

## KENDİ ÜRÜNLERİNİ YETİŞTİREN MUTFAK ŞEFLERİNİN DENEYİMLERİNİN SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ BAKIŞ AÇISIYLA DEĞERLENDİRİLMESİ

Ayşe SÜNNETÇİOĞLU \*  
Serdar SÜNNETÇİOĞLU \*\*  
Ekim İSTEM\*\*\*

### Özet

Bu çalışmada restoranlarında ya da otellerinde kendi ürünlerini yetiştiren şeflerin deneyimleri, görüşleri ve karşılaştıkları zorlukları değerlendirmek amaçlanmıştır. Nitel araştırma yöntemlerinden olgubilim deseni perspektifinde dizayn edilen çalışmada veriler; görüşme ve görüşme formu yöntemiyle toplanmış, içerik ve betimsel analiz yöntemiyle analiz edilmiştir. Çalışma bulgularına göre şeflerin restoranların çevresel sorunlarda bir payı olduğu konusunda hemfikir oldukları görülmüş ve üretim süreçlerinde özellikle doğal, kaliteli ve yerel ürün tedariğinin önemli olduğunu belirtmişler sonuç olarak kendi ürünlerini yetiştirmeye başladıklarını vurgulamışlardır. Motivasyonları arasında iyi ürün elde etmenin yanında sürdürülebilirlik, hobi ve ekibin bilinçlenmesi gibi unsurlar da yer alırken elde ettikleri faydalar ürün, psikolojik ve tüketici faydası şeklinde gruplanmıştır.

*Anahtar Kelimeler: Sürdürülebilir Gastronomi, çiftlik restoranlar, şeflerin düşünceleri*

*Jel Kodları: Q1, Q13, Q18, L83*

---

\* Doç. Dr., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gelibolu Piri reis MYO, [aysesunnetcioglu@comu.edu.tr](mailto:aysesunnetcioglu@comu.edu.tr)  
ORCID: 0000-0002-4295-9776

\*\* Doç., Dr., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü,  
[serdarsunnetcioglu@comu.edu.tr](mailto:serdarsunnetcioglu@comu.edu.tr)  
ORCID: 0000-0003-0244-5874

\*\*\* Yüksek Lisans Öğrencisi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü,  
[ekimistem.18@gmail.com](mailto:ekimistem.18@gmail.com)  
ORCID: 0009-0008-0969-587X

Alındığı Tarih : 07.12.2023  
Kabul Edildiği Tarih : 18.12.2023  
Açık Erişim Tarihi : 26.12.2023

## **Evaluation of the Experiences of Kitchen Chefs Who Grow Their Own Products from the Perspective of Sustainable Gastronomy Abstract**

This study aimed to evaluate the experiences, opinions and difficulties faced by chefs who grow their own products in their restaurants or hotels. In the study designed in the perspective of phenomenology pattern, one of the qualitative research methods, the data were collected by interview and interview form method and analyzed by content and descriptive analysis method. According to the study findings, it was seen that the chefs agreed that restaurants had a share in environmental problems, and they stated that the supply of natural, high-quality and local products was especially important in the production processes, and as a result, they emphasized that they started to grow their own products. While their motivations include obtaining good products, sustainability, hobby and awareness of the team, the benefits they obtain are grouped as product, psychological and consumer benefit.

*Key Words: Sustainable Gastronomy, farm restaurants, chefs' opinions*

*Jel Codes: Q1, Q13, Q18, L83*

### **Giriş**

Küresel ısınmayla mücadeleyi amaçlayan Kyoto Protokolü'nün 2005 yılında duyurulmasından bu yana, sürdürülebilir kalkınma, organizasyonel politikaların oluşturulması ve yönetilmesinde önemli bir ilke olarak dünya çapında vurgulanmıştır (Wang, Chen, Lee ve Tsai, 2013). Bununla birlikte, Dünya'da 2020'li yıllarda pandemi ile birlikte en çok gündeme gelen konu başlıklardan birisi de iklim değişikliği ve ülkelerin yapabilecekleri uygulamalardır. Bu kapsamda uluslararası kapsamda gerçekleştirilen en son toplantı Birleşmiş Milletler İklim Değişikliği Çerçeve Sözleşmesi 27. Taraflar Konferansı (COP27) bu yıl 6-18 Kasım 2022 tarihleri arasında Mısır'ın Şarm-El Şeyh şehrinde düzenlendi. Toplantı kapsamında bir araya gelen tüm paydaşlar, hızla harekete geçmenin zamanı geldiği konusunda hemfikir oldular. BM Hükümetlerarası İklim Değişikliği Paneli'ne (IPCC) göre, Paris Anlaşması'nın sıcaklık artışını bu yüzyılın sonuna kadar 1,5 santigrat derece ile sınırlama hedefine ulaşmak için CO2 emisyonlarının 2030 yılına kadar 2010 seviyelerine kıyasla %45 oranında azaltılması gerekiyor. Bu, daha sık ve şiddetli kuraklıklar, sıcak hava dalgaları ve yağışlar dahil olmak üzere iklim değişikliğinin en kötü etkilerinden kaçınmak için çok önemlidir. UNFCCC tarafından COP27

öncesinde yayınlanan bir rapor, ülkeler küresel sera gazı emisyonları eğrisini aşağı doğru eğerken, küresel sıcaklık artışını yüzyılın sonuna kadar 1,5 santigrat derece ile sınırlandırma çabalarının yetersiz kaldığını gösteriyor. Bu kapsamda Türkiye ulusal olarak 2053 yılında karbon nötr olma hedefini ilan etti ve Şarm El Şeyh’de düzenlenen 27. Taraflar Konferansı Üst Düzey Bakanlar Zirvesi’nde, Paris Anlaşması çerçevesinde 2030 yılı için yüzde 21 olarak açıklanan azaltım hedefinin yeni Ulusal Katkı Beyanı (NDC) çerçevesinde yüzde 41’e yükseltildiği açıklandı (<https://www.marmara.gov.tr>, UNDP, 2023: 6).

Ülkelerin ve küresel çapta yapılabilecek uygulamaların yanında gastronomi ve restorancılık sektörünün de içinde bulunduğu daha mikro ölçekte işletmelerin de bu konuda bilinçlendiğini ve önemli uygulamalar yapabildiği görülmektedir. Tüm uygulama ve süreçlerinin çevreyle dost olan ve alınıyazında sürdürülebilir restoranlar, yeşil restoranlar olarak da adlandırılan işletmeler ile birlikte çevreyle dost uygulamaları kısmen yapabilen restoran işletmeleri de mevcuttur.

Sürdürülebilir bir şef ve faaliyet gösterdiği restoranlar, geleceğin ihtiyaçlarını tehlikeye atmamak için deneyim yaşamak isteyen müşterinin isteklerine yanıt verirken doğal kaynakların ve toksik malzemelerin kullanımını en aza indirmekte ve yiyecek içecek hizmetinin yaşam döngüsü boyunca personelin ve toplumun sosyal ve ekonomik refahını, çevre ve halk sağlığını en üst düzeye çıkarmayı amaçlamaktadır (Gössling ve Hall, 2022). İlgili alanyazında sürdürülebilir gastronomi konusunda çalışmalar yürütülürken (Durlu-Özkaya, Sünnetçioğlu ve Can, 2013; Durlu-Özkaya, Özkök, Sünnetçioğlu ve Sünnetçioğlu, 2021; Gössling ve Hall, 2022; Scarpato, 2002) profesyonel mutfak şefleri de sürdürülebilirliğe dikkat çekmekte ve sürdürülebilirliğin sağlanabilmesi için çeşitli stratejileri uyguladıkları görülmektedir (Gastronomi Dergisi, 2023; Eren, 2018). Yiyecek ve içecek hizmetleri sektöründe iklim değişikliği ve çevre sorunlarına nasıl tepki verdiğinin bir göstergesi olarak değerlendirilebilecek (Gössling ve Hall, 2022) olan uygulamaları aşağıdaki gibi ifade edilebilir;

-Sıfır atık sağlayabilmek için, fermantasyon ve kuru olgunlaştırma gibi koruma tekniklerinin kullanımını, ürünlerde kontrollü bozulmanın sağlanması

-Atık ayrıştırma

-Mevsime göre değişen menüler sunma

-Yöre halkını desteklemek için kadın girişimcilere yardımcı olmak için kadın kooperatiflerinden yerel ürünlere öncelik vererek, sosyal düzeyde yöre halkına da destek olma.

-Karbon ayak izini azaltma

-Plastik ambalajları sürdürülebilir ambalaj alternatifleriyle değiştiriyor. Şen'in restoranında pipet yerine ise buğday sapı kullanılıyor

- Yüzyıllardır bilinen geleneksel yemeklerimizin yeniden yaratılıp, gelecek nesillere aktarılmasını sağlamak. Bu kapsamda, Nuh'un Ambarı ve Slow Food Presidio listesinde yer alan ürünleri kullanma

- Yöresel ürün kullanma

- Ürün tedarikini yakın çevredeki yerel üreticilerden yapmak

- Tarımsal faaliyetler gerçekleştirerek kendi ürünlerinin üretimini gerçekleştirmek ve üretilen ürünler işletme mutfağında kullanmak. Mutfak şefleri reçetelerinde kullandığı tüm malzemeleri ilaç ve kimyasal gübre kullanmadan geleneksel yöntemlerle yetiştirmektedirler. Tarımsal faaliyetleri için, biyodinamik tarım ve permakültür yöntemleri de değerlendirilmekte, ekim, dikim, sulama ve hasat için ay takvimini takip edilmekte; topraktaki biyoçeşitliliği artırmak üzere çalışmalar yapılmaktadır. Toprağa kompost yapılmakta; yeşil çöpleri, mutfaktan çıkan organik çöpleri ve ofiste oluşan kağıt çöpleri kompost olarak kullanılmaktadır.

-Yenilenebilir enerji kaynaklarını kullanma; güneş enerjisi, rüzgar enerjisi

-Sürdürülebilir/ yeşil binalar tasarlamak.

Sıralanan uygulamalara bakıldığında bazı ürünlerin maliyet gerektiren, bazı uygulamaları yapabilmek için teknik ve tasarimsal değişiklikler gerektiren, bazı uygulamaların ise emek gerektiren bazı uygulamaların ise tüm bu unsurları birlikte gerektiren faaliyetler olduğu görülmektedir. Şeflerin daha kolay aksiyon alabilecekleri faaliyetler olarak, atık yönetimi, ürün tedarik kapsamında yöresel ürün kullanmak ve kendi ürünlerini yetiştirmek gibi unsurlar göze çarpmaktadır.

Yiyecek içecek işletmelerinin tedarik zincirini anlamak, çevresel etkilerini azaltmak ve hem işletme hem de daha geniş topluluk için sosyal ve ekonomik faydaları en üst düzeye çıkarmak açısından çok önemlidir (Gössling ve Hall, 2022). Tedarik zincirini kısaltmak, aracısızlaşma, yerel ürün satın alma, yerel tedarikçiler ile çalışma, sürdürülebilir tedarik zincirinin sağlanabilmesi için önemli olarak ele alınmaktadır (Meier, Siorak, Bonsch Brui ve Cornuz, 2015: 268; Sloan, Legrand ve Hindley, 2015:243; Gössling ve Hall, 2022). Çevre dostu

beslenmenin dikkate alınması, yiyecek servisi operasyonlarında yalnızca yiyecek hazırlama ve israfın azaltılmasına değil, aynı zamanda tedarik zincirine de dikkat edilmesi anlamına gelmektedir (Gössling ve Hall, 2022). Sürdürülebilir yiyecek ve içecek tedarik zinciri yönetimi, yiyecek ve içeceklerle ilgili olarak menü tasarımı, yiyecek satın alma, depolama, üretim, satış, servis, temizlik ve işlem sonrası işlemleri de içeren genel süreç yönetimini tanımlamaktadır. Her süreç sağlık, sanitasyon, gıda güvenliği ve ekonominin yanı sıra sürdürülebilirliğin de dikkatle değerlendirilmesini içerir (Wang vd.,2013: 266). Sürdürülebilir tedarik zinciri yönetimi, çevresel, sosyal ve ekonomik olmak üzere üç boyutta ele alınmaktadır. Çevresel boyutta karbon ayak izi ve gıda kilometresi üzerinde durulmaktadır. Soyul boyut kapsamında ise, gıda güvencesi, gıda güvenliği, sağlıklı ve yeterli beslenme, mutfaka ait bilginin korunması, üretici ve tüketici ilişkileri gündeme gelmektedir. Ekolojik restoranların gıda kilometresini azaltarak karbon ayak izini azaltmasının çevresel sürdürülebilirliğe katkı sağladığı gibi ekonomik sürdürülebilirliğe de katkı sağlamakta olduğu ve bu yol ile, küçük ölçekli tarım ve hayvancılık üreticilerinin desteklenmesinin mümkün olabileceği vurgulanmaktadır (Sünnetçioğlu ve Özkök, 2021).

Günümüzde restoranlarda şeflerin kendi ekip biçtikleri ya da üretim faaliyetlerini kendilerinin organize ettiği tedarik yöntemlerini de kullandıkları görülmektedir (Eren, 2018; Gastronomi Dergisi, 2023). Ekolojik restoranlar mal ve hizmetlerin tedarikinde; yerinde üretim seçeneği üzerinde de yoğunlaşmaktadırlar. Yerinde üretim restoranın içinde ve çevresinde perma-kültürün konusunu oluşturan organik çiftliklerde ve üretim merkezlerinde kullanılan sistemlerin mikro ölçekli hallerini kullanma yoluyla yapılmaktadır (Eren, 2018: 537)

İlgili alanyazında mutfak şeflerinin mesleki konulardaki düşüncelerini ya da gerçekleştirdikleri uygulamaları tespit etmek amacıyla yapılmış birçok araştırmaya rastlanmaktadır. Yabancı şeflerin Türk Mutfağı'na ilişkin değerlendirmeleri (Çakıcı ve Eser, 2016), moleküler gastronomiye bakış açıları (Akoğlu, Çavuş ve Bayhan, 2017), şeflerin coğrafi işaretli ürünlerle ilgili görüşlerinin değerlendirilmesi (Işık ve Sevim, 2023), yenilebilir çiçekler, yenilebilir mantarlar gibi mutfakta kullanılan ürünler (Yıldırım, 2022; Duman ve Sarper, 2023), sıfır atık uygulamalarına bakış açısı (Hazarhun, Çetinsöz ve Gündoğdu, 2023), herşey dahil sisteme bakış açıları (Akyürek , Kızılcık ve Kutukız, 2019), pandemi süreci ve sektör üzerindeki etkilerinin değerlendirilmesi (Can ve Çolakoğlu, 2021; Demirdelen Alrawadteh ve Çifçi, 2021), gastronomi eğitimi alan öğrencilerin niteliklerine ilişkin mutfak şeflerinin görüşlerinin tespit

edilmesi (Yılmaz, Erdem ve Arman, 2018) ve şeflerin teknolojiye hazır bulunuşluk durumları (Çalhan ve Kılıçhan, 2018) ele alınan konular arasındadır. Bu kapsamda çalışmada; profesyonel mutfak şeflerinin tarımsal faaliyetler gerçekleştirerek kendi ürünlerini üretme süreçleri incelemek amaçlanmıştır. Tarımsal faaliyet gerçekleştiren mutfak şeflerinin motivasyonları, tarımsal faaliyetler gerçekleştirerek ürün yetiştirmenin avantaj ve dezavantajları belirlenmeye çalışılmıştır.

## 1. Yöntem

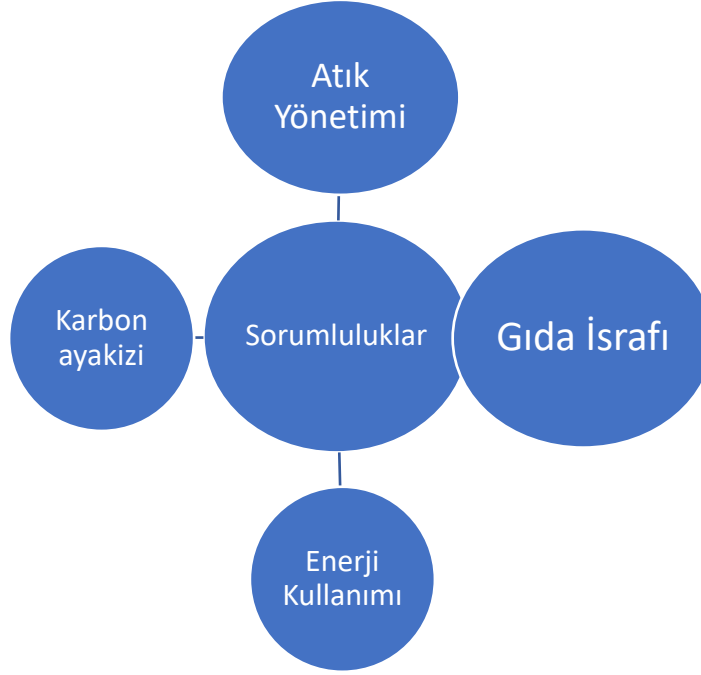
Çalışma, nitel araştırma yöntemlerinden olgubilim deseninde tasarlanmıştır. Olgu bilim deseninde söz konusu fenomeni (olguyu) deneyimleyen bireylerin deneyimleri üzerine derinlemesine araştırma yapılması esas unsurdur. Araştırmada örnekleme yöntemi olarak amaçlı örnekleme çeşitlerinden kartopu örnekleme yöntemi tercih edilmiştir. Bu kapsamda kendi ürünlerini restoranlarının çiftliğinde yetiştirdiği bilenen şefler ile görüşmelere başlanmış ve onların önerdiği diğer şeflerle de görüşmeler devam ettirilmiştir. Toplamda yedi şef ile görüşmeler tamamlanmış olup görüşmeler 15 Mayıs 2023 ile 30 Haziran 2023 tarihlerinde yapılmıştır. Yüzyüze görüşmenin yanı sıra şartlar gereği online görüşme ve görüşme formu aracılığı ile veriler toplanmıştır. Verilerin analizinde içerik analizi ve betimsel analiz yöntemleri kullanılmış olup geçerlilik ve güvenilirliği sağlama açısından birden fazla kodlayıcı ile kodlamalar yapılmıştır ve doğrudan alıntılar ile veriler desteklenmiştir.

## 2. Bulgular

### 2.1. Yaşanan Çevre Sorunlarında Restoran İşletmelerinin Sorumlulukları

Yaşanan çevre sorunlarında restoran işletmelerinin sorumlulukları bazı katılımcılara göre büyük ölçekli fabrika ve işletmelerin yanında daha azdır. Ancak sorumlulukları olduğunu düşünen şefler bu konuları gıda israfı, karbon ayak izi ve atık yönetimi ve su ve enerji kullanımı alanlarında olduğu görülmektedir.

### Şekil. 1 Çevre Sorunlarında Restoran İşletmelerinin Sorumlulukları



Katılımcıların en çok vurguladığı sorumluluk unsuru gıda israfıdır. Bu konuda Katılımcı E. “Çok minimaldir diye düşünüyorum yani. *“Fabrikaların yanında endüstriyel tarımın yanında endüstri hayvan üretiminin yanında yani restoranlar ufacık bir şey alır diye düşünüyorum”*. Bir parça restorandan yani en büyük mesele restoranlarda gıda israfı olabilir onu konuşabiliriz” şeklinde görüş bildirmiştir. Katılımcı M. *“Zaiyat problemleri en çok. Yani yapılan reçeteler ya da ürün gruplarında planlama hataları bunların doğurduğu zaiyatlar”* konusunda restoranların çevre sorunlarında bir payı olabileceğine değinmiştir. Katılımcı A. ise *“Gıda israfı örneğin çok kuverli bir restoranda o hafta rezervasyon sayısı yüksektir ancak rezervasyon iptalinde tedarik edilen ürün değerlendirilemezse zayi olur bu da hem restoran işletmesini ekonomik anlamda etkileyeceği gibi hem de çevresel olarak bir gıda atığına dönüşmüş olacak.”* sözlerine restoranların israfa yol açabileceklerine vurgu yapmıştır.

Şeflerin vurguladığı diğer önemli bir konu ise atık yönetimidir. Katılımcı A. *“Restoranların atıklarının doğru bir şekilde ayrıştırılması gerekiyor. Ancak bu sadece restoran işletmeleri ile sınırlandırılacak bir konuda değil. Toplumca hareket etmeliyiz diye düşünüyorum”*. Katılımcı N. *“Kimyasal ve organik atık konusunda duyarsız olunması ayrıştırılmaması ve doğaya bırakılması çevre kirliliğinin en büyük etkenlerindedir”*



Katılımcı E. karbon ayak izine vurgu yaparak *“Bir parça da ithal ürünlerle ilgili bir şeyler konuşabiliriz. Hani dünyanın öbür ucundan gelen gıda ve içki ve şarap ürünlerinin karbon ayak izleri yüksek oluyor*

Katılımcı S. ise birçok faktöre değinmiştir. *“Restoranlar çevre sorunlarında önemli bir rol oynarlar bana göre. Gıda atıklarının yönetimi, su kullanımının etkinliği, enerji tüketimi ve plastik kullanımı gibi faktörler restoranların çevresel etkisini belirler.”*

## 2.2. Gıda Üretimi ve Tüketiminde Restoranların Rollerini

Katılımcılar bu soruya genellikle restoranların önemli rollerini olduğundan bahsetmekle birlikte genellikle Türkiye’de kişilerin genellikle özel günlerinde ya da zorunluluktan dolayı restoranları tercih ettiklerini bunun dışında bir restoran kültürünün çok olmadığını, fine-dining anlayışının daha yeni yeni başladığını belirtmektedirler. Kişilerin daha çok daha çok hızlı servis ve lokanta gibi restoranları daha çok tercih ettiklerini vurgulamaktadırlar. Bunun dışında yaptıkları ve yapılması gereken çevreci uygulamalardan bahsetmişlerdir. Bu konu ile şeflerin bazı görüşleri aşağıda yer almaktadır.

Katılımcı E. *“Sadece İstanbul'a bakarsak veya İzmir'e bakarsak hani belki restoran tüketimi daha yüksek gözüküyor olabilir ama hani Türkiye genelinde bence az”.*

Katılımcı N. *“Konsepti ve üretim standartları belli olan restoranların tarım balıkçılık yiyecekleri hazırlama, ürünleri stoklama gibi işler yaparken doğal kaynakları boşa harcamadan bir sonraki nesli ve imkanları düşünerek hareket ederek çevreye sağlığımız zarar vermeyecek şekilde planlanmış olması gerekir. Kalabalık menülerden kaçınılmalı, sıfır atık felsefesiyle hareket edilmeli.”*

Katılımcı S. *“Sürdürülebilir tarım uygulamalarını desteklemek için yerel ve organik ürünleri tercih ederek çevresel etkiyi azaltabilirler. Sürdürülebilir ve mevsimsel ürünleri tercih ederek su kullanımını ve enerji tüketimini azaltabilirler. Bu şekilde söyleyebilirim. “Restoranlar atık yönetimini uygulayarak gıda tüketiminde zayıfları minimuma indirebilirler. Menüleri daha sürdürülebilir şekilde hazırlayarak müşterilerin de bilinçli kararlar vermesine yardımcı olabilirler”.*

Katılımcı M. *“Ashında restoranın bulunduğu lokasyonda hangi mevsimde hangi ürünlerin etkili olarak üretilmesi ve ona göre tüketime çevrilmesi önemli”*

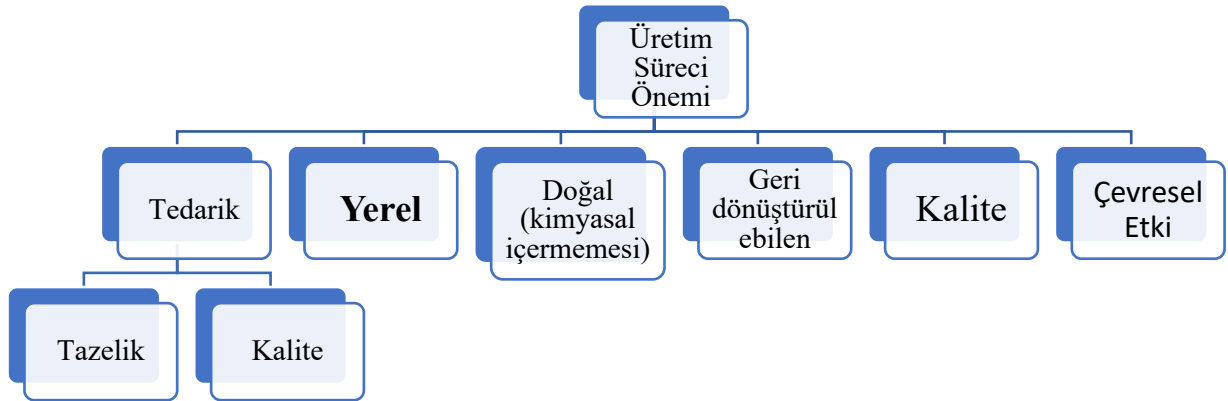


Katılımcı A. “Mesela bu seneki menüsünde şey var. Ciğer var, Arnavut ciğeri biz bu ciğer yaparken patatesini normal tırtık doğrama değilde kabuklarını da kullanıyoruz patates kabuk artığı çıkartmıyoruz. Burada da bunu misafirlerimiz falan bu şekilde anlatıyoruz. Yani atık sıfır atık sürdürülebilirlik adı altında çöpümüz yok. Patlıcan bir mezemiz var. Patlıcan kabukları komple giriyoruz. Burada da yine aynı şekilde anlattığımızda misafirlerimiz şaşırıyorlar. Hem kabuklu bir patlıcan yiyorlar, komple hem de çok lezzetli olduğu için seviyorlar. Kahvaltı büfesinden kalan simitleri de kurutarak simit kıtırları yapıyoruz. Bunları da misafirlerimize veriyoruz. Onun gibi böyle birçok alternatifi değerlendirerek menüyü içerisine dahil etmiş olduk”

### 2.3. Satın Aldığımız Ürünlerin Üretim Sürecinin Önemi

Katılımcıların satın aldıkları ürünlerin üretim sürecinde en çok önem verdiği konular arasında en çok vurgu yaptığı yerelliktir. Bunu sırasıyla kalite ve çevresel etki izlemektedir. Bunun dışında tedarik unsuru da önemli gördükleri tazelik ve kaliteye vurgu yaptıkları görülmektedir.

#### Şekil.2 Şeflerin Satın Aldığı Ürünlerin Üretim Sürecinde Önem Verilen Unsurlar



Katılımcı S.: “Biz üretimimizin bir kısmını kendimiz yapıyoruz. örneğin domates vb. bazı ürünleri kendimiz yetiştiriyoruz. hepsini yetiştirmek pek mümkün olmuyor çünkü emek isteyen bir iş. Yani genellikle ve bölge bir tedarikçilerden yani lokal üreticiler ile çalışmaya çalışıyoruz”

Katılımcı E.: Üretim süreçleri bence kaliteyi belirliyor öncelikle. Ve ürünün yani temizlik diyeceğim ama hani şey anlamında temizlik yani kimyasaldan ve suni gübrelerden hani iyi şekilde üretilmiş küçük üretilmiş ve özene bezene butik bir şekilde ve artizan bir şekilde üretilmiş olması çok önemli benim için. ....biz kendi otelimizin içinde çok ciddi bir tarım operasyonumuz var. Kendi sebzelerimizin aşağı yukarı yüzde seksenini üretiyoruz, taze baharatlarımızın neredeyse yüzde yüzünü üretiyoruz. İşte iki bin kök çileğimiz var. Yani kışın birkaç ay belki o zaman zaten çilek kullanımımız çok azalıyor. Çok zorunda kalırsa dışarıdan çilek alıyoruz Mart ayından başlayıp kasım sonu aralık kadar falan böyle bir dışarıdan hiç çilek almıyoruz ve hani fazlamız da çıkıyor işte onunla reçeller yapıyoruz, sorbe yapıyoruz, tost yapıyoruz filan. ....Hani çok ciddi bir operasyonumuz var ve bunların tamamını sıfır kimyasal, sıfır suni gübre ile yapıyoruz. Bütün yani bizim kapınızdan dışarı organik attığımız çıkmıyor. Sıfır organik atık diyebilirim. Onların hepsini kompost yapıyoruz. Kompost da tarlamız besliyoruz. Kompost un büyüklüğü yani her sene böyle 10 kamyon civarında büyüklükte bir kompost çıkıyor. Yani bütün mutfak atıkları, bütün çay kahve portallarından, yumurta kabuklarından, portakal kabuklarından, ofisteki kullanılan kâğıt atıklarına kadar hepsini kompost yapıyoruz. 21 dönüm bir bahçe içindeyiz. Bütün biçilen çimen, sonbaharda dökülen yapraklar işte. Minik bir göletimiz var. Onun altında da her sene bir, iki, üç kere temizliyoruz. Bir göletin tortusu oluşuyor. Böyle uçuşan yapraklar falan, çürükler vesaire. Orada balıklar var onların göl, göletin altındaki o çürük de alıp kompost ekliyoruz filan. Yani biz kendi içimizde bütün organik çöplerimizi kompost yapıp bütün o kompost orada tarla mızı, ekili alanlarımızı ve ağaçlarımızı besliyoruz. O açıdan biz kendi içimizde çok hani iyi bir denge kurduk, özellikle organik atıklar tarafında ürün tedarikinde. .... Ama tabii ki dışarıdan bir sürü ürün alıyoruz. Olabildiğince en yakınımızdaki ürünleri almaya çalışıyoruz. Şile bölgesi oldukça zengin bir bölge. Çok güzel küçük üreticiler var. Sebze ve meyve açısından özellikle orman meyveleri buralarda çok üretiliyor. Çilek biz almıyoruz ama çilek de bayağı bir üretiliyor. Yakınlarda özellikle yaz aylarında mümkün olabilecek piyasadaki bütün sebzeler üretiliyor. Kış aylarında biraz daha sınırlı, kış sebzeleri daha az. Daha çok Böyle lahana, ıspanak, pırasa, kereviz gibi birtakım şeyler var. Ondan sonra yakınımızda Şile Limanı var. Balıklarımızı, birçoğunu Şile Limandan tedarik ediyoruz. Onun dışında ben de bu arada kuzey egeliyim. Annem Çanakkale Çan, babamda Balıkesir Havran, Edremit. Ondan sonra şeyden kuzeye giden çok balık geliyor. Bizim balıkçılık özellikle kuzeye ege de hem Baba kaleden . Assos civarından gelen balıkları, Çanakkale civarından gelen balıkları seçtiğimizi onları almak

istiyoruz. Sonra işte kendi yakın köylerimizden oğlak kesiyoruz işte zamanda biz de haziranda oluyor işte. Geçen ay oğlakların kestik, kendi tavuklarını kendimiz besliyoruz, hem yumurtalarını kullanıyoruz hem kesiyoruz da arada kıyıp onları onlar da menüde yerini alıyor bir şekilde. Tabii ki bu. Bunlar dışında Türkiye'nin işte Kastamonu'dan siyez buğdayı ve unu geliyor, işte Kars'tan İlhan koşulunun kızıl buğday unu geliyor, işte Toroslar 'da tangalı çiftliğinden peynir alıyoruz, işte İzmir'de Mir Alem çiftliğinden peynir alıyoruz, işte Trakya'da bir yerden bir şey alıyoruz, işte eziyet eden bir tane Ezine peyniri geliyor, bir üreticimiz var hep ondan alıyoruz filan gibi. Speaker1: Hani Türkiye'deki birçok iyi ürünü bir şekilde burada topluyoruz.

. Bizim yan köyümüz de çok iyi bir üreticimiz var. Fatma Teyze diye böyle Türkiye'nin en iyi sirke ellerini filan yapıyor, Japonya falan satıyor böyle. Biz de ondan sirke alıyoruz biraz. Bizim için özel üretimler de yapıyor. Yemek tarafında yani gıda tarafında tedarikçilerimiz böyle Tabii işte.

Ondan sonra ithal ürün kullanımı çok çok minimize ettik. Yani eskiden belki yüz kalemde şu an mutfakta yani üç dört kalem falandır işte parmesan kullanıyoruz. Bizde risotto pirinci kullanıyoruz. Balzamik sirke kullanıyoruz. Yani ithal şarap çok fazla. Türkiye'nin de her yerinden bir şeyler geliyor. Yani oradaki karbon ayak izi miktar aramız yüksek diye düşünüyorum. Ama yerli ürünleri, yani Türkiye'ye ait olan şarapların satışı, satış oranı İtalya'ya göre daha yüksek. İtalya biraz daha prestij amaçlı duruyor gibi listede. Hani çok da yani bir diğeri on satılıyorsa İtalya bir iki satılıyor gibi bir şey. Yüksek alkolde neredeyse böyle. Yüzde 95 98 yabancı. Çünkü yerli rakı dışında çok ciddi bir yüksek alkolü maalesef bulunmuyor, işte bütün boss hot kadar viskiler, cinler, romlar, tekila, Meksikalılar onlar derken bunun çok büyük bir kısmı ithal maalesef. Keşke yerli güzel bir şeyler olsa. Başka nelerden bahsedebilirim ürün tedarik bir aşığı yukarı böyle toparlamış oluyor sanırım.

**Katılımcı A.** “Bir porselen firması tamamıyla atıklardan yaptıkları bir porselene tabak gerçekleştirmişler. Bunu almak istiyoruz. Diğer firmalarda tedarikçi firmalarda sipariş verirken. Buna dikkat ediyorlar mı? Etmiyorlar mı? Atık prosedürleri nedir, nasıldır, ne kullanıyorlar. Sevkiyatları, araçları ilerleyerek kontrol ederek tedarikçimizi seçiyoruz”.

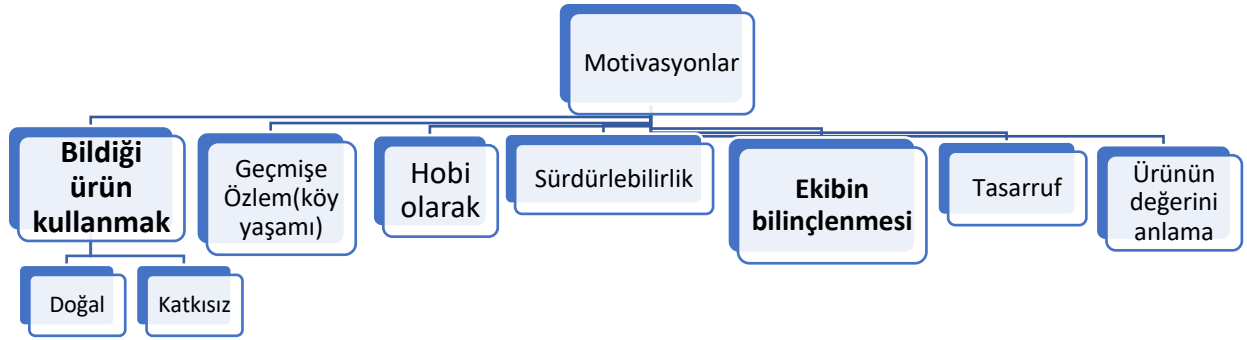
**Katılımcı S.:** Ürünlerin üretim süreci, çevresel etkileri ve sürdürülebilirlik açısından oldukça değerli bir faktör diyebiliriz. Ürünlerin üretiminde kullanılan kaynaklar, enerji tüketimi, atık yönetimi ve kimyasal kullanımı gibi unsurlar, çevresel olarak önemli görmekteyim. Bu nedenle

ürünlerin üretim sürecinin çevre dostu yöntemlerle gerçekleştirilmesi, doğal kaynakların korunması ve ekosistemlere zarar verilmemesi açısından da önemlidir aslında.

#### 2.4. Ürünleri Yetiştirmedeki Motivasyonları

Katılımcıların kendi ürünlerini yetiştirme motivasyonlarına bakıldığında en çok bildiği ürünü kullanma ve ekibinin bilinçlendirme isteğinin olduğu görülmektedir. Katılımcılar doğal ve katkısız ürüne bu şekilde ulaşabileceklerini vurgulamışlardır. Bu motivasyonlara ek olarak sürdürülebilirlik ve hobi amacıyla yaptıkları da görülmektedir.

#### Şekil 3. Şeflerin Ürünleri Kendi Yetiştirmelerindeki Motivasyonları



Katılımcı S. : Ürünleri, ürünlerin hepsini kendim yetiştirmem mümkün değil. Birkaç belli başlı ürünü kendim yetiştirebiliyorum. Yani onun dışında dediğim gibi ürünlerin %95 yüzde doksani kısmını alıyoruz yani bunun. Çünkü bu süreci yönetmek kolay bir süreç değil. Sonuçta domates de her gün domates vermiyor. Bunun için çok ciddi bir emek ve gerekli altyapı gerekiyor, yani bunu da sürdürülebilirliği. Tartışılır işte yüksek kuverli yerlerle illaki dışarıdan alım yapmak zorunda kalıyoruz. Yani Bu birazda hobisel bir şeyde aslında “toprağı hissetmek oradan ürün alıyor almak çünkü canlı bir organizma söz konusu burada. Yaptığımız iş gereği biz ne kadar doğaya saygı duyarsak doğada bizlere bu şekilde saygı duyar. Bunu yalnızca şefler değil aslında toplumsal bir şey olarak görülmeli ve herkes tarafından değer verilip korunmalı ve tarım belkide herkes tarafından yapılmalı”.

**Katılımcı S.:** *Bu konuda birkaç motivasyona sahibiz aslında. Şöyle söyleyeyim Kendi ürünlerinizi yetiştirerek, taze ve besleyici gıdalara erişim sağlayabilirsiniz. Bu, sağlıklı bir beslenme düzeni için önemlidir. Ürünlerinizi kendiniz yetiştirerek, hangi gübreleri ve kimyasalları kullanacağınıza dair kontrol sahibi olabilirsiniz. Bu, daha sağlıklı ve doğal ürünler elde etmenizi sağlar. Kendi ürünlerinizi yetiştirmek, başka yerlerden almamıza kıyasla uzun vadede maliyetten tasarruf etmemizi sağlar. Bahçe işleri yapmak, ekibimle birlikte doğayla daha yakın temas kurmanıza ve keyifli bir hobi edinmemizi de sağlıyor aslında.*

**Katılımcı M.:** *“Burada bir ürünün sıfırdan yani tohumdan takibini meyve verene kadar işte sebze verene kadarki sürecini gözlemlemek istedik”. Aynı zamanda burası bizim bünyemizde bulunan stajyerlerimize bir eğitim sahası. Yani ürünlerin yetişmesiyle ilgili kendilerine bilgi verdiğimiz bir yerdir.*

**Katılımcı N.:** *Bu içeride bulunan şeflerin ellerindeki malzemenin kıymetini anlamasından ve bir ayağının toprakta olması açısından kıymetlidir. Ve bunu yapıyorken ilaçsız bir şekilde yapıyor olmamız bizim için önemli mutfakta çıkan atıklarımızı kompost olarak değerlendirip toprağa geri veriyoruz. Ekibin bilinçlenmesi konusunda öncü bir rol oynuyor.*

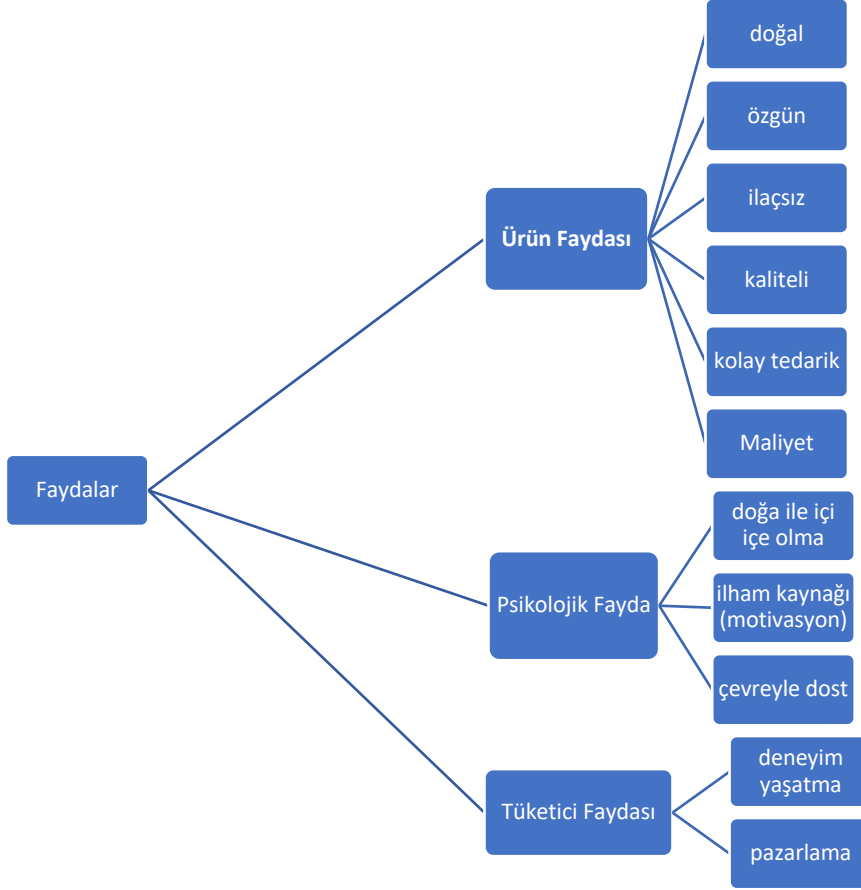
**Katılımcı N.:** *“Aslında doğal olarak ürünü nasıl sağlıklı yetiştirdiğim ya da hangi bazda o ürünü kullanmaya yönlendireceğim benim elimde oluyor doğal olarak da. Bahçeden çıkmış bir ürünün tam potansiyeli tabağıma yansımaları ben belirliyorum diyebilirim.*

**Katılımcı E.:** *“Yani o köy hayatına, doğaya falan. Hani çok şeyim yani o benim evim orası yani. Yani ben şimdi çok seviyorum gerçekten. Aşk bir şey hani. E benim yaşam tarzım o yani anlatabiliyorum. Hani o hikayeyi seviyorum “Kızım dünyaya gelince ben dedim ki ya bu artık yani bu şeylerden, işte manavlardan, bir yerden aldığımız hani endüstriyel üretim ürünler yeni az ben ufak tefek bir şeyler ekip biçmeye başlayayım hani.*

## **2.5. Ürünlerinizi Kendilerinin Yetiştirmenin Getirdiği Faydalar**

Şeflerin ürünleri kendi yetiştirdiklerinde en çok elde ettiği faydaları genellikle ürün ile ilgili faydalar; piyasada olmayan ürünleri elde edebilme, doğal, ilaçsız ve kaliteli ürüne ulaşabilme gibi unsurlar ön plana çıkarken doğa ile içi içe olma ve ilham kaynağı olma gibi psikolojik faydalar, müşteri deneyimi ve pazarlama gibi tüketiciye yönelik faydalar ve maliyet avantajı ve çevreye zarar vermeme gibi faydalara da değinilmiştir.

#### Şekil 4. Ürünleri Kendilerinin Yetiştirmenin Getirdiği Faydalar



Katılımcı S. : Yani doğayla iç içe olmak bir ilham kaynağı olabiliyor aslında. Onun dışında kendi yetiştirdiğin üründe illaki satın aldığım ürünlerin maliyet farkı oluşuyor.

Katılımcı E.: Neşeli yani hem şöyle yani hem sıfır ilaçlı çok kaliteli ürün yetiştiriyoruz. Bütün bu toprağa beslediğimiz için komposto filan çok lezzetli ürün alıyoruz ve yani her şey elimizin altında..... *Bir de yani markette bulamayacağınız bir sürü ürünü kendimiz yetiştiriyoruz. Yani işte yenilebilir çiçekler var, taze baharatlar var. Hiç piyasada satılmayan, Türkiye'de olmayan bile otlar, salatalar, yeşillikler bir şeyler var onlarda işte bu işin biraz kaymağı gibi oluyor.*

Katılımcı A.: Bir kere kendi alanımızda, kendi yakınımızda bir yerde olacağı için ekstra bir fosil yakıt kullanmadan gidip bunu toplayabiliriz. *Bir tarlamız uzak kalıyor olmuş olsa illaki oraya araç girmesi gerekecek. Burada bir yine çevreye zarar veriyor olacağız. Misafirler*

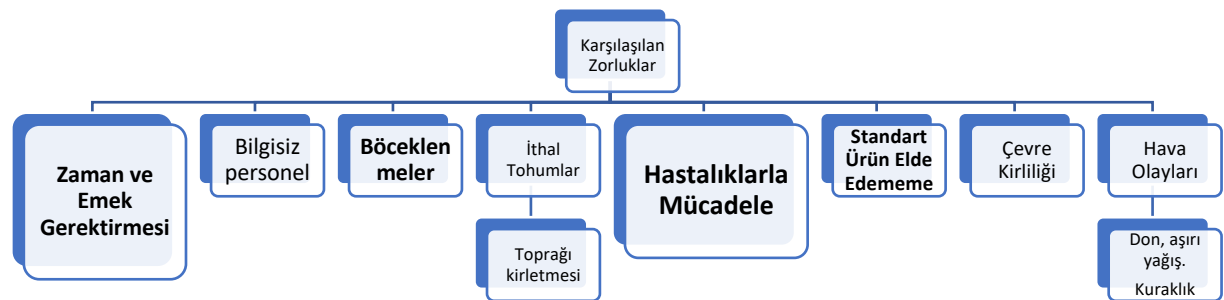
açısından da buyurun gelin bir bakalım bahçemizde nelerimiz var toplamak ister misiniz dediğimde bu da farklı bir deneyim oluyor mesela

Katılımcı M.: yaptığım gıdadaki maliyet karı sonuçta üretimini ben sağlıyorum. *Dışarıdan almaktan maliyet olarak daha ucuza geliyor. Bilinçli olarak kendimi planlama yapıyorum ve bu planlamayı kendim bir. Evet, ürün deneme sokarak menüme koyuyorum. Yani aslında her türlü şey. Sıfırdan bir hikâye oluşturup büyük hikâyeyi pazarlamaya uyarlıyorum tamamen benim elimde avantajları bundan ibaret aslında.*

## 2.6. Karşılaşılan Sorunlar

Şeflerin ürünleri kendi yetiştirdiklerinde en çok hastalıklarla mücadele, çok fazla zaman ve emek gerektirmesi, standart bir ürün elde edememe ve böceklenmeler ile ilgili sorun yaşadıkları görülmüştür. Ayrıca çevre kirliliği, don, aşırı yağış, kuraklık gibi hava olayları ve ithal tohumların toprağı kirletmesi gibi sorunları da vurgulamışlardır.

### Şekil 5. Karşılaşılan Sorunlar



Katılımcı S.: “Üretim süreçlerinin uzun olması diyebiliriz aslında. Yüksek kuverli yerler olduğu için bizim işletmelerimiz genelde yani 3 5 kişiye yemek yapmadığımız için sonuçta ama keşke dışarıdan alma eğilimimiz olmasa tabii ki. Ama bu bir noktada zor yani. Onun dışında doğal reaksiyonlardan kaynaklı olabilir *örneğin böceklenme vs. Keyifli bir süreç aynı zamanda ama vakit ayrılması gerekiyor.* “



Katılımcı E: “Yani şöyle Biz hiç suni gübre ve kimyasal ilaç hiçbir kullanmadığımız için bazen bir şeyle karşılaşabiliyoruz. Yani bir dengesizlik oluyor ve işte bir böcek veya bir hastalık gelebiliyor. Hava koşullarından da gerçekleşebiliyor. Mesela bu seneki tarım sahamızı biz mantari hastalıklara karşı bir şey kullanmadığımız için bir mantari hastalık oldu ...”

Katılımcı A. : “Ne yazık ki. O pazarlarda gördüğümüz aynı cinste aynı boyutta ürünler olmuyor. Bir ilaç alınmadığı için de böyle lekeli, lekeli veyahut da bozukmuş gibi ürünler elde edebiliyoruz. Bu sene mesela. “Ufak bir bahçe yaptığımız işte fesleğen, kekik, karpuz, domates diktik ama hem havaların çok sıcak olmasından dolayı hem de belki toprağa çok fazla gübre doğru sağlayamadığımız için Çok verim alamadık Ufak da olsa bir şeyler istemiştik ama çıkmadı olmadı bu da şartların etkisi maalesef”.

Katılımcı M. : “Şimdi şöyle. Aynı ürünü sağlayamayabiliyorsun. Yani aman bir ürünü ekleyeyim. Nasılsa ondan yüzde yüz sağlıklı verim alacağım diye de bir kaide yok. Mevsim toprak hava birçok etken var diyebilirim, .....Yani ne yaparsan yap kendi alanı ne kadar büyük olursa olsun her zaman dış tedarikçiye ihtiyaç duyuyorsun.”

Katılımcı M.: “Öncelikle ben hiçbir şekilde kimyasal bir ürün kullanmıyorum gübreleme konusunda. Isırgandan ve semizotundan yapmış olduğum sıvı gübreler var bunları kullanıyorum. Hastalıklarla mücadele etmekle ilgili biraz problemler yaşadık.”

Katılımcı S.: “Özellikle mevsimsel olarak yoğunlaşan işler, günlük rutinimize engel olabiliyor. bu konuda yeterli bilgiye sahip bir ekibinin olması da önemli. Hava koşulları, bitkilerin büyümesini etkileyebilir. Aşırı yağış, kuraklık, gibi durumlar ürün verimini olumsuz etkileyebilir. Bir de hastalıklar var tabii. Her ne kadar organik tarım yapmak istesek de bu konuda ilaçsız olarak hastalıklarla mücadele etmek zorlaşıyor”.

## 2.7. Alternatif Tarım Yöntemleri Hakkındaki Düşünceler

Katılımcılar alternatif tarım yöntemleri hakkında bilgi sahibi olduklarını ancak bazı çekince ve sınırlıkları olduklarından bahsetmişlerdir. Tüm katılımcılar alternatif tarım yöntemlerinin topraksız olarak, kapalı alanda ve suyun içerisinde belli bitkilerin yetiştirilebilmesi olarak tanımlamışlardır. Sitemin daha çevreci olduğunu belirten katılımcılar diğer taratan olarak sağlıkla ilgili, üretilebilecek miktarla ilgili durumlara vurgu yapmışlardır.

Katılımcı E. :Yani aslında şöyle endüstriyel tarıma bakıldığında suyu çok az harcayan çok verimli bir noktada doğaya daha az zararlı yöntemler bu yöntemler diyebiliriz. Ama bütün

*hidroponiklerin içindeki besin öğeleri hepsi suni yollarla, kimyasallarla. Ve yani bir insanın sadece hapla beslenmesi gibi bir şey, yani o şekilde verildiği için.*

Katılımcı A. “toprak olmadan üretim yapılması. Suyun içerisinde ürünleri yetiştiriyorlar. *Toprak olmadan da bu işin yapılabileceğini göstermek güzel bir şey.*”

Katılımcı S.,” yani besin değeri benzeri enzimleri incelerken ki süreçte yani bunların karşılaştırılması gerekebilir. Yani normal topraklı tarımda ortaya çıkan domateste diğer topraksız tarımda çıkan domates arasında bence illa ki içerik ve nitelik olarak fark vardır. Uzun süreli kullanımda sağlıklı olarak da bence bir şeyler yaratabilir gibi.”

Katılımcı M.: “saf doğal bir şey olduğunu düşünmüyorum ama toprak yapılabilecek. Tarımdan baktığımda en basit mikrofilizler yani günümüzde tabanın olmazsa olmaz unsurları. Çünkü sadece görsel değil aroma vericiler aynı zamanda e baktığında bu aroma mevzide oluşturabileceğiniz kendine bir alan yaratabiliyorsunuz. Şu an benim buradaki bostanımdan ziyade farklı bir ortam kursam bile ben mikro filiz üretimi sağlayabiliyorum Senin yapabileceğin Suuni üretimlerde. *Ha sağlığı ya da vitamin oranları ya da besin değerleri tartışılır*”

Katılımcı M.: Suyun içerisinde yetiştirilen bitkilerden bahsediyoruz. Ama bildiğimiz ve tecrübe ettiğimiz kadarıyla burada kök sebzelerin yetişmesi ve meyve üretmek çok zor. *Her ne kadar kendi suyunu devir daim yapmış olsa da belli miktarda bir su tüketiminden bahsetmek mümkün.* Ve kısıtlı bir üretim durumu söz konusu.

## **2.8. Gıda Üretiminin Sürdürülebilirliğinde Restoranların Rolü**

Restoranların gıda üretiminde sürdürülebilirliğe nasıl katkı yapabilecekleri konusunda katılımcılar genellikle atıkların değerlendirilmesi ve tedarikçi seçimi gibi unsurlara değinmişlerdir. Bunun dışında porsiyonlar, su tasarrufu ve organik tarım yöntemleri gibi unsurlara da vurgu yapmış oldukları görülmektedir.

Şekil 6. Gıda Üretimine Sürdürülebilirliğinde Restoranların Rolü



Katılımcı S: “Tedarikçiyi dikkatli ve araştırarak seçim konusunda bir yol izlenebilir. Düzgün yerlerden malzeme alma eğilimleri işte sertifika demeyeyim de buna ben çok inanmıyorum çünkü o işlere işin çok içinde olan biri olarak gerçekten inandığım bir şey pek değil bulunduğu malzemeyi yerinden alma eğilimini sürdürse, sürdürülebilirlik daha sağlıklı yerleşebilir gibi görünüyor şu an. , Sürdürülebilir destek için gıda atık kontrolleri, çöp atıklarının kontrolü sürdürülebilir olarak yani işte domates kabukları bu şeyi yapmak gibi kabuk yönetimi ondan sonra işte çöplerin yönetimi, sınıflandırılması.”

Katılımcı E: “Hani her şey çok hızlı, çok ilaçlı ve çok kontrollü oluyor. Herkes kendine güvene alıyor ama küçük üreticilerin böyle bir şansı olamıyor işte mahsullerinin başına bir şey gelebilir. Hayvanların başına bir şey geliyor ve bu noktalarda. Bu insanlar bir mahsulü kaybettiklerinde gerçekten zor duruma düşürüyor. Yani bütçesel anlamda ekonomik anlamda çok zorluklar yaşıyorlar. Yani küçük üreticilerin desteklenmesi lazım.”

Katılımcı M.: *Sürdürülebilirliğin en büyük etkisini biliyor musun, gıdayı %100 potansiyeli ile kullanabilmek bence. Yani ürettiğin satın aldığın ya da tüketime döktüğün herhangi bir gıdadan tam verim alabilmek atıyorum. Bizim menümüzde şu an limon kreması var. Bir bu limonu kullanırken limon kreması yapmak için segmentini kullanıyoruz. Segment kullanırken ekstra bir su ihtiyacın yok. Sonuna içindeki suyu tüketmem lazım. Kalkıp da ayrı bir limon keseyim suyunu sıkayım demen lazım. Bunu yapılan örnekleri var zaten kendisini kullanacaksın. Limon kabuğu limon kabuğunu farklı şekilde artık değerlendirebilirsin. istersen reçel yapıyorsun, bir çok şey yapıyorsun tekrar tekrar o tabağa bile entegre edebilirsin.*

Katılımcı N: “Bizim rolümüz olabildiğince az atık ile yerel üreticileri destekleyerek, modern ve organik tarım sonucu elde edilen ürünlerin mutfağımıza daha çok entegre ederek bunları olabildiğince anlatıp bilinir bir hale getirebiliriz. Bilinenin aksine denizlerimizde rağbet görmeyen deniz ürünlerini kullanarak çeşitliliği arttırabiliriz. İçinde bulunduğumuz mutfaklarda gelecek nesli bilinçlendirebiliriz ve bu fikrin öncü olmalarını devam ettirmelerini sağlayabiliriz”.

Katılımcı M: “Ama bir restoran olarak da sıfır atık kavramını hayatının içine sokabilirler, porsiyonları düşürebilirler, tabaktan dönenleri komposta dönüştürebilirler. Ya da üretim esnasında kullandıkları yöntemleri metotları değiştirerek belki de atıkları en aza indirebilirler”.

### **Sonuç ve Öneriler**

Bu çalışmada restoran şeflerinin gıda tedariki ve kendi ürünlerini yetiştirme deneyimleri üzerine derinlemesine bir bakış açısı ile değerlendirilmeye çalışılmıştır. Restoran şefleri en çok gıda israfı, karbon ayak izi ve atık yönetimi ve su ve enerji kullanımı konularında sorumlu olduklarını vurgulamışlardır. Çalışmaya dahil edilen şeflerin kendi ürünlerini yetiştirmeyi tercih etmesi onların zaten bu konuda bilinçli olduklarını göstermektedir. Apak ve Gürbüz (2022) alanyazında sürdürülebilir restoran uygulamalarına içerik analizi yaptığı çalışmaya göre enerji, su ve atık yönetimi, sürdürülebilir bina, kimyasal maddeler ve kirliliği önleme gibi çevresel sürdürülebilirlik uygulamalarını ön plana çıkarmaktadır. Bu kapsamda bu çalışmaya katılan şeflerin benzer konulara değindiği görülmektedir. Yazıcıoğlu ve Aydın (2018) sürdürülebilir restoran uygulamalarında atık yönetimi kapsamında kaynakların azaltılması, tek kullanımlık malzemelerin tercih edilmemesi ve geri dönüşüm programları gibi uygulamaların gerçekleştirildiğini ortaya koymuştur. Hazarhun, Çetinsöz ve Gündoğdu (2020) her şey dahil sistem uygulayan otellerin şeflerinin atık yönetimi uygulamalarını; gıda atıklarının çöplerde

ayırıştırma, mutfakta kullanılan yağları varillerde biriktirilmesi ve sonrasında ayrıştırılması, dolaplarda yiyeceklerin bozulup gıda atığına dönüşümünü engellemek için soğutucuların ısılarını ayarlanması, artık yemeklerin hayvan barınağına gönderilmesi ve mutfak personeline eğitimler verilmesi olduğunu tespit etmiştir.

Katılımcıların satın aldıkları ürünlerin üretim sürecinde en çok önem verdiği konular arasında en çok vurgu yaptığı yerellik, kalite, çevresel etki ve tedarik gibi unsurlardır. Güleç ve Unluönen (2022) de Ankara'daki yeşil otel restoranları üzerinde yaptığı çalışma bulgularına göre restoranların ürün tedarikinde önem verdikleri en önemli unsurlar mevsimsel/taze olması, standartlara uygun tedarikçi ve kaliteli olmasıdır. Bizim çalışmamızda öne çıkan unsur yerellik iken diğer çalışmada öne çıkan unsur mevsimsellik olmasıdır. Tedarik ve kalite ise benzer olarak vurgulanan konulardır.

Katılımcıların kendi ürünlerini yetiştirme motivasyonlarına bakıldığında en çok bildiği ürünü kullanma ve ekibinin bilinçlendirme isteğinin olduğu görülmektedir. Katılımcılar doğal ve katkısız ürüne bu şekilde ulaşabileceklerini vurgulamışlardır. Yazıcıoğlu ve Aydın (2018) sürdürülebilir restoran uygulamalarına yönelik içerik analizi yaptığı çalışmada restoran menülerinde kimyasal ya da gübre içermeyen organik ürünlere yer verildiğini tespit etmiştir. Şeflerin de benzer motivasyon ile hareket ettiği görülmektedir. Bu motivasyonlara ek olarak sürdürülebilirlik ve hobi amacıyla yaptıkları da görülmektedir. De Chabert-Rios ve Deale, (2018)'in ABD'de kendi çiftliği olan restoranlar üzerine yaptıkları durum çalışmasında en büyük motivasyonun yetiştirilme tarzı ve ailenin sürdürülebilirliğe inancı, kendi çiftliğine sahip olma isteği lezzet, tazelik ve sürdürülebilirlik, ticari olarak bulunmayan çeşitli malzemeler bulma; nereden geldiğini bilmek olduğu aktarılmıştır. Bu kapsamda restoranların kendi ürünlerini yetiştirmede önemli olan unsurların ürün ile ilgili unsurlar ve kişisel tutum ve davranışların şekillendirdiği sonucuna ulaşılabilir.

Şeflerin ürünleri kendi yetiştirdiklerinde en çok elde ettiği faydaları genellikle ürün ile ilgili faydalar; piyasada olmayan ürünleri elde edebilme, doğal, ilaçsız ve kaliteli ürüne ulaşabilme gibi unsurlar ön plana çıkarken doğa ile içi içe olma ve ilham kaynağı olma gibi psikolojik faydalar, müşteri deneyimi ve pazarlama gibi tüketiciye yönelik faydalar ve maliyet avantajı ve çevreye zarar vermeme gibi faydalara da değinilmiştir. Bu faydalar literatürdeki benzer bir çalışma ile benzer bulguları içermektedir. De Chabert-Rios ve Deale, (2018) çalışmasında yer alan faydalar arasında tazelik, maliyet, lezzet ve kalite ürün faydası olarak; müşteri endişesini

yok etmek ve sağlıklı yemeğe ulaşmak tüketici faydası ve beyin fırtınası ise psikolojik fayda olarak değerlendirilebilir.

Şeflerin ürünleri kendi yetiştirdiklerinde en çok hastalıklarla mücadele, çok fazla zaman ve emek gerektirmesi, standart bir ürün elde edememe ve böceklenmeler ile ilgili sorun yaşadıkları görülmüştür. Ayrıca çevre kirliliği, don, aşırı yağış, kuraklık gibi hava olayları ve ithal tohumların toprağı kirletmesi gibi sorunları da vurgulamışlardır. De Chabert-Rios ve Deale, (2018) çalışmasında ise büyük organizasyonlar için yeterli ürün elde edememe ve çiftçilik ile ilgili teknik bilgi eksikliği en önemli zorluklardır. Bizim çalışmamızda daha çok coğrafi koşulların getirdiğı zorluklar ve zaman ve emek gerektirmesi ön plan çıkmaktayken diğer çalışmada da güneş ve havanın getirdiğı zorluklara değinilmiş ve istenilen ürünlerin elde edememe sorunlarına da vurgu yapılmıştır.

Tüketicilerin yeme içme tercihleri giderek artan bir şekilde yerel-organik-taze ürün üçgeninde olmaya başlamıştır. Uluslararası derecelendirme kuruluşları da restoranlara yeşil yıldız, yeşil yonca ya da sürdürülebilirlik belgesi adı altında birtakım etiketlendirmeler yapmaktadır. Restoranların kendilerine işletme tarzını bu şekilde benimsemeleri halinde ileride rekabet avantajı elde edebileceğı düşünülmektedir.

Bu çalışma kendi ürünü yetiştiren (hiper-yerel) yedi restoran şefine yapılan derinlemesine görüşmelerle sınırlıdır. Sonraki çalışmalarda daha fazla kişiye ulaşılarak nicel yöntemler kullanılarak bu tarz restorancılığa şefleri bakış açısı değerlendirilebilir. Bunun dışında tüketicilerin bu restoranlardaki uygulamaları nasıl değerlendirdiğı ve neleri önemli bulduklarını değerlendiren çalışmalar yapılabilir.

## KAYNAKÇA

- Akyürek, S. , Kızılcık, O. & Kutukız, D. (2019). Sürdürülebilir Turizm Bağlamında Her Şey Dahil Sistemin Mutfak Şefleri Bakış Açısıyla Değerlendirilmesi . Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi , 2019 Additional Number , 15-24.
- Apak, Ö. C. ve Gürbüz, A. (2022). Sürdürülebilir Restoran İşletmeciliği Uygulamaları Üzerine Bir İçerik Analizi. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 6(1), 194-209.
- Can, Ü. & Çolakoğlu, Ü. (2021). Mutfak şeflerinin perspektifinden pandemi süreci ve etkileri . Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi , 3 (1) , 45-57 .
- Çalhan, H. & Kılıçhan, R. (2018). Mutfak Şeflerinin Teknolojiye Hazır Bulunuşluk (TRI) Durumlarının Değerlendirilmesi . MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi , 7 (3), 861-877.
- De Chabert-Rios, J., & Deale, C. S. (2018). Taking the local food movement one step further: An exploratory case study of hyper-local restaurants. *Tourism and Hospitality Research*, 18(3), 388-399.
- Demirdelen Alrawadieh, D. & Cifci, I. (2021). Covid-19 Salgını Sonrası Yiyecek ve İçecek Sektörü: Mutfak Şeflerinin Perspektiflerine Yönelik Bir Araştırma . Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi , 5 (2) , 439-454.
- Duman, G. & Sarper, F. (2023). Fonksiyonel Bir Gıda Olarak Yenilebilir Mantarlar: Mutfak Şeflerinin Kullanma ve Bilgi Durumlarının İncelenmesi . Aydın Gastronomy , 7 (1) , 43-56 .
- Durlu-Özkaya, F., Özkök, F, Sünnetçioğlu, A. ve Sünnetçioğlu,S. (2021). *Sürdürülebilir Gastronomi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Eren, S. (2018). Ekolojik Restoranlar ve Perma-kültür Uygulamaları: Ekbiçyeiç Restoranı Üzerine Bir Araştırma. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 2(Ek.1), 534-552.
- Fügen DURLU ÖZKAYA,Serdar SÜNNETÇİOĞLU,Ayşe CAN.(2013).*Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretleme'nin Rolü (The Role Of Geographical Indication In Sustainable Gastronomy Tourism Mobility)*.Journal Of Tourism And Gastronomy Studies



Gastronomi Dergisi (2023). Şefler sürdürülebilir restoranları için kollarını sıvadı. <https://www.gastronomidergisi.com/asci/sefler-surdurulebilir-restoranlar-icin-kollari-sivadi>, Erişim Tarihi: 20.11.2023.

Gössling, S. Ve Hall, M. (2022). The Sustainable Chef The Environment in Culinary Arts, Restaurants, and Hospitality (1st Edition). Routledge:

Güleç, H. Unluönen, K. (2022). Çevreye Duyarlı Mutfak Uygulamaları: Ankara Yeşil Otel Restoranları Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, , 10 (2), 1226-1251.

Hazarhun, E., Çetinsöz, B. C., & Gündoğdu, O. (2020). Her şey Dahil Sistemde Çalışan Mutfak Şeflerinin Sıfır Atık Uygulamalarına Bakış Açıları: Antalya Beş yıldızlı Her şey Dahil Sistem Otel Örneği (The Perspectives of Cuisine Chefs Who Work in the All-Inclusive System on Zero Waste Applications; An Antalya Five-Star All-Inclusive System Hotel Example). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(Special Issue 4), 581-60.

HAZARHUN, E., ÇETİNSÖZ, B. C., & GÜNDOĞDU, O. (2023). Her şey Dahil Sistemde Çalışan Mutfak Şeflerinin Sıfır Atık Uygulamalarına Bakış Açıları: Antalya Beş yıldızlı Her şey Dahil Sistem Otel Örneği (The Perspectives of Cuisine Chefs Who Work in the All-Inclusive System on Zero Waste Applications; An Antalya Five-Star All-Inclusive System Hotel Example). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(Special Issue 4), 581–600.

<https://www.marmara.gov.tr/tr/simden-cop27yi-ozetleyen-rapor>

Isik, N. ve Sevim, N. K. (2023). COĞRAFİ İŞARETLİ GASTRONOMİ ÜRÜNÜ KULLANIMINDA MUTFAK ŞEFLERİNİN TUTUMLARI: MALATYA ÖRNEĞİ. Uluslararası Turizm, Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi International Journal of Tourism, Economic and Business Sciences E-ISSN: 2602-4411, 7(1): 46 -58.

Scarpato, R. (2002). Sustainable Gastronomy as A Tourist Prudoct. In *Tourism and Gastronomy* (Eds. Anne-Mette Hjalager, Greg Richards). New York: Routledge.

Sünnetçioğlu, A. Özkök F. (2021). Sürdürülebilir Tedarik Zinciri Yönetimi. İçinde *Sürdürülebilir Gastronomi* (Ed.Fügen DURLU ÖZKAYA, Ferah ÖZKÖK, Ayşe SÜNNETÇİOĞLU, Serdar SÜNNETÇİOĞLU). Ankara: Detay Yayıncılık.



- UNDP (2023). Brief on COP27 Outcomes and Roadmap to COP28, [https://www.undp.org/sites/g/files/zskgke326/files/2023-09/brief\\_cop27\\_outcomes\\_and\\_cop28\\_eng.pdf](https://www.undp.org/sites/g/files/zskgke326/files/2023-09/brief_cop27_outcomes_and_cop28_eng.pdf)
- Wang, Y., F, Chen, S., P., Lee, Y., C., Tsai, C., T. (2013). Developing green management standards for restaurants: An application of green supply chain management, *International Journal of Hospitality Management*, 34, 263-273.
- Yazıcıoğlu, İ., Aydın, A. (2018). Yeşil Restoran Uygulamaları Üzerine Nitel Bir Araştırma: İstanbul Örneği. *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 1, 55-79.
- Yıldırım, O. (2022). Mutfak Şeflerinin Bakış Açısından Yenilebilir Çiçekler ve Konaklama İşletmelerinde Kullanılma Durumu . *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi* , 6 (2) , 345-368.