

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



MICHELIN YEŞİL YILDIZLI RESTORANLARIN
SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK UYGULAMALARININ
İNCELENMESİ: İSPANYA VENTA MONCALVILLO ÖRNEĞİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

ZEYNEP AYDEMİR

TEZ DANIŞMANI

Doç. Dr. Osman Çavuş

BOLU, MART - 2024

KABUL VE ONAY SAYFASI

Zeynep AYDEMİR tarafından hazırlanan “**MICHELIN YEŞİL YILDIZLI RESTORANLARIN SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK UYGULAMALARININ İNCELENMESİ: İSPANYA VENTA MONCALVILLO ÖRNEĞİ**” adlı tez çalışması jürimiz tarafından Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı’nda Yüksek Lisans Tezi olarak oy birliği ile kabul edilmiştir. 28/03/2024.

Jüri Üyeleri

İmza

Danışman
Doç. Dr. Osman ÇAVUŞ
Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi

.....

Üye
Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA
Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

.....

Üye
Doç. Dr. Alper KURNAZ
Bolu Abant İzzet Baysal 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 çalışmada;

- 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 çalışmada 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 Turnitin adlı programında enstitü müdürlüğünce belirlenen filtrelemeler uygulanarak alınmış olan benzerlik raporuna göre, tezin benzerlik oranı %30'u geçmemektedir.

Bu çalışma için Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimlerde İnsan Araştırmaları Etik Kurulundan Protokol NO. 2023/444 sayısı ile etik izin alınmıştır.

.....
ZEYNEP AYDEMİR

ÖZET

**MICHELIN YEŞİL YILDIZLI RESTORANLARIN
SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK UYGULAMALARININ İNCELENMESİ:
İSPANYA VENTA MONCALVILLO
ÖRNEĞİ
YÜKSEK LİSANS TEZİ
ZEYNEP AYDEMİR
BOLU ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI
(TEZ DANIŞMANI: DOÇ. DR. OSMAN ÇAVUŞ)
BOLU, KASIM - 2023
XIII + 81**

Restoran sektörü çevre ile doğrudan ilişkili bir yapıya sahiptir. Bu yönüyle sürdürülebilirlik hareketine katkı sağlayabilecek oluşumlardır. Zaman içerisinde sürdürülebilirlik kavramının giderek önem kazanmasıyla, restoran sektörüne etki etmeye başladığı görülmektedir. Bu etkiyle restoran değerlendirme kuruluşları sürdürülebilir restoranları desteklemek ve motive etmek amaçlarıyla yeni ödüller ortaya koymuşlardır. Yalnızca sürdürülebilir restoranları vurgulamak amacıyla oluşturulan ödüllerden bir tanesi Michelin Rehberi tarafından geliştirilen Yeşil Yıldız ödülüdür. Michelin Rehberi'nin bu ödül için değerlendirme kriterlerini şeffaf olarak açıklamaması, bu çalışmanın amacını oluşturmaktadır. Bu çalışma İspanya'nın Daroca de La Rioja köyünde yer alan iki Michelin Yıldızı ve Yeşil Yıldız ödüllerine sahip Venta Moncalvillo restoranda gerçekleştirilmiştir. Araştırmacı tarafında üç ay süreyle katılımcı gözlem yöntemi kullanılarak örnek olay incelemesi yapılmıştır. Bu bağlamda Venta Moncalvillo restoranda benimsenen uygulamalar veri olarak kaydedilmiş, gözlem süresinin sonunda bu veriler Birleşmiş Milletler tarafından yayınlanan 2030 Sürdürülebilirlik Kalkınma Hedefleri ile analiz edilerek, sürdürülebilir olarak nitelendirilebilecek uygulamalar ortaya çıkarılmıştır. Çalışmanın sonucunda elde edilen veriler Michelin Yeşil Yıldızı'nın verilmesinde etkili olan uygulamalar olarak aktarılmıştır. Çalışmanın bahsi geçen ödülü hedefleyen restoranlar için bir kaynak görevi de görebileceği düşünülmektedir. Çalışmanın sonunda elde edilen veriler ve ilerleyen dönemlerde gerçekleştirilebilecek çalışma önerileri literatüre sunulmuştur.

ANAHTAR KELİMELELER: Michelin Rehberi, Sürdürülebilirlik, Yeşil Yıldız Ödülü, Gastronomi.

ABSTRACT

INVESTIGATION OF SUSTAINABILITY PRACTICES OF MICHELIN GREEN STAR RESTAURANTS: SPAIN VENTA MONCALVILLO CASE

MASTER THESIS

ZEYNEP AYDEMİR

BOLU ABANT İZZET BAYSAL UNIVERSITY

INSTITUTE OF GRADUATE STUDIES

GASTRONOMY AND CULINARY ARTS

(SUPERVISOR: ASSOC. PROF. DR. OSMAN ÇAVUŞ)

BOLU, NOVEMBER 2023

XIII + 81

The restaurant industry is inherently linked to the environment, making it a potential contributor to the sustainability movement. As the concept of sustainability has progressively gained importance over time, its influence on the restaurant sector has become apparent. In response to this growing influence, restaurant evaluation organizations have introduced new awards to support and motivate sustainable practices. One such award, developed by the Michelin Guide to specifically emphasize sustainable restaurants, is the Green Star award. The lack of transparent criteria for the evaluation of this award by the Michelin Guide forms the basis of this study. This research was conducted at the Venta Moncalvillo restaurant in the village of Darico de La Rioja, Spain, which holds two Michelin Star and Green Star awards. Utilizing a participant observer method, the researcher conducted a three-month case study. In the context, the practices adopted by Venta Moncalvillo were recorded as data, and at the end of the observation period, these data were analyzed in alignment with the 2030 Sustainable Development Goals published by the United Nations to identify practices that could be deemed sustainable. The findings of the study present the practices that were effective in earning the Michelin Green Star. The data obtained at the conclusion of the study could serve as a resource for restaurants aspiring to achieve the mentioned award. The study concludes by providing insights into the literature and suggesting avenues for future research in this field.

KEYWORDS: Michelin Guide, Sustainability, Green Star Award, Gastronomy.

İÇİNDEKİLER

Sayfa

KABUL VE ONAY SAYFASI	iii
ETİK BEYAN.....	iv
ÖZET.....	v
ABSTRACT	vi
İÇİNDEKİLER	vii
ŞEKİL LİSTESİ.....	ix
TABLO LİSTESİ	x
FOTOĞRAF LİSTESİ	xi
KISALTMA VE SEMBOLLER LİSTESİ	xii
TEŞEKKÜR	xiii
GİRİŞ	1
BİRİNCİ BÖLÜM.....	2
1. RESTORAN.....	2
1.1 Restoran Kavramı	2
1.2 Restoran Tarihçesi	2
1.3 Restoranların Sınıflandırılması.....	5
1.3.1 Organizasyon Yapıları Göre Restoranlar	5
1.3.2 Devlet Belgelerine Göre Restoranlar.....	6
1.3.3 Konseptlerine Göre Restoranlar	6
İKİNCİ BÖLÜM.....	10
2. MICHELIN REHBERİ	10
2.1 Michelin Rehberi	10
2.2 Michelin ve Michelin Rehberi Tarihçesi	11
2.3 Michelin Rehberi Puanlama Sistemi	14
2.3.1 Michelin Yeşil Yıldız Ödülü	18
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM	22
3. SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK	22
3.1 Birleşmiş Milletler 2030 Sürdürülebilirlik Kalkınma Gündemi.....	22
3.2 Birleşmiş Milletler 2030 Sürdürülebilirlik Kalkınma Hedeflerinin Restoran Sektöründe Uygulanabilirliği	24
DÖRDÜNCÜ BÖLÜM	38
4. RESTORAN İŞLETMELERİNDE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK.....	38
4.1 Sürdürülebilir Restoran Değerlendirme Kuruluşları	38
4.1.1 Yeşil Restoran Birliği (GRA).....	38
4.1.2 Sürdürülebilir Restoran Birliği (SRA).....	39

4.1.3 The World's 50 Best (Dünyanın En İyi 50'si)	41
4.1.4 AENOR Confía	41
4.2 Sürdürülebilir Restoranlar Hakkında Çalışmalar.....	42
BEŞİNCİ BÖLÜM	45
5. YÖNTEM.....	45
5.1 Araştırmanın Amacı ve Önemi	45
5.2 Araştırmanın Evreni ve Örneklemi.....	45
5.3 Araştırmanın Yöntemi	46
5.4 Bulguların Analiz Edilmesi	48
ALTINCI BÖLÜM	50
6. BULGULAR	50
6.1 Restoranın Genel Özellikleri	50
6.1.1 Restoranın Konumu ve Tarihçesi	50
6.1.2 Restoranın Yapısal Özellikleri.....	51
6.1.3 Menü ve Tabak Oluşturma Süreçleri.....	53
6.1.4 Restoranın Rezervasyon ve Diğer Hizmetleri	54
6.1.5 Menü, Servis ve Deneyim	54
6.2 Çalışma Koşulları ve İstihdam.....	55
6.2.1 Restoranın Çalışan Politikaları	55
6.2.2 Restoranın Dolaylı İstihdam Katkıları.....	57
6.3 Tedarik Yönetimi.....	58
6.3.1 Restoranın Bahçesi	59
6.3.2 Diğer Tedarikçiler.....	60
6.4 Atık Yönetimi ve Kaynak Kullanımı.....	61
6.4.1 Atık Gıda Yönetimi	62
6.4.2 Atık Plastik Yönetimi	62
6.4.3 Atık Cam Yönetimi	63
6.4.4 Atık Kağıt Yönetimi	63
6.4.5 Atık Yağ Yönetimi	64
6.4.6 Atık Su Yönetimi.....	64
6.4.7 Kaynak Kullanımı	65
YEDİNCİ BÖLÜM	68
7. TARTIŞMA	68
SONUÇ.....	73
KAYNAKLAR.....	76

ŞEKİL LİSTESİ

Sayfa

Şekil 2.1. Michelin Rehberi “Cover” sistemi.....	15
Şekil 2.2. Michelin Rehberi “Bib Gourmand” ödül sembolü	16
Şekil 2.3. Michelin Rehberi “The Plate Michelin” ödül sembolü	16
Şekil 2.4. Michelin Rehberi üç kademeli yıldız sistemi	17
Şekil 2.5. Michelin Rehberi “Yeşil Yıldız” ödül sembolü.....	18
Şekil 4.1. Yeşil Restoran Birliği’nin verdiği rozetler	39
Şekil 4.2. Yeşil Restoran Birliği’nin verdiği sertifika etiketi	39
Şekil 4.3. İyi Yapılan Yemek Standardı’nın sembolü	40
Şekil 4.4. İyi Yapılan Yemek Standardı maddeleri	40
Şekil 5.1. Gözlem tekniğinin alt başlıkları.	47

TABLO LİSTESİ

Sayfa

Tablo 3.1. 2030 sürdürülebilirlik kalkınma hedefleri.....	23
Tablo 3.2. 2030 sürdürülebilirlik kalkınma birinci hedefi	24
Tablo 3.3. 2030 sürdürülebilirlik kalkınma ikinci hedefi ve amaçları	25
Tablo 3.4. 2030 sürdürülebilirlik kalkınma üçüncü hedefi	27
Tablo 3.5. 2030 sürdürülebilirlik kalkınma altıncı hedefi	27
Tablo 3.6. (devam) 2030 sürdürülebilirlik kalkınma altıncı hedefi.....	28
Tablo 3.7. 2030 sürdürülebilirlik kalkınma yedinci hedefi	28
Tablo 3.8. (devam) 2030 sürdürülebilirlik kalkınma yedinci hedefi.....	29
Tablo 3.9. 2030 sürdürülebilirlik kalkınma sekizinci hedefi.....	29
Tablo 3.10. (devam) 2030 sürdürülebilirlik kalkınma sekizinci hedefi	30
Tablo 3.11. 2030 sürdürülebilirlik kalkınma on birinci hedefi	31
Tablo 3.12. 2030 sürdürülebilirlik kalkınma on ikinci hedefi.....	32
Tablo 3.13. (devam) 2030 sürdürülebilirlik kalkınma on ikinci hedefi	33
Tablo 3.14. 2030 sürdürülebilirlik kalkınma on üçüncü hedefi	34
Tablo 3.15. 2030 sürdürülebilirlik kalkınma on dördüncü hedefi.....	35
Tablo 3.16. 2030 sürdürülebilirlik kalkınma on beşinci hedefi	36
Tablo 5.1. Gözlem grubunun unvan, yaş ve cinsiyet özellikleri.	46

FOTOĞRAF LİSTESİ

Sayfa

Fotoğraf 6.1. Venta Moncalvillo restoran dış görüntüsü.	51
Fotoğraf 6.2. Yapının La Rioja Kırsal Kalkınma Planı Lideri Eksen 4 tarafından finanse edildiğine dair bir plaket.....	52
Fotoğraf 6.3. Restoranın krokisini gösteren çizim.	52
Fotoğraf 6.4. <i>El Arbol de los Pensamientos</i> (Düşünce Ağacı).	57
Fotoğraf 6.5. Restoranda kullanılan dekor ürünü ve sürahi.	58
Fotoğraf 6.6. Bahçeye ait fotoğraflar a) aromatik bitki bahçesi (solda), b) çiçek bahçesi (sağda).	60
Fotoğraf 6.7. Solar paneller.....	65
Fotoğraf 6.8. Park alanında bulunan elektrikli araç şarj istasyonu	66
Fotoğraf 6.9. Yağmur suyu hasat havuzu.	66

KISALTMA VE SEMBOLLER LİSTESİ

GRA: Green Restaurant Association (Yeşil Restoran Birliği)

SKH: Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri

SRA: Sürdürülebilir Restoran Birliği



TEŞEKKÜR

Lisans ve Yüksek Lisans eğitim hayatım ve tez yazım sürecim boyunca bana bilgi birikimi ile yol gösteren, umutsuzluğa kapıldığım anlarda beni motive eden değerli hocam Doç. Dr. Osman ÇAVUŞ’a teşekkürlerimi sunarım.

Eğitim hayatım boyunca bilgilerini benimle paylaşan tüm hocalarıma teşekkürlerimi sunarım.

Çalışmam boyunca beni restoranda ağırlayan kıymetli Venta Moncalvillo ailesine teşekkürlerimi sunarım.

Hayatım boyunca beni destekleyen yanımda olan sevgili aileme ve sevdiklerime tüm destekleri için teşekkürlerimi sunarım.

GİRİŞ

İklim değışikliğı ve küresel ısınma gibi çevre sorunlarının zaman içerisinde giderek daha tehlikeli hale gelmesiyle önlem çalışmaları başlatılmıştır. Bu önlem çalışmalarından biri de sürdürülebilirlik hareketinin başlatılmasıdır. Sürdürülebilirlik hareketinin temelinde doğal kaynakları ve türevlerini koruma amacı bulunmaktadır (United Nations, t.y.). Restoran sektörünün ise çevreyi fazla atık, su ve enerji tüketimi açılarından yıpratıcı bir yapıda olması, sürdürülebilirlik hareketinin restoranlar tarafından benimsenmesinde etkisi olmuştur (Yazıcıoğlu ve Aydın, 2018). Sürdürülebilirlik hareketlerinin restoranlar arasında yaygınlaşması ile restoran değerlendirme kuruluşları da bu konuya kayıtsız kalamamışlardır. Michelin Rehberi ve The World's 50 Best gibi restoran değerlendirme kuruluşları bu sürdürülebilirlik uygulamalarını benimseyen restoranları desteklemek, değer kazandırmak ve motive etmek amaçlarıyla yeni ödöl kategorileri oluşturmuşlardır (Michelin Guide, 2020; 50 Best, t.y.). Günümüzde restoran işletmelerine prestij ve popülerlik kazandıran bu ödöllelerin önemi giderek artmaktadır.

Sürdürülebilirlik açısından en prestijli ödöllelerden biri olan Michelin Yeşil Yıldızı çıktığı 2020 yılından bu yana büyük önem taşımakta ve bu önem giderek daha da artmaktadır. Michelin Rehberi'nin verdiği bu ödölün kriterlerini anlamak amacıyla yapılan bu çalışmada İspanya'nın Daroca de La Rioja köyünde yer alan iki Michelin Yıldızı ve Michelin Yeşil Yıldızı ödöllelerine sahip Venta Moncalvillo restoran, araştırmacı tarafından üç ay boyunca katılımcı gözlem yöntemiyle incelenmiştir. Restoranda gerçekleştirilen uygulamalar bulgu olarak toplanmış ve bu veriler gözlem süresinin sonunda Birleşmiş Milletler tarafından yayınlanan 2030 Sürdürülebilirlik Kalkınma Hedefleri baz alınarak sınırlandırılmıştır. Buradan hareketle restoranın benimsediğı sürdürülebilirlik uygulamaları saptanmış ve bu veriler restoranın Michelin Yeşil Yıldız ödölüne sahip olmasında etkili olabilecek özellikler olarak literatüre sunulmuştur.

Ulusal literatürde Michelin Rehberi ve Michelin Yıldızı hakkında çalışmalar bulunmasına rağmen Michelin Yeşil Yıldızı üzerine yalnızca bir çalışmaya rastlanmıştır. Bu açıdan çalışmanın literatüre sağlayacağı katkının önem taşımakta olduğu ve ilerleyen dönemlerde yapılabilecek çalışmalara kaynak sağlayacağı düşünülmektedir.

BİRİNCİ BÖLÜM

1.RESTORAN

1.1 Restoran Kavramı

Restoran kavramı dilimize Fransızcadan geçmiş bir kavramdır (TDK, 2023). Türk Dil Kurumu restoran kavramını lokanta olarak açıklamaktadır, lokanta ise yemek pişirilip satılan yer; aşevi olarak tanımlanmaktadır. Buradan hareketle bir işletmenin restoran sayılabilmesi için bünyesinde yemek pişirilmesi ve ticari satışının gerçekleşmesi gerektiği söylenebilir.

Restoran teriminin ortaya çıkışı 1765 yılına dayanmaktadır. Paris/Fransa’da yeni bir yiyecek içecek işletmesi açan Boulanger’ın, et suyundan yapılan ve sağlığa iyi geldiğini iddia ettiği çorbaları servis ettiği bu işletmeye tazelik ve dinçlik veren anlamına gelen restorante adını vermesiyle restoran kavramı yiyecek içecek işletmeleri için kullanılmaya başlanmıştır (Walker, 2011). Fakat restoranların benzeri işletmelerin ilk olarak insanların evlerinden uzak yemek yeme ihtiyacının sonucunda ortaya çıktığı düşünülmektedir (Rawson ve Shore, 2019). Günümüzde ise bu kavram değişmiş, yalnızca yemek yeme ihtiyacı veya biyolojik ihtiyacı karşılamanın çok daha fazlası haline geldiği söylenebilir. Restoranların günümüzde sosyal alanlar oldukları ve insanların sosyalleşmek amacıyla da kullandıkları düşünülmektedir.

1.2 Restoran Tarihçesi

Restoran olarak tabir edilen işletmeler Fransa’da yakın bir zamanda doğmuş olmasına rağmen yemek pişirilip satılan yer olarak tanımlandığında tarihi çok daha eskilere dayanmaktadır. Günümüzde restoran olarak anılan dışarıda yemek yeme olgusunun atası olarak milattan önce Bakır Çağı’nda Mezopotamyalı işçilerin evlerinin dışında yaptıkları iş karşılığı toplu olarak yedikleri yemekler görülmektedir. Günümüzden restoran olgusundan çok farklı olan bu eylem toplu olarak ve evin dışında bir yerde yemek yeme ile restoranlar ile uzaktan da olsa ilişkilendirilmektedir. İlerleyen dönemlerde Antik Yunan’da ortaya çıkan “sempozyum” geleneği ise restoranların en eski atalarından biri olarak sayılmaktadır (Rawson ve Shore, 2019). Aynı şekilde kişilerin evlerinden farklı bir mekanda ve toplu olarak yemek yemeleri restoranların başlangıcı olarak düşünülmektedir.

Milattan önce 512 yıllarında Antik Mısır'da halka açık yemek mekanlarının olduğu bilinmektedir. Antik Mısır'da bezelye, mercimek, karpuz, marul, soğan, sarımsak, hayvansal veya bitkisel yağlar, kırmızı et, bal hurma ve çeşitli süt ürünleri bulunmasına rağmen bu mekanlarda tahıl, yabani kümes hayvanı ve soğan içeren tek bir yemek sundukları kayıtlarda görülmüştür (Walker, 2011).

Antik Roma'nın hüküm sürdüğü ticaret şehri Pompei (M.Ö. 79), günümüze yakın restoran anlayışına yakın işletmelerin bulunduğu ilk yer olarak görülmektedir (Rawson ve Shore, 2019). Yapılan arkeoloji çalışmalarında yaklaşık 160 yapının bar veya restoran olarak kullanıldığı düşünülmektedir (Sitwell, 2020). Bu oluşuma neden olan sebepler ise Pompei'nin ticaret şehri olması nedeniyle şehre ticaret için gelen kişilerin ihtiyaçlarının karşılanması yanında, şehirde bulunan evlerde yemek hazırlanabilecek ocak ve lavabo yani mutfak görevi görebilecek bir yapılaşmanın olmaması gösterilmektedir (Ruddell, 1964). Şehirde bulunan bir yapının duvarında bulunan *“Bir (bozuk para) ile şarap içebilirsin/ İki ile en iyisini içebilirsin/ Dört ile Falernian içebilirsin.”* (Sitwell, 2020; 35) yazısı gıda ürünlerinin satışının yapıldığını ispatlamaktadır. Yazıda Falernian olarak anılan içecek ise Roma Dönemi'nde ünlü olan bir çeşit beyaz şaraptır, dinlendirilmesiyle renginin yeşil, kırmızı veya siyaha dönebildiği bilinmektedir (Komar, 2020).

Antik Yunan'da taverna adı verilen işletmelerde kadın ve erkek karışık olarak tüketimlerin gerçekleştirildiği bilinmektedir. Bu işletmelerde yemekten ziyade yemek bira, şarap, brendi ve gin gibi alkollü içeceklerin içildiği, yiyecek olarak ekmek ve peynir çeşitleri içeren kısıtlı bir menülerinin olduğu bilinmektedir (Rawson ve Shore, 2019; Lynch, 2013).

Milattan önce 2. yüzyılda başladığı düşünülen Doğu Çin'den Kuzey Avrupa'ya uzanan ve ticaret amaçlı kullanılan İpek Yolu (İsayev, Özdemir, 2011) güzergah üzerinde restoran benzeri işletmelerin açılmasını tetiklemiş oldukları söylenebilir. Büyük kabileler halinde yola koyulan tüccarlar gereksinimlerini karşılayabilecekleri alanlara ihtiyaç duymuşlardır, bu ihtiyaçlar kervansaraylar ve hanların açılmasına neden olmuştur (Sönmez, 2007). Bu işletmeler yiyecek-içecek yanında konaklama hizmetleri de sunmaktaydılar, hanlar alkollü içecekler de servis ederken Müslüman bölgelerde yer alan kervansaraylar da alkollü içecek servisi yapılmadığı bilinmektedir. Yalnızca konaklama sunan işletmeler ise

etrafındaki köyler ve kasabalarda yemek servisi yapan çayevleri, aşevleri ve tavernaların oluşmasını sağladı (Rawson ve Shore, 2019; Sönmez, 2007).

Milattan sonraya gelindiğinde Song Hanedanlığı sırasında Çin’de para karşılığı yiyecek satan işletmelerin başladığı görülmektedir. Bu işletmeler antik dönemdeki işletmelerden daha kapsamlı, müşterilere masa ve yemek seçme hizmetleri sunmaktaydılar. Hatta Müslümanlara yönelik -menülerinde domuz, köpek bulundurmayan- ve düşük fiyatlı -menülerinde genellikle noodle bulunduran- gibi farklı konseptlerde restoranlar bile bulunmaktaydı. Bu restoranlardan bazılarının kalacak yer hizmeti verdiği de bilinmektedir (Rawson ve Shore, 2019; Kiefe, 2002 aktaran Akdeniz, 2019). Restoran kavramının doğduğu Paris’ten 700 yıl önce (1100) bu oluşumların Çin’de gerçekleşmesi, Çin’in sahip olduğu kalabalık nüfus, ticaret merkezleri nedeniyle gelen yabancılar ve siyasi nedenlere bağlanmaktadır (Rawson ve Shore, 2019).

Orta Çağ’ın bitişi Yeni Çağ’ın başlangıcı kabul edilen İstanbul’un fethi sonrasında İstanbul’un çeşitli yerlerine yaptırılan ve ücretsiz yemek dağıtan imarethane ve darüşşifadan oluşan külliyelerin (Hatipoğlu, 2014), şehirde yemek satan işletmelerin yaygınlaşmasını geciktirdiği söylenebilir. Fakat bu durum içecek satan kahvehaneler için geçerli değildir. Osmanlı Devleti’ne 16. yüzyılın başında geldiği düşünülen kahve, sürekli olarak dini veya tıbbi nedenlerle yasaklanmasına rağmen tüketilmesi ve yayılması engellenememiştir (Ürer, 2010). Aynı tarihlerde Paris’te yiyecek satan işletmeler paket yapıp götürmeli veya hızlı bir şekilde yenilen yerlerdi, uzun süreli ve sohbetler içeren dışarıda yeme kültürü henüz oluşmamıştır. Fakat Avrupa’nın farklı bölgelerinde (Almanya, İsviçre, İngiltere vb.) faaliyet gösteren kulüpler veya ortak salonlarda üyelik ve belirli kurallara göre sosyal içerikli yemekler düzenlenmekteydi. Aynı dönemlerde olduğu tahmin (15. yy) edilen 'table d'hôte' (tabldot) uygulaması Avrupa’nın dört bir yanına yayılmıştır. Bu uygulama belirli bir saatte belirli bir fiyata belirli bir menü servis edilmesiydi (Rawson ve Shore, 2019). Genellikle işçi sınıfına hitap eden sabit menü uygulaması, herkesin birlikte yemek yediği bir sosyalleşme yarattığı da söylenebilir. Bu uygulama günümüzde kullanılmaya devam edilmektedir.

İlerleyen dönemde restoran kavramının günümüz kullanımına yakın halinin oluştuğu görülmektedir. Restoran kavramının yiyecek satılan yer için kullanımı ilk olarak 1765 yılında Paris/Fransa’da gerçekleşmiştir. Boulanger ismi

ile anılan işletmeci şef et suyundan yapılan ve sağlığa iyi geldiğini iddia ettiği çorbaları servis etmek amacıyla bir restoran açmıştır. Bu çorbalara tazelik ve dinçlik veren anlamına gelen restaurers, işletmeye ise aynı anlamı taşıyan restorante adını vermesiyle yüzyıllarca kullanılacak bir kavramın oluşmasına öncülük etmiştir. Günümüz restoran olgusuna en yakın konseptli işletme olan “La Grande Taverna de Londres” ise yine Paris’te 1782 yılında açılmıştır (Walker, 2011; Radjenović, 2014).

1.3 Restoranların Sınıflandırılması

Yüzyıllar boyunca yaşanan gelişmeler sonucunda yiyecek satılan yerler yaygınlaşmış ve bu işletmeler restoran kelimesi ile anılmaya başlanmıştır. Günümüze yakın konseptli yiyecek-içecek işletmelerinin 18. yüzyılda ortaya çıkması insanların dışarıda yemek yemeyi sosyal bir aktivite haline getirmesine de vesile olmuştur. İnsanların farklı ihtiyaç ve istekleri doğrultusunda farklı konseptlerde restoran işletmeleri oluşmaya başlamıştır. Farklı konseptlerin oluşmasında bir diğer etken ise ticari kaygılardır (Ha ve Jang, 2010). Restoran işletmeleri arttıkça diğer işletmelerden farklı ürünler veya hizmetler sunarak tüketiciyi cezbetme sağlanmaya çalışılmıştır (Lee, Chua ve Han, 2020). Literatürde bulunan çalışmalarda restoranların farklı kriterler bazında değerlendirilerek sınıflandırılmaları mevcuttur. Bunlardan bazıları büyüklük, mülkiyet durumu, yasa, kullanım amacı, faaliyet alanı, hizmet ve ticari yapıdır (Turgut, 2023). Bu çalışmada Kılınç (2011)’ın yaptığı çalışmadan yola çıkılarak restoranlar üç temel başlık altında incelenmiştir. Bu başlıklar şu şekildedir;

1.3.1 Organizasyon Yapıları Göre Restoranlar

Yapılanmalarına göre restoranlar zincir işletmeler ve bağımsız işletmeler olarak iki dalda incelenmektedir. Zincir restoranlar birden fazla şubenin bir merkez tarafından yönetildiği ve standart dekor, menü ve ortalama fiyat sunan yapıda işletmelerdir (Çetin, 2022; Kılınç, 2011). Bir çalışmada ise işletmenin zincir sayılabilmesi için yediden fazla şubesinin olması gerektiği ön koşulmuştur (Harris vd. 2014 aktaran Çetin, 2022). Bu tip işletmeler şehre veya ülkeye göre zaman zaman farklı konseptler görülebilse de genel anlamda tüm şubelerinde ortak özellikler taşımayı hedeflemektedirler (Çetin, 2022). Sağlanan standart yapı ile tüketiciye tanıdık gelmeyi ve güven sağlamayı hedeflemekte oldukları söylenebilir. Bu grubun en bilinen örneklerini fast-food işletmeleri ve kahve zincirlerinin oluşturdukları söylenebilir.

Bağımsız işletmeler ise bireysel yatırım ile bir veya birkaç kişi tarafından kurulabilen ve yönetilen yiyecek-içecek işletmeleridir (Denizer, 2005 aktaran Turgut, 2023). Bağımsız işletmeler tek bir şubeden oluşması ile yönetilmesi, yenilenmesi ve yeniliklere ayak uydurabilmesi zincir işletmelere göre daha kolaydır (Turgut, 2023; Kılınç, 2011). Bu grup işletmelere şehir restoranları, lüks restoranlar ve aile restoranları örnek verilebilir (Turgut, 2023).

1.3.2 Devlet Belgelerine Göre Restoranlar

Devlet tarafından restoranlara verilen birtakım belgeler bulunmaktadır. Öncelikle her işletme işyeri açma ve çalışma ruhsatına başvurarak belli kriterlerde (fiziki yapı, tesisat durumu, kullanılacak servis ekipmanları vb.) değerlendirilir. Bu kriterlere bağlı olarak restoranlara “birinci sınıf lokanta”, “ikinci sınıf lokanta” ve “üçüncü sınıf lokanta” sınıflandırması yapılmaktadır. Bu sınıflandırma başvuru yapılan işletmenin özelliklerine göre belediyeler veya Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından yapılabilmektedir (T.C. Ticaret Bakanlığı, 2021).

Resmi Gazete yoluyla 2019 yılında yayınlanan turizm tesislerinin niteliklerinde çeşitli yenilikler yapılan yönetmelik ile Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından işletmelere yukarıda belirtilen belgelerin haricinde Gastronomi Tesis belgesi de verilmeye başlanmıştır. Gastronomi tesisi belgesi “*yemek kültürünün bir turizm ürünü haline getirilerek müşteriye sunulduğu, yöresel, geleneksel, ulusal ve uluslararası özellik taşıyan mutfak ile yiyecek içecek servisinin yapıldığı, ülke turizmine katkı sağladığı değerlendirilen ve bu yönleriyle Bakanlık tarafından desteklenmeleri uygun görülen yeme-içme tesisleridir.*” tanımına uyan ve Bakanlık tarafından duyurulan nitelikleri taşıyan restoranlara verilmektedir (Turizm Tesislerinin Niteliklerine İlişkin Yönetmelik, 2019). Bu belgenin yöresel ve kültürel yiyecekler servis edilen restoranları desteklemek amacıyla tasarlandığı söylenebilir.

1.3.3 Konseptlerine Göre Restoranlar

Restoranlar sahip oldukları menü içerikleri, dekor, servis salonunun ambiyansı ve uygulamalara dayandırılarak sınıflandırılmaktadır. Çok çeşitli olmaları nedeniyle en çok bilinenlerine ve bu çalışmanın konusuna hitap edebilecek olanlara yer verilecektir.

Fine-dining Restoranlar: Fine-dining kelimesi kaliteli yemek anlamına gelmektedir. Buradan hareketle fine-dining konseptli restoranların ilk amacının kaliteli yemek servis etmek olduğu söylenebilir. Basil ve Basil (2009) yaptıkları

çalışmada fine-dining konseptinin lüksü temsil ettiğini bu nedenle servis edilen yemeklerin yanında atmosfer ve servisin de kritik olduğunu belirtmişlerdir. Çavuş, 2020 çalışmasında fine-dining restoranların amacını kar gütmekten ziyade gastronomi dünyasında kalıcı olmak şeklinde açıklamıştır. Ayrıca aynı çalışmada fine-dining konseptli restoranların yenilikçi ve yaratıcı olma, tüketicilere farklı deneyimler sunma, araştırmacı ve bilimsel bir tutum benimseme, alışılmışın dışında yemekler sunma gibi özelliklerine değinilmiştir. Bu özelliklerden hareketle diğer restoran işletmelerine göre daha yüksek fiyatlı işletmeler olabilecekleri belirtilmiştir (Çavuş, 2020; Davis, 2018).

Etnik Restoranlar: Bir sosyal grubun kültür özelliklerini temsil eden etnik kelimesi, restoranlar için de benzer özellikler taşımaktadır. Etnik restoranlar bir sosyal grubun kültürünü dekorasyon, atmosfer, müzik, görsel yanında yiyecek ve içecek ile yansıtmaktadırlar (Yavuz ve Mesci, 2020). Etnik restoranların oluşumunda üç temel tetikleyici unsur olduğu düşünülmektedir. Göç ile gidilen yerlere kendi kültürünü taşıma isteği veya bir sosyal grubun yaptığı toplu göç sonrasında kendi kültürlerini aramalarının yanında, çeşitli sebeplerle yaşadıkları bölgelerden farklı bölgelere seyahat eden kişilerin gittikleri destinasyonlarda edindikleri deneyimleri yaşadıkları yerlerde aramaya başlaması etnik restoranların oluşumunu ve çoğalmasını etkilemiştir (Yılmaz ve Özdemir, 2017; Richards, 2002).

Temalı Restoranlar: Temalı restoranlar bir konu ve fikir üzerinden giderek yine etnik restoranlar gibi dekor ve atmosfer yoluyla tüketiciye aktarmaktadır. Etnik restoranlardan farklı olarak bu restoranlar bir kültür üzerinden değil herhangi bir konu üzerinden ana fikirlerini oluşturabilmektedirler. Temalı restoranların oluşumu yakın zamana dayanmaktadır. Yiyecek içecek işletmelerinden beklenileni karşılaması refah seviyesinin artmasıyla beraber tüketiciler için yeterli gelmemeye başlamıştır. Tüketicileri cezbedecek yeni arayışlar içine girilmiş ve bu durum temalı yiyecek-içecek işletmelerinin ortaya çıkmasına öncü olmuştur (Kılınç, 2014; Cardona-Sánchez, Muñoz-Sánchez ve Vélez-Ochoa, 2020).

Sürdürülebilir Restoranlar: Sürdürülebilir restoranlar Apak ve Gürbüz (2022) tarafından “çevre ile ilgili konularda duyarlı uygulamaları benimseyen işletme tipi” olarak tanımlanmıştır. Sürdürülebilir restoranlar Yeşil Restoran veya Yeşil Nesil Restoran gibi farklı isimlerle anılabilmektedir.

Sürdürülebilir Restoranlar henüz çok yeni bir restoran çeşididir. Geniş çerçeveden bakıldığında globalleşme ile çeşitli gıda ürünlerinin uzun mesafeler kat ederek bir yerden başka bir yere taşınması sürdürülebilir restoran kavramının doğmasına neden olacak koşulları başlattığı söylenebilir. Globalleşme hareketinden önce gıda ürünleri üretildikleri yerlerde tüketilmekte veya yakın mesafelere dağıtılmaktaydı, bu durumun değişmesi doğrudan karbon ayak izi ve iklim değişikliği krizleri ile ilişkilendirilebilir (Pulkinen, Roininen, Katajajuuuri ve Järvinen, 2015). Ayrıca bu uzun yol boyunca gıda ürünlerinin bozulmaması adına plastik bazlı ambalajlama yöntemlerinin kullanılması da ayrı bir etkidir (Sonneveld, 2000). Artan nüfus, tüketim istekleri sonucunda doğan etnik restoranlar yine bir bölgede bulunmayan veya tüketilmeyen ürünlerin o bölgeye taşınmasına neden olarak benzer etkinin devam etmesine neden olmuşlardır (Lane, 2011). Zaman içerisinde bu plastik atıkların yığılması ve yaşanan yoğun karbon ayak izinin iklim değişikliğini ve küresel ısınmayı tetiklemesi genel anlamda sürdürülebilirlik hareketlerinin ortaya çıkmasına ve yayılmasına ön ayak olmuştur (Liu, Segovia, Tse ve Neyga, 2022). En fazla atık oluşumu ve çevre kirliliği yaratan sektörlerden biri olarak restoran sektöründe restoranlar ve şeflerden bazıları bu harekete kayıtsız kalamayıp bir restoran işletmesi içerisinde gerçekleştirilebilecek uygulamalar benimsemeye başlamışlardır (Yazıcıoğlu ve Aydın, 2018). Nitekim sürdürülebilir restoran kavramı ortaya çıkmıştır.

Sürdürülebilir restoran olgusunun açıklanması sürdürülebilirlik kavramının anlaşılması ile mümkün olabilir. Bu bağlamda sürdürülebilirlik kavramına dair en kabul görmüş tanım Birleşmiş Milletler Dünya Çevre ve Kalkınma Komisyonu tarafından Brundtland Raporu'nda yapılmıştır. Bu tanım, (*“meeting the needs of the present without compromising the ability of future generations to meet their own needs.”*) gelecek nesillerin kendi ihtiyaçlarını karşılama becerisinden ödün vermeden bugünün ihtiyaçlarını karşılamak. (United Nations, t.y.) olarak çevrilebilir. Bu tanımdan hareketle sürdürülebilir restoranlardan beklenilenin bugünün yemeğini servis ederken yarın servis edilecek yemeklerden çalmamak, yarına servis edilebilecek yemekler bırakmak mottosu ile açıklanabilir.

Bu bölümün sonucu olarak, restoranlar yemek yeme ihtiyacının karşılanması amacıyla doğup zaman içerisinde bu amaçtan fazlası haline gelerek toplumların kültür, ticaret ve sosyal olguları paylaştıkları yapılar haline geldikleri söylenebilir. Restoranların yaygınlaşması farklı özelliklere sahip restoranların

oluşmasını da beraberinde getirmiştir. Son dönemlerde önem kazanan sürdürülebilirlik kavramı ise yine restoran sektörünü de etkilemiş ve restoranların, şeflerin bu harekete ayak uydurabilmek adına yeni uygulamaları benimsedikleri gözlemlenmiştir. Bu gelişmeler ile restoranların kendini yenileyen ve yeni oluşumlara ayak uyduran dinamik yapıda bir sektör içinde bulundukları söylenebilir.



İKİNCİ BÖLÜM

2. MICHELIN REHBERİ

2.1 Michelin Rehberi

Michelin Rehberi, yıldızlar ile ödüllendirme sistemi kullanarak restoranları değerlendiren bir kuruluştur. Otomobil lastiği üreten bir firmanın maddi kaygılardan da etkilenecek şekilde ortaya koyduğu fikrin zaman içerisinde gelişmesi ile ortaya çıktığı varsayılmaktadır. Günümüzde yapılan etkinlik ve kutlamalara bakıldığında kuruluşun amacının kaliteli olduğu düşünülen restoranların ödüllendirilmesi ve ünlendirilmesi olduğu söylenebilir. Michelin Rehberi günümüzde gastronomi dünyasının en prestijli değerlendirme kuruluşu olarak anılabilmektedir. Hatta bazı kaynaklarda gastronominin kutsal kitabı (bible of gastronomy) olarak anılmaktadır (Hua ve May, 2021). Tarihte Michelin tarafından verilen yıldız ödülünün kaybedilmesinden endişe etmeleri nedeniyle intihar ettikleri düşünülen şeflerin dahi varlığından söz edilmektedir (Çavuş, 2020). Bu bilgiler ışığında Michelin Rehberi'nin restoran kuruluşlarını daha iyisi için teşvik etmesi ve ödüllendirmesinin yanında, ödül alamama veya alınan ödülün kaybedilmesi gibi endişeler nedeniyle stresli bir ortama da sebebiyet verebildiği söylenebilir (Hua ve May, 2021; Lottman, 2003).

Michelin Rehberi Türkiye'deki restoranları değerlendirmeye 2022 yılında başlamıştır. Bu tarihten önce Türkiye'de Michelin Rehberi yayınlanmamakta ve restoranlar değerlendirilmemekteydi. Michelin Rehberi Türkiye restoran sektörünü değerlendirmeye aldığı ilk yıl yalnızca İstanbul şehrinde faaliyet gösteren restoranları baz almış, diğer şehirlerde bulunan restoran işletmeleri değerlendirilmemiştir. İlk seçkisini 2022 yılında, 2023 seçkisi olarak yayınlayan Michelin Rehberi 1 restorana 2 yıldız, 4 restorana bir yıldız ve 1 restorana yeşil yıldız ödülü vermiştir. Listede yıldız alan restoranlar hariç 10 Bib Gourmand ödülü alan ve 38 tavsiye edilen restoran bulunmaktaydı (Michelin, t.y.). Michelin Rehberi sonraki yıl 2024 seçkisinde ise İstanbul destinasyonunun yanında İzmir ve Bodrum destinasyonlarını da eklemiştir. Günümüzde toplam 1 adet iki yıldızlı, 11 adet bir yıldızlı, 5 adet yeşil yıldızlı, 26 adet Bib Gourmand ödülüne sahip restoranların yanında 73 adet tavsiye edilen restoran bulunmaktadır (Michelin Guide, 2023).

Michelin Rehberi'nin İspanya'da yayınlanmaya başlaması ise 1910 yılına dayanmaktadır (Lottman, 2003). Portekiz ve İspanya için tek bir rehber yayınlayan Michelin, bu tutumu hala devam ettirmektedir. Günümüz 2023 itibariyle İspanya'da 13 adet üç yıldız, 34 adet iki yıldız, 198 adet bir yıldız, 38 adet yeşil yıldız, 232 adet Bib Gourmand ödülünün yanında 832 tavsiye edilen restoran bulunmaktadır (Michelin Guide, 2023).

2.2 Michelin ve Michelin Rehberi Tarihçesi

Michelin Rehberi günümüzde varlığını sürdüren Fransa'nın Auvergne Clermont-Ferrand şehrinde kurulan ve hala aynı şehirde merkezi bulunan Michelin isimli araç lastiği üreten bir şirkete dayanmaktadır. Şirketin temelinin 1829 ile 1889 yılları arasında atıldığı bilinmektedir. Bu temeller ilk olarak kauçuğun suda çözüldüğünü keşfeden kimyager Charles Macintosh'un yeğeni İskoç Elisabeth Pugh-Barker'ın Fransız Édouard Daubrée ile evlenmesidir. Elisabeth Pugh-Barker'ın amcasının kendisi için yaptığı zıplayan topları kocasının atölyesinde yapmaya başlamasıyla kauçuk Clermont-Ferrand (Fransa) bölgesine taşınmıştır. Kauçuğun Clermont-Ferrand bölgesine taşınmasını izleyen yıllarda Elisabeth'in eşi Édouard Daubrée ve kuzeni Aristide Barbier tarım makinaları ve ekipmanları üzerine bir iş başlattıkları bilinmektedir. Ürünlerinin çok sayıda çeşidinde kauçuk malzeme kullanan iki kuzen ticaret dünyasında hızla isim yapmışlar ve bu iş için bir fabrika kurmuşlardır. Fakat ilerleyen yıllarda Daubrée ve Barbier'in peş peşe ölümleri şirketi zor duruma sokmuştur. Şirket kurucularının ölümleri sonrası şirket Barbier'in kızı ve Jules Michelin'in eşi olan Adèle'e kalmıştır, Adèle kauçuğun büyük bir geleceğe sahip olduğunu düşündüğünden işi devam ettirmek istemiş ve oğullarından yardım talep etmiştir. Bu olayların sonucunda günümüzde Michelin adıyla devam eden şirketin esas kurucuları olarak görülen André ve Édouard Michelin kardeşler, şirketi devralmışlardır.

Édouard Michelin, şirketin adını Michelin & Cie olarak değiştirmiş ve günümüzdekine yakın bir hale getirmiştir. Şirketin lastik konusunda ilk adımı ise lastiği patlamış bir bisikletçinin fabrikaya gelmesiyle olmuştur. Édouard Michelin o dönemlerde yapıştırılarak hazırlanan bisiklet lastikleri tamiratının fazla uzun sürdüğünü ve yapışkanlı tekeri çıkarmanın zorlu olduğunu fark etmiştir. Bu konu üzerinde düşünmeye başlayan Édouard günümüzdekine benzer çıkarılabilir bir lastik tasarımı yapmıştır. Bu lastik ile modern lastik doğmuş ve patentinin

1891’de alınmasıyla Michelin kardeşlerin lastik işine girmesi resmileşmiştir. Bu olaydan sonra otomotiv sektörüyle de ilgilenmeye başlayan Michelin kardeşler, bir otomobil lastiği tasarlamışlardır. Bu lastik ilk olarak 1895 yılında Paris-Bordeaux-Paris yarışına katılacak olan Éclair isimli bir araca monte edilmiştir. Araç yarışı kazanamamasına rağmen dünyada havada giden ilk araba olarak tarihe geçmiştir. Hava giden ilk araba söylemi lastiklerin içinin hava dolu olmasından kaynaklanmaktadır. Bu yarış ile Michelin kardeşlerin modern lastiğin güvenilirlik, dayanıklılık ve konfor gibi özelliklerini dünyaya tanıtmış olduğu bilinmektedir. Burada modern lastik olarak adlandırılan lastikler günümüz otomobillerinde kullanılan lastikler değil, at arabaları tekerleri için tasarlanan büyük ve genişliği ince lastiklerdir (Harp, 2001).

Günümüzde Michelin Rehberi’nde de yer verilen, Türkçe olarak Michelin Lastik Adam (Michelin Man) olarak da bilinen maskot 1898 yılında Michelin kardeşler tarafından lastik yığınlarından yola çıkılarak tasarlanmıştır. Otomobil lastiklerinin günümüzdeki çapı küçük ve eni geniş hallerine en yakın tasarım 1890 yılında hız rekorunu kırmak isteyen Camille Jenatzy için Michelin kardeşler tarafından tasarlanmıştır. Tüm bu tarihsel gelişmelerin adım adım Michelin Rehberi’nin oluşmasına öncülük ettiği söylenebilir. Michelin şirketi bu dönemden sonra da bulundukları otomotiv lastiği sektöründe pek çok yeniliğe imza atmaya devam etmişlerdir (Lottman, 2003; Michelin, t.y.).

André Michelin, müşterilerinin yolculuklar sırasında çeşitli konularda danışacağı bir kaynağa ihtiyacı olduğunu fark etmiş ve buna bağlı olarak 1900 yılında lastik bakımı ve onarımı gibi teknik bilgilerin yanında benzin istasyonları, lastik dükkanları, oteller gibi yolculuklar sırasında ihtiyaç duyulabilecek pratik bilgilerin de yer aldığı “Guide Michelin” adıyla kırmızı bir kitapçık yayımlamıştır. Bu kitapçığın diğer bir amacının ise daha fazla sürücünün yola çıkmasını teşvik etmek, araba satışlarını arttırarak ve fazla yol yapmak vasıtasıyla lastiklerin aşınmasını sağlayarak daha fazla lastik satmayı hedeflemek olduğu da belirtilmektedir (Michelin Guide, 2021; Lottman, 2003). Toplamda 400 sayfa uzunluğunda olan bu ilk kitapçık ve türevleri 20 yıl boyunca ücretsiz olarak dağıtılmış, fakat André Michelin’in bayilerinden birinde kitapçığın masa bacağını desteklemek için kullanıldığını görmesiyle ücretli hale çevrilmiştir (Michelin Guide, 2021; Lottman, 2003). İlk baskısında yalnızca Paris ve yakın çevresinde bulunan yerleri listeleyen rehberin (Lottman, 2003), yıllar içerisinde şehirleri,

lkeleri hatta farklı kıtalardan ülkeleri de bünyesine katan geniş bir dünya rehberi haline geldiği söylenebilir (Martin, 2022).

Kırmızı kitapçığın günümüzdeki Michelin Rehberi'nin atası olduğu söylenebilir. Bahsi geçen rehberde de restoran listesi bulunmasına rağmen bir değerlendirme içermemektedir. Fakat restoran listesinin insanları etkilediğinin farkına varan Michelin kardeşler restoranları isimsiz olarak ziyaret edecek ve değerlendirecek bir ekibi işe almışlardır. Bugün müfettişler olarak bildiğimiz bu kişiler kaliteli buldukları restoranlara bir yıldıız vererek ilk restoran rehberini hazırlamışlardır (Michelin Guide, 2021). Restoranlar için değerlendirmeler yapan rehber 1926 yılında "toile des bonnes tables" (fine dining yıldıızı) ismiyle yayımlanmıştır (Michelin, t.y.). Bu gelişme Michelin şirketinin, Michelin Rehberi adıyla bir restoran değerlendirme kuruluşu olmasının ilk adımı olarak değerlendirilebilir. Yayınlanan bu ilk restoran rehberinde yaptıkları değerlendirmeler açıklanmamış ve rehberin bir kişi veya kişilerin imzasını taşımasından kaçınılmıştır. Burada amaç gizliliği korumak olduğundan rehber Michelin & Cie yani şirketin adıyla imzalanmıştır. Ayrıca içeriğinde rehberin amacını, müşterilerine faydalı ve hoş görünmek olarak tanımlayan Michelin şirketi, bu amaca sadık kalabilmek adına da otellerden ve restoranlardan ücretli reklamlar kabul etmediklerini beyan ederek tarafsızlıklarını vurgulamışlardır (Lottman, 2003).

Rehberin etkisi Michelin kardeşlerin beklediğinden bile daha büyük olmuştur; restoran sahiplerinin ödül kazanmak, ödüllendirildikleri yıldıız korumak veya yükseltmek adına Michelin düzeyinde olabileceği düşünülen aşçıları işe aldıkları, standartlarını koruma peşinde oldukları ve menülerini bu doğrultuda planladıkları görülmüştür (Lottman, 2003). Bu açıdan değerlendirildiğinde Michelin Rehberi'nin daha yayınlandığı ilk baskıdan itibaren restoranlar üzerinde büyük bir etki yarattığı söylenebilir. Bu gelişmelerden beş yıl sonra sıfır, bir, iki ve üç yıldıızdan oluşan değerlendirme sistemi getirilmiştir. Bu sistemde bulunan yıldıızların temsil ettikleri özellikler ise 1936 yılında açıklanmıştır (Michelin Guide, 2021).

Kauçuğun Fransa'ya taşınması ile başlayan Michelin tarihi, lastik üretimi ile devam ederken oluşan müşteri ihtiyaçları sonucunda yayınlanan ilk versiyon Rehber Michelin (Guide Michelin) ile farklı bir alanda da etki göstermesiyle devam etmiştir. Michelin Rehberi'nin zaman içerisinde kullanıcı tepkilerine bağlı

olarak geliştirilmesi ile günümüzde faaliyetlerini devam ettiren en prestijli restoran değerlendirme kuruluşlarından birinin doğmasına öncelik edilmiştir. Yayınlandığı ilk günden itibaren restoranları daha iyisi olmaya motive eden Michelin Rehberi, günümüz gastronomi dünyasında da yerini korumaktadır. Michelin Rehberi'nin günümüzde dünyanın çeşitli bölgelerine açılmış restoranları değerlendiren ve gastronomi dünyasını daha iyiye teşvik eden bir otorite haline geldiği söylenebilir.

2.3 Michelin Rehberi Puanlama Sistemi

Restoran değerlendirme kuruluşu Michelin Rehberi, restoranları değerlendirmede yıldız ödüllü sistemi kullanmaktadır. Bu sistemi yayınlandığı ilk versiyonundan bu yana kullanan Michelin Rehberi, ilk versiyonunda sıfır, bir, iki ve üç yıldız değerlendirme kriterlerini kullanmışlardır. İlk yıllarda bu yıldızların temsil ettikleri kriterleri açıklamayan Michelin Rehberi 1936 yılında yayınlanan versiyonunda tanımlanmalara yer vermiştir.

Michelin Rehberi müfettişleri tarafından yapılan değerlendirmeleri gizlilik ile yürütmektedir. Michelin müfettişlerinin ne zaman gelecekleri restoranlar tarafından bilinmemekte, müfettişler normal tüketiciler gibi restoranları ziyaret etmektedirler. Bu sayede restoranların özel hazırlıklar yapmaları veya daha özenli davranmaları gibi durumların önüne geçmeye çalışan Michelin Rehberi, bu uygulama ile restoranların en doğal hallerini görmeyi hedeflemektedir. Bu uygulamanın restoranları her gün en iyi hallerinde olmaya teşvik ettiği de söylenebilir.

Michelin Rehberi yaptığı açıklamada yıldız ödülleri için yapılan değerlendirmelerin şu beş kriter çerçevesinde gerçekleştirildiğinden bahsetmektedir (Michelin Guide, 2023, 20 Temmuz);

- Ürün kalitesi,
- Pişirme teknikleri hakimiyeti,
- Lezzetlerin uyumu,
- Şefin kişiliğinin yemek deneyimine yansıması,
- Hem ziyaretler hem de menü genelinde tutarlılık.

Bu beş kriter bazında değerlendirmelerini titizlik ve gizlilikle yürüten Michelin Rehberi'nin yemek kalitesini değerlendirmedeki kapsamlı özelliği ile güvenilirlik sağladığı ve bunun sonucunda günümüzde en prestijli restoran değerlendirme kuruluşlarından biri haline geldiği söylenebilir.

Michelin Rehberi restoranları temel iki kategori altında incelediklerini beyan etmektedirler. Bunlardan biri iç dekor, masa düzeni ve hizmet kalitesinin değerlendirildiği Comfort and Quality (Rahatlık ve Kalite) kategorisidir. Bu kategoride restoranların kalitesine göre sayıları artan veya azalan “cover” (kaşık ve çatal) sembolleri verilmektedir.



Şekil 2.1. Michelin Rehberi “Cover” sistemi.

Kaynak: (Michelin Guide, t.y.)

Şekil 2.1.’de restoranlar için rahatlık ve kaliteyi temsil eden semboller görülmektedir. Michelin Rehberi bu kategorinin yıldız ödülleri etkilemediğini belirtmişlerdir. Bu anlamda restoranın atmosferi, konsepti, mobilyaları veya dekorasyonu hatta servis kalitesi dahi yıldız ödülünü etkilememektedir. Şekil 2.1.’de bu kategori için yapılan değerlendirmeler şu şekilde devam etmektedir;

- Oldukça rahat.
- Rahat.
- Çok rahat.
- Üst sınıf konfor.
- Geleneksel tarzda lüks.

Michelin Rehberi’nin dijitalleştiği günümüzde, rahatlık ve kalite sembolünün artık kullanılmadığı yerine internet sitesi üzerinde “servisler/olanaklar” başlığı altında restoranların sundukları konforla ilişkili tüm hizmetlerin, örneğin park yeri, klima, kredi kartı ile ödeme, manzara, bahçe gibi, detaylı belirtildiği bir uygulama benimsenmiştir.

Michelin Rehberi’nin restoranları incelediği diğer kategori ise restoran yemek kalitesini ölçmeye odaklanan ve bu kapsamda restoranda kullanılan

malzemelerin kalitesi, lezzet ve pişirme tekniklerinde ustalık, lezzetlerin birbiri ile uyumu, şefin kişiliği ve tarzının yemeklere yansması, müfettişlerin yaptıkları ziyaretler arasında tutarlılığın korunması kriterleri bazında değerlendirme yapıldığı Michelin Rehberi tarafından açıklanmıştır. Bu kriterlere bağlı olarak restoranlar sıfır ile üç yıldız arasında ödül alabilmektedir.

Restoran işletmelerine verilen iki adet sıfır yıldız ödülü bulunmaktadır. Bu sıfır yıldız ödüllerinden kasıt, restoranın yıldız almasa da Michelin Rehberi tarafından beğenildiğini temsil etmektedir. Bib Gourmand isimli ödül adını ve sembolünü şirketin maskotu olan Michelin Lastik Adam (Michelin Man)'dan almaktadır. Bu ödül makul fiyatlar çerçevesinde iyi yemek sunan işletmelere verilen bir ödüdür.



Şekil 2.2. Michelin Rehberi “Bib Gourmand” ödül sembolü

Kaynak: (Michelin Guide, t.y.)

Şekil 2.2.’de Bib Gourmand ödülüyle ilgili tanımlama “*İyi kalite, iyi fiyatlı yemek.*” şeklinde çevrilebilir. Kaliteli ve uygun fiyatlı yemeğin vurgusu yapılmaktadır. Ödülün bugün ki hali 1997 yılında ortaya çıkmış, o günden bu yana saygın bir ödül olarak samimi işletmelere verildiği belirtilmiştir.

Sıfır yıldızlı ödüllerden diğeri The Plate Michelin (Michelin Tabağı) sadece iyi yemek sunan restoranları tanıtmak için tasarlanmıştır.



Şekil 2.3. Michelin Rehberi “The Plate Michelin” ödül sembolü

Kaynak: (Michelin Guide, t.y.)

Şekil 2.3'te The Plate Michelin ödülü için yapılan tanım “*Taze malzemeler, özenle hazırlanış: iyi bir yemek.*” şeklinde çevrilebilir. Bu ödül yıldız almayan fakat müfettişler tarafından dikkat çekici bulunmuş restoranları belirtmek için hazırlanmıştır.

Son olarak Michelin Rehberi'nin en prestijli ödülleri olduğu söylenebilecek yıldız ödülleri açıklanmıştır (Michelin Guide, 2022).



Şekil 2.4. Michelin Rehberi üç kademeli yıldız sistemi

Kaynak: (Michelin Guide, t.y.)

Şekil 2.4.'de Michelin Rehberi'nin yıldızları açıklanmaktadır. Şekilde Michelin Yıldızı hakkında sırasıyla “*Birçok şef tarafından arzulanır ama sadece az kişiye bahşedilir.*” ve “*Bir (ya da üç) yıldız almak bir restoranın kaderini değiştirebilir.*” beyanları ile yıldızların önemi vurgulanmaktadır. Şeklin devamında yıldızlar ile gösterilen açıklamalar şu şekilde devam etmektedir;

- ✿ Yüksek kaliteli yemek, durmaya değer.
- ✿✿ Mükemmel yemek, planlanmış rotadan sapmaya değer.
- ✿✿✿ Olağanüstü mutfak, özel bir yolculuk yapmaya değer.

Yukarıda detaylı incelenen üç yıldız kategorili yıldız sistemine 2020 yılıyla bir yıldız daha eklenmiştir. Bu yıldız sürdürülebilir olduğu düşünülen restoranlara verilen Yeşil Yıldız olmuştur.

Michelin Rehberi'nin restoranları değerlendirmek için kullandıkları rahatlık, kalite ve yemek kalitesi dahil geniş sistem gastronomi dünyasında önemli bir referans haline geldiği düşünülmektedir. Sıfır, bir, iki ve üç yıldız bazında

verilen ödüller restoranların özenle değerlendirildiğini göstermekte olduğu söylenebilir. Değerlendirme kriterlerinin kapsamlılığı düşünüldüğünde, ödüllerin yalnızca yemek kalitesini değil aynı zamanda sundukları deneyimleri ve özeni de temsil ettiği söylenebilir. Günümüzde dünya üzerinde 3 kıta ve 71 ülkede faaliyetlerini sürdüren Michelin Rehberi Türkiye’de toplam 111 restoran ve İspanya’da toplam 1309 restoranı rehberinde bulundurmaktadır.

2.3.1 Michelin Yeşil Yıldız Ödülü

Michelin Yeşil Yıldız ödülü Michelin Rehberinin bünyesine kattığı son ödüllerden biridir. Michelin Rehberi 2020 seçkisinde ilk olarak yer verilen ödülün sürdürülebilir yemek yemeyi teşvik eden restoranları vurgulamak üzere hazırlandığı aktarılmıştır. Mutfaklarda başlayan permakültür bahçeler, çevreye duyarlı üretici tercihleri, biyo-atık geri dönüşüm gibi sürdürülebilir uygulamaların müfettişlerin gözünden kaçmadığı ve bu restoranları vurgulama isteklerinden doğan bir ödül olduğu belirtilmiştir. İlk seçkide Fransa’da bulunan 48 restorana verilen ödül zaman içerisinde Michelin Rehberinin yayınlandığı 71 ülkenin tümünde verilmeye devam edilmiştir.



Şekil 2.5. Michelin Rehberi “Yeşil Yıldız” ödül sembolü.

Kaynak: (Michelin Guide, 2020, 25 Şubat)

Şekil 2.5.’da görülen Yeşil Yıldız sembolü diğer yıldızlardan farklı olarak altı değil beş köşesi bulunmakta ve yeşil renktedir. Yeşil Yıldız ödülü geleneksel üç yıldızlı ödül sistemine ek olarak tasarlanmıştır. Örneğin hali hazırda yıldız Bib Gourmand veya Plate ödülü olan bir restoran ayrıca Yeşil Yıldız ödülü de alabilir. Yeşil Yıldız ödülü için öncelikle yıldız veya diğer ödüller şartı konulmamıştır, fakat restoranın Michelin Rehberi’nde yer alması gerekmektedir. Michelin

Rehberi Uluslararası Direktörü Gwendal Poullennec ödölün amacını şu şekilde açıklamaktadır (Michelin Guide, 2020);

“Üretim yöntemleri, kaynak tedarigi ve atık yönetimi gibi sürekli değişen zorluklarla karşı karşıya kalan şefler, uygulamalarını geliştirmeye çalışmaktadır. Bu girişimler genellikle önceki nesillerin bilgi birikimini yeni fikirlerden hiç eksik olmayan şeflerin yaratıcılığı ve yenilikçiliği ile birleştirir. Yaklaşımımızın hedefi, şeflerin iyi ve yaratıcı uygulamalarını daha geniş bir kitleye ulaştırarak onları ön plana çıkarmaktır. Bu şefler tarafından geliştirilen fikirler, yöntemler ve uzmanlık böylece bir sektörün müşterilere ve genel nüfusa farkındalığını arttırmaya yardımcı olacaktır.”

Direktörün sözlerinden hareketle yıldızın farkındalık yaratmak, şeflerin geliştirdikleri uygulamaların daha geniş kitlelere ulaştırmak ve şefleri çabalarından dolayı kutlamak olduğu söylenebilir. Michelin Rehberi farklı bir yazasında Yeşil Yıldızlı restoranların her birinin farklı özelliklere sahip olduğunu belirterek bu özelliklerden bazılarını şu şekilde anlatmaktadır;

- ✿ Çevrelerindeki dünya için bir fark yaratmak ve rol model olmak.
- ✿ İsrafi önleyici, plastik ve geri dönüştürülemeyen malzemeleri azaltan bir tutum sergilemek.
- ✿ Sürdürülebilir üretici ve tedarikçiler ile çalışmak, doğrudan yetiştiriciler (çiftçiler, balıkçılar, hayvancık yapanlar) ile çalışmak.
- ✿ Yerel, ulusal veya küresel sosyal sorumluluk projelerinde katkı sağlamak (Michelin Guide, 2022).

Aynı yazının devamında ise müfettişlerin Yeşil Yıldızı verirken neleri dikkate aldıklarıyla ilgili şu bilgilere yer verilmiştir (Michelin Guide, 2022);

- ✿ Malzemelerin menşei,
- ✿ Mevsimlik ürünlerin kullanımı,
- ✿ Restoranın çevresel ayak izi,
- ✿ Gıda atık sistemleri,
- ✿ Genel atık yönetimi ve geri dönüşüm,
- ✿ Enerji yönetimi
- ✿ Restoranın sürdürülebilir yaklaşımı hakkında ekip ve misafirler arasındaki iletişim.

Bu özellikleri vurgulamanın akabinde her restoranın kendine has bir çevrede bulunduğunu bu nedenle Yeşil Yıldız ödülü vermede tek bir formülden

bahsedilemeyeceğini vurgulamaktadır. Müfettişlerin aradığı en önemli özelliğin sürdürülebilir gastronomiye bağlılık olduğu da belirtilmiştir.

Günümüz 2023 senesinde, dünya çevresinde toplam 490 adet Yeşil Yıldız sahibi restoran bulunmaktadır. Yayınlandığı 71 ülkenin 63 tanesi en az bir adet Yeşil Yıldızlı restorana sahipken, 8 adet destinasyonda (Brezilya, Malezya, Vietnam, Çek Cumhuriyeti, Malta, Polonya, Sırbistan ve Abu Dabi) Yeşil Yıldız ödülü verilen restoran bulunmamaktadır. Dünya üzerinde en fazla Yeşil Yıldızlı restoranın bulunduğu ilk beş destinasyon incelendiğinde sıralama şu şekilde olmaktadır;

- ✿ Fransa, 88 restoran,
- ✿ Almanya, 71 restoran,
- ✿ İtalya, 58 restoran,
- ✿ İspanya, 38 restoran
- ✿ İsviçre, 32 restoran

Sıralama incelendiğinde İspanya'nın ilk beş sıralama içerisine girdiği görülmektedir. İspanya'da bulunan 38 restoranın 5 tanesi üç yıldız, 5 tanesi iki yıldız, 18 tanesi bir yıldız, 5 tanesi Bib Gourmand ödülüne sahiptir, son 5 tanesi ise Michelin Rehberi'nin önerileri arasında yer alan restoranlardır. Venta Moncalvillo restoran iki Michelin Yıldız ve Yeşil Yıldız sahibi restoranlar arasındadır. Türkiye aynı tarihte 5 Yeşil Yıldızlı restorana sahiptir. Bu beş Yeşil Yıldızlı restorandan 3 tanesi bir yıldız ve 2 tanesi Bib Gourmand ödülüne sahiptir.

Yola kauçuk üretiminden başlayarak çıkan Michelin, zamanla yaşanan gelişmeler sonucunda bugün dünyanın en prestijli, kapsamlı ve saygın restoran değerlendirme kuruluşlarından biri sayılan Michelin Rehberi'nin doğmasına vesile olmuştur. Kendine has değerlendirme ve ödüllendirme sistemleri ile restoranları daha iyisi olmaya teşvik eden Michelin Rehberi günümüzde 71 ülkede faaliyet göstermektedir. Zamanın değişimi de ayak uydurmayı her zaman başararak 123 yıldır varlığını sürdüren Michelin Rehberi, günümüzde de yeniliklerin ve değişimin farkında olarak yeni atılımlarda bulunmaktadır. Bunun en önemli örneklerinden birinin Yeşil Yıldız ödülünün tasarlanması olduğu söylenebilir. Sürdürülebilirlik kavramı giderek yaygınlaşırken Michelin Rehberi'nin de buna kayıtsız kalmayıp sürdürülebilir uygulamalar benimseyen restoranları ayrıca vurgulayarak kamuoyuna sunmak ve diğer işletmeleri de buna teşvik etmek istedikleri düşünülmektedir. Bu gelişmelerden yola çıkılarak

Michelin Rehberi'nin önümüzdeki yıllarda da varlığını devam ettireceği hatta sektöre referans olmaya devam edeceği söylenebilir.



ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

3. SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK

Sürdürülebilirlik kelime anlamı olarak TDK tarafından sürdürülebilir olma durumu olarak açıklanmaktadır. Sürdürülebilir ise kelime anlamı olarak aynı düzeyde veya biçimde devam edebilen olarak açıklanmaktadır (TDK, 2023). Bu bağlamda sürdürülebilirlik kelime anlamı olarak aynı düzeyde veya biçimde devam edebilme durumu şeklinde tanımlanabilir. Kelime anlamının yanı sıra sürdürülebilirlik kavram olarak da son yıllarda önemli hale geldiği ve yapılan çalışmaların arttığı görülmektedir (Özkan ve Şahin, 2021). Bu etkilerin sonucunda sürdürülebilirlik kavramı farklı alanlarda yer almaya başlaması nedeniyle, kullanıldığı yere göre farklı anlamları temsil edebilen bir hal almıştır (Şen, Kaya ve Alpaslan, 2018).

3.1 Birleşmiş Milletler 2030 Sürdürülebilirlik Kalkınma Gündemi

Birleşmiş Milletler tarafından hazırlanan ve 2015 yılında tüm Birleşmiş Milletler Devletleri tarafından kabul edilen 2030 Sürdürülebilirlik Kalkınma Gündemi, şimdi ve gelecek için barış ve refah ortamlarının sağlanabilmesi adına ortak bir plan sunmaktadır. Bu planın merkezinde yoksulluğun ve diğer yoksunlukların sona erdirilmesi, sağlık, eğitim, eşitlik, iklim değişikliği, okyanusları ve ormanları korumak gibi farklı konular bulunmaktadır (United Nations, t.y.). Fakat tüm bu farklı konuların ortak noktasının dünyayı eşitlik ilkesi ile herkes için daha yaşanılabilir ve sürdürülebilir hale getirmenin olduğu söylenebilir. Bu bağlamda düzenlenmiş toplam 17 ana hedef ve bu hedefleri destekleyici toplam 169 amaç bulunmaktadır. Birleşmiş Milletler bu hedeflerin oluşturulmasının onlarca yıllık çalışmalara dayandığını belirtmiştir. Bu hedeflerin temelini oluşturan ilk adım 1992 yılında Brezilya’da düzenlenen Yeryüzü Zirvesi’nde birçok ülke tarafından kabul edilen ve insan yaşamını iyileştirmek, çevreyi korumak amaçları güden bir sürdürülebilir kalkınma ve ortaklık planı olan Gündem 21 ile atılmıştır. Gündem 21 tarihinden bu yana 2030 Sürdürülebilirlik Kalkınma Hedeflerinin temelleri olarak sayılan çalışmalar şu şekildedir;

- Milenyum Bildirgesi (2000),

- Johannesburg Sürdürülebilir Kalkınma Deklarasyonu ve Uygulama Planı (2002),
- İstedğimiz Gelecek (2012) (United Nations, t.y.).

Bu bilgiler ışığında 2030 Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri'nin yirmi üç yıllık bir bilgi birikiminin sonucunda oluşturulduğu söylenebilir.

Tablo 3.1. 2030 sürdürülebilirlik kalkınma hedefleri

Hedef 1	Yoksulluğun her türlüünü her yerde bitirmek
Hedef 2	Açlığı sona erdirmek, gıda güvenliği ve beslenmeyi geliştirmek, sürdürülebilir tarımı teşvik etmek.
Hedef 3	Her yaşta herkes için sağlıklı yaşamlar ve refahı sağlamak.
Hedef 4	Kapsayıcı ve eşitlikçi kaliteli eğitimin sağlanması ve herkes için yaşam boyu öğrenme fırsatlarının teşvik edilmesi.
Hedef 5	Toplumsal cinsiyet eşitliğinin sağlanması ve tüm kadın ve kız çocuklarının güçlendirilmesi
Hedef 6	Herkes için su ve sanitasyonun mevcudiyetinin ve sürdürülebilir yönetiminin sağlanması.
Hedef 7	Herkes için uygun fiyatlı, güvenilir, sürdürülebilir ve modern enerjiye erişimin sağlanması.
Hedef 8	Sürekli, kapsayıcı ve sürdürülebilir ekonomik büyümeyi, tam ve üretken istihdamı ve herkes için insana yakışır işi teşvik etmek.
Hedef 9	Dayanıklı altyapı inşa etmek, kapsayıcı ve sürdürülebilir sanayileşmeyi teşvik etmek ve yenilikçiliği desteklemek.
Hedef 10	Ülke ve ülkeler arasında eşitsizliğin azaltılması.
Hedef 11	Şehirleri ve insan yerleşimlerini kapsayıcı, güvenli, dirençli ve sürdürülebilir hale getirmek.
Hedef 12	Sürdürülebilir tüketim ve üretim kalıplarının sağlanması.
Hedef 13	İklim değişikliği ve etkileriyle mücadele etmek için acilen harekete geçin.
Hedef 14	Sürdürülebilir kalkınma için okyanusların, denizlerin ve deniz kaynaklarının korunması ve sürdürülebilir bir şekilde kullanılması.
Hedef 15	Karasal ekosistemlerin korunması, restore edilmesi ve sürdürülebilir kullanımının teşvik edilmesi, ormanların sürdürülebilir şekilde yönetilmesi, çölleşme ile mücadele edilmesi, arazi bozulmasının durdurulması ve tersine çevrilmesi ve biyolojik çeşitlilik kaybının durdurulması.
Hedef 16	Sürdürülebilir kalkınma için barışçıl ve kapsayıcı toplumları teşvik etmek, herkes için adalete erişim sağlamak ve her düzeyde etkili, hesap verebilir ve kapsayıcı kurumlar oluşturmak.
Hedef 17	Uygulama araçlarının güçlendirilmesi ve Sürdürülebilir Kalkınma için Küresel Ortaklığın yeniden canlandırılması.

Kaynak: Yazar tarafından United Nations sitesinden uyarlanmıştır.

Tablo 3.1.'de 2030 Sürdürülebilirlik Kalkınma Gündemi'nin 17 hedefi görülmektedir. Başlıklar incelendiğinde konu çeşitliliği ve sürdürülebilirliğin yalnızca doğayı korumak ve gözetmek ile sağlanamayacağı çıkarımı yapılabilir.

3.2 Birleşmiş Milletler 2030 Sürdürülebilirlik Kalkınma Hedeflerinin Restoran Sektöründe Uygulanabilirliği

Yukarıda ele alınan Birleşmiş Milletler 2030 Sürdürülebilirlik Kalkınma Hedefleri bu bölümde restoran sektöründe uygulanabilirliği açısından incelenecektir. Bu sayede yiyecek-içecek işletmelerinin bu hedefleri desteklemek amacıyla gerçekleştirebilecekleri uygulamalar göz önüne serilmesi hedeflenmektedir. Toplam on yedi hedef çerçevesinde toplanmış olan Sürdürülebilirlik Kalkınma incelendiğinde bu on yedi hedeften on bir tanesinin işletmeler tarafından desteklenebilecek nitelikte olduğu görülmüştür. Bu on bir hedef yine işletmeler tarafından desteklenebilecek alt amaçlarıyla birlikte detaylı olarak incelenmiştir.

Tablo 3.2. 2030 sürdürülebilirlik kalkınma birinci hedefi

	Hedef 1- Yoksulluğun her türüsünü her yerde bitirmek
---	--

Kaynak: Yazar tarafından United Nations sitesinden uyarlanmıştır.

Birleşmiş Milletler Sürdürülebilirlik Hedeflerinin ilki olan yoksulluğun her türüsünü her yerde bitirmek hedefi yoksul kesimin korunması, mal mülk konularında eşitliklere sahip olması ve temel amaç olarak yoksulluğun tümüyle sona erdirilmesini kapsamaktadır. Bu hedefin amaçları yiyecek-içecek işletmeleri tarafından doğrudan desteklenebilecek nitelikte olmasa da yoksulluğun sona erdirilmesinde işletmelerin sağladıkları istihdam rol oynamakta olduğu söylenebilir. Bu bağlamda yoksulluğun sona erdirilmesinde işletme bazında cinsiyet eşitliğine dayalı istihdam, çalışma koşulları ve emek karşılığı adaletli ödeme yapmak gibi konularla bu hedefi destekleyebileceği düşünülmektedir.

Tablo 3.3. 2030 sürdürülebilirlik kalkınma ikinci hedefi ve amaçları

	Hedef 2- Açlığı sona erdirmek, gıda güvenliği ve beslenmeyi geliştirmek, sürdürülebilir tarımı teşvik etmek.
Amaç 2.3	2030 yılına kadar küçük ölçekli gıda üreticileri olan özellikle kadınların, yerli halkın, çiftçi ailelerin, hayvancılık ve balıkçılık yapan kişilerin gerekli toprak veya üretim alanlarından, bilgidен, finansal hizmetlerden, pazarlamadan, tarım dışı istihdam fırsatlarından eşit şekilde yararlanmaları sağlanarak üretimlerinin ve gelirlerinin iki katına çıkartılması.
Amaç 2.4	2030 yılına kadar üretimi ve üretkenliği artırılmasına, ekosistemlerin korunmasına yardımcı olan, iklim değişikliğine, olağandışı hava olaylarına, kuraklığa, sellere ve diğer afetlere karşı toprak gücünü arttıran ve kademeli olarak toprak kalitesini iyileştiren sürdürülebilir gıda üretim uygulamalarının sağlanması.
Amaç 2.5	2030 yılına kadar tohumların, kültür bitkilerin, çiftlik, evcilleştirilmiş ve yabani hayvanların, ulusal, bölgesel ve uluslararası düzeyde yönetilen ve çeşitlendirilen bitki ve tohum bankalarının genetik çeşitliliğinin korunması. Bu genetik kaynakların ve ilgili geleneksel bilginin kullanımından doğan faydalara adil ve eşit şekilde erişimin sağlanması.
Amaç 2.b	Doha Kalkınma Turu görev yönergesine uygun olarak, tarımsal ihracat sübvansiyonu ve benzer etkilere sahip tüm ihracat tedbirlerinin ortadan kaldırılması da dahil olarak, dünya tarım piyasalarındaki ticari kısıtlamaların ve çarpıklıkların önlenmesi ve düzeltilmesi.
Amaç 2.c	Gıda fiyatlarındaki aşırı dalgalanmaların engellenmesi için gıda emtia piyasalarının ve benzer uygulamaların düzgün uygulanmasını sağlamak ve gıda rezervleri de dahil olmak üzere piyasa bilgilerine zamanında erişimi kolaylaştıracak tedbirler benimsemek.

Kaynak: Yazar tarafından United Nations sitesinden uyarlanmıştır.

Birleşmiş Milletler Sürdürülebilirlik Hedeflerinin ikincisi olan açlığı sonlandırmak temelde 2030 yılına kadar dünya üzerinde bulunan her türlü açlığın sonlandırılmasını hedeflemektedir. İlgili hedefe ulaşabilmek için belirlenen

amaçlar ise kalıcı çözümler yaratabilmek amacıyla üretim, tarım, hayvancılık ve ticaret gibi çeşitli konulara değinmektedir.

Amaç 2.b' de geçen Doha Kalkınma Turu ilk olarak, Dünya Ticaret Örgütü'nün 2001 yılında Katar'ın Doha kentinde düzenlediği Dördüncü Bakanlar Konferansında duyurulmuştur. Doha Kalkınma Turu'nun temel amacı gelişmekte olan ülkelerin ticaret beklentilerini iyileştirmektir. İlgili amaca hitaben daha düşük ticaret engelleri yaratmak ve halihazırda bulunan ticaret kurallarının yeniden değerlendirilmesiyle uluslararası ticaret sistemine yenilik getirme çalışmaları yürütmektedir ("World Trade Organization", t.y.). Yine aynı amaçta belirtilen tarımsal ihracat sübvansiyonu ise ihracatı arttırmak amacıyla üreticilere sağlanan gübre, kimyasal ilaç, tohum, sulama için maliyet düşürücü, özel vergi muafiyetleri ve faiz oranları gibi uygulamalar ile ihraç edilen ürünlerin maliyetinin düşürülmesi dolayısıyla fiyatının düşürülmesi olarak açıklanabilir (Tan, 2019; Yüce, 2011). Burada yabancı tüketicinin ürüne yerli tüketiciye göre daha düşük fiyattan ulaşması sağlanır. Bu durum sonucunda üretimin gerçekleştiği ülke refahı olumsuz etkilenir ve yerli tüketici bu uygulamalar sonucunda ortaya çıkan açığı karşılamak durumunda kalır. Gelişmekte olan ülkeler için tarımsal ihracat sübvansiyon uygulaması fakirliğin artması ile sonuçlanabilir (Yüce, 2011; Biber, 2011).

Amaç 2.c'de bahsi geçen gıda emtia piyasası kavramı incelendiğinde, emtia kelimesinin bir diğer anlamı mal (TDK, 2023) olarak anılmaktadır. Emtia henüz işlenmemiş ham ürünler olarak da tanımlanabilir. Gıda emtia çeşitlerinden en yaygınları kahve, çay, kakao, buğday ve mısır olarak gösterilebilir. Gıda emtia piyasaları tarımsal ürünlerin alınıp satıldığı arz ve taleplerin belirlendiği, bu sayede fiyatlandırılmanın belirlendiği pazarlardır (Gökhasan, 2023;36).

Tüm amaçlar yiyecek içecek işletmeleri bazında incelendiğinde, gıda israfını engellemek ve küçük ölçekli gıda üreticilerinin desteklenmesi için bu üreticilerden alışveriş yapmak gibi destekleyici uygulamaların benimsenebileceği söylenebilir.

Tablo 3.4. 2030 sürdürülebilirlik kalkınma üçüncü hedefi

3 GOOD HEALTH AND WELL-BEING 	Hedef 3- Her yaşta herkes için sağlıklı yaşamlar ve refahı sağlamak.
Amaç 3.9	2030 yılına kadar zararlı kimyasallar ile kontamine olmuş su ve hava nedeniyle gerçekleşen ölüm ve hastalıkların azaltılması.

Kaynak: Yazar tarafından United Nations sitesinden uyarlanmıştır.

Birleşmiş Milletler Sürdürülebilirlik Hedeflerinden üçüncüsü olan iyi sağlık ve refah dünya üzerinde ölüm ve hastalıkları önleyici ve iyileştirici amaçlar barındırmaktadır.

Amaç 3.9 zararlı kimyasallar nedeniyle hava ve su kontaminasyonlarından kaynaklı hastalık ve ölümlere vurgu yapmaktadır. Tarım uygulamalarında kullanılan zirai ilaçlar hem toprak hem de su kirliliğine yol açabilmektedir (Kuzucu, 2022). İlgili amaca uyum sağlayabilmek adına yiyecek içecek işletmeleri tedarik ettikleri tarım ürünlerinin zirai ilaç kullanılmadan yetiştirilmesi ön koşulunu benimseyebilirler.

Tablo 3.5. 2030 sürdürülebilirlik kalkınma altıncı hedefi

6 CLEAN WATER AND SANITATION 	Hedef 6- Herkes için su ve sanitasyonun mevcudiyetinin ve sürdürülebilir yönetiminin sağlanması.
Amaç 6.3	2030 yılına kadar su kalitesinin arttırmak adına kirliliğin azaltılması, tehlikeli kimyasal ve malzemelerin salınımını en aza indirilmesi, arıtılmamış su oranının yarıya indirilmesi, güvenli su dönüşümünün ve yeniden kullanımının sağlanması.
Amaç 6.4	2030 yılına kadar tüm sektörlerde su kullanım verimliliğinin önemli ölçüde artırılması, su kıtlığını ve su kıtlığından muzdarip insan sayısını azaltmak için sürdürülebilir tatlı su tedarikinin sağlanması.
Amaç 6.6	2030 yılına kadar dağlar, ormanlar, sulak alanlar, nehirler, akiferler ve göller dahil olmak üzere suyla ilgili ekosistemlerin korunması ve restore edilmesi.

Tablo 3.6. (devam) 2030 sürdürülebilirlik kalkınma altıncı hedefi

Amaç 6.a	2030 yılına kadar gelişmekte olan ülkelerde su hasadı, tuzdan arındırma, su verimliliği, atık su arıtımı, geri dönüşüm ve tekrardan kullanım teknolojileri konuları da dahil olan su ve sanitasyonla ilgili faaliyet ve programların uluslararası desteğinin genişletilmesi.
----------	--

Kaynak: Yazar tarafından United Nations sitesinden uyarlanmıştır.

Birleşmiş Milletler Sürdürülebilirlik Hedeflerinden altıncısı olan herkes için su ve sanitasyonun mevcudiyetinin ve sürdürülebilir yönetiminin sağlanması su tüketiminde eşitliğin sağlanması, su israfının önlenmesi ve atık su yönetiminin iyileştirilmesi gibi temel amaçlar taşımaktadır.

Amaç 6.3'te belirtilen koşullar yiyecek-içecek işletmeleri bazında incelendiğinde su kirliliğinin azaltılması adına bu işletmelerin gerçekleştirebilecekleri birtakım uygulamaların olduğu söylenebilir. Örneğin su kirliliğinin nedenlerinden biri olan kimyasal tarım ilaçları (Doğan ve Karpuzcu, 2019) ve kimyasal temizlik maddelerinin (Eken, 2022) fazla kullanımından kaçınmak veya yerine kimyasal olmayan alternatiflerin işletmeler tarafından kullanılması bu amacı destekleyebilir.

Amaç 6.4 ise tüm sektörlerde su verimliliğinin artırılması ifadesi yiyecek-içecek sektörünü de kapsamaktadır. Bu bağlamda restoran işletmelerinde su verimliliğinin artırılmasına yönelik uygulamalar bu amacı destekleyebilir.

Amaç 6.a ise uluslararası destekten bahsetmesine rağmen bireysel olarak atık su, su verimliliği, geri dönüşüm konularında destekleyici uygulamalar benimsenebileceği düşünülmektedir. İşletmeler kullandıkları temizlik malzemeleri ve su tüketimi konularında bilinçli uygulamalar benimseyerek küçük de olsa bir etki yarabilecekleri düşünülmektedir.

Tablo 3.7. 2030 sürdürülebilirlik kalkınma yedinci hedefi

	Hedef 7- Herkes için uygun fiyatlı, güvenilir, sürdürülebilir ve modern enerjiye erişimin sağlanması.
Amaç 7.2	2023 yılına kadar yenilenebilir enerjinin dünya enerji tüketimindeki payının önemli ölçüde artırılması.

Tablo 3.8. (devam) 2030 sürdürülebilirlik kalkınma yedinci hedefi

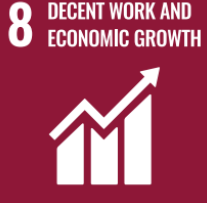
Amaç 7.3	2030 yılına kadar enerji verimliliğindeki küresel iyileşme oranının iki katına çıkarılması.
----------	---

Kaynak: Yazar tarafından United Nations sitesinden uyarlanmıştır.

Birleşmiş Milletler Sürdürülebilirlik Hedeflerinden yedincisi olan herkes için uygun fiyatlı, güvenilir, sürdürülebilir ve modern enerjiye erişimin sağlanması hedefi temiz ve sürdürülebilir enerjinin tüm dünyada yaygınlaşması amacını taşımaktadır.

Amaç 7.2'nin gerçekleştirilmesinde yiyecek-içecek işletmelerinin destekleyici rol oynayabileceği düşünülmektedir. Restoran işletmeleri mutfaklarda pişirme, depolama, temizlik; servis salonlarında ise ışık, sıcaklık, ambiyans ve işletmeye bağlı olarak diğer çeşitli nedenlerle enerji tüketen işletmelerdir (Öztürk, Öztürk ve Dombaycı, 2018). Tüketilen bu enerjinin yenilenebilir enerji kaynaklarından sağlanması bu amaca ulaşmada rol oynayabileceği düşünülmektedir. Benzer şekilde Amaç 7.3'te işletmelerin enerji verimliliği farkındalığı benimseyerek destekleyici uygulamalar oluşturabilecekleri bir alandır.

Tablo 3.9. 2030 sürdürülebilirlik kalkınma sekizinci hedefi

	Hedef 8- Sürekli, kapsayıcı ve sürdürülebilir ekonomik büyümeyi, tam ve üretken istihdamı ve herkes için insana yakışır işi teşvik etmek.
Amaç 8.4	Gelişmiş ülkelerin öncülüğünde, sürdürülebilir Tüketim ve Üretime ilişkin 10 Yıllık Program Çerçevesi uyarınca, tüketim ve üretimde küresel kaynak verimliliğinin 2030 yılına kadar aşamalı olarak iyileştirilmesi ve ekonomik büyümenin çevresel bozulmadan ayrıştırılması için çaba gösterilmesi.
Amaç 8.5	2030 yılına kadar gençler ve engelliler de dahil olmak üzere tüm kadınlar ve erkekler için tam ve üretken istihdam ve insana yakışır iş ve eşit değerde iş için eşit ücret sağlanması.

Tablo 3.10. (devam) 2030 sürdürülebilirlik kalkınma sekizinci hedefi

Amaç 8.7	Zorla çalıştırmayı ortadan kaldırmak, modern köleliği insan kaçakçılığını sona erdirmek ve çocuk askerlerin işe alınması ve kullanılması dahil olmak üzere çocuk işçiliğinin en kötü biçimlerinin yasaklanması ve ortadan kaldırılmasını sağlamak için acil ve etkili önlemler alın, 2025 yılına kadar çocuk işçiliğinin tüm biçimlerine son verin.
Amaç 8.8	Başta kadın göçmenler olmak üzere göçmen işçiler ve güvencesiz istihdam edilenler de dahil olmak üzere tüm çalışanlar için işçi haklarını korumak ve güvenli ve emniyetli çalışma ortamlarını teşvik etmek.
Amaç 8.9	2030 yılına kadar istihdam yaratan yerel kültür ve ürünleri destekleyen sürdürülebilir turizmi teşvik etmek için politikalar geliştirilmesi ve uygulanması.

Kaynak: Yazar tarafından United Nations sitesinden uyarlanmıştır.

Birleşmiş Milletler Sürdürülebilirlik Hedeflerinden sekizincisi olan Sürekli, kapsayıcı ve sürdürülebilir ekonomik büyümeyi, tam ve üretken istihdamı ve herkes için insana yakışır işi teşvik etmek hedefi çalışma ortam koşullarının iyileştirilmesi, herkes için eşit ve adil çalışma ortamı ve ödeme ve çocuk işçiliğinin önlenmesi gibi temel amaçlar barındırmaktadır.

Amaç 8.4'te bahsi geçen Sürdürülebilir Tüketim ve Üretime İlişkin 10 Yıllık Program Çerçevesi, Birleşmiş Milletlerin 2012 yılında düzenlediği Sürdürülebilir Kalkınma Konferansı'nda devlet başkanları tarafından kabul edilen bir çerçevedir. Bu çerçeve ulusal ve bölgesel düzeyde sürdürülebilir tüketim, üretim ve kaynak verimliliği girişimlerini geliştirmek, çoğaltmak ve ölçeklendirmek, ekonomik faaliyetlerin kaynak verimliliği ve üretkenliğine, yoksulluğun ortadan kaldırılmasına, sosyal kalkınmaya ve çevresel sürdürülebilirliğe katkısını artırma amaçları taşımaktadır (UNDESA, 2014). Burada belirtildiği üzere ekonomik faaliyetlerin kaynak verimliliği ve üretkenliğine, yoksulluğun ortadan kaldırılmasına, sosyal kalkınmaya ve çevresel sürdürülebilirliğe katkısını artırma gibi farklı alanlara katkıları sağlanabilir. Yiyecek-içecek işletmelerinin de işletme bünyesinde kullanılan ürünler -yalnızca mutfak değil- bazında bu amacı destekleyici etkiler sunabilecekleri düşünülmektedir.

Amaç 8.5 yiyecek-içecek işletmeleri açısından incelendiğinde, kabul edilebilir iş saatleri, iş ortamı ve eşit iş için eşit ücret ödenmesi koşullarının sağlanmasının amacı destekleyici nitelik taşıyabileceği düşünülmektedir.

Amaç 8.7’de ise çocuk işçiliğine vurgu yapılmaktadır. Burada işletmelere düşen görevin çocuk işçiliğini sonlandırmaya yönelik işçi seçimlerinde bulunmalı olduğu beyan edilebilir.

Amaç 8.8 çalışanların haklarını korumaya yönelik uygulamaların sağlanmasıdır. Bu bağlamda işletmelere düşen çalışanlarına yeterli ödeme yapmanın dışında hukuksal olarak sağlamaları gereken güvencelerin de yerine getirilmesidir. İşletmelerin kaçak işçi çalıştırma gibi uygulamalardan kaçınarak hareket etmeleri bu amacı destekleyecek nitelik oluşturacağı düşünülmektedir.

Amaç 8.9’da belirtilen politika geliştirme ve uygulanması işletmeler tarafından beklenilmemektedir. Fakat işletmeler kendi içerisinde yerel kültür ve ürünü destekleyerek bu amaca yardımcı olabilecekleri düşünülmektedir.

Hedef 8 incelendiğinde sürdürülebilirlik kavramının yiyecek-içecek işletmeleri açısından yalnızca ürün ve tedarik, atık yönetimi ve enerji kullanımı gibi konularla ölçülemeyeceği aynı zamanda bu işletmelerde gerçekleşen sosyal çalışma ortamının, ortamdaki adalet ve eşitlik faktörlerinin ve çalışan bireylere karşı tutumun da incelenmesi gerektiğini göstermektedir.

Tablo 3.11. 2030 sürdürülebilirlik kalkınma on birinci hedefi

	Hedef 11- Şehirleri ve insan yerleşimlerini kapsayıcı, güvenli, dirençli ve sürdürülebilir hale getirmek.
Amaç 11.6	2030 yılına kadar hava kalitesi, şehir atıkları ve diğer atıkların yönetimi gibi durumların şehirlerde kişi başına düşen etkilerinin azaltılmasına önem verilmesi.
Amaç 11.a	Ulusal ve bölgesel kalkınma planlanmasını güçlendirerek kentsel, kent çevresi ve kırsal alanlar arasındaki olumlu ekonomik, sosyal ve çevresel bağlantıları desteklemek.

Kaynak: Yazar tarafından United Nations sitesinden uyarlanmıştır.

Birleşmiş Milletler Sürdürülebilirlik Hedeflerinden on birincisi olan şehirleri ve insan yerleşimlerini kapsayıcı, güvenli, dirençli ve sürdürülebilir hale getirmek hedefi herkes için güvenli barınma alanlarının sağlanmasının yanında, şehirlerin sürdürülebilir, yeşil alan olanaklı, toplu taşımanın ihtiyaçları karşılayan bir yapıda olduğu hale getirilmesi amaçlarını da barındırmaktadır.

Yiyecek-içecek işletmeleri, bünyesinde çıkan atıkları doğru yöneterek Amaç 11.6'da belirtilen şehir atıkları ve diğer atıkların yönetimi amacını destekleyici rol oynayabilir. Bu desteğin gerçekleştirilebilmesi için yiyecek-içecek işletmeleri atıklarını ayrıştırma, geri dönüştürme gibi uygulamaları benimseyebilir.

Amaç 11.a için yiyecek-içecek işletmeleri bünyelerinde kullandıkları gıda ürünlerini çevre kırsal kesimlerden sağlayarak tarım ve hayvancılık yapan kırsal kesim halkını kalkındırabilir veya bu halka yardımcı olabileceği düşünülmektedir. Nitekim yalnız mutfaklarda kullanılan gıda ürünleri değil servis salonunda da kullanılan dekorasyon ve mobilya gibi ürünleri çevre kırsal kesimden karşılayarak, kırsal kesimin kalkınmasına ve kırsal kesimde faaliyet gösteren sanatçı ve zanaatkarlara destek olabileceği düşünülmektedir.

Tablo 3.12. 2030 sürdürülebilirlik kalkınma on ikinci hedefi

12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION 	Hedef 12- Sürdürülebilir tüketim ve üretim kalıplarının sağlanması.
Amaç 12.2	2030 yılına kadar doğal kaynakların sürdürülebilir yönetimi ve verimli kullanımının sağlanması.
Amaç 12.3	2030 yılına kadar perakende ve tüketici düzeyinde kişi başına düşen küresel gıda israfının yarıya indirilmesi ve hasat sonrası kayıplar da dahil olmak üzere üretim ve tedarik zincirlerindeki gıda kayıplarının azaltılması.
Amaç 12.4	2030 yılına kadar kimyasalların ve tüm atıkların yaşam döngüleri boyunca, üzerinde anlaşmaya varılmış uluslararası çerçevelere uygun olarak çevreye duyarlı bir şekilde yönetilmesinin yanında insan sağlığı ve çevre üzerindeki olumsuz etkilerini en aza indirmek için havaya, suya ve toprağa salınımlarının önemli ölçüde azaltılması.

Tablo 3.13. (devam) 2030 sürdürülebilirlik kalkınma on ikinci hedefi

Amaç 12.5	2030 yılına kadar önleme, azaltma, geri dönüşüm ve yeniden kullanım yoluyla atık üretiminin önemli ölçüde azaltılması.
-----------	--

Kaynak: Yazar tarafından United Nations sitesinden uyarlanmıştır.

Birleşmiş Milletler Sürdürülebilirlik Hedeflerinden on ikincisi olan sürdürülebilir tüketim ve üretim kalıplarının sağlanması hedefinin yiyecek-içecek sektörü ile doğrudan bağlantılı olduğu söylenebilir. Fakat bu hedef gıda sürdürülebilirliği yanında kamusal eşitlik, adaletli vergi sistemleri, sürdürülebilirlik adına ulusal politikalar geliştirmek gibi amaçlar da taşımaktadır.

Yiyecek-içecek işletmelerinin katkıda bulunabileceği amaçlar incelendiğinde amaç 12.2’de bahsi geçen doğal kaynakların sürdürülebilir yönetimi ve verimli kullanılması işletmelerde su kullanımı, satın alınan gıda ürününün üretim kriterleri ve enerji kullanımı ile sağlanabilir.

Amaç 12.3 kapsamında gıda israfının önlenmesinde restoranların büyük payı olacağı düşünülmektedir. Özellikle son dönemlerde teknolojik gelişmelerden faydalanılarak yiyecek-içecek işletmelerinde gıda israfının önlenmesine yönelik pek çok çalışma gerçekleştirilmiştir. Çavuş, 2021 çalışmasında gıda israfını önlemeye yönelik yirmi üç telefon uygulaması incelemiştir. Bu telefon uygulamalarından yedi tanesinin yiyecek-içecek işletmelerinde artan gıdaları değerlendirmek amacıyla kullanıldığı görülmektedir. Buna göre restoranların bu gibi uygulamalara katılarak gıda israfını azaltmaya yönelik bir yaklaşım sergileyebilecekleri görülmektedir. Gıda israfı konusunda Aycibin Girgin, Üzüm, Yılmaz ve Sünnetçioğlu tarafından 2022 yılında Çanakkale Gökçeada’da bulunan restoran işletmeleri ile yapılan diğer bir çalışma gıda israfının porsiyon büyüklüğü nedeniyle de gerçekleşebileceğini göstermiştir. Çalışmada ayrıca kaçınılmaz gıda atıklarının değerlendirilmesinde hayvancılık faaliyetleri ile ortaklaşa çalışma yani hayvanların bu gıda atıkları ile beslenmesiyle gıda israfının önlenebileceği sonucuna ulaşılmıştır. Sonuçlardan yola çıkılarak yiyecek-içecek işletmelerinin porsiyon küçültme ve hayvancılık faaliyetleri ile ortaklaşa çalışması gıda israfını azaltmaya yönelik uygulamalara örnek olarak verilebilir.

Amaç 12.5’te belirtilen atık yönetimi Amaç 11.6’da da belirtildiği gibi çıkan çeşitli atıkların ayrıştırılması, geri dönüştürülmesi veya Amaç 12.3’te

belirtildiği gibi gıda atıklarının alternatif yollar bulunarak değerlendirilmesi ile yapılabilir.

Tablo 3.14. 2030 sürdürülebilirlik kalkınma on üçüncü hedefi

	Hedef 13- İklim değişikliği ve etkileriyle mücadele etmek için acilen harekete geçin.
---	---

Kaynak: Yazar tarafından United Nations sitesinden uyarlanmıştır.

Birleşmiş Milletler Sürdürülebilirlik Hedeflerinden on üçüncüsü olan iklim değişikliği ve etkileriyle mücadele etmek için acilen harekete geçin hedefinin amaçları yiyecek-içecek işletmelerinin gerçekleştirebilecekleri amaçlar olmasa da hedefin kendisi desteklenebilecek niteliktedir. İklim değişikliği ile tarım ve hayvancılık gibi gıda üretim uygulamalarının birbirleri üzerinde çift yönlü etkileri bulunmaktadır. Burada anlatılmaya çalışılan iklim değişiklikleri tarım ve hayvancılık uygulamalarını etkilerken, tarım ve hayvancılık uygulamaları da iklim değişikliğini etkilemektedir. Örneğin iklim değişikliğine bağlı olarak gerçekleşen aşırı iklim olayları gıdanın beklenilenden daha az hasat edilmesine ve gıda fiyatlarının artmasına neden olurken, aşırı iklim olaylarının bazıları insan kaynaklı sera gazı salınımları nedeniyle iklim değişikliğine yol açması nedeniyle yaşanmaktadır (Türkeş, 2020). Benzer şekilde tüketim amaçlı sanayileşmiş hayvancılık hava ve su kirliliği, küresel ısınma, sera gazı salınımı gibi faktörler ile iklim değişikliğine neden olurken, iklim değişikliğinin sonuçları tüketim amaçlı hayvancılıkta verimin ve kalitenin düşmesine neden olmaktadır (Koyuncu ve Akgün, 2018; FAO, 2009). İklim değişikliği konusunda diğer bir faktör olan karbon ayak izi ise gıda ürünlerinin nakliyesinde ve işlenmesinde kullanılan fosil yakıtlı araçlar nedeniyle sera gazı salınımına neden olmakta ve bu gazlar atmosferde birikerek iklim değişikliğini tetiklemektedir (Çolak Güneş, 2020; Bıyık ve Civelekoğlu, 2018). Yukarıda verilen bilgiler ışığında yiyecek-içecek işletmelerinin temin ettikleri gıda ürünlerini üretim merkezinin uzaklığı, endüstriyel veya geleneksel üretim kriterlerini göz önünde bulundurarak seçmeleri Hedef 13'ü desteklemek konusunda etkili olabileceği düşünülmektedir.

Tablo 3.15. 2030 sürdürülebilirlik kalkınma on dördüncü hedefi

	Hedef 14- Sürdürülebilir kalkınma için okyanusların, denizlerin ve deniz kaynaklarının korunması ve sürdürülebilir bir şekilde kullanılması.
Amaç 14.4	2030 yılına kadar, balık stoklarını mümkün olan en kısa sürede biyolojik özelliklerine göre belirlenen maksimum sürdürülebilir verim üretilebilecek seviyelere geri getirmek için hasadı etkin bir şekilde düzenlemek ve aşırı avlanmayı, yasadışı, bildirilmemiş ve düzenlenmemiş balıkçılığı ve yıkıcı balıkçılık uygulamalarını sona erdirmek ve bilime dayalı teknikleri uygulamak.
Amaç 14.b	Küçük ölçekli artizan balıkçıların deniz kaynaklarına ve pazarlara erişiminin sağlanması.

Kaynak: Yazar tarafından United Nations sitesinden uyarlanmıştır.

Birleşmiş Milletler Sürdürülebilirlik Hedeflerinden on üçüncüsü olan sürdürülebilir kalkınma için okyanusların, denizlerin ve deniz kaynaklarının korunması ve sürdürülebilir bir şekilde kullanılması hedefi tatlı ve tuzlu su kaynaklarının korunmasını, temizlenmesini ve sürdürülebilir uygulamalar ile koruma altına alınmasını kapsamaktadır.

Amaç 14.4'te belirtilen aşırı avlanma, yasadışı, bildirilmemiş ve düzenlenmemiş balıkçılığı ve yıkıcı balıkçılık uygulamalarının sona erdirilmesi, yiyecek-içecek işletmeleri tarafından doğrudan etki edilemese de dolaylı olarak yani tedarikçi seçimi ve mevsiminde doğru deniz ürünlerini servis etmek uygulamaları ile desteklenebilir. Yiyecek-içecek işletmeleri talep ettikleri ürünler doğrultusunda balıkçılık mesleğini icra eden grubu yönlendirebilir. Örneğin mevsimi olmadığı halde yakalanmış olan deniz ürünlerinin satılmaması bu meslek grubunun tekrardan aynı hataya düşmelerini engelleyici bir oluşum yaratacağı düşünülmektedir. Benzer şekilde Amaç 14.b ise yine yiyecek-içecek işletmelerinde tedarikçi seçimi ile desteklenebilecek niteliktedir. İşletmeler tedarikçi seçiminde yerel ve küçük üreticiyi tercih ederek artizan balıkçılığın yaygınlaşması ve gelir elde etmesine yardımcı olmanın yanında yerel üreticiden elde edilen tedarik ile ürünler fazla yol katetmelerinin de önüne geçerek karbon salımının da azaltılmasına yardımcı olabileceklerdir.

Tablo 3.16. 2030 sürdürülebilirlik kalkınma on beşinci hedefi

	Hedef 15- Karasal ekosistemlerin korunması, restore edilmesi ve sürdürülebilir kullanımının teşvik edilmesi, ormanların sürdürülebilir şekilde yönetilmesi, çölleşme ile mücadele edilmesi, arazi bozulmasının durdurulması ve tersine çevrilmesi ve biyolojik çeşitlilik kaybının durdurulması.
Amaç 15.3	2030 yılına kadar çölleşmeyle mücadele edilmesi, kuraklık ve sellerden etkilenen araziler de dahil olmak üzere bozulmuş arazi ve toprağın eski haline getirilmesi ve arazi bozulmasının olmadığı bir dünyaya ulaşılması için çaba gösterilmesi.
Amaç 15.7	Koruma altındaki flora ve fauna türlerinin kaçak avlanmasına ve kaçakçılığına son vermek ve yasadışı yaban hayatı ürünlerinin hem talebini hem de arzını ele almak için acilen harekete geçin.

Kaynak: Yazar tarafından United Nations sitesinden uyarlanmıştır.

Amaç 15.3'te geçen toprak bozulması toprağın çeşitli nedenlerle fiziksel, kimyasal ve biyolojik açıdan değer kaybına uğraması sonucu toprak kalitesinde meydana gelen bozulma olarak tanımlanabilmektedir (Yılmaz ve Alagöz, 2018). Toprak bozulmasının çeşitli nedenleri erozyon, sıkışma ve asitleşme gibi doğal sebeplerden oluştururken, insanlar tarafından gerçekleştirilen hatalı tarım uygulamaları, fazla gübreleme ve pestisit kullanımı, aşırı otlanma gibi sebepler de vardır (Yılmaz ve Alagöz, 2018). Bu amaçta belirtilen çabanın bir kısmı da yiyecek-içecek işletmelerinin yine mevsiminde ürün ve doğru tedarikçi seçimi ile desteklenebileceği düşünülmektedir.

Amaç 15.7'de bahsedilen talep ve arzın restoranlardan kaynaklanmaması yine bu amacı destekleyici nitelik sağlayacağı düşünülmektedir.

Birleşmiş Milletler 2030 Sürdürülebilirlik Kalkınma Hedefleri yiyecek-içecek sektörü açısından detaylı olarak incelendiğinde toplam on bir hedef ve otuz amacın sektör tarafından desteklenebilecek nitelikte olduğu gözlemlenmiştir. Bu hedefler çalışma koşulları, ürün ve tedarikçi seçimi, atık yönetimi gibi farklı konularda yol gösterici rol oynamaktadırlar. Sürdürülebilirlik kalkınma hedeflerinden yola çıkılarak oluşturulan kriterler çerçevesinde bir restoranın sürdürülebilir özellik gösterebilmesi ve restoran işletmelerinin sürdürülebilirlik kalkınma hedeflerini destekleyebilecekleri üç temel başlık altında toplanmıştır. Bu başlıklardan ilki istihdam, dolaylı istihdam, sosyal çalışma koşulları gibi sosyal

konuların toplandığı Çalışma Koşulları ve İstihdam olarak nitelendirilebilecek başlıktır. Bu başlık altında restoranın benimsediği işçi alım ve çalıştırma politikaları, çalışma süreleri ve ortam koşulları, işin yüküne göre yeterli ücretlerin karşılanması ve son olarak çocuk işçi konusunda tutumunun değerlendirilmesi ile bir sonuca varılabilir. Temel başlıklardan ikinci ise işletmelerin tedarikçi ve ürün seçimlerini kapsayan Tedarik Yönetimi başlığıdır. Bu başlık altında işletmelerin tedarikçi ve ürün seçiminde izledikleri politikaların incelenmesi ile bir sonuca varılabileceği düşünülmektedir. Son başlık ise atıklar, geri dönüşüm, enerji tüketimi gibi konuların toplandığı Atık Yönetimi ve Kaynak Kullanımı başlığıdır. Bu başlık altında restoranların enerji kullanımı, atık yönetimi konularında benimsedikleri tutum ve uygulamaların incelenmesi ile bir sonuca varılabileceği düşünülmektedir. Bu üç başlık altında toplanan kriterler bazında bir restoranın sürdürülebilirlik açısından değerlendirilmesinin tarafsız bir tutum ve sonuç ortaya koyacağı düşünülmektedir. Bu nedenle bu çalışmada sürdürülebilirlik uygulamaları yalnızca tedarikçi ve ürün seçimi, yerel ve mevsimlik ürün kullanımı, atık yönetimiyle sınırlandırılmayıp sosyal konuların da dahil edilmesi sağlanmıştır.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

4. RESTORAN İŞLETMELERİNDE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK

Sürdürülebilirlik hareketinin başlaması ve yayılmasıyla en çok atık oluşan ve enerji kullanımının yaşandığı restoran sektörünü de etkilemiştir. Bu harekete kayıtsız kalmayan bazı şefler restoranlarına yeni uygulamalar eklemeye başlamışlardır. Sürdürülebilirlik hareketini destekleyen kurumlar ise bu restoranları ödüllendirmek ve desteklemek adına çeşitli oluşumlar yaratmışlardır.

Yapılan bir çalışmada yeşil restoranların azalt, yeniden kullan, geri dönüştür (3 R; reduce, reuse, recycle); enerji ve verimlilik (2 E; energy, efficiency) şeklinde beş faktöre odaklanmaları gerektiği belirtilmiştir.

4.1 Sürdürülebilir Restoran Değerlendirme Kuruluşları

Sürdürülebilirlik hareketinden yola çıkarak doğayla daha barışık restoranlar oluşturmaya çalışan şefler veya işletmecilerin ödüllendirilmesi, belirlenmesi, diğer restoranlardan ayrılması ve tanıtılması gibi amaçlarla kurulan çeşitli sosyal topluluklar bulunmaktadır. Bu sosyal topluluklar restoranları denetleyerek sürdürülebilir olduklarından emin olmakta ve kriterlerine göre sıralayabilmektedir. Yalnızca sürdürülebilir restoranları değerlendirme amacıyla oluşturulmuş kuruluşların yanında Michelin Rehberi gibi hali hazırda restoran değerlendiren bazı kuruluşlar da sürdürülebilirlik kavramının yaygınlaşmasıyla sürdürülebilir restoranlara özel yeni ödüller uygulamaya koymuşlardır.

4.1.1 Yeşil Restoran Birliği (GRA)

Yeşil Restoran Birliği (GRA) 1990 yılında Amerika Birleşik Devletleri'nde kurulmuştur (Green Restaurant Association, t.y.). Sürdürülebilir restoran kuruluşları arasında en çok bilinen kuruluşlardan biri olduğu söylenebilir. Kar amacı gütmeyen ve Amerika Birleşik Devletleri'nde 47 eyalette ve Kanada'da faaliyet gösteren kuruluş, restoranları kamuya açık kriterler ile puanlayarak bir, iki üç ve dört yıldız ile dört kategori düzeyinde sertifikalandırmaktadır. Dört yıldızın yanında altı farklı rozet de verilebilmektedir. Bu rozetler sıfıra yakın atık, temiz kimyasallar, vegan, vejetaryen, sürdürülebilir gıda ve sürdürülebilir bina başlıklarından oluşmaktadır (Green Restaurant Association, t.y.).



Şekil 4.1. Yeşil Restoran Birliği'nin verdiği rozetler

Kaynak: (Green Restaurant Association, t.y.)

Birliğin değerlendirme kriterleri için temel başlıklar enerji, su, atık, tekrar kullanılabilir ve tek kullanımlık ürünler, kimyasallar ve kirlilik, gıda, bina ve mobilya, eğitim ve şeffaflık şeklinde sıralanmaktadır (Green Restaurant Association, t.y.). Bilgilerden hareketle restoranların tüm bileşenlerinin değerlendirildiği söylenebilir. Kriterlerden toplanan puanlara göre işletmelere dört kademeli sertifikalar vermektedirler.



Şekil 4.2. Yeşil Restoran Birliği'nin verdiği sertifika etiketi

Kaynak: (Green Restaurant Association, t.y.)

Sertifika verilen restoranların listesi değerlendirme raporuyla beraber internet sitelerinde şeffaf bir şekilde yayınlanmaktadır.

4.1.2 Sürdürülebilir Restoran Birliği (SRA)

Sürdürülebilir Restoran Birliği 2008 yılında Simon Heppner, Giles Gibbons, Mark Sainsbury ve Henry Dimbleby tarafından kurulmuştur. Sürdürülebilir gıda hareketi ile konaklama sektörünü bir araya getirmek amacıyla başlatılan birliğin, sektör genelinde iyi uygulamaları teşvik etmek, sağlıklı rekabet yaratmak gibi ilkeleri de bulunmaktadır. İyi Yapılan Yemek Sürdürülebilir Standardı (Food Make Good Sustainability Standard) 2010 yılında başlayan hareket, birliğin en temel oluşumu haline gelmiştir (The Sustainable Restaurant

Association, t.y.). Standart, işletmeleri sürdürülebilirlik açısından değerlendirmek ve belgelendirmek amaçları taşımaktadır. Bahsi geçen standart, 2023 yılı ile yenilenerek İyi Yapılan Yemek Standardı (Food Make Good Standard) adını aldığı ve daha küresel bir yapıya uyarlandığı belirtilmektedir (The Sustainable Restaurant Association, t.y.).



Şekil 4.3. İyi Yapılan Yemek Standardı'nın sembolü

Kaynak: (The Sustainable Restaurant Association, t.y.)

Günümüz itibari ile 73 ülkede faaliyet gösteren birlik, restoranları üç temel başlık olan kaynak kullanımı, toplum ve çevre altında toplam on maddede ele almaktadır (The Sustainable Restaurant Association, t.y.).



Şekil 4.4. İyi Yapılan Yemek Standardı maddeleri

Kaynak: (The Sustainable Restaurant Association, t.y.)

Şekil 4.4.'te görülen İyi Yemek Yapma Standardı maddelerinden lacivert olanlar kaynak kullanımı temsil etmekte ve ilkinden başlayarak şu şekilde devam etmektedir; yerel ürünü kutla, çiftçileri ve balıkçıları destekle, daha fazla bitki daha iyi et, deniz ürünlerini sürdürülebilir tedarik et. Kırmızı ile gösterilen maddeler ise toplumsal değerleri temsil etmekte ve ilkinden başlayarak şu şekilde devam etmektedir; çalışanlara adil davran, insanlara iyi yemek sun, topluluğu (toplumu) destekle. Son olarak yeşil ile gösterilen maddeler çevresel etkenleri temsil etmekte ve ilkinden başlayarak şu şekilde devam etmektedir; Karbon ayakizini azalt, gıda israfı yapma, azalt, yeniden kullan, geri dönüştür. Bu kapsamdan yola çıkarak restoranların kapsamlı bir şekilde değerlendirildiği ve birliğin uluslararası bir yapıda olduğu söylenebilir (The Sustainable Restaurant Association, t.y.; 50 Best, t.y.).

4.1.3 The World's 50 Best (Dünyanın En İyi 50'si)

The World's 50 Best listesi 2002 yılında yayınlanmaya başlamış dünyanın en prestijli restoran değerlendirme kuruluşlarından biridir. Kuruluş küresel bir tutumla çalışmakta olup dünyanın her yerinden restoranları değerlendirmesine almaktadır. Değerlendirilen restoranlar 50 ile 1 arasında listelenerek her yıl açıklanmaktadır, ayrıca 100 ile 50 arasında bulunan restoranlar için de ayrı bir liste açıklanmaktadır. Kuruluş her yıl bir adet dünyanın en iyileri listesinin yanında bir de bölgelere göre oluşturdukları listeleri yayınlamaktadırlar. Bölgeler Latin Amerika, Asya, Orta Doğu ve Kuzey Afrika'yı kapsamaktadır (Best 50, t.y.). The World's 50 Best, listelerin yanında restoranlara veya şeflere bireysel ödüller de vermektedir. Yılın en iyi şefi, yılın en iyi kadın şefi, yılın ikonu gibi ödüllerin yanında restoranlara sürdürülebilir restoran ödülü de vermektedir. Kuruluş yaptıkları bir açıklamada sürdürülebilirlik ödülünü Sürdürülebilir Restoran Birliği (SRA) ile 2013 yılında yaptıkları iş birliği çerçevesinde yaptıklarını, sürdürülebilir restoran değerlendirme kriterleri olarak SRA'nın ortaya koyduğu İyi Yapılan Yemek Standardı (Food Make Good Standard)'nı benimsediklerini belirtmişlerdir. Ayrıca restoranların seçiminde SRA'nın jüri üyelerinden biri olduğu da vurgulanmıştır. Kuruluşun sürdürülebilir restoran ödülü için bir amblemi bulunmamaktadır (50 Best, t.y.).

4.1.4 AENOR Confia

İspanya merkezli AENOR Confia şirketi, 2017 yılında İspanyol Standardizasyon ve Belgelendirme Birliği'nden ayrılarak kurulmuştur (AENOR,

t.y.). AENOR Confia bahsi geçen diğer kuruluşlardan farklı olarak ticari amaç taşımaktadır ve yalnızca restoran değil elektrik, araç, ilaç ve kimya, sağlık ve sosyal servisler, toplu taşıma ve lojistik gibi farklı alanlarda sürdürülebilirlik ve güvenlik gibi konularda sertifikalar vermektedir. Tüm sektörleri değerlendirirken kriter olarak kalite, çevre, risk ve güvenlik, araştırma-geliştirme, enerji tüketimi, eşitlik ve sosyal sorumluluk konularını baz aldıklarını açıklamaktadırlar. Gıda sektörü içerisinde gıda kalitesi ve güvenliği, hayvan refahı, balıkçılık ve çiftçilik, ürün sertifikasyonu, gıda ürün paketler, sürdürülebilir gıda, enerji yönetimi gibi alanlarda derinlemesine sertifikalar vermektedir (AENOR, t.y.). Şirketin sertifikaları yalnızca yiyecek-içecek işletmelerini değil tüm üretim ağını da kapsamaktadır. Restoranlara ise özel olarak “Verimli ve Sürdürülebilir Mutfak” sertifikası vermektedir (AENOR, 2021). Şirket sertifikalarını belge üzerinde ıslak imza ile hazırlamakta ve herhangi bir amblem kullanmamaktadır.

4.2 Sürdürülebilir Restoranlar Hakkında Çalışmalar

Sürdürülebilirlik kavramının yaygınlaşması sürdürülebilir restoranların yaygınlaşmasına, sürdürülebilir restoranların yaygınlaşması ise sürdürülebilir restoranlar hakkında yapılan çalışmaların yaygınlaşmasına neden olmuştur.

Sünnetçioğlu ve Yılmaz (2015) tarafından gerçekleştirilen çalışmada İzmir ve çevresinde bulunan 15 adet restoran ile görüşülmüş ve sürdürülebilirlik uygulamaları hakkında fikirleri sorulmuştur. Çalışmanın sonunda restoran yöneticilerinden bir kısmının sürdürülebilirlik konusuyla ilgili olduğu fakat maliyet, işletme sahibi ve zaman gibi çeşitli nedenlerle hayata geçirilemediği ortaya konulmuştur. Kalan yöneticilerin ise sürdürülebilirlik konusunda yetersiz bilgiye sahip oldukları görülmüştür.

Kurnaz (2017) tarafından hazırlanan doktora tezinde GR SERV ölçeği kullanılarak oluşturulmuş anket soruları yeşil restoranlardan hizmet almış tüketicilere yöneltilmiş ayrıca yeşil restoran sahipleri ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Yapılan anket sonuçlarında güvenilirlik, fiziksel özellikler ve güven konularında negatif sonuçlar elde edilmiştir. Bu durum işletmelerin bu kriterleri iyileştirmeye yönelik uygulamalara yönelmeleri gerektiği ortaya çıkmıştır. Çalışmanın genel sonucunda yeşil restoranların daha fazla gelişmeye ihtiyaç duyduğu ortaya çıkmıştır.

Yazıcıoğlu, Özata ve Yarış (2018) tarafından yapılan çalışma bağlamında Ankara ilinde bulunan 30 yiyecek-içecek işletmesi ile görüşme yöntemi

kullanılarak sürdürülebilirlik hakkında çeşitli sorular yöneltilmiştir. Çalışmanın sonunda işletmelerin çoğunluğunun enerji kullanımı bazında aydınlatma ve ısıtma-soğutma hakkında uygulamalar benimsedikleri, mutfaklarda enerji kullanımı hakkında bir veri bulunmamıştır. Su kullanımı bazında tüketicilere yönelik sensörlü musluk uygulamaları görülürken, mutfaklar için bir veriye rastlanmamıştır. Yalnızca iki işletme tarafından katı atık uygulaması bildirilmiş, diğer işletmelerden yalnızca atık yağ birikimi belirtilmiştir. İşletmelerden deterjan dozlama ve doğa dostu ürünler kullanma bildirimleri gelse de hava kirliliğine ilişkin bir uygulamaya ulaşılmamıştır. En fazla uygulamanın ise mevsimsel ve yerel ürün kullanımı olduğu görülmüştür. Çalışmanın en sonunda ise işletmelerin yukarıda bahsi geçen uygulamaları sürdürülebilirlik için değil tasarruf amaçlı gerçekleştirdiğine ulaşılmıştır.

Yazıcıoğlu ve Aydın (2018) tarafından yapılan çalışmada Yeşil Nesil Restoran projesinde yer alan 12 restoran sahibi ile görüşmeler yapılmıştır. Çalışmanın sonucunda restoranlar tarafından sürdürülebilir restoran uygulamalarını benimsenmesini zorlaştıran en büyük etkenin maddi kaygılar olduğu görülmüştür. Ayrıca işletmeciler restoran ve restoran personelinin bilinçlenmesi kadar tüketicinin de bilinçlenmesi ve bu uygulamaları talep etmesinin önemini vurgulamışlardır.

Şahingöz ve Güleç (2019) tarafından gerçekleştirilen çalışma Yeşil Nesil Restoran ödülüne sahip İstanbul'da bulunan La Mancha restoranda benimsenen sürdürülebilirlik uygulamalarını incelemeye yöneliktir. Çalışmada gözlem ve görüşme yöntemleri karma şekilde kullanılmıştır. Çalışmanın bulgularında işletmenin sahip olduğu tek kullanımlık ürünlerden kaçınma, geri dönüşüm, yeniden kullanım gibi uygulamaların yapıldığı görülmüştür. Çalışmanın sonucunda restoranın Yeşil Nesil Restoran anlayışını gerçekleştirdiği, bu anlayışın yaygınlaşması için ise devlet desteğine ihtiyaç duyulduğuna ulaşılmıştır.

Kaya (2019) tarafından yapılan çalışmada Eskişehir ilinde bulunan sürdürülebilir ve çevre dostu uygulamaları bulunan 22 işletme ile görüşme yapılmıştır. Araştırmanın sonucunda işletmelerin sürdürülebilirlik hakkında yeterli bilgiye sahip olmadığı, benimsenen uygulamaların yasal hükümlülükler nedeniyle yapıldığı ve işletmelerdeki en büyük problemin çöp sorunu olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Kaya (2022) tarafından yapılan çalışmada Ankara’da bulunan fine-dining konseptini benimsemiş 12 restorandan görüşme ve gözlem yöntemleri kullanılarak bilgi toplanmıştır. Çalışmanın sonunda işletmelerin atık yönetimi uygulamaları bulunduğu, mevsimsel ürünler kullanıldığı, gıda üretiminde çıkan gıda atıklarının farklı şekillerde değerlendirildiği gibi olumlu sonuçların yanında tabakta artan yiyeceklerin çöpe gittiği ve en çok atılan gıdaların sebzeler olduğu gibi olumsuz değerlendirilebilecek sonuçların ortaya çıktığı görülmüştür.

Akay, Yılmaz ve Çiçek (2023) tarafından gerçekleştirilen çalışmada aynı zincir restoran içerisinde mutfakta çalışan 11 kişi ile görüşülmüştür. Çalışmanın sonucunda Michelin Yeşil Yıldız kriterlerinin zincir restoran işletmelerinde her şubede değişen fiziki yapı ve fazla müşteri ağırlama gibi nedenlerle zorluklar olabileceğine ulaşılmıştır. Diğer yandan görüşülen mutfak çalışanlarından yalnızca dördünün Michelin Yeşil Yıldız hakkında bilgi sahibi olduğunu belirtmesi, konu üzerinde yeterince bilgi sahibi olunmadığını göstermiştir.

İncelenen Türkçe literatüre ait sürdürülebilir restoranlar üzerine gerçekleştirilmiş çalışmalardan yola çıkarak, zaman içerisinde sürdürülebilir restoranların ve uygulamaların arttığı söylenebilir. Konu hakkında yapılan 2015 tarihli çalışmada büyük bir çoğunluğu sürdürülebilirlik uygulamalarını yalnızca ağaçlandırma ve yeşillendirme ile ilgilendirirken zaman ilerledikçe restoranların su tüketimi, enerji tüketimi ve atık yönetimi konularında daha duyarlı davranmaya başladıkları görülmüştür. Bu değişimde kuruluşlar tarafından oluşturulan çevre hareketlerinin ve artan çalışmaların büyük bir yeri olduğu söylenebilir. Bu bilgilerden hareketle işletmelerin ve işletmecilerin daha fazla bilgilenebilmesi adına yapılan çalışmaların devam ettirilmesi ve bilinçlendirme hareketlerinin artırılmasının işletmelere fayda sağlayacağı düşünülmektedir.

BEŞİNCİ BÖLÜM

5. YÖNTEM

5.1 Araştırmanın Amacı ve Önemi

Bu çalışma Michelin Rehberi tarafından Yeşil Yıldız ödülü verilen bir restoranın sahip olduğu sürdürülebilirlik uygulamalarının uzun süreli gözlemlenerek ödüle sahip olma nedenleri konusunda fikir sahibi olunması amacıyla gerçekleştirilmiştir. Sürdürülebilirlik kavramının giderek önem kazandığı günümüzde, restoranların sürdürülebilirlik hareketine dahil olmaları da giderek yaygınlaşmaktadır (Ertan, 2018; Nicolau, Guix, Hernandez-Maskivker ve Molenkamp, 2020). Literatürde yapılan önceki çalışmalarda Türkiye’de bulunan restoranların sürdürülebilirlik konusunda hala yeterli bilgilere sahip olmadığı görülmektedir (Sünnetçioğlu ve Yılmaz, 2015; Kaya, 2019; Kaya, 2022; Akay, Yılmaz ve Çiçek, 2023). Bu bağlamda çalışmanın literatüre katkı sağlayarak sürdürülebilirlik hareketine katılmak isteyen restoranlar için bir kaynak görevi taşıyabileceği düşünülmektedir. Aynı zamanda önemli restoran değerlendirme kuruluşlarından biri olan Michelin Rehberi’nin 2023 yılıyla Türkiye’de faaliyet göstermeye başlaması, yıldız alacak restoranlar ile gastronomi turistinin ilgisi çekilerek Türkiye’de gastronomi turizminin arttırılabileceği düşünülmektedir. Buradan hareketle restoranların yıldız almalarına katkı sağlayabilecek bu çalışmanın önemi vurgulanabilir.

5.2 Araştırmanın Evreni ve Örneklemi

Araştırmanın evrenini Michelin Rehberi’nde en fazla Yeşil Yıldızlı restorana sahip dördüncü ülke olan İspanya oluşturmaktadır. Çalışmada gözlem yöntemi kullanılması nedeniyle belirlenecek restoran sayısı bire düşürülmüştür. Bu restoran ise İspanya’nın La Rioja bölgesinde bulunan Venta Moncalvillo restoran ile sınırlandırılmıştır. Restoran seçiminde etkili olan unsur restoranın yapılacak çalışmayı kabul etmesi ve gözleme müsaade etmesidir. Çalışma katılımcı gözlem araştırma yöntemine dayalı bir örnek olay incelemesidir. Örnek olay incelemesi belirli bir süre içerisinde az sayıda deneğin (birey, kurum, grup vb.) belirlenen özellikler ve sorular ile incelenmesini kapsamaktadır (Gözgeç ve Aydemir, 2019). Bu bağlamda Yeşil Yıldızlı restoranlardan bir tanesi seçilerek

derinlemesine bir araştırma için uzun süreli (3 ay) gözlem yöntemiyle sürdürülebilirlik özellikleri incelemeye alınmıştır.

Tablo 5.1. Gözlem grubunun unvan, yaş ve cinsiyet özellikleri.

Katılımcı Kodu	Restoranda sahip olduğu unvan	Yaş	Cinsiyet
K1	Restoran Sahibi/Mutfak Şefi	47	Erkek
K2	Restoran Sahibi/Sommelier	48	Erkek
K3	Mutfak Baş Şefi	27	Erkek
K4	Mutfak Şefi	26	Erkek
K5	Mutfak Şefi	42	Erkek
K6	Mutfak Şefi	23	Erkek
K7	Mutfak Şefi	23	Erkek
K8	Araştırma-Geliştirme Şefi	32	Erkek
K9	Bulaşık Şefi	54	Kadın
K10	Bulaşık Şefi	37	Kadın
K11	Sommelier	34	Erkek
K12	Sommelier Stajeri	30	Erkek
K12	Host/Servis Görevlisi	25	Kadın
K13	Servis Görevlisi	24	Kadın
K14	Servis Görevlisi	26	Erkek
K15	Servis Görevlisi	25	Erkek
K16	Servis Görevlisi	31	Erkek
K17	Ofis Çalışanı	50	Kadın
K18	Ofis Çalışanı	45	Kadın
K19	Bahçıvan	32	Erkek

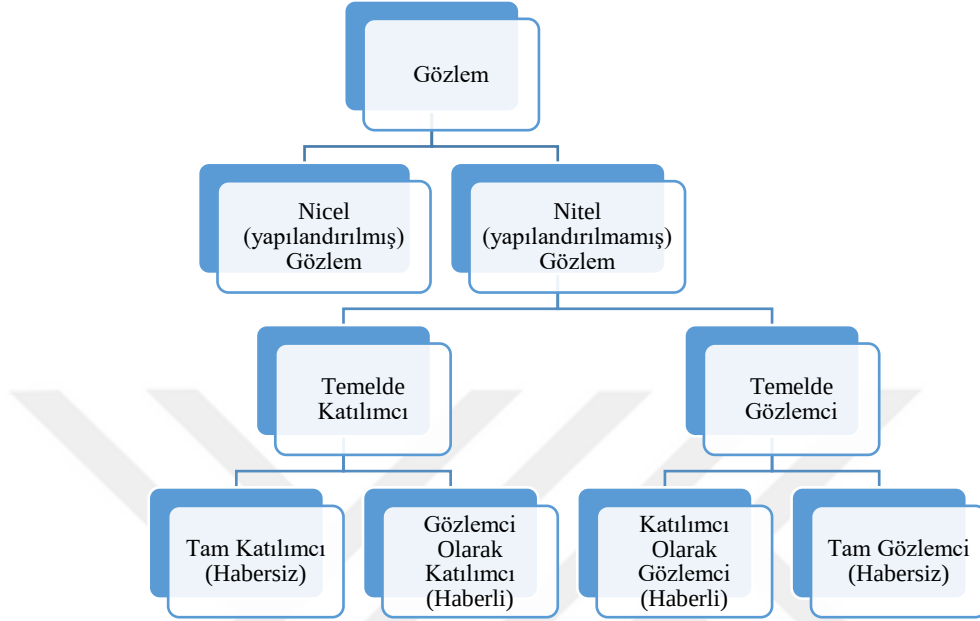
Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Tablo 5.1.'de restoranda gözlem yapılan grubun unvan, yaş ve cinsiyet özellikleri verilmiştir.

5.3 Araştırmanın Yöntemi

Araştırmada veri toplama için nitel araştırma tekniklerin biri olan gözlem yöntemi seçilmiştir. Gözlem yöntemi bir veya birden fazla kişinin gerçek hayat

içerisinde bir olayı, grubu, nesneyi veya durumu izlemesi ve kaydetmesi olarak açıklanabilmektedir. Bu yöntemde bilgi katılımcılara sorulmadan araştırmacının gözlemi yoluyla toplanmaktadır (Elma, 2019; Leblebici, t.y.).



Şekil 5.1. Gözlem tekniğinin alt başlıkları.

Kaynak: (Elma, 2019) yazar tarafından uyarlanmıştır.

Gözlem yöntemi nicel gözlem ve nitel (yapılandırılmamış) gözlem olarak iki ana alt başlıkta incelenmektedir. Nicel gözlem yöntemi laboratuvar araştırmaları gibi sonucunda sayısal verilere ulaşılan bir tekniktir. Nitel gözlem ise genellikle sosyal bilimlerde kullanılan, ilgili tüm potansiyel olayların kayıt altına alındığı ve hangi bilginin kaydedileceğine karar verenin araştırmacı olduğu bir gözlem yöntemidir (Elma, 2019; Leblebici, t.y.).

Tam katılımcı (habersiz) gözlem, araştırmacının bir topluluğun veya grubun içerisine karışarak alışkanlıkları, düşünce yapılarını ve sosyal hayatı gözlemlediği yöntemdir. Bu yöntemde araştırmacı grubu yapılan çalışma konusunda bilgilendirmez, grup gözlemlendiğinin farkında değildir (Elma, 2019).

Gözlemci olarak katılımcı (haberli) gözlem, araştırmacının gözlem gurubuna yapılan gözlemi açıklaması ve grubun bir üyesiymiş gibi davranmamasıdır. Gözlemlendiğini bilen grubun doğal davranmaması olasılığı bu yöntemin zayıf yönüdür (Elma, 2019).

Katılımcı olarak gözlemci (haberli) gözlem, araştırmacı gözlem grubunu çalışma hakkında bilgilendirip izin alarak grubun içine dahil olur. Araştırmacının grubun bir parçası haline gelmesi güven duygusu yaratarak gözlem grubunun daha açık ve doğal davranması ihtimaldir (Elma, 2019).

Tam gözlemci (habersiz) gözlem, araştırmacı gruba dahil olmaz ve grubu gözlem konusunda bilgilendirmez. Dışarıdan yapılan bu gözlem ile detaylı bilgi sahibi olunması zor olabilir (Elma, 2019).

Gözlem yöntemi ile veriler bireylere yöneltilen sorularla değil araştırmacının kendi gözlemlerini kaydederek aktarmasıyla toplanmaktadır. Katılımcıların verebilecekleri öznel yargıların engellenmesi bu yöntemin avantajlarından biridir. Aynı zamanda daha önce beyan edilmiş uygulama veya davranışların gerçekten ne kadar doğrulukta olduğunun anlaşılması açısından da önemli bir yöntemdir. Fakat gözlem yönteminin uzun süre gerektirmesi, pahalı olması ve erişilebilirlik sorunlarının bulunması dezavantajlarını oluşturmaktadır (Leblebici, t.y.).

Michelin Yeşil Yıldızlı restoranlarda sürdürülebilirlik uygulamalarının incelenmesi için yapılan bu çalışma, gözlem yönteminin alt başlıklarından katılımcı gözlem, yöntemi ile gerçekleştirilmiştir. Bu bağlamda gözlem grubu olarak seçilen Venta Moncalvillo restoran ve restoran ekibine gerekli bilgilendirmeler yapılmış ve gözlem grubu yaz mevsimi boyunca 2023 Haziran-2023 Eylül ayları arasında araştırmacı tarafından gözlemlenmiştir. Gözlem boyunca grubun bir parçası haline gelen araştırmacı, mutfak ekibiyle beraber çalışmıştır. Araştırmacı tarafından tutulan bilimsel günlük ile restoranda yaşananlar her gün kayıt altına alınmıştır. Bu kayıtlar çalışmanın bulgularını oluşturmaktadır. Ayrıca araştırmacı tarafından gerekli görülen bazı kısımlar fotoğraflanarak çalışma içerisinde yer verilmiştir.

5.4 Bulguların Analiz Edilmesi

Gözlem yöntemi ile gerçekleştirilen çalışmanın verileri doğrudan aktarılmıştır. Fakat 3 aylık gözlem sonucunda elde edilen verilerin fazlalığı verileri sınırlandırma gereksinimi doğurmuştur. Bu nedenle veriler literatür kısmında incelenen Birleşmiş Milletler tarafından hazırlanan 2030 Sürdürülebilirlik Kalkınma Gündemi içerisinde yer alan hedef ve amaçlar doğrultusunda sınırlandırılmıştır. Bu yönelimin sebebi Michelin Rehberi'nin sürdürülebilirlik ödülü için kriterlerini tam olarak açıklamamasıdır. Bu bağlamda

veri toplama sürecinde ortaya çıkan verilerden hangilerinin sürdürülebilirlik uygulaması olarak kabul edilebileceği 2030 Sürdürülebilirlik Kalkınma Gündemi baz alınarak belirlenmiştir. Kalkınma Gündemi'nin incelenmesi sonucunda ortaya atılan üç temel başlık yanına Restoranın Genel Özellikleri başlığı eklenmiştir. Çalışmanın verileri bu dört başlıkta incelenmiştir. Başlıkların ilki restoranın tarihi, konumu, yapı özellikleri gibi genel özellikler incelenmiştir. Başlıkların ikincisi sosyal konular ile ilişkili Çalışma Koşulları ve İstihdam, üçüncüsü restoranın ürün seçimlerinin kapsayan Tedarik Zinciri Yönetimi ve sonuncusu atık, enerji gibi konuları kapsayan Atık Yönetimi ve Enerji Kullanımı başlığıdır. Veriler bu dört başlık altında sınırlandırılarak doğrudan sunulacak ve tartışma kısmında literatürde bulunan diğer çalışmalar ile kıyaslanarak yorumlanmıştır.



ALTINCI BÖLÜM

6. BULGULAR

Araştırma kapsamında veriler İspanya'nın Logroño kentine bağlı Daroca de La Rioja köyünde bulunan Venta Moncalvillo restoranda 3 aylık gözlem yoluyla toplanmıştır. Toplanan verilerden, Birleşmiş Milletlerin yayınladığı 2030 Sürdürülebilirlik Kalkınma Gündemi baz alınarak sürdürülebilirlik kapsamına alınabilecek olanlar belirlenmiş ve çalışmanın bulguları ortaya koyulmuştur. Bulgular Restoranın Genel Özellikleri, Çalışma Koşulları ve İstihdam, Tedarik Zinciri Yönetimi ve Atık Yönetimi ve Enerji Kullanımı şeklinde üç temel başlık altında verilmiştir.

6.1 Restoranın Genel Özellikleri

Sosyal konular hakkında toplanılan verilerin paylaşılacağı bu ilk başlıkta restoranın kuruluş amacı, yeri ve tarihiyle ilgili verilerin yanında restoranın sunmuş olduğu hizmetler, menü ve tabak oluşturma aşamalarındaki politikaları hakkında edinilen gözlemler paylaşılacaktır.

6.1.1 Restoranın Konumu ve Tarihçesi

Venta Mocalvillo restoran İspanya'nın La Rioja özerk bölgesinin başkenti olan Logroño şehrine 20 km uzaklıkta bulunan Daroca de La Rioja köyünde yer almaktadır. La Rioja özerk bölgesi 319 bin nüfusa sahiptir (La Rioja, 2023) ve bölgede şarap üretimi yaygın olarak yapılmaktadır. La Rioja bölgesinde İki yıldızlı Venta Moncalvillo haricinde dört adet bir Michelin yıldızlı ve bir adet iki Michelin yıldızlı restoran bulunmaktadır. Venta Mocalvillo La Rioja bölgesinde bulunan tek Yeşil Yıldız sahibi restorandır (Michelin Guide, 2023).

Toplam 27 nüfusu bulunan Daroca de La Rioja köyü, restoranın sahipleri olan iki kardeşin (K1 ve K2) doğup büyüdüğü köydür. İki kardeş, yetişkin bireyler olduktan sonra doğup büyüdüğü köyü terk etmek istemediklerinden, 1995 yılında iş imkanı yaratmak için doğup büyüdüğü evin alt katında bir bar açmaya karar vermişlerdir. Annelerinin barda yemek pişirmeye başladığı ve ilginin giderek artmasıyla barın bir restorana döndüğü bilgisi alınmıştır. Başlangıçta bir köy evi olması sebebiyle kendi bahçesi bulunan arazinin meyve ve yemiş ağaçlarından faydalandıklarını ve sürdürülebilir restoran fikrinin bu şekilde ortaya çıktığı öğrenilmiştir. Kardeşlerin babalarının hala restoranın üst katında

yaşadığı gözlemlenmiştir. K1 restoranın mutfak kısmı ile ilgilenirken K2 içecek, şarap-yemek uyumu ile ilgilenmektedir. Restoran ilk kez 2011 yılında bir Michelin yıldızı ile Michelin rehberine girmiş, 2023 yılında ikinci yıldızını almıştır. Günümüzde toplam on altı kişiye tam zamanlı iş sağlayan işletme, daha fazla insana da kısmi zamanlı olarak iş olanağı sunmaktadır.

6.1.2 Restoranın Yapısal Özellikleri

Venta Moncalvillo restoran eski bir köy evinden restorana dönüştürülmüştür. Fakat yenileme aşamasında yapının orijinalinde sahip olduğu taş ve ağaç yapılar korunmuştur. Örneğin girişte bulunan kütük sütunlar ve taşlar ve yapının içerisinde bulunan taş tavanlar korunmuş olduğu görülmüştür.



Fotoğraf 6.1. Venta Moncalvillo restoran dış görüntüsü.

Kaynak: Yazar tarafından çekilmiştir.

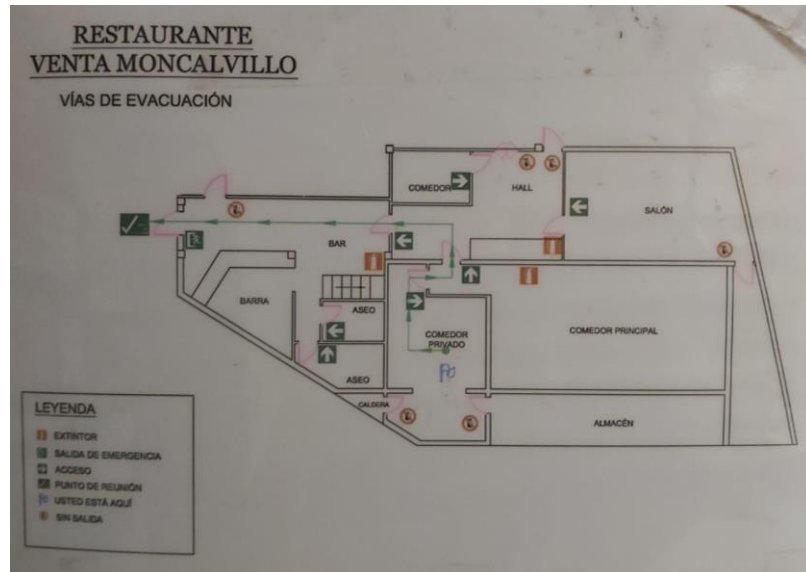
Bu nedenle restoran modern ve rustik tarzın bir arada bulunduğu konsepte sahiptir. Restorana sonradan eklenen bölümlerde ise sürdürülebilir yapı malzemeleri ve tekniklerinin kullanıldığı hatta bu yapıların Birleşmiş Milletler tarafından desteklenen La Rioja Kırsal Kalkınma Planı Lideri Eksen 4 tarafından finanse edildiği gözlemlenmiştir.



Fotoğraf 6.2. Yapının La Rioja Kırsal Kalkınma Planı Lideri Eksen 4 tarafından finanse edildiğine dair bir plakett.

Kaynak: Yazar tarafından çekilmiştir.

Restoranın kapalı alanda bir adet servis salonu, iki adet büyük gruplar için özel servis salonu, bir adet show mutfağı bulunan servis salonu, giriş, iki adet şarap mahzeni, bir adet kitaplık ve çalışma odası bulunmaktadır. Açık alanda ise bahçe, ateş çukuru oturma alanı, arka kısmında garajı, ön kısmında terası ve yan kısmında araç park alanı bulunmaktadır. Araştırmacının restoranda geçirdiği süre sırasında tohum bankası için bir alanın yenilendiğini ve yapılandırıldığını gözlemlemiş fakat süreç bitimine kadar bu yapının tamamlanmadığını görmüştür.



Fotoğraf 6.3. Restoranın krokiğini gösteren çizim.

Kaynak: Yazar tarafından çekilmiştir.

Büyük pencereler sayesinde gün ışığını bolca alan servis alanı aydınlık, temiz ve düzenli bir görüntüye sahiptir. Pencerelerin bahçeye bakması bolca yeşil görüntü yaratmaktadır. Restoranın dekorasyonunda genel anlamda krem ve kahverengi renklere ağırlık verilmiştir. Restoran için seçilen mobilyalarda geri dönüştürülebilir deri, ahşap ve taş malzemelerin kullanılması tercih edilmiştir. Masa örtüsü olarak keten kumaş tercih edilen restoranda, peçeteler kumaş olup yıkanabilir özelliktedir. Restoranın servis bölümünde tek kullanımlık peçetenin olmadığı gözlemlenmiştir. Restoranda tek kullanımlık herhangi bir ürün servis esnasında kullanılmadığı görülmüştür.

6.1.3 Menü ve Tabak Oluşturma Süreçleri

Araştırma esnasında yapılan gözlemlerde menü ve yeni tabak oluşturma aşamasında dikkate alınan en önemli öğenin mevsimsellik olduğu görülmüştür. Menülerin mevsim başlarında değişmesinin yanında mevsim içerisinde yetişen ürünlere bağlı olarak yeni tabaklar hazırlandığı ve servis edildiği yani mevsim içerisinde de menüde değişiklikler yapıldığı gözlemlenmiştir. Bu durumu takip edebilmek için yalnızca yeni tabaklar tasarlamak adına restoranda K8 kodlu şefin çalıştığı gözlemlenmiştir. Bu şef servis saatlerinde mutfak ekibiyle çalışmadığı ve yalnızca arka mutfakta yeni tabaklara yönelik çalışmalar yürüttüğü görülmüştür. Fakat tabağın son halinin tüm şeflerin fikirleri alınarak oluşturulduğu gözlemlenmiştir.

Restoranın tabak veya menü oluşturmada benimsediği felsefenin ürüne değer vermek olduğu görülmüştür. Burada kastedilen tabaklarda fazla malzemeler ve ürünler kullanılmaktansa tek bir ürünün yıldız olarak seçilip yanında o ürüne eşlik edebilecek ürünler ile servis edildiğidir. Genel anlamda sade, mevsimsel ve yerel bir tutum sergilendiği görülmüştür.

Tabaklamada kullanılan bir diğer teknik ise bir ürünün birden fazla halinin aynı tabak içerisinde kullanılmasıdır. Örneğin patata adı verilen aperlifte patatesler ince dilimlenip demir bir ruloya sarılarak derin yağda kızartılmakta, içerisine sifonda köpük haline getirilmiş kremada pişirilmiş patates püresi doldurulmakta ve üzerine geleneksel İspanyol kırmızı toz biberi ile servis edildiği kayıt altına alınmıştır. Bu aperlif hakkında K3 kodlu gözlem grubu üyesinden restoran için bir ürünün diğerinden daha değerli olmadığını, ucuz ürünler ile de güzel tabaklar yapılabileceğini vurgulamak istediklerini ve bu nedenle yalnızca patates kullandıkları bir aperliflerinin olduğu bilgisi edinilmiştir.

Çalışmanın dikkat çeken bir diğer bulgusu ise menü ve tabaklara isim verirken de aynı sadelikten yana olduklarının görülmesidir. Tabakların isimlendirilmesinde genellikle tabak için seçilen yıldız ürün veya ürünlerin isimlerinin kullanıldığı gözlemlenmiştir. Örneğin bu isimlerden bazıları şu şekildedir; patata (patates), pimiento verde (yeşil biber), alubias y setas (fasulye ve mantar), espinaca y piñones (ispanak ve çam fıstığı) şeklinde sıralanabilir.

6.1.4 Restoranın Rezervasyon ve Diğer Hizmetleri

Rezervasyon için restorana telefon veya e-posta üzerinden ulaşıldığında, rezervasyon bilgileri olarak isim, numara, mail yanında alerji durumu, özel bir gün için mi gelindiği, özel bir isteğin olup-olmadığı ve diyet tipi de bilgi olarak alınmaktadır. Restoran müşterilere istenildiği takdirde taksi hizmeti sağlayabilmektedir. Ayrıca özel günler için gelen müşterilere özel olarak hazırlanan tatlıların ikram edildiği gözlemlenmiştir. Rezervasyon sürecinde menüyle ilgili menünün günden güne değişebilme ihtimaline karşı bilgilendirme yapılmadığı öğrenilmiştir.

Restoran müşterilerin isteği doğrultusunda ücreti ödenmiş yemek anlamına gelen hediye kartları göndermekte olduğu görülmüştür. Bu hediye kartlarıyla sürdürülebilirlik vurgusu yapmak adına ata tohumundan elde edilmiş domates tohumları da göndermektedir.

6.1.5 Menü, Servis ve Deneyim

Araştırmacının gözlem yaptığı 3 ayın yaz mevsiminde olması nedeniyle, yazlık menü ve servis şekli gözlemlenmiştir. Restoranda bulunan menü mevsimlere göre değişmesinin yanında restoranın 27 günde bir aperiatif, bir ana yemek ve bir tatlı olmak üzere üç tabakta yenilenmeye gitme politikasının da bulunduğu gözlemlenmiştir. Bu politikanın 27 gün içerisinde yeni bir sebze, bitki veya meyvenin büyümesi, tüketilebilecek hale gelmesiyle ilişkilendirilmiştir. Restoranda yalnızca tadım menüsü sunulmaktadır, seçimli menü bulunmamaktadır. Üç tadım menüsü seçeneği bulunmasına rağmen aralarındaki farklar yalnızca tabak sayısı ve fiyat farkıdır. Tüm tadım menülerinde aperiatif sayısının aynı ve dokuz olduğu görülmüştür. Ana yemekler ise iki menüde yedi adet, bir menüde sekiz adettir. Tatlılar ise yine iki menüde iki adet, bir menüde ise üç adet olarak sunulmaktadır. Yemek sonunda servis edilen Golmajeria (kahve yanı küçük tatlılardan oluşan bir tabak) ise tüm menülere dahildir.

Yaz mevsimindeki servis şekli şu şekilde ilerlemektedir; restorana gelen müşteriler öncelikle bahçeye alınmakta bahçede seçilen içecek (Vermont, şampanya veya alkolsüz içecekler) eşliğinde aperatifler tüketilirken bir taraftan da restoranın geçmişi ve sahip olduğu sürdürülebilirlik uygulamalarıyla ilgili servis görevlileri tarafından bilgilendirilmektedirler. Daha sonra show mutfağına alınan müşterileri K1 veya zaman zaman K8 karşılamakta ve dört aperatifi kendisi hazırlayarak sunmaktadır. Bu kısmın tamamlanmasıyla ana servis salonuna alınan müşterilere seçim yapmaları için menü kartı verilmektedir. Fakat restoranda iki farklı menü kartı sistemi bulunmaktadır. İlk menü kartı müşteriler ana servis salonunda masalarına oturduklarında verilen karttır, bu kartta servis edilen üç tadım menülerinin adları, konseptleri ve fiyatları bulunmakta, servis edilecek yemeklere dair ayrıntılar bulunmamaktadır. Aralarından seçim yapıldıktan sonra ana yemekler servis edilmeye başlanmaktadır. Ana yemekler ve tatlılar bu salonda tüketildikten sonra müşterilere kahve içmek isteyip istemedikleri sorulmakta, istedikleri durumlarda müşteriler -isterlerse- tekrar bahçeye alınarak kahve ve La Rioja bölgesine özel bir kültür olan Golmajeria adı verilen küçük tatlılar servis edilmektedir. Yemeğin sonunda, sunulan menüde bulunan tabakların isimleri ve içerik açıklamalarından oluşan küçük menü kartları ve atık yağlardan elde edilmiş sabunlar müşterilere hediye edilmektedir. Menü kartının yemeğin sonunda verilmesindeki amaç hem sürpriz menü konsepti oluşturmak hem de bahçeden gelen malzemeye göre günlük değişebilen tabaklar nedeniyle toplu basılan menü kartlarının israf olmasını -menü kartlarını günlük basarak- engellemektir. Bu restoranda yemek deneyiminin ortalama dört saat sürdüğü gözlemlenmiştir.

6.2 Çalışma Koşulları ve İstihdam

Bu başlık altında restoranın çalışanlarına sağladığı haklar ve davranış biçimleri ele alınacaktır. Ayrıca restoranın birincil istihdamının yanında dolaylı yoldan sağladığı ikincil istihdamlarla ilgili gözlemler de bu bölümde yer alacaktır.

6.2.1 Restoranın Çalışan Politikaları

Gözlem yapılan üç ay boyunca geçen sürede çalışma ortamının genç insanlardan oluşmasının da etkisiyle dinamik ve enerjik olduğu gözlemlenmiştir. Mutfakta yoğunlukla erkek çalışan bulunmasına rağmen bunun cinsiyetçi bir yaklaşımdan kaynaklanmadığı araştırmacının kadın olması ve restoran tarafından işe alınması ile açıklanabilir. Mutfak haricindeki servis ve ofis bölümlerinde ise kadın ve erkek dağılımının eşit olduğu gözlemlenmiştir.

Restoranın üst katında kadınlar ve erkekler için ayrı ayrı giyinme odaları bulunmaktadır. Bu odalar içerisinde ise çalışanların eşyalarını bırakabilecekleri dolaplar bulunmaktadır. Fakat kadın giyinme odasında bulunan dolapların yoğunluk nedeniyle kısmi zamanlı çalışanların geldikleri günlerde yetmediği görülmüştür.

Restoranın sahip olduğu kitaplık ve üst katta bulunan çalışma alanı tüm personel için kullanılabilir haldedir. Kitaptan kitap almak ve yanında götürmek gibi uygulamalara izin verdikleri görülmüştür.

Personel politikalarından bir diğeri ise bahşiş kutusunun ayda bir kez açılarak tüm personele bölünmesidir. Yani toplanılan bahşişler yalnızca servis ekibine değil mutfak ekibine de bölünerek dağıtılmaktadır.

Restoranda günlük çalışma saati sabah saat 09.00'dan başlayarak genellikle saat 17.00'da son bularak yedi saat olduğu gözlemlenmiştir. Fakat işlerin yoğunluğuna göre bazı haftalarda cuma ve cumartesi günleri iki vardiya çalışıldığı yani 17.00'dan 19.00'a kadar ara verilip daha sonra 19.00'dan 23.00'a kadar çalışılmaya devam edildiği görülmüştür. Restoran haftalık izin kullanımında çalışanların iki gün peş peşe izin kullanabilmeleri için pazar ve pazartesi günleri kapalı kalmaktadır. Bu uygulama ile tüm personel haftalık izinlerini kullanmaktadır. Geçirilen 3 aylık süreçte çalışanların yıllık izinlere gönderildiği de gözlemlenmiştir. Yıllık izinler bir hafta şeklinde kullanılmakta ve her hafta yalnızca bir kişinin izin kullanılmasına izin verilerek diğer çalışanların fazla çalışmaları engellenmeye çalışılmakta olduğu görülmüştür. Fakat yıllık izne giden kişilerin yerine bir haftalık kısmi zamanlı çalışan gelmesi gibi bir uygulama gözlemlenmemiştir.

Restoranın çalışanlarına karşı tutumlarının incelenebileceği diğer bir nokta olan personel yemeği kısmında, her gün yalnızca personel için taze ve günlük pişirilmiş bir yemeğin servis edildiği görülmüştür. Bu yemeklerde porsiyonların herkes için yeterli olduğu da gözlemlenmiştir. Ayrıca K12 kodlu grup üyesinin vejetaryen diyet benimsediği için et çeşitlerinin bulunduğu günlerde K12'ye özel olarak o yemeğin etsiz hali veya farklı bir yemek hazırlanmakta olduğu görülmüştür. Gün sonunda ise artan personel yemeklerinin personel tarafından alınmasına ve eve götürülmesine müsaade edildiği gözlemlenmiştir.

Bir diğer unsur ise restoranın bir köyde bulunması ve şehir merkezinden 20 km uzaklıkta olmasıdır. Restoranın önünden toplu taşıma araçlarından otobüs

geçmesine rağmen arabası olamayan çalışanlar her gün araba ile kaldıkları yerden alınıp iş sonunda kaldıkları yerlere bırakıldığı gözlemlenmiştir.

Restoranda reşit olamayan herhangi bir çalışana rastlanmamıştır.

Yukarıda verilen bilgiler doğrultusunda restoranın çalışanlarına karşı eşit ve değer veren tutumlar sergiledikleri görülmüştür. Yalnızca cuma ve cumartesi günlerinde yaşanan yoğun çalışma saatlerinin bu uygulamaya uymadığı görülmüştür. Ayrıca edinilen bilgiye göre bu fazla çalışma saatleri için bir ödeme yapılmamaktadır. Bu doğrultuda restoranın kendini geliştirmesi gereken noktaların olduğu söylenebilir.

6.2.2 Restoranın Dolaylı İstihdam Katkıları

Restoranın doğrudan sağladığı istihdamın yanında çevreye dolaylı yoldan sağladığı istihdamlar da bulunmaktadır. Bunlar restoranda kullanılan tabaklar, dekorasyon ürünleri ve sanat eserlerinden oluşmaktadır.



Fotoğraf 6.4. *El Arbol de los Pensamientos* (Düşünce Ağacı).

Kaynak: Yazar tarafından çekilmiştir.

Şekil 6.2.'de görülen heykel, restoranın imza sanat eseri olarak restoranın giriş kapısının ilerisinde bulunmaktadır. Bu heykelin çizimleri menülerin arkasında da yer almaktadır. *El Arbol de los Pensamientos* (Düşünce Ağacı) isimli heykel, restoranın bulunduğu köye yaklaşık 10 km uzaklıkta bulunan yerleşim yeri Navarrete'de atölyesi bulunan seramik sanatçılarından Toño Naharro tarafından tasarlanmıştır. Aynı sanatçı tarafından restorana özel olarak tasarlanmış servis tabakları ve su sürahileri de bulunmaktadır.



Fotoğraf 6.5. Restoranda kullanılan dekor ürünü ve sürahi.

Kaynak: Yazar tarafından çekilmiştir.

Şekil 6.3.'te görülen su servis sürahis (sağda) yukarıda bahsi geçen çömlek sanatçısı Toño Naharro tarafından restoran için yapılmıştır. Sürahinin üzerinde restoranın amblemi görülmektedir. Restoran servis salonunda bulunan masalarda dekor ürünü olarak kullanılan taşlar (solda) ise yine bölgede faaliyet gösteren bir heykeltıraş sanatçısına Daroca de La Rioja dağlarından toplanan taşlar ile yaptırılmıştır. Bu uygulamalar ile hem bölgede bulunan malzemelerden fayda sağladıkları hem bölgedeki sanatçılara destek oldukları belirtilmiştir. Ayrıca K12 araştırmacının restorana ilk vardığında restorana tanıtırken bahsettiğine göre K1 ve K2'nin bu bölgede bulunan tarih ve kültürü en iyi yine bu bölgede bulunan sanatçıların yansıtabileceklerini düşündüklerini aktarmıştır.

Dolaylı yoldan yapılan bir diğer istihdam ise atık yağların misafirlere hediye etmek üzere yakın bir köydeki sabun atölyesinde sabun yapılmasıdır. Bu uygulama ile sabun atölyesinin gelir elde ettiği ve varlığını sürdürmesine katkı sağladığı görülmüştür.

6.3 Tedarik Yönetimi

Restoranın mutfağında kullanılan ürünler iki şekilde elde edilmektedir. Restoranın arka tarafında bulunan bahçesinde çeşitli meyve ve sebzeler yetiştirilmektedir. Tabaklar oluşturulurken bahçeden yetişen ürünlere öncelik tanınmaktadır. Burada bahsi geçen, tabaklardaki ana ürünün bahçeden gelmesine önem verildiğinin görüldüğü fakat günlük ortalama 25 ile 30 tüketici ağırlayan bir

yapıda olmasının tüm ürünlerin bahçeden karşılanmasına olanak vermediği gözlemlenmiştir. Ek olarak bahçeden sebze, meyve ve yeşillikler karşılanabilmesine rağmen, menüde bulunan kırmızı et, balık, süt ürünleri gibi ürünler için de tedarikçi ile çalışıldığı görülmüştür. Restoranın bulunduğu köyde üretimi yapılan bal ise yerel üreticilerden temin edilmektedir.

6.3.1 Restoranın Bahçesi

Restoranın arka tarafında bulunan bahçe, meyve, sebze, aromatik bitki ve çiçek olarak ayrılmış olduğu görülmüştür. Tüm kategoriler ise müşterilerin ve personelin daha rahat yürüyebilmesi adına çerçevelerle ayrılmıştır. Bahçenin arka tarafında ise fındık, elma, armut ve incir ağaçları da bulunmaktadır. Ayrıca bahçenin köşesinde doğal bir ekosistem olarak oluşturulmuş salyangoz ve böcek bahçelerinin bulunduğu görülmüştür.

Yalnızca bu bahçenin bakımıyla ilgilenen bir personel olduğu görülmüştür. Bu personel tarihe göre hangi bitkilerin dikileceğini, servis zamanında yerlerin çamur olmaması için sulama zamanını, olgunlaşmış ürünlerin toplanmasını ayarlamakta ve ilgilenmektedir. K19 kodu ile tanımlanan bu personelin aynı zamanda aromatik bitkiler ve fermantasyon konularında eğitime sahip olduğu bilgisine ulaşılmıştır. Çeşitli aromatik bitkilerden şuruplar ve fermente kombu çayı hazırladığı görülmüştür.

Bahçede büyüyen ürünlerin hepsi bir anda kullanılamadığından bu ürünleri saklamak için farklı yöntemlerin kullanıldığı görülmüştür. En çok kullanılan yöntemin turşu yapma olduğu görülmüştür. Fakat bu turşulama işlemlerinin ürünleri bir sonraki sezon veya mevsime saklamak için olmadığı, yalnızca aynı mevsim içerisinde kullanılabilme süresinin arttırılabilmesi için benimsendiği görülmüştür. Bu durum büyüyen havuçların turşulandığı, hızlı turşulama yöntemiyle hazırlanan ürünlerin birkaç hafta içerisinde tabaklarda kullanılmaya başlanması ile anlaşılmıştır. Yani bahçede büyüyen ürünlerin sonraki mevsimlere aktarılması gibi bir endişe görülmemiş, kullanılan ürünlerin mevsimsel olmasına özen gösterildiği gözlemlenmiştir. Ürünlerin saklanması için kullanılan bir diğer yöntemin ürünün kullanılacağı tabağa göre püre veya suyu alınarak vakumlanmasıdır. Saklama yöntemi olarak kullanılan son yöntem ise kurutmadır. Kurutulan ürünlerin toz haline getirilerek veya kuru kırıtlar olarak tabaklarda servis edildiği görülmüştür.

Restoranda kullanılan tüm aromatik bitkilerin bahçeden karşılandığı gözlemlenmiştir. Dışarıdan taze yeşillik veya aromatik bitki geldiği hiç görülmemiştir. Kullanılan taze bitkiler ve özellikle tabakların süslenmesinde kullanılan çiçekler günlük olarak bahçeden sayı ile toplandığı görülmüştür.



Fotoğraf 6.6. Bahçeye ait fotoğraflar a) aromatik bitki bahçesi (solda), b) çiçek bahçesi (sağda).

Kaynak: Yazar tarafından çekilmişlerdir.

Restoranda bahçeden gelen ürüne tabağın standart olmasından daha fazla önem verdikleri görülmüştür. Örneğin aperatiflerden birinde kullanılan çeri domatesler bütün olarak konulması planlanmıştır. Fakat bahçede kızarmış olan çeri domateslerin cinsine göre zaman zaman bir bütün halinde koymak büyük geleceğinden dilimleyerek servis etmeyi sorun olarak görmemişlerdir. Buradan hareketle ön planda ürünü tuttukları gözlemlenmiştir.

Araştırmacı restoranda geçirdiği 3 aylık süre boyunca mutfakta kullanılan ürünlerin ortalama %70-75'inin bahçeden geldiğini gözlemlemiştir.

6.3.2 Diğer Tedarikçiler

Tadım menüleri sunan bir işletme olarak menüde yer alan kırmızı et ve deniz ürünlerinin ayrıca personel yemeklerinde kullanılan domuz ve tavuk gibi ürünlerin tedariği için özel tedarikçiler bulunurken, kuru gıda maddeleri için ise bir toptancı ile çalışıldığı görülmüştür.

Kuru gıda maddeleri için çalışılan toptancının merkezinin Logroño kentinde olduğu düşünülmektedir. Restoranın aynı zamanda sahip olduğu fine-dining konsepti nedeniyle minimal hazırlanan tabakları zenginleştirmesi açısından kullanılan bazı tekniklerin gerektirdiği çeşitli gıda tozları (ksantan gum, lesitin, jelatin vb.) gibi ürünlerin şehirlerdeki toptancılardan gelmesini gerektirdiği

görülmüştür. Bu toptancılardan gelen ürünlerin tümünde yerellik bulunmadığı görülmüştür. Bölgede üretimi yapılmayan ürünlerin yanında İspanya’da kolayca bulunabilecek bir ürün olan kuru incirin Türkiye’den ithal ürün olduğu gözlemlenmiştir.

Yaz menüsünde sunulan tek kırmızı et, dana bonfile içerdiği görülmüştür. Bu dana bonfilenin Daroca de La Rioja köyünün dağlarında serbest bir şekilde yetiştirildiği öğrenilmiştir. Ayrıca ekip olarak çıkılan bir dağ gezisinde yetiştirilen hayvanlardan bazıları ile karşılaşmıştır. Hayvanların ormanda yalnız otladıkları, kulaklarının küpeli oldukları ve boyunlarında çan bulunduğu görülmüştür.

Menüde birden fazla tabakta yer verilen alabalık ise restoranın bulunduğu Daroca de La Rioja köyünden yaklaşık 25 km uzaklıkta bulunan Iregua isimli ırmaktan geleneksel yöntemler ile elde edildiği öğrenilmiştir.

Son olarak restoranda kullanılan tüm ballar ve bu ballardan elde edilen alkollü içecekler (mead) Daroca de La Rioja’nın yine dağlık kesimlerinde arabaların geçtiği yollardan uzak yerlerde yetiştirilen arılardan toplandığı öğrenilmiştir. Mead (baldan yapılan alkollü içecek) içeceğinin restoranın kullandığı bal yetiştiricisi tarafından yapıldığı ve restoranın bu üreticiyi desteklemek amacıyla bu içeceğe de tabak-içecek uyumunda yer verdiği öğrenilmiştir.

Bu tedarikçilerin yanında restoranın hem şefi hem de sahibi konumunda olan K1 ayda bir kez olmak üzere restorandan gönüllüler ile köyün dağlarına çıkarak mevsimsel ürünler topladığı gözlemlenmiştir. Örneğin gözlem süresinin sonuna doğru dağdan toplanan mantarların menüde yer aldığı görülmüştür. Yaz sürecinde dağdan toplanan yabani elma, kuşburnu gibi ürünlerden soslar yaparak tabaklarda kullanıldığı gözlemlenmiştir.

6.4 Atık Yönetimi ve Kaynak Kullanımı

Restoran atık yönetimi ve kaynak kullanımı açısından incelendiğinde çeşitli sürdürülebilir uygulamaların benimsendiği görülmüştür. Araştırma süresince restoranda atık yönetiminin titizlikle yönetildiği görülmüştür. Atıkların en aza indirilmesi ve ortaya çıkan atıkların ise geri dönüştürülmesi restoran ekibi için önemli bir rol oynadığı gözlemlenmiştir. Açığa çıkan tüm atıkların sınıflandırıldığı ve kendi grubu içerisinde geri dönüşümünün sağlandığı görülmüştür. Her atığın (plastik, kağıt, cam ve gıda) ayrı toplanma alanlarının bulunduğu bir uygulama yönetildiği gözlemlenmiştir.

6.4.1 Atık Gıda Yönetimi

Restoranın atık gıda yönetimi konusunda yaptığı ilk uygulama atık gıdayı azaltmayı hedefleyen çalışmaları olduğu görülmüştür. Bu bağlamda sebze kabuklarından çıkan atığın kurutulup toz haline getirilerek tabaklarda kullanıldığı gözlemlenmiştir. Sebze kabuklarının diğer bir kullanım alanı ise servis için hazırlanan et sularında aroma verici olarak kullanılmasıdır.

Tadım menüsü konsepti ile çalışan restoranda gıda atığının azaltılması amacıyla porsiyonların küçük tutulduğu görülmüştür. Ayrıca aperatiflerin tek lokmalık hazırlanması ve en fazla tabak içeren menüde toplam 20 ayrı kalem ürün bulunmasına rağmen menünün toplamının kişiyi tıka basa doyurmadığı deneyimlenmiştir. Bu sayede kişilerin tabaklarını bitirmeleri motive edilmektedir. Yemeğin sonunda fazla yememiş ve aç kalmamış şekilde tam bir doygunluk noktasında tamamlanmış bir menü tasarımı olduğu bilgisine ulaşılmıştır.

Gıda atığını azaltmaya yönelik en önemli uygulamalardan biri de restoranda müşterilere servis edilen ekmeklerin somun ekmek olarak hazırlanmasıdır. Somun olarak hazırlanan ekmekler ana salonunun ortasında bulunan hazırlık masasında servis görevlileri tarafından dilimlenerek servis edilmektedir. Ekmeğin müşterinin tabağında tükendiği görüldüğünde daha fazla isteyip istemediği sorularak servisine devam edilmektedir. Bu uygulama ile müşterilere yiyebileceklerinden fazla ekmek servis etmeyerek israf olunmasının önüne geçildiği görülmüştür.

Gerçekleştirilen tüm uygulamalara rağmen mutfak kaynaklı gıda atıklarının olduğu görülmüştür. Bu gıda atıklarının ise hazırlık aşamasında büyük küvetlerde biriktirildiği, hazırlık sonunda el arabasına yüklenerek restoranın karşısında bulunan toprak alanda biriktirildiği görülmüştür. Üstü dallar ve yapraklar ile kapatılan gıda atıkları burada çürütülerek kompost haline getirilmektedir. Gıda atıklarından elde edilen kompost ise bahçede büyütülen ürünler için gübre olarak kullanılmakta olduğu bilgisine ulaşılmıştır.

6.4.2 Atık Plastik Yönetimi

Restoranda kullanılan ekipmanlardan ve çeşitli paketlerden ortaya çıkan plastik atıkların toplandığı ve geri dönüşüme gönderildiği gözlemlenmiştir. Plastik atıkların normal çöp kovalarından farklı olarak sarı renkte olan çöp kovalarında toplandığı görülmüştür. Restoranda plastik atıkların geri dönüştürülmesi için

uygulamalar yürütülse de plastik atığı azaltmaya yönelik çalışmalara rastlanmamıştır. Örneğin mutfakta sıkma torbası olarak tek kullanımlık plastik torbaların kullanılmaya devam edildiği görülmüştür. Restoranda en fazla plastik atığa neden olan etkenlerden biri vakum poşetleridir. Özellikle bahçeden gelen ürünlerin daha uzun süre saklanabilmesi için sıklıkla kullanılan vakum tekniğinde kullanılan poşetlerin plastik atığı gözle görünür derecede arttırdığı gözlemlenmiştir. Vakum poşetler dışında tedarikçiden edinilen ürünlerde plastik paketli fazla ürünün bulunmadığı görülmüştür.

6.4.3 Atık Cam Yönetimi

Tadım menüsü konsepti ile çalışan restoran aynı zamanda menülerin yanına eklenebilecek yemek-içecek uyumu hizmeti de vermektedir. Yemek-içecek uyumu hizmetinde aperiatifler hariç olmak üzere her tabak için ayrı bir şarap servisi edilmektedir. Menülerin en az yedi ana yemek ve iki tatlıdan oluşmasından yola çıkılarak toplam en az dokuz farklı içecekten bahsedilmektedir. Bu durum her servis sonrasında yüklü miktarda şarap şişesinin atık haline gelmesiyle sonuçlanmakta olduğu görülmüştür. Cam atıkları oluşturan bir diğer etken ise mutfakta kullanılan konservelerdir. Şarap şişeleri ve mutfakta kullanılan konservelerden açığa çıkan cam atıkların kendi biriktirme kutularında toplandığı ve bu kutuların dolduğunda geri dönüşüme gönderildiği gözlemlenmiştir. Fakat restoranda bu ürünlerin yeniden kullanımına ilişkin bir uygulama olmadığı görülmüştür.

6.4.4 Atık Kağıt Yönetimi

Araştırmanın yapıldığı süre boyunca restoranda kağıt atıkların özel bir alanda toplanarak geri dönüşüme gönderildiği görülmüştür. Restoranda kağıt atıkların çoğunlukla toptancıdan gelen ürünlerin kutularından ve kolilerinden kaynaklandığı görülmüştür. Bu kutu ve koliler bir sepet içerisinde toplanıp dolduğunda geri dönüşüme gönderildiği görülmüştür.

Atık kağıt azaltma amacıyla gerçekleştirilen bir uygulama ise servis salonunda müşterilere tek kullanımlık kağıt peçeteler yerine kumaş, yıkanabilir ve yeniden kullanılabilir peçetelerin verilmesidir. Bu peçetelerin müşterinin her masadan kalktığında yenilendiği görülmüştür. Yani müşteri yemeğinden başından sonuna kadar aynı peçeteyi kullanmamakta fakat kullan at peçete kullanımı da engellenmektedir. Benzer bir uygulama restoranın müşteri kullanımı için hazırlanan tuvaletlerinde de rastlanmıştır. Bu tuvaletlerde el kurulamak için tek

kullanımlık kağıt peçetelerin kullanılması yerine bir kişinin kullanabileceği boyutlarda kesilmiş bir kutu kumaş peçetelerin bulunduğu görülmüştür. Bu kumaş peçeteler lavabonun altında bulunan sepette toplanarak gün sonunda yıkanıp dezenfekte edildiği bilgisine ulaşılmıştır.

6.4.5 Atık Yağ Yönetimi

Restoran menüsünde bulunan ve derin yağda kızarması gereken ürünler için kızartma yağlarının kullanıldığı görülmüştür. Fakat bu kızartma yağları fritöz gibi derin ve çok yağ gerektiren aletler yerine en küçük boyutlu sos tencerelerinde kullanılarak kızartma için gerekli yağ miktarının azaltıldığı gözlemlenmiştir. Ayrıca aynı yağın iki veya üç defa kullanılarak atık yağ oluşumunun en aza indirilmeye çalışıldığı görülmüştür. Her ne kadar atık yağ azaltma uygulamaları benimsense de ortaya çıkan atık yağ sifıra inmemektedir. Burada ise ortaya çıkan atık yağların süzülüp fiziksel kirlilikten arındırıldıktan sonra bir varil içerisinde toplandığı ve varil yeterli düzeye geldiğinde bu atık yağların yakın bir köyde bulunan sabun atölyesine gönderilerek geri dönüşümlerinin yapıldığı bilgisi alınmıştır. Atölyede hazırlanan sabunların restoranın logosunun olduğu kağıtlara sarılarak hazırlandığı, yemek sonrasında *“Bu sabun yemeğinizde kullanılan atık kızartma yağları ile yapılmıştır.”* notu düşülerek müşterilere hediye edildiği görülmüştür. K12 kodlu gözlem grubu üyesinden müşterilerin bu hediye hem şaşırdıkları hem de sevindikleri yönünde tepkiler aldıkları öğrenilmiştir.

6.4.6 Atık Su Yönetimi

Araştırmacının restoranda geçirdiği 3 aylık süre boyunca restoranda atık su kullanımı konusunda bir uygulama benimsediğine dair bir bulguya ulaşamamıştır. Yapılan gözlemlerde mutfakta kimyasal deterjanların kullanıldığı görülmüş ve musluk giderlerinde herhangi bir filtreleme uygulamasına rastlanmamıştır. Ayrıca restoranda atık su azaltmaya yönelik de bir uygulama benimsendiği görülmemiştir. Restoranın sahip olduğu tadım menüsü konsepti nedeniyle fazla bulaşık çıktığı ve su tüketiminin arttığı görülmüştür. Tadım menüsü bağlamında restorana gelen her bir kişi başına en az 15 adet tabak ve 12 adet bardak, her tabak için konulan yeni servis takımları ile en az 18 parça çatal, kaşık ve bıçak gibi servis takımlarının kullanıldığı hesaplanmış, bu sayının kişinin seçtiği menü çeşidine göre artış gösterebildiği de gözlemlenmiştir.

6.4.7 Kaynak Kullanımı

Restoranda sürdürülebilir enerji ve su kaynaklarını kullanmaya yönelik uygulamaların bulunduğu gözlemlenmiştir. Bunlardan ilki güneş enerjisini elektrik ihtiyacı amacıyla kullanmaya yönelik yapılan çalışmadır. Restoran ana binasına sonradan eklenen yapılardan biri olan ana servis salonunun üzerinde güneş enerjisinin toplamaya yönelik solar panellerin bulunduğu görülmüştür.



Fotoğraf 6.7. Solar paneller.

Kaynak: Yazar tarafından çekilmiştir.

Fotoğraf 6.3.'te görülen solar paneller ile ana servis salonunun elektrik ihtiyacının karşılandığı öğrenilmiştir. Bu elektrik servis salonu için gerekli aydınlatma ve ısıtma-soğutma yani klima için kullanıldığı beyan edilmiştir.

Enerji kullanımı için gerçekleştirilen uygulamalardan biri elektrikli araç kullanımıdır. Restoranın bünyesine ait tüm araçların elektrikli olduğu görülmüştür. Bu araçlar personelin taşınması, günlük eksik malzeme tedariklerinde kullanıldığı gözlemlenmiştir. Bu araçların şarj edilebilmesi için restoranın park alanında elektrikli şarj istasyonu bulunduğu da görülmüştür.



Fotoğraf 6.8. Park alanında bulunan elektrikli araç şarj istasyonu

Kaynak: Yazar tarafından çekilmiştir.

Bu şarj istasyonunun yalnızca restorana ait araçlar için kullanılmadığı ayrıca yemeğe elektrikli araç ile gelen müşterilere de kendileri yemeklerini yerken araçlarını şarj etme imkanı sağladığı gözlemlenmiştir.

Restoranda kullanılan bir diğer uygulama ise yağmur suyu hasadı olduğu görülmüştür. Yağmur suyu hasadı için bahçede bina yapısına sıfır bir konumda havuz bulunmaktadır. Binanın üzerinde biriken yağmur suları ve açıktan gelen yağmur sularının bu havuzda toplandığı görülmüştür.



Fotoğraf 6.9. Yağmur suyu hasat havuzu.

Kaynak: Yazar tarafından çekilmiştir.

Fotoğraf 6.5.'te görülen yağmur suyu hasadı için oluşturulmuş yapay havuzun içerisinde balık ve kurbağaların yaşadığı bir ekosistemin bulunduğu bilgisine ulaşılmıştır. Toplanan yağmur sularının bahçeyi sulamak amacıyla kullanıldığı da yapılan gözlemler arasındadır. K19 kodlu gözlem grubu üyesinden bu su ile sulanan meyve ve sebzelerde verim gördüklerine dair bilgiler alınmıştır.



YEDİNCİ BÖLÜM

7. TARTIŞMA

Michelin Yeşil Yıldız kriterlerinin anlaşılması amacıyla gerçekleştirilen bu araştırmanın bulguları Restoranın Genel Özellikleri, Çalışma ve istihdam, Tedarik Yönetimi ve Kaynak kullanımı şeklinde dört ana başlık altında toplanmıştır.

Restoranın Genel Özellikleri: Bu başlık altında incelenen bulgulara bakıldığında restoranın kırsal bölgede kurulmuş olduğu, restoran sahiplerinin yaşadığı 27 nüfuslu bir lokasyonda kurulduğu bilgisine ulaşılmıştır. Bu bağlamda restoranın kırsal kalkınma, kırsal tanıtım ve kırsal bölgelerde istihdam sağlayan özellikler taşıdığı söylenebilir. Bu bulgular Birleşmiş Milletler'in yayınladığı SKH'den hedef 8, amaç 8.9, hedef 11 ve amaç 11.a'yı destekler nitelikte olduğundan sürdürülebilir uygulama olarak kabul edilmiştir. Gürsoy ve Özer (2022) tarafından Gastroekonomi kavramı üzerine yapılan çalışmada kırsal kalkınmanın bölge ekonomilerine fayda sağlayarak sürdürülebilir bir gelecek yaratmada etkili olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Mevcut çalışmanın bulgularının literatürde yer alan çalışmanın sonuçları ile uyum gösterdiği görülmektedir. Burada hareketle küçük yerleşim yerlerinde açılacak ticari işletmelerin sürdürülebilirlik hareketini destekleyici bir özellik gösterdiği sonucuna ulaşılabilir.

Mevcut çalışmada Restoranın Genel Özellikleri başlığı altında dikkat çeken diğer bulgulara bakıldığında geri dönüştürülebilir mobilya kullanımı, tek kullanımlık servis ürünlerinden kaçınma, eski yapıların dönüştürülmesi ve yeni yapıların sürdürülebilir yapı malzemeleri kullanılarak yapılması şeklinde sıralanabilir. Bu özelliklerden sürütülebilir yapı malzemeleri kullanımı SKH'den hedef 11'i destekler niteliktedir. Tek kullanımlık servis ürünleri kullanmama ve geri dönüştürülebilir mobilyalar tercih edilmesi ise SKH'den hedef 13 ve hedef 15 ile uyum sağlamaktadır. Eski yapıların dönüştürülmesi ile SKH arasında bir bağlantı kurulamamıştır. Buradan hareketle sürdürülebilir mobilya seçimleri, tek kullanımlık servis ürünlerinden kaçınma ve yeni yapıların sürdürülebilir yapı malzemeleri kullanılarak yapılması restoranda gerçekleştirilen sürdürülebilirlik uygulamaları olarak kabul edilebilir. Apak ve Gürbüz (2022) tarafından sürdürülebilir restoran uygulamalarına dair yapılan içerik analizi çalışmasının

sonucunda sürdürülebilir bina yapılarının sürdürülebilirlik uygulamalarında ön plana çıktığına ulaşılmıştır. Kurnaz (2017) tarafından İstanbul’da bulunan sürdürülebilir restoranlarda hizmet kalite algısının ölçülmesine yönelik çalışmada sürdürülebilir mobilya ve teçhizat, sürdürülebilir yapı ve tasarım tutumlarının sürdürülebilir restoran kriteri olarak ele alınması mevcut çalışmanın sonuçlarını destekleyici nitelikte olduğu söylenebilir. Literatürde bulunan diğer çalışmalarda (Pekküçükşen ve Yiğit, 2019; Akay ve Yılmaz, 2023; Yazıcıoğlu ve Aydın, 2018) tek kullanımlık ürün kullanımının sürdürülebilir restoran değerlendirmelerinde kriter olarak değerlendirmeye alındığı görülmüştür. Bu bağlamda sürdürülebilir mobilya seçimleri, tek kullanımlık ürünlerden kaçınma ve yapıların sürdürülebilir malzemeler ile yapılmasının sürdürülebilir restoran olma yolunda etkili olacağı belirtilebilir.

Restoranın Genel Özellikleri başlığından çıkarılabilecek son bulgular menüde mevsimsel gıda ürünü kullanımı, menüde sadelik, yerellik ve sosyal duyarlılık olarak belirlenmiştir. Bu bulgular SKH’den hedef 2 ile doğrudan ilişkilendirilebilir. Ayrıca mevsimsel ve yerel ürün kullanımının ürünün uzak mesafeden gelmesini engelleyerek hedef 12, amaç 12.2, amaç 12.3, hedef 13’ü destekleyici nitelikte olduğu görülmüştür. Son olarak sosyal duyarlılık özelliği nesli tükenmekte olan hayvan veya bitkilerin menülerde bulundurulmaması olarak açıklanabilir. Bu özelliğin ise amaç 15.7’yi de destekleyici olduğu görülmüştür. Kızıldemir ve Hülağa Kaderoğlu (2021) yılında gerçekleştirilen çalışmada menü tasarımları sürdürülebilirliğin bir parçası olarak incelenmiştir. Literatürde sürdürülebilir restoranların incelenmesi amacıyla gerçekleştirilen çalışmaların neredeyse tümünde (Kurnaz, 2017; Yazıcıoğlu ve Aydın, 2018; Pekküçükşen ve Yiğit, 2019; Aslan, 2022; Apak ve Gürbüz, 2022; Akay ve Yılmaz, 2023) menü uygulamaları değerlendirme kriterleri arasında görülmektedir. Buradan hareketle restoranların menü oluşturmada benimseyeceği mevsimsellik, yerellik, sadelik ve sosyal duyarlılık sürdürülebilirlik uygulaması olarak nitelendirilebilir.

Çalışma Ortamı ve İstihdam: Mevcut çalışmada çalışma ortamı ve istihdam başlığı altında, restoranın çalışan politikaları ve dolaylı istihdam katkılarına ilişkin bulgulara bakıldığında restoranın konumlandığı lokasyonda gerek yerel üreticiler gerekse yerel sanatçıların eserlerini restoranda kullandıkları ve böylece yerel kalkınmaya destek verdikleri elde edilen önemli bulgulardan olmuştur. Bu bulgular SKH’den hedef 8, amaç 8.5, amaç 8.7, amaç 8.8 yanında

amaç 11.a'yı destekler nitelikte oldukları görülmüştür. Ayrıca hedef 1'e de özellikle dolaylı yoldan yapılan istihdamlar ile fayda sağladıkları savunulabilir. Restoranın çalışanlarına karşı takındığı tutum ve olanaklar bu amaçları desteklemektedir. Haftalık ve aylık izinler, stressiz bir çalışma ortamı, tüm çalışanların fikirlerine önem verilmesi, sosyal hakların korunması, yasal zorunlulukların yerine getirilmesi ve kaçak işçi çalıştırılmaması, çocuk işçi çalıştırılmaktan kaçınılması tutumların restoranı sosyal açıdan da sürdürülebilir bir hale getirdiği söylenebilir. Fakat restoranın zaman zaman çalışanları iki vardiya çalıştırması geliştirilmesi gereken yönlerinden biri olarak görülmektedir. Bu çalışma saatlerinin ücretlerini ödeyerek bu uzun çalışma saatlerinin telafisi sağlanabilir. Bu veriler Demirci (2023) tarafından gerçekleştirilen örnek olay incelemesi çalışmasıyla da uyum göstermektedir. Adanacıoğlu, Saner ve Ağır (2018) tarafından sürdürülebilir gıda değer zincirlerinin incelenmesine yönelik gerçekleştirilen çalışmada, çalışma koşulları sürdürülebilir bir yapı için kriter olarak alınmıştır. Bu verilerden hareketle restoranın çalışanlarına yönelik politikalarının da sürdürülebilir uygulama sayılabileceği ve Michelin Yeşil Yıldız ödülünün alınmasında etkili olabileceği sonucuna varılabilir.

Tedarik Yönetimi: Mevcut çalışmada restoranın menü oluşturma sürecinde kullandıkları ürünlerin tedarikine ilişkin bulgulara bakıldığında iki farklı tedarik yöntemine başvurdıkları görülmüştür. Bunlar özellikle taze sebze ve meyveleri kendi bahçelerinde yetiştirdikleri ve menülerinin büyük bir kısmını bu bahçeden elde edilen tarım ürünleri ile şekillendirdikleri görülmektedir. Bunun yanında başta yerel üreticiler olmak üzere ulusal ve uluslararası birçok tedarikçi ile çalıştıkları bilgisine ulaşılmıştır. Bulgulardan hareketle restoranın bahçesinde yetiştirilen tarım ürünlerinin tedarikçiden yol katederek gelecek ürünleri azalttığı nitekim karbon ayak izini azalttığı görülmüştür. Bu durum SKH'den hedef 12 ve amaç 12.3'ü doğrudan destekleyici nitelikte olduğu görülmüştür. Ayrıca bahçede büyütülen tarım ürünleri yetiştiriciliğinde kullanılan geleneksel yöntem sürdürülebilirlik uygulamalarından biri olarak görülmektedir. Bu geleneksel yöntemde kimyasal tarım ilaçlarından ve gübreden kaçınan restoran, bahçeyi sulamak için yağmur suyu hasadı yöntemini kullanarak da fazla suyun israfından kaçınmış olmaktadır. Bu özellikler SKH'den amaç 2.4, amaç 3.9, amaç 12.2, amaç 12.4 ve hedef 13 ile doğrudan uyum göstermektedir. Buradan hareketle restoranlarda geleneksel tarım uygulamalarının veya tedarikçi seçiminde

geleneksel tarım uygulamaları ile üretim yapılma kriterinin benimsenmesi sürdürülebilirlik uygulaması olarak nitelendirilebilir. Restoranda çalışılan dış tedarikçiler incelendiğinde kuru gıdalar ve süt ürünlerinin sağlandığı toptan tedarikçinin olduğu görülmüştür. Restoranın bir köyde yer alması bu toptancının ürünleri uzak mesafeden (20 km) getirmesine neden olmaktadır. Burada restoranın felsefesine ters düşen bir uygulamanın gerçekleştiği söylenebilir. Fakat restoran işletmesinin aynı zamanda bir ticari işletme olması nedeniyle bu durum ortam koşullarında kaçınılmaz bir hale gelmektedir. Restoran yalnızca bu tedarikçiden sağlanan ürünlerin azaltılmasına yönelik uygulamalar ile uzaktan gelen ürünün miktarı ve çeşitliliği azaltmaya yönelik çalışmalarda bulunabilmektedir. Restoranın balık temin ettiği ayrı bir tedarikçi bulunmaktadır. Bu tedarikçi restoranın 25 km uzaklığında bulunan bir ırmaktan geleneksel yöntemler ile yakalınmış alabalıkları restorana sağlamaktadır. Bu tedarikçiyle çalışarak restoran hem dolaylı istihdam sağlamakta hem de yerel balıkçıları desteklemektedir. Buradan hareketle SKH'den amaç 2.3, amaç 6.6, amaç 12.2, amaç 14.4 ve amaç 14.b'nin desteklendiği söylenebilir. Restoranın benimsemiş olduğu balık tedarikçi seçimi sürdürülebilir uygulamalar arasında nitelendirilebilir. Aynı amaçlar (amaç 14.4 ve 14.b hariç) restoranın et (domuz, küçük baş, büyük baş ve tavuk) ürünlerini sağladığı tedarikçi için de geçerlidir. Yukarıda bahsi geçen tedarikçi uygulamalarının sürdürülebilir restoranlar hakkında yapılan çeşitli çalışmalarda (Kurnaz, 2017; Yazıcıoğlu ve Aydın, 2018; Adanacioğlu, Saner ve Ağır, 2018; Pekküçükşen ve Yiğit, 2019; Aslan, 2022; Apak ve Gürbüz, 2022; Akay ve Yılmaz, 2023; Demirci, 2023) en önemli kriter olarak ele alındığı görülmüştür. Buradan hareketle Michelin Yeşil Yıldız ödülünün alınmasında tedarik politikalarının kritik bir yol oynadığı çıkarımı yapılabilir.

Atık Yönetimi ve Kaynak Kullanımı: Çalışmanın en dikkat çeken bulgularından biri de atık yönetimi ve kaynak kullanımıyla ilgili olmuştur. Bu bağlamda 3 aylık gözlem esnasında restoranın bir üründen maksimum fayda elde etmek için birtakım stratejiler geliştirdiği gözlemlenmiştir. Söz gelimi sebze atıklarının toz haline getirilerek tekrar tabaklarda kullanma, tadım menüsünde yer alan ürünlerin küçük porsiyonlar halinde servis edilerek israfı azaltma, sebze atıklarının kompost olarak değerlendirme örnek verilebilir. Çalışmanın Atık yönetimi ve kaynak kullanımı bulgularından yola çıkılarak restoranda atık yönetimi uygulamalarının titizlikle yürütüldüğü söylenebilir. Atık yönetimi

konusunda öncelikle daha az atık hedefi bulunmaktadır. Atığın ayrıştırmasından ve geri dönüştürülmesinden önce daha az atık çıkartmak amaçlı yapılan çalışmalar bulunmaktadır. Bunlardan bazıları tek kullanımlık servis ürünleri veya kağıt peçete ürünlerinden kaçınmak, her müşteri için bir porsiyonluk küçük ekmekler sunmak yerine somun ekmekler hazırlanıp dilimlenerek servis edilmesi ve kızarma ürünlerinde daha az yağ kullanılabilecek pişirme kaplarının tercih edilmesidir. Fakat tüm bunlara rağmen ortaya çıkan atıklar ise her atığın ayrı alanlarda veya kutularda toplanarak baştan ayrıştırılması, geri dönüşüme gönderilmesi, gıda atıklarının komposta dönüştürülerek bahçede kullanılması, atık yağların sabun yapımında kullanılarak müşterilere hediye edilmesi gibi uygulamalarla restoranda oluşan toplam atığın %90'ının doğaya zarar vermeyecek hale getirildiği sonucuna ulaşılabilir. Gerçekleştirilen bu uygulamaların SKH'den hedef 11, amaç 11.6, amaç 12.4, amaç 12.5 ve hedef 13'ü doğrudan desteklediği görülmektedir. Bu çalışmalara rağmen restoranda atık su yönetimine yönelik bir uygulamanın bulunmaması ise restoranın geliştirilmesi gereken yönlerinden biri olarak nitelendirilebilir. Restoranda benimsenen kaynak kullanım uygulamaları incelendiğinde ise yenilenebilir enerji kaynaklarından biri olan güneş enerjisinden faydalandığı görülmektedir. Ayrıca fosil yakıtlı araçlar yerine elektrikli araçlar kullanılması ve restoran araç park yerinde bulunan elektrikli araç şarj istasyonun müşterileri de elektrikli araç kullanmaya teşvik etmesi sürdürülebilir uygulama olarak nitelendirilebilir. Bu üç uygulamanın SKH'den amaç 7.2, amaç 7.3 ve hedef 13 ile ilişkilendirilebilir. Son olarak restoranda atık su yönetimine dair bir uygulamaya rastlanmamış olsa da su tüketimini azaltmaya yönelik yağmur suyu toplama havuzunun bulunduğu görülmüştür. Burada amaç bahçede yetiştirilen tarım ürünleri için gerekli suyun yağmur sularından elde edilerek su tüketimini azaltmaya yöneliktir. Bu uygulamanın SKH'de amaç 6.4 ve amaç 6.a'yı desteklediği görülmektedir. Literatürde konuyla ilişkili olan çeşitli çalışmalar incelendiğinde atık yönetimi ve enerji kriterinin neredeyse tüm çalışmalarda yer aldığı görülmüştür. Buradan hareketle restoranın Michelin Yeşil Yıldız ödülüne sahip olmasında yukarıda bahsi geçen uygulamaların etkisi olabileceği düşünülmektedir.

SONUÇ

Sürdürülebilirlik kavramının son yıllarda yaygınlaşması, çevreye en fazla atık oluşturan sektörlerden biri olan restoran sektörü üzerinde yeni uygulamaların gerçekleştirilmesini beraberinde getirmiştir. Sürdürülebilirlik kapsamında geliştirilen yeni uygulamalar son yıllarda yayılarak çeşitli restoran değerlendirme kuruluşlarının da dikkatini çekmiştir. Dünyanın en prestijli restoran değerlendirme kuruluşlarından biri olan Michelin Rehberi de bu kuruluşlardan bir tanesidir. Restoranlarda sürdürülebilirlik hareketini desteklemek istediklerini belirten Michelin Rehberi 2020 yılında Yeşil Yıldız isimli yeni bir ödül hazırlamışlardır. Ödülün diğer değerlendirme kriterlerinden bağımsız olarak restoranların benimsedikleri çevreye duyarlılık, enerji kullanımı ve atık yönetimi gibi uygulamaların baz alacağını açıklayan Michelin Rehberi, kriterleri detaylı olarak açıklamamıştır. Michelin Rehberi'nin 2023 yılında Türkiye'de faaliyet göstermeye başlamasıyla günümüzde İstanbul, İzmir ve Bodrum destinasyonlarında toplam 111 restorana rehberinde yer vermiştir. Bu 111 restorandan yalnızca 5 tanesi Yeşil Yıldız ödülüne sahiptir. Michelin Rehberi'nin Türkiye'de faaliyet göstermeye başlamasıyla gastronomi turisti için yeni ve dikkat çekiciliğinin arttığı da söylenebilir. Bu çalışmanın çıkış noktası Türkiye'de bulunan ve Yeşil Yıldız ödülünü hedefleyen restoranlar için ödülün kriterlerinin detaylı incelenmesi olmuştur. Bu sayede ödül alan restoran sayısının artmasıyla Türkiye'nin gastronomi turizmi için daha dikkat çekici bir hale geleceği düşünülmektedir.

Bu çalışma dünyada en fazla Michelin Yeşil Yıldızlı restorana sahip dördüncü ülke olan İspanya'da gerçekleştirilmiştir. Olay incelemesi yöntemi için seçilen restoran 2020 yılından bu yana Michelin Yeşil Yıldızını korumayı başarmış olan Venta Moncalvillo restorandır. Bulgular araştırmacının restoranda üç aylık süreyle ekibin bir parçası haline gelerek yapılan katılımcı gözlem yöntemiyle toplanmıştır. Elde edilen bulgular Birleşmiş Milletlerin yayınladığı 2030 Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri ile yorumlanarak sürdürülebilirlik uygulamaları açığa çıkartılmıştır. Bu sürdürülebilirlik uygulamalarının restorana Michelin Yıldız ödülünü kazanmasını ve 3 yıldır korumasını sağladığı düşünülmektedir. Bulgular ve tartışma kısmından yola çıkılarak restoranın

benimsediği ve sürdürülebilir olarak nitelendirilebilecek uygulamalar şu şekilde sunulabilir;

- Kırsal kalkınmaya fayda sağlamak, kırsal bölgelerde istihdam oluşturmak.
- Bina oluşumunda sürdürülebilir yapı malzemelerini tercih etmek.
- Geri dönüştürülebilir mobilya malzemeleri tercih etmek.
- Menüde mevsimsel ve yerel ürün kullanımına yönelmek.
- Menüde sade tabaklar ve küçük porsiyonlar tercih etmek.
- Menü oluştururken sosyal duyarlılık sahibi olmak, nesli tükenmekte olan hayvan veya bitki türlerine menüde yer vermemek.
- Personel için eşit, adil ve stressiz bir çalışma ortamı yaratmak.
- Personeli motive edici tutum ve olanaklar sağlamak.
- Personel çalıştırılmasında yasal gereklilikleri yerine getirmek.
- Restoran yakınında restoran tarafından yürütölen tarımsal faaliyetlerde bulunmak.
 - Bu faaliyetlerde geleneksel teknikler kullanmak, kimyasal tarım ilacı ve gübreleme gibi uygulamalardan kaçınmak.
- Geleneksel üretim teknikleri ile üretim yapan yerel balıkçılık ve hayvancılık ile uğraşan üreticilerden ürün tedarik etmek.
- Atık oluşumunu azaltıcı uygulamalar benimsemek.
 - Ekmek atığının azaltılması amacıyla tek porsiyonluk ekmekler yine somun ekmek hazırlayıp, dilimleyerek servis etmek.
 - Yağ atığının azaltılması amacıyla fritöz gibi fazla yağ gerektiren aletler yerine ürünün sığabileceği küçük sos tavaları kullanmak.
 - Tek kullanımlık servis ürünleri ve kağıt peçete kullanımından kaçınmak.
- Çıkan atıkları ayrı kutularda toplayarak ayrıştırmayı kolaylaştırmak.
- Kağıt, cam ve plastik atıkları geri dönüşüme kazandırmak.
- Atık yağları sabuna dönüştürmek, müşterilere hediye etmek.

- Gıda atıklarını komposta dönüştürerek tarım uygulamalarında gübre yerine kullanmak.
- Solar paneller ile servis salonunda kullanılan elektriği güneş enerjisinden sağlamak.
- Restoran bünyesinde bulunan araçları elektrikli araç tercih etmek.
- Araçlar için elektrikli şarj istasyonu sağlamak.
- Yağmur suyu hasadı havuzu bulundurmak.
 - Bu havuzda toplanan suyu tarımsal faaliyetlerde kullanarak su tüketimini azaltmak.

Yukarıda listelenen uygulamaların restorana Michelin Yeşil Yıldızını kazandırdığı düşünülmektedir. Bu bağlamda Yeşil Yıldız ödülü hedefleyen restoranların bahsi geçen uygulamaları benimsemelerinin veya sahip oldukları imkanlar dahilinde uyarlamalarının ödülü kazanma ihtimallerini arttıracakı düşünülmektedir.

Sonuç olarak yapılan bu çalışma ile Michelin Yeşil Yıldız ödülüne sahip bir restoranın uygulamaları incelenerek, Michelin Rehberi'nin Yeşil Yıldız ödülü için sahip olduğu kriterler ve felsefe ilgililerine, işletmecilere, uzmanlara ve akademisyenlere sunulmuştur. İlerleyen dönemlerde Michelin Yeşil Yıldızlı birden fazla restorandan yine katılımcı gözlem yöntemiyle elde edilecek bulguların karşılaştırmalı olarak incelenmesi ve ortak uygulamaların bulunmasına yönelik çalışmalar gerçekleştirilebilir.

KAYNAKLAR

(Bu tez çalışmasında APA 6 atıf sistemi kullanılmıştır.)

- 50 Best (t.y.). About 50 Best. Erişim adresi: <https://www.theworlds50best.com/about-50-best.html>
- 50 Best (t.y.). Sustainable Restaurant Association. Erişim adresi: <https://www.theworlds50best.com/partners/sustainable-restaurant-association.html>
- Adanacıoğlu, H., Saner, G. ve Ağır, H. B. (2018). Sürdürülebilir Gıda Değer Zinciri Yaklaşımı. *KSÜ Tarım ve Doğa Derg* 21(Özel Sayı).
- AENOR, (2021). New "Efficient and Sustainable Cuisine" certificate. Erişim adresi: <https://www.en.aenor.com/conocenos/sala-de-informacion-aenor/noticias/novedoso-certificado-de-cocina-eficiente-y-sostenible>
- AENOR, (t.y.). AENOR's history. Erişim adresi: <https://www.en.aenor.com/conocenos/historia>
- AENOR, (t.y.). Food sector – Certifications. Erişim adresi: <https://www.en.aenor.com/certificacion/alimentacion>
- Agriculture Environment and Natural Resources, Management Series 15.
- Akay, E. ve Yılmaz, İ. (2023). Zincir Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sürdürülebilirlik Uygulamaları. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 7(1).
- Akay, E., Yılmaz, İ. ve Çiçek, A. (2023). Michelin Yeşil Yıldız Kriterlerinin Zincir İşletmeler Tarafından Uygulanabilirliğinin Değerlendirilmesi: İstanbul Örneği. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 6(9).
- Akdeniz, D. (2019). Tracking The History Of Restaurants Through The Art Of Painting. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research* 3(2).
- Apak, Ö. C. ve Gürbüz, A. (2022). Sürdürülebilir Restoran İşletmeciliği Uygulamaları Üzerine Bir İçerik Analizi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1).
- Aycibin Girgin, C., Üzümlü, Ş. N., Yılmaz, E. Ve Sünnetçioğlu, A. (2022). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Gıda İsrafi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(3).
- Basil, M. ve Basil, D. Z. (2009). Reflections on Ultra-Fine Dining Experiences. Lingreen, A., Vanhamme, J. Ve Beverland, M. B. (Ed.). Memorable Customer Experiences: A Research Anthology (s.135-148) içinde. London: Gower Publishing Ltd.
- Bıyık, Y. Ve Civelekoğlu, G. (2018). Ulaşım Sektöründen Kaynaklı Karbon Ayak İzi Değişiminin İncelenmesi. *Bilge International Journal of Science and Technology Research*, 2 (2).
- Biber, A.E. (2011). Dünya Tarım Ticareti Serbestleşme Sürecinde Neo-Merkantilist Politikalar. *Business and Economics Research Journal*, 2(1).
- Cardona-Sánchez, M., Muñoz-Sánchez, O. ve Vélez-Ochoa, C. I. (2020). Eatertainment And Thematic Restaurants İn Medellin. An Experiential Construction For Consumers From The Creative And Cultural Industries/Companies. *Pensar public*. 14(1).
- Çavuş, O. (2020). Michelin Yıldızlı Restoranların Başarı Faktörlerinin ve Standartlarının Belirlenmesi: İspanya San Sebastian Örneği. (Doktora tezi, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Ankara). Erişim adresi: <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/>

- Çavuş, O. (2021). Gıda İsrafının Önlenmesinde Teknolojinin Gücü: Dijital Uygulamalar. *Journal of New Tourism Trends*, 2(1).
- Çetin, H. C. (2022). Zincir Restoran İşletmelerinde Gıda Atığı Yönetimi: İstanbul Örneği. (Yüksek Lisans tezi, Akdeniz Üniversitesi, Antalya). Erişim adresi: <http://dspace.akdeniz.edu.tr/handle/123456789/7072>
- Çolak Güneş, N. (2020). Yaşam Döngüsü Analizi ile Konsantre Şeftali Püresinin Karbon Ayak İzinin Belirlenmesi. *Akademik Gıda*, 18(3).
- Davis, B., Lockwood, A., Pantelidis, I. Ve Alcott, P. (2018). Food And Beverage Management. New York: Routledge.
- Demirci, U. (2023). Sürdürülebilirlik Faaliyetleri Temelinde 167 Yıldır Devam Eden Bir Aile İşletmesi: Tarihi Kalkanoğlu Pilavı. *Pamukkale Üniversitesi İşletme Araştırmaları Dergisi (PIAR)*, 10(1).
- Doğan, F. N. ve Karpuzcu, M. E. (2019). Türkiye’de tarım kaynaklı pestisit kirliliğinin durumu ve alternatif kontrol tedbirlerinin incelenmesi. *Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 25(6).
- Eken, B. F. (2022). *Temizlik Malzemeleri: Faydaları ve Zararları*. Haspolat, Y. K. ve Ertuğrul, S. (Ed.), Sağlıklı Yaşam (s. 69-80) içinde. Ankara: Orient Yayınları.
- Elma, C. (2019). Ünite 9: Verilerin Toplanması: Gözlem ve Doküman İncelemesi (powerpoint sunusu). Ondokuz Mayıs Üniversitesi. Erişim adresi: <https://avys.omu.edu.tr/storage/app/public/cevat.elma/118237/%C3%9CN%C4%B0%C4%B0TE%20%209%20Veri%20Toplama%20Y%C3%B6ntemi-%20G%C3%B6zlem.ppt>
- Emtia. (2023). *Türk Dil Kurumu güncel Türkçe sözlük* içinde. Erişim adresi: <https://sozluk.gov.tr/>
- Ertan, Y. (2018). Türkiye’de Sürdürülebilirlik Raporlaması (2005-2017). *Journal of Accounting and Taxation Studies*, 11 (3).
- FAO, 2009. Coping With A Changing Climate: Considerations for Adaptation and Mitigation in
- Gökhasan, Z. (2023). *Uluslararası Tarımsal Emtia Fiyatlarının Pay Senedi Piyasası Üzerindeki Etkisinin Ekonometrik Analizi: Türkiye Üzerine Bir Uygulama* (Yüksek lisans tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Afyon). Erişim adresi: <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>
- Gözgeç, H. ve Aydemir, B. (2019). Gastronomide Kadın Sokak Gıdasatıcıları: Bir Örnek Olay Çalışması. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 8 (4).
- Green Restaurant Association, (t.y.). About us. Erişim adresi: <https://www.dinegreen.com/about>
- Green Restaurant Association, (t.y.). Certification Standart. Erişim adresi: <https://www.dinegreen.com/certification-standards>
- Green Restaurant Association, (t.y.). Find Certified Green Restaurants. Erişim adresi: <https://www.dinegreen.com/results>
- Gürsoy, Ç., Özer, Ç. (2022). Sürdürülebilir Unsurların Gelişmesine Katkıda Bulunan Bir Yaratıcı Ekonomi Alanı: Gastroekonomi, *Journal of Tourism Intelligence and Smartness*, 5(1), 11-23.
- Ha, J., & Jang, S. (Shawn). (2013). Variety seeking in restaurant choice and its drivers. *International Journal of Hospitality Management*, 32.
- Harp, S. L. (2001). Marketing Michelin: Advertising & Culturel Identity in Twentieth-Century France. London: The John Hopkins University Press.

- Hatipoğlu, A. (2014). Osmanlı Saray Mutfağı'nın Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi. (Doktora tezi, Sakarya Üniversitesi, Sakarya). Erişim adresi: <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/>
- Hoa, N. V. Ve May, I. (2021). A Reflection on The Story, Current Positioning, Offerings and The Darker Side of The Luxury Gastronomy Book, The Michelin Guide. *Research in Hospitality Management* 2021, 11(1).
- İsayev, E. Ve Özdemir, M. (2011). Büyük İpek Yolu ve Türk Dünyası. *Zeitschrift Für Die Welt Der Türken*, 3(1).
- Kaya, E. (2022). Sürdürülebilir Mutfak Uygulamalarına Bir Örnek: Ankara Fine Dining Restoranlarında Gıda Atıkları, (Yüksek lisans tezi, Başkent Üniversitesi, Ankara). Erişim adresi: <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>
- Kaya, F. B. (2019). Sürdürülebilir Restoran İşletmeciliği: Eskişehir İli Örneği, (Yüksek lisans tezi, Karabük Üniversitesi, Karabük). Erişim adresi: <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>
- Kılınç, O. (2011). Restoran İşletmelerinde Hizmet Garantisi Uygulamaları ve Müşteri Tercihlerine Etkileri. (Doktora tezi, Adnan Menderes Üniversitesi, Aydın). Erişim adresi: <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>
- Kılınç, O. (2014). Temalı Restoranlar ve Barlar. Osman N. Özdoğan (Ed.). Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler Kavramlar, Yaklaşımlar, Başarı Hikayeleri (s. 90-115) içinde. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Komar, P. (2020). In vino sanitas. Medical qualities of Greek wines. *Mélanges de l'École française de Rome-Antiquité*, 132(2).
- Koyuncu, M. ve Akgün, H. (2018). Çiftlik Hayvanları ve Küresel İklim Değişikliği Arasındaki Etkileşim. *U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi*, 32(1).
- Kurnaz, A. (2017). Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Yeşil Restoranların Hizmet Kalite Algısının GRSERV ile Ölçümü: İstanbul Örneği, (Doktora tezi, Adnan Menderes Üniversitesi, Aydın). Erişim adresi: <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/>
- Kuzucu, M. (2022). *Tarımda Zirai İlaç Atıkları Çevre ve İnsan Sağlığı*. Ersoy, N. (Ed.), Ziraat, Orman ve Su Ürünleri Alanında Yeni Trendler (s. 385-402) içinde. İzmir: Duvar Yayınları.
- La Rioja. (2023, 7 Ağustos). Cifras de población. Erişim adresi: <https://www.larioja.org/estadistica/es/area-tematica-poblacion/cifras-poblacion>
- Lane, C. (2011). Culinary Culture and Globalization. An Analysis of British and German Michelin-Starred Restaurants. *The British Journal of Sociology*, 62(4). doi:10.1111/j.1468-4446.2011.01387.x
- Leblebici, D. N. (t.y.). Araştırma Yöntem ve Teknikleri Veri Toplama Yöntemleri (pdf). Hacettepe Üniversitesi. Erişim adresi: <https://yunus.hacettepe.edu.tr/~nadi/AY6.pdf>
- Lee, S., Chua, B.-L., & Han, H. (2020). Variety-seeking motivations and customer behaviors for new restaurants: An empirical comparison among full-service, quick-casual, and quick-service restaurants. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 43. doi:10.1016/j.jhtm.2020.04.004
- Liu, P., Segovia, M., Tse, E. C. Y., & Nayga, R. M. (2022). Become an environmentally responsible customer by choosing low-carbon footprint products at restaurants: Integrating the elaboration likelihood model (ELM) and the theory of planned behavior (TPB). *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 52.
- Lottman, H. R. (2003). The Michelin Men: Driving an Empire. London, New York: I.B. Tauris.

- Lynch, K. M. (2013). Drinking and Dining. Smith, T. J. Ve Plantzos, D. (Ed.), A Companion to Greek Art (s. 525-542) içinde. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons.
- Martin, B. P. (2022). The Michelin Guide: A Geographical Perspective of the Famous Red Guide through Time. *ATINER's Conference Paper Proceedings Series, MDT2022-0234*.
- Michelin (t.y.). Michelin Heritage. Erişim adresi: <https://www.michelin.com/en/michelin-group/about-us/michelin-heritage/>
- Michelin (t.y.). Michelin Rehberi İstanbul'un İlk Seçkisinde 53 Restoran Yer Aldı. Erişim adresi: <https://www.michelin.com.tr/basinda-michelin/michelin-star-revelation-istanbul>
- Michelin Guide (2020, 25 Şubat). MICHELIN Debuts New Sustainable Gastronomy Icon. Erişim adresi: <https://guide.michelin.com/kr/en/article/sustainable-gastronomy/michelin-new-sustainable-gastronomy-icon-copy1>
- Michelin Guide (2021, 14 Ekim). About The MICHELIN Guide. Erişim adresi: <https://guide.michelin.com/tr/en/article/features/about-the-michelin-guide>
- Michelin Guide (2022, 1 Ekim). What is a Michelin Green Star and How Do You Earn One? Erişim adresi: <https://guide.michelin.com/ie/en/article/features/what-is-the-michelin-green-star-and-how-do-you-earn-one>
- Michelin Guide (2022, 10 Ekim). What is a Michelin Star? Erişim adresi: <https://guide.michelin.com/tr/en/article/features/what-is-a-michelin-star>
- Michelin Guide (2023). Spain. Erişim adresi: <https://guide.michelin.com/tr/tr/selection/turkey/restaurants>
- Michelin Guide (2023). Türkiye. Erişim adresi: <https://guide.michelin.com/tr/tr/selection/turkey/restaurants>
- Michelin Guide (2023, 20 Temmuz). MICHELIN Rehberi'nin Türkiye haritasına İzmir ve Bodrum ekleniyor. Erişim adresi: <https://guide.michelin.com/tr/tr/article/news-and-views/izmir-and-bodrum-added-to-the-michelin-guide-s-turkish-map-tr>
- Michelin Guide (t.y.). To the Stars and Beyond. Erişim adresi: <https://guide.michelin.com/us/en/to-the-stars-and-beyond>
- Michelin Guide. (2023, 7 Ağustos). Restoranlar. Erişim adresi: <https://guide.michelin.com/tr/tr/la-rioja/restaurants>
- Nicolau, J. L., Guix, M., Hernandez-Maskivker, G., & Molenkamp, N. (2020). Millennials' willingness to pay for green restaurants. *International Journal of Hospitality Management*, 90. doi:10.1016/j.ijhm.2020.102601
- Özkan, E. Ve Şahin, Y. (2021). Sürdürülebilir Sistemler: 2010-2020 Yılları Arası Literatür İncelemesi. *UMÜFED Uluslararası Batı Karadeniz Mühendislik ve Fen Bilimleri Dergisi*, 3(1).
- Öztürk, H. K., Öztürk, H. M. ve Dombaycı, A. (2018). Turizm Sektöründe Enerji Tüketimi ve Enerji Tasarruf Olanakları. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1).
- Pekküçükşen, Ş. ve Yiğit, Y. (2019). Atık Yönetimi'nde İyi Uygulama Örneği: Yeşil Nesil Restoran Hareketi. *Turkish Studies-Economics, Finance, Politics*, 14(1).
- Pulkkinen, H., Roininen, T., Katajajuuri, J. M. ve Järvinen, M. (2015). Development of a Climate Choice meal concept for restaurants based on carbon footprinting. *The International Journal of Life Cycle Assessment*, 21(5). doi:10.1007/s11367-015-0913-8
- Radjenovic, M. (2014). Development model of the fine dining restaurant. In faculty of tourism and hospitality management in Opatija. Biennial international congress. Tourism&Hospitality Industry (p.631). University of Rijeka, Faculty of Tourism & Hospitality Management.

- Rawson, K. ve Shore, E. (2019). A Global History Dining Out of Restaurants. London: Reaktion Books Ltd.
- Richards, G. (2002). Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption? Hjalager, A. M. ve Richards G. (Ed.). Tourism and Gastronomy (s.3-20) içinde. London: Routledge, 2002.
- Ruddell, S. M. (1964). The Inn, Restaurant And Tavern Business In Ancient Pompeii. (Yüksek Lisans tezi, University of Maryland, Maryland). Erişim adresi: <https://drum.lib.umd.edu/items/3d1b8bde-aea7-4230-9da5-552e812cf5b2>
- Sarmiento, C. V. ve El Hanandeh, A. (2018). Customers' perceptions and expectations of environmentally sustainable restaurant and the development of green index: The case of the Gold Coast, Australia. *Sustainable Production and Consumption*. <https://doi.org/10.1016/j.spc.2018.04.001>
- Sitwell, W. (2020). The Restaurant: A History of Eating Out. New York: Simon & Schuster Ltd.
- Sonneveld, K. (2000). What drives (food) packaging innovation? *Packaging Technology and Science*, 13(1).
- Sönmez, S. (2007). Ortaçağ Türk ve İslam Dünyasında Kervansaraylar (Hanlar-Ribatlar). *Atatürk Üniversitesi Kazım Karabekir Eğitim Fakültesi Dergisi*, 0 (15).
- Sünnetçioğlu, S. ve Yılmaz, B. S. (2015). İzmir'deki Restoran Yöneticilerinin Sürdürülebilir Restoran İşletmeciliği Üzerine Yaklaşımlarının Değerlendirilmesi. *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5 (1).
- Sürdürülebilir (2023). Türk Dil Kurumu güncel Türkçe Sözlük içinde. Erişim adresi: <https://sozluk.gov.tr/>
- Sürdürülebilirlik (2023). Türk Dil Kurumu güncel Türkçe Sözlük içinde. Erişim adresi: <https://sozluk.gov.tr/>
- Şahingöz, S. A. ve Güleç, E. (2019). Restoran mutfaklarında yeşil nesil restoran hareketi: "La Mancha Restoran" örneği. *Journal of Tourism Theory and Research* 5(2).
- Şen, H. Kaya, A. ve Alparslan, B. (2018). Sürdürülebilirlik Üzerine Tarihsel ve Güncel Bir Perspektif. *Ekonomik Yaklaşım*, 29(107).
- T.C. Ticaret Bakanlığı, Esnaf, Sanatkarlar ve Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü. (2021). Lokantacılık Meslek Kılavuzu. Erişim adresi: <https://esnafkoop.ticaret.gov.tr/data/60740b0913b876921cb5ae8d/LOKANTACILIK%20MESLEK%20KILAVUZU1901.pdf>
- Tan, S.S. (2019, Mart). *Kırsal Yoksulluk ve Sübvansiyonlar: Tarımsal Girdi Sübvansiyonları Açısından Bir Değerlendirme* (s. 721-731). XI. IBANESS Kongreler Serisi, Tekirdağ. Erişim adresi: https://www.ibaness.org/conferences/tekirdag_2019/ibaness_tekirdag_proceedings_draft_7.pdf
- The Sustainable Restaurant Association (t.y.). Our Story. Erişim adresi: <https://thesra.org/about-us/>
- The Sustainable Restaurant Association (t.y.). The Food Made Good Standard. Erişim adresi: <https://thesra.org/the-food-made-good-standard/>
- The Sustainable Restaurant Association (t.y.). What is the standart? Erişim adresi: <https://thesra.org/the-food-made-good-standard/what-is-the-standard/>
- Turgut, S. (2023). Gastronomi ve Mutfak Sanatlarında Tematik Restoranlar: Makarna Temalı Restoranlar Örneği. (Yüksek Lisans tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Afyon). Erişim adresi: <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/>

- Turizm Tesislerinin Niteliklerine İlişkin Yönetmelik (2019, 1 Haziran). Resmi Gazete (Sayı: 30791). Erişim adresi: <https://www.mevzuat.gov.tr/anasayfa/MevzuatFihristDetayIframe?MevzuatTur=21&MevzuatNo=1134&MevzuatTertip=5>
- Türkeş, M. (2020). İklim Değişikliğinin Tarımsal Üretim ve Gıda Güvenliğine Etkileri: Bilimsel Bir Değerlendirme. *Ege Coğrafya Dergisi*, 29 (1).
- UNDESA (2014). The 10 Year Framework of Programmes on Sustainable Consumption and Production Patterns (10YFP). Erişim adresi: <https://sustainabledevelopment.un.org/index.php?page=view&type=400&nr=1444&menu=35>
- United Nations (t.y.). Academic Impact: Sustainability. Erişim adresi: <https://www.un.org/en/academic-impact/sustainability>
- United Nations (t.y.). The 17 Goals. Erişim Adresi: <https://sdgs.un.org/goals>
- Ürer, H. (2010). Osmanlı'da Kahve/Kahvehane Kültürü ve Salihli'den Bir Kahvehane Örneği "Himaye-İ Etfal". *Sanat Tarihi Dergisi*, XIX(2).
- Walker, J. R. (2011). The restaurant from concept to operation. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- World Trade Organization. (t.y.). The Doha Round. Erişim adresi: https://www.wto.org/english/tratop_e/dda_e/dda_e.htm
- Yavuz, Ö. Ve Mesci, M. (2020). Etnik Restoranlarda Marka Değeri Oluşturulması: İstanbul Örneği. *Gaziantep University Journal Of Social Sciences*, 19(3).
- Yazıcıoğlu, İ. ve Aydın, A. (2018). Yeşil Restoran Uygulamaları Üzerine Nitel Bir Araştırma: İstanbul Örneği. *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 1.
- Yazıcıoğlu, İ., Özata, E., ve Yarış, A. (2018). Sürdürülebilir Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği: Ankara İlinde Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2).
- Yılmaz, E. Ve Alagöz, Z. (2018). Toprak Bozulması. *Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 22 (45).
- Yılmaz, G. ve Özdemir, B. (2017). Turizm Destinasyonlarında Restoran Biçimleşmeleri: Kapadokya Bölgesi Üzerine Nitel Bir Araştırma. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi* 28(1).
- Yüce, U.Y. (2011). *Uluslar Arası Ticarete Sübvansiyon ve Karşı Önlemler* (Yüksek lisans tezi, İstanbul Ticaret Üniversitesi, İstanbul). Erişim adresi: <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>