

T.C.
BOLU ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM
DALI



BALIK RESTORANI İŞLETMELERİNİN
SÜRDÜRÜLEBİLİR BALIKÇILIK HAKKINDAKİ
DEĞERLENDİRMELERİ: İSTANBUL ÖRNEĞİ
YÜKSEK LİSANS TEZİ

TÜRKAY TUNA

TEZ DANIŞMANI
DOÇ.DR. ALPER KURNAZ

BOLU, MAYIS - 2023

KABUL VE ONAY SAYFASI

Türkay TUNA tarafından hazırlanan “**BALIK RESTORANI İŞLETMELERİNİN SÜRDÜRÜLEBİLİR BALIKÇILIK HAKKINDAKİ DEĞERLENDİRMELERİ: İSTANBUL ÖRNEĞİ**” adlı tez çalışması Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilim Dalı’nda Yüksek Lisans Tezi olarak oy birliğiyle kabul edilmiştir.. 26/05/2023

Jüri Üyeleri

İmza

Danışman
Doç. Dr. Alper KURNAZ
Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi

.....

Üye
Dr. Öğr. Üyesi
Ahmet EMİRMUSTAFAOĞLU
Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi

.....

Üye
Doç. Dr. Serkan ŞENGÜL
Sakarya Uygulamalı Bilimler
Üniversitesi

.....

Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Onayı

Prof. Dr. İbrahim KÜRTÜL

Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Müdürü

ETİK BEYAN

Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Tez Yazım Kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmasında;

- Tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi,
- Tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu,
- Tez çalışmasında yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi,
- Kullanılan verilerde herhangi bir değişiklik yapmadığımı,
- Bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu bildirir,

Aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.

Teze ilişkin 28/04/2023 tarihinde Turnitin adlı intihal tespit programından enstitü müdürlüğünce belirlenen filtrelemeler uygulanarak alınmış olan benzerlik raporuna göre, tezin benzerlik oranı %6 olarak tespit edilmiştir.

Bu çalışma için İnsan Kaynakları Araştırmalar Etik Kurulundan 2022/140 sayısı ile etik izin alınmıştır.

.....
TÜRKAY TUNA

ÖZET

BALIK RESTORANI İŞLETMELERİNİN SÜRDÜRÜLEBİLİR BALIKÇILIK HAKKINDAKİ DEĞERLENDİRMELERİ: İSTANBUL ÖRNEĞİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

TÜRKAY TUNA

BOLU ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ

LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

(TEZ DANIŞMANI: DOÇ. DR. ALPER KURNAZ)

BOLU, MAYIS - 2023

XIII + 106

Balıkçılık denize kıyısı olan ülkeler açısından önemli bir geçim kaynağı olmasının yanında hayvansal protein ihtiyacının ve fiziksel gelişimin sağlanması için önemli bir kaynaktır. Birçok kişinin geçim kaynağı olan balıkçılık kendi içerisinde çeşitli dallara ayrılmıştır. Gün geçtikçe azalan balık stokları ve balıkçılığın geleceği hakkındaki tahminler sürdürülebilir balıkçılık kavramını oluşturmuştur. Balık sektörü içerisinde yer alan balık restoranları yönetimlerine sürdürülebilir balıkçılığı desteklemek adına şahsi görev ve sorumluluklar düşmektedir. Çalışmanın amacı İstanbul'da yer alan balık restoranlarının sürdürülebilir balıkçılık hakkındaki değerlendirmelerini araştırmaktır. Araştırma kapsamında benzeşik örneklem sayesinde işletmeler belirlenmiş ve yarı yapılandırılmış görüşme formları aracılığıyla nitel bir çalışma yürütülmüştür. Elde edilen veriler tema ve kodlara ayrılarak işletme sahiplerinin sürdürülebilir balıkçılık hakkındaki tutumları ortaya çıkmıştır. İşletmelerden gelen cevaplar sonucunda sürdürülebilir balıkçılık için denizlerdeki kirliliğin azaltılması, yanlış ve aşırı avlanma faaliyetlerinin durdurulması, tedbir ve yasakların arttırılarak kamu kurumları tarafından denetlenmesi gerektiği sonucuna ulaşılmış, balık restoranlarının sürdürülebilir balıkçılık hakkında rollerinin önemli olduğu anlaşılmıştır.

ANAHTAR KELİMELEER: Sürdürülebilir Balıkçılık, Balık Restoranları, Sürdürülebilir Gastronomi

ABSTRACT

FISH RESTAURANT OPERATORS' EVALUATIONS ON SUSTAINABLE FISHERIES: THE CASE OF ISTANBUL

MSC THESIS

TÜRKAY TUNA

BOLU ABANT İZZET BAYSAL UNIVERSITY

INSTITUTE OF GRADUATE STUDIES

(SUPERVISOR: ASSOC. PROF. DR. ALPER KURNAZ)

BOLU, MAY – 2023

XIII + 106

Fishing is an important source of livelihood for coastal countries, as well as an important source for providing animal protein needs and physical development. Fishing, which is the livelihood of many people, is divided into various branches in itself. Declining fish stocks and predictions about the future of fisheries have created the concept of sustainable fisheries. The management of fish restaurants in the fish sector have personal duties and responsibilities to support sustainable fisheries. The aim of the study is to investigate the evaluations of fish restaurants in Istanbul about sustainable fishing. Within the scope of the research, businesses were determined by homogeneous sampling and a qualitative study was conducted through semi-structured interview forms. The obtained data were divided into themes and codes to reveal the attitudes of business owners about sustainable fishing. As a result of the answers from the enterprises, it was concluded that for sustainable fishing, it is necessary to reduce the pollution in the seas, to stop the wrong and overfishing activities, to be inspected by public institutions by increasing the precautions and bans, and it has been understood that the role of fish restaurants in sustainable fishing is important.

KEYWORDS: Sustainable Fishing, Fish Restaurants, Sustainable Gastronomy

İÇİNDEKİLER

SAYFA

KABUL VE ONAY SAYFASI	iii
ETİK BEYAN.....	iv
ÖZET.....	Hata! Yer işareti tanımlanmamış.
ABSTRACT	Hata! Yer işareti tanımlanmamış.
ŞEKİL LİSTESİ.....	ix
TABLO LİSTESİ	x
GRAFİK LİSTESİ	xi
KISALTMA VE SEMBOLLER LİSTESİ	xii
TEŞEKKÜR	xiii
GİRİŞ	1
BİRİNCİ BÖLÜM.....	3
1. SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK, GASTRONOMİ VE RESTORAN KAVRAMI..	3
1.1 Sürdürülebilirlik Kavramı.....	3
1.2 Sürdürülebilir Gastronomi	4
1.2.1 Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamı	5
1.2.2 Sürdürülebilir Gastronominin Amaçları	6
1.3 Gastronomi ile İlgili Kavramlar.....	8
1.3.1 Gastronominin Tarihçesi.....	8
1.3.2 Gastronominin Diğer Disiplinlerle İlişkisi.....	10
1.3.3 Gastronomi ile İlgili Yapılan Çalışmalar	12
1.4 Restoran Kavramı.....	14
1.4.1 Restoran ve Restoran İşletmeleri.....	14
1.4.2 Restoran İşletmelerinin Sınıflandırılması.....	16
1.4.3 Balık Restoranları	23
1.5 Sürdürülebilir Balık ve Restoranlar Açısından Önemi	24
İKİNCİ BÖLÜM	27
2. SÜRDÜRÜLEBİLİR BALIKÇILIK	27
2.1 Sürdürülebilir Balıkçılık Kavramı	27
2.1.1 Sürdürülebilir Balıkçılıkla İlgili Yapılan Çalışmalar	29
2.1.2 Sürdürülebilir Balıkçılık Sorunları.....	37
2.2 Nesli Tehlikede Olan Türler.....	41
2.2.1 Dünya’da Nesli Tehlikede Olan Türler	42
2.2.2 Türkiye’de Nesli Tehlikede Olan Türler	43
2.3 Türkiye’de Balıkçılık	46
2.3.1 Marmara Denizi’nde Balıkçılık	50
2.3.2 Karadeniz’de Balıkçılık.....	51
2.3.3 Ege Denizi’nde Balıkçılık	53
2.3.3 Akdeniz’de Balıkçılık.....	54
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM	55

3. YÖNTEM	55
3.1 Araştırma Konusu	55
3.2 Araştırmanın Amacı ve Önemi	55
3.3 Araştırmanın Sınırlılıkları	55
3.4 Araştırmanın Yöntemi.....	56
3.5 Araştırmanın Süreci ve Soruları.....	57
3.6 Araştırmanın Evreni ve Örneklemi	58
3.7 Araştırmanın Kısıtları	59
3.8 Araştırma Bulgularının Yorumlanması.....	59
3.8.1 İşletmenin Faaliyet Sürelerine Dair Bilgiler.....	59
3.8.2 Menülerde Yer Alan Balıklar	60
3.8.3 Balıkların Fiziksel Özellikleri	61
3.8.4 Sürdürülebilirlik Düşüncesi.....	62
3.8.5 Deniz Ürünlerine Katkı	64
3.8.6 Satın Alma İşlemleri.....	65
3.8.7 Dönemsel Kapanma.....	66
3.8.8 İşletmenize Gelen Ürünleri Hangi Bölgeden Temin Ediyorsunuz	67
3.8.9 Mevsimsel Menü	68
3.8.10 İşletmelerin Saklama Yöntemleri	69
3.8.11 Çalışanların Sürdürülebilirlik Bilgileri.....	71
3.8.12 Tedarik Programları.....	72
3.8.13 İşletmenin Tercih Unsurları.....	73
3.8.14 Genel Müşteri Profili	74
3.8.15 Balık Stoklarındaki Düşünceler.....	75
3.8.16 Denetleyici Kurum ve Kuruluşlar	76
3.8.17 Tedarik Eksikliği Sorunu.....	77
3.8.18 Menülerde Bilgi.....	78
DÖRDÜNCÜ BÖLÜM	79
4. Sonuç	79
4.1 Sonuç ve Tartışma.....	79
4.2 Öneriler	89
KaynakLAR.....	93
EKLER.....	103

ŞEKİL LİSTESİ

Sayfa

Şekil 1.1. Gastronominin disiplinler arası ilişkisi.....	11
--	----



TABLO LİSTESİ

Sayfa

Tablo 2.1. Red List'te yer alan kodlar ve açıklamaları.	41
Tablo 2.2. Red List'in dünya üzerindeki nesli tehlikede olan balık türlerin miktarı	42
Tablo 2.3. Red List'e göre Türkiye'de nesli tehlikede olan türler.	43
Tablo 2.4. 2021 yılında Türkiye'de insan tüketimi için denizden çıkarılan balık türleri	48
Tablo 2.5. İç su yetiştiriciliğindeki balık türleri.	49
Tablo 2.6. Deniz yetiştiriciliğinde yer alan balıklar ve üretim miktarları.	49
Tablo 3.1. Görüşme esnasında işletmeye sorulan sorular	57
Tablo 3.2. İşletmelerin faaliyet süreleri.....	59
Tablo 3.3. Menüüzde av yasağı kapsamında olan balık yemeğiniz var mı	60
Tablo 3.4. Avlanan balığın boy ve kg özelliklerine dikkat ediyor musunuz....	61
Tablo 3.5. Sürdürülebilirlik hakkında işletme sahiplerinin görüşleri.....	62
Tablo 3.6. Sürdürülebilir deniz ürünlerine katkı	64
Tablo 3.7. Satın alma işlemleri.....	65
Tablo 3.8. İşletmenizin balık sezonu içerisinde veya sezon dışında kapalı olduğu dönem var mı.....	66
Tablo 3.9. İşletmenize gelen ürünleri hangi bölgeden temin ediyorsunuz.....	67
Tablo 3.10. Menüleriniz mevsimsel ürünlere göre mi düzenliyorsunuz	68
Tablo 3.11. İşletmelerin Saklama Yöntemleri.....	69
Tablo 3.12. Çalışanların sürdürülebilirlik hakkında bilgileri	71
Tablo 3.13. Tedarik edemediğiniz ürünler için alternatif ne gibi tedarik programı uyguluyorsunuz	72
Tablo 3.14. Müşterileriniz bilinçli olarak mı sizi tercih ediyor.....	73
Tablo 3.15. Genel müşteri profiliniz nasıl.....	74
Tablo 3.16. Gelecek nesil balık stokları hakkında tahmini düşünceleriniz nelerdir	75
Tablo 3.17. İşletmenize gelen balıkları kontrol eden kurum ve kuruluşlar var mı	76
Tablo 3.18. Menüüzde yer alan balıkları bulamadığınız dönemler oluyor mu	77
Tablo 3.19. Menülerde bilgi	78

GRAFİK LİSTESİ

Sayfa

Grafik 1.1. 1987-2022 yılları arası YÖK tez de yer alan gastronomi çalışmalarının toplam sayısı	13
Grafik 2.1. 2011-2021 balıkçılık verileri	47



KISALTMA VE SEMBOLLER LİSTESİ

BAİBÜ : Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi

MÖ : Milattan Önce

MS: Milattan Sonra

TC : Türkiye Cumhuriyeti

TDK : Türk Dil Kurumu

TÜİK : Türkiye İstatistik Kurumu

WWF : World Wildlife Fund (Dünya Doğayı Koruma Vakfı)

Akt : Aktaran

vb. : Ve benzeri

M : metre

TÜBİTAK : Türkiye Bilimsel ve Teknik Araştırma Kurumu

Kg : Kilogram

ICUN : Uluslararası Doğanın Tehdit Altındaki Türlerin Kırmızı Listesini
Koruma Birliği

CO2 : Karbondioksit

BM : Birleşmiş Milletler

TEŞEKKÜR

Ön lisans ve yüksek lisans eğitimim boyunca bana yol gösteren, her çıkmazımda doğru yola sevk eden, manevi desteğini ayırmayan, gelişimim için model olan ve karşılaştığım sorunlara çözüm olan değerli danışman hocam Sayın Doç. Dr. Alper KURNAZ'a teşekkür ederim. Eğitim hayatım süresince derslerime giren ve beni eğiten tüm öğretmen ve hocalarıma da teşekkür ederim.

Araştırma sürecini İstanbul'da yer alan ve çalışmama katılarak destek sağlayan balık restoranı işletmecilerine teşekkür ederim. Ayrıca bu süreçte bana konaklama konusunda yardımcı olan sevgili abim Seyhan ALKAN'a teşekkürlerimi sunarım.

Yaşamım boyunca bana maddi ve manevi desteklerinin yanında gerek hayat gerekse eğitim yaşamım boyunca her dakika desteklerini yakinen hissettiklerim sevgili annem ve babam Gülbahar ve Remzi TUNA'ya kardeşlik duygusunu canı gönülden hissettiğim ablam Türkan TUNA ALKAN'a sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

Lisans ve yüksek lisans eğitimim sürecinde en büyük destekçim olan, bu yolda ilerleyeceğime inanan ve bana güvenen, her duraksamamda beni çalışmaya sürükleyen, her koşulda yanımda olan yol arkadaşım sevgili Elifnur ASLAN'a sonsuz teşekkür ederim.

Çalışmamı çocukluğum ve lise hayatımın boyunca her türlü desteği ile yaşamımda her daim model olan ve beni her zaman başarılı geçen bir eğitim hayatıyla arzulayan 2011 yılında vefat eden sevgili dedem Hilmi BAŞAR'a ithaf ediyorum.

Türkay TUNA

GİRİŞ

Canlılar yaşamlarına devam edebilmek için besine ihtiyaç duyarlar. Besin ihtiyacını önceleri avcı toplayıcı olarak devam ettiren insanoğlu yeni topraklara göç etmiş ve içinde bulunduğu yaşam şartları sonucu olarak yerleşik hayata geçmişlerdir. Yerleşik hayata geçmeleri sonucu besin ihtiyaçlarını topraktan ve hayvanlardan karşılamışlardır. Bugün insanlar besin ihtiyaçlarını yaşadıkları coğrafi şartlar ve ekonomik durumları neticesinde iletirmektedirler. Toplumların beslenme düzenine ışık tutan gastronomi kavramı geçmişte sadece yiyecek içecek olarak anılsa da bugün bir bilim dalı olarak toplumların geçmişi ve bugünü hakkında bilgiler vermektedir. Bir toplumun gastronomisi sadece ona ait yiyecek ve içecekleri yansıtmakla görevli değildir aynı zamanda toplumların yiyecek içecek ritüellerini, önemli günlerde yapılan yemekleri, topraklarında yetişen ürünlerini bu ürünlerinin işleniş ve hazırlık aşamalarını kapsamaktadır.

Dünya’da üzerinde gelişen iklim değişikliği, çevre kirliliği, küresel ısınma, biyolojik bozulmalar hakkında yapılan bilimsel çalışmalar dünyanın geleceğinin risk altında olduğunu göstermektedir. Uluslararası platformlarda bu konu hakkında çalışmalar yapılmaktadır (Sünnetçioğlu, 2016). Bu çalışmalar neticesinde “sürdürülebilirlik” kavramı ortaya çıkmıştır. Bu kavram hakkında farklı tanımlara yer verilmektedir. Sürdürülebilirliğin temel amacı olarak “gelecek nesillerin kaynaklarına saygı duyarak ve koruma içgüdüğü ile bugün var olan insanoğlunun gerek duyduğu kaynakları doğru şekilde kullanmak” olarak özetlenebilir.

İnsanların var olan yaşamına devam edebilmesi ve gelecek nesillerinde kaynaklarını koruma noktasında sürdürülebilirlik kavramı, gastronomiye entegre edilerek “sürdürülebilir gastronomiyi” doğurmuştur. Temelinde yiyeceğin tohumun toprağa ekilmesinden başlayarak son tüketici tarafından tüketimine kadar olan tüm zaman dilimlerinde sürdürülebilir olacak şekilde üretim ve tüketiminin üzerinde durmaktadır (Yurtseven, 2011).

Hayvansal proteinlerin arasında yer alan balık, dünya üzerinde birçok insanın rahat bir şekilde ekonomik ulaşımını sağladığı proteindir (Cerim, 2015). İç sularda ve kıyılardan elde edilen balıklar sayesinde insanlar sağlıklı proteine erişim sağlamaktadır. İç ve kıyı sularındaki kirlilik, aşırı ve yanlış avlanma, sezon dışı avlanma gibi farklı birçok etmen sonucunda gelecek nesillerinde balık

kaynaklarına erişimi sağlamak adında “sürdürülebilir balıkçılık” kavramı doğmuştur (WWF). Sürdürülebilir balıkçılık dünya üzerinde var olan balıkların yaşam kaynaklarını sağlıklı bir şekilde sürdürülmesi için gerekli önlemlerin alınarak balıkların belirli bir zaman içerisinde ve en az bir kere üreme dönemine girdikten sonra uygun avlanma koşulları sağlanarak elde edilmesi gerektiğini vurgular (Kılıç vd., 2011). Böylelikle balık popülasyonlarının stok durumları tehdit altına ya da yok olma tehlikesine girmeden sürdürülebilir şekilde ilerleyebilir. Bu sayede gelecek nesillerin haklarını korunması sağlanabilir. Balıkçılığın çeşitli pazarlama durumları vardır. Balık restoranları bu konuda sahil kasabalarında ya da nüfus potansiyeli yüksek olan yerlerde yoğunluk göstermektedirler. Balık restoranlarının kâr ve kazanç sağlamada temel ürünü balıkçılıktır. Sistem dinamiğinde yer alan balık ürünlerinin sorunları bu işletmelerinin devamlılığı açısından önemlidir. Bu çalışmada balıkçılık sektöründe paydaş olan balık restoranlarının sürdürülebilir balıkçılık hakkında davranışları araştırılmıştır.

Çalışmanın birinci bölümünde gastronomi ve sürdürülebilirlik kavramlarına değinilmiştir. Gastronominin tarihi ve diğer disiplinlerle ilişkilerinden bahsedilmiş ve gastronomi literatürüne dair bilgiler verilmiştir. İlerleyen başlıklarda sürdürülebilir kavramı hakkında bilgilere yer verilerek sürdürülebilir gastronomi hakkında bilgiler verilmiştir. Çalışmanın ikinci bölümünde sürdürülebilir balıkçılık konusunda bilgilere yer verilerek Türkiye açısından balıkçılık bölgelere ayrılarak balıkçılık hakkında bilgilere yer verilmektedir. Üçüncü bölümde tez araştırmasının yöntem kısmına yer verilmiştir. Çalışmanın dördüncü ve son bölümünde İstanbul’da yer alan 22 adet balık restoranı ile sürdürülebilir balıkçılık hakkında yapılan mülakatlar analiz edilerek işletme yöneticilerinin sürdürülebilir balıkçılık hakkında tutumları araştırılmıştır. Araştırmalar sonucunda örnekleme yer alan işletmelerin sürdürülebilirlik kavramı hakkında görüşlerinin kaynak kullanımı ve çevre koşullarını koruyabilme başlıkları altında toplandığı tespit edilmiştir.

BİRİNCİ BÖLÜM

1. SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK, GASTRONOMİ VE RESTORAN

KAVRAMI

Bu başlık altında sürdürülebilirlik gastronomi ve restoran kavramlarının, tanımlamalarına, tarihsel boyutlarına ve kavramların birbiri ile olan ilişkilerine değinilmiştir.

1.1 Sürdürülebilirlik Kavramı

Günümüz 21. yy. dünyasında sürdürülebilirlik kavramı bir çok platform içinde yer almakta ve adından sıklıkla bahsedilmektedir (Engin ve Akgöz, 2013; Özmehmet, 2008). Bu kavram içinde yaşadığımız dünyada ortak geleceğimizde elzem bir olgudur (Tufan ve Özel, 2019). Türkiye'nin en kapsamlı web sözlüklerinden olan TDK'ya ait web sitesinde “Sürdürülebilirlik” kavramı aramaya tabi tutulmuş ancak kavram açısından bir açıklamalı sonuca ulaşılamamıştır. Akgül'ün (2010) yapmış olduğu çalışmasında sürdürülebilirlik kelimesi Türkçe'ye İngilizce'deki “sustainability” kelimesinden geçtiğini bu kelimenin anlam açısından “daimî olma kapasitesi” olarak İngiliz edebiyatında tanımladığını çalışmasında belirtmiştir.

Sürdürülebilirlik kelimesinin yazınsal açıdan ilk kullanımı 1712 yılında “Sylvicultura Oeconomica” adlı eserde kullanılmaktadır. Eser Alman bilim insanı Hans Carl von Carlowitz tarafından kaleme alınmıştır (Sünnetçioğlu ve Yılmaz, 2015).

1972 yılında İsveç'in başkenti Stockholm'de yapılan Birleşmiş Milletler İnsan Çevresi Konferansında günümüzdeki sürdürülebilirlik kavramına bir atıfta bulunulmuş ve konferans sonunda yapılan bildiride çevrenin tahribatına dikkat çekilmiş, kaynak kullanımı ve gelecek kuşakların haklarının gözetilmesi gerektiği bildiri aracılığıyla iletilmiştir. Ayrıca bu konferans sonunda 5 Haziran “çevre günü” olarak ilan edilmiştir. Sürdürülebilirlik kavramı bugünkü anlamını 1987 yılında BM'nin yayınladığı “ortak geleceğimiz” adıyla anılan “Bruntland Raporu'nda” yayımlanmıştır. Bu raporda genel kabul gören tanımlamaya göre sürdürülebilirlik: “günümüz ihtiyaçlarının, gelecek kuşakların ihtiyaçlarını karşılama imkanlarından fedakârlık yapmaksızın karşılanabilmesi sürecidir” (Tıraş, 2012, s. 63).

Sürdürülebilirlik kavramı yapılan literatür araştırmaları sonucunda birçok alanda yer alan çalışmalarda rastlanılan bir kavram niteliğindedir (Durlu-Özkaya, Sünnetçioğlu ve Can, 2013). Ayrıca sürdürülebilirlik kavramı farklı disiplinlerde entegre olabilme alt yapısı taşımaktadır. Örneğin; turizm, ekonomi, işletme vb. birçok alanın temelinde insanlığın geleceği yer almaktadır. Beraber yer aldığı disiplinler açısından kaynakları güvenilir ve devamlı şekilde aktarılmasından söz etmektedir (Sarıkaya ve Kara, 2007, Tıraş, 2012).

Gilman'a (1992) göre sürdürülebilirlik: canlıların ana kaynaklarını tüketmeden ve buna bağlı olan ekosistemlerinin sürecini olumsuz etkilemeden devamlılığını sürdürmesidir. Tüyen'in (2020, s. 93) yapmış olduğu tanımlamada ise sürdürülebilirlik kavramı "üretkenlik ve çeşitliliğin devamı ile sürekli var olabilme yeteneğinin korunması" olarak tanımlamıştır.

Sürdürülebilir kavramının turizmle olan ilişkisinde ekolojik çevre ile hareket edilerek turizm destinasyonundaki mevcut çevre şartlarının ilerleyen zaman dilimlerinde bozulmadan aktarılması sağlanırken, potansiyel turistlerinde ihtiyaçlarının karşılanması şeklinde özetlenebilir. Çekim unsuru oluşturan yerel ve kültürel etmenlerin yanında kaynak kullanımını noktasında bileşenlerin gelecek kuşaklara bozulmadan aktarılması sürecidir (Çavuş ve Tanrısevdi, 2000).

Sürdürülebilirlik hakkında birden fazla tanımlamaya ve dahil olduğu sistem gereği farklı tanımlamalara sahip olabilmektedir. Genel tanımlardan yola çıkarak sürdürülebilirlik kavramı insanoğlunun yaşamı için gerek olan sınırlı kaynakları günümüz toplumumuzca sınırsız kullanımdan kaynaklı endişeden yola çıkarak zaman içerisinde var olacak olan insan topluluklarının ihtiyaçlarını karşılamasını ve doğanın kendi kaynaklarını yeniden oluşturabilmesi için gerekli zamanı tanımak olarak yorumlanabilir.

1.2 Sürdürülebilir Gastronomi

Sürdürülebilir gastronomi kapsam açısından geniş bir yelpazeye sahiptir. Bu kapsam içerisinde ürününün elde edilişi noktasında toprağa ekilmesinden başlayan süreç, tohumun başak vermesi ile gelişime süreci devam eder, hasat dönemi ile farklı kişilerin dokunuşları ile yola çıkış sürecinden bağımsız farklı lokasyonlarda olabilir. Ancak bu sürecin devamlılığı açısından ekolojik çevre ile iş birliği içinde hareket etmektedir. Gıda ürünü aynı zamanda topluma mâl olma yetisini içerisinde barındırarak bulunduğu coğrafyada ya da hasat edildiği

noktadan çok bağımsız bir bölgede yöre için kültür etmeni oluşturabilir (Sarıhan, 2021).

Sürdürülebilir gastronomi yerel bölge ile hareket halindedir. İçinde bulunmuş olduğu çevre koşulları ile bu çevrede yaşayan halkın kültürel etmenlerinin yansımaları taşıması gerekmektedir. Bulunduğu bölgenin yerel unsurlarından izler taşıyarak gelişimin ve ticaretin kalkınmasına katkı sunar. Pazar genişliği sağlamak adına gastronomi etmenlerinden fayda sağlanabilir. Burada yerel ürün pazarı, çiftlikler, müzeler vb. faaliyetler yürütülebilir (Yurtseven ve Karakas, 2013)

Sürdürülebilir gastronominin oluşabilmesi için gıda ürünlerinin kullanımı önemli bir etmendir. Gastronominin oluşumundaki en önemli etmen olan gıda ürünleri günümüzde sürdürülemez bir hal almakta. Bu durum da insanoğlunun ortak geleceğini etkilemektedir. Çevresel bozulmalar, su kaynakların yanlış ve aşırı kullanımı, hayvansal gıdaların aşırı üretimi ve çevreye verdikleri etki, deniz kaynaklarının yoğun kullanımı, üretim yapılacak toprakların yanlış kullanımı ve doğa tahribatı sonucu erozyon gibi birçok etmen sürdürülebilir gastronomiyi etkisi altına almaktadır. Sloan, vd., (2009) gıdaların sürdürülebilir olabilmesi için “Geri verdiği kadar, kaynak kullanmayan gıda” etmenini ortaya çıkarmıştır. Üretimi ve tüketim boyutunda kaynak kullanımını en az kirleten ve tüketen kaynak kullanımının zorunluluğundan bahsetmektedir. Ancak günümüz dünyasında ulusların birbirinde farklı ekonomik ve çevre koşullarına sahip olması, yaşayan nüfusları içindeki eşit olmayan ekonomik dağılım gibi etmenler karşısında sürdürülebilir gastronomi kavramının uygulama noktasında zorluklarla karşılaşmaktadır. Kavram dahilinde gelişimin sağlanması için gerekli olan adımlar akademik çalışmalar ve toplantılar düzeyinde seyrettiği gözlemlenmektedir. Sürdürülebilir gastronomi gelişmesi gelecek kuşakların gıda kaynaklarının korunması önemli bir konudur ancak küreselleşen tüketim alışkanlıkları karşısında insanların sürdürülebilir faaliyetler noktasında bilinç düzeylerinin düşük olması ve ana motivasyonu sadece beslenme olmasından kaynaklı geline nokta sürdürülebilir gastronomi faaliyetlerinin teorik anlamda başarısı yaşama yansıması noktasında aynı doğrultuda ilerlememektedir (Çetin vd., 2021).

1.2.1 Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamı

İnsanları bulunduğu bölgeden farklı bir bölgeye gastronomi unsurlarını deneyimlemek amacıyla hareket ettiği turizm çeşidine gastronomi turizmi denir

(Yüncü, 2010). Sürdürülebilir gastronomi turizmini gerçekleştirebilmek için destinasyonla bütünleşen gastronomi unsurlarının varlığı önemlidir. Bu noktada yerel gıda ve yiyecek ürünlerinin destinasyon açısından bünyesinde bulunması ve bunu çevre koşullarını dikkate alarak geleceğe aktarımı noktasında gerekli önlem ve sağduyuya sahip olarak hareket etmek, sürdürülebilir gastronomiyi gelecek kuşaklara aktarımı noktasında kilit formül taşımaktadır (Sarıhan, 2021).

Sürdürülebilir gastronomi temel bileşeni yerel olanı destekleme üzerine kuruludur. Yerel olan ürünü, çevre koşullarını doğru kullanarak gelecek nesillere aktarabilme çabası içerisinde yer almaktadır. Sürdürülebilir gastronomi destinasyon açısından önemli ekonomik girdileri ve üretim taleplerini arttırmaktadır. Turistik faaliyetler sonucu ziyaretçiler ve üreticiler arasında ticari ağı minimum seviyeye çekerek ekonomik faaliyetlerde maksimum kâr marjını arttırmada destek olur. Ayrıca bu destek yerel tarım uygulamalarında teşviği artırır ve gelecek nesillere aktarma sürecinde devamlılığı sağlamaya yardımcı olur (Yurtseven, 2011).

Sürdürülebilir gastronominin devamlılığını sağlamak adına ekolojik çevrenin sürdürülebilir olması ile yerel floranın devamlılığının sağlanması gerekmektedir. Yerel olan ürünü yaşatmak adına yerel paydaşlar birlikte toplumsal sürdürülebilirlik sağlanmalıdır. Bu noktada yerel olan popüler ürünlerinin yanında eskimeye ve unutulmaya yüz tutmuş olan gastronomi ürünlerinde araştırılıp kayıt süreci oluşturularak gelecek nesillere aktarılması gerekmektedir. Aynı zamanda bu kayıtların yeniden yaşatılmaya ve yerel sürdürülebilir gastronomide yer bulmasını sağlamak adına çeşitli tanıtım ve pazarlama faaliyetleri yürütülmesi gerekmektedir (Akman ve Yılmaz, 2018).

Kapsamı açısından sürdürülebilir gastronomi: ürünün elde edilme sürecinden önceki zamandan başlayan ve tüketime hazır hale getirildikten sonra tüketim sonrası sürecinde içerisinde barındırmaktadır (Kurnaz, 2017). Bu bilgiler doğrultusunda sürdürülebilir gastronomi, yerel ekolojik çevrenin imkânı doğrultusunda yetiştirilen ya da üretilen bir gastronomi ürününün sürdürülebilirlik düşüncesinin genel kapsamı ile yerel üreticilerle hareket edilerek var olan değer olgusunu yaşatma çabası olarak tanımlanabilir.

1.2.2 Sürdürülebilir Gastronominin Amaçları

Sürdürülebilir gastronomide amaç toprağa ekilen ilk tohum ile sürdürülebilir faaliyetler oluşumunu başlatmaktır. Burada toprakla buluşan

tohumdan, hasat edilirken kullanılan araçlara, taşıma faaliyetlerinde çevreye salınan karbon ayak izine kadar üretim ve tüketim tüm basamaklarında çevre koşullarını gözetilerek sürdürülebilirliğin sağlanmasını amaçlamaktadır. Yerel olanı desteklemeyi, yerel olan gıdaya teşviki, taze olana erişim sağlama açısından kaynak kullanımında gelecek nesillerin haklarını gözetmeyi, yetecek kadar üretilip tüketmeyi, israfı önlemeyi, bölgeyi ve ekonomiyi kalkınmayı amaçlar. Tüm bu aşamalarda geleneksel kültür yansımalarını göz ardı etmeden, sürdürülebilir gastronomi ile yerel kültürü ve yemek kültürünü gelecek nesillere aktarmayı amaçlar (Girgin ve Sünnetçioğlu, 2021).

Mandal (2018) yapmış olduğu çalışmada sürdürülebilir gastronominin, gastronomi turizminin katkısı ile devam edeceğini belirtmiş ve gastronomi turizminde ana etmen olan yöresel ürünlerin önemine vurgu yapmıştır. Çalışmada sürdürülebilir gastronominin desteklenmesi için destinasyona yapılacak olan turların çeşitlilik kazandırılmasına, bu sayede ekonomik pazarda kalkınma sağlanacağına aynı zaman da bölge açısından tanıtım faaliyetleri katkı sunacağını belirtmiştir. Artacak olan ekonomik gelir ve tanıtım ile bölgenin sürdürülebilir gastronomi turizmini devamlılığının sağlanacağını toplumsal kalkınmaya da katkı sunacağını çalışmada belirtmiştir.

Sürdürülebilir gastronomi turizmi kendi kapsamı içerisinde yerel gastronomi unsurlarının geleneksel gastronomi yapısı içerisinde hareket etmektedir. Sürdürülebilir gastronomi turizminde destinasyonların cazibe noktası olarak insan sağlığına fayda sağlamak başta olmak üzere geleneksel üretim faaliyetleri ile çevre koşullarına zarar vermeden yüksek besin değerine sahip yiyecek ve içeceklerin üretilip tüketime hazır hale getirilmesini kapsamaktadır (Durlu-Özkaya vd., 2013).

Sürdürülebilir gastronomi fikrinin doğuşu ile yavaş yemek akımı olarak adlandırılan “Slow food” akımı ortak amaç doğrultusunda hareket etmektedir. Her iki akımda yerel olanı desteklemeyi, mevsimselliği ve geleneksel üretim yöntemlerini etrafında birleşmektedir. Slow food akımı, fast food akımına tepki olarak doğmuştur ve tek tipleşen yemek kültürüne karşı çıkmış aynı zamanda insanların ne yediğinden uzaklaşan bir yemek kültürüne, gıdaya ve gıda üretimine karşı olan duyarsızlığa tepki çekmiştir (Çetin vd., 2021). Slow food akımı özünde toplumların fast food akımı ile sağlıksız yemek kültürünü benimseyerek yerel mutfak kültürüne karşı duyarsızlaşma yaratmasına tepki göstermektedir. Bu

durum ile yerel mutfak kültürünün etkisinin kaybedilmesi ve gelecekte sağlıklı ve mutfak kültüründen habersiz bireyler yetişmesine etkisi olacağına vurgulamaktadır (Bucak, 2014). Ortak amaçları doğrultusunda slow food ve sürdürülebilir gastronomi kavramlarının odak noktası olarak yerel olanın korunması ve gelecek nesillerin haklarının gözetilerek tüketim araçlarına sahip olma noktasında aynı amaç doğrultusunda ortak bir görüşe sahiptirler (Çetin vd., 2021).

1.3 Gastronomi ile İlgili Kavramlar

Bu başlık altında tez çalışmasının genel literatür ve kuramsal çerçevesinin oluşturduğu kavramlara ve açıklamalara yer verilmiştir.

1.3.1 Gastronominin Tarihçesi

Canlılar fizyolojik ihtiyaçlarını karşılama adına beslenmeye ihtiyaç duymaktadır. İnsanoğlu var olduğu günden bugüne değin yaşamını devam ettirebilmek için besine ihtiyaç duymuştur. Besin ihtiyacı içerisinde yer alan yeme ve içme faktörü başlıca yaşam etmenine karşılık olarak gelmektedir. İnsanların ve toplumların yaşamlarına dair bilgilerine ayna tutan yeme içme ihtiyacı bir toplumda etnik yapı, dini yapı, sosyal statü vb. bilgilerine erişimimizde bize fayda sağlamaktadır (Özbay, 2017, s. 2).

Gastronomi kelimesi köken açısından Yunancada “gaster-mide” ve “nomas-kural” kelimelerinden meydana gelmektedir (Özdemir ve Dülger Altınar, 2019, s. 3; Küçükkömürler vd., 2018, s. 79; Sarıışık ve Özbay, 2015, s. 264).

Yapılan araştırmalar sonrasında gastronomi kelimesinin birden fazla anlam taşıdığı ve bu konu üzerinde çalışma yapan insanların çalışmalarında farklı tanımlamalara yer verdiği göze çapmaktadır. Bu bağlamda gastronomi kelimesinin taşıdığı diğer tanımlar aşağıdaki paragraflarda yer verilmiştir.

Türk dil kurumunun web sitesinde “gastronomi” kelimesi taratılmış ve Türk Dil Kurumuna göre gastronomi: “Yemeği iyi yeme merakı” olarak tanımlanmıştır. Bir diğer tanımlamasında ise “Sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi” olarak tanımlanmıştır. (TDK [Türk Dil Kurumu] 2022).

Gillespie ve Cousins’e (2001, s. 2; aktaran Akgöl, 2012, s. 16) tanımlamasından çıkan sonuca göre; “Gastronomi toplumun sosyal beslenme ihtiyaçlarının coğrafi yapısı etrafında toplandığı temelinde insanın var olduğu ve insanın yaşamak için beslenmeye ihtiyaç duymasının yanında bu ihtiyaçtan zevk

aldığı olgudur”. Gastronomiyi bir bilim dalı olarak tanımlayan Eren (2007) yiyecek ve içeceklerin sanatsal unsurlarının tarihsel açıdan ele alınarak günümüze değin detaylı bir şekilde araştırılıp incelenerek günümüz şartlarına uygun bir şekilde derlenmesi olarak tanımlamıştır.

Gastronomi: insan sağlığına ve refahına uygun olan lezzetli bir yemeğin, yiyecek ve içecek sistemi dahilinde bir bilgi birikimine dahil olması gereken (Çavuşoğlu ve Çavuşoğlu 2018; Ünlü ve Dönmez, 2008) ve yaşam boyunca her yaşta tadılabilen bir sanattır (Larousse, 2005, aktaran Uyar ve Zengin, 2015).

Gastronomi insanoğlunun farklı kültürler içerisinde günlük ihtiyaçlarına ayna tutan aynı zamanda farklı kültürlerin karşılaştırılmasına imkân sunan ve farklılıklarını ortaya koyarken toplumların üretim ve tüketim boyutlarını sunan bir daldır. Santich’e göre (2004, s. 17) “Gastronomi sadece yiyecek ve içecek odaklı değil, aynı zamanda yiyecek ve içeceğin hangi amaçla, hangi bölgede, neden ve nasıl tüketildiğine odaklanan bilim dalıdır.”

Gastronomi ile ilgili yapılan tanımlamalardan ulaşılan sonuca göre gastronomi; insanoğlunun var oluşunun devam ettirmesindeki elzem kaynaklardan olan beslenme ihtiyacının kültürel, tarih, sosyoloji gibi çeşitli bilim dallarını içinde barındıran toplumu oluşturan bireylerin ve var oldukları coğrafyanın yanı sıra sosyoekonomik durumunun da göstergesi olarak kabul edilen aynı zamanda gıdaya saygı ve minneti içinde barındıran yiyecek içecek bilimidir (Aksoy ve Sezgi, 2015, s. 80).

Gastronomi tarih sahnesine ilk olarak insanoğlu ile ortaya çıkmaktadır. İnsanlık tarihinin de ilk yemek tariflerine Apicus’larda M.Ö I ve M.S. III yy. arasında çıktığı aynı zamanda bereketli hilal olarak adlandırılan Mezopotamya’da yemek hazırlama, hayvan kesimi gibi bilgilere tabletler ve rölyeflere rastlanılmıştır (Dilsiz, 2010). İnsanların hayatlarını devam ettirebilmesi adına yapmış oldukları beslenme faaliyetleri gelişen süreçte gastronomi kavramını doğurmuştur (Deveci vd., 2013, s. 30; Uyar ve Zengin, 2015, s. 358).

Gastronomi kelimesinin tarih sahnesinde ilk ortaya çıkışı Sicilyalı Yunan yazar Archestratus tarafından kaleme alınmıştır. Archestratus, Akdeniz bölgesinde yapmış olduğu seyahatler sonucun da en iyi nerede yemek yenip, şarap içileceği noktasında rehber niteliği taşıyan “Gastronomia” adlı eserini yazmıştır (Cömert ve Çavuş, 2016, s. 119; Kaşlı vd.,2015, s. 31). Arshestratus’tan sonra günümüze ulaşan ikinci eser ise 1801 yılında Joseph Bercholux tarafından yazılan “L’Himme

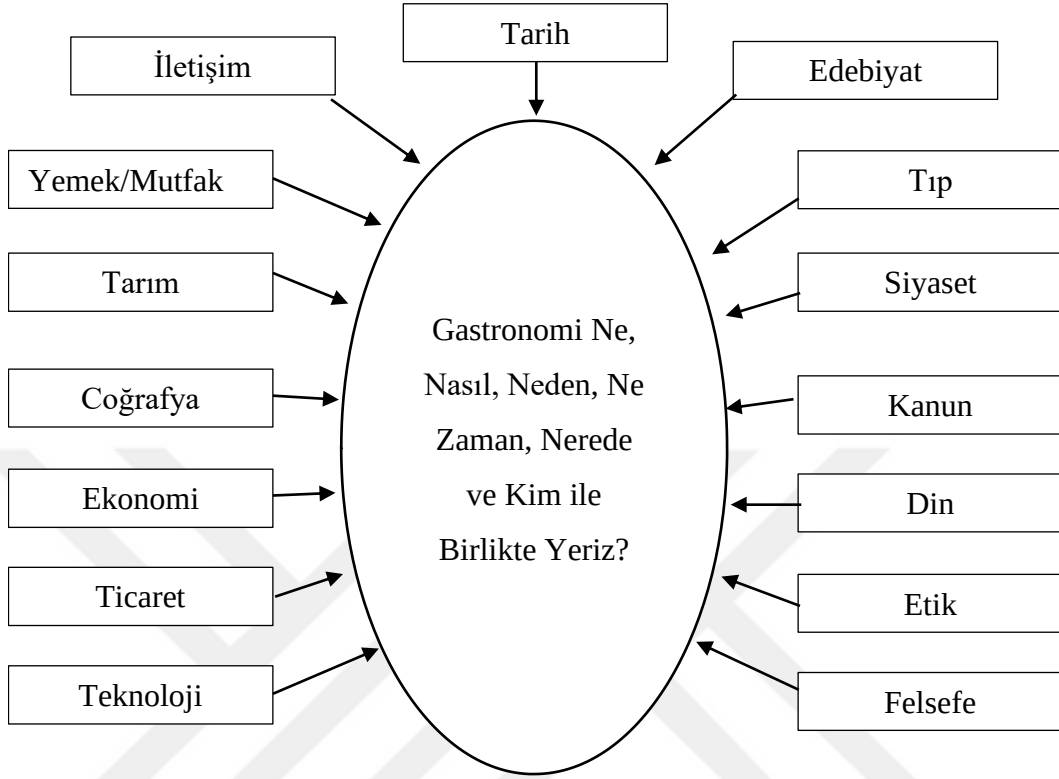
des Champs a Table (Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan)” eseri ile gastronomi kelimesi Fransız literatüründe yerini almıştır (Üner ve Şahin, 2016, s. 77). 1804 yılında Fransa’da gastronomi alanında yeni bir gelişme boy göstermiş ve Grimod de la Reyniere yiyeceklerin zaman açısından ne zaman ve nasıl hazırlandığı bakımından ışık tutmuş olan “Almanachs des Gourmands” adlı gastronomi gazetesini Parislilere yayınlamıştır (Keskin, vd., 2017, s. 256). 1808 yılında Grimod gastronominin tanınırlığının arttığını ve üniversitelerde gastronomi bölümünün kurulması durumunda insanları hayrete düşürücü bir durum olmayacağını “Manuel des Amphitryons” adlı eserinde belirtmiştir (Santich, 2004, s. 16). Gastronomi Fransa’dan sonra 1814 yılında İngiltere’de (Gastronomy) yazarı bilinmeyen sanatçı tarafından “Yemek için kurallar” tanımlaması ile “The school for Good Living (Güzel Yaşama Okulu)” adlı eserde tanımlanmıştır (Keskin vd., 2017, s. 256).

18 yy. gelindiğinde Fransız hukukçu, politikacı ve yazar olarak bilinen Brillant Savarin (1755-1826) tarafından kaleme alınan “Physiologie du Gout (Tadın Fizyolojisi)” adlı eser ile gastronomi tanımlamıştır. Savarin bu eser ile gastronominin kurucusu olarak kabul edilmektedir (Samancı, 2020, s. 93). Uyar ve Zengin (2015, s. 359) tarafından yapılan çalışmaya göre Savarin gastronomi ile ilgili ilk resmi çalışma yapan kişidir. Savarin’in kitabı yazıldığı ana dilde kalmayıp farklı dillere çevrilip, çevrildiği dillerde de gastronomi adına kaynak olma özelliğini korumaya devam etmiştir. Ayrıca 18-20 yy. birçok farklı ülkede kitap ve dergilere ilham kaynağı olarak görülmüştür (Santich, 2004).

1.3.2 Gastronominin Diğer Disiplinlerle İlişkisi

Gastronomi doğası gereği multidisipliner bir alandır (Tekiner, vd., 2019). Bu alanların içinde fen bilimleri ve sosyal bilimler başlıkları altında birçok disiplin ile iç içe geçmiş konumdadır (Gülen, 2017, Cankül ve Yıldız, 2020). Gastronomi aynı zamanda insanların yaşam alanları açısından bölgesel farklılıkları ve kültürel etmenleri de ele alarak insanlığın tarihi ve coğrafi özelliklerine göre beslenme şekillerine ve değişimini ortaya çıkarılmasına fayda sağlayarak, fen bilimleri ve sosyal bilimlerin faaliyet alanını kapsamaktadır (Güzel Şahin ve Ünver, 2015; Samancı, 2020). Gastronominin konusu gereği yeme-içme ile ilgili olduğundan fen bilimleri boyutu açısından tat algısını, yenilebilir sağlıklı maya ve bakterilerin kontrolünü, gıdalarda fiziksel, kimyasal ve biyolojik açıdan

bozulmaları, hijyen standartlarını belirlemede ve besin değerlerinin oluşturulması açısından fen bilimleri boyutu altında hareket etmektedir (Gülen, 2017).



Şekil 1.1: Gastronominin disiplinler arası ilişkisi

Kaynak: Santich, 2007; aktaran Zahari, vd., 2009, s. 71.

Gastronomi sosyal boyut açısından geniş bir yelpazeye sahip bir disiplindir. Sosyal bilimler açısından gastronomi sosyoloji, psikoloji, antropoloji, tarih, arkeoloji, ekonomi, din, turizm ve edebiyat alanında yer almaktadır. Toplumların yemek alışkanlıklarına dair bilgiler edinme açısından sosyolojiye, yiyeceklerin insanlarda vermiş olduğu haz duyguları ile duyuşsal ve bilişsel özellikleri açısından psikolojiye, insanlık tarihinin beslenme alışkanlıklarını ortak disiplinler ile çalışarak gün yüzüne çıkarılmasına yardımcı olan gastronomi bu boyutu ile antropoloji, tarih ve arkeoloji ile ortak bir disiplin içerisinde yer almaktadır. Öte yandan işletmelerin ve bireylerin sosyoekonomik durumunu ele almakta ve bu yönüyle ekonomi alanında yer alabilir. Toplumların bağlı olduğu inanışlar açısından helal ve haram olarak yiyecekleri dini boyutları ayrılmalarını sağlamaktadır. İnsanların yeme-içme açısından seyahat etme arzularını harekete geçiren disiplin olarak gastronomi turizmi ortaya çıkmaktadır. Yazılı bilginin aktarıldığı gerek şiir gerekse bilimsel çalışmalarda da gastronomiye

rastlanılmaktadır. Orta Çağ'da İngiliz edebiyatında yer alan eserlerde gastronomi açısından içerisinde öğeler barındırmakta ve yiyeceğin metin olarak aktarılıp okunmasının olanak sağlayabileceğini ileri sürülmektedir (Özbay, 2017).

Beslenmenin temelini oluşturan gastronomi sağlıklı beslenmenin de içerisinde yer alarak sağlık alanında da yer almaktadır. Kronik hastalığa sahip olan kişilerin hayatları boyunca uygun beslenme şekli ile devam etmeleri gerekmektedir. Bu doğrultuda sağlıklı diyet programlarına ihtiyaç duyan bireyler gastronominin etki alanının içine girmiş bulunmaktadırlar. Sağlık çalışanları ve gastronomi çalışanları ile hazırlanmış bir diyet programı ile kişiler iyileşme süresini hızlandırabilir ve hayat kalitesini yükseltmesine katkı sunabilir (Mutlu ve Doğan, 2021).

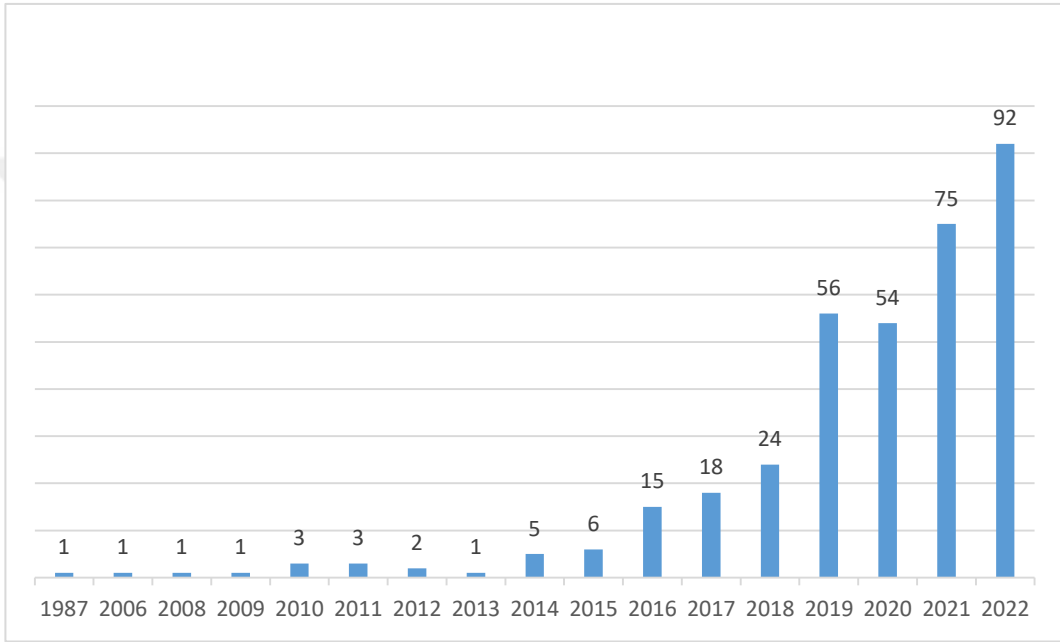
1.3.3 Gastronomi ile İlgili Yapılan Çalışmalar

Gastronomi kavramı köklü bir kavram olmasından kaynaklı yerli ve yabancı çalışmalarda sıklıkla yer alan bir disiplindir. Gastronomi kapsamında yapılan çalışmalar çeşitlilik arz etmektedir. Gastronomi hakkında yapılan çalışmalar neticesinde kitaplar, fuarlar, sempozyum ve kongreler, bilimsel bildiriler, üniversite bölümleri, tanıtım faaliyetleri adına yapılan yerel festivaller, tadım günleri, gastronomi rotaları vb. çalışmalar gastronomi kavramı çerçevesinde yapılan çalışma alanlarıdır (Sarıhan, 2021). Dünya genelinde yaşanan yerel gastronomi gelişimi ile birçok ülke kendi yaşadıkları coğrafyanın tanıtım faaliyetleri için gastronomiyi cazibe noktası oluşturma çabası içerisinde. Bu çaba doğrultusunda Türkiye zengin mutfak kültüründe turistik destinasyon noktasında önemli yerel gastronomi yelpazesine sahiptir. Ancak Türkiye’de yapılan gastronomi çalışmaları yeteri kadar yapılmadığı düşünülmektedir. Bu amaçla Türkiye’de gastronomi destinasyonuna sahip olan yöreleri, ülke gastronomisi adına çalışmalarını artırma faaliyetlerine gidilmelidir (Seyitoğlu ve Çalışkan, 2014).

Türkiye’de gastronomi üzerine yapılan, alan araştırmalarının tarihi 1980’li yıllara uzanmaktadır. Ulusal tez merkezinin web sayfası incelendiğinde “gastronomi” anahtar kelimesi yazıldığında yapılan ilk çalışma Hacısüleyman’ın, (1987) “otelcilik ve gastronomi alanında iş organizasyonu ve yönetimi” adlı yüksek lisans çalışmasıdır. Bu tarihten sonra yapılan çalışmalar incelendiğinde ikinci çalışma Bayraktar, (2006) tarafından yayınlanmıştır. 2006 yılından sonra yapılan çalışmalar da gastronomi kavramı üzerine çalışmaların arttığı

gözlemlenmektedir. 18 Mart 2023 tarihi itibariyle ulusal tez merkezinde yüksek lisans ve doktora alanında 363 adet tez çalışmasına rastlanılmaktadır. Ancak bu çalışma 2023 yılı içerisinde yapılmasından ötürü ve gastronomi alanında yüksek lisans ve doktora çalışmalarının devam etmesinden kaynaklı 2023 yılına dair bilgilere yer verilmemiştir. Bu tez çalışmalarının 2022 yılına kadar olan dağılımı aşağıdaki grafikte yer verilmiştir; (tez.yok.gov.tr).

Grafik 1.1 1987-2022 yılları arası YÖK tez de yer alan gastronomi çalışmalarının toplam sayısı



Kaynak: <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jspov.tr>

Yukarıdaki Grafik 1.1 incelendiğinde gastronomi üzerinden ilk tez çalışmasının 1987 yılında yazıldığı ve bir sonraki tez çalışmasının 19 yıl sonra yazıldığına rastlanılmaktadır. 2006 yılında ikinci tez çalışması yazılmış ve 2008 yılından sonra içerisinde yer aldığımız yıla kadar çalışmalar devam etmektedir. Gastronomi alanında 2016 yılı ile tez çalışmalarında yoğunluk yaşanmış ve ilerleyen yıllarda da bu artış devam etmiştir. Grafik incelendiğinde de 2022 yılında 92 adet tez çalışması en çok yayım yapılan yıl olarak ortaya çıkmaktadır. Geçmiş dönemlerde bu artışın sebebi Türkiye’de yer alan üniversitelerde gastronomi bölümünün açılması ve bununla birlikte gastronomi üzerine yüksek lisans bölümlerinin öğrenci alımının devam etmesinden kaynaklıdır.

Ulusal çalışmaların yanında uluslararası çalışmalar alanında da gastronominin geniş bir yelpazeye sahiptir (Kurnaz, 2017). Bu tez çalışmasının

“Gastronominin tarihçesi” başlığı altında yer alan ilk eserin göstergesi olarak gastronomi alanı ile ilgili ilkyazın olan Archestratus’un “Gastronomia” adlı eseri gastronomi alanında yer alan ilk yazınsal eserdir. İlerleyen süreçlerde farklı kişiler tarafından çalışmalarda gastronomi yer almıştır. Google scholar sayfasında uluslararası çalışmalar uzantısı seçilerek arama motorunda “gastronomy” kelimesi tarandığında 16 Mart 2023 tarihi itibarıyla 130.000 esere ulaşılmaktadır (<https://scholar.google.com>).

1.4 Restoran Kavramı

Bu başlık altında restoran kavramının tanımlamasına, tarihsel sürecine ve içeriğinde yer alan sınıflandırma örneklerine dair bilgilere yer verilmiştir.

1.4.1 Restoran ve Restoran İşletmeleri

İnsanoğlunun temel ihtiyaçları arasında beslenme ihtiyacı yer almaktadır (Özbay, 2017). Kişilerin dış ortamda beslenme ihtiyaçlarını çeşitli sebeplerden ötürü gereksinimi duymaktadır. Bu sebeplere başlıcası açlık, artan iş gücü, ekonomik sebepler, sosyal ortama sahip olma (Albayrak, 2014) haz duygusunu tetiklemesi (Bilgin ve Kethüda, 2017) ve kadınların iş yaşamına adım atması gşbş bir çok etmenden dolatı insanlar dışarda yemek yeme eylemini gerçekleştirmektedir (Albayrak, 2014; Yüksekbilgili, 2014).

Etimoloji açısından ele alındığında restoran kelimesi ile ilgili Yıldız (2010, s. 19) çalışmasında kelimenin kaynağı bakımından iki kaynaktan söz etmektedir. İlk kelimenin Fransızca kökenli olduğu ve ilk olarak “restorer” kelimesinden geldiğidir. Bu kelimenin 10. yy. “restaurar” halini aldığını ve bu kelime anlamının ise “iyileştirmek yeniden yapılandırmak” anlamı taşıdığını dile getirmektedir. Türkçe’ye Fransızca’dan “restaurant” kelimesinden geçmektedir. Türkçe karşılığı olarak “*lokanta*” anlamına gelmektedir. Lokanta kelimesi tanım itibarı ile “Yemek pişirilip satılan yer, aşevi, restoran.” anlamına gelmektedir. (<https://sozluk.gov.tr/>).

İlk restoranlar kurulmadan önce özellikle ticaretle uğraşan kişiler dışarıda yemek ihtiyaçlarını karşılamaları için ticaret yolları üzerine han ve kervansaraylar tarafından karşılanmaktaydı. Bu işletmeler gününüz restoran kavramının karşılığı olmasa da yiyecek-içecek endüstrisinde ki ilk işletmeler olarak kabul edilmektedir (Ertürk, 2018). Restoran kelimesi tarih sahnesinde bugünkü kullanım alanın aksine farklı bir tanım ve anlam taşımaktadır (Spang, 2017). Bu tanım ise insan bedeninin hastalıklara karşı fayda sağladığı düşüncesinden ötürü “sağlık ve dinçlik

veren” anlamı taşımaktaydı (Yıldız, 2010, s. 19). Bu durumun sebebi olarak 1760-65(?) Fransa’da Chef Boulenger tarafından açılan işletmenin isminden gelmektedir. Bu işletme et, tavuk ve koyun suyu ile beyaz şaraptan yapmış olduğu çorbaları satışa sunarak, hasta olan insanlara şifa sunduğunu ve iyileşmelerine yardımcı olduğunu dile getirmiş. Boulenger işletmesine “restorante” adını vermiştir. Bu isim ile insanları restore ettiğini yenilediğini ve hatta hastalıklara karşı ilaç olduğunu iddaa etmekteydi. Aynı zamanda bu çorbalara “restoran, kral bulyonu” denmekte, bunları satışa sunan kişilerde restorancı denmekteydi (Yıldız, 2010; Kurnaz, 2017; Zencir, 2017, s. 3). İlk hali ile sadece çorba satışı olan restoranlar zaman içerisinde hızla çoğalmıştır. Bu çoğalmanın temel sebebi sanayi devrimi ile kadın erkek ve çocukların çalışma hayatına girmesidir. Yoğun tempoda uzun saatler çalışan işçiler, çalışma süresinde ve sonunda bitap düşerek hastalıklara yenik düşmekteydiler. Açılan restoranlar sayesinde sağlıklarını geri kazanma, fiziksel güçlenme sağlamak için bu restoranlara talep artmıştır (Galip ve Timur, 2015).

Günümüzdeki kullanımı ve çağrıştırdığı ilk anlam açısından restoranlar kaynaklar incelendiğinde bir çok eserde Chef Boulenger tarafından açılan “restorer” örnek gösterilmektedir (Yıldız, 2010; Özgür, 2022). Ancak araştırma kapsamında yer alan kaynaklarda bu işletmenin ilk restoran örneği olmadığı ve 16. yy. açılan “Le Veau qui Tette” ilk restoran örneği bilgisi yer almaktadır. (Gürsoy, 2016, s. 170). Türkiye topraklarında modern anlamda açılan ilk restoran Osmanlı devletinde açılmıştır. 1888 yılında İstanbul’da dönemin Padişah’ı II. Abdülhamid isteği üzerine açılmıştır. “Vikaray” adında bu restoranda Osmanlı yemekleri pişmekteydi aynı zamanda bu restoran içki satışıda yer almaktaydı. Günümüzde ise hala faaliyetlerine devam eden bu restoran açılışından sonraki süreçte “*Hacı Abdullah*” ismini almıştır (Cılız, 2019, s. 16).

Günümüzde bir işletmenin restoran olabilmesi için gerekli olan bazı koşullar vardır. Bu koşullar aşağıda yer alan sıralamada verilmiştir (Yıldız, 2010, s. 20).

- Müşterinin oturacağı kendine ait bir masa ve sandalye olmalı.
- Kişiye seçme hakkı tanıyan, başlangıcından tatlısına ve içecek çeşitlerine kadar yemek yeme eyleminin tamamını kapsayan bir menü olmalı.
- Menüde her yiyeceğin ve içeceğin fiyatı ayrı ayrı belirtilmeli

- Müşteriden tek tek sipariş alınıp hazırlanmalı ve piştikten sonra belli bir sırayla servis edilmeli.

Yukarıda yer alan koşullar doğrultusunda bir restoranın tanımı şu şekilde yapılabilir; Müşteriler yemek yeme eylemi sırasında oturma konforu sunan, arzu edilen yemek gruplarını sipariş etmeden önce fiyatları ve içeriklerini önceden görüp seçebileceği, seçilen yiyecek ya da içeceğin kişiye özel hazırlanıp sunulan mekanlardır. Ancak günümüzde restoranların kapsam ve içeriğinde bir çok farklılık göze çarpmaktadır. Bu noktada tek bir noktadan hareketle bir tanımlama yapmak mümkün değildir. Restoran işletmeleri insanların temel ihtiyacı olan yiyecek-içecek ihtiyacını hizmet sektörü ile sunan işletmelerdir (Kılınç, 2011).

1.4.2 Restoran İşletmelerinin Sınıflandırılması

Restoran işletmelerinin sınıflandırılması dünya üzerinde milletler açısından farklılık göstermektedir. Gerekli literatür incelendiğinde farklı çalışmalarda farklı şekillerde sınıflandırmalarla karşılaşmıştır. Türkiye açısından restoran işletmeleri “İşletme belgelerine göre” sınıflandırmaya tabidir. Ancak kapsam dâhilinde yapılan çalışmalar sonucu farklı sınıflandırma modelleri aşağıda yer alan alt başlıklarda verilmiştir.

1.4.2.1 Yapılanmalarına-Mülkiyet Yapısına Göre Restoranlar

Yapılanmalarına göre ya da mülkiyet yapılarına göre restoranlar iki başlık altında toplanmaktadır. Bunlar (Kılınç, 2011, s. 35);

-Bağımsız restoranlar

-Zincir (Franchise) Restoranlar

Bağımsız restoranlar tek bir işletme tarafından oluşan ve kuruluşu bakımından bir zincire dâhil olmayan restoranlardır. Bu işletmeler bir kişi ya da kişi grubunun girişimi ile faaliyetlerini sürdürürler. Herhangi bir zincire bağlı olmadıklarından ötürü herhangi bir üretim ve satış pazarlama konularında da serbesttirler (Dorf, 1992, akt Kurnaz, 2017, s. 38).

Zincir (Franchise) işletmeler bir sistem dahilinde var olan ve imtiyaz hakkı marka sahibine bağlı olan işletmelerdir. Belirli bir ücret karşılığında farklı yatırımcılar tarafından var olan sisteme katılım sağlamaktadır. Zincir işletmelerde ortaklık sağlanması halinde marka sahibi yatırımcının yönetim ve organizasyonuna devamlı bir destek sağlamaktadır. Bu tarz işletmelerde yatırımcı ve marka sahibinin uzun süreli bir iş ilişkisi süreci doğmaktadır (franchiseturkey.com).

Franchising, bir ana şirketin bir birey veya başka bir şirkete belirli bir süre ile belirli bir yerde, öngörülen şekilde bir işi yapma hakkını, bir sözleşme ile vermesidir (Coltman, 1979, s. 193; aktaran Met, 2016).

Zincir işletmeler, genel olarak aynı ekipman ve malzeme ile ortak bir ürünü ortaya çıkarırlar. Bu tarz işletmeler büyük bir organizasyonun içerisinde yer almaktadır. Zincire katılım sağlayan işletmeler belirli standart ve uygulamaları kullanmaktadırlar. Bu işletmelerde bağımsız restoranlara karşı toplumsal gelişmeye ve değişime hızlı ayak uydurmamaktadır ancak zincir işletmelerde yer alan düzeltici faaliyetlerde verilen eğitimler sayesinde gelişimi ve büyümeyi desteklerler (Sökmen, 2011).

Bu tanımlamalardan yola çıkarak zincir işletmeler adından anlaşılacağı bir işletmenin kullanma hakkını satın alarak bu isim altında önceden belirlenmiş yazılı anlaşmalara sadık kalarak, satış yapma hakkının elinde bulundurmaktadır.

Franchise sisteminin kendi içerisinde yer alan türleri bulunmaktadır bu türlere dair kısa bilgiler aşağıda maddeler halinde verilmiştir (Yılmaz, 2014, s. 50).

- İsmine dayalı franchise: Bu sistemde isim hakkı satın alınmakta ve hakkı satın alan kişi karşı tarafın ticari ismi altında o ürünün dağıtımını yapmadan kullanılmaktadır.
- Dağıtıma dayalı franchise: Bu sistemde içerisinde franchise hakkını alan taraf belirlenmekte ve dağıtım sistemi içerisinde kendi markası ve ticari ismi altında ürün satış izni verilmektedir.
- Geniş kapsamlı ya da iş formatlı franchise: Bu sistemde franchise hakkını alan tarafa ticari isim için lisans, satılacak ürün ve hizmetler, işletme mekânı, işletme sistemi, pazarlama stratejisi, kalite kontrol süreci, iletişim sistemi gibi unsurları içeren tam iş formatı sunulmaktadır. Bu sisteme örnek olarak günümüz fast food restoranları örnek verilebilir.

1.4.2.2 Özelliklerine Göre Restoranlar

Restoran işletmeleri kuruluş amaçları, lokasyonları, hedef kitlesi gibi etmenler arasında farklılıklar taşımaktadır. Bu farklılıklar satış yaptıkları temel ürünler etrafında çevrelenmektedir. Yapılan araştırma kapsamında özelliklerine göre en çok karşılaşılan restoran çeşitleri arasında; lüks restoranlar, kafe ve snack barlar, hızlı yemek restoranları, geleneksel restoranlar, etnik restoranlar, temalı

restoranlar, ulaşım merkezindeki restoranlar, ziyafet restoranları, dışarıya servis restoranları, balık restoranları yer almaktadır (Yıldız, 2010, s. 27; Lee, 2006; aktaran Kılınç 2011, s. 41,).

Lüks restoranlar, satın alma gücü yüksek olan bölgelerde dağılışı göstermekte olup ya da lüks otel bünyesinde yer alan restoranlardır. Kuruluşlarında 100 kuverden daha az ve genellikle bir zincire bağlı olmayan restoranlardır. Bu restoranlar bünyelerinde vasıflı personel çalıştırmaktır (Demirkol, 2015, s. 171). Gelir seviyesi yüksek olan kişilere servis yapan bu restoranlarda kaliteli hizmet ve mal karşılığı olarak ücretlendirmelerinde yüksek olan işletmelerdir (Sünnetçioğlu ve Özkök, 2017).

Kafe ve snack barlar, alkollü ya da alkolsüz içeceklerin ağırlıkla yer aldığı restoranlardır. Bu restoranlarda ayrıca açlığı bastırabilecek ya da içeceklerin yanına uygun çerezler, tost, hamburger, kızarmış patates gibi yiyeceklerde yer almaktadır (Dorf, 1992; aktaran Kılınç, 2014, s. 90).

Hızlı yemek restoranları, bu restoranlarda yiyecekler önceden hazırlanarak satışa hazır hale getirilir. Gelen müşterinin isteği üzerine son işlemleri uygulanarak satışa sunulmaktadır. Temel prensibi müşterilerin siparişlerini kendinin verdiği ve yine servisinin de kendinin yaptığı restoranlardır. Amacı bekleme süresinin olmadığı ya da minimum şartlar altında bekleme olasılığı sunmaktadır (Kurnaz, 2017, s. 42).

Geleneksel restoranlar, genelde otellerin bünyesinde ya da şehrin geleneksel merkezi konumlarında faaliyetlerini yürüten işletmelerdir. Kurulduğu bölgenin geleneğine uygun olarak farklı servis şekillerinde bulunabilirler. Genellikle zengin bir menü içeriğinden müşterinin seçimi üzerine masaya servis yapılmaktadır (Demirkol, 2005; Kurnaz, 2017).

Etnik restoranlar, kurulduğu coğrafyanın var olan kültürel değerlerinin aksine o yöreye coğrafi yakınlığı olmayan aynı zamanda da kültürel bağ taşımayan restoranlardır. Bu restoranlar özünde kültürel anlamda tüketilmeyen yabancı kültürlerle ait yabancı yemekleri müşterilerine sunarlar. Restoranlarda yemeklerin farklı olduğu gibi aynı zamanda restoran planlaması, servisi, teması ve atmosferi ile o ülkenin kültürünün yansıması olarak ortaya çıkmaktadır (Su, 2011). Teyin, vd., (2017, s. 81) yapmış olduğu çalışmasında İstanbul'da öne çıkan etnik restoranların temalarına örnek olarak Osmanlı mutfağı, Çin mutfağı, Japon mutfağı, Tayland mutfağı, İtalyan mutfağı, Meksika mutfağı, Fransız mutfağı,

Lübnan mutfağı gibi mutfakların yer aldığını söylemektedir. Ayrıca Türkiye’de Hint mutfağı, Yunan mutfağı, Boşnak Mutfağı gibi mutfaklarında bölgeden bölgeye değişiklik göstermekle birlikte var oldukları bilinmektedir.

Temalı restoranlar, mimari ve servis bakımından en az bir tema etrafında var olan ve diğer restoran türlerinden farklılığını ilk bakışta ortaya koyan restoranlardır. Restoranın kurulmuş olduğu temanın gerçekliğini yansıtmasıdır. Kurulan tema ya da uygun ilgi çekici ve odak unsurlarını içerisinde barındırması gerekmektedir. Kurulan temanın bulunmuş olduğu coğrafyadan farklı bir kültürde olmalı ve kurulduğu yerde bu konsept dahilinde coğrafi unsurlar barındırmamalıdır. Temalı restoranların bir diğer faktörü ise var olan tema etrafında sunumun, yiyecek ve içeceklerinde içerisinde bulunan temaya uygun olarak servis edilmesi gerekmektedir (Kılıç, 2014).

Hedef kitlesi genel olarak seyahat eden insanların beslenme ihtiyacını karşılamak üzere kurulan ulaşım merkezindeki restoranlar genel olarak deniz, hava ve kara yollarının terminalleri etrafında yerleşim gösteren ulaşım merkezi restoranları genel olarak belirli bir kitle hitap etmeyen ancak ulaşım merkezlerinde seyahat ederken insanların beslenme ihtiyacını karşılamaya dönük restoranlardır (Sökmen, 2003 aktaran Kurnaz, 2017).

Ziyafet merkezleri: İnsanların günlük beslenme ihtiyaçlarına hizmet etmeyip sadece önceden belirlenmiş sınırlı bir menü etrafında çerçevelenen kişilere ya da masaya servis şekli olan restoranlara denmektedir. Düğün salonlarında yapılan veya bir toplantı dahilinde kişilere servis yapılan restoranlar bu restoranlara örnek gösterilebilir (Kinton ve Ceserani, 1986; aktaran Kılınç, 2014).

Dışarıya servis restoranlar: Bir işletme içerisinde önceden hazırlanıp tüketime hazır hale getirilen yiyecek ve içeceklerin sunulacak ortama taşınarak servis edildiği restoranlara dışarıya servis restoranları denmektedir. Bu tarz restoranların hedef kitlesi, insanların toplu bir şekilde bir mekân çevresinde toplandığı partiler ve kutlamalar gibi topluluklardır (Kinton ve Ceserani, 1986; aktaran Kılınç, 2014).

Balık restoranları tez çalışmasının araştırma kapsamı dahilinde olduğundan ayrı başlık altında incelenmiştir.

1.4.2.3 İşletme Belgelerine Göre Restoranlar

Yapılan okumalar sonucunda işletme belgelerine göre restoranlar ülkeden ülkeye, yapı, donanım ve sınıflandırmalara göre değişiklik göstermektedir (Bingöl, 2012; Kılınç 2011; Kurnaz, 2017). Türkiye’de işletme belgelerine göre restoranlar iki gruba ayrılmaktadır. Bunlar; Turizm bakanlığının vermiş olduğu belgeler ve belediyeler tarafından verilen belgeler olarak iki gruba ayrılmaktadır. Turizm İşletme Belgesi alınırken “Gastronomi” sınıfında da belge alınmaktadır. Bu sınıf ve diğer restoran bilgileri aşağıda yer verilmektedir.

Belediye belgeli restoranlar, bağlı olduğu belediyenin belirlediği nitelikler neticesinde açılan restoranlardır. Faaliyete açılmak istenen restoran belediye tarafından genel kanunlar çerçevesini bozmadan kendi bünyesinde sınıflamaya dair ölçütler belirleme hakkı vardır. Gerekli görülen şartların yerine getirilmesi dâhilinde açılışına yönelik belge yine bağlı olduğu belediye tarafından işletmeye verilmektedir (Demirkol, 2015).

Turizm Bakanlığı belgeli lokantalar, turizm sektöründe yer alan işletmelere bakanlıkça verilen belgedir. 2634 Sayılı Turizm Yasası’na bağlı şekilde oluşturulmuştur, “Turizm Yatırım ve İşletmeleri Yönetmeliği ile Yatırım Yönetmeliği” çerçevesinde sınıflandırılmıştır. Sınıflandırma içerisinden işletmenin kalitesi, dekorasyonu, yiyecek sunuş biçimleri de yer almaktadır (Demirkol, 2015, s. 168-169). Lokantalar ikinci ve birinci sınıf olmak üzere ikiye ayrılmaktadır (ankaradanismanlik.com).

İkinci Sınıf Lokantalarda bulunması gereken özellikler

- Tüm bölümlerine kullanım amacına yönelik aydınlatılmalı ve dekore edilmeli,
- İdareciler için idare odası bulunmalı,
- Kadın ve erkek müşterilere yönelik ayrı tuvalet ve lavabolar bulunmalı,
- Çalışan personel ait soyunma odası, lavabo, tuvalet ve duş bölümleri olmalı,
- Malzeme depolama alanları,
- İçeriden açılabilen ya da soğuk saklama depoları,
- Mutfak içerisinde hazırlık bölümleri, bulaşık bölümü ve makinası pişirme bölümü olarak kuzine bulunmalıdır.

Birinci sınıf lokantalar, ikinci sınıf lokantalara ilaveten aşağıda yer alan nitelikleri taşıması gerekmektedir.

- Giriş kapısı, giriş holü ve vestiyer,
- Servis amaçlı ayrı giriş kapıları ve bölümleri,
- Canlı ya da bant müzik yayını,
- Klima ve havalandırma sistemi,
- Mutfak içerisinde fırın, yemekleri ve tabakları sıcak tutma teçhizatı, tatlı ve pastane hazırlık bölümü, üretilen yemek ve tatlıların en az 5 âdetinin yazılı bir şekilde menülerde yer alması.

Gastronomi tesisi turizm belgesi, Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından Turizm İşletme Belgesi'ne bağlı bir sınıf olarak Gastronomi tesisi belgesi adı altında alınmaktadır. Gastronomi tesisi, geleneksel ve yöresel yemek kültürünün bir turizm ürünü olarak gelen müşterilere sunulduğu yerel, ulusal ya da uluslararası özellik taşıyan yiyecek ve içecek servisinin yapıldığı işletmelerdir. Bu işletmeler ülke turizmine yeni bir oluşum sağlamıştır. Gastronomi tesisi belgesi almak için gerekli şartlar aşağıda yer verilmiştir. (ankaradanismanlik.com).

- Konaklama tesisinin bünyesindeki bir lokanta Kültür ve Turizm Bakanlığına Gastronomi tesisi belgesi alması için başvuramaz,
- Lokantada yemek kültürü bir turizm ürünü haline getirilerek müşteriye sunulmalıdır,
- Lokantada sunulan yiyecek ürünlerinin tümü işletme tarafından hazırlanmalıdır,
- Lokantada çalışan personelin en az %20'si konusunda eğitim almış olmalıdır,
- Lokanta, geleneksel, yöresel, ulusal ve uluslararası özellik taşıyan bir mutfak ise yiyecek ve içeceklerin bu özelliklere uyarak servisi yapılmalıdır,
- İşletme, seri üretim ve hazır yemek haricinde olmalıdır,
- Lokantanın yeme-içme alanında yerel, bölgesel, ulusal ya da uluslararası yazılı ve görsel basında marka bilinirliği veya ün sahibi olmalıdır. İşletmenin, görsel veya dijital yayın organlarında işletmenin mutfağı, menüsü, servis nitelikleri ve benzer

özelliklerine ilişkin olumlu değerlendirme içeren en az bir adet yazı, yayın olmalıdır,

- Nitelikleri sağlayan işletme eğer franchise ise sahip olduğu hakka ilişkin belgeleri olmalıdır,
- Mutfak şefinin Uluslararası Örgün eğitim kurumlarınca gastronomi alanında alınmış diplomaları veya uluslararası kabul gören sertifikaları olmalıdır,
- Açık alandan girişi olan işletmelerde, girişte rüzgârlık, hava perdesi, döner kapı olmalıdır,
- Kadın ve erkek müşteriler için ayrı tuvalet ve lavabo olmalıdır.
- Yönetmelikteki niteliklere sahip alakart lokantanın mutfak alanı en az 25 m² olmalıdır,
- Lokantanın en az 50 kişilik ve mutfak ile doğrudan bağlantılı yemek salonu olmalıdır,
- 200 m²'ye kadar yemek salonu bulunan lokantalarda salonun %25'i, daha büyük yemek salonu olanlarda ise en az 50 m² olarak Mutfak düzenlenir. Bu alana hazırlama, pişirme, bulaşık bölümleri ve mutfak fonksiyonlarını yerine getiren diğer alanlar dâhildir,
- Tefriş, dekorasyon, donanım ve servis malzemelerinin üstün kaliteli veya tesise özel tasarlanarak üretilmiş olması, başka uluslara ait mutfaklara yönelik faaliyet gösterilmesi durumunda ise o ülkenin kültürünü yansıtacak şekilde kaliteli ve nitelikli olmalıdır,
- Korunması gerekli taşınmaz kültür varlığında yer alan işletmelerin, metrik ölçüleri, mutfak ile yemek salonu arasında servis bağlantısı vs. yapının niteliğine göre ayrı değerlendirme yapılır,
- Salon ve servis birimleri ayrı katlarda ise servis merdiveni veya servis asansörü bulunmalıdır,
- Yemek salonunda klima sistemi olmalıdır,
- Ürün içerikleri ve alerjen özellikleri, vejetaryen veya vegan tüketimine, inanç hassasiyetine yönelik içerik taşıyıp taşımadığı menüde biri Türkçe olmak üzere en az iki dilde belirtilmelidir,

- Ulusal, yöresel ve geleneksel mutfağa yönelik faaliyet gösterilmesi durumunda, yiyecek malzemelerinin en az beş çeşidinin yöresel ürünlerden seçilmesi, geleneksel usul veya geleneksel usulün modern yöntemlerle yorumlanarak pişirilmesi, sunumu ve anlatımı menüde olmalıdır,
- Başka bir ulusa ait mutfağa yönelik faaliyet gösterilmesi durumunda yiyecek malzemelerinin sunumu yapılan mutfağa özgü ürünlerle pişirilmesi ve sunumu ve anlatımı menüde olmalıdır,
- Dünya mutfağına yönelik faaliyet gösterilmesi durumunda, başlangıç, ara sıcak, ana yemek ve tatlı çeşitlerinden en az üçer adet olacak şekilde kaliteli malzemelerle ürünlerin hazırlanması ve uygun servis malzemeleri ile müşteriye sunulması, anlatımı ve menüde açıklanmalıdır.

1.4.3 Balık Restoranları

Bir toplumun yeme içme kültürünün temel yapısı bulunduğu coğrafyaya dayanmaktadır. Türkiye kıyıları açısından Karadeniz, Akdeniz, Ege ve Marmara Denizleri ile çevrilidir. Bu su kaynaklarının varlığı ile çeşitli balık türlerine ulaşabilmektedir (Bucak ve Taşpınar, 2014).

Su ürünleri aracılığıyla beslenme ihtiyacının karşılanması insanlık tarihinin başlarından bu yana devam etmektedir (Turan vd., 2006). Hayvancılık ürünlerinden alınan protein azalması, dünya üzerinde artan nüfus, adaletsiz gelir dağılımı ile ortaya çıkan protein eksikliğini kapatmak daha ucuz protein kaynağı olan su ürünlerini bu konuda önem sahibi olmuştur (Yavuz vd., 2015). Diğer hayvansal gıdalar da olan kıkırdak ve sinir yapılarının balıklarda bulunmamasından ötürü sindirim sistemini yormaz ve tüketimi daha kolay bir hal almaktadır. Kolay sindiriminin yanında yapılan çalışmalar sayesinde şeker, kolesterol, migren ağrısı ve bazı kanser türlerine de iyi geldiği çalışmalar tarafından ortaya konulmuştur (Turan vd., 2006).

Tüketiciler, fizyolojik ihtiyaçlarını karşılamak için satın alma eylemini gerçekleştirmektedir. Fizyolojik ihtiyaçların içerisinde yer alan beslenme ihtiyacı kişilerin sadece hayatı devam ettirmek adına olmayan zaman geçirmek, farklı bireylerle tanışıp sosyalleşme adına da yürüttüğü eylemleri kapsamaktadır. Kişilerin beslenme alışkanlıkları yetiştiği çevre ve içinde yaşadığı ortama göre farklılık göstermektedir. Kişilerin dışarıda yemek yeme arzularına iten sebepler

vardır. Bunlar; kolaylık, yemek hazırlamaktan kaçınma, yemek yapmayı bilmeme vb. nedenlerle kişiler restoranlarda yemek yemeyi tercih etmektedir (Canoğlu ve Ballı, 2018). Tüketicilerin dışarıda yemek yeme eylemi için duydukları ihtiyaç ve isteklerin belirlenerek faaliyete açılan işletmeler, hedef pazar doğrultusunda sunacağı hizmetlerle ile tüketiciler tarafından tercih edilme stratejisi olarak kullanabilirler (Ertürk, 2018). Bu doğrultuda hareket eden balık restoranları da hedef pazar doğrultusunda hareket ederek ticari faaliyetlerini devam ettirme çabası içinde yer almaktadırlar (Durum, 2022).

Balık restoranları genellikle deniz ya da su kaynaklarının etrafında yerleşim gösteren restoranlardır ancak su kaynakları çevresinde olmayan, nüfus yoğunluğunu bulunduğu şehir merkezlerinde ya da kasabalarda da balık restoranlarına rastlanabilmektedir. Bu restoranlar balık ve deniz ürünleri ağırlıklı bir menüye sahip olmalıdır. Menülerin bulunduğu gibi tutulan balıkların sergilenerek elde olanların seçilerek satışa sunulduğu restoranlarda vardır. Bu restoranlar da genel olarak pişirme şekli ızgara, yağda ya da tavada pişirme yöntemi kullanılmaktadır. Bunun yanında buğulama, tuz da pişirme, toprak altına gömerek ya da turşu halinde de satışa sunulmaktadır. Balık restoranlarında alkollü veya alkolsüz içecekler yer almaktadır. Bunun yanında bu restoranlar da meze çeşitliliği ve salata çeşitleri de yer almaktadır. Balık restoranlarında genele indirilirse iki çeşit konsept bulunmaktadır. Bu konseptlerden ilki rakı ve şarap alkollerinin bulunduğu ve balıkların ızgarada ya da yağda pişirildiği balıkçı meyhaneleri diğeri ise her türlü değerli alkolün yer aldığı önceden belirlenmiş bir menü dâhilinde balık ve kıymetli deniz ürünlerinin (yengeç, ahtapot, karides, kalamar, midye vb.) satışa sunulduğu lüks balık restoranlarıdır (Yıldız, 2010).

1.5 Sürdürülebilir Balık ve Restoranlar Açısından Önemi

İnsanlığın varoluşundan bu yana geçen tarihi sürede pratiklik açısından en kolay elde edilen besin, su ürünleri olmuştur (Gündoğdu ve Buyruk, 2021). Su ürünlerinden balığın içerdiği protein insan sağlığı için önemli bir besin ve protein kaynağıdır (Güney vd., 2022). Balık etinin sağlık açısından olumlu etkisi olduğu bilinmektedir (Turan vd., 2006). Balık eti yağ asitleri ve vitaminler içermektedir (Bogard vd., 2019). Anne ve çocuk sağlığı başta olmak üzere yetişkin bireylerde de kalp ve damar rahatsızlıkları, nefes darlığı ve astıma, kolesterol ile kanın pıhtılaşmasını sağlama gibi bir çok yararı vardır (Kaya vd., 2004).

İnsan sağlığı açısından önemli bir kaynak olan balığın günümüzde bir çok topluma besin kaynağı olmaktadır. Ancak bugün erişilebilen balık rezervlerinin yaklaşık %80 aşır avlanma tehdidi altında yer almaktadır. WWF (2022) yaşayan Gezegen Raporu ise dünyada balık popülasyonunun son 40 yılda ortalama %50-75 azaldığını bildirmektedir. Ancak FAO (2018) yayınlan rapora göre dünya üzerinde balıkçılık üzerine üretim ve tüketim oranları her yıl artmaktadır bu artış sebebinin artan şehirleşme ve gelişen dağıtım kanalları sayesinde olduğu düşünülmektedir. Giderek azalan balık popülasyonları ve balık stokları gelecek kuşakların balık erişimine etkilemesi beklenmektedir. Bu durumdan ötürü gelecek yıllarda var olacak insanların da bugün ki balık popülasyonuna ve yeterli stoklar altında balığa erişimini sağlamak adına balıkçılık sektörünün sürdürülebilir bir ereve etrafında bulanarak var olan balık stoklarının devamlılığının sağlanması adına, tutulan balıkların gerekli fiziksel boyutlara laşarak ve en az bir kez üreme dönemine girdikten sonra tutulması gerektiğini vurgulanmaktadır (Kılıç vd., 2011).

Günümüzde insanlar çeşitli sebeplerden dolayı dışarda yemek yeme faaliyetlerini sürdürmektedir (Albayrak, 2014). Dışarıda yemek yeme faaliyetleri kişilerin bir işletme de ücret karşılığında hizmet ve mal satın alma faaliyetlerini gerçekleştirme durumudur (zdemir, 2010). Satın alınan mal ve ürünler yiyecek içecek sektörü içerisinde yer aldığı konuma göre şekillenmektedir. Yiyecek içecek sektöründe yer alan işletmeler günümüzde restoranlar, hızlı yemek yeme alanları, paket teslim gibi eşitleri bulunmaktadır (Türksoy, 2015). Restoranlar müşterilerine kendi seçim haklarını tanıyan bir menü yardımı ile istediği yemeğe seçme hakkı tanıyan işletmelerdir (Yıldız, 2010).

Günümüzde yer alan restoranlar faaliyet alanlarına ve kuruluş amaçlarına göre çeşitlilik göstermektedir. Bu eşitlilik bir besin grubu etrafında evrelenirken aynı zaman sadece tek yiyeceğin satışa sunulduğu işletmeler olarak ortaya çıkabilir. Restoran işletmeleri arasında yer alan balık restoranları veya menüsünde balık yemekleri bulunan işletmeler açısından ürünün satışa hazır bulundurulması ya da satın alarak temin edilmesi gerekmektedir. Balık ve su ürünleri, balık restoranlarının temel satışının yapıldığı yiyeceklerdir (Yıldız, 2010). İşletmelerde sunulan balıklara erişim sağlamak adına iki kaynağa başvuru yapılmaktadır. Bunlardan ilki üretim çiftlikleri iken ikincisi açık denizlerdir. Üretim iftliklerin de üretilen balıklar aracı hizmetlerle işletmelere laştırılabilirken bazı üretim

Çiftliklerin kendi satış restoranları da yer almaktadır. Açık denizlerden çeşitli yollarla tutulan balıkların günümüz de %80 av baskısı altında yer almaktadır (WWF, 2022). İlerleyen zaman diliminde bugün ulaşabildiğimiz balık kaynaklarından daha zor erişim sağlanabilir. Bu durum karşısında gelecek nesillerin de su ürünlerine ulaşabilmesi adına sürdürülebilir balıkçılık düşüncesi toplumlara ve devlet politikalarına yansması gerekmektedir.

Sürdürülebilir balıkçılık düşüncesi ile sadece gelecek neslin ihtiyaçları değil aynı zamanda ticari faaliyet gösterecek olan işletmelerinin de bu kavram içerisinde yer alması gerekmektedir. Ticari faaliyetlerini devam ettiren balık restoranı işletmeleri, günümüz balıkçılık durumu karşısında ürünlere erişim sıkıntısı yaşaması ihtimaller arasında yer alabilir. Bu sebepten ötürü ticari faaliyetleri sekteye uğrayabilir ve işletmenin devamlılığı noktasında sorunlarla karşılaşabilir. Doğacak olumsuz sonuçlar işletmenin büyüklüğüne ve kapasitesine göre ülke adına istihdamı etkileyebilir.

İKİNCİ BÖLÜM

2. SÜRDÜRÜLEBİLİR BALIKÇILIK

Bu başlık altında tez çalışmasının sürdürülebilir balıkçılık, Dünya’da ve Türkiye’de balıkçılık faaliyetleri hakkında bilgi verilmiştir.

2.1 Sürdürülebilir Balıkçılık Kavramı

Sürdürülebilirlik kavramı kapsamı açısından günümüzde insanların yaşamlarına devam edebilmeleri için ihtiyaç duyduğu kaynakları gelecek nesillerinde kaynaklarına ihtiyatlı davranmayı prensip haline getirme eylemidir (Aliyev ve Aslanlı, 2015). Balıkçılık, dünya üzerinde bir çok insanın başlıca protein kaynağı olması yanında aynı zamanda ekonomik hayatının devam etmesi amacıyla sürdürdüğü faaliyetlerini de kapsamaktadır (Bozaoğlu vd., 2019; Cerim, 2015). Ekonomik gelir ve tüketimi amacıyla dünyada iç ve dış sularda ortalama 90 milyon ton balık avlanmaktadır (FAO, 2018). Ancak dünyada balıkçılık kaynaklarının aşırı avlanma, yanlış av politikaları gibi bazı etmenlerden dolayı balıkçılık ürünlerini olumsuz etkilenmektedir. Her geçen yıl artan nüfus ile balıkçılık üzerine baskı daha da çok artmaktadır (Gün ve Kızak, 2019). Artan nüfusun ihtiyaçları, denizlerdeki kirlilik, artan asitleşme ile su kaynaklarının doğru kullanımı adına sürdürülebilir bir balıkçılık ilkesi dahilinde kaynak kullanımı elzem bir ihtiyaç oluşturmaktadır (FAO, 2022). Bu gereksinimlerden dolayı sürdürülebilir balıkçılık ilkesi doğrultusunda ki süreçte su ürünlerinin doğru avlanma ve yeterli stok miktarında avcılık yapılması gerekmektedir. Balık türlerinin üreme dönemleri içerisinde avcılık faaliyetlerinin durdurulması ve üreme dönemi dışında avcılık faaliyetlerinin yürütülmesi olarak yorumlanmaktadır (Kılıç vd., 2010). Tanımlamalardan yola çıkarak sürdürülebilir balıkçılık gelecek neslin balıkçılık türlerine erişimi sağlamak amacıyla balıkçılık eko sisteminin devamlılığının sağlanması ile avcılık faaliyetlerinin sınırlandırılması olarak tanımlanabilir.

WWF (World Wildlife Fund/Dünya Doğayı Koruma Vakfı) dünya düzeyinde balıkçılık kaynaklarının önemli ölçüde azaldığını ve denizlerde balıkçılığın sürdürülebilir bir durumda olmadığını söylemektedir. Sürdürülebilir balıkçılık için balıkçılık politikaların oluşturulmasını ve kanunlar yoluyla tanıtılması gerektiğini dile getirmektedir. Düşen balık stoklarının belirlenmesi gerektiğini ve izlenebilirlik sağlayarak gerekli adımların atılmasının vurgusunu

yapmaktadır. Balık avcılığının gelecek nesillere de devam edebilmesi için günümüzde yapılan avlanma faaliyetlerinin belirli bir miktarda yapılması gerektiğini vurgular. Ayrıca avı yapılan balık türünün özellikleri de göz önünde bulundurularak avlanması gerekmektedir. Burada göz önünde bulundurulması gereken özellikler aşağıda belirtilmiştir (WWF, 2013);

- Yıllık olarak gelişim gösterdiği boy kriterleri,
- Üreme dönemine girdiği periyod,
- Yaşam ömrü ve yaşam süresi boyunca gelişim gösterdiği evreler.

Yukarıda yer alan bilgiler koşulunda balıkçılık faaliyetinde bulunan amatör veya ekonomik balık avcılığında avlanan türe ait bilgilere sahip olunmalı ve ekonomik açıdan avcılık faaliyeti yapan teknelerinin av malzemeleri bu durumlar koşulunda hazırlanması gerekmektedir. Aynı zamanda avlanacak hedef balık için gerekli bilinç düzeyine ulaşılması gerekmektedir. Buradan hareketle hedef avın üreme dönemlerini, türe özgü hacim boyutlarını, aynı zamanda üreme dönemlerine ait bilgi düzeylerine ulaşılması gerekmektedir (WWF, 2013).

Balıkçılık ekosisteminde var olan ihtiyaç her yıl daha fazla artmaktadır. Artan ihtiyaç doğrultusunda ortaya çıkan stok baskısı balıkçılığın sürdürülemez bir şekilde ilerlemesini sağlamaktadır (Gün ve Kızak, 2019). Bununla birlikte iç ve dış sularda balıkların yaşam alanları gün geçtikçe azalmaktadır. Bunun temel sebebi insanoğlunun doğal yaşamı kirletmesinin bir sonucu niteliğindedir. Sulardaki plastikler, tarım ilaçlarının su kaynaklarına karışması, aşırı su tüketimi, artan sıcaklık ile deniz seviyelerinde azalma, mercan resiflerinin bozulması, av baskısı, yanlış avlanma gibi etmenlerden ötürü balıkçılık sürdürülemez bir hal almaktadır. Bu nedenle çevreye özverili bir şekilde balıkçılık faaliyetlerinin sürdürülmesi gerekmektedir. Çevre faaliyetlerinin baskısı çözülsün bile balık stoklarının düzenli bir hale gelmesi bile on yıllar sürmesi düşünülmektedir (International Sustainability Unit, 2012).

Oşinografi enstitüsüne ait web sitesinde sürdürülebilir balıkçılığın gelecek nesillerinde deniz ürünlerine ulaşımı noktasında insanların bilinçlenmesi gerektiğini ve dünyadaki balık stokların gün geçtikçe azaldığını bununla birlikte sürdürülebilir bir şekilde avlanmayan balık avcılığının günümüzde %34 seviyelerinde olduğunu ileri sürmektedir. Ayrıca deniz kaynaklarının durumunun kötü olduğunu denizden çıkan her 10 kg balıktan 2 kg sürdürülemez şekilde

avlandığının altının çizmektedir. Aşırı avlanma ve azalan stoklar karşısında balık türlerinin manevra yönlerinin kısıldığını ayrıca denizlerdeki kirlilik, iklim değişikliğinin sonucu geçmişte kayıtları olan ancak günümüzde görülemeyen türlerin olduğunu söylemektedir. Sürdürülebilir balıkçılık ilk önce bilinçlenme düzeyinin artması gerektiğinin bununla birlikte doğayı kirletmenin azaltılması ve tutulan balıkların kayıt sistemlerine dahil edilmesi gerektiğini vurgulamaktadır (Oceanographic Institute, 2022).

2.1.1 Sürdürülebilir Balıkçılıkla İlgili Yapılan Çalışmalar

Bu başlık altında ulusal ve uluslararası alanda yapılan sürdürülebilir balıkçılığa dair çalışmalara yer verilmiştir.

Cerim (2015) yapmış olduğu çalışmasında “sürdürülebilir balıkçılık” kavramına dair açıklamasında balıkçılık ürünlerinin gelecek kuşakların da erişebilmesi adına avlanma faaliyetleri yürüten balıkçı filolarının avlanma faaliyetlerinin sonucu olan av ürünlerinin sürdürülebilirlik kapsamında ürünün mevcut kaynak durumunun gözetilerek avlanması gerektiğinin aksi taktirde deniz stoklarının geliş güzel avcılık faaliyetlerinin sonucunda sürdürülebilir balıkçılık kapsamında gelecekte tehlike ve tehdit altında olacağından söz etmiştir. Çalışmasının sonuç bölümünde ise Türkiye’deki güncel balık stoklarına dair çalışmalar yapılarak bilimsel veriler neticesinde ekosistemin mevcut durumu ortaya çıkarılması gerekliliğini vurgulamıştır.

Ekmekçi ve Ünal’ın (2019) yapmış oldukları çalışmasında ulusal ve uluslararası sularda var olan balık stoklarının tehlike altında olduğunun ve devam eden süreçle beraber daha da azaldığından bahsetmektedir. Bu tehdidin sebebinin aşırı ve fazla avlanma faaliyetlerinden kaynaklı olduğunun ve denizlerdeki balıkların sürdürülebilir boyutta baskı altında olduğundan bahsetmektedir. Bu baskının devlet tarafından önlenmesi adına 2012-2014 yıllarında toplamda iki kez olmak üzere balıkçılık faaliyeti yürüten gemilerden 12 m büyüklüğünü aşan gemileri devlet eliyle satın alarak Türkiye’deki denizlerde avcılık faaliyetlerindeki baskının azaltılması amaçlanmaktadır. Yapmış olduğu çalışma neticesinde devlet eli ile yapılan bu baskı azaltma faaliyetlerinin yanı sıra avlanma ürünleri olan ve balık popülasyonuna etki eden avcılık materyalleri olan trol ve gırgır gibi avcılık ürünlerinin deniz koruma alanlarında kullanılmasının sınırlandırılması gerektiğini ve bu sınırlandırma ile denizlerde sürdürülebilir balıkçılık için önemli adımlar olacağından bahsetmektedir.

Gün ve Kızak (2019) yapmış oldukları çalışmalarında Türkiye ve Dünya sularında yer alan balık miktarlarının günümüzde artık doğal döngü ile stokların artamayacağı görüşünü ileri sürmüş ve her yıl artan dünya nüfusu ile artan gıda ihtiyacı sonucunda azalan deniz ürünlerinin günümüzde sürdürülemez bir boyutta olduğunu ve gelecek dönemler açısından bir tehdit unsuru oluşturduğunu dile getirmektedir. Bu durumun çözümü olarak sürdürülebilir deniz ürünleri adına balık yetiştiriciliği kapsamında büyümenin, ileri dönemde gelişmesi muhtemel tehditler açısından önemli bir sorun çözücü olarak görmektedir ancak yaptıkları araştırmada su ürünleri yetiştiriciliğinde durum analizi sonucu satışı potansiyel olan türler dışında diğer türler açısından önemli gelişim göstermediği ve satış potansiyeli düşük olan türlerinde yetiştiriciliğinin yapılması gerektiği görüşlerini öne sürmüşlerdir.

Kılıç (2014) yapmış olduğu çalışmasında Türkiye sularında yaşayan uzun ömürlü ve yavaş büyüyen balık stoklarının 2013 yılına kadar yapmış olduğu araştırmalarda devamlı olarak düşüş sergilendiği vurgusuna atıf yapmaktadır aynı zamanda Türkiye’de avcılığı yapılan su ürünlerinin kayıt defterlerinin gerçekleri karşılayacak şekilde yapılmadığı ve güncel stok durumunun ölçülmesinin bu durumdan ötür gerçekleri yansıtmak noktasından eksik olduğunu dile getirmektedir. Kılıç yapmış olduğu çalışmasında sürdürülebilir balık sistemi için “İhtiyatlı balıkçılık anlayışının” belirlenmesi gerektiği ve bu yaklaşımında sistemlerdeki zorluklarından bahsetmektedir. Sürdürülebilir su ürünlerini için avcılık kayıtlarının gerekliliğinden bahsetmiş ve doğru alınan kayıtlar neticesinde tutulacak olan balık kotalarının belirlenmesi gerektiğinden söz etmektedir

WWF (2013) yayınlamış olduğu rapor Akdeniz’de balık stoklarının %50’sinin aşırı avlanmadan kaynaklı balık stoklarında düşüş olduğunu bildirmiş. Türkiye ve Dünya’da balıkçılığın sürdürülebilir bir düzeyde olmadığı için “*Ekosistem Temelli Yaklaşımı*” geliştirmiştir. Bu yaklaşım sürdürülebilir balıkçılık anlayışına ek olarak balıkların insan ve doğayı ortak olarak ele alarak bilimsel veriler niteliğinde hareket etme gereksinimi ile süreci devam ettirir. Bu yaklaşım için gerekli altı koşul, uygulanması içinde 12 uygulama vardır. Sürdürülebilir balıkçılık kapsamında bireylere de sorumluluklarından bahseden çalışmada halka sürdürülebilir bir balıkçılık için kişilere öncelikle bilinçli olmaya ve satın alma faaliyetleri yaparken sürdürülebilirlik ilkelerini benimseyen satış alanlarından alışveriş yapmaya, ek olarak yasadışı balıkçılık faaliyetlerine şahit

olma durumlarında gerekli kurum ve kuruluşları haberdar ederek sürdürülebilir balıkçılık adına bireysel katkı sunmaları hakkında bilgi vermektedir.

Kılıç vd., (2010) yapmış oldukları çalışmada 2004-2006 yılları arasında Bolu-Yeniçağa gölünde baskın balık popülasyonunu incelemişlerdir. Bu çalışma sonucunda sürdürülebilir balıkçılık kapsamında iç sularda yer alan göllerde de sürdürülebilir balıkçılık faaliyetlerinin de yapılması gerektiği ve bunun işleyebilmesi adına önemli olan adımların öncelikle kayıt sistemlerinin oluşturulması gerektiğini vurgulamaktadır.

Zander ve Feucht (2018) yapmış oldukları çalışmalarında sürdürülebilirlik açısından sekiz Avrupa ülkesinde (Finlandiya, İrlanda, Polonya, Birleşik Krallık, Fransa, İspanya, İtalya ve Almanya) 4103 katılımcı ile yapmış oldukları çalışmada bu ülkede yaşayan kişilerin sürdürülebilir balıkçılık ile üretilen balıkların kişi sayısı ve boyutu ile ilgili olarak ödemeye gönüllü oldukları fiyat aralıkları belirlenmiştir. Zander ve Feucht çalışmada sürdürülebilir balıkçılık faaliyetlerinde tüketicilerin çevre dostu, organik üretim, menşeli üretim gibi özelliklerin daha fazla dikkat ettiğini vurgulamaktadır. Çalışmalarında sürdürülebilir olan bir ürünün diğer ürünlerden daha pahalı ve daha maliyetli olacağından bahsetmektedir. Sürdürülebilir balıkçılık açısından nesli tehlikede olan türleri öncelik verilmesi gerektiğini daha sonra aşırı avlanma gibi sorunların çözülmesi gerektiğini ve küçük ölçekli balıkçılıkların desteklenmesi gerektiğini vurgulamaktadır. Çalışmanın sonucunda %50 oranında kişilerin doğru doğa koşullarından üretilen balıklara yüksek fiyat karşılama noktasında istekli olduğu sonucuna ulaşmıştır.

Seliger vd., (2021) çalışmada doğal balık kaynaklarının aşırı sömürülme sonucu sürdürülebilir balıkçılık açısından önemli bir dayanak olan su ürünleri yetiştiriciliğinin geliştirilmesini söylemektedir. Öyle ki çalışmada 2014 yılında çiftlik balıklarının üretiminin doğal stoklardan daha fazla olduğunu belirtmiştir. Yetiştiricilik açısından doğaya saygılı ekolojik anlamda pozitif değerler ve küresel ayak izini en alt seviyede olması gerektiğini vurgulamış ve bu değerler neticesinde Avusturya'da uygun bölgelerde bir sürdürülebilir Alabalık çiftliği için gerekli önermelerde bulunmuştur.

Özekinci vd., (2009) TÜBİTAK destekli Çanakkale Boğazı Gelibolu Yarımadası içerisinde yapmış oldukları çalışmalarında 13 tür (kupez, sarpa, iri sardalya, melanurya, istavrit, kolyoz, ısparoz, izmarit, yabani mercan, karagöz,

iskorpit ve kırma mercan) balığın sürdürülebilir balıkçılık açısından gelecek nesillere ulaşabilmesi açısından bilinçli avcılık faaliyetlerine örnek olabilmek adına balıkçılık açısından gerekli ağ göz açıklıkları ve kullanılması gereken iğne boyutlarını belirlemiş ve sürdürülebilir balıkçılıkta önemli bir etmen olan avcılık faaliyetleri açısından literatüre katkı sunmuşlardır.

Özdemir (2010) sunmuş olduğu çalıştay raporunda avcılık araçlarından olan orta su trollerinin Karadeniz’de avcılık faaliyetleri açısından sürdürülebilir balıkçılık açısından en uygun yöntem olduğunu vurgulamaktadır. Burada sunmuş olduğu görüşünde orta su trollerinin ağ açıklıklarının ayarlanabilmesinden kaynaklı Türkiye’de en çok tüketilen balık türlerinden olan hamsinin doğal stoklarının doğru korunabilmesi adına bu avcılık yöntemini desteklemektedir. Öte yandan hamsi stoklarındaki baskıyı azaltabilmek adına sanayi tarafından kullanılan balık unu-yağı sanayisi yapımında kullanılan hamsinin yerine doğrudan insanların tüketimine sunulmayan “çaça” türü balığının kullanılmasının hamsi stokları üzerinde baskı azaltıp sürdürülebilirlik açısından önemli bir sonuç doğuracağını önermektedir.

Ünal vd., (2001) yapmış oldukları çalışmada sürdürülebilir balıkçılık faaliyetleri yönetebilmek adına ulusal ve uluslararası platformlarda balıkçılık verilerinin doğru ve tutarlı bir şekilde edinilip yayımlanması gerektiğini vurgu yapmaktadır. Balıkçılık verilerinde kayıt yapılırken birçok açıdan ele alınması gerektiğini sadece tutulan ürün ve stok tahminin değil aynı zamanda biyolojik, oşinografi (sıcaklık tuzluluk vb.), gibi verilerinde kayıt altına alınması gerekliliğinden bahsetmektedir.

Ünal ve Yercan (2006) yapmış oldukları çalışmalarında aşırı avlanma, geçim kaynağı olarak azalan balıkçılık gelirleri ve hedef dışı avdaki artması ile balıkçılığın sürdürülebilirlik boyutuna zarar verdiğinden bahsetmektedir. Bu boyuta katkı sunmak adına çalışmada su ürünleri kooperatifçiliği hakkında önermelerde bulunmuş var olan kurumların kendilerini geliştirmeleri ve farklı bölgelerde daha fazla kooperatif kurulması gerekliliğinden bahsetmiştir. Buradaki üyelere üniversite ve uzman kişiler tarafından sürdürülebilirlik eğitimi verilebileceği önermesinde bulunmuştur. Çalışmasının sonucundan kooperatifçilik faaliyetlerinin artırılması ve bu kurumlardaki üyelere gelir sağlayacak yaklaşımlar ve devlet tarafından destek var olması gerektiğini aynı zamanda kendine gelir kaynakları oluşturmaları gerekliliğinin yanında örnek kooperatif

olarak Çeşme Dalyan Köy Sınırlı Sorumlu Su Ürünleri Kooperatifi'ni örneğini sunmuştur.

Yılmaz (2021) yaptığı çalışmasından aşırı avlanmanın sürdürülebilir balıkçılık açısından negatif etkilerinin yüksek olduğu ve stokların zarar gördüğünü vurgulamıştır. Sürdürülebilir balıkçılık sağlanması için kontrollü avcılık faaliyetleri yönetilmesi gerektiği, filolardaki artışların önlenebilir seviyede tutulması gerektiğini vurgulamıştır. Çalışmasında verilen devlet desteklerinin balıkçılık açısından incelemiş ve destekler sayesinde artan tekne sayısındaki %1 artışın avlanmaya etkisinin %0,24 olarak bulmuştur. Sürdürülebilir balıkçılık faaliyetleri için üretimle ilişkisi olmayan ve sürdürülebilir balık sektörünün geliştirilmesi gerektiğini ve bunu da AR-GE, sigorta vb. yatırımlar sayesinde olacağından bahsetmektedir.

Çoban ve Ölmez (2016) yaptıkları çalışmada dünyada denizel kaynakların sürdürülebilir olabilmesi için mavi ekonominin zorunluluğundan bahsetmiştir. Dünya'da birçok kişinin gelir ve geçim kaynağı olan deniz ürünlerinin sürekliliği açısından israf düzeylerinin düşürülmesi, denizler üzerinde ticari faaliyetlerin arttırılması ve geri dönüşüm kaynakları kullanarak biyoçeşitliliğin denizel kaynakların korunacağını ileri sürmektedir. Mavi ekonominin şartları yerine getirildiği takdirde gıda miktarında yükseliş gerçekleşeceği ve mavi ekonomi sayesinde deniz sularında kirlilik azalacağı ve su canlıları için elzem olan su kalitesinin arttırılacağını öne sürmektedir.

Erdem (2018) yapmış olduğu çalışmasında sürdürülebilir balıkçılık faaliyetleri adına balık türlerinin gerekli boy ve hacim ulaşmasının ardından avlanması ve satış-pazarlamasının yapılmasının gerekliliğinden bahsetmiştir. Yapmış olduğu çalışmada Karadeniz'de yer alan barbun balığının asgari düzeyde 12-13 cm olması gerektiğinden bahsetmektedir. Ayrıca çalışmasında hedef dışı avcılık faaliyetlerinin önlenebilmesi adına av araçlarında seçicilik ve olması gereken boy özelliklerine göre seçilecek ürünler ile küçük boydaki balıkların etkilenmemesi gerektiğini vurgulamaktadır.

Yıldırım ve Kaplan (2020) yapmış oldukları çalışmalarında 2030 sürdürülebilir kalkınma hedeflerinin 14. maddesi gereğince Türkiye'deki denizlerin durumunu incelemiştir. İncelemesinin sonucundan sürdürülebilir balıkçılık açısından Türkiye'nin gerekli hukuksal adımları attığını vurgulamaktadır ancak bu hukuksal süreçlerin devamlılığını sağlamak adına deniz

paydaşları olan yerlerde yönetimlerin sorumluluğunda olduğunu, denizlerdeki durum verilerinin daima güncel tutulması gerekliliğini, avlanma ve yasaklar noktasında hukuksal açıdan uygun kararlar alınması gerektiğini ve denizlerdeki yaşamın azalmalarına karşın üretim amaçlı tesislerin kurulması gerekliliğini ve bu tesisler için gerekli yatırım desteklerinin ve teşvik programlarının kurulması ve finanse edilmesi gerektiğinden bahsetmektedir.

Özcüre (2014) durum incelemesinde sürdürülebilir balıkçılık için gerekli olan sistemsel sorunları ön plana çıkarmıştır. Çalışması incelendiğinde sürdürülebilir balıkçılık açısından öncelikli olarak açık denizlerdeki yasa dışı avcılık faaliyetleri durdurmak için uluslararası açık deniz kanunların yeniden düzenlemelere gitmesi gerektiğinin vurgulanmıştır. İkinci sorun açısından aşırı avlanma faaliyetlerin düşük gelirli halkların geleceğini etkilediğinden ve balık popülasyonuna olan tehdidinden bahsetmektedir. Üçüncü sorun ise korsan balıkçılık faaliyetlerinin 2009 tahmini 10-23,5 milyar dolar arasında zararı olduğundan bahsetmektedir. Korsan faaliyetleri için caydırıcı önlemlerin gerekliliğinden bahsetmiştir. Dördüncü sorun olarak filo kapasitelerinin balıkçılığa zarar verdiğini ve düşürülmesi gerektiğinden bahsetmiştir. Beşinci sorun olarak koruma alanlarının artırılması gerektiğinden bahsetmektedir. Altıncı sorunun okyanuslardaki asit düzeyinin artmasının balıkçılık faaliyetleri negatif yönde etkilediğini bu yüzden karbondioksit salınımının azaltılması gerektiğinden bahsetmektedir.

Kaykaç ve Tosunoğlu (2015) Karina ve Akköy kıyı lagünlerindeki balıkçılık faaliyetlerini incelediği çalışmada lagünlerde yapılan balıkçılık faaliyetlerinin sürdürülebilirlik önünde engellerinin başında aşırı avlanma, yasa dışı avcılık, sularda kirlenme, deniz seviyesinin düşmesi, yavru balıkların avcılığından kaynaklı sürdürülebilir balıkçılık faaliyetleri adına tehdit oluşturmaktadır. Bu çalışmada ortaya sonuçlar örnekleme yer alan bölgeler dışında Türkiye’de diğer lagün ve koy balıkçılığının da ortak sorunlarının başında geldiğini bildirmektedir.

Taşlı ve Ayaz’ın (2019) yapmış oldukları çalışmada balıkçılık sektörünün ülke adına önemli bir ekonomik kaynak olduğunu vurgulamaktadır. Aynı zamandan balıkçılık sektörünün önemli sorunları açısından herhangi bir eğitim kurumu olmadan kulaktan doğma ya da görerek öğrenilen avcılık faaliyetlerinin bilinçsiz avcılığa sebep olduğunu vurgulamaktadır. Bu sorunun

önüne geçebilmek adına avcılık faaliyeti yürüten kişilere gerekli sertifikaya dayalı eğitimlere tabi tutularak gerekli olan minimum eğitim alarak avcılık faaliyetlerini yürütmeleri gerektiği düşüncesidir. Bu eğitim çıktıları sayesinde Türkiye’deki veri eksikliklerin giderileceğini öne sürmektedir. Bu sistemin işlenebilmesi adına ruhsat tezkeresi almak için başvuran adaylara tezkere için verilen eğitime su ürünleri eğitimi entegre ederek hareket edilmesi gerektiğini vurgulamıştır. Önerilen bu eğitimin konularını yedi başlık altında toplamış ve her konu açısından 10 saat olmak üzere toplamda 70 saat eğitimin gerekli olduğunu sunmuştur.

Tosunoğlu ve Ünal’ın (2021) Gökçeada’da yapmış oldukları çalışmada sürdürülebilir balıkçılık açısından stokların azaldığının ekonomik anlamda etkilerinin balıkçılara yansıdığından bahsedilmektedir. Stoklardaki azalmanın avcılık faaliyetleri arasında yer alan dip trolü gemilerin de avlanma bölgesinin 3 milden 1.5 mile düşürülmesi ile balık üreme alanlarının avcılık faaliyetleri yapılırken zarar gördüğünü dip trolünün de hem balık yuvalarına hem de hedef dışı avcılık ile balık popülasyonlarına zarar verdiğini ileri sürmektedir. Aynı zamanda avcılık ürünlerinden çeşitliliğinin balık popülasyonunu etkilediğini hatta ada çevresinde lüfer balığı gibi bazı balıkların stok çöküşü yaşadığını söylemektedir. Çalışmasında Gökçeada’da balıkçılığın sürdürülebilirliğinin verilen sebeplerden dolayı tehlike altında olduğunu ortaya koymaktadır. Bu tehlike içindeki durumun balıkçılık paydaşlarının bir araya gelerek alacağı kararların kişilerin ve kurumların üzerine düşen görevleri neticesinde sorunların aşılabileceğini öne sürmektedir.

Mzula vd., (2021) Tanzania’da yapmış oldukları çalışmada doğal ortamlardan yapılan balık avcılığının nüfus adına gerekli miktarı karşılamamasından ötürü sürdürülebilir balıkçılık adına balık üretim çiftliklerinin ülke adına önemli bir etmen olduğunu vurgulamaktadır. Ancak doğal şartlarda olduğu gibi üretim boyutunun da sürdürülebilir olabilmesi ve gelecek kuşaklarında balıklara ulaşabilmesinin önemli olduğunu vurgulamaktadır. Üretim çiftliklerinde yaşayan balık türlerinin devamlılığı açısından üretim bölgelerine çalışan kişilerin balık sağlığı açısından teknik eksiklikleri, hastalıklarla mücadelede eksiklik, uzman kişilerin eksikliği bakteriyel hastalıklara çözüm üretimi açısından eksikliklerden söz etmektedir. Ayrıca çiftliklerin bir kooperatif etrafında toplanması gerektiğini ve devlet desteklerinin de bu sektöre sağlanması gerektiğinden bahsetmektedir.

Huse vd., (2021) yılında yapmış olduğu çalışmasında dünya genelinde yapılan konferans çalışmalarındaki taahhütlerin gerçekleşmesi düzeyini incelemişlerdir. Buna göre incelenen 77 konferans taahhüt incelemişler 34'ü hükümetler, 23'ü sivil toplum kuruluşları açısından kayda geçmiştir. Bu taahhütlerin içeriğinin ortak noktaları kayıt dışı avcılık, yasadışı avcılık vb. konuları içermekte olduğunu ortaya koymuşlardır. Okyanus taahhütlerinin uygulanması noktasında çoğunluk açısından gerçekleştirildiğini bildirmektedirler. Ayrıca yapmış oldukları çalışmada uluslararası balık stoklarının sürdürülebilirliğinin tehdidi olarak yasa dışı avcılık ve avlanan ürünlerin izlenebilirliğini sağlamak adına sertifikalandırma programlarından bahsetmektedir.

Gillete ve Vesterberg'in (2022) İsveç'te küçük ölçekli balıkçılarla yapmış oldukları çalışmada balıkçılık ve su ürünleri ile ilgili tüketici alışkanlıklarını incelediklerinde %6 doğrudan balıkçı %91'in marketlerden alışveriş yaptıklarını söylemektedirler. Balıkçıların gelecekte balık stoklarının azalacağı görüşünde bulunmuşlar ilaveten balık satın alan kişilerinde balıklardan tam olarak işleme noktasında bilgi eksikliğinin olduğunu satın alınan balıklardan sadece fileto istediklerini beyan etmişlerdir. Balıkların diğer parçaların kullanılmadığını ve tüketicilerin diğer parçalarla ne yapacağını bilmediklerini göstermektedir.

Ferraris vd., (2021) yapmış oldukları çalışmada yabani ortamda bulunan balıkların avcılık yapılmasının günümüzde stokların yeterince sömürülmesinden kaynaklı gelecek nesillerin deniz ürünlerine ulaşabilmesi adına yaban hayatından tutulan balıkların çiftliklerde yetiştirilerek sürdürülebilirliğe katkı sunacağını söylemişlerdir. Ferraris vd., çalışmalarının temel amacı olarak ticari değeri daha düşük olan Pisi balığı (Limanda limanda), Mavi mezigit (Micromesistius poutassou) ve Türkçe karşılığı somurtkan olan Pouting (Trisopterus luscus) balıklarının yarı endüstriyel yemeye hazır halde ürüne dönüştürerek çocuklar, hamileler ve yaşlılar üzerinde vücut ihtiyaçlarını karşılamak üzere geliştirmiş ve çalışma sonucunda bu ürünlerin bu gruplarda besin ihtiyaçlarını karşıladığını ve diğer balık türleri üzerinde baskıyı azalttığını ortaya çıkarmıştır.

Bayraklı vd., (2019) yapmış oldukları çalışmalarında Türkiye'de balık yetiştiriciliğinde kullanılan yem ürünlerinin ham maddesi olan balık unu ve yağı ile işletmelerinin kullanmış oldukları hamsi balığının yerine çaça balığının kullanılmasını ön görmektedir. Yapmış olduğu çalışmasında balık unu ve yağı

fabrikalarının genel ekseriyet ile Karadeniz bölgesinde olduğunu söylemiştir. Türkiye açısından balık yetiştiriciliği her yıl artan bir eğriye sahip olduğunu Çin ve Hindistan'ın ardından dünyada üçüncü sırada yer aldığını vurgulamaktadır. Bununla birlikte çalışmasında balık yetiştiriciliğine talebin artmasından kaynaklı yem talebi de artmaktadır. Balık unu ve yağı fabrikalarında kullanılan hamsi balığının stokları üzerinde baskı yapmaktadır. Hamsi balığının sürdürülebilirliği adına çaça balığının kullanımını önermektedir. Ayrıca diğer balık türleri açısından avlanma baskısının ortadan kaldırmak adına Karadeniz'de avcılık yapılan ülkeler birliktelik kurmanın gerektiğini öne sürmektir. Öyle ki Karadeniz'de avcılık faaliyeti yürüten ülkelere balıkların asgari avlanma oranları ülkelere göre değişiklik göstermektedir. Bu durumda sürdürülebilir balıkçılık adına ortak olmayan görüşler doğrultusunda baskı oluşturmaktadır.

2.1.2 Sürdürülebilir Balıkçılık Sorunları

Çalışmanın kavramsal çerçevesinin oluşturulması amacıyla yapılan alan okumaları dahilinde sürdürülebilir balıkçılığın eyleme dönüşmesini kısıtlayan birçok etmene rastlanılmıştır. Bu etmenlerin birçoğu insan faktörü eylemler sonucu ortaya çıkmaktadır. Yapılan okumalar sonucu sürdürülebilir balıkçılık ile ilgili geniş bir alanı temsil eden üç başlık olduğu bulunmuştur. Bu başlıklara dair içerik ve bilgiler aşağıda yer verilmiştir.

2.1.2.1 Yasadışı Avcılık

Avcılık insanoğlunun bir canlıyı farklı amaçlar doğrultusunda ve amacı doğurduğu teknikler noktasında diğer canlı ya da canlı grubunu ölü ya da diri ele geçirmesi amaçlı eylemlerdir (İlgar, 2020). Yasa dışı avcılık, avlanma etiğine uygun olmayan davranışlardır. Kanunlar çerçevesinde belirtilmeyen ya da yasak olduğu bildirilen avcılık yöntemleridir bunlara örnek olarak yanıcı ve patlayıcı malzeme kullanımı, bayıltıcı ve öldürücü kimyasal maddeler örnek verilebilir (Sevingel vd., 2008). Yasa dışı avcılık faaliyetlerinde dünya genelinde açık sularda ve kayıt dışı teknikler ile yapılmaktadır. Bu durumu tercih etmelerindeki amacının vergi ödememe, balıkçılık ile ilgili yaptırım ve yasaklara uymamalarından kaynaklı balık stoklarını etkilemektedir (Essaih, 2020). Yasadışı avcılık, dünyadaki tüm su kaynaklarında görülen ve stok baskısını artırmasından dolayı ekolojik hayatta geri dönülmez sonuçlara sebep olan bir durumdur (Ulugöl ve Düzbastılar, 2016). Yasadışı avcılık faaliyetlerindeki sömürülen balıklara dair saptamalar yapmak çok zordur. Bunun temel sebebi herhangi bir kayda girmediği

gibi genellikle uluslararası sularda yapılmaktadır. Dünya üzerinde genellikle gelişmekte olan ülkelerin sahil kesimlerinde daha çok yapılmaktadır (Agnew vd., 2009). Shanthi vd., (2022) çalışmasına göre son 20 yılda ortalama yasadışı avcılığın dünya balıkçılık piyasasına maliyeti 10-25 milyar dolar arasındadır. Son yıllarda yasadışı balıkçılık önlemek adına dünyanın birçok kıtasında yer alan hükümetler aralarında anlaşmalar imzalanmaktadır. Bunu önlemek adına ticarete avcılık şeffaflık ilkesini ön planda tutmaktadırlar (Virdin vd., 2022). Ancak literatür okumaları gösteriyor ki anlaşmalar yapılsa da avcılarının bilinçlendirilmedikleri sürece sürdürülebilir balıkçılık ve balık stokları baskının azalacağı düşünülmemektedir. Yasadışı avcılığı çözüm önerileri olarak WWF web sitesinde aşağıdaki bilgiler yer almaktadır (WWF, 2022);

- Etkin izleme ve kontrol sistemlerinin oluşturulması,
- Küçük ölçekli balıkçılığın desteklenmesi,
- Daha sürdürülebilir balıkçılık yöntemlerinin desteklenmesi,
- Balıkçılığa dayalı planlamaların uzun vadeli ve bölgesel odaklı yapılması,
- Bayrak türlerin ve habitatların korunması için yönetilen deniz alanlarının kullanılması,
- Amatör balıkçılığın düzenlenmesi,
- Bilinçli bir tüketim anlayışının geliştirilmesi gerekmektedir.

2.1.2.2 Hedef Dışı Avcılık

Hedef dışı avcılık faaliyetleri balık avı yapan teknelerinin ağlarını toplarken tekneye çekmiş oldukları hedef dışındaki su ürünlerini kapsamaktadır. Üreme ya da göç yolunda olan su ürünleri ya da su ürünleri ile beslenmesini sağlayan kuş türlerinin dönemsel olarak geçiş güzergahında yapılan avcılık faaliyetlerinde avcılığı yapılan ürünlerden büyük olması nedeniyle ağlara takılmakta ve bu durum biyo-çeşitlilik anlamında diğer türleri etkilemekte ve yumurtlama döneminde düzensizlik oluşmasını sağlamaktadır (Öztürk , 2019).

Hedef dışı avcılık: avcılık faaliyetleri sonucu karaya çıkarılmış ancak hedefte yer alan tür olamamasından ötürü suya geri bırakılmış türlerin avcılık faaliyetlerinden ötürü gözlenemeyen bir şekilde ölümlerinin gerçekleşmesidir. (Crowder ve Murawski, 1998; aktaran Gökçe ve Metin, 2006, s. 457). Hedef dışı avcılıkta avı yapılan hedef türün yanında kaplumbağalar, köpek balıkları, yunuslar gibi boyutları ağ genişliğinden büyük olan türlerdir bu duruma aynı zamanda “yan av” tabirinde kullanılmaktadır (Wu vd., 2022). Hedef dışı avcılık her ne kadar

hedef av olmayarak kazara yakalanan ürünler olsada bazı balıkçı tekneleri kasti olarak hedef dışı avcılık yapılarak elde edilen ürünlerden kendi amaçları doğrultusunda yem olarak kullanılabilir (Kelkar ve Dey, 2020).

Ticari ya da amatör amaçlı avcılıkta hedef dışı avcılık faaliyetlerini 0 (sıfır) noktasına getirmek neredeyse imkansızdır. Bunun sebebi hedef av için çıkılan yolda avcılar farklı türlerde fizyolojik ihtiyaçlarını ya da av çeldiricilerine karşı dürtüsel olarak karşı koyamayabilir. Avcılık faaliyetleri sonucu ıskarta ya da hedef dışı durum balık stoklarındaki baskıyı arttırmaktadır. Hedef dışı avcılığa çözüm yolları olarak yerel ticari avcılarının hedef av ile önceki tecrübelerinden faydalanılarak hangi tür hedef dışı av ile karşılaştığını, bu türlerin üreme dönemlerini ve genel boy ve hacimlerini bilerek kendi av ürünlerini yönlendirici ürünler bulunması ve ağ açıklığının bu gibi duruma hazırlanması gerekmektedir. Aynı zamanda hedef dışı faaliyet çalışmalarına ağırlık verilmesi gerekmektedir. Bu durumlara ek olarak hedef dışı ürünlerin fazla olduğu bölgeler avlanma yasağı olan bölge ilan edilmelidir (Bayhan vd., 2006).

Hedef dışı balık avcılığı, Soykan vd., (2006) tarafından istenmeden çekilen ve hedef türdeki balıkların aksine boy ve hacim olarak daha büyük balıkların ağlar ile tutulması olarak açıklamıştır ve araştırmasın 1 kg karides yakalamak için 2,7 kg hedef dışı farklı tür yakalanmıştır. Söz konusu olan bu durumun çözümü için önerilerinde balık ağ göz açıklığını tek hedef doğrultusundan ziyade daha geniş olması gerektiği ve avlanması planlanmayan diğer türleri de ağa karşı davranışları uzaklaştıracak çözümler üretilmesi gerektiğini vurgulamıştır.

Şahin vd., (2008) Karadeniz’de bir balıkçılık sezonunda (2005-2006) hedef dışı balık avcılığını belirlemek adına yürüttükleri çalışmada hedef av türü olarak iki balık türünü belirlemişler ve bir sezon boyunca elde etmiş oldukları bulgular sonucu hedef tür dışında sekiz tür ıskarta, sekiz tür tesadüfi olarak yakalanmıştır. Bu durumun deniz kaynaklarındaki ekolojiyi etkilediğini vurgulamışlardır. Hedef dışı avcılığı yok etmenin imkânı olmayacağını yenilenen bu çalışmada da özellikle Türkiye’de yoğun olarak yapılan trol ve gır gır avlanma teknelerinin sığ sularda avcılık yaptığının bu durumunda hedef dışı avcılığa daha yoğun bir şekilde çıktı sunduğunu bildirmişlerdir. Hedef dışı avcılığın çözüm yolları olarak öncelikler teknelerin kıyıya daha uzak ve daha derin sularda avlanma yapmasına ve hedef dışında gözlemlenen türün özelliklerine bilinerek

hareket edilmesi ve hedef dışı türün yüksek oranda karşı kalındığı dönemlerde avcılık faaliyetlerini kısıtlanması gerektiğini çalışmalarında dile getirmişlerdir.

2.1.2.3 İklim Değişikliği

İklim değişikliği, küresel ısınmanın sonucu olarak dünya gündeminde geniş yer bulan ekolojik hayattaki değişikliğin sonucu olarak ortaya çıkmaktadır (Geyman ve Dirican, 2016). Sanayi devrimi ile insanoğlunun doğaya etkisi artmaya başlamış ve 19. yy. bu yana küresel ısınma sonucunu doğurmuştur (Türkeş, 2008). İklim değişikliği ve küresel ısınma, Kutuplarda yer alan buzulların erimesi ile yaşadığımız dünya sıcaklık ortalamalarının artmasının bir sonucudur. Öyle ki iklim değişikliği ve küresel ısınmanın etkisi Sağlam vd., (2008, s. 90) yaptığı araştırmaya göre “her 10 yılda 1°C artmakta ve kış aylarında 2°C artmaktadır”. Değişen bu iklim koşulları dünya balıkçılığını da etkilemiş bir durumdadır. İklim değişikliğinin sonucu olarak ısınan hava, buzulların erimesine yol açmaktadır. Buzulların erimesi ile ortaya çıkan su seviyesindeki yükseklik okyanuslardaki tuzluluk ve sıcaklık oranlarını etkilemektedir. Bu değişimler ile beklenen okyanuslardaki değişiklikler ile suda yaşayan canlılarında etkilemesi muhtemeldir. Okyanuslardaki bu değişiklikler doğal avlanmanın yanında yetiştiriciliği de etkileyeceği düşünülmektedir. Bu durumun kaynak kullanımına dair artacak olan baskı ile gıdaya erişim noktasında gelecek süreçlerde bir tehdit unsuru olarak ortaya çıkması beklenmektedir (Akçalı ve Karayalı, 2021).

İklim değişikliği sonucu olarak artması beklenen deniz seviyelerindeki artış Türkiye’de de kıyı kesiminde yer alan illeri etkilemesi beklenmektedir. Geyman ve Dirican (2006) yapmış oldukları çalışmalarında “Adana, Edirne, İzmir ve Samsun” şehirlerinde bu değişimin izleri görüleceğini dile getirmiştir. Isınan hava ve denizlere atılan atıklar sayesinde denizlerdeki oksijen miktarı düşmesini sağlamakta bu durumda su da ki karbondioksit çözünerek suyu daha fazla asitide etmektedir. Bu yaşanan durumlar deniz canlıları açısından önemli olan planktonları ve deniz yaşamını olumsuz etkilemektedir. Denizlerde yaşanan bu değişim ile ilerleyen süreçte artık deniz ürünlerinin var olmayacağı sonucuna ulaşılmaktadır (Aslan, 2019). Aynı zamanda küresel ısınmadan kaynaklı yaşanan yağış düzensizlikleri iç sularda su yaşamının kaynağı olan nehir, göl ve barajların seviyesini etkilemekte içerisinde yaşayan canlıların hayatını etkilemektedir. Isınmanın etkisi küresel bir sorun olup birçok farklı sonuçlar doğurmaktadır. Türkiye açısından avcılığı sık yapılan hamsilerin su sıcaklıklarının

düşmemesinden kaynaklı daha soğuk bölgelerde kalması ve Süveyş Kanalı ile Kızıldeniz’de görülen canlı popülasyonu Akdeniz’de de görülmeye başlanmıştır (Sağlam vd., 2008).

2.2 Nesli Tehlikede Olan Türler

Bu başlık altında Dünya genelinde ve Türkiye’de nesli tehlikede olan balık türlerinin bilgisi verilmiştir. Aşağıda yer alan bilgiler ve balık türlerinin tehlike durumu, çalışmanın kaleme alındığı Mart 2023 tarihini kapsamaktadır. Bu tarih sonrasında gerçekleşecek olan değişimleri kapsamı içerisine almamaktadır.

Günümüzde dünya üzerinde birçok canlı kava kirliliği, yanlış avlanma, iklim değişikliği, aşırı avcılık faaliyetleri, su kirliliği ve kıtlığı vb. birçok sebepten ötürü nesilleri tehdit altında ya da tehlike sınıfında yer almaktadır. Dünya üzerinde birçok canlının envanter durumunu ortaya çıkarmak amacıyla 1964 yılında “The International Union for Conservation of Nature’s Red List of Threatened Species (ICUN)” kurulmuştur. Bu birliğin dünya üzerinde canlıların popülasyonlarını tanımlamak ve veriler şeklinde kaydetmek için birlik tarafından “ICUN Red List” adı altında koruma birliği kurulmuştur. Çalışmanın devamında ICUN Red List birliğinden alınan bilgilerden ilerlendiği için ICUN Red List birliğinden “Red List” olarak bahsedilecektir. Birliğin internet sitesi incelendiğinde 150.300’den fazla türü inceleme altına aldıkları bilgisine ulaşılmıştır. Birliğin amacı dünyada yer alan canlı türlerin devamlılığını sağlamak ve mevcut potansiyelleri hakkında kendi geliştirdikleri ölçek düzeyinde uluslararası olarak bilgi kaynağı sağlamaktır. Aşağıdaki Tablo 2.1’de Red List’in kullanmış olduğu kavram ve tanımlamalara dair bilgiler verilmiştir (IUCN, 2022).

Tablo 2.1 Red List’te yer alan kodlar ve açıklamaları.

Kodu	Açıklaması	Tanımı
EX	Tükenmiş	Soyu tükenmiş olduğu ispatlanan türler
EW	Doğal ortamda tükenmiş	Vahşi yaşamda soyu tükenmiş ancak yetiştirme ve sergileme amaçlı varlığını sürdüren
CR	Kritik Tehlikede	Vahşi yaşamda nesli tükenmesi had safhada olan türler.
EN	Tehlikede	Vahşi Yaşamda soyu tükenme tehlikesi çok büyük olan türler
VU	Hassas	Vahşi yaşamda soyu tükenme tehlikesi büyük olan türler
NT	Neredeyse tehdit altında	Şu anda tehlikede olmayan fakat yakın gelecekte VU, EN veya CR kategorisine girmeye aday olan türler.

LC	Asgari endişe	Yaygın bulunan türler
DD	Yetersiz veri	Üzerinde yeterli bilgiye sahip olmayan türler
NE	Belirlenmedi	Şimdiye kadar yukardaki kriterlere uygunluğu değerlendirilmemiş türler.

2.2.1 Dünya’da Nesli Tehlikede Olan Türler

Balıkçılık, toplulukların tarihi boyunca önemli bir tüketim ögesi olmuştur. Medeniyetler ve şehirler genellikle su kaynaklarının olduğu bölgelere ya da yakınlarına kurularak yaşamlarının merkezine suyu almışlardır (Karakaş ve Türkoğlu, 2005). Dünya üzerinde var olan su kaynaklarının başında gelen balıkçılık 1960’lı yıllara kadar avlanmak ile bitme potansiyeli taşımadığına dair düşünceler yer almaktaydı. Bu düşüncenin etkisiyle balıkçılık ürünleri gelişen teknoloji ile gelişme eğilimi göstermiş ve avlanma stoklarında artışı gerçekleşecek yatırımlar kazanmıştır (Avşar, 2016). Ancak nüfus artışı, çevre kirlenmeleri, aşırı avcılık faaliyetli, iklim gibi çeşitli sebeplerden ötürü balıkçılık kaynakları sürdürülebilir bir durumda değildir (WWF). ICUN’in yayınlamış olduğu listede dünya üzerinde 25 bin 527 türü kayıt altında tutarak stok durumlarını ve bölgesel yaşamsal süreçlerini incelemektedir. Red List’e yazan bilgiye göre 4619 adet balık türü tehdit altında yer almaktadır. Bu listeye dair bilgiler aşağıdaki Tablo 2.2’de yer verilmiştir (İUCN, 2023).

Tablo 2.2 Red List’in dünya üzerindeki nesli tehlikede olan balık türlerin miktarı

Kodu	Açıklaması	Miktarı
EX	Tükenmiş	84
EW	Doğal ortamda tükenmiş	11
CR	Kritik Tehlikede	824
EN	Tehlikede	1263
VU	Hassas	1576
NT	Neredeyse tehdit altında	861

Yukarıdaki Tablo 2.2’de yer alan liste incelendiğinde Ex kodu ile 84 tür balığın günümüze ulaşmadığı bilgisi yer almaktadır. Ew kodu ile 11 tür balığın doğal ortamlarda neslinin tükendiğinin ancak laboratuvar veya koruma çiftliklerinde koruma altında olduğu bilgisi yer almaktadır. Cr kodu ile 824 tür balık yüksek kritik tehlikede bilgisi yer almaktadır. En kodu ile 1263 tür vahşi doğada soyu tükenme tehlikesi ile kalmıştır. Vu kodu ile 1576 tür doğal

yaşamında tehlike altında olan ve stok durumu düşük olan balıklardır ve 861 türde nereyse tehdit altında yer almaktadır.

2.2.2 Türkiye’de Nesli Tehlikede Olan Türler

Bu başlık altında Türkiye’de nesli tükenme tehlikesi altında olan balık türlerine dair bilgilere yer verilmiştir. Red List’e bakıldığında yapılan filtremeler sonucu yukarıda yer alan Tablo 2.2’teki verilere dayandırılan 249 türe rastlanılmıştır. Aşağıda yer alan Tablo 2.3’te LC (asgari endişe), DD (yetersiz veri) ve NE (belirsiz) konumunda olan türlere yer verilmemiştir. Tehdit altında olan kavramların içerisinde yer alan balık türlerine yer verilmiştir (IUCN, 2023).

Tablo 2.3 Red List’e göre Türkiye’de nesli tehlikede olan türler.

Tür ismi	Redlist Kod durumu
Beyşehir Kasvetli	EX
İznik İncibalıği	Ex
Helep Çoprabalığı	Cr
Zamantı Çoprabalığı	Cr
Diyarbakır Dikenli Çoprabalığı	Cr
Eğirdir Boynuzlu	Cr
Bitinya Dikenli Çoprabalığı	Cr
Kapodokya Kefali	Cr
Sultan Sazlığı Killifish	Cr
Diyarbakır Çoprabalığı	Cr
İznik Çoğra balığı	Cr
Cihanbeyli Gudgeon	Cr
Orta Anadolu Kasvetli	Cr
Sultan Sazlığı Minnow	Cr
Onaç Bahar Minnow	Cr
Leopar Bıyık	Cr
Karasu Şa Kuli	Cr
Yaygın gitar balığı	Cr
Pisidia Bahar Minnow	En
Çizgili Kefal	En
Büyük Beyşehir Dikenli çoprabalığı	En

Uzunsnout Kazıyıcı	En
Burdur Bahar Minnow	En
Dalgalı PaTEN	En
Klikya Çoprabalığı	En
Çikolatalı Kefal	En
Orontes Sporitif Çoprabalığı	En

Tablo 2.3 Red List’e göre Türkiye’de nesli tehlikede olan türler (Devamı).

Tür ismi	Redlist Kod durumu
Mancılık Cüce Çoprabalığı	En
Bakır Şemaya	En
Eber gudgeon	En
Orta Anadolu dikenli Çoprabalığı	En
Tefenni nase	En
Orontes Kazıyıcı	En
Fırat Bahar Minnow	En
Burdur Çoprabalığı	En
Doğu Akdeniz Alabalığı	En
Küçük Gülper Köpek Balığı	En
Antalya Kasvetlisi	En
Likya Bahar Minnow	En
Ceyhan Alabalığı	En
Hitit Bahar Minnow	En
Iyidere kayabalığı	En
Tuz altın Diken	En
Kaba Paten	En
Manyas Şemaya	En
Beyşehir dikenli Çoprabalığı	En
Ceyhan Dikenli Çoğra balığı	En
Ceyhan Dikenli Çopra Balığı	En
Frig Dikenli Çoprabalığı	En
Işıklı gudgeon	En
Işıklı çoprabalığı	En

Beyşehir nase	En
Türk deresi Lamprey	En
Akşehir Çubuk	Vu
Karya çoprabalığı	Vu
Akdere alabalığı	Vu
Gediz şemayası	Vu

Tablo 2.3 Red List'e göre Türkiye'de nesli tehlikede olan türler (Devamı)

Tür ismi	Redlist Kod durumu
Öpücük dudak himri	Vu
Mermer torpido ışını	Vu
Doğu ege Kasvetli	Vu
Beyşehir gudgeonu	Vu
Kahverengi vatoz	Vu
Aksu kayabalığı	Vu
Işıklı burun	Vu
Abant alabalığı	Vu
Torpido	Vu
Shi davul	Vu
Ceyhan bahar minnow	Vu
Kuzey gölet çoprabalığı	Vu
Kalın dudaklı kefal	Vu
Şabout	Vu
Pamfilya kazıyışı	Vu
Doğu ege nase	Vu
Güney gölet çopra balığı	Vu
Orta Anadolu çopra balığı	Vu
Turna Balığı	Vu
Menderes bıyığı	Vu
Beyşehir Gölü Çoprabalığı	Nt
Grusinian Kazıyıcı	Nt
Orontes Himri	Nt
Paphlagonia Çoprabalığı	Nt

Anadolu Deniz Alabalığı	Nt
Anadolu ghizani	Nt
Brown Meagre	Nt
Simav bıçağı	Nt
Van Şah kuli	Nt
Seyhan Kazıyıcı	Nt

Tablo 2.3 Red List'e göre Türkiye'de nesli tehlikede olan türler (Devamı)

Tür ismi	Redlist Kod durumu
Yıldızlı paten	Nt
Klikya turna kefalı	Nt
Uzun burunlu paten	Nt
Yuvarlak vatoz	Nt
Adana kefal	Nt
Mermer vatoz	Nt

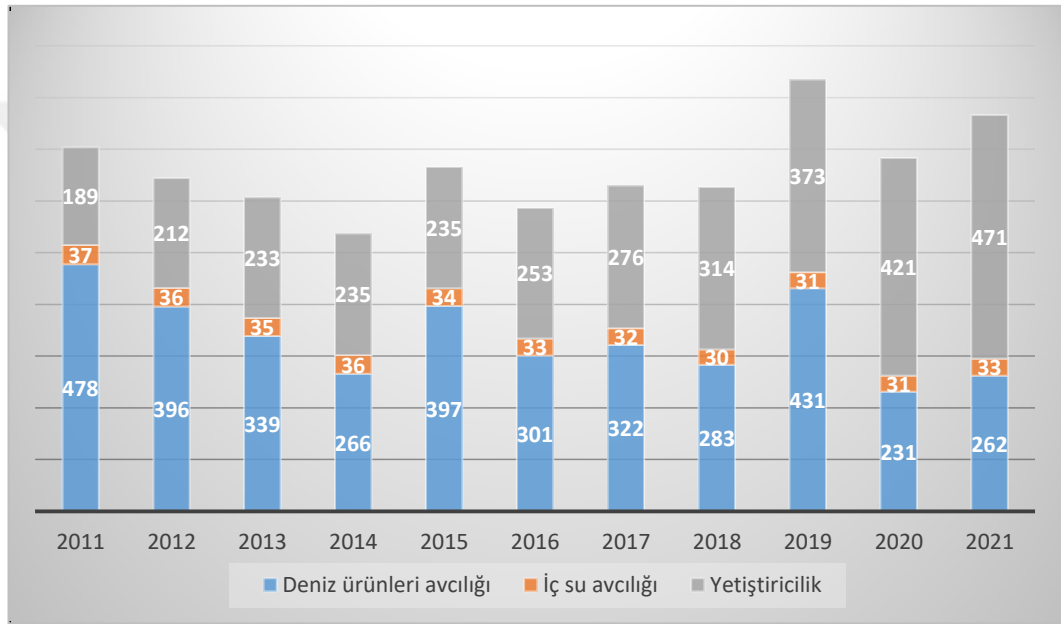
Yukarıda yer alan Tablo 2.3 incelendiğinde Türkiye'de yer alan deniz ve iç sular, baraj, göl ve nehirler içerisinde yer alan nesli tehdit altında olan 95 adet su ürünü bulunmaktadır. Bunların iki tanesinin nesli tükenmiş olup 17 tür çok yüksek tehdit altındadır, 36 tür yüksek tehdit altında yaşamlarına devam etmekte olup, 24 tür hassas tehlikede olup 16 türde korunmadığı sürece tehlikeli kategorilere giriş yapma durumuna sahiptir.

2.3 Türkiye'de Balıkçılık

Su ürünleri canlıları içerisinde yer alan balık beslenmede insan ihtiyaçlarının protein kaynağını oluşturmaktadır (Hecer, 2012). Ülkeler denizi kıyısı olan ve olmayan ülkeler olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Türkiye bu coğrafi avantajından kaynaklı deniz kıyısı olan ülkeler arasında yer almaktadır (Akengin vd., 2016). Türkiye doğal su kaynakları olarak yarımada olma özelliği taşır ve Akdeniz deniz sahası içerisinde 8333 km'lik bir sahil şeridinde sahiptir. Türkiye, Akdeniz deniz oluşumun da Karadeniz, Marmara, Ege ve Akdeniz sularının çevresinde yer almaktadır. Ayrıca Akdeniz'in oluşumu ile önemli stratejik konuma sahip İstanbul ve Çanakkale boğazlarına sahiptir (Sarıözkan, 2016). Türkiye bulunduğu coğrafi konumu itibari ile Akdeniz denizinin oluşumu ile oluşan kuzeyinde Karadeniz, güneyinde Akdeniz, batısında Ege ve İstanbul ile Çanakkale boğazları arasında Marmara Denizi'ne hakimdir. Bu coğrafi konum

itibari ile yarımada olma özelliği taşımaktadır. Türkiye'nin tüm denizlerinde amatör, sahil ya da tekne balıkçılığı türlerinden biri ya da birileri yapılabilmektedir. Türkiye'nin denizlerinde olduğu gibi ülke içinde yer alan göl, nehir, baraj ve akarsularında da balıkçılık faaliyetleri yürütülebilmektedir. Gelişen balıkçılık teknolojisi ve azalan balık stokları ve artan balık arzı ile ülke içindeki iç sularda ya da denizlerde balık çiftlikleri sayesinde kültür balıkçılığı da yapılabilmektedir (Tekelioğlu vd., 2007). Aşağıdaki Grafik 2.1'de Türkiye'deki balıkçılık verileri hakkında bilgi verilmektedir (TÜİK, 2022).

Grafik 2.1 2011-2021 balıkçılık verileri



Türkiye'de balıkçılık sektörünün TÜİK verilerine bakıldığında 2021 yılında su ürünleri avcılığı olarak 295 bin ton, iç su avcılığı 33 bin ton ve yetiştiricilik üretimi ise 471 bin ton olarak üretimi yapılmıştır. Grafik 2.1'e bakıldığında 2018 yılına kadar deniz ürünleri avcılığında daha fazla ürün alınmaktayken 2018 yılında ilk defa yetiştiricilik ürünleri 31 bin ton farkla daha fazla ürün alınmıştır. 2019 yılında deniz ürünleri avcılığı yeniden yetiştiricilikten fazla olurken 2020-21 yıllarında yetiştiricilikten elde edilen ürünlerden çok daha fazla ürün elde edilmektedir. Türkiye'de son 10 yıllık su ürünleri istatistiklerine bakıldığında Türkiye'de her yıl olarak farklı oranlarda avcılık ve yetiştiricilik ürünleri elde edilmektedir. Bu durumda balıkçılık ürünlerinin devamlı artışı olmayan sonuçlarının göstergesidir. 2020 ve 2021 yıllarında deniz avcılık ürünlerinin azalması, yapılan alan araştırmaları neticesinde artan deniz kirlilikleri, yasa dışı ve kayıt dışılığın göstergesi olarak kabullenmek mümkündür. Zira her

dönem artan bu negatif yönlü faaliyetler balık stokları düşüşe ve düşen stok sonucu balıkçılık faaliyetlerinin azalmasına sebep vermektedir. Aşağıda yer alan Tablo 2.4’de 2021 yılında Türkiye’de insan tüketimi için denizden en çok çıkarılan balık türlerinin listesi verilmiştir (TÜİK, 2022);

Tablo 2.4 2021 yılında Türkiye’de insan tüketimi için denizden çıkarılan balık türleri

1. Hamsi- Anchovy	64.878,1
2. İstavrit (Kraça)-Horse mackerel	19.581,6
3. Sardalya- Pilchard	15.800,3
4. Mezgit- Whiting	10331
5. Lüfer- Blue fish	5803,9
6. İstavrit (Karagöz)- Scad	4415,5
7. Tekir- Striped red	3066,2
8. Tirsi- Twaite shad	3065,1
9. Kupez Bogue	2600,7
10. Palamut-Torik- Atlantic bonito	2595,3
11. Orkinos- Bluefin tuna	2257
12. Kolyoz- Chup mackerel	1845,2
13. Kefal- Grey mullet	1690,7
14. Barbunya- Red mullet	1357,6
15. Diğer türler	8183,9
Toplam	147472,1

Yukarıda yer alan Tablo 2.4 incelendiğinde Türkiye’de insan tüketimi amaçlı satışa sunulan balık türü olarak hamsi baş sırada yer almaktadır. 64.878,1 ton miktarı ile hamsi kendinden sonra gelen istavritten (kraça) 3 katı daha fazla satışa sunulmuştur. 15.800,3 ton ile sardalya türü listenin ikinci sırasında yer alan istavriti takip etmektedir. TÜİK verileri aracılığıyla elde edilen Tablo 2.4’te yer alan 14 tür dışında “diğer türler” başlığı içerisinde 53 tür yer almaktadır. Bu türler oransal olarak düşük olmasından kaynaklı ve çalışmanın kapsamının karşılamadığından ötürü oransal veriler toplanarak tek bir başlık altında yer almıştır. Denizden çıkarılan balık türleri insan tüketimi ve endüstriyel tüketim

olarak ayrılmaktadır. İnsan tüketim miktarı toplamda 147.472,1 ton iken endüstriyel tüketim miktarı toplamda 114.759,6 tondur (TÜİK, 2022).

Türkiye’de denizden çıkarılan balık türlerinin dışında sularda yetiştiricilik yapılmaktadır. Türkiye’de iç sularda yapılan balık türlerine ait veriler aşağıdaki Tablo 2.5’te yer almaktadır (TÜİK, 2022).

Tablo 2.5 İç su yetiştiriciliğindeki balık türleri.

İç su (Inland water)	Ton
Alabalık (Gökkuşığı)- Trout (Rainbow trout)	134.174
Alabalık (Salmo sp.)- Trout (Salmo sp.) *	1.558
Aynalı sazan- Carp	171
Mersin balığı- Sturgeon*	-
Tilapya- Tilapia*	6
Yayın- European catfish**	84
Kurbağa- Frog*	49

Tablo 2.5 incelendiğinde Türkiye iç su yetiştiriciliğinde en çok üretimi yapılan 134.174 ton ile alabalık (gökkuşığı) türü ön plana çıkmaktadır. İkinci sırada ise 1.558,0 ton ile farklı bir alabalık türü gelmektedir. Listede dikkat çeken tür Türkiye’de avlanması yasak olan mersin balığının iç sularda yetiştiriciliğine dair herhangi bir veri paylaşılmamıştır.

Türkiye iç sularda olduğu gibi kıyı bölgelerinde de balık yetiştiriciliği yapılmaktadır. Denizlerde yapılan balık yetiştiriciliğinde yer alan balık türleri aşağıdaki Tablo 2.6’da yer almaktadır (TÜİK, 2022).

Tablo 2.6 Deniz yetiştiriciliğinde yer alan balıklar ve üretim miktarları.

Deniz- (Marine water)	Ton
Alabalık (Gökkuşığı)- Trout (Rainbow trout)	31.509
Alabalık (Salmo sp.)- Trout (Salmo sp.)	45
Çipura- Sea bream	133.476
Levrek- Sea bass	155.151
Fangri- Common seabream	4
Antenli mercan- Bluespotted seabream	-

Kırmızı bantlı mercan- Redbanded seabream	-
Minekop (Kötek)- Corb	2
Grenyüz (Sarıağız)- Meagre	5.913
Sinagrit- Dentex	-
Sivri burun karagöz- Sharpsnout seabream	-

Tablo 2.6 Deniz yetiştiriciliğinde yer alan balıklar ve üretim miktarları.

Deniz- (Marine water)	Ton
Trança- Blue spatled bream	3
Orkinos- Bluefin tuna	4.952
Midye – Mussel	4.585
Karides- Whiteleg shrimp	4
Diğer- Other	-

Yukarıda yer alan Tablo 2.6 incelendiğinde 155.151 ton ile levrek, 133.476 ton ile çipura balık türleri listede başı çekmektedir. Bu balık türleri Türkiye’de satışı olan ve genellikle balık restoranı olan yerlerde satış potansiyeli olan türlerdir. Bu türlerin yanında yumuşakçalardan midye ve eklembacaklılardan karides üretimi de yapılmaktadır.

Türkiye’de balıkçılık avcılık ve üreticiliğin bir kısmı 8333 km kıyı uzunluğumuzdaki denizlerde ve iç sularımızda yapılmaktadır (Yaşar, 2004). Bu başlığın altında Karadeniz, Marmara, Akdeniz ve Ege Deniz’lerine ait balıkçılık durumuna dair bilgiler verilecektir.

2.3.1 Marmara Denizi’nde Balıkçılık

Marmara Denizi, Marmara bölgesinde yer alan ve çevresinde Türkiye’nin en yoğun nüfus bölgesine sahip bir denizdir. (İçişleri Bakanlığı, 2022). Marmara Denizi’nin çevresinde Yalova, İstanbul, Kocaeli, Çanakkale, Balıkesir, Bursa ve Tekirdağ illeri olmak üzere yedi il sahili ile çevrelenmiştir (Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı, 2022).

Marmara Denizi, Çanakkale ve İstanbul boğazlarının içerisinde yer alan tamamı Türkiye toprakları çevrili bir iç denizdir (Yaşar, 2004). Ege ve Karadeniz Deniz’leri arasında geçiş denizi olmakla birlikte yoğun bir deniz trafiğine maruz kalmaktadır. Marmara bölgesinde yer alan büyük sanayi sahalarının kirliliğinden etkilenmekte olup günümüzde kirlilik oranı yüksek bir denizdir. Bu kirlilik oranı

balık stoklarını ve deniz canlılarını da yaşam alanlarını etkilemekte ve balık popülasyonunu düşürmektedir (Güngör vd., 2007).

Marmara Denizi'nin kirlenmesine sebep olan etmenlerin başında insan ve insan üretimi çevreyi kirleten etmenlerden kaynaklıdır. Marmara Denizi'nin kirlilik oranının artışın sanayi tesislerinin atıklarının denize deşarj sağlaması, zirai atıklar, kaçak boşaltımlar ve evlerde kullanılan atık suların deşarjından kaynaklanmaktadır (Işık ve Çalışır, 2021). Bu durumdan ötürü deniz suyunun içerisinde fosfor ve azot artışından kaynaklı deniz oksijenin düşmesi durumu yaşanmaktadır. Bir diğer kirletici unsur plastiklerdir. Plastik atıklar balıkçılık malzemeleri diğer malzemeler gibi deniz popülasyonunu ciddi etkileyen atıklardır. Doğa da olduğu gibi deniz de uzun süre yok olmazlar ve deniz canlılarının yaşam alanlarını etkilemektedirler (Taşdemir, 2002). Marmara Denizi çevresinde farklı ülkelerle çevrili olmamasından ötürü deniz içerisinde oluşan tüm problem ve sorunlar Marmara Denizi etrafında yaşayanlar tarafından kaynaklanmaktadır. Türkiye'nin yoğun nüfusunun etrafında toplandığı Marmara Denizi'nin sorunlarından biri kirliliktir. Yoğun gemi trafikleri, deniz taşımacılığı ve deniz kazaları deniz ekolojisine zarar vermektedir (Güner vd., 2000). Marmara Denizi'nin günümüzde kirliliğin dışı vurumu olarak müsilağ sorunu yaşamaktadır. Denizin içindeki kirliliğin göstergesi sayılan müsilağ deniz canlıların yaşam alanlarını sınırlamakta ve balıkçı teknelerinin avcılık yapmaması kaynaklı ekonomi açısından da sorunları içerisinde barındırmaktadır (Doğan, 2013).

Marmara Denizi balıkçılık faaliyetleri açısından balıkların göç yolu üzerinde konumlanmaktadır. İki denizinin birleşimi olmasından iki deniz özelliklerini içerisinde barındırmaktadır. Karadeniz ve Ege Denizi'ne kıyasla daha fazla canlı türü içerisinde barındırır. Marmara Denizi'nde hamsi, istavrit, sardalya, mersin balığı, kolyoz, kılıç balığı, uskumru, mezgıt, pembe karides, kılıç balığı ve yunuslar başta olmak üzere bir çok balık ve memeli türü yaşamaktadır. Balıkların göç yolu üzerinde bulunması ve bazı balıkların üreme bölgesi olmasından kaynaklı 1971 yılında dip trolü avcılığı yasaklanmış ve belirli izinli bölgelerde diğer avcılık faaliyetlerine izin verilmiştir (tarımorman.gov.tr). Türkiye'de Mayıs ve Eylül aylarında balıkçılık yasağı olmasından kaynaklı bu dönemlerde avcılık yapılmamaktadır (WWF, 2013).

2.3.2 Karadeniz'de Balıkçılık

Karadeniz, Türkiye'nin kuzey sınırında yer alan deniz çevresinde Bulgaristan, Romanya, Ukrayna, Rusya ve Gürcistan'da sınırları bulunan ve İstanbul boğazı ile Marmara Denizi'ne bağlantısı bulunan bir denizdir. Türkiye sınırları açısından Karadeniz ve Marmara bölgesinde 15 ilin Karadeniz'e sahil sınırı vardır. Karadeniz'e kıyısı olan illerimizin toplam kıyı uzunluğu 1700 km bulunmaktadır (Polat ve Ergün, 2008).

Karadeniz, Ekvator'a olan uzaklığı ve kutuplara yakınlığı beslendiği nehirler sayesinde diğer denizlere göre sıcaklığı daha soğuk bir denizdir. Ayrıca 200 m derinliğin altında kükürtlü hidrojen oranının fazla olmasından kaynaklı canlı yaşamına elverişli değildir. Buna rağmen Türkiye adına önemli bir balıkçılık potansiyeline sahiptir. Karadeniz buharlaşmanın az olması ve beslendiği soğuk nehirler sayesinde tuzluluk oranı düşük bir denizdir. Karadeniz'de balıkçılık faaliyetleri yerli ve gezici balık türleri olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Yerli türler mevsim değişikliklerinde kısıtlı alanlarda yayılış gösterir ve göç etmezler genelde suyun derinliklerine çekilirler ya da su yüzeylerine yaklaşır. Diğer gezici tür balıklar ise üreme dönemlerinde göç ederler genelde tuz oranı daha düşük ve daha soğuk suyu olan Karadeniz'in içinde yer alan Azak Denizi'ne hareket ederler. Genelde sürü halinde hayatlarına devam etmektedirler (Zaman, 2005). Karadeniz'de başlıca su ürünleri hamsi, istavrit, lüfer, palamut, torik, tirsi, zargana, çaça gibi ekonomik değeri olan türlerdir (Polat ve Ergün, 2008; Zaman, 2005).

Karadeniz'de avlanan balıkçılık ürünlerinin başında hamsi yer almaktadır. Ancak deniz sularının kirlenmesi, aşırı avcılık faaliyetleri yukarıda yer alan balık türleri stoklarının tehlike altına olduğu görülmektedir. Öte yandan memeli deniz hayvanlarından olan yunuslarda Karadeniz rastlanılan türlerdendir ancak 1950'li yıllarda balıkçılar tarafından yunusların avcılık faaliyetleri açısından risk olduğu düşüncesi ile birçok yunus bu dönemde katledilmiştir (WWF, 2013). Dünya çapında yaşanan iklim değişikliklerinin sonuçları arasında yer alan küresel ısınma Karadeniz'de de etkisini göstermektedir. Türkiye açısından önemli balık ürünü olan hamsi balığı dönemsel tutarsızlıklar göstererek Karadeniz'deki su sıcaklığının artması sebebi ile Türkiye kıyılarından bazı dönemlerde uzaklaşma eylemi göstermektedir (Sağlam vd., 2008).

Bat vd., (2007) yapmış oldukları çalışmada Karadeniz'in Türkiye'nin balıkçılık ekonomisine büyük bir katkı sunduğu ve avlanan balıkların

çoğunluğunun bu denizden elde edildiğini vurgulamaktadır. Karadeniz’de en çok avlanan balık türü olan hamsinin 1980’lerden sonraki stoklarındaki ani düşüş ve azalmasında çevre etmenlerinin yanında Amerika’dan gelen gemilerde bulunan “deniz cevizi” olarak da bilinen “*Mnemiopsis leidyi*” Karadeniz’de yayılması hamsilerin yumurta ve larvalarını tüketmesinden kaynaklı hamsi stoklarındaki değişmelere sebep olmuştur. Ayrıca düşen balık stoklarının sonucu olarak balıkçı gemilerinin daha fazla balık avlayabilmek için deniz üzerinde av seyirleri artmasından kaynaklı araçların yakıt kullanımı artmakta ve çevreye yaydığı karbon ayak izi fazlalaşmaktadır. Bununla birlikte çevreye CO² salınımı arttırmaktadır. Bunun sonucu olarak çevre kirliliği artmaktadır. Dağtekin vd., (2022) yapmış oldukları çalışmada Karadeniz’de avcılık faaliyeti yürüten bir gırgır teknesinin bir ton balık yakalamak için 0.17-0.59 ton CO² salındığı sonucuna ulaşmışlardır.

2.3.3 Ege Denizi’nde Balıkçılık

Ege Denizi, Akdeniz’in içerisinde yer alan Türkiye ve Yunanistan’ın etrafını çevirdiği ve çok fazla içerisinde Ada bulundurmasından ötürü “Adalar Denizi” olarak da tanımlanmaktadır. Ege Denizi, Marmara ve Karadeniz’e göre sıcak ve tuzludur ancak güneyden kuzey kısmına ilerledikçe sıcaklık ve tuz oranında düşme yaşanmaktadır (Akengin vd., 2016). Kuzey Ege’nin Güney Ege’ye göre sıcaklık ve tuzluluk farkını yaratan sebepler arasında Kuzey Ege’nin Yunanistan ve Türkiye tarafında akan nehirlerdir. Bu nehirler düşük sıcaklıkta akmasından ötürü denizin sıcaklığını etkilemektedir (Kallianiotis vd., 2004). Ege sahillerinde doğal liman olanakları fazla olmasından dolayı deniz ticaretine ve yat turizmine uygundur. Deniz turizmi olarak yoğun bir kapasiteye sahiptir. Balıkçılık, sünger avcılığının yanında tuz üretimi de yapılabilmektedir (Akengin vd., 2016).

Ege Denizi balıkçılık faaliyetleri açısından diğer denizlere göre daha düşüktür. Bunun sebebi Ege Denizi’nin kıta sahanlığının darlığı ve dip yapısının engebeli olmasından balıkçılık faaliyetleri sınırlanmaktadır. Ege Denizi’nde kıyı, sahil ve dalyan balıkçılığı olmak üzere üç grupta avcılık faaliyetleri yapılmaktadır. Kıyı balıkçılığı adında anlaşılaçağı üzere kıyıya yakın yerlerde küçük teknelerle yapılan balıkçılıktır. Sahil balıkçılığı balık gruplarının konumuna göre hareket edildiğı balıkçılık türü olup trol ve gırgır tekneleri yapılan balıkçılıktır. Dalyan balıkçılığı ise lagün ve koylara kurulan bir tuzak sistemidir, koya giren balıkların

çıkış yolu kapatılarak yapılan balıkçılıktır (Kınacıgil ve İlkyaz, 1997). WWF (2013) raporunda Ege Denizi sardalye üretiminin birçoğunu karşılamakla birlikte diğer başlıca ürünleri “kupes, istavrit, kolyoz, tirsı, karides, ıstakoz, kalamar, sünger, mürekkep balığı ve ahtapot” içerisinde barındırmaktadır.

2.3.3 Akdeniz’de Balıkçılık

Akdeniz, Cebeli Tarık Boğazı ile başlayan Kuzey doğusunda boğazlar yoluyla Karadeniz’e, Güney doğusunda Süveyş Kanalı sayesinde Basra Körfezine bağlanan çevresinde birçok ulus ve ülkelerin sahilleri bulunduğu denizdir.

Tarihi geçmişinde birçok medeniyet bu denize hâkim olmak istemiş ve bunun uğruna birçok savaş yapmıştır. Günümüzde Akdeniz’e kıyı olan ülkelere bakıldığında Türkiye, Yunanistan, İtalya, KKTC, Güney Kıbrıs Rum Yönetimi, Suriye, Mısır, İsrail, Filistin, Libya, Tunus, Fas, Cezayir, Hırvatistan, Slovenya, İspanya, Fransa, Bosna-Hersek, Arnavutluk, Lübnan ve Malta’dır. Geniş bir etnik ulusa hizmet eden Akdeniz’in üç kıtayı birleştiren bir yapısı vardır (Yıldız, 2006). Akdeniz tuzluluk oranı olarak Türkiye’nin en tuzlu denizidir. Ekvatora yakınlığından kaynaklı deniz sıcaklığı yıl boyu yüksektir ve en uzun denize girme süresini içerisinde barındırır (Akengin vd., 2016). Akdeniz yukarıda verilen bilgilerin göstergesi olarak birçok milleti çevresinde yaşam gösterdiği önemli bir denizdir.

Akdeniz bölgesindeki balıkçılık faaliyetleri Ege Denizi ile benzerlik göstermektedir. Akdeniz’de büyük ölçekli balıkçılık türlerinden kılıç, torik ve orkinos türü avcılık faaliyetleri de yer almaktadır (WWF, 2013). Doğal oluşumu bir kolu olmayan Kızıldeniz 1869 yılında Mısır topraklarında Süveyş Kanalı’nın açılması ile Akdeniz’e bağlanması sağlanmıştır (Mavruk ve Avşar, 2006). Bu durum Kızıldeniz’de yer alan balık türlerinin Akdeniz’e geçişini sağlamış ve bu sayede Akdeniz’deki canlı türlerinde artış sağlamıştır (Çoker ve Akyol, 2014; Mavruk ve Avşar, 2006). Lesepsiyen göç olarak tanımlanan bu durum Akdeniz’de ve Türkiye kıyılarında farklı balık türlerinde artış göstermesine sebep olmuştur. Ergüden vd., (2018) yapmış oldukları çalışmalarında Akdeniz’de 44 familyaya bağlı 72 tür olarak olduğu tespit edilmiştir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

3. YÖNTEM

Bu başlık içerisinde tez çalışmasının yöntem kısmını kapsayan amaç, önem, sınırlılıklar, yöntem, sürece ve edinilen bilgilerin yorumlanmasına yer verilmiştir.

3.1 Araştırma Konusu

Son yıllardaki bilimsel literatür incelendiğinde “sürdürülebilirlik” kavramı ile ilgili çalışmaların çeşitlilik ve yoğunluk kazandığı görülmektedir. Dünya Sağlık Örgütü’ne göre günümüz balıkçılık stoklarının gelecek nesillere taşınması tehlike altındır. Tez çalışmasının kapsamı olarak balıkçılığın sürdürülebilir bir şekilde gelecek nesillere aktarılabilmesi adına Türkiye’de nüfus açısından en büyük ili olan İstanbul’da yer alan balık restoranı işletmelerinin sürdürülebilir balıkçılık hakkında yaklaşımları incelenmiştir.

3.2 Araştırmanın Amacı ve Önemi

Balıkçılık sektörü dünyanın birçok bölümünde geçim kaynağı olarak ekonomik bir değer taşıırken aynı zamanda beslenme ihtiyacındaki proteini karşılaması ve birçok insanın tüketimi sağlaması açısından devamlılığı önemli bir sektördür. Yapılan araştırmalar sonucunda gerek artan dünya nüfusu ve çevre kirliliği gerekse yanlış avlanma ile deniz ürünlerinin içerisinde yer alan yenilebilir balıklar tehlike altındadır. Çalışmada sürdürülebilirlik bilinci ile balıkçılık sektörünü ele alınmıştır. Gelecek nesillerin hakları gözetilerek, balıkçılık üzerine yoğunlaşmış olan balık restoranlarının kendi sistem dinamiğini tehdit eden durum karşısında bilgi düzeyleri ve tutumları ortaya çıkarılması istenmiştir. Dünyanın 4’te 3’nün sularla kaplı olduğu halde denizel ürünlerin gün geçtikçe azalması, dünya üzerinde birçok toplumun geçim kaynağını oluşturan balıkçılık sektörü adına yaklaşan krizin öne çıkarılması çalışmanın önemini vurgulamaktadır. Yapılan literatür taraması sonucunda sürdürülebilirlik hakkında yiyecek içecek işletmeleri ile ilgili çalışmalar oldukça kısıtlıdır (Sünnetçioğlu, 2016). Ancak sürdürülebilir balıkçılık kapsamında balık restoranı işletmelerine dair örneklem dahilinde literatür kısıtlıdır. Bu çalışmanın ileride yapılacak olan çalışmalara temel oluşturacağı ve literatüre katkı sunabileceği beklenmektedir.

3.3 Araştırmanın Sınırlılıkları

Türkiye kıyıları sayesinde yarımada olması özelliği bakımından her kıyıda balıkçılık yapılmaktadır. Bu durumda çalışmanın diğer bölgelerde de yapılabilmesini sağlamaktadır. Ancak tüm kıyılardaki restoranlarla görüşme sağlanabilmesi ekonomiklik ve zaman açısında karşılanamaz bir süreç doğurmaktadır. Tüm bunlar neticesinde çalışmanın süre kapsamında ve Türkiye'nin açısından en yoğun nüfusu içinde barından aynı zamanda denizel şehir olan İstanbul tercih edilmiştir.

Balıkçılık sadece açık denizlerde olmayıp aynı zamanda iç sularda da balıkçılık yapılmaktadır. Aynı zamanda ticari amaç doğrultusunda üretim çiftlikleri denize kıyısı bulunmayan şehirlerde balıkçılık yapılmaktadır. Bazı işletmeler av balığı yerine kültür balıkçılığını tercih etmektedir. Bu durumda çalışmanın asıl amacı olan doğal balık sektörünün dışarısında yer almaktadır.

Gerçekleştirilecek çalışma kapsamında işletme sahipleri ile görüşme sağlanacağından ötürü işletme sahiplerine çeşitli sebeplerle ulaşamama ihtimaline karşın işletme yönetici ve işletme baş aşçısı ile görüşmeler sağlanması düşünülmektedir.

3.4 Araştırmanın Yöntemi

Çalışma kapsamı dâhilinde nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile yürütülmüştür. Bu teknikte, araştırmacı önceden sormayı planladığı görüşme sorularını hazır hale getirir. Araştırmayı yapan kişi görüşmeler yapıldığı esnada görüşmenin akışına göre yan ya da alt sorularla görüşmenin akışını etkileyebilir ve kişinin yanıtlarını detaylandırmasını isteyebilir. Eğer katılımcı bir cevabı yanıtlarken diğer bir sorunun da cevabını almışsa araştırmacı bu soruyu sormayabilir. Bu teknik araştırmacının sorularını önceden hazırlaması dolayısıyla kolaylık ve sistemli bir çalışma şansı sunmaktadır (Türnüklü, 2000, s. 547).

Tez çalışmasında balık restoranı yöneticilerinin verdiği cevaplar sistematik bir şekilde araştırılarak betimsel analiz yöntemi aracılığıyla yapılmıştır. “Betimsel analiz çalışma sonrasında toplanan verilerin önceden belirlenen temalara göre özetlemesini sağlayabildiği nitel analiz türüdür. Bu analiz türünde araştırmacı görüşmecilerin söylemlerini ya da davranışlarını doğrudan alıntı yapabilir. Bu analiz türünde amaç araştırma sonunda elde edilen bulguları okuyucuya özetlenmiş ve yorumlanmış şekilde yansıtabilmektedir” (Özdemir, 2010, s. 336).

Araştırma kapsamında işletme sahipleri ya da yöneticileri ile görüşülmüş ve verilen cevaplar tekrar etmesi üzerine 22. işletme sonrasında görüşmeler sonlandırılmıştır.

3.5 Araştırmanın Süreci ve Soruları

Araştırma dâhilinde İstanbul'da yer alan balık restoranı işletmeleri ile görüşmeler sağlanmıştır. Görüşmelerde kullanılacak olan soruların hazırlanması aşamasında gerekli literatür okunmuş ve tez çalışması kapsamında restoranların sürdürülebilir balıkçılık ile ilgili tutumları öğrenebilmek adına Freeman (2011), Sünnetçioğlu (2013) ve Kurnaz (2017) çalışmalarında yer alan görüşme formları temel alınarak görüşme soruları oluşturulmuş ve kapsam dahilinde değişiklikler yapılmıştır. İstenilen hedef araştırma kapsamında oluşturulan sorular alanında uzman akademisyenlere sunulmuş ve soruların yeterliliği hakkında fikir alışverişi yapılmıştır. Oluşturulan soru formu Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Sosyal Bilimlerde İnsan Araştırmaları Etik Kurulu'na sunularak Protokol NO. 2022/140 05.05.2022 toplantısında etik olarak uygun bulunmuştur. Etik kurulun onay belgesi Ek 1'de sunulmuştur. Tez çalışması kapsamında yer alan işletmelere Tripadvisor'da "İstanbul balık restoranları" taraması yapılarak çıkan sonuçlar doğrultusunda adreslerine ulaşılmıştır aynı zamanda İstanbul'un turistik lokasyonlarında yer alan balık restoranlarına, semtlerinde bulunan marinalarda yer alan balık restoranları ziyaret edilerek burada bulunan işletmeler ile görüşmeler sağlanmıştır. Görüşmeler sürecinde bazı işletme sahiplerinin yerinde bulunmaması veya işletmenin yoğun çalışma saatlerine denk gelmesinden ötürü ertelenmiş ve uygun randevu saatlerinde tekrar görüşmeler sağlanmıştır ancak bazı işletmeler bu durumu tekrarlayarak çalışmayı katılmayı reddetmiş veya çalışmaya katılmamayı tercih etmişlerdir. Görüşmelerde işletme sahiplerinin rızası sonucunda bilgilendirme formlarının sunulması, okunması, anlaşılmayan yerlerin cevaplanması gibi süreçlerin sonucunda 10-15 dk arası sürmüştür.

Araştırma kapsamında aşağıda yer alan sorular işletme sahiplerine sorulmuştur.

Tablo 3.1 Görüşme esnasında işletmeye sorulan sorular

1. İşletmeniz ne kadar süredir faaliyet gösteriyor? (Freeman, 2011).
2. Menüünüzde av yasağı kapsamında olan balık yemeğiniz var mı?
3. Avlanan balığın boy ve kg özelliklerine dikkat ediyor musunuz?

4. <i>Sürdürülebilirlik hakkında ne düşünüyorsunuz? (Freeman, 2011).</i>
5. <i>Sürdürülebilir deniz ürünleri için kişisel olarak ne gibi katkı ve tutumunuz var? (Sünnetçioğlu,2013).</i>

Tablo 3.1 Görüşme esnasında işletmeye sorulan sorular (Devamı)

6. <i>Satın alma işlemlerinizi mevsimsel mi?</i>
7. <i>İşletmenizin balık sezonu içerisinde veya sezon dışında kapalı olduğu dönem var mı?</i>
8. <i>İşletmenize gelen ürünleri hangi bölgeden temin ediyorsunuz? (Freeman, 2011).</i>
9. <i>Menülerinizi mevsimsel ürünlerine göre mi düzenliyorsunuz.</i>
10. <i>Mevsimi dışında ürünler için saklama yöntemi/yöntemlerini kullanıyor musunuz? Kullanıyorsanız hangi yönteme/yöntemlere yer veriyorsunuz?</i>
11. <i>Çalışanlarınız çalışma noktasında sürdürülebilirlik hakkında bilgi sahibiler mi? (Kurnaz, 2017)</i>
12. <i>Tedarik edemediğiniz ürünler için alternatif ne gibi tedarik programı uyguluyorsunuz?</i>
13. <i>Müşterileriniz bilinçli olarak mı sizi tercih ediyor? (Sünnetçioğlu,2013).</i>
14. <i>Genel müşteri profiliniz nasıl? (Freeman, 2011).</i>
15. <i>Gelecek nesil balık stokları hakkında tahmini düşünceleriniz nelerdir?</i>
16. <i>İşletmenize gelen balıkları kontrol eden kurum ve kuruluşlar var mı?</i>
17. <i>Menünüzde yer alan balıkları bulamadığınız dönemler oluyor mu? (Freeman, 2011).</i>
18. <i>Sürdürülebilir balıkçılık ile ilgili menülerinizde herhangi bir bilgi içeriğine yer veriyor musunuz? (Kurnaz, 2017).</i>

3.6 Araştırmanın Evreni ve Örneklemi

Araştırmanın örnekleme olarak İstanbul ili seçilmiştir. İstanbul, Türkiye'nin nüfus açısından en büyük ili olması, denize kıyısı olması, Türkiye'nin tüm şehirlerden göç alarak temsil gücü kabiliyeti olması gibi etmenlerden dolayı seçilmiştir. Görüşme yapılan işletmeler Benzeşik örneklem yöntemi kullanılarak belirlenmiştir. "Benzeşik örnekleme yönteminde örneklem, araştırmanın problemiyle ilgili olarak evrende yer alan benzeşik bir alt grubu ya da oldukça özelleşmiş bir durumu içerebilir" (Baltacı, 2018, s. 250). Bu yöntem ile İstanbul

ilinin çeşitli bölgelerinde yer alan balık restoranı konseptinde olan işletmeler ile görüşülmüştür. Yapılan görüşmelerde şahısların kendi özgün düşünceleri olduğundan ötürü, işletme ve işletme sahiplerine dair tanımlayıcı bilgilere çalışmada yer verilmemiştir. Bu durum yerine işletmelere dair çağrışım yaratmayan kodlar verilmiştir (Ör. İşletme1, İşletme 2 vb.).

3.7 Araştırmanın Kısıtları

Türkiye'nin akademi alanında gelişmesini sağlamak adına yapılan çalışmaların, insanlar tarafından vakit ayırmama, bilgisi olduğu halde katılmayı reddetme, kişisel korku ve çıkar çatışması sonucunda anketlere ve çalışmalara katılmayı reddetmektedirler. Türkiye'de gelişiminin sac ayaklarından birini barından akademik çalışmalara karşı toplumumuz daha fazla bilinçlendirilmeli kişisel normlarına ve çıkarlarına bir zayıt verilmeyeceği bilgisinin aktarılması gerekmektedir. Bu sayede bu tarz çalışmalar artarak Türkiye'nin gelişimine katkı sunacaktır.

3.8 Araştırma Bulgularının Yorumlanması

Araştırma bulguları ve bulgulara dair yorumlar balık restoranı işletmelerinin cevaplarına göre verilmiştir. 22 işletme ile yapılan görüşmeler ses kayıt cihazı ve not olarak gerçekleştirilmiştir. İşletmelere çalışma hakkında bilgi verildikten sonra gönüllü bildiri formu takdim edilmiş, kendisinden bu formu okunması talep edilmiş ve görüşmeyi kabul ettiği beyanından sonra sorular yöneltilmiştir. Bu görüşmeler esnasında ses kayıt cihazı ile kayıt yapılmasını istemeyen 3 işletme ile notlar alınarak görüşme gerçekleştirilmiş diğer 19 işletmenin kendi rızaları doğrultusunda ses kayıt cihazı kayıt alınmış daha sonra bu ses kayıtlarının çözümlenmesi yapılarak bilgisayar ortamında yazıya aktarılmıştır. Araştırmaya dair bilgiler alıntılar şeklinde sunularak aşağıda yer almaktadır.

3.8.1 İşletmenin Faaliyet Sürelerine Dair Bilgiler

İşletmelere dair bilgiler aşağıdaki Tablo 3.2'de yer verilmektedir.

Tablo 3.2 İşletmelerin faaliyet süreleri

İşletme Kodu	Semt	Alıntı
İşletme 1	Beylikdüzü	"5 yıl"
İşletme 2	Beylikdüzü	"5,5 yıl"

İşletme 3	Beylikdüzü	“2 yıl”
İşletme 4	Beylikdüzü	“3 yıl”
İşletme 5	Bakırköy	“10 yıl”
İşletme 6	Fatih	“9 yıl”
İşletme 7	Fatih	“20 yıl”

Tablo 3.2 İşletmelerin faaliyet süreleri (Devamı)

İşletme Kodu	Semt	Alıntı
İşletme 8	Arnavutköy	“13 yıl”
İşletme 9	Beşiktaş	“17 yıl”
İşletme 10	Beşiktaş	“2,5 yıl”
İşletme 11	Kadıköy	“15 yıl”
İşletme 12	Kadıköy	“2,5 yıl”
İşletme 13	Bakırköy	“4 yıl”
İşletme 14	Bakırköy	“3 yıl”
İşletme 15	Ümraniye	“6 yıl”
İşletme 16	Sarıyer	“8 yıl”
İşletme 17	Maltepe	“5 yıl”
İşletme 18	Maltepe	“8 yıl”
İşletme 19	Beyoğlu	“7 yıl”
İşletme 20	Şişli	“11 yıl”
İşletme 21	Şişli	“12 yıl”
İşletme 22	Şişli	“7 yıl”

Tablo 3.2 incelendiğin işletmelerin faaliyet sürelerinin öğrenilmesi amacıyla “İşletmeniz ne kadar süredir faaliyet gösteriyor?” sorusu yöneltildiğinde alınan cevaplar Tablo 3.2’de alıntılar şeklinde verilmiştir. Tablo 3.2’den hareketle işletmelerin faaliyet yılları 2 ile 20 yıl arasında farklılıklar göstermektedir.

3.8.2 Menülerde Yer Alan Balıklar

İşletmelerin menülerinde av yasağı kapsamında ürün bulundurulmasına dair bulgular aşağıdaki Tablo 3.3’te yer verilmiştir.

Tablo 3.3 Menünüzde av yasağı kapsamında olan balık yemeğiniz var mı

Tema	Kod	Alıntı
------	-----	--------

Menülerde yer alan balıklar	Evet (6)	<i>“Evet, var av yasağı olmadığı dönemlerde bazı tür balıkları satıyoruz (İşl. 5).”</i>
	Hayır (12)	<i>“Hayır, yok çünkü 12 ay satış potansiyeli olan balıkları kullanıyoruz (İşl. 1).”</i>

Tablo 3.3 incelendiğinde çalışma örnekleminde yer alan işletmelerin menülerinde av yasağı kapsamında balık türlerini satışa sunduklarının öğrenilmesi amacıyla yönetilen soruya verdikleri cevaplar sonucu oluşturulan tema “Menülerde yer alan balıklar” şeklindedir. Bu tema altında verilen yanıtlardan “Evet” ve “Hayır” kodları oluşturulmuştur. Verilen cevaplardan daha yoğun olan kod “Hayır” kodudur (İşl.1, İşl. 2, İşl. 3, İşl.4, İşl. 7, İşl. 8, İşl. 9, İşl. 10, İşl. 11, İşl. 12, İşl. 13, İşl. 14, İşl. 15, İşl. 16, İşl. 17, İşl. 20) Bu kodun altında verilen cevaplar sonucu işletmeler av yasağı kapsamında olan herhangi bir tür balığı menülerinde satışa sunmamaktadır. “Evet” kodu (İşl. 5, İşl. 6, İşl. 18, İşl. 19, İşl. 21, İşl. 22) etrafında altında toplanan cevaplar ise işletmelerin balık avlanma sezonu dışında yer alan zaman diliminde de menülerinde yer alan balık türlerini satışa sunduklarını açıklamışlardır.

3.8.3 Balıkların Fiziksel Özellikleri

İşletmelerde avlanan ya da tedarikçiler aracılığıyla gelen balığın boy ve kg özelliklerine dikkat edilmesine dair bilgiler Tablo 3.4’te aşağıda sunulmaktadır.

Tablo 3.4 Avlanan balığın boy ve kg özelliklerine dikkat ediyor musunuz

Tema	Kod	Alıntı
Balıkların fiziksel özellikleri	Evet (14)	<i>“Genelde dikkat ediyoruz bazen standart dışı olma durumu yaşıyor onda da geri gönderiyoruz (İşl. 3).”</i>
	Tedarikçi firma tarafından standart ürün kullananlar (5)	<i>“İşletmemizin bulunduğu bölge neticesinde halden alıyoruz bu görevi halin kendisinde kontrol ediliyor, aynı zamanda zincir marketlerden de donuk ürün temin ediyoruz onlarda belirli standartlar altında satış yapmıyor (İşl. 1).”</i>
	Kod etrafında toplanmayan	

	(3)	
--	-----	--

Tablo 3.4 incelendiğinde tez çalışmasının örnekleme dâhilinde yer alan işletmelerin satın aldıkları ya da avlanan balıkların kilo ve boy oranlarını dikkat düzeylerinin belirlenmesi amacıyla sorulan soruya verilen cevaplar sonucunda iki kod belirlenmiştir. Bunlar “Evet” ve “Tedarikçi firma tarafından standart ürün kullanımı”. Tablo 3.4’te yer alan “Evet” kodunda (İşl. 2, İşl. 3, İşl. 6, İşl. 7, İşl. 10, İşl. 12, İşl. 13, İşl. 14, İşl. 17, İşl. 18, İşl. 19, İşl. 20, İşl. 21, İşl. 22) 14 işletme, işletmelerine gelen balıkların boy ve hacimlerine dikkat etmektedir. Bu işletmeler genel olarak satışa sundukları balıkların olması gereken boy ve kilo hacimlerine dikkat ettiğini ve standart boylarının altında satış yapmadıklarını belirtmektedirler. İşletmeler satış potansiyeli olan boylarda balıklarını satın aldıklarını bununla birlikte satış fiyatının uygun halde olması gerektiğini vurgulamaktadır. Görüşmelerden elde edilen bir diğer kod olan “Tedarikçi firma tarafından standart ürün kullanımı” kodunda (İşl. 1, İşl. 5, İşl. 8, İşl. 11, İşl. 16) beş işletme satın alma işlemini bir aracı firma aracılığıyla standart boy da ve kiloda olan ürünleri satın alarak tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Bu kod içerisinde yer alan işletmeler standart ürün satışı sunmak amacıyla olduğunu belirtmişlerdir. Görüşmeler sonucunda bazı işletmeler Tablo 3.4’te yer alan kodlar etrafında toplanmayan üç işletme vardır (İşl. 4, İşl. 9, İşl. 15).

3.8.4 Sürdürülebilirlik Düşüncesi

İşletme sahiplerinin sürdürülebilirlik hakkında kişisel görüşleri Tablo 3.5’te verilmektedir.

Tablo 3.5 Sürdürülebilirlik hakkında işletme sahiplerinin görüşleri

Tema	Kod	Alıntı
Sürdürülebilirlik düşüncesi	İsraf (3)	<i>“Sürdürülebilirliği düşününce aklıma israf geliyor çünkü özellikle para kazanmak uğruna insanların yiyebileceğinden fazlası ile maruz ...</i>
	Bilgi sahibi olmama (3)	<i>“Sürdürülebilirlik nedir bilmiyorum (İşl. 5).</i>
	Kaynak Kullanımı	<i>...sanki hiç bitmeyecek gibi kaynak harcamaları yapmanın sonraki kuşakları</i>

	(8)	<i>unutarak hareket edilmesi dünyanın artık çok da sürdürülebilir bir boyuta ulaşmadığının bir göstergesi (İşl. 18). ”</i>
--	-----	--

Tablo 3.5 Sürdürülebilirlik hakkında işletme sahiplerinin görüşleri (Devamı)

Tema	Kod	Alıntı
Sürdürülebilirlik düşüncesi	Çevre ve doğa şartlarının korunması (4)	“Çevre koşullarını korumak aklıma geliyor...(İşl. 20). ”
	Kod etrafında toplanmayan (4)	

Tablo 3.5 incelendiğinde de çalışma örneğinde yer alan işletmelerin sürdürülebilirlik hakkındaki görüşlerinin ortaya çıkarılması amacıyla yöneltilen soruya işletmelerin verdikleri cevaplar 4 adet kod etrafında kümelenmiştir. Bu kod “İsraf”, “Bilgi sahibi olmama”, “Kaynak kullanımı” ve “Çevre ve doğa şartlarının korunması” olarak tanımlanmıştır. Sürdürülebilirlik kavramını kişilere israf fikrini çağrıştıran üç işletme (İşl. 1, İşl. 2, İşl. 17) vardır. Bu işletmelerin temel açıklamasında yiyecek ve içecek israfı temeline dayandırmışlardır. Sürdürülebilirlik hakkında bilgi sahibi olmayan üç işletme (İşl. 4, İşl. 5, İşl. 7) vardır. Bu kişiler sürdürülebilirlik hakkında kişisel bir fikri olmadığını ve anlamını bilmediklerini dile getirmişlerdir. Görüşmelerden oluşan kodlardan diğeri “Kaynak kullanımı” kodudur (İşl. 3, İşl. 8, İşl. 9, İşl. 11, İşl. 13, İşl. 14, İşl. 15, İşl.18). Bu işletme görüşleri ortak değindiği nokta günümüzde insanların kaynak kullanımına dikkat göstermemesinden kaynakları gelecek nesillerin ihtiyaçları noktasında düşüncesiz davranış hâkim olduğu görüşündeler. Kaynakların doğru kullanılarak gelecek kuşaklara aktarılması gerekliliğini vurgulamaktadırlar. Yapılan görüşmelerdeki son kod “Çevre ve doğa şartlarının korunması” altında toplanmıştır (İşl. 19, İşl. 20, İşl. 21, İşl. 22). Bu görüşlerinde temelinde sürdürülebilirlik düşüncesinin çevre ve doğanın tahrip edildiği düşüncesi hâkimdir. Çevre şartlarının ve doğanın gün geçtikçe insanlar tarafından daha çok etkiye maruz kaldığı, çevreci faaliyetler artırılması gerektiği ve bu

duruma da devlet yetkililerinin daha çok el atması, insanların daha çok çevre koşullarına karşı bilinçlendirilmesi gerektiğini vurgulamaktadırlar. Yapılan görüşmelerden belirlenen temaları uygun olmayan özgün düşüncelerde ortaya çıkmıştır (İşl. 6, İşl. 10, İşl. 12, İşl. 16).

3.8.5 Deniz Ürünlerine Katkı

İşletmelerin sürdürülebilir deniz ürünlerine kişisel katkıları açısından cevapları Tablo 3.6’da verilmiştir.

Tablo 3.6 Sürdürülebilir deniz ürünlerine katkı

Tema	Kod	Alıntı
Deniz Ürünlerine katkı	Mevsime uygun tüketim (6)	“Av yasağı olduğu dönemler de sadece çiftlik balıklarına yöneliyorum, sezon içerisinde uygun ve sağlıklı balıkları satın alıyorum. (İşl. 19).”
	Katkım yok (6)	“Konuyu bilmediğim için bir katkı olup olmadığını bilmiyorum (İşl. 7).”
	Fiziksel özellikler (7)	“Boy ve kg özelliklerine dikkat ederek alışveriş yapıyorum. Hangi zaman aralığında tutulduğuna dikkat ediyorum. Çiftlik balığı ise işletmelerin belgeleri var mı diye kontrol ediyorum (İşl. 21).
	Su kaynaklarına ve çevre koşullarına saygı (2)	“Özellikle deniz ve iç sulara çöp ve izmarit atılmasına çok karıştım ve elimden geldikçe insanları bu konularda uyarıyorum...(İşl 20).

Tablo 3.6 incelendiğinde çalışma örnekleminde yer alan işletmeler ile yapılan “Deniz ürünlerine katkı” temasında görüşmecilere “Sürdürülebilir deniz ürünleri için kişisel olarak ne gibi katkı ve tutumunuz var?” sorusu yöneltilmiştir. Verilen cevaplara göre dört adet kod oluşturulmuştur. Bunlar “Mevsime uygun tüketim”, “Fiziksel özellikler”, “Katkım yok”, ve “Su kaynaklarına ve çevre

koşullarına saygı” başlıkları altında 21 cevap toplanmıştır. Bir işletme bu soruya yanıt vermek istememiştir (İşl. 12). “Mevsimine uygun tüketim” (İşl. 3, İşl. 8, İşl. 9, İşl. 10, İşl. 14, İşl. 19) kodu altındaki işletmelerin ortak görüşleri mevsimi dışında ürünlerin satın almayarak sürdürülebilir balıkçılığa katkı sunmaktadırlar. Sürdürülebilir balıkçılık kapsamına katkı sunmadığını, bu durum için herhangi bir kişisel davranış sergilemediğini dile getiren (İşl. 1, İşl. 2, İşl. 4, İşl. 5, İşl. 7, İşl. 15) altı işletme öne çıkmıştır. Sürdürülebilir balıkçılığa “Fiziksel özellikleri” (İşl. 6, İşl. 11, İşl. 13, İşl. 16, İşl. 17, İşl. 18, İşl. 21) kodu etrafında satışa sundukları balık ürünlerinin olması gereken asgari boy ve kilogram uygun olarak satışa sundukları böylelikle sürdürülebilir balıkçılığa destek verdiklerini açıklamışlardır. “Su kaynaklarına ve çevre koşullarına saygı” (İşl. 20, İşl. 22) kodunda dört işletme iç ve sahil sularının temiz olması için çaba gösterdiğini, çeşitli çevreci faaliyetlere katılım gösterdiklerini açıklamışlardır. Balıkçılığın temel yapısı olan suların temiz olabilmesi için kişisel örnek davranışlar sergilediklerini belirtmişlerdir.

3.8.6 Satın Alma İşlemleri

İşletmelerin satın alma işlemlerine dair bilgiler Tablo 3.7’de yer verilmiştir.

Tablo 3.7 Satın alma işlemleri

Tema	Kod	Alıntı
Satın alma işlemleri	Mevsimsel	“Balıklarımızı günlük ve mevsimine uygun alıyoruz (İşl. 3).”
	Kısmen Mevsimsel	“Bazı ürünlerimizi mevsiminde depolama yapıyoruz kültür balığı dediğimiz yetiştirme balıklar ise günlük, haftalık şeklinde temin ediyoruz (İşl. 11).”

Tablo 3.7 incelendiğinde çalışma örnekleminde yer alan işletmelerin satın alma dönemlerinin balıkçılık mevsimine uygun olup olmadığı amacıyla oluşturulan sorulardan gelen dönütler aracılığıyla ortaya çıkan “Satın alma işlemleri” temasında “Mevsimsel” ve “Kısmen mevsimsel” kodları oluşmuştur. “Mevsimsel” (İşl. 2, İşl. 3, İşl. 4, İşl. 5, İşl. 6, İşl. 8, İşl. 10, İşl. 16, İşl. 18, İşl. 19, İşl. 20, İşl. 21, İşl. 22) kodu altında 13 işletme satın alma işlemlerinin balıkların mevsiminde tutulması ve satışının uygun olduğu dönemlerde olduğunu

belirtmiştir. “Kısmen mevsimsel” (İşl. 1, İşl. 7, İşl. 9, İşl. 11, İşl. 12, İşl. 13, İşl. 14, İşl. 15, İşl. 17) kodu altında olan 9 işletme ise denizden tutulan ürünlerin mevsiminde satın alındığı, çiftlik ya da kültür balığı denilen ürünlerin ise satışı yasak olmadığından ötürü daimî suretle satışı yapılmasından ötürü “Kısmen mevsimsel” kodu altında yer almışlardır. Bu işletmelerin ortak noktaları çiftlik balıkların mevsim balığı gibi olmadığı ve bu balıkların mevsiminde satışı kavramı olmadığı olduğunu belirtmişlerdir.

3.8.7 Dönemsel Kapanma

İşletmelerin balık sezonu içerisinde ya da sezon dışında kapalı olduğu döneme dair bilgiler Tablo 3.8’de verilmiştir.

Tablo 3.8 İşletmenizin balık sezonu içerisinde veya sezon dışında kapalı olduğu dönem var mı

Tema	Kod	Alıntı
Dönemsel kapanma	Hayır (21)	<i>“Hayır, sürekli açık (İşl.5).”</i>
	Evet (1)	<i>“Av yasağı başladıktan bir müddet sonra yaklaşık iki aylık bir ara veriyoruz çünkü bu süreçte tamimiyle tedarik zorlaşıyor (İşl. 16).”</i>

Tablo 3.8 incelendiğın de örnekleme de yer alan işletmelerin balık sezonu içerisinde ya da balık sezonun bitmesi ile bağlantılı olarak dönemsel kapandığı dönemin öğrenilmesi amacıyla “İşletmenizin balık sezonu içerisinde veya sezon dışında kapalı olduğu dönem var mı?” sorusu yöneltmiştir. Alınan cevaplardan hareketle “Dönemsel kapanma” teması altında cevaplar oluşturulmuştur. Verilen cevaplardan 21 işletmenin de cevabı “Hayır” kodu altında toplanmıştır. Görüşmeleri yapılan 21 işletme balıkçılık sezonu içerisinde ya da sezon dışında işletmenin dönemsel olarak kapandığı bir zaman dilimi yoktur. İşletmelerin sezon içerisinde ya da sezon dışında kapalı olmamalarının temel sebepleri arasında çiftlik balıkları sayesinde 12 ay satış yapabilme potansiyelleri ve kapalı olduğu dönemlerde ekonomik kayıplar yaşayacak olmasından kaynaklıdır. Yapılan görüşmelerde bir işletme (İşl. 16) balık avlama sezonu başladığı zaman deniz ürünlerinin teminin edememesinden ötürü işletmesini kısmi süre olarak kapattığını dile getirmiştir.

3.8.8 İşletmenize Gelen Ürünleri Hangi Bölgeden Temin Ediyorsunuz

İşletmelere gelen ürünlerin hangi bölgeden temin edildiğine dair bilgiler Tablo 3.9’da verilmiştir.

Tablo 3.9 İşletmenize gelen ürünleri hangi bölgeden temin ediyorsunuz

İşletmenize gelen ürünleri hangi bölgeden temin ediyorsunuz?

Tablo 3. 9 İşletmenize gelen ürünleri hangi bölgeden temin ediyorsunuz
(Devamı)

İşletmeler	Karadeniz	Marmara	Ege	Akdeniz	Çiftlik bahlıkları	İthal ürünler
İşletme 1	✓					
İşletme 2		✓	✓	✓		
İşletme 3	✓			✓		
İşletme 4	✓					
İşletme 5	✓	✓	✓	✓		
İşletme 6	✓	✓				
İşletme 7		✓	✓			✓
İşletme 8	✓	✓			✓	✓
İşletme 9		✓	✓		✓	✓
İşletme 10	✓		✓			✓
İşletme 11	✓	✓	✓			
İşletme 12					✓	
İşletme 13		✓	✓			
İşletme 14	✓	✓	✓			
İşletme 15	✓	✓	✓	✓		✓
İşletme 16	✓					
İşletme 17	✓		✓			
İşletme 18	✓	✓	✓			
İşletme 19	✓	✓	✓			✓
İşletme 20	✓	✓	✓	✓		
İşletme 21	✓	✓	✓			✓

İşletme 22	✓	✓	✓	✓		✓
-------------------	---	---	---	---	--	---

Tablo 3.9 incelendiğinde işletmelerin satışa sundukları balıkları hangi bölgeden temin ettikleri amacıyla sorulan soruya verilen cevaplar yukarıdaki Tablo 3.9’da sunulmuştur. İşletmelerin birden fazla bölgeden ürün temin etmesinden kaynaklı alıntılara yer verilmemiş olup bölgelerin adı verilmiştir. İşletmelerden gelen cevaplar neticesinde en fazla balık Karadeniz bölgesinden temin ettikleri sonucu ortaya çıkmıştır. Karadeniz bölgesinin ardından Marmara ve Ege bölgesinin yoğunlukta olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Verilen cevaplar neticesinde Türkiye’nin sahil sularında en az Akdeniz bölgesinden balık temin edildiği sonucuna ulaşılmıştır. Türkiye’nin sahil sularının yanında ithal ürünlerinde kullanıldığı ortaya çıkmıştır (İşl. 10, İşl. 15, İşl. 19).

3.8.9 Mevsimsel Menü

İşletmelerin menülerini mevsimi kapsamında sunumlarına dair bilgiler aşağıdaki Tablo 3.10’da yer verilmiştir.

Tablo 3.10 Menüleriniz mevsimsel ürünlere göre mi düzenliyorsunuz

Tema	Kod	Alıntı
Mevsimsel menü	Mevsimsel Ürünlere Göre Değişen Menü (7)	<i>“Menülerimizi dönemsel olarak ve elimizde olan balıklara göre güncelliyoruz (İşl. 14).”</i>
	Sabit Menü (10)	<i>“Menülerimiz, sabit 12 ay menü (İşl. 7).”</i>
	Sunum araçları ile (3)	<i>“Genelde mevsimsel, balıklarımızı menüde değil sunum arabasında sunuyoruz... (İşl. 6).”</i>
	Kod etrafında toplanmayan (2)	

Tablo 3.10 incelendiğinde tez çalışmasının örnekleminde yer alan işletmelerin menülerini mevsimsel balıklara göre ayarladıklarının öğrenmek amacıyla sorulan soruya işletmelerin verdikleri cevaplar neticesinde “Mevsimsel menü” teması çıkmıştır. Bu tema çerçevesinde “Mevsimsel olarak değişen menü”,

“Sabit menü” ve “Sunum araçları ile” olarak üç kod ortaya çıkmıştır. “Mevsimsel olarak değişen menü” (İşl. 1, İşl. 2, İşl. 8, İşl. 10, İşl. 14, İşl. 16, İşl. 19) kodu altında sekiz işletme vardır. Bu işletmeler genel olarak menülerinde sabit olan çitlik ürünlerinde bulunduğu ancak balık sezonunun açıldığı dönemlerde, avlanma yasağı olmayan balıkları satışa sunmaktadırlar. Satışa sunabilmek adına menülerine eklemeler ya da çıkarmalar yapmaktadırlar. “Sabit menü” kodu altında altı işletme (İşl. 5, İşl. 7, İşl. 9, İşl. 11, İşl. 12, İşl. 13, İşl. 15, İşl. 17, İşl. 18, İşl. 21) yer almaktadır. Bu işletmeler menülerini sabit bir menü olduğunu yılın her dönemin de aynı balıkları satışa sunmaya çalıştıkları ortaya çıkmıştır. İşletmeler devamlı menülerinde satışı yaptıkları menüleri mevsiminde stoklayarak satışa sunduklarını belirtmişlerdir. Bir diğer tema olan “Sunum araçları ile” kodu altında yer alan üç işletme (İşl. 3, İşl. 6, İşl. 20) işletmelerinde yer alan balık ürünleri dışındaki ürünleri menülerinde ve menü kartlarında yer alırken, satışa sundukları balıkları ise soğuk zincirini koruyarak müşterilerinin kendilerinin görerek seçebileceği sunum arabalarında sunarak satışa uygun hale getiriyor. Böylelikle müşterilerine hangi balık tüketeceğini önceden görme imkânı sunarak satış pazarlama faaliyetlerini yürütüyorlar. Yapılan görüşmelerden kodlara uygunluk göstermeyen iki işletme (İşl. 4, İşl. 22) menülerini mevsimine uygun tasarımları bunun yerine taze olan balıkları, çiftlik balıklarını ve mevsimi dışında olmasına rağmen satış potansiyelleri yıl boyunca devam eden ürünlerin uygun saklama koşullarını sağlayarak satışa sunduklarını belirtmiştir.

3.8.10 İşletmelerin Saklama Yöntemleri

İşletmelerin kullanmış olduğu saklama yöntemlerine dair bilgiler Tablo 3.11’de verilmiştir.

Tablo 3.11 İşletmelerin Saklama Yöntemleri

Mevsimi dışında ürünler için saklama yöntemi/yöntemlerini kullanıyor musunuz? Kullanıyorsanız hangi yönteme/yöntemlere yer veriyorsunuz?				
İşletmeler	Yöntem Kullanmıyor	Dondurarak saklama	Salamura ederek saklama	Kurutarak saklama
İşletme 1	✓			
İşletme 2	✓			

İşletme 3	✓			
İşletme 4	✓			
İşletme 5		✓		
İşletme 6	✓			
İşletme 7		✓		
İşletme 8			✓	✓
İşletme 9	✓			
İşletme 10		✓		
İşletme 11		✓	✓	✓

Tablo 3.11 İşletmelerin Saklama Yöntemleri (Devamı)

Mevsimi dışında ürünler için saklama yöntemi/yöntemlerini kullanıyor musunuz? Kullanıyorsanız hangi yönteme/yöntemlere yer veriyorsunuz?				
İşletmeler	Yöntem Kullanmıyor	Dondurarak saklama	Salamura ederek saklama	Kurutarak saklama
İşletme 12		✓		
İşletme 13		✓	✓	
İşletme 14	✓			
İşletme 15		✓	✓	✓
İşletme 16		✓	✓	
İşletme 17		✓		
İşletme 18		✓	✓	✓
İşletme 19			✓	
İşletme 20	✓			
İşletme 21		✓	✓	
İşletme 22		✓		✓

Tablo 3.11 incelendiğinde işletmelerin balık sezonu dışında kalan balık ürünlerini hangi koşullar altında muhafaza ettiklerini öğrenmek amacıyla yönetilen soruya verdikleri cevaplar dört başlık altında toplanmıştır. Görüşmeler sonucunda saklama yöntemleri olarak “dondurarak saklama”, “salamura ederek saklama” ve “kurutarak saklama” yöntemlerine ulaşılmıştır. İşletmeler ile yapılan

görüşmeler sonucunda bazı işletmeler mevsimi dışında balık ürünleri herhangi bir saklama yöntemi kullanmazken. Bazı işletmeler tek bir ya da birden fazla yöntem kullanmaktadır. “Dondurarak saklama” yöntemini kullanan işletmeler ürünleri mevsiminde satın alma işlemini gerçekleştirerek derin dondurucularda muhafaza ettiklerini belirtmişlerdir. “Salamura ederek saklama” yöntemini kullanan işletmeler ise “lakerda” olarak adlandırılan “torik” ve “palamut” cinsi balıkların salamura edilerek saklandığı yöntemi benimsediklerini belirtmişlerdir. “Kurutarak saklama” yöntemini kullanan işletmeler ise menülerinde kurutulmuş balıkların var olduğundan kaynaklı bu saklama şekli ile satın aldıklarını belirtmişlerdir.

3.8.11 Çalışanların Sürdürülebilirlik Bilgileri

Çalışanların sürdürülebilirlik hakkında bilgi sahibi olduklarına dair işletme sahiplerinin görüşleri Tablo 3.12’de verilmiştir.

Tablo 3.12 Çalışanların sürdürülebilirlik hakkında bilgileri

Tema	Kod	Alıntı
Çalışanların sürdürülebilirlik bilgileri	Bilgiye sahip olma (7)	<i>“Evet, bilgi sahibiler, yiyeceklerin israf edilmemesi için gerekli bilgileri şahsen kendim verdim (İşl. 2).”</i>
	Bilgiye sahip olmama (7)	<i>“Hayır, değiller belki kişisel bilgileri vardır genel itibari ile bence değil (İşl. 12).”</i>
	Sınırlı kişi (5)	<i>“Çoğunluğun olduğunu düşünmüyorum (İşl. 7).”</i>
	Kod etrafında toplanmayan (3)	

Yukarıdaki Tablo 3.12 incelendiğinde çalışma örnekleminde yer alan işletmelerde çalışanların sürdürülebilirlik hakkında bilgisinin öğrenilmesi amacıyla sorulan soruda “Çalışanların sürdürülebilirlik bilgileri” teması oluşmuştur. Bu tema etrafında “Bilgiye sahip olma”, “Bilgi sahip olmama” ve “Sınırlı bilgi” kodları ortaya çıkmıştır. Çalışanlarının sürdürülebilirlik hakkında

bilgi sahibi olan (İşl. 2, İşl. 3, İşl. 8, İşl. 10, İşl. 13, İşl. 14, İşl. 16) yedi işletme vardır. Bu işletme sahipleri çalışanların sürdürülebilirlik konusunda bilgi sahibi olduklarını ve aynı zamanda çalışanlarının da konu hakkında bilgisi olduğunu belirtmişlerdir. Çalışanlarının sürdürülebilirlik hakkında bilgi sahibi olmadığını belirten (İşl. 1, İşl. 4, İşl. 5, İşl. 6, İşl. 12, İşl. 15, İşl. 19) yedi işletme vardır. İşletmesinde çalışan ancak tamamının bilgi sahibi olmadığını fakat bazı çalışanlarının bilgi sahibi olduğunu dile getiren (İşl. 7, İşl. 11, İşl. 18, İşl. 20, İşl. 22) beş işletme vardır. Sınırlı kişi kodu içerisinde yer alan işletme sahiplerinin genel görüşü tüm çalışanların bilgi sahibi olmadığı ancak müşterileri iletişim kuran çalışanların bilgi sahibi oldukları bilgisi ortaya çıkmıştır. Yapılan görüşmeler sonucunda oluşturulan kodlara uygunluk göstermeyen (İşl. 9, İşl. 17, İşl. 21) üç işletme yer almaktadır.

3.8.12 Tedarik Programları

İşletmelerin tedarik programları ile ilgili görüşler Tablo 3.13'te verilmiştir.

Tablo 3.13 Tedarik edemediğiniz ürünler için alternatif ne gibi tedarik programı uyguluyorsunuz

Tema	Kod	Alıntı
Tedarik programları	Tedarik sorunu yaşamayan (7)	<i>“Birden fazla yerle çalıştığımız için mutlaka o ürüne erişiyoruz (İşl. 4)”</i>
	Stok ürüne yönelen (5)	<i>“Ürün bulamazsak depomuzda ve elimizde olan ürünleri tercih ediyoruz (İşl. 7).”</i>
	Alternatif balık önerisinde bulunan (8)	<i>“Eğer ürün bulamıyorsa diğer ürünlere yöneliyoruz (İşl. 11).”</i>
	Program uygulamayan (2)	<i>“Herhangi bir yöntemimiz yok ürün yoksa satışa sunmuyoruz (İşl. 3).”</i>

Tablo 3.13 incelendiğinde işletmelerin tedarik sorununa karşı hangi önlemlere yer verdiğinin öğrenilmesi amacıyla “Tedarik edemediğiniz ürünler için alternatif ne gibi tedarik programı uyguluyorsunuz?” sorusu yöneltilmiş ve

“Tedarik programı” teması altında dört kod belirlenmiştir. “Tedarik sorunu yaşamayan” (İşl. 4, İşl. 5, İşl. 6, İşl. 9, İşl. 14, İşl. 16, İşl. 20) yedi işletme vardır. Bu işletmeler rutin tedarik programlarında anlaşmalı olduğu aracı firmaların birden fazla olduğunu ya da bulunduğu şehrin imkânlarından faydalanarak bu sorunla baş başa kalmadığını belirtmişlerdir. Görüşmelerden çıkan bir diğer tema ise “Stok ürüne yönelik” (İşl. 7, İşl. 13, İşl. 17, İşl. 18, İşl. 21) beş işletme vardır. Bu tema altında bulunan işletmeler tedarik zincirlerinde bir aksaklık ile karşı karşıya kaldıklarında Tablo 3.11’de yer alan saklama yöntemlerini kullanarak, stok ürüne yöneldiklerini ve müşterilerinin isteklerini bu şekilde karşıladıklarını belirtmişlerdir. Görüşmelerden elde edilen en yoğun kod ise “Alternatif balık önerisinde bulunan” (İşl. 1, İşl. 2, İşl. 8, İşl. 11, İşl. 12, İşl. 15, İşl. 19, İşl. 22) sekiz işletme vardır, bu işletmeler, tedarik zincirinde menülerinde yer alan balık ürünlerini bulamadıkları dönemlerde müşterilerine işletmelerinde yer alan diğer balık türlerini önerdiklerini belirtmişlerdir. Görüşmelerden elde edilen son kod ise “Program uygulamayan” (İşl. 3, İşl. 10) iki işletme vardır. Burada yer alan işletmeler tedarik zinciri sorunu yaşadıklarında hazır bulamadıkları balığı satışa sunmadıklarını belirtmişlerdir.

3.8.13 İşletmenin Tercih Unsurları

Müşterilerin balık restoranlarını bilinçli olarak mı tercih ettiğine dair işletme görüşleri Tablo 3.14’te verilmiştir.

Tablo 3.14 Müşterileriniz bilinçli olarak mı sizi tercih ediyor

Tema	Kod	Alıntı
İşletmenin tercih unsurları	Bilinçli müşteri (15)	“Müşterilerimiz bilinçli olarak bizi tercih eder (İşl. 1).”
	Kapı müşterisi (7)	“Hayır, kapı müşterisi (İşl. 4).”

Tablo 3.14 incelendiğinde işletmenin tercih unsuru olarak belirlenmesi teması altında “Bilinçli müşteri” ve “Kapı müşterisi” kodu oluşturulmuştur. Bilinçli müşteri kodu altında 15 işletme yer almaktadır. İşletmelerin genel görüşleri

müşterilerin kendilerini bilinçli bir şekilde tercih ettiklerini ve devamlılık seyreten müşteri kitlesi olduğunu belirtmişlerdir. Kapı müşterisi kodu altında yedi işletme vardır. Bu işletmeler (İşl. 4, İşl. 5, İşl. 6, İşl. 7, İşl. 9, İşl. 12, İşl.13) İstanbul'un turistik alanlarında yer aldıklarını ve müşterilerin rastlantısal şekilde işletmeyi tercih ettiklerini dile getirmişlerdir.

3.8.14 Genel Müşteri Profili

İşletmeleri tercih eden müşteri profillerine dair bilgiler Tablo 3.15'te yer verilmiştir.

Tablo 3.15 Genel müşteri profiliniz nasıl

Genel müşteri profili

Tablo 3. 5 Genel müşteri profiliniz nasıl (Devamı)

İşletmeler	Aile	Çalışanlar	Turistler	Öğrenci	Arkadaş grupları
İşletme 1	✓		✓		
İşletme 2	✓				
İşletme 3	✓	✓			
İşletme 4			✓		
İşletme 5			✓		
İşletme 6			✓		
İşletme 7			✓		
İşletme 8	✓	✓			✓
İşletme 9			✓		
İşletme 10	✓				
İşletme 11	✓	✓			
İşletme 12	✓	✓	✓	✓	
İşletme 13			✓		
İşletme 14	✓				✓
İşletme 15	✓	✓			
İşletme 16		✓			✓
İşletme 17	✓				✓
İşletme 18	✓				✓

İşletme 19	✓	✓			
İşletme 20	✓	✓			✓
İşletme 21	✓				✓
İşletme 22	✓	✓			✓

Tablo 3.15 incelendiğinde tez çalışmasının örnekleme dâhil olan işletmelerin cevaplardan 5 grup ortaya çıkmıştır. Kendinden bir önceki soru ile bağlantılı olan bu soruya verilen yanıtlardan hareketle işletmeleri tercih eden müşteri kitlesi olarak “Aile”, “Çalışanlar”, “Turistler”, “Öğrenci grupları” ve “Arkadaş grupları” sonucuna ulaşılmıştır. Tablo 3.15’teki işletmelerin ağırlıklı hizmet sundukları grup aileler başı çekmektedir. İşletmelerin genel görüşleri sonucu müşteri kesimleri birden fazla olduğu ancak en yoğun olan gruplar cevap olarak derlenmiştir.

3.8.15 Balık Stoklarındaki Düşünceler

İşletmelerin geleceğe dair balık stokları hakkındaki görüşleri Tablo 3.16’da verilmiştir.

Tablo 3.16 Gelecek nesil balık stokları hakkında tahmini düşünceleriniz nelerdir

Tema	Kod	Alıntı
Balık stoklarındaki düşünceler	Yanlış ve Aşırı avlanma (4)	<i>...Balıklar denizde yetişmeden toplanıp satışa sunuluyor. Bu durumda stoklar iyi olamaz (İşl. 2)."</i>
	Tedbirler ve yasalar (2)	<i>"Bu konuda yasakların daha ciddi ve yaptırım gücü olmalı...(İşl. 3)."</i>
	Sulardaki kirlilik (12)	<i>"Türkiye denizlerimiz çok kötü durumda, balıkçılıktan bundan ötürü daha kötü bizi yurt dışı ürünlerine ve çiftlik ürünlerine itiyor bu durumlar (İşl. 10)."</i>
	Kod etrafında toplanmayan (4)	

Tablo 3.16 incelendiğinde işletmelerin gelecek balık stokları hakkında görüşlerinin öğrenilmesi amacıyla sorulan soruya verdikleri cevaplar karşılığında üç tema belirlenmiştir. Görüşmeler sonucunda ortaya çıkan kodlar “yanlış ve aşırı avlanma”, “tedbirler ve yasakların eksikliği” ve “sulardaki kirlilik” görüşleri etrafında şekillenmiştir. Görüşmeler sonucunda 22 işletmede balıkçılık hakkında pozitif görüşlere yer vermemiştir. Balık stoklarının eskiye nazaran gün geçtikçe daha da çok azaldığını her yeni balık sezonunda bir önceki seneye göre daha az balık tutulduğunu dile getirmişlerdir. Balık stoklarındaki düşüşün sulardaki kirlenmeden kaynaklandığını düşünen 12 işletme (İşl. 4, İşl. 5, İşl. 6, İşl. 8, İşl. 9, İşl. 10, İşl. 13, İşl. 14, İşl. 15, İşl. 18, İşl. 20, İşl. 21) vardır. Bu işletmelerin temel görüşlerinde balıkların coğrafyası olan sularda kirlenmelerinin aşırı arttığı ve balıkların doğal yaşam alanlarının kısıtlandığı görüşlerindedirler. Bu görüşlere ek olarak dört işletme (İşl.2, İşl. 11, İşl. 17, İşl. 19) avcılık süreçlerinin yanlış ve aşırı av baskı olmasından kaynaklı stokların etkilendiğini belirtmiştir. Tedbir ve yasakların yetersiz olmasından kaynaklı stoklar üzerinde baskı olduğunu belirten (İşl. 3, İşl. 16) iki işletme vardır. Verilen cevapların bir kod etrafında toplanmadığı dört işletme (İşl. 1, İşl. 7, İşl. 12, İşl. 22) vardır.

3.8.16 Denetleyici Kurum ve Kuruluşlar

İşletmelerde satılan balıkları kontrol eden kurum ve kuruluşlara ait görüşler Tablo 3.17’de belirtilmiştir.

Tablo 3.17 İşletmenize gelen balıkları kontrol eden kurum ve kuruluşlar var mı

Kod	Tema	Alıntı
Kurum ve kuruluşlar	Kamı kurumları tarafından (15)	<i>“Tarım ve orman bakanlığı yasak dönemler ağırlıklı olmakla birlikte denetlemelerde bulunuyor aynı zaman da hijyen denetlemeleri de oluyor (İşl. 18).”</i>
	Kod etrafında toplanmayan (7)	

Tablo 3.17 incelendiğinde işletmelere gelen balıkları kontrolünü kamu kurum ve kuruluşları tarafından yapıldığı sonucu ortaya çıkmıştır. İşletmeler,

işletmelerine gelen balıkların Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından incelendiğini dile getirmişlerdir (İşl. 2, İşl.3, İşl. 4, İşl.6, İşl.7, İşl.8, İşl.9, İşl.10, İşl.12, İşl.13, İşl. 17, İşl. 18, İşl.19, İşl. 21, İşl.22). Bunula birlikte belediye kurumları tarafından da genel hijyen denetimlerini gerçekleştirdiğini belirtmişlerdir. Diğer işletmeler (İşl. 1, İşl. 5, İşl. 11, İşl. 14, İşl. 15, İşl.16) ağırlıklı olarak hijyen denetimi için geldikleri ve genel olarak çalışmış oldukları aracı kurumların denetime tabi tutulduklarını, işletmelerinde yer alan balık ürünleri kontrol edilmediğini dile getirmişlerdir.

3.8.17 Tedarik Eksikliği Sorunu

İşletmelerin menülerinde balıkları bulma problemleri karşılaşması ile ilgili bilgiler Tablo 3.18’de yer verilmiştir.

Tablo 3.18 Menünüzde yer alan balıkları bulamadığınız dönemler oluyor mu

Tema	Kod	Alıntı
Tedarik eksikliği	Evet (14)	“Evet, oluyor zaten av yasağı döneminde bu tür balıklara hiç erişemiyoruz... (İşl. 9).”
	Hayır (6)	“Mevsiminde yoğun depolama yaptığım için büyük sorunlar yaşamıyorum (İşl. 17).”
	Kod etrafında toplanmayan (2)	

Tablo 3.18 incelendiğinde işletmelerin menülerinde yer alan balıkları satın alma işlemlerinde ürüne erişememe gibi sorunların gün yüzüne çıkarılması için sorulan soruya verilen cevaplar “Tedarik eksikliği” teması altında oluşturulan iki kod etrafında çevrelenmiştir. Ulaşılan sonuçlarda ağırlıklı olarak “Evet” (İşl. 1, İşl. 2, İşl. 3, İşl. 5, İşl. 6, İşl. 8, İşl. 9, İşl. 10, İşl. 11, İşl. 12, İşl. 13, İşl. 14, İşl. 21, İşl. 22) kodu altında işletmelerin menülerinde ya da işletmelerinde yer alan balıkları bulmadıkları dönemler olduğunu belirtmişlerdir. Erişilemeyen ürünlerin denizden çıkarılan balık türlerinde olduğunu çiftlik balıklarında bu sorunla karşılaşmadıklarını belirtmişler. “Hayır” kodu altında (İşl. 4, İşl. 7, İşl. 15, İşl. 16, İşl. 17, İşl. 20) altı işletme ise bu sorunla karşılaşmadıklarını böyle bir durumla karşılaşmamak adına avlanma yasağı olmadığı dönemlerde yoğun stok ve

depolama çalışmaları yaptıklarını belirtmişlerdir. İşletmelerin cevaplarından oluşturulan temalara uygunluk göstermeyen (İşl. 18, İşl. 19) iki işletme yer almaktadır.

3.8.18 Menülerde Bilgi

İşletmelerin sürdürülebilir balıkçılık hakkında menülerinde herhangi bir bilgi içeriği yer verdiğine dair bilgiler Tablo 3.19’da belirtilmiştir.

Tablo 3.19 Menülerde bilgi

Tema	Kod	Alıntı
Menülerde bilgi	Evet (6)	<i>“Evet, yer veriyoruz, kilo değeri olarak porsiyon değerlerini yazıyor böylelikle israfı önlemeye çalışıyoruz (İşl. 2).”</i>

Tablo 3. 19 Menülerde bilgi (Devamı)

Tema	Kod	Alıntı
Menülerde bilgi	Hayır (14)	<i>“Hayır yok. Menülerimizde sadece fiyat yan ürünleri hakkında bilgiler yer alıyor (İşl. 1).”</i>
	Kod etrafında toplanmayan (2)	

Tablo 3.19 incelendiğinde işletmelerin müşterilerine sürdürülebilir balıkçılık hakkında menülerinde bilgi veriyor mu amacıyla sorulan soruda verilen cevaplar iki kod etrafında toplanmıştır. “Hayır” kodu içerisinde 14 işletme (İşl. 1, İşl. 5, İşl. 6, İşl. 7, İşl. 9, İşl. 10, İşl. 14, İşl. 15, İşl. 16, İşl. 17, İşl. 19, İşl. 20, İşl. 21, İşl. 22) menülerinde sürdürülebilirlik balıkçılık hakkında bilgi sunmadığı sonucuna ulaşılmıştır. “Evet” kodu içerisinde (İşl. 2, İşl. 8, İşl. 11, İşl. 12, İşl. 13, İşl. 18) altı işletme menülerinde sürdürülebilir balıkçılık hakkında bilgi verdiği ortaya çıkmıştır. Yapılan görüşmeler sonucunda verilen cevaplar arasında kodlara uygunluk göstermeyen iki işletme (İşl. 3, İşl. 4) yer almaktadır.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

4. SONUÇ

Bu bölüm içerisinde tez çalışmasından elde edilen sonuçları, tartışma bölümlerini ve balık restoranlarına sürdürülebilir balıkçılık kapsamında önerilere yer verilmiştir.

4.1 Sonuç ve Tartışma

İnsanoğlu yaşamda var oldukları süre boyunca besine ihtiyaç duymaktadır. İhtiyaçları karşılamak adına beslenmeli ve sağlıklı gıdalara erişim sağlanması gerekmektedir. İnsanlar yeni besin deneyimleri, farklı coğrafyalarda yetişen ürünleri tanımak ve seyahatleri sırasında destinasyonların yeme içme ritüellerine tanımak amacıyla seyahatler düzenleyebilir. Toplumların yeme içme normlarını geçmişten günümüze ışık tutacak şekilde sunan gastronomi her toplumun kendi içerisinde farklı olan beslenme alışkanlıklarını, gıda ürünleri ve coğrafyalarında yer alan farklı beslenme şekillerini gün yüzüne çıkarma noktasında insanlara yardımcı olmaktadır.

Bu araştırmanın amacı; balık restoranı işletmecilerinin, sürdürülebilir balıkçılık hakkındaki görüşlerinin ortaya çıkarılması ve sürdürülebilir balıkçılık kapsamında işletmelerinin nasıl bir davranış sergilediğinin tespiti amaçlanmıştır. Araştırmanın evreni olarak Türkiye'nin en yüksek nüfuslu ve denize kıyısı bulunan şehri İstanbul seçilmiştir. Örneklem olarak İstanbul'da yer alan ve balık restoranı olarak satış yapan işletmeler seçilmiştir. İşletmeler ile görüşme yapılırken benzeşik örneklem modeli uygulanmıştır. İstanbul'un farklı semtlerinde yer alan 22 adet işletme ile görüşme tekniği uygulanarak önceden hazırlanmış ve yarı yapılandırılmış görüşme formları sunularak sürdürülebilir balıkçılık hakkındaki görüşleri ve davranışları incelenmeye çalışılmıştır. Görüşme formlarında yer alan sorular araştırmacı kişi tarafından yapılan literatür okumaları sonucunda hazırlanmıştır. Hazırlanan sorular ilk taslağı farklı üniversitelerde bulunan konu uzmanlarına e-posta yoluyla gönderilmiştir. Uzmanların geri dönüşleri doğrultusunda gerekli düzenlemeler yapılmıştır. Düzenlemeler sonucunda Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Sosyal Bilimlerde İnsan Araştırmaları Etik Kurulu'na sunularak Protokol NO. 2022/140, 5 Mayıs 2022 toplantısında etik olarak uygun bulunmuştur. Benzeşik örneklem ile belirlenen işletmelerin görüşmeye rıza göstermesi doğrultusunda gönüllü katılımcı formu

sunulmuş ve tez çalışması ile ilgili ön bilgilerin verilmesinin ardından kendi rızalarının beyanıyla görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler sırasında kolaylık sağlanması amacıyla ses kayıt cihazı ile görüşmeler kaydedilmiş 22 işletmenin 19'u görüşmelerin kayıt altına alınmasını kabul etmiş, üç işletme görüşmelerin ses kayıt cihazı ile kaydedilmesine razı olmamış bunun yerine not olarak görüşmeler sağlanmıştır. Görüşmelerden elde edilen kayıtlar ve notlar tez çalışmasında aynen ve kısmen yansıtılmıştır. Görüşme sonucu elde edilen bulgular temalar ve kodlara ayrılmış ve alıntılar şeklinde sunulmuştur.

Araştırma kapsamında balık restoranı işletmelerinin sektördeki faaliyet süreleri öğrenilmiştir. “İşletmeniz ne kadar süredir faaliyet gösteriyor?” sorusu yöneltilen işletmecilerin vermiş olduğu cevaplar doğrultusunda iki yıldan 20 yıla kadar değişen süreler şeklinde cevaplar alınmıştır. İşletmelerin sürdürülebilirlik hakkındaki düşünceleri kapsamında İstanbul’da müşterilerine hitap noktasında turistik alanda yer alan işletmelerin sürdürülebilirlik hakkında bilgilerinin diğer semtlere göre daha az bilgisi olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Restoranlar açısından gelir seviyesi yüksek olan Beşiktaş, Kadıköy, Şişli, Arnavutköy semtlerinde yer alan işletmeler sürdürülebilir balıkçılık faaliyetlerini uygulamaya özen gösterdiği sonucu ortaya çıkmıştır.

Balık restoranlarının menülerinde av yasağı kapsamına giren balıkların bulundurulmasına dair “Menünüzde av yasağı kapsamında olan balık yemeğiniz var mı?” sorusuna yönelik işletmelerden altı tanesinin menülerinde av yasağı kapsamında ürün bulundurduğu 16 tanesinin bulundurmadığı cevabına erişilmiştir. İşletmelerin birçoğunun av yasağı kapsamında ürün bulundurmadığı ve bunları satışa sunmayarak dolaylı yoldan sürdürülebilir balıkçılığa katkı sunduğu sonucuna varılmıştır.

İşletmelere satış amaçlı getirilen ya da işletmecinin kendisinin tedarik yollarını oluşturarak satın aldığı ya da edindiği balıkların fiziksel özelliklerine özen gösterdiklerinin belirlenmesi amacıyla işletmecilere “Avlanan balığın boy ve kg özelliklerine dikkat ediyor musunuz?” sorusu yöneltilmiştir. İşletmecilerin verdiği cevaplar doğrultusunda 14 işletme dikkat ettiklerini ve olması gereken standart boyutların altında satış yapmadıklarını belirtmiştir, beş işletme ise işletmelerine tedarik ettikleri balıkların tedarikçi firmalar tarafından standart boyutlarda temin edildiğini ve buradaki amaçların işletmelerine gelen müşterilerine standart boyda ve olması gereken kiloda ürün sunmak olduğunu

belirtmişlerdir. Belirlenen tema etrafında çevrelenen iki kod haricinde farklı üç işletme belirlenen kodlar etrafında toplanmayan kişisel görüşler belirtmişlerdir. Bunlar arasında bir işletme balıkların fiziksel özelliklerine dikkat etmediği (İşl. 4) bir diğer işletme ise piyasa ortalamasına uygun olan fiziksel özelliklerine göre satın aldığını (İşl. 9) belirtmiştir. Kodlar dışında kalan son işletme ise sağlıklı bir görünüme sahip olan ve türüne göre ortalama boyutların hâkim olduğu balıkları satın aldığını bu durumun sebebinin müşterilerine karşı ürünün bittiğini belirtmemek adına bu yola başvurduğunu belirtmiştir. Elde edilen sonuçlar neticesinde örnekleme yer alan restoranların satın alınan balıkların fiziksel özelliklerine dikkat ettiği sonucuna ulaşılmıştır.

Restoran işletmecilerine sürdürülebilirlik hakkında görüşlerinin öğrenilmesi amacıyla yöneltilen “Sürdürülebilirlik hakkında ne düşünüyorsunuz?” soruna verdikleri cevaplar neticesinde israf, kaynak kullanımı, çevre ve doğa şartlarını koruma ve bilgi sahibi olmama kodları etrafında 18 görüş ortaya çıkmıştır. Kildow’a (2021) göre sürdürülebilirliğin anlamı açısından kişiler açısından neyin sürdürülebilir olduğu düşüncesi net değildir. İsraf kodu etrafında birleşen cevaplardan hareketle insanların gıda ürünlerinin tüketeyeğinden çok daha fazla satın alarak çöpe gittiğini paylaşmışlardır. Bir diğer kod olan ve en yoğun cevabın etrafında toplandığı kod kaynak kullanımıdır. Günümüzde insanların kaynak kullanımına dikkat etmediği ve gelecek nesillerin kaynaklarının bugünden kullanıldığı, suda hayatın azaldığının, içilebilir su kaynaklarının yoğun olarak tüketildiği görüşlerini savunarak, gelecek yıllarda insanların su ve gıda ürünleri sorunu yaşayacağını belirtmişlerdir. Bir diğer kod olan çevre ve doğa şartlarının korunması etrafında dört işletme toplanmıştır. Bu işletme sahiplerinin görüşleri sürdürülebilir kavramının karşılığı olarak doğal çevre ve doğa şartlarının korunması gerektiği, plastik atıkların, atık yönetimi, tek kullanımlık ürünlerin fazlaşması, sulardaki kirlilik, buzulların erimesi gibi birçok boyut etrafında toplanmıştır. Bu sorunların insanlar tarafından farkındalık oluşturularak korumacı ve şartların devam ettirilmesi gerektiği vurgusu yapılmaktadır. Sürdürülebilirlik hakkında bilgi sahibi olmadığını beyan eden üç işletme bulunmaktadır (İşl. 4, İşl. 5, İşl. 7). Kodlar etrafında toplanan cevaplar dışında dört işletmenin şahsi görüşleri kodlar etrafında yer bulamamıştır. İşletmelerin cevapları genel nitelikleri politikaların belirlenmesi gerektiği, insanları kaynak kullanıma dikkat etmesi gerektiği ve kişilerin daha çok bilinçlenmesi gerektiğini dile getirmişlerdir.

Verilen cevaplar ulaşılan genel sonuçlara göre 22 işletmenin 19’u sürdürülebilirlik hakkında kişisel düşünüşe sahiptirler verilen cevaplar sürdürülebilirlik dşncesi içerisinde yer alan bilgilerle aynı doğrultudur.

İşletmelerin sürdürülebilir deniz ürünlerine katkısını öğrenmek amacıyla işletmecilere “Sürdürülebilir deniz ürünleri için kişisel olarak ne gibi katkı ve tutumunuz var?” sorusu yneltişmiştir. Cevaplamak istemeyen bir işletme olmuştur, kalan 21 işletmenin cevapları dört adet kod etrafında çevrelenmiştir, iki işletmenin şahsi görüşleri belirlenen kodlar etrafında toplanamamıştır. İşletmecilerden altı adeti sürdürülebilir balıkçılığa bir katkısı olmadığını düşünmektedir. İşletmelerden altı tanesi balıkların av yasağı olduğu dönemlerde balık satın almadığını, balıkların tutulma mevsimine uygun olarak satın aldıklarını dile getirerek katkı sunduklarını belirtmişlerdir. Fiziksel zellikler kodu etrafında toplanan dört işletme satın aldıkları balıkların olması gereken boy ve hacimde olmadığı takdirde satın almadığını dile getirmiş, satın alınan balığın doğru pişirme şekilleri ile satışa sunduğunu, çiftlik balıklarına dair işletme sahiplerinin belgelerinin kontrol ettiklerini belirtmişlerdir. Su kaynakları ve evre koşullarına saygı kodu etrafında görüş bildiren dört işletme öncelikli olarak su kaynaklarını doğru kullanıldıklarını deniz suları ve plajların temiz tutulması gerektiğini ve bunun çalışmalara katkı sunduğu dolaylı yoldan balıkların yaşam alanlarını bu şekilde koruduklarını dile getirmişlerdir. Kodlar etrafında evrelenemeyen görüşlerin özünde ise tedarikçileri sürdürülebilir balıkçılığa sevk ettiklerini belirtmişlerdir. Görüşlerden çıkan sonuçlara göre restoran işletmecilerin kendi kişisel katkılarının yoğunluk olarak mevsimine uygun olarak tüketim yaptığıdır. Fiziksel zellikler ve su kaynaklarının uygun kullanımının eşit görüşe sahip olduğu ortaya çıkmıştır. Görüşler doğrultusunda işletmelerin çoğunluğunun kişisel olarak sürdürülebilir deniz ürünlerine katkı sunduğu ortaya çıkmıştır.

İşletmelerin satın alma faaliyetlerinin balıkçılık mevsimine uygunluğunu öğrenmek amacıyla görüşmelerde katılan işletme sahiplerine “Satın alma işlemleriniz mevsimsel mi?” sorusu yneltişmiştir. Görüşmecilerin verdiği cevaplar mevsimsel ve kısmen mevsimsel kodu etrafında toplanmıştır. 13 işletme mevsimsel olduğunu dile getirerek işletmelerine gelen balıkların avlama mevsimine uygun ve taze olarak satın aldığını dile getirmiştir. Kısmen mevsimsel kodu altında dokuz işletme vardır. Bu işletmeler satın alma işlemlerinin mevsimine uygun olduğunun ancak bazı satın alınan balık türlerinin çiftliklerden

satın alarak mevsimi dışında da temin ettiklerini açıklamışlardır. Kısmen mevsimsel olarak cevap veren işletmeler çitlik balıkları genel olarak Levrek ve Çupra gibi balık türlerde yoğunlaşmışlardır. Verilen cevaplardan çıkan sonuçlar neticesinde örnekleme yer alan işletmelerin mevsimine uygun satın alma işlemleri gerçekleştirdiği ancak satış potansiyeli sürekli olan bazı balık türlerinin çiftliklerden elde ederek yıl boyunca satın alma işlemi gerçekleştirdiği ortaya çıkmıştır.

İşletmelerin balık avlanma sezonu ile dönemsel olarak kapanma durumu olup olmadığının öğrenilmesi amacıyla işletme sahiplerine “İşletmenizin balık sezonu içerisinde veya sezon dışında kapalı olduğu dönem var mı?” sorusu sorulmuştur. Verilen cevaplardan elde edilen bulgular iki kod etrafında toplanmıştır. Bu kodlar işletmelerin yoğun olarak toplandığı kod hayır kodudur. 21 işletme balık sezonu içerisinde ya da balık avlama sezonu dışında kapanmadığını dile getirmiştir. Bu süreçte depoladıkları ya da çiftliklerden elde ettikleri balık ürünlerini satışa sunduklarını dile getirmişlerdir. Aynı zaman da bu işletmeler dönemsel olarak faaliyetlerini durdurmanın ekonomik açıdan zorluk yaratacağını belirtmişlerdir. İşletmesinin avlanma sezonun bitiminin ardından kısmi miktarda kapalı olduğunu söyleyen bir işletme bulunmaktadır. Bu işletmenin taze ürün tedariği açısından sorun yaşadığını ve kısa bir sürede olsa kapalı olduğunu belirtmiştir. Bu sonuç ile örnekleme yer alan işletmelerin büyük çoğunluğunun ekonomik, müşteri kaybı gibi sebeplerden dolayı periyodik anlamda kapalı olduğu dönem olmadığı sonucuna ulaşılmıştır.

İşletmelerin satın aldıkları balıkların hangi bölgeden temin edildiğinin öğrenilmesi amacıyla işletme sahiplerine “İşletmenize gelen ürünleri hangi bölgeden temin ediyorsunuz?” sorusu yöneltilmiştir. İşletmeler yoğunluklu olarak satın aldığı birden fazla bölge ismi vermiştir. Verilen cevaplardan çıkan sonuçlara Karadeniz bölgesi en çok temin edilen bölgedir. Karadeniz bölgesi aynı zamanda Türkiye’de en çok deniz balıkçılığının yapıldığı bölgedir (TÜİK, 2020). Karadeniz bölgesini takiben 15’er işletme Marmara Denizi ve Ege Denizi’nden de ürün tedarik ettiğini belirtmiştir. Akdeniz bölgesinden balık tedarik eden altı işletme vardır. Türkiye iç ve sahil sularında yetiştirilen çitlik balıklarını temin eden üç işletme vardır. Örneklem içerisinde yer alan işletmeler arasında ithal balık ürünü satan işletmelerde yer almaktadır. İthal ülke ürün temin eden sekiz işletme vardır. Bu işletmeler Norveç’ten somon balığı temin ettiğini belirtmişlerdir. Çıkan

sonuca göre işletmelerin yoğunluklu olarak Karadeniz, Marmara ve Ege Denizi'nden çıkan balık ürünlerini temin etmektedirler.

İşletmelerin devamlılığı ve başarı açısından menü planlaması yapılması önemli bir etmendir (Mil ve Tezel, 2019). İşletme sahiplerine menülerin mevsimselliği teması altında “Menülerinizi mevsimsel ürünlerine göre mi düzenliyorsunuz?” sorusu sorulmuştur. İşletme sahiplerinin vermiş oldukları cevaplardan elde edilen bulgulara göre üç adet kod oluşturulmuş ve en yoğun cevabın bir arada bulunduğu on işletme sabit menü kullanmakta olduğunu belirtmişlerdir. İşletmelerin satışa sundukları ürünlerin mevsimine göre değişiklik gösteren ise yedi işletme yer almaktadır. Diğer kod ise sabit ya da değişen menü kartların olmadığı bunun yerine sunum araçları ile işletmede satışa hazır olan balık ürünlerinin sergilendiği araçların yer aldığı üç işletme vardır. Oluşturulan temaya etrafında sıralanan kodlara uygunluk göstermeyen iki adet farklı görüşler vardır. Bu görüşün temelinde işletmelerin taze olan ürünleri satışa sundukları diğer bir görüş ise menü kartlarında sabit ve değişen bölümlerin olduğu ancak yoğunluk olarak işletme yer alan çalışanların müşteriler ile sözlü diyalog kurduklarını dile getirmişlerdir. Elde edilen bilgilerden hareketle işletmelerin yoğun olarak sabit menü kullandıkları sonucuna ulaşılmıştır.

İşletmelerin balık sezonu dışında kalan balık ürünlerini nasıl muhafaza ettiklerini öğrenmek amacıyla yönetilen soruya verdikleri cevaplar dört kod altında toplanmıştır. Bazı işletmeler taze ürün sattıklarını ve mevsimi dışında taze olmayan ürünleri uzun zamanlı saklama yöntemi kullanmadığını belirtmiştir. Bu görüşü bildiren sekiz adet işletme vardır. Diğer işletmeler cevap olarak bir ya da birden fazla yöntem kullandıklarını belirtmişlerdir. Yapılan görüşmelerden en çok tercih edilen dondurarak saklama yöntemidir. Binici ve Kurtkaya (2014) yaptıkları çalışmalarında su ürünlerinin tazeliklerini ve lezzetini korumak amaçlı en çok kullanılan yöntemin dondurarak saklama yöntemi olduğunu belirtmiştir. Bu yöntemi takiben salamura ederek saklama yöntemidir. Salamura yöntemini kullanan işletmeler torik ya da palamuttan lakerda yaptıklarını belirtmişlerdir. Kullanılan yöntemler arasında beş işletme kurutarak saklama işlemini de kullandığını belirtmişlerdir. Bucak ve Taşpınar (2014) çalışmalarında benzer olarak Türk deniz mutfak kültüründe saklama yöntemleri olarak tuzlama, tütsüleme ve kurutma yöntemleri olduğuna değinmiştir. Edinilen bilgiler ışığında

dondurarak saklama yöntemi en yoğun olarak kullanılmasının sebebinin pratiklik açısından daha kullanışlı bir yöntem olduğu düşünülmektedir.

Çalışanların sürdürülebilirlik bilgileri teması altında görüşülen işletme sahiplerine “Çalışanlarınız çalışma noktasında sürdürülebilirlik hakkında bilgi sahibiler mi?” sorusu yöneltilmiştir. İşletmelerin verdikleri cevaplar üç kod etrafında çevrelenmiştir. Bilgiye sahip olmama kodu altında yedi işletme görüş bildirmişlerdir. Bu işletmeler çalışanların bilgi sahibi olmadığı ekonomik hayatları ile ilgilendiğini dile getirmişlerdir. Yedi işletmenin altında toplandığı kod çalışanların sürdürülebilirlik hakkında bilgiye sahip olduğunu belirtmiştir. Bu kod altında yer alan işletmelerden bazıları bu konu hakkında çalışanlarına yardımcı olduğu ve bilgi verme doğrultusunda kendisinin yardımcı olduğunu dile getirmiştir. En az yanıtın toplandığı kod ise sınırlı kişi kodudur. Bu kod altında yer alan beş işletme çalışanlarının tamamının sürdürülebilirlik hakkında bilgisi olmadığı sınırlı kişilerin bilgiye sahip olduğu düşüncesindedir. Görüşmeler arasında üç işletmenin görüşleri herhangi bir kod içerisinde yer almamaktadır. Bu işletmelerin görüşleri doğrultusunda sürdürülebilirlik noktasında kişilerin eğitim düzeylerinin önemli olduğu ve kişilerin meslek bilgi ve tecrübelerin güçlü olduğunu belirtmişlerdir. Elde edilen bulguların çıkan sonuca işletmelerin bünyesinde çalışan sürdürülebilirlik hakkında bilgileri eşit miktarda sonuca ulaşılmıştır ancak üçüncü kod olan sınırlı kişi bilgisinde yer alan işletmeler sayesinde balık restoranın da çalışanların kişiler arasında farklılık göstermekle birlikte bilgi sahibi olduğu yöndedir.

İşletmelerin tedarik zincir programları işletme açısından nihai tüketiciye ulaştırma yolunda işletmeye gelecek olan ürünleri kapsamaktadır. Bu kapsam da işletmeler doğru planlama ve satın alma işlemlerini gerçekleştirirken stok kontrolü, depolama ve sevkiyat adımlarına dikkat ederek planlamalıdır (Eymen, 2007). Araştırmada elde edilen tedarik programları teması altında dört kod bulunmaktadır. Yapılan görüşmeler neticesinde tedarik sorunu yaşamayan yedi işletme bulunmaktadır. Bu işletmeler birden fazla tedarikçi ile çalıştıklarını, İstanbul’un büyük bir şehir olduğunu ve satışa sundukları ürünleri temin edebildiklerini açıklamışlardır. Verilen cevaplar neticesinde iki tür program ortaya çıkmıştır. Bunlar; stok ürüne yönelme ve alternatif balık önerisinde bulunma. Sekiz işletme menülerinde bulunan bir balığı temin edemediklerinde müşterilerine ellerinde bulunan farklı tür balıkları önerdiklerini belirtmiştir. Stok ürüne yönelen

beş işletme vardır. Bu işletmeler tedarik sorunu yaşadığı dönemlerde çeşitli saklama koşulları ile muhafaza ettikleri balıkları satışa sunmaktadırlar. Sonuç olarak işletmelerin en çok kullandığı program olarak müşterilerine alternatif ve ellerinde bulunan balık türlerini önerme olmuştur.

İşletmelerin tercih unsurlarının öğrenilmesi amacıyla görüşmecilere “Müşterileriniz bilinçli olarak mı sizi tercih ediyor?” sorusu yöneltilmiştir. İşletmecilerin verdikleri cevaplardan bilinçli müşteri ve rastgele müşteri kodu oluşmuştur. 15 işletme ile cevapların yoğunlaştığı kod bilinçli müşteri kodudur. Bu kod altında yer alan işletmeler restoranlarının bilinçli şekilde tercih edilme sebeplerinin müşterilerine gerekli saygıyı gösterdikleri, lezzetli ve sağlıklı unsurları açısından uygun yiyecekler ürettiklerini bu sayede müşterilerinin devamlılık gösterdiklerini dile getirmişlerdir. Rastgele müşteri kodu altında yer alan işletmelerin lokasyon açısından yabancı turist sirkülasyonu yoğun bölgede olduklarını ve turistik mekanlara yakın olduklarından dolayı kapı müşterisi diye adlandırdıkları müşteri kitlesi tarafından tercih edildikleri dile getirmişlerdir. Elde edilen sonuçlara göre balık restoranların çoğunluğunun bilinçli bir şekilde tercih edildikleri sonucuna ulaşılmıştır.

İşletmeleri tercih eden grupları öğrenebilmek amacıyla görüşmecilere “Genel müşteri profiliniz nasıl?” sorusu yöneltilmiştir. Görüşmelerden elde edilen beş tür profil ortaya çıkmıştır. Bunlar; aile, çalışanlar, turistler, öğrenciler ve arkadaş gruplarıdır. İşletmecilerin bazıları tek bir profil üzerinden cevap verirken bazı işletmeciler birden fazla profil tarafından tercih edildiğini belirtmiştir. Örnekleme yer alan işletmeleri yoğun olarak talep gösteren grup aile olarak çıkmıştır. Diğer yapılan çalışmalarda da restoranları tercih eden grupların genellikle aile üyeleri olduğu benzerlik göstermektedir. Albayrak (2017) yapmış olduğu çalışmasında restoranları tercih eden grupların aileler olduğu sonucuna ulaşmıştır. Bu grubu takiben çalışanlar, arkadaş grupları ve turistler takip etmiştir. Öğrenciler profili işletmeleri en az tercih eden grup olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu sonuç ile işletmeleri en çok tercih eden grup ailelerdir.

İşletme sahiplerinin gelecekteki balık stokları hakkındaki düşünceleri incelendiğinde genel görüşler üç kod etrafında toplanmaktadır. 12 İşletme ile en yoğun olarak fikir beyan ettikleri kod, sulardaki kirlilik kodudur. Bu kod altında işletmeler balıkların doğal yaşam alanı olan sulardaki gözle görülür kirlenmeye dikkat çekmektedirler. Bu durumun sorumlusu olarak insanları görmekte

olduklarının aynı zamanda Marmara Denizi özelinde ticaret faaliyetlerin, artan fabrikalaşmanın ve bunlardan salınan atıkların suları kirlettiği ve böylece balık stoklarının düşüş yaşayacağı görüşünü savunmaktadırlar. Dört işletme yanlış ve aşırı avlanmadan dolayı balık stoklarının düşüşe geçeceği belirtmişlerdir. Denizden çıkarılan balıklar türüne özgü olarak gerekli boy ve hacim kurallarına uyulmadan tutulması durumunda gelecek dönem balık stokları etkilenmektedir (Erdem, 2018). Bu kod altında işletmeler balıkların boy ve hacim olarak doğru avlanmadığı insanların sorumsuz davrandıklarını balıkların yaşam alanların insanlar tarafından daraltılarak balık nesillerinin devamını etkilemektedirler. İki işletme stokların azalacağı düşüncesi olduklarını ve bunu için tedbir ve yasakların daha sıkı uygulanması gerektiğini söylemişlerdir. Görüşmelerden bir kod altında toplanmayan dört görüş vardır bu görüşler balık stokların düşüşte olduğunun sadece bugünden geleceği etkilemediğinin geçmişten bu yana etkilendiğini belirtmişlerdir. Bu sonuçla araştırma kapsamında yer alan işletmelerin tamamı gelecek balık stoklarında düşüş yaşanmasının potansiyel olduğu görüşündedir. İşletmelerin yoğunlukla düşüş yaşanmasının sebebinin ise balıkların doğal yaşam sularının insanlar aracılığıyla kirletildiği düşüncesi ortaya çıkmıştır.

İşletmelere gelen balıkların denetlenmesine bakıldığında 15 işletme Tarım Bakanlığından av sezonu kapsamında ve sezon dışı aralıklarla denetime tabi tutuldukları açıklamışlardır. Diğer işletmeler ise yoğunlukla hijyen denetimlerine tabi olduklarını açıklamışlardır. Ulaşılan sonuca göre işletmelerde yer alan balıkları denetleyen kurum olarak Tarım Bakanlığı karşımıza çıkmaktadır.

İşletmenin menülerinde yer alan balıklara bulma ve edinme sorunu yaşama olaylarına karşı oluşturulan tedarik eksikliği teması altında iki kod oluşturulmuştur. Evet kodu altında 14 işletme bulunmaktadır. Bu işletmeler menülerinde yer alan balıkları bulamadıkları dönemler olduğunu dile getirmiştir. İşletmeler balıkçılık sezonu içerisinde tedarik sorunu yaşadıklarını ya da geçmişe nazaran daha az balıkların satışa sunulduğunu dile getirmişlerdir. Balıkçılık sezonu dışında da stokların erken tükenmesi durumunda menülerinde yer alan balıklara ulaşamadıklarını bu durum karşısında 12 ay satışı yapılan diğer yetiştirme balık türlerine yöneldiklerini belirtmişlerdir. Menülerinde yer alan balıkları tedarik sorunu yaşamayan altı işletme vardır. Bu işletmeler balıkçılık sezonunda yoğun depolama yaptıklarını, alternatif birden fazla tedarikçi ile

çalıştıkları ve menülerini ellerinde olan balıklara göre tasarlayarak müşterilere bu sorunu yansıtmadığını belirtmiştir. İki işletmenin görüşü bu kodlar içerisinde yer almayarak av yasağı dönemlerinde av yasağı kapsamında olan balıklarını bulmaya çaba göstermediklerini çünkü ulaşılamaz bir durum olduğu söylemişlerdir. Bulgulardan elde edilen sonuca göre işletmeler menülerinde yer alan balıkların bulamadıkları dönemlerin var olduğunu ve ürünlere erişim sağlayamadıkları sonucuna ulaşmıştır.

Menülerde bilgi teması incelendiğinde işletmelerin müşterilerine sundukları menülerinde sürdürülebilir balıkçılıkla ilgili 14 işletmenin hayır kodu altında menülerinde bir bilgi olmadığı sadece fiyat bilgisi yer aldığına ulaşılmıştır. Evet teması altında yer alan altı işletme satışa sundukları balıkların menülerde fiyat bilgisi dışında olması gereken boyutların yazılı olduğu kg başına düşen porsiyon değerlerinin bilgisi yer verdiklerini böylelikle israfın önüne geçtiği ve sürdürülebilirlik adına faaliyetler yürüttüğünü belirtmişlerdir. Kodlar içerisine dahil olmayan üç işletme vardır. Bu işletmelerde menü kartlarının bulunmadığı bunun yerine satışa sundukları balıkları sunum arabası ile servis ettiklerini belirtmişlerdir. Bu bilgilerden elde edilen sonuca göre menülerinde sürdürülebilir balıkçılık ile ilgili bilgi içermeyen işletmelerin daha fazla olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Araştırma kapsamında elde edilen bulguların incelenmesi sonucunda İstanbul'da yer alan balık restoranlarının sürdürülebilir hakkındaki görüşleri kaynak kullanımı ve çevrenin korunması görüşünde olduklarının. Balıkçılık kaynaklarının sürdürülebilir olması için deniz sularının ve çevrenin temiz tutularak denizden çıkarılan balıkların mevsimine ve fiziksel özelliklerine uygun olarak hareket ettikleri sonucuna ulaşılmıştır. İşletmelerin gelecek balık stokları hakkında görüşlerinin mevcut stokların ilerleyen yıllarda daha da azalacağı ve gelecek nesillerin yenilebilir balıklara erişiminin daha az olacağı öngörüsündedirler. Bu durumun önlenmesi adına var olan su kaynaklarının doğru kullanılması ve temiz tutulması gerektiği, kıyı ve iç sulardan çıkarılan balıkların boy ve kg özelliklerinin türüne uygunluk göstererek mevsiminde avlanması gerektiğine ulaşılmıştır. Balıkçılık sektörünün paydaşlarından olan ve tüketicinin bilgilendirilmesi noktasında rol oynama kapasitesi olan balık restoranı işletmelerinde sürdürülebilir balıkçılık faaliyetleri adına menülerinde ya da restoranlarının genelinde bilgi verici görsel ve işitsel kaynaklarının yoğunluğunda

bulunmadığı sonucuna ulaşılmıştır. Sürdürülebilir balıkçılığın oluşabilmesi ve balık restoranlarının bu konuda rollerinin önem arz ettiği saptanmıştır.

4.2 Öneriler

Araştırmada yer alan balık restoranı işletmecileri ile yapılan görüşmeler sonucunda ortaya çıkan öneriler aşağıda yer almaktadır.

Menülerde yer alan balık yemekleri hakkında öneriler: İşletmelerin genelinin menülerinde av yasağı kapsamında olan ürün bulundurulmadığı sonucuna ulaşılmıştır. İşletme sahiplerinin yanı sıra işletmeye gelen müşterilerinde bu durum hakkında bilgi kartları, pano gibi yazılı ya da görsel materyaller kullanarak av yasağı kapsamında olan ürünler hakkında bilgi verilebilir. Aynı zamanda avlanması yasak olan balıkların Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından yönetmelikler ile yasaklandığı bilgisi verilebilir. Menülerde bulunan bazı balıkların balıkçılık sezonu dışında tutulmasının yasak olduğu yemeklere rastlanmıştır. Bu balıkların av sezonu içerisinde tutulduğu ve uygun muhafaza koşulları ile satışı yaptıkları bilgileri çalışanlar ya da menü kartlarındaki bilgilendirmeler sunarak müşterilerine bu konu hakkında bilgi sunabilirler.

Satın alınan balıkların boy ve hacmi ile ilgili öneriler: İşletmeler ile görüşmeler sonucu işletmelerin satın alınan balıkların boy ve hacimlerine dikkat ettiği sonucuna ulaşılmıştır. İşletme sahiplerinin bu bilgilere sahip olmasının yanında satın alma birimi ve mal kabul biriminde çalışan kişilerin ya da ürünleri teslim alan çalışanların da işletmeye gelen balıkların boy ve hacim bilgilerine dair eğitimler uzman kişiler yardımıyla ya da önceden ilgili bakanlık tarafından belirlenen standartların yazılı olduğu panolar, bilgi kartları gibi ürünler çalışanların görebileceği bir yerde bulundurulabilir. İşletmeye gelen ve standartlara uygun olan balıkların ölçülebileceği uzunluk ölçme araçları da işletmelerde bulundurulabilir.

Sürdürülebilirlik düşüncesi ile ilgili öneriler: İşletme sahipleri yapılan görüşmelerden elde edilen sonuca göre sürdürülebilirlik hakkındaki genel düşünce kaynak kullanımının yanlışlığı üzerine toplanmıştır. Sürdürülebilirlik hakkındaki bu genel düşünce doğru bir düşünme biçimi olmakla birlikte kaynak kullanımının yanında çevre şartlarının iyileştirilmesi, sürdürülebilirliğin bir olgu olmasının dışında bir yaşam biçimi olarak hayatlarına entegre etmeleri gerekmektedir. Bu sayede kaynak kullanımının yanında diğer sürdürülebilirlik faaliyetleri ile tanışma

sağlayabilirler. Bu durumun sağlanması adına kişilerin sürdürülebilirlik hakkında yazınsal okumalar ve eğitimlere gönüllü katılım sağlayabilirler.

Deniz ürünleri katkı ile ilgili öneriler: İşletme sahiplerinin balık av yasağı dönemlerinde şahsi alışveriş yapmadıkları görüşleri ile deniz ürünlerine katkı sunmadığı görüşlerin dengeli dağıldığı sonucuna ulaşılmıştır. İşletme sahiplerinin şahsi davranışlarının yanında genel olarak insanların avlanma sezonu dışında denizden çıkarılan ürünleri satın almamalıdır. Bunun yanında balıkların boy ve hacimlerine uygun olarak avlandığı, yasak olan avlanma biçimleri ile tutulmaması gerektiği bu bilgiyi öğrenebilmek adına satışı yapan kişiler ile iletişim kurularak uygun olan ürünleri satın alma faaliyetleri yürütülebilir. Bunun yanında balıkların doğal yaşam olanı denizlerin korunarak gelecek nesillerin balık ihtiyaçlarını yoğun stok kullanımı yapmadan geleceğe miras bırakma düşüncesi belirlenmelidir.

Satın alma ile ilgili öneriler: İşletmeler ile yapılan görüşmeler sonucu satın alma işlemlerinin mevsimsel olduğu sonucuna ulaşılmıştır. İşletmelerin satın aldıkları balıkların hangi denizden ya da çiftlikten geldiği bilgileri de menü kartlarında yer alabilir. Aynı zamanda balıkların satın alınma tarihleri müşterilere bilgi olarak sunabilirler.

Satın alınan balıkların bölgeleri ile ilgili öneriler: Yapılan görüşmelerin sonucunda işletmeler en yoğun Karadeniz bölgesinden gelen balıkları satışa sunmaktadır. Türkiye’de en yoğun avcılık yapılan deniz Karadeniz’dir. Karadeniz’deki balık popülasyonu üzerindeki baskıyı azaltmak amacıyla işletmeler farklı denizlerden çıkarılan balıkları da satışa sunabilir. Satış potansiyeli yüksek olan türlerin yanı sıra müşterilerine diğer türleri de yönlendirebilir böylelikle balık popülasyonları üzerindeki baskı azaltılabilir.

Menülerin mevsimselliği ile ilgili öneriler: Araştırma kapsamında yer alan işletmeler yoğun olarak sabit menü kullandığı sonucuna ulaşılmıştır. İşletmelerin kullanmış oldukları menüleri istedikleri zaman değiştirilebilir şekilde tasarlamaları sayesinde mevcut olarak ellerinde bulunan balıkları müşterilerine sunabilme imkânı sağlayabilirler. Sabit ya da değişen menülerin yerine menü kartlarında işletmede olan yiyeceklerin ve içeceklerin sunulduğu menüler kullanıp bunun yerine işletmede olan balıkları sergileyebildikleri bir alan oluşturarak müşterilerine görsel olarak ürünlerini sunabilirler.

Çalışanlar ile ilgili öneriler: Çalışanları sürdürülebilirlik hakkında bilgi sahibi olmayan ya da sınırlı kişilerin bilgi sahibi olan işletmeler. Çalışanlarına gerekli eğitimler noktasında bilgiler verebilir ve çalışanlarına yazınsal kaynaklar sunarak sadece işletme adına değil yaşadığımız dünyanın sürdürülebilir olması için katkı sunabilirler. Ayrıca işletmelerinde sürdürülebilirlik kavramı hakkında akılda kalıcı materyalleri sergileyerek bilgileri pekiştirebilir. Bu sayede müşterilerde sürdürülebilirlik hakkında görüş sahibi olabilirler.

Tedarik sorunu programları ile ilgili öneriler: İşletmeler ile yapılan görüşmeler sonucu işletmelerin tedarik sorunu yaşadıklarında müşterilerine alternatif türler önermektedirler. İşletmeler tedarik sorunu yaşamamak adına devamlı satışı bulunan çiftlik balıklarını menülerinde daha fazla yer verebilir. Bu balıkların alışı gelmiş pişirme ve sunum şekilleri haricinde farklı yöntemler ile harmanlayarak pişirebilir ve yeni ürünler elde edebilirler. Çiftlik balıklarının yoğun olan menüler sayesinde doğal yaşam alanlarından tutulan balıkların stoklarında baskı azalabilir ve böylelikle sürdürülebilir balıkçılık faaliyetlerini uygulayabilirler.

Müşteri profili ilgili öneriler: Genel müşteri profilinin aileler olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Bu doğrultuda işletmelerin aileleri ile zaman geçirecekleri şekilde dizayn etmeleri gerekmektedir. Çocuklu aileler için çocuk oyun alanları kurulabilir. Bu alanlarda denizdeki canlılar ilgili oyuncaklar ve eğitici materyaller kullanılarak çocuklara da sürdürülebilirlik eğitimi öğretilir.

Balık stokları hakkındaki düşünceler ile ilgili öneriler: İşletmelerden elde edilen sonuçlara göre gelecek balık stokları hakkında pozitif düşünce sahip değildirler. Bu durumun düzeltilmesi adına su kaynakları kullanımına, doğa ve çevre şartlarına uygun yaşama gibi davranışları hayatlarına ve işletmelerine yansıtabilirler. İşletmeden çıkan çöpleri ayrıştırabilir doğaya yeniden kazanma noktasında katkıda bulunabilirler. Tabaklarda kalan balıklar tespit edilip bu balıkların porsiyon değerleri küçültülebilir böylelikle israf önlenerek balık stoklarına katkıda bulunabilirler. İşletmelerinde sürdürülebilir balıkçılık ilkelerini benimseyerek stoklar üzerindeki baskıyı azaltabilirler.

Tedarik eksikliği ile ilgili öneriler: Satışa sunulan yiyeceklerin işletmede hazır olarak bulundurulması işletmenin devamlılığı açısından önemli bir konudur. İşletmelerin bu konu için işletmelerin de saklama koşullarını geliştirici faaliyetlerde bulunabilirler bunun için stok sorunu olmayan ve sürdürülebilir

şekilde avlanmış olan balıkları soğukta muhafaza etme, salamura ederek saklama gibi koşullar altında daha uzun muhafaza edip satışa sunabilirler.

Menülerde bilgilendirme ile ilgili öneriler: Yapılan görüşmelerden sonunda menülerde sürdürülebilir balıkçılık hakkında bilgi yer almadığı sonucuna ulaşılmıştır. Müşterilerin bilinçlenmesi adına menü kartlarında sürdürülebilir balıkçılık ile ilgili bilgi bölümleri yer alabilir. Balıkların olması gereken boy ve hacimlerine dair bilgilere yer vererek müşterilerin bilinçlenmesi sağlanabilir. Bu yolla işletmenin sürdürülebilir balıkçılığa önem verdiği gelecek nesillerin kaynaklarını koruma adına faaliyetler yürüttüğü anlaşılması sağlanarak işletmenin talep arzı arttırılabilir.

Araştırmanın örneklemini İstanbul ilini kapsamaktadır. Balık restoranlarının sürdürülebilirlik hakkındaki görüşlerini daha kapsamlı incelenmesi adına bu çalışma diğer denizi kıyısı bulunan İl ya da İlçelerde de yapılarak işletmeler arasındaki görüş farklılıkları ortaya çıkarılabilir. Balıkçılık sektöründe yer alan balık restoranlarının yanında bu çalışma avcılık faaliyetlerine gerçekleştiren kişilerinde sürdürülebilir balıkçılık hakkında görüşlerine başvurularak daha farklı görüşlere ve mevcut balıkçılık hakkındaki farklı bilgilere ulaşılabilir olacağı öngörülmektedir.

KAYNAKLAR

(Bu tez çalışmasında APA 6 atıf sistemi kullanılmıştır.)

- Agnew, D. J., Pearce, J., Pramod, G., Peatman, T., Watson, R., Beddington, J. R., & Pitcher, T. J. (2009). Estimating the Worldwide Extent of Illegal Fishing. *PLoS ONE*, 4(2), 1-8. doi:<https://doi.org/10.1371/journal.pone.0004570>
- Akçalı, B., & Karayalı, O. (2021). Deniz Çayırıları ve İklim Değişikliği. B. Salihoğlu, & B. Öztürk (Dü) içinde, *İklim Değişikliği ve Türkiye Denizleri Üzerine Etkileri* (Cilt 60, s. 100-113). İstanbul: Türk Deniz Araştırmaları Vakfı (TÜDAV).
- Akengin, H., Dölek, İ., & Özdemir, Y. (2016). Türkiye'nin Denizleri ve Kıyıları. 287-310.
- Akgöl, Y. (2012). Gastronomi Turizmi Ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi. *Yüksek Lisans Tezi*.
- Akgöl, U. (2010). Sürdürülebilir Kalkınma: Uygulamalı Antropolijinin Eylem Alanı. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi*, 24, 133-164.
- Akman, S., & Yılmaz, G. (2018). Sürdürülebilir Gastronomi Çerçevesinde Edremit Körfezi Yöresel Mutfakları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 852-872. doi:10.21325/jotags.2018.337
- Aksoy, M., & Sezgi, G. (2015). Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomi Unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Albayrak, A. (2014). Müşterilerin Restoran Seçimlerini Etkileyen Faktörler: İstanbul Örneği. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 25(2), 190-201. doi:10.17123/atad.vol25iss255949
- Aliyev, E., & Aslanlı, K. (2015). İslam Ülkelerinde Sürdürülebilir Kalkınma Performansı: Kavramlar, Teoriler, Ölçümler. *Acrysa Etüdları*, 47(1), 37-70.
- Ankaradanismanlik.com (2022) Erişim adresi: <https://www.ankaradanismanlik.com/turizm-belgesi/turizm-belgesi-lokanta/>, 31.07.2022 tarihinde erişildi.
- Aslan, B. (2019). Y Kuşağı Tüketicilerinin Restoranolardaki Sürdürülebilir Uygulamalara Yönelik Tutumların ve Davranışsal Niyetlerinin Ölçülmesi. *Yüksek Lisans Tezi*.
- Avşar, D. (2016). *Balıkçılık Biyolojisi ve Popülasyon Dinamiği*. Ankara: Akdemisyen Kitapevi.
- Aycibin Girgin, C., & Sünnetçioğlu, S. (2021). Gastronomi Turizmi ve Sürdürülebilirlik. S. Şengül, & A. Kurnaz (Dü) içinde, *Gastronomi Turizmi Kavramlar, İlkeler ve Uygulamalar* (s. 306-329). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Baltacı, A. (2018). Nitel Araştırmalarda Örneklem Yöntemleri ve Örnek Hacmi Sorunsalı Üzerine Kavramsal Bir İnceleme. *Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(1), 231-274.
- Bat, L., Şahin, F., Satılmış, H. H., Üstün, F., Özdemir, Z. B., Kıdeys, A. E., & Shulman, G. E. (2007). Karadeniz'de Değişen Ekosistemi ve Hamsi Balıkçılığına Etkisi. *Journal of Fisheries Sciences*, 1(4), 191-207. doi:10.3153/jfscom.2007024
- Bayhan, Y. K., Çiçek, E., Ünlüer, T., & Akkaya, M. (2006). Güneydoğu Marmara'da Algarna ile Karides Avcılığında Av Kompozisyonu ve Hedef Dışı Av. *Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 23(3), 277-283.

- Bayraklı, B., Özdemir, S., & Duyar, H. A. (2019). Karadeniz’de Hamsi (*Engraulis encrasicolus*) ve Çaç (Sprattus sprattus) Balıklarının Avcılığı İle Balık Unu-Yağı İşleme Teknolojisi Üzerine Bir Araştırma. *Menba Kastamonu Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi Dergisi*, 5(2), 9-16.
- Bilgin, Y., & Kethüda, Ö. (2017). Restoran İşletmelerinde Hizmet Kalitesinin Müşteri Memnuniyetine ve Sadakatine Etkisi: Oba Restoran Örneği. *Çankırı Karatekin Üniversitesi İİBF Dergisi*, 7(2), 147-170. doi:10.18074/ckuiibfd.371995
- Bingöl, R. (2012). *Restoran işletmeciliği* (5 b.). İstanbul: Timaş.
- Binici, A., & Kurtkaya, G. (2014). Soğukta Depolama Yöntemlerinin Su Ürünleri Kalitesine Etkileri. *Bilim ve Gençlik Dergisi*, 2(2), 23-40.
- Bogard, J. R., Farmery, A. K., Little, D. K., Fulton, E. A., & Cook, M. (2019). Will Fish Be Part of Future Healthy and Sustainable Diets? *The Lancet Planetary Health*, 3(4), 159-160. doi:doi.org/10.1016/S2542-5196(19)30018-X
- Bozaoglu, A. S., Akkuş, M., & Yeşil, A. (2019). Pearl Mullet (*Alburnus tarichi* (Guldenstaedtii, 1814)) Fishing with Trammel Nets in Lake Van. *Commagene Journal of Biology*, 3(1), 27-31. doi:10.31594/commagene.547234
- Bucak, T. (2014). Slow Food Akımı. O. N. Özdoğan (Dü.) içinde, *Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler, Kavramlar, Yaklaşımlar, Başarı Hikayeleri* (s. 21-46). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Bucak, T., & Taşpınar, O. (2014). Türk Mutfağında Deniz Kültürünün Yeri ve Önemi. *International Journal of Human Sciences*, 11(1), 551-568.
- Cankül, D., & Yıldız, E. (2020). Gastronomi mi Yiyecek İçecek İşletmeciliği mi? *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(4), 3002-3020. doi:10.21325/jotags.2020.748
- Canoğlu, M., & Ballı, E. (2018). Tüketicilerin Kebap Restoranı Tercihlerini Etkileyen Faktörler-Adana Örneği. *Organizasyon ve Yönetim Bilimleri Dergisi*, 10(1), 30-43.
- Cerim, H. (2015). Ekosistem Temelli Balıkçılık Yönetimi; Kavramlar ve Uygulama Yöntemleri. *Düzce Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 3, 315-328.
- Cılız, E. (2019). Restoran Mutfaklarının Ergonomik Açıdan İşleyişinin İncelenmesi: Almanya Berlin’de Restoran Mutfağı Örnekleri. *Yüksek Lisans tezi*.
- Cömert, M., & Çavuş, O. (2016). Moleküler Gastronomi Kavramı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(4), 118-131. doi:10.21325/jotags.2016.52
- Çavuş, Ş., & Tanrısevdi, A. (2000). Sürdürülebilir Turizm ve Yerel Ölçekli Bir Sürdürülebilir Turizm Gelişme Modeli Önerisi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 11(2), 149-159.
- Çavuşoğlu, M., & Çavuşoğlu, O. (2018). Gastronomi Turizmi ve Kıbrıs Sokak Lezzetleri Üzerine Bir Araştırma. *Güncel Turiz Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 637-651.
- Çetin, A. S., Çirioğlu, E., & Albayrak, A. (2021). Sürdürülebilir Gasronomi Kapsamında Slow Food ve Yaşayan Mutfak Uygulamalarında Eleştirel Bir Bakış. 2. *Uluslararası Turizmde Yeni Jenerasyonlar ev Yeni Trendler Kongresi* (s. 311-323). Sakarya: Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi.
- Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı, (2022) Marmara Bölgesi Coğrafi Özellikleri. Erişim adresi: <https://mthmm.csb.gov.tr/bolgemiz-i-85694> 06.06.2022 tarihinde erişildi.
- Çoban, M. N., & Ölmez, Ü. (2017). Mavi Ekonomi ve Mavi Büyüme. *Electronic Turkish Studies*, 12(3), 155-166. doi:http://dx.doi.org/10.7827/TurkishStudies.11122

- Çoker, T., & Akyol, O. (2014). Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti (Akdeniz) Balık Tür Çeşitliliği Üzerine Bir Değerlendirme. *Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 31(3), 161-166. doi:doi.org/10.12714/egejfas.2014.31.2.08
- Dağtekin, M., Gücü, A. C., & Genç, Y. (2022). Concerns About Illegal, Unreported And Unregulated Fishing, Carbon Footprint, And The Impact Of Fuel Subsidy - An Economic Analysis Of The Black Sea Anchovy Fishery. *Marine Policy*, 140, 1-9. doi:doi.org/10.1016/j.marpol.2022.105067
- Demirkol, Ş. (2015). Yiyecek-İçecek İşletmeleri. B. Zengin, & Ş. Demirkol (Dü) içinde, *Turizm İşletmeleri* (s. 161-225). İstanbul: Değişim.
- Deveci, B., Türkmen, S., & Avcıkurt, C. (2013). Kırsal Turizm İle Gastronomi Turizmi İlişkisi: Bigadiç Örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3(2), 29-34.
- Dilsiz, B. (2010). Türkiye'de Gastronomi ve Turizm (İstanbul Örneği). *Yüksek Lisans Tezi*.
- Doğan, K. (2013). Marmara Denizi Kirliliğinin Balıkçılığa Etkisi, Marmara Denizi Balıkçılığının Ekonomiye Yansıması.
- Durlu-Özkaya, F., Sünnetçioğlu, S., & Can, A. (2013). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretleme'nin Rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 13-20.
- Durum, S. (2022). Restoran İşletmelerinde Dijitalleşme Kavramı: Ankara'da Deniz Ürünleri Restoranlarına Yönelik Bir Araştırma. *Yüksek Lisans Tezi, Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı*.
- Egitsimsistem.com (2022). <https://www.egitsimsistem.com/marmara-denizine-kiyisi-olan-iller-76658h.htm>, 22.05.2022 tarihinde erişildi.
- Ekmekçi, B., & Ünal, V. (2019). Türkiye'de İkinci Kuşak Balıkçı Gemisi Geri-Alım Programının Analizi. *Su Ürünleri Dergisi*, 36(3), 229-243. doi:10.12714/egejfas.2019.36.3.04
- Engin, E., & Akgöz, B. (2013). Sürdürülebilir Kalkınma ve Kurumsal Sürdürülebilirlik Çerçevesinde Kurumsal Sosyal Sorumluluk Kavramının Değerlendirilmesi. *Selçuk İletişim*, 8(1), 85-94.
- Erdem, Y. (2018). Karadeniz Barbunya Balığının (*Mullus barbatus ponticus*) İlk Üreme Boyunun Tahmini. *Journal of Advances in VetBio Science and Techniques*, 3(2), 30-37.
- Eren, S. (2007). TÜRK MUTFAĞI VE HACCP SİSTEMİ; Mutfak Profesyonellerinin HACCP Bilgilerinin Ölçülmesi. *Ulusal Gastronomi Sempozyumu Antalya*, 73-83.
- Ergüden, D., Gürlek, M., & Turan, C. (2018). Türkiye'nin Kıyılarında Dağılım Gösteren Yabancı Balık (Hint, Pasifik ve Atlantik Kökenli) Faunasındaki Yeni Gelişmeler. *Düzce Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 818-836.
- Ertürk, M. (2018). Tüketicilerin Dışarıda Yemek Yeme Nedenleri. *Gaziantep University Journal of Social Sciences*, 17(3), 1203-1224.
- Essai, E. (2020). Ege Denizi Kıyılarında Yasadışı Balıkçılık Uygulamalarına Bir Bakış. *Yüksek Lisans Tezi*.
- Eymen, U. E. (2007). *Tedarik Zinciri Yöntemi*, Kalite Ofisi Yayınları, 15.sss
- FAO (2022). Erişim adresi: <https://www.fao.org/sustainable-development-goals/goals/goal-14/en/>, 15.05.2022 tarihinde erişildi.
- FAO (2018). Dünyada Balıkçılık ve Su Ürünleri Yetiştiriciliğinin Durumu. *Food and Agriculture Organization of the United Nations*, 1-28. 05 12, 2022 tarihinde <http://www.fao.org/3/CA0191TR/ca0191tr.pdf> adresinden alındı

- Ferraris, F., Iacoponi, F., Raggi, A., Baldi, F., Fretigny, M., Mantovani, A., & Cubadda, F. (2021). Essential And Toxic Elements In Sustainable And Underutilized Seafood Species And Derived Semi-Industrial Ready-To-Eat Products. *Food and Chemical Toxicology*, 154, 1-8. doi:<https://doi.org/10.1016/j.fct.2021.112331>
- Franchiseturkey.com (2022): Franchise nedir? Erişim adresi: <https://www.franchiseturkey.com/sikca-sorulan-sorular/franchise-nedir>, 30.07.2022 tarihinde erişildi.
- Galip, A., & Timur, G. (2015). Günümüz Restoran Tasarımında Kriterler. *Süleyman Demirel Üniversitesi Mühendislik Bilimleri ve Tasarım Dergisi*, 251-258.
- Geyman, A., & Dirican, A. Y. (2016). İklim Değişikliğine Bağlı Deniz Seviyesi Değişiminin Coğrafi Bilgi Sistemleri Kullanılarak Analiz Edilmesi. *Harita Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 8(1), 65-74. doi:10.15659/hartek.16.04.308
- Gilman, R. (1992). *Sustainability. By Robert Gilman from the 1992 UIA/AIA Call For Sustainable Community Solutions*, 20.04.2022 tarihinde <https://www.context.org/about/definitions/#sustainability> adresinden alındı
- Gökçe, G., & Metin, C. (2006). Balıkçılıkta Hedef Dışı Av Sorunu Üzerine Bir İnceleme. *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, 23(3-4), 457-462.
- Gülen, M. (2017). Gastronomi Turizm Potansiyeli ve Geliştirilmesi Kapsamında Afyonkarahisar İlinin Değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 31-42.
- Gün, A., & Kızak, V. (2019). Dünyada ve Türkiye'de Su Ürünleri Üretiminde İstatistiki Durum. *Menba Kastamonu Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi Dergisi*, 5(2), 25-36.
- Gündoğdu, E., & Buyruk, L. (2021). Tüketicilerin Deniz Ürünleri Tercihi ile Restoran Menülerinin Karşılaştırılması: Bandırma Örneği. *Gastoria: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 5(2), 252-276.
- Güngör, G., Özen, S.Ş., & Güngör, H., (2007). Marmara Denizi Balıkçılığının Sosyo-Ekonomik Yapısı Ve Deniz Ürünleri Pazarlaması: Tekirdağ İli Sahil Şeridi Örneği. *Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi*, 4(3), 311-325.
- Güner, S. İ., Rodopman, İ., & Bilican, G. (2000). Marmara Denizi'nde Deniz Taşımacılığından Kaynaklanan Deniz Kirliliğinin Boyutları. Marmara Denizi Konferansı, (s. 520-535). İstanbul.
- Güney, S. K., Duman, G., Güleç, H., Karaer, A., & Sarper, F. (2022). Türk Mutfağında Balıkların Baharatlı Kullanımı: Ankara Balık Restoranları Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(3), 1716-1744. doi:10.21325/jotags.2022.1064
- Gürsoy, D. (2016). *Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Güzel Şahin, G., & Ünver, G. (2015). Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak "Gastronomi Turizmi":İstanbul'un Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma. *Journal Of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 63-73.
- Hatipoğlu, A. (2010). İnançların Gastronomi Üzerine Etkileri: Bodrum'daki Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Yöneticilerinin Görüşlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma. *Yükseklisans Tezi T.C. Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü*.
- Hecer, C. (2012). Türkiye'de Balıkçılık Sektörüne ve Türk Halkının Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarına Genel Bir Bakış. *Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 31(2), 45-49.

https://scholar.google.com/scholar?lr=&q=GASTRONOMY&hl=tr&as_sdt=0,5,

16.03.2023 tarihinde erişildi.

Huse, G., Bjordal, A., Loeng, H., Qstervold, K., & Toresen, R. (2021). Commitments to Sustainable Fisheries: Empty Words or Reality? *Marine Policy*, 1-8. doi:doi.org/10.1016/j.marpol.2020.104360

İlgar, R. (2020). Çanakkale İlinde Kara Avcılığı ve Yöre Ekosistemine Etkileri. *IBAD Sosyal Bilimler Dergisi*(Özel Sayı), 116-132.

Işık, M. S., & Çalışır, Y. (2021). *Marmara Denizindeki Müsilaj Olayı ve Kirlilik: Nedenleri Sonuçları ve Çözüm Önerileri Üzerine Bir Çalışma*. Erişim Adresi: <https://marmara.gov.tr/wp-content/uploads/2022/06/Marmara-Denizindeki-Musilaj-Olayi-ve-Kirlilik-Isik-Calisir-2021>, 23.12.2022 tarihinde erişildi.

Iucnredlist.org (2023). Red List'e Göre Türkiye'de Nesli Tehlikede Olan Türler. Erişim Adresi: <https://www.iucnredlist.org/search/list?dl=true&permalink=60564c25-0dbc-42e2-b0f3-eee02509e00e>. 06.04.2023 tarihinde erişildi.

Iucnredlist.org (2023). Red List'in Dünya Üzerindeki Nesli Tehlikede Olan Balık Türlerin Miktarı Erişim Adresi: <https://www.iucnredlist.org/search?query=Fish&searchType=species> 06.04.2023 tarihinde erişildi.

Iucnredlist.org (2023). Red List'te Yer Alan Kodlar ve Açıklamaları.. Erişim adresi: <https://www.iucnredlist.org/assessment/supporting-information#Summary> 09.03.2023 tarihinde erişildi.

International Sustainability Unit (2012). Erişim adresi: International Sustainability Unit: <http://pcfisu.org/wp-content/uploads/2012/01/ISUMarineprogramme-towards-global-sustainable-fisheries.pdf>, 13.05.2022 tarihinde erişildi.

İçişleri Bakanlığı (2022). Marmara Bölgesi Nüfusu Erişim adresi: <https://www.icisleri.gov.tr/turkiyenin-nufus-haritasi>, 22.05.2022 tarihinde erişildi.

Kallianiotis, A., Vidoris, P., & Sylaios, G. (2004). Fish species assemblages and geographical sub-areas in the North Aegean Sea, Greece. *Fisheries Research*, 68(1-3), 171-187. doi:doi.org/10.1016/j.fishres.2003.12.007

Karakaş, H. H., & Türkoğlu, H. (2005). Su Ürünlerinin Dünyada ve Türkiye'deki Durumu. *Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 3(3), 21-28.

Kaşlı, M., Cankül, D., Köz, E. N., & Ekici, A. (2015). Gastronomik Miras ve Sürdürülebilirlik: Eskişehir Örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1(2), 27-46.

Kaya, Y., Duyar, H. A., & Erdem, M. E. (2004). Balık Yağ Asitlerinin İnsan Sağlığı İçin Önemi. *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, 21(3-4), 365-370.

Kaykaç, M., & Tosunoğlu, Z. (2015). Karina ve Akköy Kıyı Lagünlerindeki Küçük Ölçekli Balıkçılık. *Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 32(4), 173-182. doi:10.12714/egejfas.2015.32.4.01

Kelkar, N., & Dey, S. (2020). Mesh mash: Legal Fishing Nets Cause Most Bycatch Mortality Of Endangered South Asian River Dolphins. *Biological Conservation*, 252, 1-9. doi:https://doi.org/10.1016/j.biocon.2020.108844

Keskin, E., Örgün, E., & Akbulut, B. A. (2017). Gastronomi Kavramının Kelime İlişkilendirme Testi Aracılığıyla Analizi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3), 255-267. doi:10.21325/jotags.2017.93

Kılıç, O. (2014). Temalı Restoran ve Barlar. O. N. Özdoğan (Dü.) içinde, *Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler, Kavramlar, Yaklaşımlar* (s. 81-100). Ankara: Detay.

- Kılıç, S. (2014). Türkiye Denizlerindeki Balık Stoklarının Yönetimi İçin Yeni Bir Kavram: İhtiyatlı Balıkçılık Yönetimi. *Yunus Araştırma Bülteni*(4), 85-97.
- Kılıç, S., Özvarol, A. B., Yılmaz, S., & Özvarol, Y. (2010). Yeniçağa Gölü'nde (Bolu) Balıkçılık, Balık Populasyonları ve Sürdürülebilir Balıkçılık Yönetimi. *e-Journal of New World Sciences Academy Ecological Life Sciences*, 5(4), 344-352.
- Kılınç, O. (2011). Restoran İşletmelerinde Hizmet Garantisi Uygulamaları ve Müşteri Tervihlerine Etkileri. *Doktora Tezi*.
- Kınacıgil, H., & İlkyaz, A. (1997). Ege Denizi Balıkçılığı ve Sorunları. *Su Ürünleri Dergisi*, 14(3-4), 351-367.
- Kildow, J. T. (2021). OP/ED: The Importance of The New Blue Economy to A Sustainable Blue Economy: An Opinion. L. Hotaling, & R. W. Spinrad (Dü). içinde doi:10.1016/B978-0-12-821431-2.02038-2
- Kurnaz, A. (2017). Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Yeşil Restoranların Hizmet Kalite Algısının Grserv İle Ölçümü: İstanbul Örneği. *Doktora Tezi*.
- Küçükkömürler, S., Şirvan, U., & Sezgin, A. C. (2018). Dünyada ve Türkiye'de Gastronomi Turizmi. *Uluslararası Turiz, İşletme, Ekonomi Dergisi*, 2(2), 78-85.
- Mandal, M. (2018). Türkiye'de Sürdürülebilir Gastronomi Turizminin Gelişmesinde Mutfak Şeflerinin Rolü. *Yüksek Lisans Tezi*.
- Mavruk, S., & Avşar, D. (2006). Leseptiyen Balıkların Akdeniz Ekosistemine Etkileri. 380-386.
- Met, Ö. L. (2016). *Turizm/ Ağırlama İşletmelerinde Yöneticilik*. Ankara: Detay.
- Mutlu, H., & Doğan, M. (2021). A New Trend in Gastronomy: Culinary Medicine Chef. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1-5. doi:doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100328
- Mzula, A., Wambura, P., Mdegela, R., & Shirima, G. (2021). Present Status Of Aquaculture And The Challenge Of Bacterial Diseases İn Freshwater Farmed Fish İn Tanzania. *Aquaculture and Fisheries*, 6(3), 247-253. doi:doi.org/10.1016/j.aaf.2020.05.003.
- Oceanographic İnstitute (2022). Erişim adresi: https://www.oceano.org/en/thematic-pages/sustainable-consumption/?gclid=Cj0KCQjw4PKTBhD8ARIsAHChzRIOnnkFpRzN3TnJz1fHJJu61zWtHTj4S51RpzRXdNL6dEC56q65a4gaAph0EALw_wcB, 14.05.2022 tarihinde erişildi.
- Özbay, G. (2017). Dünden bugüne gastronomi. M. Sarıık (Dü.) içinde, *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi* (s. 1-35). Ankara: Detay.
- Özcüre, G. (2014). Rio+20 Sonuç Bildigesi'nin Okyanuslar ve Denizler Bölümü; "İstedğimiz Gelecek" mi? *Kent Akademisi*, 7(18), 49-60.
- Özdemir, B. (2010). Dışarıda Yemek Yeme Olgusu: Kurumsal Bir Model Önerisi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 21(2), 218-232.
- Özdemir, G., & Dülger Altınır, D. (2019). Gastronomi Kavramları ve Gastronomi Turizmi Üzerine Bir İnceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 1-14.
- Özdemir, M. (2010). Nitel Veri Analizi: Sosyal Bilimlerde Yöntembilim Sorunsalı Üzerine Bir Çalışma. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 11(1), 232-243.
- Özdemir, S. (2010). Karadenizde Sürdürülebilir Hamsi (*Engrulius encrsicolus*, L.) Avcılığında Ortasu Trolünün Önemi. 1. *Ulusal Hamsi Çalıştayı Sürdülebilir Balıkçılık Bildiri Kitabı*, 129-135.

- Özekinci, U., İşmen, A., Ayaz, A., Altınağaç, U., Özen, Ö., Cengiz, Ö., . . . Ayyıldız, H. (2009). Sürdürülebilir Balıkçılık Açısından, Lüfer(Pomatomus salatrix L. 1766) ve Palamut (Sarda sarda, Bloch 1793) Avcılığında Kullanılan Uzatma Ağı ve Olta Seçiciliklerinin Belirlenmesi.
- Özgür, İ. (2022). Slow food Hareketi'nin Restoranların Rekabet Dinamikleri Üzerine Etkileri: Urla Örneği. *Yüksek Lisans Tezi*.
- Özmehmet, E. (2008). Dünyada ve Türkiye Sürdürülebilir Kalkınma Yaklaşımları. *Journal of Yaşar University*, 1853-1876.
- Öztürk, A. A. (2019). Açık Denizlerde Biyoçeşitliliğin ve Hedef Dışı Türlerin Korunması Sorunu. N. Algan, & O. Gönülal (Dü) içinde, *Ulusal Yetki Alanları Dışında Kalan Açık Denizlerin Korunması ve Yönetilmesi* (Cilt 50, s. 55-58). İstanbul: Türk Deniz Araştırmaları Vakfı (TÜDAV).
- Polat, H., & Ergün, H. (2008). Karadeniz'in Pelajik Balıkları. *Aquaculture Studies*(1), 1-5.
- Sağlam, N. E., Düzgüneş, E., & Balık, İ. (2008). Küresel Isınma ve İklim Değişikliği. *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, 25(1), 89-94.
- Samancı, Ö. (2020). Gastronom: Disiplinler Arası Bir Buluşma. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 31(1), 92-95. doi:<https://doi.org/10.17123/atad.713586>
- Santich, B. (2004). The Study Of Gastronomy and Its Revelence to Hospitality Education and Training. *Hospitality Management*, 23, 15-24.
- Sarıhan, Ç. Y. (2021). Sürdürülebilir Gastronomi Turizminde Gastronomi Müzelerinin Rolü: Türkiye Örneği. *Yüksek Lisans Tezi*.
- Sarışık, M., & Özbay, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 264-278.
- Sarıkaya, M., & Kara, F. Z. (2007). Sürdürülebilir Kalkınmada İşletmenin Rolü: Kurumsal Vatandaşlık. *Yönetim ve Ekonomi*, 14(2), 221-233.
- Sarıözkan, S. (2016). Türkiye'de Balıkçılık Sektörü ve Ekonomisi. *Turkish Journal of Aquatic Sciences*, 31(1), 15-22.
- Seliger, C., Haslauer, M., Unfer, G., & Schmutz, S. (2021). Aquazone : An Intergrative Tool for Sustainable Fish Farm Zoning. *Sustainability*, 13, 1470. doi:<https://doi.org/10.3390/su>
- Sevingel, N., Sevim, M., Şakiroğlu, Y., Çiçekçi, İ., & Saraçoğlu, N. (2008). Türkiye'de Yasadışı Balık Avcılığı Sorunları ve Çözüm Önerileri. *IV. Öğrenci Kurultayı*, 99-104.
- Seyitoğlu, F., & Çalışkan, O. (2014). Turizm Literatüründe Türk Mutfağı Üzerine Yapılan Araştırmaların Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 23-35.
- Shanthi, T. S., Dheepanbalaji, L., Priya, R., Ambeth Kumar, V. D., Kumar, A., Sindhu, P., & Kumar, A. (2022). Illegal fishing, anomalous vessel behavior detection through automatic. *Materials Today: Proceedings*, 1-6. doi:<https://doi.org/10.1016/j.matpr.2022.03.127>
- Sloan, P., Legrand, W., & Joseph, S. C. (2009). *Sustainability in the Hospitality Industry Principles of Sustainable Operations*. Amsterdam: Butterworth-Heinmann.
- Soykan, O., Kınacıgil, H., & Tosunoğlu, Z. (2006). Taşucu Körfezi (Doğu Akdeniz) Karides ve Trollerinde Hedef Dışı A. *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, 23(1-2), 67-70.
- Sozluk.gov.tr (2022) Lokanta nedir?, Erişim adresi: <https://sozluk.gov.tr/lokanta>. 18.06.2022 tarihinde erişildi.

- Sökmen, A. (2011). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği* (6 b.). Ankara: Detay.
- Spang, R. L. (2017). *Restoranın İcadı Paris ve Modern Restoran Kültürü*. Dost.
- Su, C.-S. (2011). The Role Of Service İnnovation and Customer Experience İn Ethnic Restaurants. *The Service Industries Journal*, 31(3), 424-440. doi:10.1080/02642060902829302
- Sünnetçioğlu, S., & Özkök, F. (2017). İyi, Güzel, Özgün Yemeğin Peşindeki Yolculuk: Gastronomi. *Journal of Awareness*, 2(3S), 585-596.
- Sünnetçioğlu, S., & Yılmaz, B. S. (2015). İzmir'deki Restoran Yöneticilerinin Sürdürülebilir Resteron İşletmeciliği Üzerine Yaklaşımlarının Değerlendirilmesi. *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(1), 94-114.
- Şahin, C., Hacımurtezaoglu, N., Gözler, A. M., Kalaycı, F., & Ağırbaş, E. (2008). Doğu Karadeniz Bölgesinde Gırgır Ağlarında Hedef Dışı Av Kompozisyonunun Araştırılması Üzerine Bir Ön Çalışma. *Journal of Fisheries Sciences.com*, 2(5), 677-683. doi:10.3153/jfscm.2008034
- Tarımorman.gov.tr. (2022). Tarım ve Orman Bakanlığı: Erişim adresi: <https://vskn.tarimorman.gov.tr/derince/Lists/SolMenu/Attachments/21/1380%20Su%20%C3%9Cr%C3%BCnleri%20Kanunu>. 30.11.2022 tarihinde erişildi.
- Taşdemir, Y. (2002). Marmara Denizi: Kirticiler ve Çevre Açısından Alınabilecek Tedbirler. *Uludağ Üniversitesi Mühendislik-Mimarlık Fakültesi Dergisi*, 7(1), 39-45.
- Taşlı, B., & Ayaz, A. (2019). Balıkçılık Eğitimi ve Sertifikalandırılması Üzerine Bir Çalışma. *Çanakkale Onsekiz Mart University Journal of Marine Sciences and Fisheries*, 2(2), 162-166.
- Tekelioğlu, N., Kumlu , M., Yanar, M., & Erçen, Z. (2007). Türkiye’de Su Ürünleri Üretimi Sektörünün Durumu ve Sorunları . 682-693.
- Tekiner, İ. H., Tabak, T., Köklü, O., Hulağa, G., & Orhan, H. İ. (2019). Gastronomide Evrensel Dil: Bilim ve Mühendislik "Eleştirel Bir Bakış". *Aydın Gastronomy*, 3(2), 75-85.
- Teyin, G., Aslan, N., Sormaz, Ü., Pekerşen, Y., & Nizamlioğlu, H. F. (2017). Turizm Sektöründe Etnik Restoranlar: İstanbul Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 77-87. doi:10.21325/jotags.2017.113
- 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.
- Toplu-Yılmaz, Ö. (2021). Türkiye'de Sürdürülebilir Mavi Ekonomi İçin Balıkçılık Desteklerinin Değerlendirilmesi. *Ömer Halis Demir Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 14(3), 906-923. doi:10.25287/ohuibf.788879
- Tosunoğlu, Z., & Ünal, V. (2021). Av Miktarındaki Azalmanın Av Araçlarına Yansıması: Gökçeada Balıkçılığı Örneği. *Çanakkale Onsekiz Mart University Journal of Marine Sciences and Fisheries*, 4(1), 11-19.
- Tufan, M. Z., & Özel, C. (2019). Sürdürülebilirlik Karamı ve Yapı Malzemeleri İçin Sürdürülebilirlik Kriterleri. *Uluslararası Sürdürülebilir Mühendislik ve Teknoloji Dergisi*, 1(2), 6-13.
- Turan, H., Kaya, Y., & Sönmez, G. (2006). Balık Etinin Besin Değeri ve İnsan Sağlığındaki Yeri. *Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 23(3), 505-508.
- TÜİK (2022). Türkiye’de Balıkçılık Yetiştiricilik Verileri, Erişim Adresi: <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Su-Urunleri-2020-37252> 22.07.2022 tarihinde erişildi.

- TDK (2022). Gastronomi nedir? Erişim adresi: <https://www.tdk.gov.tr/gastronominedir?>. 16.04.2022 tarihinde erişildi.
- Türkeş, M. (2008). Küresel İklim Değişikliği Nedir? Temel Kavramlar, Nedenleri, Gözlenen ve Öngörülen Değişiklikler. *İklim Değişikliği ve Çevre*, 1(1), 26-37.
- Türnüklü, D. A. (2000). Eğitimbilim Araştırmalarında Etkin Olarak Kullanılabilecek Nitel Bir Araştırma Tekniği: Görüşme. *Kuram ve Uygulamada Eğitim Yönetimi*, 24(24), 543-559.
- Tüyen, Z. (2020). İşletmelerde Sürdürülebilirlik Kavramı ve Sürdürülebilirliği Etkileyen Etmenler. *İstanbul Ticaret Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 19(37), 91-117.
- Ulugöl, M., & Düzbastılar, F. (2016). Yasadışı Trol Balıkçılığının Engellenmesi İçin Öneri: Anti-Trol Yapay Resif Uygulaması Ve Tasarım Ölçütleri. *Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 33(1), 27-34. doi:10.12714/egejfas.2016.33.1.05
- Uyar, H., & Zengin, B. (2015). Gastronomi Turizminin Alternatif Turizm Çeşidi Olarak Değerlendirilmesi Bağlamında Gastronomi Turizm İndeksinin Oluşturulması. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*(17), 355-376.
- Ünal, V., & Yercan, M. (2006). Türkiye'de Su Ürünleri Koopeatifleri ve Balıkçılar İçin Önemi. *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, 23(1-2), 221-227.
- Ünal, V., Akyol, O., & Hoşsucu, H. (2001). Balıkçılık Yönetiminde İhtiyaç Duyulan Biyo-ekonomik Veriler. *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, 18(1-2), 243-253.
- Üner, E. H., & Şahin, G. (2016). Türkiye Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Her Şey Dahil Satış Sistemi İçinde Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(3), 76-100. doi:10.21325/jotags.2016.44
- Virdin, J., Vegh, T., Ratcliff, B., Havice, E., Daly, J., & Stuart, J. (2022). Combatting Illegal Fishing Through Transparency Initiatives : Lessonslearned From Comparative Analysis Of Transparency Initiatives In Seafood, Apparel, Extractive, And Timber Supply Chains. *Marine Policy*, 138, 1-11. doi:<https://doi.org/10.1016/j.marpol.2022.104984>
- Wu, H., Li, Q., Wang, C., Wu, Q., Peng, C., Jefferson, T. A., . . . Huang, S.-L. (2022). Bycatch Mitigation Requires Livelihood Solutions, Not Just Fishing Bans: A Case Study Of The Trammel-Net Fishery In The Northern Beibu Gulf, China. *Marine Policy*, 139, 1-10. doi:<https://doi.org/10.1016/j.marpol.2022.105018>
- WWF (2022). Erişim adresi: https://www.wwf.org.tr/calismalarimiz/oceans/surdurulebilir_balkclk/, 25.05.2022 tarihinde erişildi.
- WWF. (2013). Koruma, D. Sürdürülebilir Balıkçılık İçin. https://wwftr.awsassets.panda.org/downloads/web_surdurulebilir_balkclk.pdf 05.05.2022 tarihinde erişildi.
- Yaşar, O. (2004). Türkiye'de Su Ürünleri Sanayii ve Çanakkale İli'ne Yönelik Bir Değerlendirme. *Marmara Coğrafya Dergisi*(9), 1-32.
- Yavuz, G., Ataseven, Z., Gül, U., & Gülaç, Z. (2015). Su Ürünleri Tüketiminde Tüketici Tercihlerini Etkileyen Faktörler: Ankara İli Örneği. *Yunus Araştırma Bülteni*(1), 73-82.
- Yıldırım, S., & Kaplan, M. (2020). Sürdürülebilir Kalkınma Kapsamında Türkiye'nin Deniz ve Deniz Ürünleri Profili. *Gaziantep University Journal Of Social Sciences*, 19(3), 853-866.
- Yıldız, D. (2006). Akdeniz Havzası'nın Hidrojeopolitiği ve Türkiye. *TMMOB Su Politikaları Kongresi Bildiriler Kitabı içinde*, 616-628.

- Yıldız, E. (2010). Restoran İşletmelerine Giriş. M. Sarıışık, Ş. Çavuş, & K. Karamustafa (Dü) içinde, *Profesyonel Restoran Yönetimi, İlkeler, Uygulamalar ve Örnek Olaylar* (s. 19-36). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yılmaz, B. S. (2014). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Franchising ve Başarı Hikayeleri. O. N. Özdoğan (Dü.) içinde, *Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler Kavramlar, Yaklaşımlar, Başarı Hikayeleri* (s. 47-63). Ankara: Detay.
- Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Yönetimi. (2015). A. Türksoy içinde, *Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yurtseven, H. R. (2011). Sustainable Gastronomic Tourism in Gokceada (Imbros): Local and Authentic Perspectives. *International Journal of Humanities and Social Science*, 1(18), 17-26.
- Yurtseven, H., & Karakas, N. (2013). Creating a Sustainable Gastronomic Destination: The Case of Cittaslow Gokceada-Turke. *American International Journal of Contemporary Research*, 3(3), 91-100.
- Yüksekbilgili, Z. (2014). Restoran Seçim Ölçütleri Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Yaşar University*, 6261-6379.
- Yüncü, H. R. (2010). Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası. *11.aybastı-Kabataş Kurultayı, Ankara*.
- Zahari, M., Jalis, M., Zulfily, M., Radzi, S., & Othman, Z. (2009). Gastronomy: An Opportunity for Malaysian Culinary Educators. *International Education Studies*, 2(2), 66-71.
- Zaman, M. (2005). Orta ve Doğu Karadeniz'de Balıkçılık. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 10(13), 31-78.
- Zander, K., & Feucht, Y. (2018). Who is Prepared to Pay For Sustainable Fish? Evidence from a Transnational Consumer Survey In Europe. *International Journal On Food System Dynamics*, 99-112. doi:http://dx.doi.org/10.18461/pfsd.2018.1806
- Zencir, E. (2017). Restoranların Ortaya Çıkışı ve Gelişimi. M. Akoğlan Kozak (Dü.) içinde, *Restoran Yönetimi Kavramlar ve Süreçleri* (s. 19-36). Ankara: Detay Yayıncılık.

EKLER

EK 1: Tez Veri Giriş Formu

Sayın Katılımcı,

Bu çalışma “*Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı’nda Yüksek Lisans Tezi olarak Doç. Dr. Alper Kurnaz danışmanlığında yürütülmektedir*”. Yüksek lisans öğrencisi Türkay TUNA tarafından sürdürülen “*Sürdürülebilir Balık Kapsamında, Balık Restoranı İşletmelerinin Sürdürülebilir Balıkçılık Hakkında Tutumlarının İncelenmesi: İstanbul Örneği*” başlıklı yüksek lisans tez çalışması için yapılmaktadır.

İletişim bilgileri:

Y.....

No:14 Daire:3 Babaes.....

..... Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi

Turizm Fakültesi Gastronomi

2023

Bu tez çalışmasının amacı dünya üzerinde birçok kişinin ana besin kaynaklarından birini oluşturan aynı zaman geniş bir ticari ağa sahip balıkçılık sektörü yanlış ve aşırı avlanma, çevre kirliliği gibi birçok etmen tarafından tehdit altındadır. Bu doğrultuda gelecek nesillerin bu sektördeki hakları gözetilerek sürdürülebilir balıkçık düşüncesi aşırı ve yanlış avlanmadan etkilenen balık stokları ve çevre kirliliği ile mücadele ederek gelecek nesillerin de balıklara ulaşımını desteklemektedir. Ticari açıdan önemli bir sektör olan balıkçılık sektöründe yer alan balıkçılık ürünleri öne çıkmış işletmelerin kendi sistem dinamiğini tehdit eden durum karşısında sürdürülebilir balıkçılık hakkında bilgi düzeyleri ve tutumları ortaya çıkarılmak istenmektedir. İşletmenizin İstanbul’da yer alması ve satış pazarlama açısından işletmenizde öncelikli olarak balıkçılık ürünlerine yer vermenizden dolayı bu çalışmaya davet edilmektesiniz. Karar vermeden önce araştırmanın neden ve nasıl yapılacağını anlamanız çok önemlidir. Lütfen biraz zaman ayırın ve aşağıdaki

bilgileri dikkatlice okuyun, isterseniz başkalarıyla tartışın. Açık olmayan bir bölüm varsa ya da daha ayrıntılı bilgiye ihtiyaç duyuyorsanız lütfen anketöre danışabilirsiniz. Ancak araştırmaya katılmak isteyip istemediğinize karar vermek için lütfen biraz düşünün.

Çalışmaya katılımınız gönüllülük esasına dayanıp, katılmayı reddetmeniz halinde elde edilecek herhangi bir olumsuzluk yoktur. Çalışmayı herhangi bir gerekçe veya açıklama sunmaksızın bırakmanız mümkündür.

Çalışmaya katılmayı kabul etmeniz halinde size içinde 18 adet açık uçlu soru barındıran soru formu yöneltilecektir. Yapılan araştırma çalışması tamamen akademik nitelikte olup, çalışmadan elde edilecek bilgiler bilimsel amaca yönelik olarak kullanılacaktır. Formların üzerinde kişilerin ya da işletme bilgisi yer almayacak olup veriler anonim toplanacaktır. Alınan cevaplar gizli tutulacak ve verdiğiniz cevaplar kullanım amaçlı çağırışım yaratmayan kodlar (Ör: “İşletme 1”) dahilinde kaydedilecek olup çalışma dışında başka bir yerde kullanılmayacaktır. Çalışma süresi vereceğiniz cevaplara göre değişiklik göstermek ile birlikte 10-20 dk. arası sürmektedir. Vereceğiniz cevaplar doğru ve eksiksiz kullanılabilmek adına kayıt cihazı ile kaydedilecektir, kayıt alınmasını istemiyorsanız lütfen anketöre bildiriniz.

Araştırmaya katılmanın size hemen dönecek bir faydası bulunmamakla beraber, araştırma sonuçlarımızın sürdürülebilir balıkçılık faaliyetlerinin katkı sunacağı aynı zamanda işletmelerin sistem dinamiği olan balık stoklarının günümüz de çeşitli şartlar altında negatif yönde etkilenmesi sonuçları düşünüldüğünde; balıkçılık sektörü içerisinde yer alan işletmelerin sürdürülebilir balıkçılık hakkında tutumları incelenerek literatüre önemli bir katkı sağlanacaktır.

Araştırma süresinde kullanılan bütün materyal, belgelerin masrafları araştırmacıya ait olup, sizden herhangi bir başlık altında ücret talep edilmeyecek ve değerlendirme esnasında meydana gelecek bir maddi hasardan da sorumlu tutulmayacaksınız. Formların üzerinde kişilerin bilgisi yer almayacak olup veriler anonim toplanacaktır. Katılımcıların vermiş oldukları cevaplar tamamen anonim bilgi içeriğine sahip olacak olup, elde edilen cevaplar bilgi veya çağırışım uyandırmayacak şekilde çalışmada rapor olarak sunulacaktır. Elde edilen bilgiler sadece çalışma kapsamında değerlendirilecek olup başka kurum ve kişilerle paylaşılmayacaktır.

Bu araştırma Abant İzzet Baysal Üniversitesi İnsan Araştırmaları Etik

Kurulu tarafından onaylanmıştır. Araştırmaya katılımınızla ilgili herhangi bir şikâyetiniz varsa Sosyal Psikoloji Anabilim Dalı Başkanı Prof. Dr. Hamit COŞKUN ile iletişime geçebilirsiniz. Her tür şikâyetiniz gizlilikle değerlendirilecek, araştırılacak ve sonuç hakkında tarafınıza bilgi verilecektir.

Araştırma ile ilgili daha fazla bilgi ve sorun için:

Yüksek Lisans Öğrencisi Türkay Tuna (0304 311 11 11)

Yüksek Lisans Öğrencisi Türkay Tuna (0304 311 11 11) Başa

Yüksek Lisans Öğrencisi Türkay Tuna (0304 311 11 11) Başa

Danışman: Doç. Dr. Alper Kurnaz- Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi
Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü.

Bize zaman ayırarak soruları dikkat ve samimiyetle değerlendirdiğiniz için teşekkür ederiz.

Araştırmanın koşullarını anladığımı ve araştırmaya gönüllü olarak katılmayı taahhüt ederim.

İmza:

Tarih:

1-İşletmeniz ne kadar süredir faaliyet gösteriyor?	Yıl tablosu
2-Menünüzde av yasağı kapsamında olan balık yemeğiniz var mı?	Evet ya da hayır teması
3-Avlanan balığın boy ve kg özelliklerine dikkat ediyor musunuz?	Evet ya da hayır teması
4-Sürdürülebilirlik hakkında ne düşünüyorsunuz?	Kişisel görüşleri
5-Sürdürülebilir deniz ürünleri için kişisel olarak ne gibi katkı ve tutumunuz var?	Kişisel Görüşler
6-Satın alma işlemlerinizi mevsimsel mi?	Evet hayır teması
7-İşletmenizin balık sezonu içerisinde veya sezon dışında kapalı olduğu dönem var mı?	Evet hayır teması
8-İşletmenize gelen ürünleri hangi bölgeden temin ediyorsunuz?	Bölgelere göre tema
9-Menülerinizi mevsimsel ürünlerine göre mi düzenliyorsunuz.	Evet hayır
10-Mevsimi dışında ürünler için saklama yöntemini/yöntemlerini kullanıyor musunuz? Kullanıyorsanız hangi yönteme/yöntemlere yer veriyorsunuz?	Yöntem teması
11-Çalışanlarınız çalışma noktasında	Evet hayır teması

sürdürülebilirlik hakkında bilgi sahibiler mi?	
12-Tedarik edemediğiniz ürünler için alternatif ne gibi tedarik programı uyguluyorsunuz?	Tedarik Programı evet hayır
13-Müşterileriniz bilinçli olarak mı sizi tercih ediyor?	Evet hayır
14-Genel müşteri profiliniz nasıl?	Müşteri profili teması aile, kapı müşterisi vb.
15-Gelecek nesil balık stokları hakkında tahmini düşünceleriniz nelerdir?	Kişisel Düşünceler
16-İşletmenize gelen balıkları kontrol eden kurum ve kuruluşlar var mı?	Kuruluş teması
17-Menünüzde yer alan balıkları bulamadığınız dönemler oluyor mu?	Dönem teması
18-Sürdürülebilir balıkçılık ile ilgili menülerinizde herhangi bir bilgi içeriğine yer veriyor musunuz?	Evet hayır teması.