetiştiği iklimde, bu bölgenin doğal ortamında bulunan pek çok panda, bambuların kesilmesi sonucunda hayatını kaybedebilmekte ve nesli tükenme tehdidi ile karşı karşıya kalmaktadır.

İşletmeciler, işletmeleri için malzeme satın alırken sürdürülebilir bir yaklaşım izlemeli ve eko etiketli ürünler kullanmalıdır. Şirkette kullanılan seramik eşyalar, tekstil ürünleri, metal eşyalar, servis arabaları, personel ve diğer eşyaların eko etiketli ürünler olmasını sağlamak, sosyo-ekonomik sorunlar ve çevrenin korunması gibi konularda önemli bir etki yaratacaktır. Örneğin yerel ürün seçiminin teşvik edilmesi yerel ekonomiye katkı sağlıyor ve ulaşım sırasında enerji tüketimi ihtiyacını azaltıyor. Firmalar çevre etiketi taşıyan ürünleri tercih ettiklerinde su, enerji gibi kaynakların

tüketimini azaltabilir ve ekonomik fayda elde edebilmektedirler (Sünnetçioğlu ve Yılmaz, 2015: s.99).

Esin ve Yüksek (2012)' ye göre inşaat faaliyetlerinin her yıl artması, hava kirliliği, su kirliliği, peyzaj bozulması, ormansızlaşma, biyolojik çeşitlilik kaybı, küresel ısınma gibi birçok soruna neden olmaktadır. Bu nedenle, mimari tasarımın ekolojik bir yaklaşımla uyumlu hale getirilmesi ve daha düşük çevresel etkiye yönelik tasarım yapılması gerekmektedir.

Sürdürülebilir mobilya, yapı ve teçhizat dikkatli bir ürün yaşam döngüsü analizi gerektirir. Satın alma kararları verirken çevre standartları kuruluşlarına, ulusal veya uluslararası etiketleme sistemlerine veya çevre danışmanlık kuruluşlarına başvurabilirsiniz. Ürün tedarik zinciri ve yaşam döngüsü analizinde, ürünler küçük yerel tedarikçilerden seçildiğinde sertifikasyona veya etiketlemeye gerek yoktur (Legrand vd., 2010: s.173).

2.3.3.3. Su ve Enerji Tüketiminin Azaltılması

Su, insan yaşamının yanı sıra tüm insanların ekonomik ve çevresel korunması için de gereklidir. Mevcut su kaynakları sürdürülebilir tarıma, endüstriyel kalkınmaya ve enerji üretimine olanak sağlamaktadır (Vanschenkhof, 2011: s.1). Dünyanın büyük bir kısmı su kıtlığı çekmekte ve 2025 yılına kadar dünya nüfusunun %60'ının su kıtlığıyla karşı karşıya kalacağı tahmin edilmektedir (Baldwin, 2015: s.20). Nüfusun ve sanayinin büyümesine bağlı olarak suya olan talep her geçen yıl artmaktadır. Ne yazık ki küresel ısınma ve suyun sınırlı bir kaynak olarak algılanması nedeniyle suyun yanlış kullanımı nedeniyle su kaynakları azalmaktadır. Bu nedenle su sorunları dünya gündeminin ana konularından biri haline gelmiştir (Turhan, Çakmak ve Gökalp, 2010: 67).

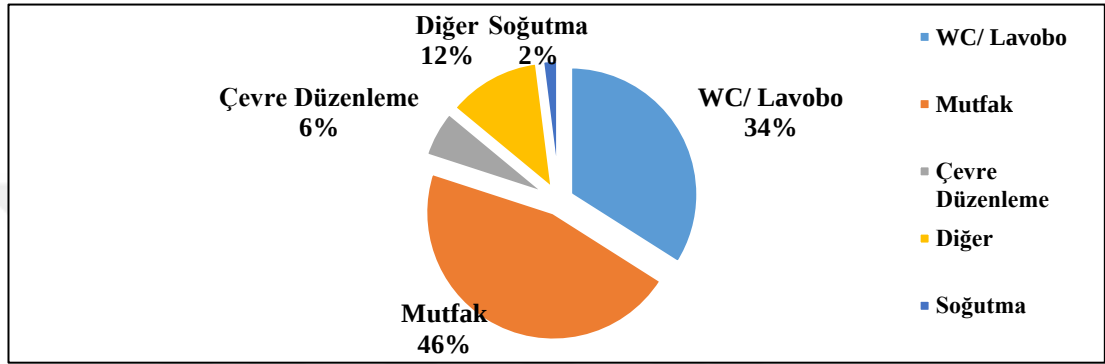
Turizm sektörü su yönetimiyle ilgili birçok zorlukla karşı karşıya kalmıştır. İçme suyunun sağlanması, atık suyun doğrudan bertaraf edilmesi gibi tedbirler maliyetleri artıracaktır. Şirketlerin çalışanlarına su kullanımı konusunda eğitim vermenin yanı sıra başka önlemler de alması gerekmektedir (Emirdağ, 2019: s.13).

Şahin ve Manioğlu (2011), binalarda su tasarrufu için alınabilecek önlemleri şu şekilde sıralamaktadır: su tüketimini azaltmaya yönelik teknolojik önlemler almak, su kayıplarını ve kaçaklarını gidermek, yağmur suyunun alternatif olarak kullanımı, atık

suların arıtılarak tekrar kullanılması ve su sıkıntısının olduğu bölgelerde deniz suyunun tatlı suya dönüştürülerek kullanılması şeklinde sıralamaktadır.

Yiyecek-içecek işletmelerinde nihai su kullanımına ilişkin detaylar Şekil 2'de sunulmuştur. Bu işletmelerde, en yüksek su tüketimi genellikle mutfaklarda üretim sürecinde gerçekleşmektedir. Bununla birlikte, müşteri ve personel tuvaletleri gibi alanlar da su tüketimi açısından önemli bir yer tutmaktadır.

Şekil 2. Yiyecek – İçecek Hizmetleri Endüstrisinde Su Kullanımı (Nihai)



Kaynak: Freeman (2011:)'den uyarlanmıştır.

Günümüzde restoran sektörü hızla değişen ve büyüyen bir sektör haline gelmiştir. Ancak büyüme aynı zamanda çevresel etkiler ve enerji tüketimiyle ilgili sorunları da beraberinde getirmektedir. Yeşil restoran olarak adlandırılan şirketlerden enerji ve su tasarrufu, atıkların azaltılması, geri dönüştürülmüş malzeme kullanımı, yerel pazarların desteklenmesi, çevre sertifikaları ve kilometrelerce gıdaya dikkat edilmesini beklenmektedir (Kızıldemir ve Kaderoğlu, 2022: s. 308).

Restoranlar en fazla enerji tüketen ticari bina türleridir. Tam hizmet sunan bir restoranın ortalama enerji tüketiminin enerji maliyetlerinin büyük bir kısmı yemek pişirme ve yemek pişirmeye (%35) harcanırken, bunu ısıtma, havalandırma ve soğutma (%28), sanitasyon (%18) ve aydınlatma takip ediyor. (%13) ve soğutma (%28), ardından sanitasyon (%18), aydınlatma (%13) ve soğutma (%6) gelmektedir. Her ne kadar gurme restoranlar genellikle daha az müşteriye hizmet verse de normal restoranlardan daha fazla enerji tüketiyor ve sıklıkla gelişmiş pişirme tekniklerine ve geniş, bakımlı fiziksel yemek ortamlarına sahiptir (Harrington vd., 2011: s.273-274).

Ticari gıda hizmeti ve gıda perakende operasyonları tarafından kullanılan toplam enerji, toplam konut enerji kullanımının %1'inden azdır. 1995 yılında ticari gıda hizmeti sektörünün toplam enerji tüketimi 332 trilyon British Thermal Units (Btu) ve gıda perakende sektörü 137 trilyon Btu olup, ticari binaların toplam enerji tüketiminin

%6,2 'sini ve %2,6'sını oluşturmaktadır. Sırasıyla ticari yemek hizmetinde en önemli işlevler pişirme aydınlatma ve soğutmadır. Gıda perakendesinde en büyük enerji kullanımı soğutmadır (toplamın yarısından fazlası), bunu aydınlatma ve ısıtma takip etmektedir (Davies ve Konisky, 2000: s.7).

2.3.3.4. Sıfır Atık, Geri Dönüşümlü Malzemelerin Kullanılması

Türkiye’de atık mevzusundaki ilk mevzuat 1983 senesinde 2872 sayılı Çevre Kanunu’nda herhangi bir vaka yaşandıktan sonrasında çevreye bırakılan ve bırakıldıktan sonrasında çevreye zarar veren her türlü olarak tanımlanmıştır (Çevre Kanunu, 1983). Gıda atığı ve israfı, insan tüketimi için üretilen veya toplanan ancak insanlar tarafından tüketilmeyen bitki veya hayvanların yenilebilir kısımlarını ifade etmektedir. Özellikle 'gıda atığı', dökülme, bozulma, kuruma gibi kalitesi bozulan veya tüketiciye ulaşmadan kaybolan gıdaları ifade etmektedir. Gıda zehirlenmesi, tarımsal uygulamaların ve depolama, işleme, paketlenme veya pazarlamadaki teknik sınırlamaların istenmeyen bir sonucudur. "Atık Yiyenler"; Yiyecekler kaliteli ve yenmesi güzel fakat çürümeden önce veya sonra çöpe atıldığı için yenmemektedir. Gıda israfı dikkatsizlik ve bilgisizlikten kaynaklanmaktadır (Lipinski vd., 2013: s.2).

Gıda israfı, gıdanın hasat, işleme ve üretim sırasında kaybolmasını veya bozulmasını içermekle beraber perakende, tüketim ve üretim sırasındaki gıda atıklarını da içermektedir. Dünya çapında her yıl yaklaşık 242 milyon ton gıda, gıda şirketleri tarafından israf edilmektedir (Huang vd., 2023: s.6).

Kalite güvencesi nedeniyle şeflerin arzu edilen işlenmiş gıdaları tedarikçilerden sipariş etme olasılıkları daha yüksektir. Bu nedenle misafirlerin varlığını ve tercihlerini doğru tahmin etmek, yerel tedarikçilerle iletişim, satın alma sıklığı ve bozulabilir gıdaların bulunabilirliği, gıda atıklarının yönetiminde çok önemli olup, çevresel ve ekonomik sürdürülebilirliğe katkı sağlamaktadır (Amicarelli vd, 2021: s.153-154).

2.3.3.5. Çevre Yönetim Sistemleri

Çevre kirliliğinin dünyanın her yönünü etkileyen ciddi bir sorun olduğu ve toplumun farkındalığı arttıkça konuya olan ilgisinin arttığı bilinmektedir. Küresel ısınma, ozon tabakasının incelmeye, hava ve su kirliliği, toprak erozyonu ve ormansızlaşma gibi sorunlar yaklaşık 200 yıllık sanayileşmenin sonucu olup, nüfus artışı insan yaşamını tehdit eden en ciddi sorunlardan biridir. Çevre sorunları son zamanlarda, özellikle de son on yılda artış göstermiştir (Laroche, Bergeron ve

Barbaro-Forleo, 2001: s.503). Çevresel kaygılar arttıkça ve tüketiciler çevreyi korumanın önemini fark ettikçe çevre sorunları iş ve pazarlamada önemli bir konu haline gelmiştir. Çevre sorunlarına ilişkin farkındalığın artması, tüketicilerin çevre bilincini ve çevre dostu ürün ve hizmetler sunan firma arayışlarını da artırmıştır (Han ve Kim, 2010: s.2).

Restoran firmaları kaynakları daha verimli ve etkin kullanmak ve çevreye verilen zararı azaltmak için çevre yönetimini benimsemişlerdir. Bu anlayışa göre faaliyet gösteren restoranlar, üretim sürecinde ekolojik çevreyi dikkate alır, çevreye verilen zararı azaltmaya veya tamamen ortadan kaldırmaya çalışır ve ürün tasarımı, iş tasarımı kadar tüm üretim süreçlerinde sosyal sorumluluk çerçevesi bünyesinde planlamalarını gerçekleştirirler. Ürün tasarımı, paketleme ve pazarlama yoluyla kurumsal bir çevre kültürü oluşturmak hedeflenmektedir (Nemli, 2001: s.212-213). Çevre yönetimine olan bu ihtiyaç, çevre yönetim sistemleri ve standartlarının geliştirilmesine yol açmıştır. Bu kapsamda İngiliz Standardı (BS 7750), Çevre Yönetim Planı ve Muhasebe, Çevre Yönetim Standartları ISO 14000 ve ISO 14001 gibi standartlar bulunmaktadır. ISO 14000 ve ISO 14001, 67 uluslararası standardizasyon kuruluşu tarafından tanımlanmış ve ISO 14001 oluşturulmuştur. Uluslararası kabul görmüş. Çevre sorunlarını önlemek amacıyla tasarlanan ISO 14000 çevre standardı, şirketlerin stratejik çevre kararlarına yön vermektedir (Orecchini, 1999: s.61-62).

Restoranlar, yiyecek hazırlamak ve büyük miktarlarda atık üretmek için enerji, yakıt, su ve doğal kaynakları kullanan büyük gıda işleme makineleridir. Büyük oranda küçük ve orta ölçekli işletmelerin bulunduğu restoran sektörü, çevreyi kirleten ve iklim değişikliği üzerinde en büyük etkiye sahip olan küçük ve orta ölçekli işletmelerden biridir (Salzberg, 2006: s.34).

2.3.3.6. Yeşil Uygulamalar

Yeşil uygulamaların şirket üzerindeki etkisi araştırılmamıştır. Yeşil uygulamalar kurumsal imajı etkiliyor mu ve müşterilerin davranışsal niyetlerini şekillendiriyor mu? Yeşil şirketlerin daha iyi bir itibarı davranışları etkileyebilir mi? Ayrıca, restoran endüstrisindeki yeşil uygulamalara yönelik müşteri tutumlarını açıklığa kavuşturmak için temel ve pratik yeşil uygulamalara ilişkin bir araştırma henüz yapılmamıştır (Jeong ve Jang, 2010).

Yeşil restoranlar, sağlıklı, sürdürülebilir ve çevre dostu ürün ve hizmetlere olan artan tüketici talebiyle birlikte yeşil uygulamaların işletmelere entegrasyonu giderek daha kritik bir öneme sahip olmuştur. "Yeşil uygulamalar" terimi genellikle çevreyi koruyan eylemler veya çevresel etkiyi azaltan çabalar olarak tanımlanmaktadır. Bu uygulamalar, işletmelerin genel rekabet gücünü artırmak ve sürdürülebilir bir gelecek için katkı sağlamak amacıyla hayata geçirilmektedir (Jo, vd., 2020; s.34).

Müşterilerin çevresel konulara olan hassasiyeti arttıkça ve çevre dostu ürün ve hizmetlerin talebi yükseldikçe, tüketicilerin tercihleri ekolojik açıdan daha bilinçli bir şekilde şekillenmektedir. Yeşil ürün ve hizmetlere olan talebin artmasıyla birlikte, pazarlamacılar tüm sektörlerde çevre dostu ürünlerin geliştirilmesi ve tanıtılması için büyük çaba harcamaktadır. Restoran işletmecileri, Yeşil Restoran Derneği (GRA) gibi çevreci derneklere katılarak tesislerinde Yeşil Uygulama (GP) yönergelerini benimsemektedir (Jeong ve Jang, 2010).

Sürdürülebilirlik finansmanı ve çabalarında ciddi bir artış sağlanmıştır. Özellikle etkinlik verimliliği, bir etkinliğin rekabet gücünün artırılması amacıyla yeşil girişimlerin benimsenmesine yönelik artan bir ilgi mevcuttur. Yeşil uygulamalar, sürdürülebilirlik politikaları veya yönetim ve operasyonlarına entegre bir etkinlik olarak katılmaktadır. Ayrıca, etkinlik sektöründe yeşil yönetimin benimsenmesi, özellikle mega etkinlikler için yarış sürecinde rekabet avantajı sağlamak açısından son derece önemlidir (Wong vd., 2015: s.295).

Priego ve Palacios (2008)'a göre, yiyecek ve içecek sektöründe yeşil depolama denetimine odaklanılmıştır. Bu bağlamda, enerji yönetimi, su kullanım yönetimi, atık yönetimi, kimyasal kullanımı, satın alma kampanyaları, biyoçeşitliliğe ve doğal kullanım katkıları ve toplumsal gelişime yönelik olmak üzere yedi farklı kriter belirlenmiştir.

2.4. İLGİLİ ALAN YAZIN ÇALIŞMALARI

Elbaum (2010) çalışmasında fiziksel yapısını sürdürülebilir hale getiren bir üniversite restoranının çöp sahasına giden atık miktarını önemli ölçüde azalttığını, binanın tasarımını ve sistemlerini su ve enerji tasarrufu sağlayacak şekilde yeniden tasarladığını belirtmiştir. Ona göre en önemli şeyin binanın gelecekte sürdürülebilir bir yaşam tarzı konusunda eğitim vermeye hazır olmasıdır.

Moskwa vd. (2014)'ün araştırma bulgularında elektrik kullanımının %50 oranında azaldığı, orijinal malzemelerin korunduğu, yerel ürünlerin (yiyecek ve içecek) iyileştirildiği kanıtlanmıştır. Depolama alanlarında %50'lik bir azalma kaydedildi, atık toplama işlemleri ayrıştırıldı ve vejetaryen yemek servisi yapıldı.

Perramon vd (2014) yapmış oldukları çalışma bulguları incelendiğinde su ve enerji tasarrufunun, atık oluşturma ve organik içerik kullanmanın restoranın çevresel performansını artırabileceğini ön görmektedir. Restoranların ürünleriyle ilgilenirken sürdürülebilir bir menü oluşturmak da dahil olmak üzere daha çevre dostu yöntemlere geçmeleri gerektiğini göstermektedir. Bu stratejileri uygulamak çevresel etkinizi azaltmanıza ve şirketinizin ekonomik performansını artırmanıza yardımcı olacaktır.

Demicco vd. (2014)'ün yapmış oldukları çalışmanın araştırma bulguları detaylı incelendiğinde yeni ekolojik restoran konseptinin organik ürünler kullanarak, geri dönüştürerek, yenilenebilir enerji kaynaklarını (rüzgâr ve güneş) kullanarak ve kullanılmış yağ tedarik ederek biyolojik süreci destekleyerek çevrenin ömrünü artıracaklarını ön görmektedir. Ayrıca kâğıt kullanımını azaltmak için iPad menülerinin benimsenmesi de bu sürece katkı sağlayabilir.

Derriks and Hoetjes (2015) musluk akış hızı sınırlama, sifonlu pisuar kullanma, banyo ışık sensörleri, geri dönüştürülmüş kâğıt kullanma, kompostlama ve yeniden kullanılabilir menüler gibi uygulamaların sürdürülebilirliğe ulaşmada uzun bir yol kat ettiğini yapmış oldukları çalışmada belirtmişlerdir.

Chabert vd. (2016) yapmış oldukları çalışmanın bulgular kısmı incelendiğinde yerel çiftliklerden gelen ürünlerin kullanmanın, tesisin müşterilerine taze ve lezzetli ürünler sunma yeteneğini geliştirdiği kanıtlanmıştır. Doğal şartlarda yetişen ürünlerin kalite ve tazeliği konusunda daha çok tercih edilen ürünler oldukları ispatlanmıştır.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

3. MİCHELİN REHBERİ'NDEKİ YEŞİL YILDIZLI RESTORANLARIN SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ UYGULAMALARI: TÜRKİYE ÖRNEĞİ

Bu bölümde, araştırmanın yöntemi, bulguları ve değerlendirilmesine yer verilmiştir.

3.1. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Tez çalışmasında araştırma yöntemi olarak “Keşifsel Araştırma” ve veri toplama aracı olarak mülakat tekniğini kullanılmıştır.

Tashakkori ve Teddlie'ye (1998) göre keşifsel araştırma üç aşamadan oluşmaktadır. İlk adım, araştırma türünün keşfedici (hipotezsiz) ve/veya doğrulayıcı (hipotezli) olup olmadığını belirlemektir. İkinci adım, veri toplama türünü ve farklı süreçleri kapsamaktadır. Son adım, verilerin analiz edilmesini ve sonuçların değerlendirilmesini içermektedir.

Nitel araştırmalarda yaygın olarak kullanılan mülakat tekniği, temelde sözlü iletişime dayanır ve sosyal bilimler alanında insanların bakış açılarını, deneyimlerini ve algılarını ortaya koymak için güçlü bir veri toplama yöntemi olarak kabul edilir. Bu yöntemde, araştırmacı tarafından katılımcıya önceden hazırlanmış sorular yöneltilir ve cevaplar alınır. Görüşmeler genellikle yüz yüze iletişimle gerçekleştirilir ve belirli bir soru veya konu listesi çerçevesinde yapılır. Soruların sıralaması esnek ve görüşme formu, araştırmanın tüm boyutlarını kapsamak üzere geliştirilmiştir. Görüşmeci ayrıca, soruların yapısını ve sırasını değiştirebilir, konulara daha detaylı şekilde odaklanabilir veya daha serbest bir konuşma tarzı benimseyebilir. Bu nedenle, yarı yapılandırılmış bir görüşme olarak da adlandırılabilir (Yıldırım ve Şimşek, 2021). Keşifsel araştırma, "gözlem, görüşme, doküman analizi gibi nitel veri toplama tekniklerini kullanan, gözlemleri ve olayları doğal ortamda gerçekçi ve bütünsel bir şekilde keşfetmek için nitel bir süreç izleyen araştırma" olarak tanımlanabilir (Karataş, 2015: s.63).

Tez çalışmasında, katılımcılara nitel yöntemle yarı yapılandırılmış mülakat tekniği uygulanmış ve veriler bu yöntemle toplanmıştır. Ses kayıt uygulaması, verilerin toplanmasında kullanılan araç olarak tercih edilmiştir. Yüz yüze gerçekleşen görüşme tekniğinde belirlenen restoranların sorumlu şeflerinin cevapları alınmıştır.

3.2. ARAŞTIRMANIN EVRENİ

Araştırmalarda ideal olan, tüm evrenin araştırmaya dahil edilmesidir. Bu, her birimden bilgi toplandığında tam sayım veya doyma tekniği olarak adlandırılır. Bu yöntemde örneklem seçme süreci yoktur; evrendeki tüm bireylerden veri toplanır. Doyma tekniği, küçük ve belirli coğrafi alanlarda veya her birimin eşit derecede önemli olduğu çalışmalarda daha uygun olup, nüfus sayımları gibi büyük ölçekli evrenlerde de kullanılabilir. (Lin, 1976: s. 164).

Araştırmanın evrenini, Michelin Rehberi 2024 Türkiye seçkisinde 5 adet Yeşil Yıldızlı restoran oluşturmaktır. Araştırmada tam sayım yapılarak 5 restorana ulaşıp bilgi alınmaya çalışılmıştır. Bu restoranlara telefonla, yüz yüze, sosyal medya ve mail ile ulaşılmaya çalışılmış ancak araştırmaya katılmayı kabul eden 2 sorumlu şef ile görüşülerek evrenin %40'ına ulaşılmıştır. Örneklem boyutunun çok küçük olması durumunda, araştırma sonuçlarının genellenebilirliği zorlaşmaktadır. Betimsel araştırmalarda, genellikle evrenin en az %10'u kadar bir örneklem alınırken, küçük evrenlerde bu oran %20'ye kadar çıkmaktadır. Bununla birlikte, örneklem boyutunun büyük olması, sonuçların güvenilirliğini arttırmaktadır (Gay, 1987; Arlı ve Nazik, 2001, s.77). Buradan hareketle, araştırma katılımcılarının ana kütleyi temsil oranının yeterli olduğunu söylemek mümkündür.

3.3. VERİ TOPLAMA YÖNTEMİ VE ARACI

Görüşme, sosyal bilimlerde, özellikle de sosyolojide sıklıkla kullanılan ve neredeyse sosyolojik yöntemlerle eşanlamli hale gelen bir araştırma yöntemidir. Özellikle örgüt biliminde görüşmeler, bir örgütün farklı yönlerini, özellikle kültürel ve sembolik boyutlarını anlamak için önemli bir veri toplama aracı olarak kullanılmaktadır. Mülakat tekniği beceri, odaklanma, içgörü, zihinsel uyanıklık ve disiplin gibi çeşitli boyutları içeren hem bir sanat hem de bir bilimdir. Kaliteli konuşma, günlük iletişimde hataları önler ve belirli bir ciddi hedefe yönelik karşılıklı ve etkileşimli bir iletişim sürecini bünyesinde barındırmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2021).

Araştırma kapsamında yüz yüze mülakat tekniğinin kullanımı için mülakat sorularının belirlenmesinde öncelikli olarak literatür taraması gerçekleştirilmiştir. Bu tez çalışmasının araştırma sorularının oluşturulması sürecinde, görüşme soruları için

mevcut literatürdeki bilgilere başvurulmuştur. Bu bağlamda, Legrand, W., Sloan, P., Simons-Kaufmann, C., & Fleischer, S. (2010) tarafından kaleme alınan "A review of restaurant sustainable indicators" başlıklı makalede sunulan 32 soru, bu çalışmanın amaçları doğrultusunda incelenmiş ve 13 mülakat sorusu olarak uyarlanmıştır. Ayrıca, Yeşil Restoran Birliği (Grenn Restaurant Association)'nin sertifika kriterleri olan enerji, su, atık, yeniden kullanılabilirlik&tek kullanımlık, kimyasallar&kirlilik, gıda, bina&mobilya, eğitim&şeffaflık içerikleride incelenmiştir. Son olarak araştırmada kullanılan yarı-yapılandırılmış mülakat formu ilgili literatür ve birliklerin raporları incelenerek, gastronomide sürdürülebilirlik uygulamalarının çevresel, ekonomik ve sosyo-kültürel boyutlarını kapsayan sorulardan oluşturulmuştur. Alt başlıklar olarak sürdürülebilir yapı, tasarım ve bina; sürdürülebilir mobilya, yapı ve teçhizatı; su ve enerji tüketiminin azaltılması, sıfır atık, geri dönüşümlü malzemelerin kullanılması; çevre yönetim sistemleri ve yeşil uygulamaları içeren 13 soru için uzman görüşü alınmıştır.

Bu süreç, görüşme sorularının geçerliliği ve uygunluğu açısından önemli bir temel oluşturmuştur. Sorular 06.02.2024 tarihinden itibaren toplam 5 uzmana görüşlerini ve fikirlerini almak üzere gönderilmiştir. Uzman görüşlerinin tamamlanması 22.02.2024 tarihinde gerçekleşmiştir. Bu uzmanlardan 2'si profesyonel mutfaklarda şef olarak görev yaparken, 3'ü Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde akademisyendir. Yapılan uzman görüşlerinde sorunlar detaylı bir biçimde yeniden düzenlenmiş ve toplam 13 sorudan oluşan mülakat soruları oluşturulmuştur. Çalışmada yer alan mülakat sorularının son hali "EKLER" bölümünde (Ek-1) yer almaktadır.

Araştırmanın saha çalışmasında 3 Mayıs 2024 – 8 Mayıs 2024 tarihleri arasında görüşmeler yapılmıştır. Şeflerden biri ile yüz yüze görüşme 20 dakikalık bir sürede gerçekleşirken, diğer şef ile telefon üzerinden 18 dakikalık görüşme gerçekleştirilmiştir. Bu hususta şeflerin zaman kısıtlarının olduğu araştırmacı tarafından deneyimlenmiştir. Çünkü restoran mutfağında süreç akışı devam etmektedir. Görüşmeler esnasında Aydınlatılmış Gönüllü Onam Formları imzalatılmıştır. Görüşme verilerinin güvenilirliği ve objektif bir biçimde analizlerinin yapılabilmesi açısından izinler alınarak ses kayıtları alınmıştır.

3.4. VERİLERİN ANALİZİ

İstanbul ve İzmir'deki sorumlu mutfak şefleri ile görüşme tekniği uygulanarak ses kayıtları toplanmıştır. Toplanan bu ses kayıtları metinlere dönüştürülmüştür. Metinlere çevrilen ses kayıtları verilen cevaplar doğrultusunda sınıflandırılmıştır.

MAXQDA programı kullanılarak verilen cevapların içerik analizleri yapılmıştır. Verilen cevaplar doğrultusunda MAXQDA programında kodlamalar oluşturularak MAXMaps haritası ile Hiyerarşik Kod-Alt Kod modelleri oluşturulmuştur. Sorumlu şeflerin yöneltile sorular kapsamında verdikleri cevapların kelime bulutları oluşturularak çalışmaya özgünlük ve değer katması sağlanmıştır.

MAXQDA nitel ve karma yöntem çerçevelerinde kullanılan en güçlü analiz programlarından biridir. Windows ve Mac bilgisayarlarda aynı özelliklerin sunulması avantajlarını artırmaktadır. Program "temellendirilmiş teori, literatür incelemeleri, keşifsel pazar araştırması, nitel metin analizi ve karma yöntemler dahil olmak üzere her türlü nitel araştırma için" kullanılıyor. (Polat, 2020: s.293-394.)

3.5. ARAŞTIRMANIN BULGULARI

Bu bölümde, Michelin Rehberi 2024 Türkiye seçkisinde Yeşil Yıldız alan restoranların sürdürülebilir gastronomi uygulamaları üzerine yapılan araştırmanın katılımcılarından elde edilen bulgular sunulmaktadır. Araştırmanın amacına göre restoranların sürdürülebilirlik alanında yapılan uygulamalar ve etkileri gözlemlenmiştir. Elde edilen bilgiler restoran şefleri ile yapılan görüşmeler ve gözlemler sonucunda analiz edilmiştir. Sonuçlar restoranlarda sürdürülebilir gastronomi uygulamalarının operasyonel süreçleri ve çevresel etkileri hakkında bilgiler vermektedir.

3.5.1. Katılımcıların Demografik Özelliklerine Yönelik Bulgular

Çalışmaya toplamda 2 katılımcı dâhil olmuştur. Katılımcılar K1-K2 olarak kodlanmış ve katılımcılara ait bilgiler Tablo 7'de verilmiştir.

Tablo 7. Katılımcılara Ait Demografik Bilgiler

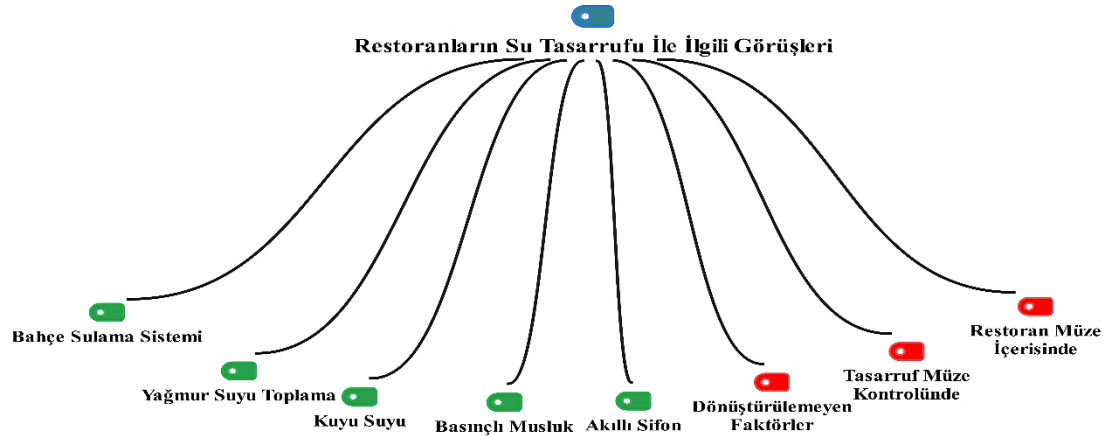
Katılımcı	Cinsiyet	Yaş	Eğitim Durumu	Statü	Sektör Tecrübe Süresi	Sürdürülebilirlik Çalış
K1	Erkek	47	Ön Lisans	Sorumlu Şef	30	-
K2	Erkek	38	Üniversite	Sorumlu Şef	10	6

Tablo 7’de katılımcılardan K1’in yaşının 47, K2’nin ise 38 olduğu ve cinsiyetlerinin erkek olduğu görülmektedir. Mutfak statülerinin ise sorumlu şefi olarak sürdürdükleri belirlenmiştir. K1’ in sektör tecrübesinin 30 sene olduğu, K2’nin ise 10 yıllık sektör tecrübesi olduğu tespit edilmiştir. Sürdürülebilirlik alanında çalışma süreleri K1’de yokken, K2’de 6 yıllık çalışma süresi olduğu belirtilmiştir.

3.5.2. Araştırmanın Hiyerarşik Kod-Alt Kod Modeline İlişkin Bulguları

Bu bölümde katılımcılara yöneltilen soruların verilen cevaplar doğrultusunda kodlamaları yapılarak Hiyerarşik Kod-Alt Kod Modelleri oluşturulmuştur. Katılımcıların olumlu cevapları “Yeşil”, olumsuz cevapları “Kırmızı” olarak kodlanmıştır. Şekil 3’de “Restoranınızda su tasarrufu sağlayan teknolojik unsurları aktif olarak kullanıyor musunuz? İnşaat sürecinden faaliyet sürecine geçiş aşamasında da bu teknolojik unsurlardan faydalandınız mı? (Yağmur suyu toplama, gri su sistemleri veya kompostlama/düşük sifonlu tuvaletler).” Sorusuna ait verilen cevapların kodlarına ait bilgiler yer almaktadır.

Şekil 3. Su Tasarrufuna İlişkin Hiyerarşik Kod-Alt Kod Gösterimi



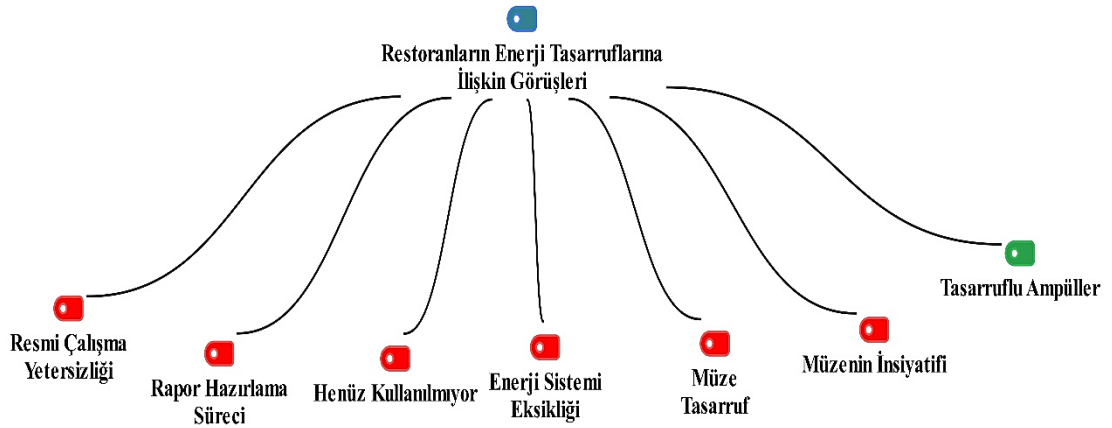
Şekil 3’de katılımcıların “Akıllı Sifon, Basınçlı Musluk, Kuyu Suyu, Yağmur Suyu Toplama ve Bahçe Sulama Sistemi” olumlu kodlar verdiği cevaplar doğrultusunda oluşturulmuştur. Katılımcıların olumsuz cevaplar doğrultusunda ise “Restoran Müze İçerisinde, Tasarruf Müze Kontrolünde ve Dönüştürülemeyen Faktörler” kodlamaları oluşturulmuştur. Konuyla ilgili katılımcı ifadeleri şu şekildedir:

“Şimdi biz bir müzenin içinde olduğumuz için bu tür tasarrufların hepsi tamamıyla müzenin kendi tasarrufları içinde oluyor. Maalesef ki biz arzu ettiğimiz ölçüde onları henüz dönüştüremiyoruz. Yani 10 sene öncesinden beri biz bir sona solar panel takabilelim istiyoruz. Bu yüzden orada herhangi bir evet cevabı veremeyeceğim.” (K1)

“Kullandığımız tuvaletlerin hepsi akıllı sifondur. Onun dışında da kullandığımız muslukların tamamı basınçlı az suyla daha fazla temizlik yapabilen hem mutfakta hem de restoranın içindeki tüm muslukları öyle seçtik. Onun dışında herhangi bir yağmur suyu toplama sistemimiz yoktur. Onun dışında bir kuyumuz var. Restoranımızda bahçe sulama için o kuyumuzu kullanıyoruz. Yağmur suları o kuyuyu doldurarak bahçe sulama işlemimizde yardımcı oluyor.” (K2)

Şekil 4’te “Restoranda elektrik tüketimi için güneş veya rüzgâr gibi sürdürülebilir enerji kaynakları kullanılıyor mu? Ayrıca, enerji tasarrufu konusunda hangi planlamaları yapıyorsunuz?” sorusuna katılımcıların vermiş olduğu cevaplara istinaden kodlamaları yer almaktadır.

Şekil 4. Enerji Tasarrufu ve Kullanımına İlişkin Hiyerarşik Kod-Alt Kod Gösterimi



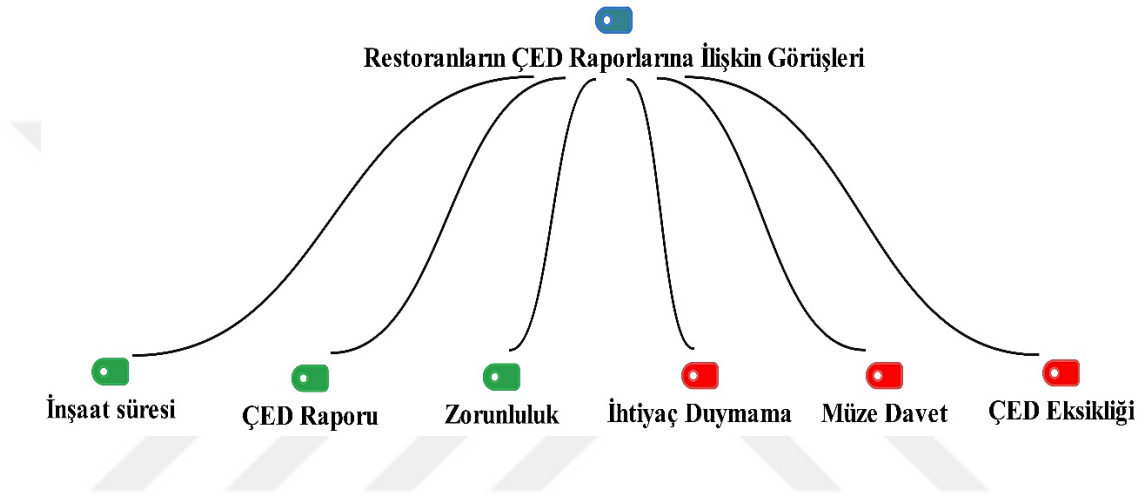
Şekil 4’te katılımcıların verdikleri cevaplardan sadece restoranında “Tasarruflu Ampüller” kullandığı tespit edilmiştir. Konuyla ilgili katılımcı ifadeleri şu şekildedir:

“Onunla ilgili az önce cevabı verdim, çok istiyoruz artık. Ama enerji tasarrufu üzerinde şunu yaptık, Sneijder gelip burada bir raporlama çıkarttı. Onların raporlaması üzerinden neyi ne şekilde tasarruf edebiliriz diyerek bir guideline oluştu ve o guide üzerinden hareket ediyoruz.” (“K1)

“Herhangi bir güneş enerjisi veya rüzgâr enerjisi kullanmıyoruz. İçeride kullandığımız aydınlatmaların tamamı tasarruflu ışıklar. Onun dışında maalesef daha başka bir şey kullanmıyoruz.” (K2)

Şekil 5’de “Restoranınızın yer seçimini yaparken çevresel etki değerlendirmesi yaptınız mı? (ÇED Raporu).” sorusuna katılımcıların verdiği cevapların kodlamaları yer almaktadır.

Şekil 5. ÇED Raporuna İlişkin Hiyerarşik Kod-Alt Kod Gösterimi



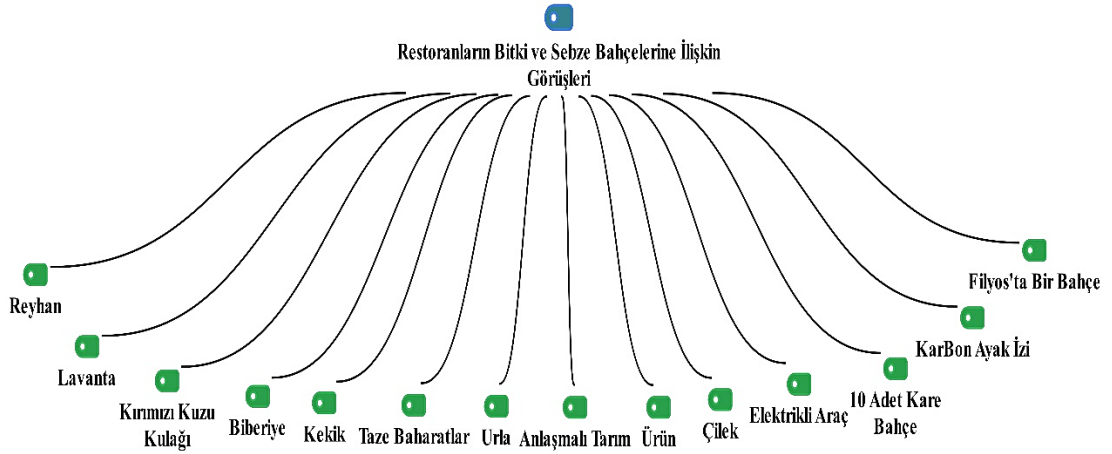
Şekil 5’te katılımcılardan restoran konumunun müze içerisinde olması sebebiyle olumsuz cevaplar verdiği tespit edilmiştir. Diğer katılımcının olumlu cevaplar vererek ÇED Raporunun yapıldığı ve uygulandığı sonucuna ulaşılmıştır. Konuyla ilgili katılımcı ifadeleri şu şekildedir:

“Yer seçimi biz yapmadık, müze davet etti. Biz geldik, açtık. 2014 mayısta devraldık. 2014 kasımında açtık. Zaten halihazırda var olan İstanbul’un en eski mahallelerinden biri olduğu için herhangi bir ÇED raporuna da ihtiyaç duymadık.” (K1)

“İnşaat süresinde devlet bizden ÇED raporu istedi. Bu sebeple ÇED raporumuz var.” (K2)

Şekil 6’da “Restoran bünyesinde bitki veya sebze bahçesi bulunmakta mıdır? Peyzaj düzenlenmesi hakkında durum değerlendirmesi yaptınız mı? Eğer yaptıysanız bu durumu nasıl değerlendirirsiniz?” sorusuna verilen cevapların kodları yer almaktadır.

Şekil 6. Bitki ve Sebze Bahçesine İlişkin Hiyerarşik Kod-Alt Kod Gösterimi



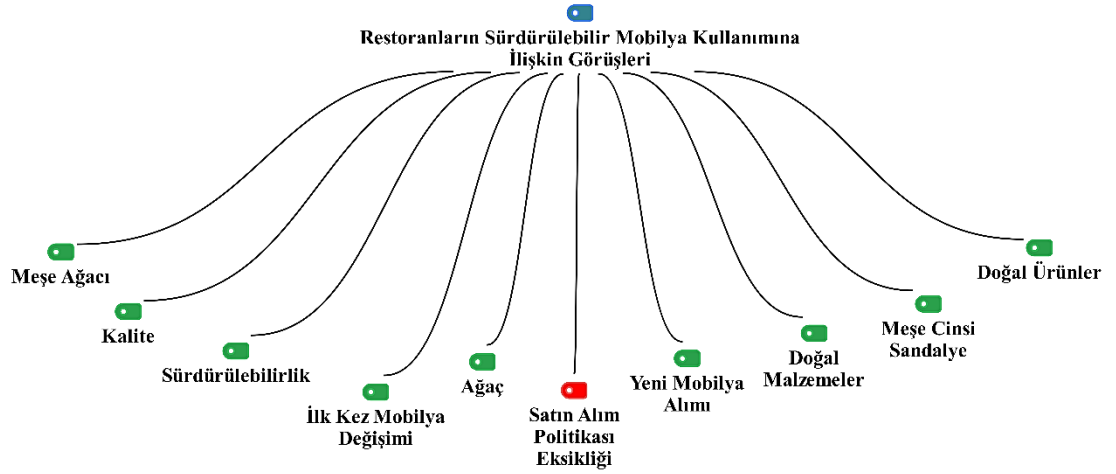
Şekil 6’ıda katılımcıların “Elektrikli Araç, Karbon Ayak İzi, Peyzaj Düzen Planlaması, 10 Adet Kare Bahçe ve Kilyos’ta Bir Bahçe” kodları yer almaktadır. Anlaşmalı Tarım, Ürün, Çilek, Taze Baharatlar, Biberiye, Kekik, Kırmızı Kuzu Kulağı, Lavanta, Reyhan, Urla ve Peyzaj Düzenlemesi kodları yer almaktadır. Konuyla ilgili katılımcı ifadeleri şu şekildedir:

“Birer metrekaarelik 10 tane kare bahçe ama aynı zamanda bizim restoranın hemen dışında kuzeyde Kilyos'ta bir bahçemiz bulunmaktadır. Bir bölümünde düzenli olarak oradan ürün getiriyoruz. Oradan ürün getirir götürürken bir elektrikli araç kullanıyoruz dolayısıyla. Kargon ayak izini en aza indirmeyi hedefliyoruz.” (K1)

“İşletmemizde yapmış olduğumuz peyzaj düzenlemesi ben ve ekibim aracılığıyla gerçekleşti. Onun dışında yeşilliklerin yüzde %60-%65’ini ağaçlar oluşturmaktadır. Onun dışındaki yeşillikler mutfağımızda kullandığımız taze baharatlar olmak üzere biberiye, keki, kırmızı kuzu kulağı, lavanta ve reyhanıdır. Aklınıza ne gelirse onların hepsi bahçemiz de mevcuttur. Yakın bir zamanda çilek ekimini gerçekleştirdik. Bunun dışında Urla’da 2 farklı arazi kiraladık. İşletmemiz açılırken kiralama işlemlerini gerçekleştirdik. Kiralamış olduğumuz bahçelerle de anlaşmalı tarım yapıyoruz.” (K2)

Şekil 7’de “Restoranınızda kullandığınız mobilyaların sizler için sürdürülebilirliği önem arz etmekte midir? Sürdürülebilir mobilyalar için işletmenizin satın alma politikası nasıldır? Ürünlerin yaşam döngüsü etkileri dikkate alınıyor mu?” sorusuna katılımcıların verdiği cevapların kodlamaları yer almaktadır.

Şekil 7. Sürdürülebilir Mobilyalara İlişkin Hiyerarşik Kod-Alt Kod Gösterimi



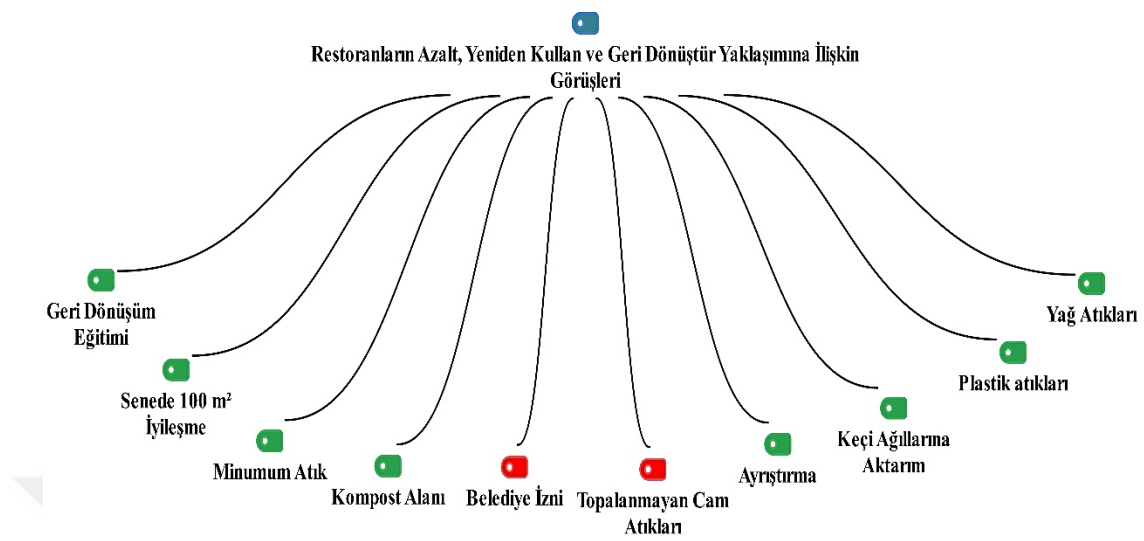
Şekil 7’de katılımcıların sürdürülebilir mobilyalara ilişkin “Satin Alım Politikası Eksikliği” kodu olumsuzluk belirtirken, restoranlarında doğal ürünlerin, kaliteli ağaç ürünlerini ve sürdürülebilir mobilyaları tercih ettikleri saptanmıştır. Konuyla ilgili katılımcı ifadeleri şu şekildedir:

“Ağaç sonsuzdur ama ağaç belli bir ne noktada amortisman devreye girer ve eskimeye başlar. Açıkçası 9 sene sonra ilk defa geçen sene mobilyalarımız değişti. 9 sene boyunca kullanıldı. Bahçede ki mobilyalarımızda 10 senedir kullanıyoruz.” (K1)

“Tabii ki alınıyor. Biz açıldığımız günden beri aynı mobilyaları kullanıyoruz. Daha da bir süre daha kullanmayı düşünüyoruz. 6-7 sene oldu açıldığımızdan ve bu yana. İç mekânda meşeden yapılan sandalyeleri kullanıyoruz. Dışarda da çok hafif alüminyum sandalyeler kullanıyoruz. Bu iki farklı ürün son derece kaliteli ve yenileme gerektirmeyen ürünler olarak kullanılmaya devam etmektedir.” (K2)

Şekil 8’de “Personel ve tedarikçiler “Azalt, Yeniden Kullan ve Geri Dönüştür” yaklaşımı konusunda eğitim aldılar mı? Atıklar için ayrı kutularla ayırma ve toplama sistemleri kullanılıyor musunuz?” sorusuna katılımcılar tarafından verilen cevapların kodlamaları yer almaktadır.

Şekil 8. Azalt, Yeniden Kullan ve Geri Dönüştür İlişkin Hiyerarşik Kod-Alt Kod Gösterimi



Şekil 8’de katılımcıların “Senede 100 m² İyileşme, Yağ Atıkları ve Kompost Alanı” olumlu kodları dikkat çekerken, “Belediye İzni, Toplanamayan Cam Atıkları” olumsuz kodları dikkat çekmektedir. Konuyla ilgili katılımcı ifadeleri şu şekildedir:

“Ayrıştırma kullanıyoruz. 2 adet kompostumuz var. Çünkü buradan ayrıştırdıklarımızı taşımaktansa burada kompost yapıp öyle bahçeye götürmeyi tercih ediyoruz. 2 tane kompost sistemimiz mevcut. Zaten menümüz bizim tadım menüsü olduğu için ve misafirlere önceden seçtiğimiz için hazırlıklarımızı minimum atağa göre kurguluyoruz. Biz bundan 5-6 sene önce bir kongrede konferansta rakamsal konuşabilmek için hesaplamalar yaptık. Haftalık atığımızı komposto çevirdiğimizde bir senede kaç metre kareyi iyileştiriyoruz? 100 m kare sadece.” (K1)

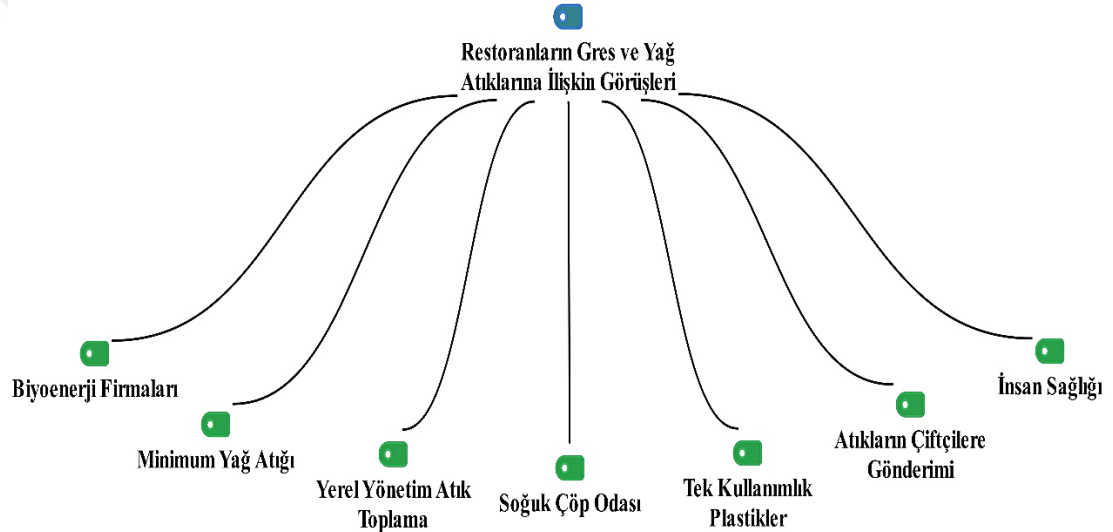
“Cam kumbarası konusunda belediyeyle birlikte halen görüşme halindeyiz. Onun dışında bütün gıda atıklarının tamamı bizde keçi ağullarına gidiyor. Onlardan süt olarak geri dönüyor. Restoranımızda kullandığımız yoğurdu ve peyniri o keçi sütleri ile yapıyoruz. Keçi sütünden dondurmamızı kendimiz yapıyoruz. İşletmemizden çıkan bütün enginar yaprakları, pırasa sapları, marul yaprakları bu buralara gönderilmektedir. Personeli ben eğitiyorum. Mutfakta her şeyin sonuna kadar kullanırız.” (K2)

Çalışmanın bulguları ile benzerlik gösteren Baldwin vd., (2011)’in çalışması incelendiğinde gıda atıklarının azaltılmasının çevresel etkilerin azaltılmasında önemli bir adım olduğunu göstermektedir. Küçük porsiyonlar sunmak, en iyisini sipariş etmek, organik yiyecekler almak, daha az et tüketmek gibi stratejiler bu alanda

etkilidir. Ayrıca Cook (2015) çalışmasında kullanılmış yağ, plastik kâğıt, alüminyum ve kartonun geri dönüştürülmesinin yanı sıra gıda kompostu ve organik ürünlerin kullanımının sürdürülebilirlik arayışına önemli katkı sağladığını göstermektedir. Yemeklik sıvı ve katı yağların geri dönüştürülmesi ve kâğıdın geri dönüştürülmesinin en yaygın sürdürülebilir uygulamalar olduğu savunulmaktadır.

Şekil 9’da “Gres ve yağ atıkları konusunda ki planlamalarınız nelerdir? Organik atıkların nasıl yeniden kullanıldığı veya kompostlandığı hakkında bilgi alabilir miyiz? Ayrıca, plastik, alüminyum ve polistiren köpük kullanımından kaçınılmasını önermek için belirli bir sebebiniz var mı?” sorusuna katılımcılardan alınan cevaplar doğrultusunda kodlamalar yapılmıştır.

Şekil 9. Gres ve Yağ Atıklarına İlişkin Hiyerarşik Kod-Alt Kod Gösterimi



Şekil 9’da katılımcıların “Tek Kullanımlık Plastikler, Minimum Yağ Atığı, Soğuk Çöp Odası” olumlu cevapları dikkat çekerken, “Atıkların Çiftçilere Gönderimi, Biyoenjerji Firmaları” olumlu cevapların kodları dikkat çekmektedir. Konuyla ilgili katılımcı ifadeleri şu şekildedir:

“Açıkçası biz tedarikçilerimize getirdikleri ürünleri mümkün mertebe geri dönüştürülebilir ürünle olması ve sağlıklı ürünler olması gerektiği konusunda uyarıyoruz ve bu şekilde talep etmeye çalışıyoruz. Bizim bünyemizde bir tane sürdürülebilirlikle alakalı çalışan bir arkadaşımız var. Şu an bir çalışma üzerinde ilerliyoruz. Kendi tedarik ürünün al götür ve geri getir ürünümüzü kullanabilmek istiyoruz. Atık yöneten işletmelerde önemli olan ne kadar tekrar tekrar kullanabildiğiniz plastik de olsa yani defalarca yıllarca kullanabileceğiniz plastik de olsa kullanabilirsiniz. Biz onlara doğru yönelmeyi tercih ederiz. Onun dışında tek

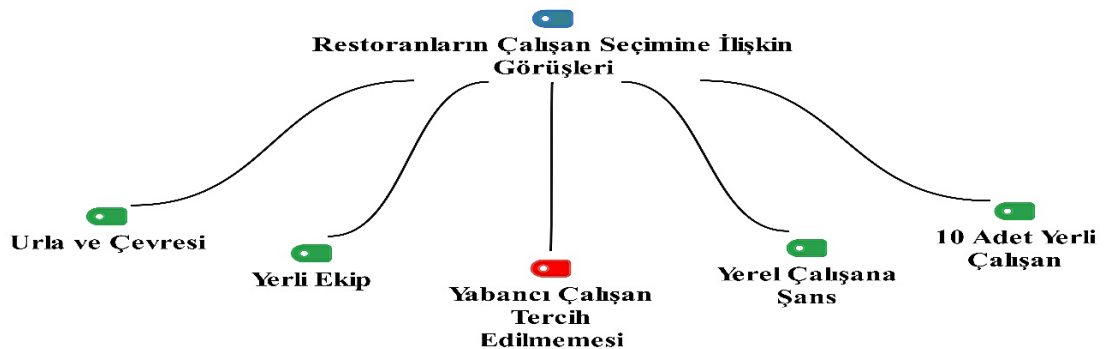
kullanımlık plastikler tek kullanımlık ürünler mümkün mertebe mutfakın içime girmiyor. Mutfakta neyi nasıl kullanılması gerektiğini fazla ile bir iş birliğimiz var. Bir tartımız var. Bu tartı da tüm atıklar tek tek tartılarak tahmin ediliyor. Dolayısıyla nereden ne atık çıkarttığımızın analizini yapabiliyoruz. O analize göre de ileri ki dönemlerde neyi ne şekilde kullanabileceği biliyoruz. Atık ve yağ atıklarıyla alakalı yağ atıklarımız bizle toplanıyor. Bizim bir tane soğuk çöp odamız var. Soğuk çöp odamızda tüm atıklar toplanıyor. Yağ atıkları da yerel yönetim tarafından toplanıyor. Böylece onlarda dönüştürülebilir hale geliyor. (K1)

“Bizde Streç filmi çok az kullanıyoruz. Kapaklı gastronomlar kullanıyoruz onu yerine. Kâğıt havlu tüketimimiz bile yok denecek kadar azdır. Mikrofiber bezlerle temizlik yapılıyor. Otellerin hijyen kurallarına göre Mikrofiber bezler kullanılmıyor fakat ben de buna karşıyım. Dikkatli ve özenli bir şekilde kullanıldığında mutfakta torşon ve mikrofiber bez kullanımını daha uygun görüyorum. Her servis sonunda bezlerimiz kaynayan suda bekletilip temizlikleri yapılıyor. Ütülenip tekrar kullanılmaya uygun hale geliyor. Gres ve yağ atıklarında biyoenerji firmaları gelip bizden alıyor.” (K2)

Çalışmanın bulguları ile benzerlik gösteren Wen vd. (2018)’in çalışması incelendiğinde atıkların azaltılması, atık toplama, taşıma ve bertaraf faaliyetlerinden kaynaklanan kirletici emisyonların kontrol edilmesinin önemini vurgulamaktadır. Bu yaklaşımın olumlu sonuçları, gıda atıklarının üretiminin daha iyi yönetilmesi ve daha güçlü yaptırımlardır.

Şekil 10’da “Restoranınızda çalışanların seçilimi bölgeden mi tercih ediliyor? Restoranınızdaki çalışan yerli ve yabancı çalışanların sayısını verebilir misiniz?” sorusuna verilen cevapların kodlamaları yer almaktadır.

Şekil 10. Restoran Çalışanı Seçimine İlişkin Hiyerarşik Kod-Alt Kod Gösterimi



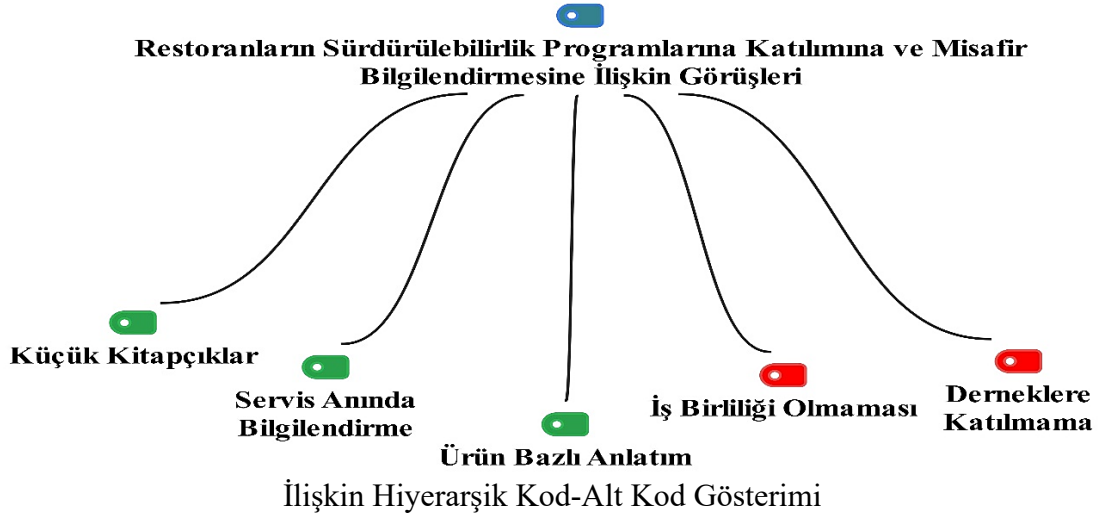
Şekil 10’da katılımcıların “Yabancı Çalışan Tercih Etmemesi” olumsuz cevap olarak kodlanırken, “10 Adet Yerli Çalışan” cevabı olumlu olarak kodlanmıştır. Konuyla ilgili katılımcı ifadeleri şu şekildedir:

“Ekibimiz tamamıyla yerli genç, yabancı ekipte çalışmıyoruz. Ben yabancıya niye Anadolu mutfağını anlatayım. Milliyetçi değilim ama hani günün sonunda ben kendi Anadolu’nun bağrından kopan çocuklara fırsat vermek varken neden yabancıya fırsat vereyim.” (K1)

“Restoranımızda 10 adet çalışan yer almaktadır. Bunların 8’i Urla diğer 2’si İstanbul’dan.” (K2)

Şekil 11’de “Restoran, sürdürülebilir uygulamaları destekleyen ve teşvik eden derneklere, kuruluşlara veya programlara katılıyor mu? Ayrıca, misafirlere restoranların sürdürülebilirliği hakkında bilgilendirme yapılıyor mu?” sorusuna verilen cevapların kodlamaları yer aldığı görülmektedir.

Şekil 11. Sürdürülebilirlik Programlarına Katılım ve Misafir Bilgilendirilmesine



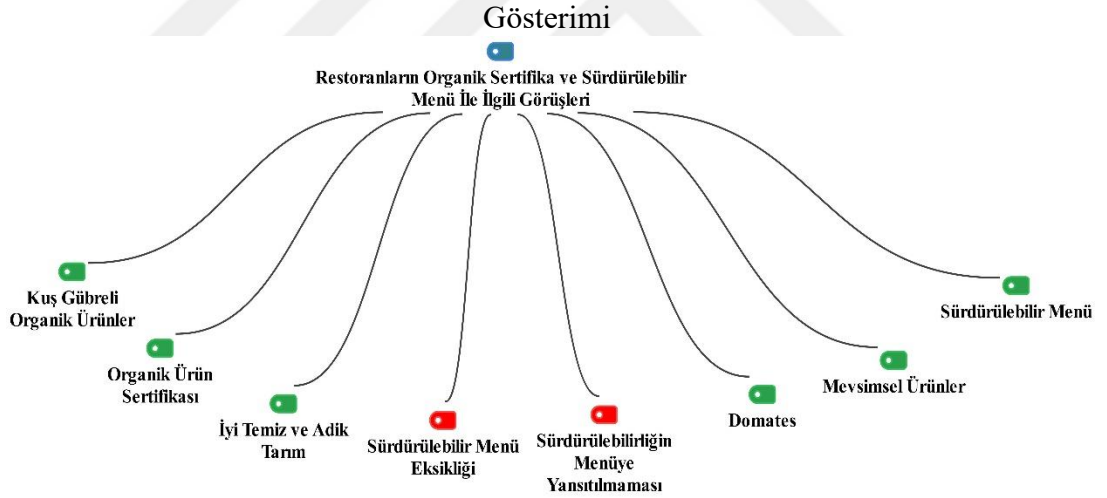
Şekil 11’de katılımcıların “Derneklere Katılmama, İş Birliği Olmaması” olumsuz kodlar olarak dikkat çekmektedir. “Dernek ve Kuruluşlara Katılmama” cevabı olumsuz olarak kodlanmıştır. Misafirlere yönelik sürdürülebilirlik hakkında bilgilendirme sorusuna “Servis Alanında Bilgilendirme, Ürün Bazlı Anlatım” olumlu cevaplarını verdiği tespit edilmiştir. “Küçük Kitapçıklar” olumlu cevabı kodlanmıştır. Konuyla ilgili katılımcı ifadeleri şu şekildedir:

“Kullandığımız ürünlerin sürdürülebilir olduğunu anlatan, ürünlerin nereden geldiğini neden o ürünleri kullandığımızı anlatan küçük kitapçıklar veriyoruz. Servis esnasında veriliyor. Biz onlara hikâye kitapları diyoruz. Her bir yemeği anlatıyor, her bir ürün anlatıyor. Çoğu ürünün özelliklerini anlatıyor. Onun haricinde derneklerle birebir iş birliği içinde değiliz.” (K1)

“Restoranımız derneklere ve kuruluşlarla iş birliği halinde değildir. Bizim masalarımızda küçük tabaklarda bütün bir enginar servis ediliyor. O yani bütün bir enginar gidiyor. Masaya servis edilen enginarın saplarını, yapraklarını, hangi ürünlerde kullandığımızı ve atıklarının nerelere gönderildiğini anlatan küçük kitapçıklar kullanıyoruz.” (K2)

Şekil 12’de “Gıda hazırlık sürecinde organik sertifikalı ürünleri kullanmaya dikkat ediyor musunuz? Bu ürünler nelerdir? Restoranınızda sürdürülebilir menü sunuyor musunuz?” sorusuna verilen cevapların kodlamaları yer aldığı görülmektedir.

Şekil 12. Organik Sertifika ve Sürdürülebilir Menü İlişkin Hiyerarşik Kod-Alt Kod



Şekil 12’de katılımcıların “İyi, Temiz ve Adil Tarım, Organik Ürün Sertifikası, Sürdürülebilir Menü” olumlu cevaplarının yer alması dikkat çekmektedir. “Sürdürülebilirliğin Menüye Yansıtılmaması, Sürdürülebilir Menü Eksikliği” olumsuz cevapları ise restoranda ki menü tasarımının sürdürülebilirlik çerçevesinde oluşturulmadığı sonucuna varmamızı sağlamaktadır. Konuyla ilgili katılımcı ifadeleri şu şekildedir:

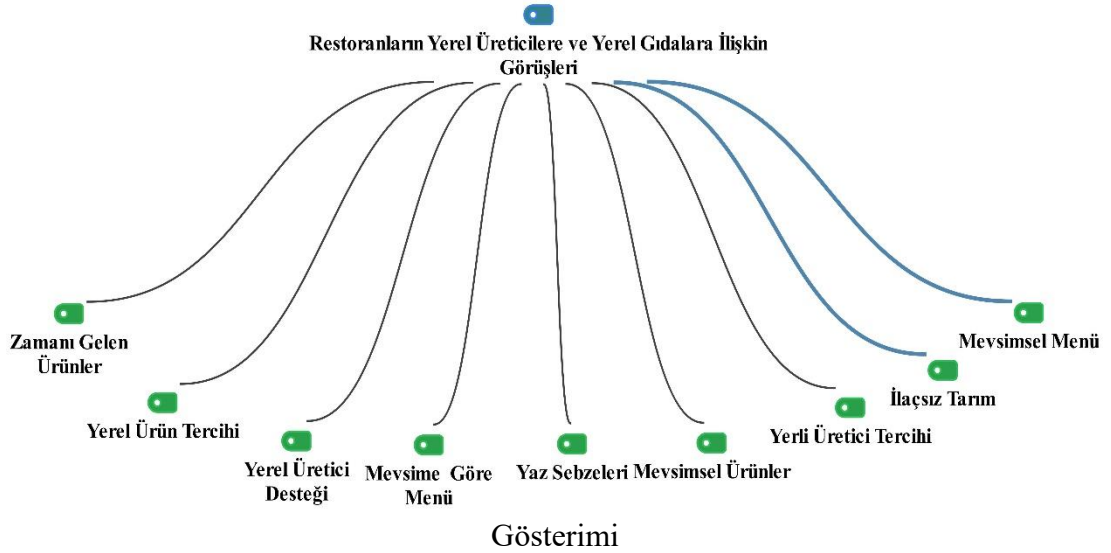
“Biz açıkçası organğin tanımını biraz garip buluyoruz. Organik gıda üreteceğim diye uygun olmayan toprakta her şeyi ürettikleri için lezzetine

ulaşamıyoruz. Bu yüzden önceliğimiz bizim açıkçası organik değil, iyi temiz ve adil tarım ile çalışan çiftçilerle ve üreticilerle çalışmaktır. Sürdürülebilir Menü tasarlamaya özen gösteriyoruz. Günün sonunda arazi sahibi organik sertifikası alamıyorsa ve çevredekilere örnek oluşturacak şekilde pestisit ve ilaç kullanmayarak oradaki her türlü zarar görmüş tohumu iyileştirebilecek yönde çalışmalar yapıyorsa bizim için bu önceliklidir.” (K1)

“Sürdürülebilir menü hakkında bir bilgin yok. Ne olduğunu da bilmiyorum. Ama organik sertifika da kullandığımız bütün sebzelerimizin tamamına kendi ekip biçtiğimiz kuş gübresi ile ve ilaçsız olarak yapılıyor. Organik sertifikaları da var.” (K2)

Şekil 13’te “Restoranınız, yerel kaynaklardan gelen gıdaları tercih ediyor mu? Mevsimlik ürünlere ne kadar önem veriyorsunuz ve yerel üreticilere destek sağlıyor musunuz?” sorusuna istinaden katılımcıların verdikleri cevapların kodları yer almaktadır.

Şekil 13. Yerel Üreticilere ve Yerel Gıdalara İlişkin Hiyerarşik Kod-Alt Kod



Şekil 13’te katılımcıların “Yerli Üretici Tercihi, Mevsimsel Ürünler, Mevsimsel Menü” olumlu kodlamaları yer almaktadır. “Mevsime Göre Menü, Yerel Ürün Tercihi, Yerel Üretici Desteği” olumlu cevapları kodlanmıştır. Katılımcı ifadeleri şu şekildedir:

“%100. Zaten sadece yerel ürün kullanıyoruz. Bizim Kilyos’ta bir bahçemiz var. Orada sürekli neler yetişir, ürün döngüsü nedir ve nasıl kurgulanabilir bunları

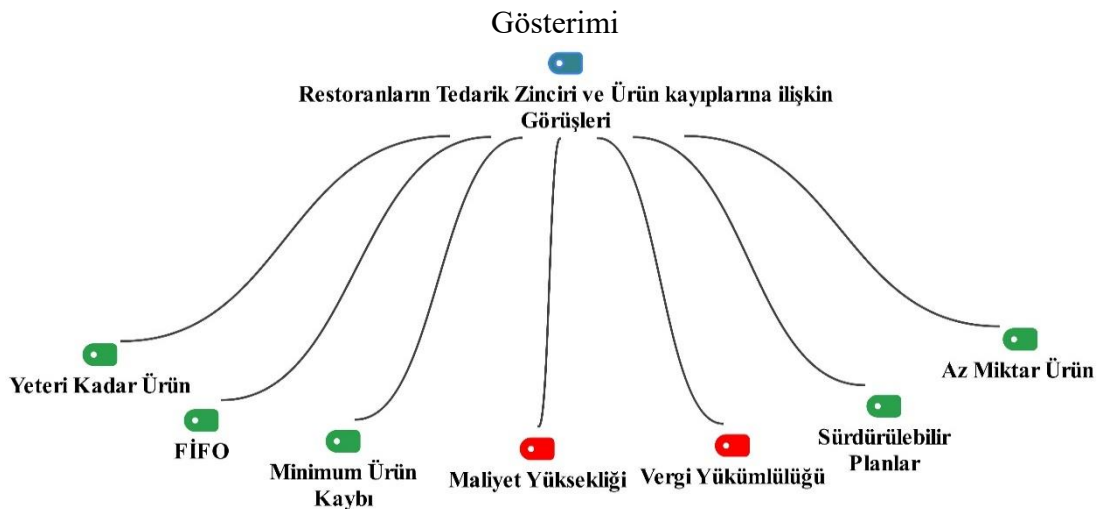
araştırıyoruz. Ürünlerimizin bazlarını, oradan gelen ürünlere göre şekillendirebiliyoruz ama onun dışında Anadolu'nun her yerinden farklı yerel üreticiyle çalışıyoruz. Mesela bir tane üreticimiz Taşlıca köyünde ki Marmaris'in en uç köyüdür. Susuz tarım yapıyor. O bölgeden restoranımıza bakla geliyor. Menüümüzde domates ya da patlıcan şu anda kullanmıyoruz. Çünkü bütün ürünlerimizi mevsimsel olarak çiftçilerden tedarik ediyoruz. Bizim bahçemizin sahibi Ziraat mühendisi dolayısıyla tüm bahçemizde ne ekileceğine birlikte karar veriyoruz.” (K1)

“Restoran sadece ve sadece yerel üreticiyle çalışıyor. Restoran her ay menüsünü değiştiriyor. Her ürünü mevsiminde kullanmaya özen gösteriyoruz. Bu sebeple restoranımıza 8 aydır domates ve patlıcan girmemiştir. Sadece mevsiminde gerçek mevsiminde olan et, balık ve sebze kullanılıyor. Restoranında en hassasiyet gösterdiğimiz konu budur.” (K2)

Çalışmanın bulguları ile benzerlik gösteren Tikkanen ve Kasurinen (2012)'in araştırma sonuçları incelendiğinde sekiz ay boyunca organik ve yerel malzemelerle hazırlanan bir kahvaltı olumlu sonuçlar doğurduğu görülmektedir. Süreç içerisinde kahve satışları ve kârları artmış, hizmet anlayışı daha sürdürülebilir bir şekilde gelişmiştir. Yerel ve organik üreticiler de satışların arttığını ve çalışma koşullarının iyileştiğini vurgulamaktadır.

Şekil 14'de “Gıdalarınızın tedarik zincirinde sürdürülebilir uygulamalara dikkat ediyor musun? Tedarik zincirinde ürün kayıplarının önüne geçmek için işletmeniz adına planladığınız bir program veya plan var mı? Tavsiyeleriniz nelerdir?” sorusuna verilen cevapların kodlamaları yer aldığı görülmektedir.

Şekil 14. Tedarik Zinciri ve Ürün Kayıplarına İlişkin Hiyerarşik Kod-Alt Kod



Şekil 14’de katılımcılardan “Vergi Yükümlülüğü”, “Maliyet Yüksekliği” olumsuz kodları soru kapsamında dikkat çekerken “Yeteri Kadar Ürün, FIFO” kodlamaları olumlu cevaplar arasında yerini almıştır. “Sürdürülebilir Planlar, Minimum Ürün Kaybı, Az Miktar Ürün” olumlu cevapları dikkat çekmektedir. Konuyla ilgili katılımcı ifadeleri şu şekildedir:

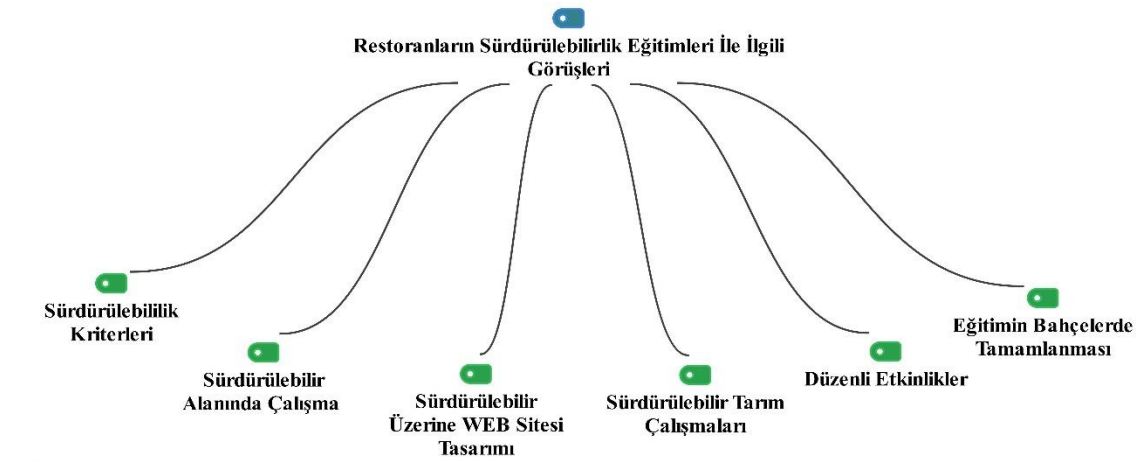
“Sizin de bildiğiniz üzere FIFO yöntemini restoran bünyemizde uygulamaya çalışıyoruz. İşletmemize yeteri kadar ürün gelir. Plan ve program bu sisteme göre kurgulanır. Anadolu’nun her yerinden ürün getiriyoruz. Birebir üreticileri destekleyerek onların maddi kazanç sağlamalarını istiyoruz. Ne yazık ki o ürünleri bir transportasyonla getiriyoruz. Dolayısıyla o transportasyonun da bir bedeli vardır. Normalde biz anonim şirket olmamıza rağmen tek resmi olmayan şey o üreticiden aldığımız ürünün karşılığı diyebilirim. Biz onun fazlasıyla vergisini ödemek durumunda kalıyoruz. Fatura kesemediği için ben ona açıktan ödeme yapmak durumunda kalıyorum. O açıktan yaptığın ödemeyi bir şekilde resmileştirebilmek için ekstradan vergi yükümlülüğü doğmakta. Dolayısıyla onun bana maliyeti yükseliyor. Fakat bu durumu sürdürülebilir kılmaya çaba gösteriyoruz.” (K1)

“Biz ürünlerde az miktarda alımı gerçekleştiriyoruz. Tükettiğimiz kadar malzeme alıyoruz ama günlük hazırlıyoruz. Her şeyi bu sayede hiçbir kaybımız olmuyor. Çöpe atılan bir malzeme olmuyor. Bozulan bir malzeme olmuyor. Kullandığımız her malzemeyi o gün ne kadar kullanacaksak o kadar alıyoruz, o kadar işliyoruz ve o kadar servis ediyoruz. Bence yapılması gereken bu yani 20 ton domates alıp domatesin turşusunu kurmuyoruz. Onun yerine sadece yaz döneminde yaz domatesi çıktığı zaman günlük ne kadar domatesi tüketimimiz varsa o kadarını satın alıp ondan sosumuzu hazırlayıp onu servis ediyoruz.” (K2)

Çalışmanın bulguları ile benzerlik gösteren Derqui vd. (2016)’da araştırmasında yerel özel gıdaların satın alınması, akıllı bütçeleme, dondurulmuş gıda kullanımı, tek kişilik market alışverişi, FIFO sistemi, israf ve ücretler konusunda eğitim, şeffaf çöp poşeti kullanımı, markalama gerekliliklerinin azaltılması, tüketicileri tabak boyutları ve doldurulmuş hayvanlar konusunda bilgilendirmek gibi faaliyetlerin gıda israfını azaltmada en etkili olduğunu göstermektedir.

Şekil 15’de “Restoranınızda sürdürülebilirlikle ilgili eğitimler veya atölye çalışmaları düzenliyor musunuz?” sorusunun katılımcıların cevapları doğrultusunda kodlanarak oluşturulmuştur.

Şekil 15. Sürdürülebilirlik Eğitimlerine İlişkin Hiyerarşik Kod-Alt Kod Gösterimi



Şekil 15’de katılımcıların kodları incelendiğinde “Sürdürülebilir Alanında Çalışma, Sürdürülebilirlik WEB Sitesi Tasarımı” Sürdürülebilirlik Kriterleri” olumlu cevaplarının restoranda sürdürülebilirlikle ilgili eğitimlerin yapıldığını göstermektedir. “Sürdürülebilir Tarım Çalışmaları, Düzenli Etkinlikler, Eğitimin Bahçelerde Tamamlanması” kodlarının ise aynı şekilde sürdürülebilirlik eğitimi verdiklerini sonucuna ulaşmamızı sağlamaktadır. Konuyla ilgili katılımcı ifadeleri şu şekildedir:

“Evet. Düzenli olarak gerçekleştiriyoruz. Bizde sadece sürdürülebilirlik üzerine odaklanıp bu konuda çalışmalar yapan bir arkadaşımız var. Düzenli olarak atık verilmesi ve toplanmasının nasıl uygulanması gerektiğiyle ilgili bir planlamamız var. Asıl bizim için heyecanlı olan yeni bir projemiz var. O projemizde tüm bu yaptığımız çalışmaları iyisiyle kötüsüyle, hatalarımızla, doğrusuyla, şeffaf bir biçimde bir web sitesi üzerinden yayınlamak gibi bir proje üzerine çalışıyoruz. Tüm diğer restoranlara ve tüm sizler gibi öğrencilere örnek teşkil etsin diye bu çalışmayı sürdürmekteyiz. Bizim için öncelik açıkçası neden yeşil yıldız aldınız diye sorarsanız ben sosyal sürdürülebilirlik üzerine yaptığımız çalışmalar dolayısıyla almayı tercih ettiğimizi her zaman vurguluyorum. Doğa ve dünya için bir yandan da mutfak kültürümüzün sürdürülebilir kalınabilmesi için 10 senedir çaba harcıyorum.” (K1)

“Benimle çalışan herkes zaten benle çalıştığı için bu eğitimi almış gibi oluyor. Ekibimizde ki bütün arkadaşları tarlalara götürüyorum. Neyin nasıl, ne zaman şey yapılacağını, hasat edileceğini, hangi zorluklarla bu sebzelerin büyüdüğünü, bu

sebzelere saygı duyulması gerektiğini, çiftçiye saygı duyulması gerektiğini ve sen önemlisi sürdürülebilir tarıma saygı duyulması gerektiğini her fırsatta dile getiriyorum. Onun dışında başka bir şekilde sürdürülebilirlikle alakalı eğitim vermiyorum.” (K2)

3.5.3. Katılımcı Cevaplarına İlişkin Kelime Bulutu

Bu bölümde yarı yapılandırılmış mülakat formunun uygulandığı katılımcıların, yöneltilen sorular kapsamında vermiş oldukları cevaplardan oluşan kelime bulutu Şekil 16’da yer almaktadır. Kelime bulutu oluşturulurken ifadelerin metin içindeki tekrarlanma sayısı dikkate alınmıştır. Kelime bulutunda en az 2 kez tekrarlanmış kelimeler yer almaktadır. Bu sebeple kodların önem derecesi daha açık hale getirilmiştir. Kelime bulutlarındaki görsellerin font büyüklüğü ile kodların tekrarlanma sıklığı arasında doğrusal bir ilişki mevcuttur. Böylelikle ifadeler ne kadar sık kodlanmışsa, font büyüklüğü de o kadar artmaktadır.

Şekil 16. Katılımcıların Cevaplarına İlişkin Kelime Bulutu



Şekil 16’da görüldüğü üzere katılımcıların cevaplarına ilişkin kelime bulutunun frekans değerleri incelendiğinde en sık kullanılan kelimenin 18 kez “Ürün” olduğu sonucuna varılmıştır. Cevaplarına ilişkin kelime bulutu incelendiğinde 9 kez tekrarlanan “Atık” kelimesi dikkat çekmektedir. Ardından 8 kez tekrarlanan “Sürdürülebilir” ve “Tarım” kelimeleri gelmektedir.

SONUÇ ve ÖNERİLER

Gastronomi, turist deneyiminin önemli bir parçasıdır ve bazen seyahat etmenin ana motivasyonu haline gelmiştir. Gastronomi turizmi, belirli bir yiyecek türünü denemek veya bir yemeğin yapım sürecini gözlemlemek için gıda üreticilerini, gastronomi festivallerini, restoranları ve özel yerleri ziyaret etmekten oluşmaktadır. Bu anlamda özel yemeklerin tadına bakmak, yemeklerin hazırlanışındaki farklı süreçleri gözlemlemek ve ünlü şeflerin hazırladığı yemekleri deneyimlemek de gastronomi turizminin bir parçasıdır. Restoranlara yapılan günlük geziler bu kategorinin dışındadır. Yerel yemeklerin yerel ihtiyaçlar ve turizm deneyimi üzerinde büyük etkisi vardır (Göker, 2015: s. 45).

Çeşitli ülkelerin mutfak kültürlerini deneyimlemek isteyen ve bundan mutluluk duyan, geliri, damak zevki ve deneyimi yüksek gastronomi turistleri ve gastro-turistler, her yıl eski lüks gastronomi turizmine katılmaktadır. Yemek turistleri, destinasyondaki en iyi restoranları, yiyecek ve içecekleri keşfetmek ve deneyimlemek ister. Yeni ve özel tatlar keşfeden, ünlü ve ödüllü bir şef restoranında rezervasyon yaptırıp yöresel lezzetlerin tadını çıkaran gastro-turistler, bu aktivitelere katılarak çok para harcıyorlar. Gastronomi turizmi turistlere sunulan yemek seçenekleri arasında farklı ülkelere farklı konsept ve menüleri içermektedir (Demir, 2011: s. 34-35).

Gastronomi turizminin giderek artan popülaritesi, çeşitli faktörlerin etkisiyle şekillenmektedir ve Michelin Rehberi bu faktörler arasında önemli bir rol oynamaktadır. Michelin Rehberi, gastronomi turizminin ekonomik gelirlerini artırmakta ve bu turizm türünün cazibesini artırmaktadır. Bu çalışmanın akademik literatüre katkısının temel amacı, Michelin Rehberi'nin ülkelerin turizm gelirlerinde önemli bir paya sahip olan gastronomi turizminin popülaritesini nasıl artırdığını vurgulamaktır (Bucak ve Yiğit, 2019).

Bu çalışmada, Michelin Rehberi 2024 Türkiye seçkisinde Yeşil Yıldız alan restoranların sürdürülebilir gastronomi uygulamalarının çevresel, ekonomik ve sosyo-kültürel boyutta neler olduğunun belirlenmesi amaçlanmıştır. Çalışma kapsamında katılım sağlayan mutfak şeflerinden sürdürülebilir uygulamaları hakkında bilgiler alınmıştır.

Araştırma kapsamında, Türkiye’deki Michelin Rehberi seçkisinde yeşil yıldız alan restoranlar ile yarı yapılandırılmış mülakat formu (EK-1) kullanılarak görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Katılımcılardan K1’in yaşının 47, K2’nin ise 38, cinsiyetlerinin erkek, mutfak statülerini sorumlu şef olarak sürdürdükleri tespit edilmiştir. K1’in sektör tecrübesinin 30 yıl, K2’nin ise 10 yıl olduğu saptanmıştır. Sürdürülebilirlik alanında çalışma sürelerine bakıldığında, K1’in bu alanda tecrübesi bulunmamakta, K2’nin ise 6 yıllık bir çalışma deneyimine sahip olduğu belirlenmiştir.

Restoranların *su tasarrufu* ile ilgili katılımcıların görüşlerinde "akıllı sifon, basınçlı musluk, kuyu suyu, yağmur suyu toplama ve bahçe sulama" gibi pozitif kodlar belirlenmiştir. Buna karşın, bazı katılımcılar "restoranın müze içerisinde yer alması, tasarrufların müzenin kontrolünde olması ve değiştirilemeyen faktörler" gibi olumsuz kodlar bildirmiştir. Bu bulgular, sürdürülebilirlik uygulamalarının restoranların fiziki ve kurumsal yapıları ile yakından ilişkili olduğunu ortaya koymaktadır.

Restoranların *enerji tasarruflarına* ilişkin katılımcıların görüşlerinde "tasarruflu ampullerin" sadece belirli restoranlarda kullanıldığı tespit edilmiştir. Bazı katılımcılar ise "resmi çalışma yetersizliği, rapor hazırlama süreci, müzenin inisiyatifi, müze tasarruf modeli" gibi olumsuz kodlar bildirmiştir. Bu bulgular, enerji tasarrufu konusundaki uygulamaların restoranların kurumsal ve operasyonel yapılarıyla doğrudan bağlantılı olduğunu göstermektedir.

Restoranların *ÇED raporlarına* ilişkin katılımcıların görüşlerinde restoranının müze içinde olması nedeniyle olumsuz yanıtlar vermiştir. Bu yanıtlar arasında "müze daveti, çevresel etki değerlendirmesinin (ÇED) eksikliği, ihtiyaç duymama" gibi olumsuz kodlar bulunmaktadır. Diğer katılımcı ise olumlu yanıtlar vererek ÇED raporunun hazırlanarak uygulamaya konulduğunu belirtmiştir. Bu yanıtlar, restoranların çevresel etki değerlendirmesi konusunda farklı yaklaşımlar sergilediğini göstermektedir.

Restoranların *bitki ve sebze bahçelerine* ilişkin katılımcıların görüşlerinde "Elektrikli Araç, Karbon Ayak İzi, Peyzaj Düzen Planlaması, 10 Adet Kare Bahçe ve Kilyos’ta Bir Bahçe" gibi kodlar belirtmiştir. Diğer katılımcıların cevaplarında ise “Anlaşmalı Tarım, Ürün, Çilek, Taze Baharatlar, Biberiye, Kekik, Kırmızı Kuzu Kulağı, Lavanta, Reyhan, Urla ve Peyzaj Düzenlemesi” gibi kodlar yer almaktadır. Bu

cevaplar, katılımcıların enerji ve karbon ayak izi ile ilgili uygulamalara odaklandığını ve tarım ile baharat gibi doğrudan gıda üretimi ile ilgili sürdürülebilirlik uygulamalarına önem verdiğini göstermektedir.

Restoranların *sürdürülebilir mobilya kullanımına* ilişkin katılımcıların görüşlerinde "Satın Alım Politikası Eksikliği" gibi olumsuz kodlar yer alırken, "Yeni Mobilya Alımı, Ağaç, İlk Kez Mobilya Değişimi, Doğal Ürünler" gibi olumlu kodlar da belirtilmiştir. Katılımcıların yanıtlarında ayrıca "Sürdürülebilirlik, Kalite, Meşe Ağacı, Doğal Malzemeler, Meşe Cinsi Sandalye" gibi olumlu kodlar da gözlemlenmiştir. Bu yanıtlar, katılımcıların mobilya alım politikasında sürdürülebilirlik ve doğa dostu malzemelerle ilgili çeşitli tutumlar sergilediklerini göstermektedir.

Restoranların *azalt, yeniden kullan ve geri dönüştür yaklaşımına* ilişkin katılımcıların görüşlerinde, "Senede 100 m² İyileşme, Yağ Atıkları ve Kompost Alanı" gibi olumlu kodlar dikkat çekmektedir. Bununla birlikte, bazı yanıtlarında "Belediye İzni, Toplanmayan Cam Atıkları" gibi olumsuz kodlar da öne çıkmaktadır. Bu yanıtlar, katılımcıların sürdürülebilirlik uygulamaları ve atık yönetimi konusundaki farklı yaklaşımlarını ve uygulamalarını ortaya koymaktadır.

Restoranların *gres ve yağ atıklarına* ilişkin katılımcıların görüşlerinde "Tek Kullanımlık Plastikler, Minimum Yağ Atığı, Soğuk Çöp Odası" gibi olumlu kodlar dikkat çekmektedir. Diğer katılımcıların yanıtlarında ise "Atıkların Çiftçilere Gönderimi, Biyoenerji Firmalar" gibi olumlu kodlar öne çıkmaktadır. Bu yanıtlar, katılımcıların plastik kullanımını azaltma ve atık yönetimi konusundaki farklı stratejilere ve uygulamalara odaklandıklarını göstermektedir.

Restoranların *çalışan seçimine* ilişkin katılımcıların görüşlerinde 'Yabancı Çalışan Tercih Etmemesi' olarak kodlanan olumsuz bir cevap verirken, '10 Adet Yerli Çalışan' cevabı ise olumlu olarak kodlanmıştır.

Restoranların *sürdürülebilirlik programlarına katılımına ve misafir bilgilendirmesine* ilişkin katılımcıların görüşlerinde 'Derneklere Katılmama, İş Birlikteliği Olmaması' gibi olumsuz kodlar dikkat çekmektedir. 'Dernek ve Kuruluşlara Katılmama' cevabı da benzer şekilde olumsuz olarak kodlanmıştır. Ancak

misafirlerin sürdürülebilir kalkınma konusunda bilgilendirilmesi sorusuna katılımcıların 'Servis Alanında Bilgilendirme, Ürün Bazlı Anlatım' gibi olumlu yanıtlar verdiği kaydedilmiştir. Öte yandan 'Küçük Kitapçıklar' bölümünde bu soruya olumlu yanıtlar verildiği fark edilmiştir. Bu durum, derneklerle iş birliği konusunda eksiklikler olduğunu, ancak misafirlerin sürdürülebilir kalkınma konusunda bilgilendirilmesi için bazı önlemler alındığını göstermektedir.

Restoranların *organik sertifika ve sürdürülebilir menü* ilişkin katılımcıların görüşlerinde 'İyi, Temiz ve Adil Ticaret, Organik Ürün Sertifikası, Sürdürülebilir Menü' gibi olumlu unsurların yer alması dikkat çekmektedir. Ancak verilen 'Sürdürülebilirliğin Menüye Yansıtılmaması, Sürdürülebilir Menü Eksikliği' gibi olumsuz yanıtlar, restoranın menüsünün sürdürülebilirlik ilkelerine göre hazırlanmadığını göstermektedir. Bu durum, sürdürülebilir tarım ve gıda alanında bir miktar ilerleme kaydedildiğini ancak bazı eksikliklerin de bulunduğunu göstermektedir."

Restoranların *yerel üreticilere ve yerel gıdalara* ilişkin katılımcıların görüşlerinde 'Yerli Üretici Tercihi, Mevsimsel Ürünler, Mevsimsel Menü' gibi olumlu kodlamaları yer almaktadır. Ayrıca, 'Mevsime Göre Menü, Yerel Ürün Tercihi, Yerel Üretici Desteği' gibi olumlu cevaplar da bulunmaktadır."

Restoranların *tedarik zinciri ve ürün kayıplarına* ilişkin katılımcıların görüşlerinde vergi yükümlülüğü ve yüksek maliyetler gibi olumsuz faktörler gözlemlense de 'Yeteri Kadar Ürün, FIFO' gibi olumlu kodlar da dikkat çekmiştir. Ayrıca, 'Sürdürülebilir Planlar, Minimum Ürün Kaybı, Az Miktar Ürün' gibi olumlu unsurlar öne çıkmıştır. Bu durum, finansal zorluklara rağmen bazı uygulamalarda başarı sağlandığını ve sürdürülebilir planlama ile ürün yönetimi konusunda güçlü yaklaşımların olduğunu göstermektedir.

Restoranların *sürdürülebilirlik eğitimleri* ilişkin katılımcıların görüşlerinde 'Sürdürülebilir Alanında Çalışma, Sürdürülebilirlik WEB Sitesi Tasarımı' gibi olumlu cevaplar, restoranda sürdürülebilirlik eğitimi verildiği sonucuna ulaşmamızı sağlar. Ayrıca, 'Sürdürülebilir Tarım Çalışmaları, Düzenli Etkinlikler, Eğitimin Bahçelerde Tamamlanması' gibi kodlar da sürdürülebilirliğe yönelik eğitim verildiğini

göstermektedir. Bu durum, katılımcıların sürdürülebilirlik eğitimini önemli gördüklerini ortaya koymaktadır.

Katılımcıların cevaplarına ilişkin kelime bulutunun frekans analizinde, en sık kullanılan kelimenin 'Ürün' sonrasında 'Atık', 'Sürdürülebilir' ve 'Tarım' kelimeleri olduğu tespit edilmiştir. Çalışmanın geneline bakıldığında, katılımcıların olumlu cevaplarının çoğunlukta (%80) olduğu belirlenmiştir.

Çalışmanın sonunda araştırma konusuyla ilgili daha ileri araştırmalar yapılması ve uygulanması için uygulayıcılara ve kamu kuruluşlarına yönelik öneriler “Çevresel, Ekonomik ve Sosyo- Kültürel” başlıkları altında aşağıda yer almaktadır.

Çevresel Öneriler

- Su ve enerji tasarrufu için akıllı su cihazları, basınçlı musluklar, kuyu suyu ve yağmur suyu toplama sistemleri gibi yenilikçi çözümlerin kullanımı teşvik edilmelidir.
- Restoranların çevresel etki değerlendirmesi (ÇED) süreçlerine katılımı teşvik edilmeli ve süreçlerin şeffaflığı sağlanmalıdır.
- Katı ve yağlı atıklarla mücadele konusunda etkili stratejiler geliştirilmeli, restoranlara yönelik eğitim ve yönlendirmeler düzenlenmelidir.
- Atık yönetimi azaltma, yeniden kullanma ve geri dönüştürme yöntemi restoranlar tarafından benimsenmeli ve bu sayede karbon ayak izi azaltılmalıdır.
- Dayanıklı mobilya kullanımı ve çevre dostu malzemelerden yapılmış mobilya seçimi teşvik edilmelidir.
- Kamu kurumlarının enerji ve su tasarrufu sağlayacak önlemler alması ve yeşil bina standartlarına uygun bina politikaları geliştirmesi gerekmektedir.
- Sit alanları içinde yer alan restoranlarda organik atıkların kompostlanması veya yeniden kullanılması için altyapı oluşturulmalıdır.
- Restoranlar gıda tedarik sürecinde yerel üreticileri bulundukları bölgeden tercih ederek çevresel etkiyi aza indirebilir.

Ekonomik Öneriler

- Restoranlar öncelikle gıda israfını minimize etmek için tedarik sürecini ve stoklarını dikkatlice yönetmelidir.

- Restoranlar gıda tedarik sürecinde yerel üreticileri bulundukları bölgeden tercih ederek yerel ekonomiye katkı sağlanabilir.
- Restoranların sürdürülebilir kalkınmasına ilişkin altyapı yatırımları için mali destek mekanizmaları oluşturulmalıdır.
- Restoranlar enerji verimliliği için aydınlatma ve mutfak ekipmanları gibi alanlarda yenilikçi teknolojileri kullanarak maliyetleri düşürebilir.
- Restoranlara sürdürülebilir uygulamaların finansal faydaları ve uygun maliyetli çözümler konusunda eğitim ve danışmanlık hizmetleri sunulmalıdır.
- Restoranların sürdürülebilirlik sertifikaları alması ve sürdürülebilir menüler oluşturması teşvik edilmeli, sürecin maliyetleri azaltılmalıdır.
- Kamu kurumlarının özel sektörle iş birliği içinde sürdürülebilir yatırımlar için mali destek mekanizmaları oluşturması ve teşvik etmesi gerekmektedir.
- Kamu kurumlarının sürdürülebilirlik konusunda raporlama ve hesap verebilirlik standartlarını benimsemesi ve bu konuda açık ve sorumlu bir yaklaşım sergilemesi gerekmektedir.
- Sit alanlarındaki restoranlara yönelik mali teşvikler sağlanarak sürdürülebilirlik yatırımlarının desteklenmesi önemlidir.

Sosyo-Kültürel Öneriler

- Yerel topluluklarla iş birliği yapılarak sosyal sorumluluk projeleri geliştirilmeli ve sosyal hibeler desteklenmelidir.
- Restoranlar işe alım politikalarında yerel çalışanı destekleyebilir ayrıca toplumsal cinsiyet eşitliğine de dikkat edebilir. Bu husus yerel çalışanların kendi mutfak kültürlerine aidiyetini arttırmak içinde önemlidir.
- Misafirlerin sürdürülebilirlik farkındalığını artırmak için etkili iletişim stratejileri ve eğitim materyalleri geliştirilmeli ve yaygınlaştırılmalıdır.
- Kamu kurumlarıyla iş birliği yapılarak ortak sürdürülebilirlik projeleri geliştirilmeli ve bu projelerin toplumsal kabulü ve desteği sağlanmalıdır.
- Sit alanlarındaki restoranların yerel topluluklarla iş birliği içinde olmaları ve kültürel mirası korumaya yönelik projelere katkı sağlamaları teşvik edilmelidir.

KAYNAKÇA

1.Kitaplar

- Ab Karim, S. (2006). Culinary Tourism As A Destination Attraction: An Empirical Examination Of The Destination's Food İmage And İnformation Sources. Oklahoma State University.
- Akmeşe, H., & Yarıcı, K. B. (2023). Gastronomi ve Sürdürülebilir Turizm. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Temel Kavramlar ve Güncel Konular, Eğitim Yayınevi, s.39.
- Arlı, M. ve Nazik, H. (2001). Bilimsel Araştırmaya Giriş. Ankara: Gazi Kitabevi.
- Gay, L.P. (1987) Educationai Research Competendes for Analysis and Applieation. Columbus: Merrill Publishing Comp.
- Lin, Nan (1976). Foundations of Social Research. USA: Mc Graw-Hill.
- Middleton, V. T., & Hawkins, R. (1998). Sustainable tourism: A marketing perspective.Boston, Butterworth Heinemann.
- Shenoy, S. S. (2005). Food Tourism and The Culinary Tourist. Clemson University. UMI.
- Tashakkori, A., & Teddlie, C. (Eds.). (2010). Sage Handbook Of Mixed Methods İn Social & Behavioral Research. Los Angeles. SAGE.
- Yıldırım, A., Şimşek, H. (2021). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. Ankara, Seçkin Yayınları.

2.Makaleler, Bildiriler ve Diğer Basılı Yayınlar

- Akay, E., Yılmaz, İ., & Çiçek, A. (2023). “Michelin Yeşil Yıldız Kriterlerinin Zincir İşletmeler Tarafından Uygulanabilirliğinin Değerlendirilmesi: İstanbul Örneği.” Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi, 6(9), 1182-1197.
- Akdağ, G. Üzülmmez, M. (2017). “Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Kapsamında Otantik Yiyeceklere Yönelik Bir İnceleme.” Journal of Tourism and Gastronomy Studies. 5(2), 301-309.
- Akdemir, N., & Selçuk, G. N. (2018). “Yöresel Mutfağın Turizme Kazandırılması ve Bölgesel Kalkınmaya Katkısı: Sakarya Ölçeğinde Bir Araştırma.” Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 22(Özel Sayı 2), 2033-2049.
- Akıncı, Z., & Kasalak, M. A. (2016). “Sürdürülebilir Turizm Yönetimi Açısından Özel İlgi Turizminin Yeri ve Önemi”. Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi, (1), 161-182.

- Baldwin, W. (2018). "The Restaurateurship Of Hong Kong's Premium Japanese Restaurant Market." *International Hospitality Review*, 32(1), 8-25.
- Bansal, P. (2005). "Evolving Sustainably: A longitudinal Study Of Corporate Sustainable Development." *Strategic Management Journal*, 26(3), 197-218.
- Batat, W. (2021). "The Role Of Luxury Gastronomy İn Culinary Tourism: An Ethnographic Study of Michelin-Starred Restaurants İn France." *International Journal of Tourism Research*, 23(2), 150-163.
- Bıçakçı, A. B. (2012). "Sürdürülebilirlik Yönetiminde Halkla İlişkilerin Rolü". *Sosyal ve Beşerî Bilimler Dergisi*, 4(1), 47-56.
- Bilge, F. A., Cabi, A., & Şahin, İ. (2021). "Gastronomi Turizminde Michelin Rehberi Etkisinin Gastronomi Öğrencilerince Bilinirliği". *Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (6), 121-139.
- Bilgili, M. Y. (2017). "Ekonomik, Ekolojik ve Sosyal Boyutlarıyla Sürdürülebilir Kalkınma". *Journal Of International Social Research*, 10(49), 559-569.
- Bilgin, S. ve Akoğlu, A. (2018). "Yerel Gıda Ürünlerinin Sürdürülebilirlik Açısından Önemi ". *International Conference On Food, Nutrition And Dietetics, Gastronomy Research*. 2. 326-331.
- Bonilla Priego, M. J., & Avilés Palacios, C. (2008). "Analysis Of Environmental Statements Issued By EMAS-Certified Spanish Hotels." *Cornell Hospitality Quarterly*, 49(4), 381-394.
- Bramley, C., & Bienabe, E. (2012). "Developments And Considerations Around Geographical İndications İn The Developing World". *Queen Mary Journal Of Intellectual Property*, 2(1), 14-37.
- Bucak, T., & Yiğit, S. (2019). "Türkiye'de Yiyecek ve İçecek İşletmelerini Sınıflandıran Gastronomi Rehberleri Üzerine Bir Değerlendirme." 4. *Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi Bildiri Kitabı* s. 9-15.
- Ceylan, Tülay (2001). "Turizm ve Sürdürülebilir Gelişme." *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 12, 169-177.
- Chaney, S., Ryan, C. (2012). "Analyzing The Evolution of Singapore's World Gourmet Summit: an Example of Gastronomic Tourism." *International Journal of Hospitality Management*. 31. 309-318.
- Chichilnisky, G. (1997). "What is sustainable development?." *Land Economics*, 467-491.
- Cook, P. M. (2015). *Analysis Of Sustainable Food Practices İn Texas Acute Care Hospitals Doctoral Dissertation*, Stephen F. Austin State University.

- Çavuş, O. (2020). Michelin Yıldızlı Restoranların Başarı Faktörlerinin ve Standartlarının Belirlenmesi: İspanya San Sebastian Örneği. (Yayınlanmamış Doktora Tezi). Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Bolu.
- Çavuş, O., Şengül, S. Ve Özkaya, FD (2018). Restoran Şeflerinin Menü Geliştirme ve Ürün Parçalarının Parçalarının Değerlendirilmesi: Dünyanın En İyi 50 Restoranı Liste Örneği. *Turizm ve Gastronomi Çalışmaları Dergisi*, 6 (3), 95-100.
- Çayır, M. Y., & Sarıtaş, M. T. (2017). “Nitel Veri Analizinde Bilgisayar Kullanımı: Bir Betimsel İçerik Analizi”. *Necatibey Eğitim Fakültesi Elektronik Fen ve Matematik Eğitimi Dergisi*, 11(2), 518-544.
- Çekal, N., & Doğan, E. (2022). “Sürdürülebilir Gastronomide Standart Reçete ve Coğrafi İşaretlerin Önemi.” *Turizm Çalışmaları Dergisi*, 4(1), 49-60.
- D. A. Meneguel, C. R., Mundet, L., & Aulet, S. (2019). “The Role of A High-Quality Restaurant In Stimulating The Creation and Development of Gastronomy Tourism.” *International Journal of Hospitality Management*, 83, 220-228.
- Davies, T., ve Konisky, D. M. (2000). *Environmental Implications of the Foodservice and Food Retail Industries*. Washington DC.: Resources For the Future.
- De Chabert-Rios, J., & Deale, C. S. (2018). “Taking The Local Food Movement One Step Further: An Exploratory Case Study Of Hyper-Local Restaurants.” *Tourism And Hospitality Research*, 18(3), 388-399.
- Demicco, F., Seferis, J., Bao, Y., & Scholz, M. E. (2014). “The Eco-Restaurant Of The Future: A Case Study.” *Journal Of Foodservice Business Research*, 17(4), 363-368.
- Demir, C. (2011). *Mutfak Turizminin Destinasyon Pazarlamasındaki Önemi*. Yüksek Lisans Tezi. Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Derqui, B., Fayos, T., & Fernandez, V. (2016). “Towards A More Sustainable Food Supply Chain: Opening Up Invisible Waste In Food Service”. *Sustainability*, 8(7), 693.
- Derriks, T., & Hoetjes, T. (2015). “Sustainable Coastal Destination Development: Fostering Green Practices Of Restaurateurs. *Almatourism-Journal Of Tourism*.” *Culture And Territorial Development*, 6(12), 81-100.
- Dikici, A., Koluman, A., & Aktaş, R. (2013). “Gıdaların Coğrafi İşaretlenmesi”. *İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 39(1), 136-138.
- DiPietro, R., & Bufquin, D. (2018). “Effects Of Work Status Congruence And Perceived Management Concern For Employees On Turnover Intentions In A Fast Casual Restaurant Chain.” *Journal Of Human Resources In Hospitality & Tourism*, 17(1), 38-59.

- Duran, B. (2018). Sürdürülebilirlik Kavramının Önemi Karşılaşılan Sorunlar ve Şirketlerin Sürdürülebilirlik Raporlarının İncelenmesi, Yüksek Lisans Tezi, Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Dyllick, T., & Hockerts, K. (2002). "Beyond the business case for corporate sustainability". *Business strategy and the environment*, 11(2), 130-141.
- Elbaum, M. (2010). "A Not So Common College Commons: Sustainable Dining At Bates College." *Journal Of Green Building*, 5(2), 16-26.
- Emirdağ, A. (2019). Restoran yöneticilerinin bakış açısıyla sürdürülebilir uygulamaların önündeki engeller: İzmir örneği. Yüksek Lisans Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Engin, E., & Akgöz, B. (2013). "Sürdürülebilir Kalkınma ve Kurumsal Sürdürülebilirlik Çerçevesinde Kurumsal Sosyal Sorumluluk Kavramının Değerlendirilmesi." *Selçuk İletişim*, 8(1), 85-94.
- Ercelep, B., & Akdemir, N. (2022). "Tescilli Coğrafi İşaretili Gıda Ürünleri: Türk Tatlıları Örneği." *Gastroia: Journal Of Gastronomy And Travel Research*, 6(3 (Special Issue: Ictebis)), 550-563.
- Ergülen, A., & Büyükkeklik, A. (2008). "Sürdürülebilir Kalkınmanın Ekonomik ve Çevre Boyutları Açısından Atık Yönetimi ve E-Atıklar". *Niğde Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 1(2).
- Esin, T. ve Yüksek, İ. (2012). Çevre Dostu Ekolojik Yapılar. 5. Uluslararası İleri Teknolojiler Sempozyumu. (IATS'09).
- Ferguson, P. P. (1998). "A Cultural Field İn The Making: Gastronomy İn 19th-Century France." *American Journal Of Sociology*, 104(3), 597-641.
- Ferguson, P. P. (2000). Is Paris France? *The French Review*, Vol. 73 (6), 1052-1064.
- Gan, Q., Ferns, B. H., Yu, Y., & Jin, L. (2017). "A Text Mining And Multidimensional Sentiment Analysis Of Online Restaurant Reviews." *Journal Of Quality Assurance İn Hospitality & Tourism*, 18(4), 465-492.
- Gedik, Y. (2020). "Sosyal, Ekonomik ve Çevresel Boyutlarla Sürdürülebilirlik ve Sürdürülebilir Kalkınma". *Uluslararası Ekonomi Siyaset İnsan ve Toplum Bilimleri Dergisi*, 3(3), 196-215.
- Gehrels, S. A., Kristanto, S., & Eringa, K. (2006). "Managing Word-Of-Mouth Communication İn Michelin Starred Restaurants İn The Netherlands." *Jurnal Manajemen Perhotelan*, 2(2), 47-57.
- Giovannoni, E., & Fabietti, G. (2013). "What İs Sustainability? A Review Of The Concept And Its Applications." *Integrated Reporting: Concepts And Cases That Redefine Corporate Accountability*, 21-40.

- Goel, S. & Sıvam, A. (2015). "Social Dimensions In The Sustainability Debate: The Impact Of Social Behaviour In Choosing Sustainable Practices In Daily Life", *International Journal Of Urban Sustainable Development*, 7(1), 61-71.
- Göker, G. (2011). *Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi (Balıkesir İli Örneği)*. Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Hajirasouli, A. Ve Kumarasuriyar, A. (2016). "Sürdürülebilirliğin Sosyal Boyutu: Bazı Tanımlara ve Analizlere Doğru." *Politika Uygulamaları İçin Sosyal Bilimler Dergisi*, 4 (2), 23-34.
- Han, H., & Kim, Y. (2010). "An Investigation Of Green Hotel Customers' Decision Formation: Developing An Extended Model Of The Theory Of Planned Behavior". *International Journal Of Hospitality Management*, 29(4), 659-668.
- Hanžek, M., & Sušić, G. (2020). "Gastronomy Tourism And Destination Branding: The Study Of Michelin-Starred Restaurants In Croatia." *Modern Management Tools and Economy Of Tourism Sector In Present Era*, 211.
- Harrington, R. J., Ottenbacher, M. C., & Kendall, K. W. (2011). "Fine-Dining Restaurant Selection: Direct and Moderating Effects of Customer Attributes." *Journal of Foodservice Business Research*, 14(3), 272-289.
- Hatipoğlu, A. (2010). *İnançların Gastronomi Üzerine Etkileri: Bodrum'daki Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Yöneticilerinin Görüşlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma*. Doktora Tezi, Sakarya Üniversitesi, Sakarya.
- Hu, H. H., Parsa, H. G., & Self, J. (2010). "The Dynamics Of Green Restaurant Patronage." *Cornell Hospitality Quarterly*, 51(3), 344-362.
- Huang, Y., Hall, C. M., & Chen, N. (2023). "The Sustainability Characteristics Of Michelin Green Star Restaurants". *Journal Of Foodservice Business Research*, 1-26.
- Jang, S., Liu, Y., & Namkung, Y. (2011). Effects Of Authentic Atmospherics In Ethnic Restaurants: Investigating Chinese Restaurants." *International Journal Of Contemporary Hospitality Management*, 23(5), 662-680.
- Jeong, E., & Jang, S. (2010). "Effects Of Restaurant Green Practices: Which Practices Are Important And Effective?" *Emerging Issues And Trends In Hospitality And Tourism Research*, 13.
- Jo, J., Choi, E. K., & Taylor, J. (2020). "Challenges And Benefits Of Implementing Green Practices At A Restaurant". *Journal Of Hospitality & Tourism Cases*, 8(3), 34-39.

- Johnson, C., Surlmont, B., Nicod, P., & Revaz, F. (2005). "Behind The Stars: A Concise Typology Of Michelin Restaurants In Europe." *Cornell Hotel And Restaurant Administration Quarterly*, 46(2), 170-187.
- Karahan, G. (2019). *Gastronomi Turizminin Yerel Halk Üzerindeki Algısı ve Sürdürülebilirliği: Giresun İli Örneği*. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul Ticaret Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. İstanbul.
- Karataş, Z. (2015). "Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri". *Manevi Temelli Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 62-80.
- Kargılioğlu, Ş., Akbaba, A. (2016). "Yerli Gastroturistlerin Eğitim Seviyeleri ve Yaş Gruplarına Göre Destinasyondaki Gastronomi Turizmi Etkinliklerine Katılımları: Gaziantep'i Ziyaret Eden Gastroturistler Üzerine Bir Araştırma". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 4(1). 87-95.
- Karpik, L. (2000). "Le Guide Rouge Michelin." *Sociologie Du Travail*, 42(3), 369-389.
- Kats, G. (2003). *Green Building Costs And Financial Benefits* (Pp. 2-8). Boston, MA: Massachusetts Technology Collaborative.
- Kızılcık, O., & Akyürek, S. (2021). "Yeşil Restoranlarda Hizmet Alan Müşterilerin Memnuniyet ve Şikâyetlerinin İncelenmesi: Akdeniz Ülkelerinden Örnekler." *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24(46-1), 1415-1431.
- Kızıldemir, Ö., & Kaderoğlu, G. H. (2021). "Yiyecek İçecek İşletmelerindeki Menü Tasarımlarının Sürdürülebilirlik Kapsamında Değerlendirilmesi." *Journal Of Tourism Intelligence And Smartness*, 4(2), 296-322
- Kivela, J., Crofts, J. (2006). "Tourism And Gastronomy: Gastronomy's Influence On How Tourists Experience A Destination." *Journal Of Hospitality & Tourism Research*. 30(3). 354-377.
- Köse, Z. C. (2015). *Yiyecek İçecek İşletmelerinde Michelin Yıldızı Standartlarının Uygulanması: Hamburg Le Canard Restoran Örneği*. Yüksek Lisans Tezi, Çanakkale On sekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale.
- Kulaksız, B. (2021). *Sürdürülebilir Kalkınma Bağlamında Gençlerin İstihdam Olanaklarının Uygunlaştırılması ve Sosyal İçermenin Önemi*. Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.
- Kurnaz, A. (2017). *Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Yeşil Restoranların Hizmet Kalite Algısının Grserv ile Ölçümü: İstanbul Örneği*. Doktora Tezi, Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın.
- Küçükkömürler, S., Şırvan, N. B., & Sezgin, A. C. (2018). "Dünyada ve Türkiye'de Gastronomi Turizmi." *Uluslararası Turizm Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 2(2), 78-85.

- Lane, C. (2010). "The Michelin-Starred Restaurant Sector As A Cultural Industry: A Cross-National Comparison Of Restaurants In The UK and Germany". *Food, Culture & Society*, 13(4), 493-519.
- Lane, C. (2010). "The Michelin-Starred Restaurant Sector As A Cultural Industry: A Cross-National Comparison Of Restaurants In The UK And Germany." *Food, Culture & Society*, 13(4), 493-519.
- Laroche, M., Bergeron, J., & Barbaro-Forleo, G. (2001). "Targeting Consumers Who Are Willing To Pay More For Environmentally Friendly Products." *Journal Of Consumer Marketing*, 18(6), 503-520.
- Lin, M. P., Marine-Roig, E., & Llonch-Molina, N. (2022). "Gastronomy Tourism and Well-Being: Evidence From Taiwan and Catalonia Michelin-Starred Restaurants." *International Journal of Environmental Research And Public Health*, 19(5), 2778.
- Lipinski, B., Hanson, C., Lomax, J., Kitinoja, L., Waite, R., Searchinger, T. (2013). "Reducing Food Loss And Food Waste". World Resources Institute Working Paper, 1-38.
- Littig, B., & Griessler, E. (2005). "Social Sustainability: A Catchword Between Political Pragmatism And Social Theory". *International Journal Of Sustainable Development*, 8(1-2), 65-79.
- Marquez Garat, J. A. (2022). "Gastronomy And Sustainability: A Study Of The Role Of The Michelin Green Star Sustainability Award In Food System Transformation. Master's Thesis, Norwegian University Of Life Sciences, Use.
- Maynard, D. D. C., Zandonadi, R. P., Nakano, E. Y., & Botelho, R. B. A. (2020). "Sustainability Indicators In Restaurants: The Development Of A Checklist." *Sustainability*, 12(10), 4076.
- Medina, F. X., Vázquez-Medina, J. A., Covarrubias, M., & Jiménez-Serna, A. (2023). "Gastronomic Sustainable Tourism And Social Change In World Heritage Sites". The Enhancement Of The Local Agroecological Products In The Chinampas Of Xochimilco (Mexico City). *Sustainability*, 15(22), 16078.
- Mensah, J. (2019). "Sustainable Development: Meaning, History, Principles, Pillars, And Implications For Human Action: Literature Review." *Cogent Social Sciences*, 5(1), 1-21.
- Mercan, O, Şefik (2010). Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Bölgesel Planlama ve Turistik Ürün Oluşumu: Altınoluk Örneği Üzerine Bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Moldan, B., Janoušková, S., & Hák, T. (2012). How To Understand And Measure Environmental Sustainability: Indicators And Targets. *Ecological Indicators*, 17, 4-13.

- Moskwa, E., Higgins-Desbiolles, F., & Gifford, S. (2015). "Sustainability Through Food And Conversation: The Role Of An Entrepreneurial Restaurateur In Fostering Engagement With Sustainable Development Issues." *Journal Of Sustainable Tourism*, 23(1), 126-145.
- Moxon, S., & Moxon, S. (2012). *Sustainability In Interior Design*. Hachette UK.
- Murphy, B. (2015). *Dark Tourism And The Michel* <https://guide.michelin.com/tr/enin> World War 1 Battlefield Guides. *Journal Of Franco-Irish Studies*, 4(1), 8.
- Muştu, B., & Akdemir, N. (2023). "Türkiye'deki Michelin Yıldızlı Restoranlarda Umami Tat Kullanımı." 21. Geleneksel Turizm Sempozyumu. E-ISBN: 978-975-6993-26-2.
- Nemli, E. (2001). "Çevreye Duyarlı Yönetim Anlayışı." *İstanbul Üniversitesi Siyasal Bilgiler Fakültesi Dergisi*, 211-224.
- Oğuz, İ.H. (2019). "Türkiye'de Sürdürülebilir Kalkınma ve Mikro Temelli Sürdürülebilir Kalkınma Uygulamaları" Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Gaziantep.
- Olaru, G. O. (2023). "Michelin Yıldızı'nın Gastronomi Turizmine Etkisi: Sosyal Medya'da Tüketici Yorumlarına Dair Bir Araştırma." *Nişantaşı Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 11(2), 422-442.
- Onat, G. ve Keskin, E. (2019). "Organik Gıda Kavramının Kelime İlişkilendirilme Testi Aracılığıyla Analizi." *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 7(4), 3275-3289.
- Orecchini, F. (2000). "The ISO 14001 Certification Of A Machine-Process." *Journal Of Cleaner Production*, 8(1), 61-68.
- Ottenbacher, M. and Harrington, R. J. (2007). "The İnnovation Development Process Of Michelin-Starred Chefs." *International Journal Of Contemporary Hospitality Management*, 19(6), 444-460.
- Özdemir, B. (2020). *Restoran İşletmelerinde Sürdürülebilirlik ve Michelin Yeşil Yonca Amblemi: Danimarka Örneği*. Yüksek Lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Eskişehir.
- Öztürk, E. Ve Girgin, GK (2022). "Türk Mutfağının Pazarlanmasında Restoran Menülerinin Değerlendirilmesi: Dünyanın En İyi 50 Restoranının Keşfi Türkiye Örneği". *Güney Florida Üniversitesi (USF) M3 Yayıncılık*, 16 (9781955833103), 17.
- Pajo, A. ve Uğurlu, K. (2015). "Cıttaslow Kentleri İçin Slow Food Çalışmalarının Önemi". *Electronic Journal of Vocational Colleges*. 65-73.

- Paksoy, M., Özdemir, B. (2014). "Yeni Bir Gıda Tüketim Alışkanlığı Olarak Slow Food (Yavaş Yemek) Hareket". XI. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi. 1510-1519.
- Perramon, J., Alonso-Almeida, M. D. M., Llach, J., & Bagur-Femenías, L. (2014). "Green Practices In Restaurants: Impact On Firm Performance." *Operations Management Research*, 7, 2-12.
- Peşkircioğlu, N. (2016). "2030 Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri: Küresel Verimlilik Hareketine Doğru." *Anahtar Dergisi*, 28(355), 4-9.
- Polat, H. (2020). "Halkla İlişkiler Alanındaki Doktora Tezlerinde Yeni Medya Olgusu: Nitel Bir Veri Analizi." *Uluslararası Anadolu Sosyal Bilimler Dergisi*, 4 (4), 289-306.
- Prasad, M., Mishra, T., & Bapat, V. (2019). "Corporate Social Responsibility And Environmental Sustainability: Evidence From India Using Energy Intensity As An Indicator Of Environmental Sustainability." *IIMB Management Review*, 31(4), 374-384.
- Radstrom, S. (2014). "A Placesustaining Framework For Local Urban Identity: An Introduction And History Of Cittaslow." *Italian Journal Of Planning Practice*, 1(1), 90-113.
- Redclift, M. (1991). "The multiple dimensions of sustainable development". *Geography*, 76(1), 36-42.
- Richards, G. (2002). "Gastronomy: An Essential Ingredient In Tourism Production And Consumption?". *The Perspective Of Gastronomy Studies*. 3-20.
- Rinaldi, Chiara (2017). "Food and Gastronomy for Sustainable Place Development: A Multidisciplinary Analysis of Different Theoretical Approaches..". *Sustainability*. 1-25.
- Rita, P., Vong, C., Pinheiro, F., & Mimoso, J. (2023). "A Sentiment Analysis Of Michelin-Starred Restaurants." *European Journal Of Management And Business Economics*, 32(3), 276-295.
- Salzberg, A. C. (2016). *Adopting Sustainability Innovations In Restaurants: An Evaluation Of The Factors Influencing Owner-Managers' Decisions In Richmond, Virginia*. Virginia Commonwealth University.
- Santich, B. (2004). "The Study Of Gastronomy And Its Relevance To Hospitality Education And Training." *International Journal Of Hospitality Management*, 23(1), 15-24.
- Sarıışık, M., Özbay, G. (2015). "Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi." *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*. 26(2). 264-278.

- Sarkım, M. (2007). Sürdürülebilir turizm kapsamında turistik ürün çeşitlendirme politikaları ve Antalya örneği. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Scarpato, R. (2002). "Tourism and gastronomy". *The Perspective Of Gastronomy Studies*. 4(2). 51-70.
- Scoones, I. (2007). Sustainability. *Development in practice*, 17(4-5), 589-596.
- Seydioğulları, H. S. (2013). "Sürdürülebilir Kalkınma İçin Yenilenebilir Enerji". *Planlama Dergisi*, 23(1), 19-25.
- Shin, C. (2018). Expert Opinion And Restaurant Pricing: Quantifying The Value Of A Michelin Star.
- Sinaga, F., Permana, G. Y., Wirawan, P. E., Arnawa, I. G. M. S., Amir, F. L., & Koerniawaty, F. T. (2023). "Fine Dining Restaurant Development As Culinary Destination Attraction In Bali To Achieve Michelin Stars Award." *Wahana Didaktika: Jurnal Ilmu Kependidikan*, 21(3), 602-621.
- Siniscalchi, V. (2013). "Environment, Regulation And The Moral Economy Of Food In The Slow Food Movement." *Journal Of Political Ecology*, 20(1), 295-305.
- Snyder, W. ve Cotter, M. (1998). "Michelin Rehberi ve Restoran Fiyatlandırma Stratejileri." *Restoran ve Yemek Hizmeti Pazarlama Dergisi*, 3 (1), 51-67.
- Snyder, W., & Cotter, M. (1998). "The Michelin Guide And Restaurant Pricing Strategies". *Journal Of Restaurant & Foodservice Marketing*, 3(1), 51-67.
- Spangenberg, J. H. (2007). "The institutional dimension of sustainable development." *Sustainability indicators: a scientific assessment*, 67, 107.
- SRA, (2017). Our Sustainability Framework, <http://www.thesra.org/framework/>, (Erişim Tarihi, 05.12.2023).
- Subakti, A. G. (2013). "Overview Michelin Star Reputation Restaurant İn Hospitality Industry." *Binus Business Review*, 4(1), 290-299.
- Surlemont, B., & Johnson, C. (2005). "The Role Of Guides İn Artistic Industries: The Special Case Of The "Star System" İn The Haute-Cuisine Sector." *Managing Service Quality: An International Journal*, 15(6), 577-590.
- Sünnetçioğlu, S., & Yılmaz, B. (2015). "İzmir'deki Restoran Yöneticilerinin Sürdürülebilir Restoran İşletmeciliği Üzerine Yaklaşımlarının Değerlendirilmesi." *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(1), 94-114.

- Şahin, A. (2021). Michelin Restoranlarında Müşteri Talebi ve Deneyimi Üzerine Bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın.
- Şahin, N. İ., & Manioğlu, G. (2011). "Binalarda Yağmur Suyunun Kullanılması." Tesisat Mühendisliği Dergisi, 125, 21-32.
- Taşdağıtıcı, E. (2016). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sınıflandırma Sistemleri: Ankara'daki 1.Sınıf Restoran İşletmelerinin Algısına Yönelik Bir Uygulama. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Tıraş, H. H. (2012). "Sürdürülebilir Kalkınma ve Çevre: Teorik Bir İnceleme." Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 2(2), 57-73.
- Tikkanen, I., & Kasurinen, A. (2012). "Development Process Of Organic And Local Food Breakfasts." British Food Journal, 114(5), 636-646.
- Tomislav, K. (2018). "The Concept Of Sustainable Development: From Its Beginning To The Contemporary Issues". Zagreb International Review Of Economics & Business, 21(1), 67-94.
- Turgut, N. (1997). "Sürdürülebilir Kalkınmanın Sağlanmasında Katılımın Rolü." Ankara Üniversitesi Sbf Dergisi, 52(01).
- Turhan, Ş. (2005). "Tarımda Sürdürülebilirlik ve Organik Tarım". Tarım Ekonomisi Dergisi. 11(1). 13-24.
- Uğuzluoğlu, A. (2021). Michelin Rehberi'nin Türkiye Gastronomi Turizmine Olası Etkileri. Yüksek Lisans Tezi, Kocaeli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kocaeli.
- VanSchenk Hof, M. (2011). *An Investigation of Water Usage in Casual Dining Restaurants in Kansas*. Kansas State University.
- Vehkamäki, S. (2005). 2.2. The Concept Of Sustainability In Modern Times. Sustainable Use Of Renewable.
- Vivien, F. D. (2008). "Sustainable Development: An Overview Of Economic Proposals." SAPI EN. S. Surveys And Perspectives Integrating Environment And Society, 1(2), 1-8.
- Wen, Z., Hu, S., De Clercq, D., Beck, M. B., Zhang, H., Zhang, H., ... & Liu, J. (2018). "Design, Implementation, and Evaluation of An Internet of Things (Iot) Network System For Restaurant Food Waste Management." Waste Management, 73, 26-38.

Wong, I. A., Wan, Y. K. P., & Qi, S. (2015). "Green Events, Value Perceptions, And The Role Of Consumer Involvement In Festival Design And Performance". Journal Of Sustainable Tourism, 23(2), 294-315.

Yıldız, S. G. M., & Temur, H. (2022). "Kahramankazan (Ankara) Kentinin Sosyo-Mekânsal Yapısı ve Sürdürülebilir Kalkınma Süreci." Assam Uluslararası Hakemli Dergi, 9(21), 15-30.

Yıldız, T. (2023). Brics-T Ülkelerinde Sürdürülebilir Kalkınmanın Sosyal, Ekonomik ve Çevresel Boyutu. Doktora Tezi, Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Hatay.

Yurtseven, R., Kaya, O. (2011). "Slow Tourists: A Comparative Research Based on Cittaslow Principles." American International Journal of Contemporary Research. 1(2). 91-98.

3. Online Kaynaklar

Aaa Diamonds (2024). <https://www.aaa.com/diamonds/inspections-history> Erişim Tarihi: 13.06.2024.

Fine Dining Explorer (2024). Rating, <https://www.finediningexplorer.com/zagat/> Erişim Tarihi: 13.06.2024

Food, S. (2015). Slow Food. Verfügar Unter <https://www.slowfood.com/slowlife/en/progetti/european-schools-for-healthy-food-2/> [Abgerufen Am 18.09. 19].

Forbes Travel Guide (2024). <https://www.forbestravelguide.com/about> Erişim Tarihi: 13.06.2024

Freeman, E. M. (2011). *Restaurant Industry Sustainability: Barriers and Solutions to Sustainable Practice Indicators*. Arizona State University.

Gault & Millau (2024) <https://www.gaultmillau.com.tr/gault-millau-hakkinda/> . Erişim Tarihi: 13.06.2024.

GRA (2024). <https://www.dinegreen.com/about> Erişim Tarihi:05.12.2023

GTA, (2017). https://www.rca.asn.au/sites/default/files/uploaded-content/website-content/brf_green_table.pdf ,Erişim Tarihi, 05.12.2023.

İncili Gastronomi Rehberi (2024). <https://inciligastronomirehberi.hurriyet.com.tr/> Erişim Tarihi: 13.06.2024

La Lista (2024). <https://www.laliste.com/en/> Erişim Tarihi: 13.06.2024

Michelin Guide. (2022). <https://guide.michelin.com/tr/tr/article/features/about-the-michelin-guide-tr/> / 06.06.2024.

Michelin Guide. (2024). <https://guide.michelin.com/tr/en/> 06.05.2024.

Sustainable Development Goals (2024) <https://sdgs.un.org/goals> Erişim Tarihi: 15.03.2024

The Good Food Guide (2024). About The Good Food Guide, <https://www.thegoodfoodguide.co.uk/about#history-of-the-guide> Erişim Tarihi: 13.06.2024

The Mobile Food Guide (2023). About The Mobile Food Guide, <https://www.themobilefoodguide.com/info/aboutus.php> Erişim Tarihi: 13.06.2024

The World's 50 Best Restaurants (2024) <https://www.theworlds50best.com/about> Erişim Tarihi: 13.06.2024



EKLER

Ek-1: Mülakat Formu

Sayın Katılımcı;

Bu mülakat çalışması, Kocaeli Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda yürütülmekte olan "Michelin Rehberi'ndeki Yeşil Yıldızlı Restoranların Sürdürülebilir Gastronomi Uygulamaları: Türkiye Örneği" adlı "YÜKSEK LİSANS TEZİ"nin veri tabanını oluşturmak amacıyla yapılmaktadır. Araştırmamıza vermiş olduğunuz cevapların kesinlikle üçüncü şahıslarla paylaşılmayacağına, yalnızca bilimsel amaçlarla kullanılacağına dair sizi temin eder, katılım konusunda gösterdiğiniz iyi niyet ilgi ve yardımlarınız için teşekkür ederiz.

ARAŞTIRMACILAR

Berkay ERCELEP ve Dr. Öğr. Üyesi Nihan AKDEMİR

Görüşme Yapılan Restoran Yöneticilerinin Sürdürülebilir Gastronomi Uygulamalarına Yönelik
Mülakat Soruları
1) Restoranınızda su tasarrufu sağlayan teknolojik unsurları aktif olarak kullanıyor musunuz? İnşaat sürecinden faaliyet sürecine geçiş aşamasında da bu teknolojik unsurlardan faydalandınız mı? (Yağmur suyu toplama, gri su sistemleri veya kompostlama/düşük sifonlu tuvaletler).
2) Restoranda elektrik tüketimi için güneş veya rüzgâr gibi sürdürülebilir enerji kaynakları kullanılıyor mu? Ayrıca, enerji tasarrufu konusunda hangi planlamaları yapıyorsunuz?
3) Restoranınızın yer seçimini yaparken çevresel etki değerlendirmesi yaptınız mı? (ÇED Raporu).
4) Restoran bünyesinde bitki veya sebze bahçesi bulunmakta mıdır? Peyzaj düzenlenmesi hakkında durum değerlendirmesi yaptınız mı? Eğer yaptıysanız bu durumu nasıl değerlendirirsiniz?
5) Restoranınızda kullandığınız mobilyaların sizler için sürdürülebilirliği önem arz etmekte midir? Sürdürülebilir mobilyalar için işletmenizin satın alma politikası nasıldır? Ürünlerin yaşam döngüsü etkileri dikkate alınıyor mu?
6) Personel ve tedarikçiler "Azalt, Yeniden Kullan ve Geri Dönüştür" yaklaşımı konusunda eğitim aldılar mı? Atıklar için ayrı kutularla ayırma ve toplama sistemleri kullanılıyor musunuz?
7) Gres ve yağ atıkları konusunda ki planlamalarınız nelerdir? Organik atıkların nasıl yeniden kullanıldığı veya kompostlandığı hakkında bilgi alabilir miyiz? Ayrıca, plastik, alüminyum ve polistiren köpük kullanımından kaçınılmasını önermek için belirli bir sebebiniz var mı?
8) Restoranınızda çalışanların seçilimi bölgeden mi tercih ediliyor? Restoranınızdaki çalışan yerli ve yabancı çalışanların sayısını verebilir misiniz?
9) Restoran, sürdürülebilir uygulamaları destekleyen ve teşvik eden derneklere, kuruluşlara veya programlara katılıyor mu? Ayrıca, misafirlere restoranların sürdürülebilirliği hakkında bilgilendirme yapılıyor mu?
10) Gıda hazırlık sürecinde organik sertifikalı ürünleri kullanmaya dikkat ediyor musunuz? Bu ürünler nelerdir? Restoranınızda sürdürülebilir menü sunuyor musunuz?
11) Restoranınız, yerel kaynaklardan gelen gıdaları tercih ediyor mu? Mevsimlik ürünlere ne kadar önem veriyorsunuz ve yerel üreticilere destek sağlıyor musunuz?
12) Gıdalarınızın tedarik zincirinde sürdürülebilir uygulamalara dikkat ediyor musun? Tedarik zincirinde ürün kayıplarının önüne geçmek için işletmeniz adına planladığınız bir program veya plan var mı? Tavsiyeleriniz nelerdir?
13) Restoranınızda sürdürülebilirlikle ilgili eğitimler veya atölye çalışmaları düzenliyor musunuz?
Yaşınız?
Eğitim Durumunuz Nedir?
Mutfak Statünüz nedir?
Sektörde çalışma süreniz nedir? Sürdürülebilirlik alanında ki çalışma süreniz ne kadardır?

ETİK ONAY FORMU



T.C.
KOCAELİ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulu



Sayı : E-94094268-044-573337
Konu : Etik kurul izni hk.

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi : 20.03.2024 tarihli ve E-78783421-044-568135 sayılı yazı.

Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulunun 28/03/2024 tarih ve 2024/04 no lu toplantısında alınan 21 sıra sayılı kararı aşağıda sunulmuştur.

Bilgilerinize arz/rica ederim.

Karar No 21: Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğünün 20.03.2024 tarih ve 568135 sayılı yazısı görüşüldü. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yüksek Lisans Programı öğrencisi Berkay ERCELEP'in, Dr. Öğr. Üyesi Nihan AKDEMİR'in danışmanlığında yürüteceği "Michelin Rehberi'ndeki Restoranların Sürdürülebilir Gastronomi Uygulamaları: Türkiye Örneği" başlıklı çalışmanın, bilimsel araştırma ve yayın etiği açısından uygun olduğuna oy birliği ile karar verildi.

Prof.Dr. Elif KARAGÜN
Kurul Başkanı

Belge Doğrulama Kodu :BSNHDDTMRZ Belge Doğrulama Adresi :<https://turkiye.gov.tr/kocaeli-universitesi-ebys>
Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulu Kocaeli Üniversitesi Umuttepe Yerleşkesi Bilgi için: Pelin UNALDI DOLGUN
41380, Kocaeli
Tel:+90 (262) 303 10 01 Faks:+90 (262) 303 10 33
E-Posta :rekiletisim@kocaeli.edu.tr Elektronik Ağ :<http://www.kocaeli.edu.tr>
Kep Adresi: kocaeliuniversitesi@hs01.kep.tr Raportör
Telefon No: 303 10 49

ÖZGEÇMİŞ

Berkay ERCELEP, ilk, orta ve lise eğitimini Trabzon'da tamamlamıştır. 2014 yılında Trabzon Avrasya Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde üniversite eğitimini tamamlamıştır. Hemen ardından Kocaeli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans programına başlamıştır.