



Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi

2023, 6(9): 1182-1197.

DOI: [10.26677/TR1010.2023.1276](https://doi.org/10.26677/TR1010.2023.1276)

ISSN: 2667-422X Dergi web sayfası: www.sobibder.org



ARAŞTIRMA MAKALESİ

Michelin Yeşil Yıldız Kriterlerinin Zincir İşletmeler Tarafından Uygulanabilirliğinin Değerlendirilmesi: İstanbul Örneği

Öğr. Gör. Ecem AKAY, Doğu Üniversitesi, Meslek Yüksek Okulu, İstanbul, e-posta: eakay@dogus.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8618-7248>

Doç. Dr. İlkay YILMAZ, Başkent Üniversitesi, Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Ankara, e-posta: ilkayyilmaz@baskent.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5938-3112>

Öğr. Gör. Alperen ÇİÇEK, Bitlis Eren Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Bitlis, e-posta: acicek@beu.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6497-4491>

Öz

Sürdürülebilirlik konusuna artan farkındalık ile birlikte 2020 yılında Michelin Rehberi Fransa seçimleri lansmanında tanıtılan, günümüzde tüm rehber seçimlerinde uygulaması yapılan Yeşil Yıldız, Michelin Rehberi'nin yeni rütbesi olmuştur. Bu bağlamda; Michelin Yeşil Yıldız, Michelin Rehberi'nin ayrıcalıklarından farklı olarak Michelin Rehberi seçimlerine katılan her türden restorana verilebilmektedir. Yiyecek içecek sektörünün söz konusu dönüşümünü desteklemek, farkındalık yaratmak ve sürdürülebilirlik konusuna dair alınan aksiyonları hızlandırmak adına paydaşları ve onların somut girişimlerini teşvik etmektedir. Çalışmanın amacı İstanbul'u da 38. Destinasyon olarak listesine alan Michelin Rehberi'nin ülkemizin çeşitli lokasyonlarında hizmet veren zincir yiyecek içecek işletmelerinde yarattığı bakış açısını, kazandıkları farkındalık ile aldıkları aksiyonları incelemektir. Bu çalışmada, İstanbul Merkezine bağlı zincir yiyecek içecek işletmesinde çalışmakta olan 11 kişilik mutfak yönetim ekibi ile yarı yapılandırılmış görüşme yapılmıştır. Katılımcıların Michelin Yeşil Yıldız konusunda yeterli bilgiye sahip olmadıkları ama sürdürülebilirliğe dair sektörün dönüşümünü desteklemek adına farkındalık yaratmak ve aksiyonları hızlandırmak için paydaşları ve onların somut girişimlerini teşvik ettikleri sonucuna ulaşılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Sürdürülebilirlik, Michelin Rehberi, Yeşil Yıldız, Atıksız Mutfak.

Makale Gönderme Tarihi: 20.06.2023

Makale Kabul Tarihi: 04.09.2023

Önerilen Atıf:

Akay, E., Yılmaz, İ. ve Çiçek, A. (2023). Michelin Yeşil Yıldız Kriterlerinin Zincir İşletmeler Tarafından Uygulanabilirliğinin Değerlendirilmesi: İstanbul Örneği, *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 6(9): 1182-1197.



Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences

2023, 6(9): 1182-1197. DOI:10.26677/TR1010.2023.1276

ISSN: 2667-422X Dergi web sayfası: www.sobibder.org



RESEARCH PAPER

Evaluation of the Applicability of Michelin Green Star Criteria by Chain Businesses: The Case of İstanbul

Lecturer Ecem AKAY, Doğu University, Vocational School, İstanbul, e-mail: eakay@dogus.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8618-7248>

Associate Prof. Dr. İlkay YILMAZ, Başkent University, Faculty of Fine Arts, Design and Architecture, Ankara, e-mail: ilkayyilmaz@baskent.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5938-3112>

Lecturer Alperen ÇİÇEK, Bitlis Eren University, Vocational School of Social Sciences, Bitlis, e-mail: acicek@beu.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6497-4491>

Abstract

With the increasing awareness of sustainability, the Green Star, which was introduced at the launch of the Michelin Guide France selection in 2020 and is now applied in all guide selections, has become the new rank of the Michelin Guide. In this context, unlike the privileges of the Michelin Guide, the Michelin Green Star can be awarded to all types of restaurants participating in Michelin Guide selections. It encourages stakeholders and their concrete initiatives to support the transformation of the food and beverage sector, raise awareness and accelerate actions taken on sustainability. The aim of this study is to examine the perspective created by the Michelin Guide, which includes İstanbul as the 38th Destination, in chain food and beverage establishments serving in various locations of our country, and the awareness they have gained and the actions they have taken. In this study, semi-structured interviews were conducted with a kitchen management team of 11 people working in a chain food and beverage establishment in the centre of İstanbul. It was concluded that the participants do not have sufficient knowledge about Michelin Green Star, but they encourage stakeholders and their concrete initiatives to raise awareness and accelerate actions to support the transformation of the sector regarding sustainability.

Keywords: Sustainability, Michelin Guide, Green Star, Waste Free Kitchen.

Received: 20.06.2023

Accepted: 04.09.2023

Suggested Citation:

Akay, E., Yılmaz, İ. and Çiçek, A. (2023). Evaluation of the Applicability of Michelin Green Star Criteria by Chain Businesses: The Case of İstanbul, *Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences*, 6(9): 1182-1197.

GİRİŞ

Özellikle son 50 yılı kapsayan, küresel ısınma ve beraberinde iklim değişikliği, buna bağlı olarak ekosistemdeki biyoçeşitliliğin bozulması gibi nedenlerle dünyanın geleceği tehdit altındadır. Bu bağlamda küresel alanda çok sayıda zirve yapılarak çevreye dair konuların önemine değinilmiş ve 1987 Brundtland Raporu ile beraber sürdürülebilirlik ve sürdürülebilir kalkınma kavramları literatüre kazandırılmıştır. Söz konusu raporda sürdürülebilir kalkınma kavramı “gelecek nesillerin ihtiyaçlarını karşılama yeteneğine zarar verilmeden bugünün nesillerinin ihtiyaçlarının karşılanmasını sağlamak” olarak ifade edilmiştir (Sünnetçioğlu, 2013).

Artan nüfus ve gezegendeki kaynakların sınırlı hale gelmesi sürdürülebilirlik kavramının önemini arttırmaktadır. İklim değişikliğinin çevresel etkileri tetiklemesinin yanında yerel kalkınma ve toplumların devamlılığı hem ekonomik hem de sosyal yapının sürmesi, sürdürülebilirlik kavramının temelini meydana getirmektedir. Mevcut kaynakların tüketimi esnasında gelecekteki nesillerin ihtiyaçlarını göz önüne alarak tüketme gerekliliğini ilke edinmiş olan sürdürülebilirlik kavramı, geçtiğimiz asrın en önemli konuları arasında yerini almaktadır (Karagöz, 2020).

Birleşmiş Milletlerin “Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları” olarak misyon edindiği “açlığı yok etme” politikasını “açlığa son” hedefi takip etmektedir. Birleşmiş Milletler belirlenen bu plan ile 2030 yılında açlığın ortadan kalkmasını amaçladığını belirtmiştir. Sürdürülebilir kalkınma amaçları ile birlikte diğer amaçlar da beslenme konusu ile ilgili çeşitli parametreleri içermektedir (Doğan ve Özalın, 2022). Sürdürülebilirlik konusuna dair alınan aksiyonlar yiyecek içecek sektöründe de çeşitli şekillerde karşılık bulmuş olup konuya dair teşvikler söz konusudur. Michelin Yeşil Yıldız’ın da ana teması gastronomide sürdürülebilirlik uygulamalarıdır. Michelin Yeşil Yıldız gastronomiye dair duyarlı, kararlı ve cesur yaklaşımları ile kendilerini rakiplerinden farklı kılan restoranları ayırt etmektedir (Akay ve Yılmaz, 2023).

Ekolojik sistemin ve doğal kaynakların kullanımının sürdürülebilir bir şekilde kontrol edilebilir olması için yiyecek içecek endüstrisinde birtakım uygulamalar geliştirilmektedir. Restoran işletmelerinde gıda atıklarını kontrol edebilmek, atık yönetim sistemini oluşturmak için “0 Atık Uygulaması”, “Yeşil Nesil Restoran Hareketi” gibi adımlar atılmaktadır. Restoran işletmeleri söz konusu bu uygulamaları işletmenin maliyetlerini azaltmak, gıda atıklarını minimuma düşürmek, çevresel ve doğal kaynakların sürdürülebilir biçimde kullanılmasını sağlamak için operasyonlarında istemektedirler (Öksüz, 2023).

Bu araştırma, Michelin Yeşil Yıldız’ının zincir yiyecek içecek işletmelerindeki sürdürülebilirlik kriterlerinin uygulanabilirliğinin araştırılmasını ve alan yazına kazandırmayı amaçlamaktadır.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

18. Yüzyıl’da sanayileşme ile birlikte üretimdeki ve tüketimdeki sürekli artış, bilinçsiz tüketimi ve kaynakların savurgan bir şekilde kullanımı sürdürülebilirlik kavramının ortaya çıkmasına neden olmuştur. Dünya çapında meydana gelen teknolojik ilerlemeler, nüfusun yoğun bir şekilde artışı ve sanayi devrimiyle birlikte gelen sanayileşme hızı ekolojik dengeyi olumsuz etkilemiştir. Bu bağlamda doğaya ait su kaynaklarının bilinçsizce tüketimi, kimyasal pestisitlerin ve maddelerin fazla kullanımı, çok fazla atık ortaya çıkarılması ve bunların kontrolsüzce doğaya bırakılması sürdürülebilirlik kavramını getirmiştir (Demir ve Çevirgen, 2006; Hayta, 2009:144, Duran, 2011; Özgün ve Ayvaz, 2017). Sürdürülebilirlik aynı zamanda, teknolojik gelişmelerin ve ekonomik kalkınma ve büyümenin sonucunda ortaya çıkan ekolojik bozulmaların önüne geçmek için var olmuş bir kavramdır (Karakurt Tosun, 2009). Genel olarak bakıldığında kaynakların giderek yok olmaya başlaması ve toplumsal olarak gereksinim

duyulan öğelerin eksilmesiyle birlikte, gelecek kuşakların sıkıntı yaşamaması noktasında sürdürülebilirlik kavramının önemi gün geçtikçe artmaktadır (Çamlıca ve Akar, 2014). Sürdürülebilirlik, herhangi bir olayın, durumun, oluşumun veya var olan bir şeyin ilerleyen süreç içerisinde sürdürülebilirlik durumu olarak ifade edilir (Basiago, 1999). Günümüz mevcut koşullarında sürdürülebilirlik kavramı ile yiyecek içecek sektörü arasında da artan bir etkileşim mevcuttur. Gastronomi ve sürdürülebilirlik, ekolojik sürdürülebilirlikle birlikte bireylerin sağlığını da dikkate alan kültürel ve sosyal yapıyı da geliştirmeyi amaçlayan bir kavram olarak ortaya çıkmaktadır. Bu kavramların gün geçtikçe önem kazanmasının en büyük sebebi kaynakların gün geçtikçe azalmasıdır. İnsanların giderek farkındalığının artması sonucu bu gerçek önem kazanmaktadır. Sürdürülebilir gastronomi, yerel üreticiyi koruyan ve geleneksel-yöresel ürünlerin gün yüzüne çıkarılmasını, işlenmesini ve kullanılmasını öngören bir sistemdir. Bu noktada üretilen ürünün, üretim aşamasında ve gelecekte de doğaya zarar vermeyecek olması temel şarttır (Scarpato, 2002).

Michelin Rehberi

Michelin Rehberi'nin tarihi 1900 yılına kadar dayanmaktadır. Michelin Rehberi, Michelin lastik fabrikasının aynı zaman da kurucusu olan André ve Edouard Michelin tarafından oluşturulmuştur. İlk olarak 400 sayfalık bir reklam rehberi şeklinde satılan ve lastiklerin yanında verilen bu kılavuz bir süre sonra geniş kitlelere ulaşmıştır ve kırmızı renge boyanmıştır. Bu kılavuz ile o dönemde gezginlerin seyahatlerini kolaylaştırmak amaçlanmıştır. 1926 yılında Michelin kardeşler restoranların incelenmesi için bağımsız bir müfettiş ekibi kurmuş ve kaliteli işletmeler için Michelin yıldızlarıyla ödüllendirme sistemini başlatmıştır. Yine aynı tarihte ilk derecelendirme yıldızı verilmiş, ikinci ve üçüncü yıldızlar ise 1931'de verilmiştir (Bilge vd., 2021).

Michelin Rehberi, ilk etapta küçük bir el kitabı olarak serüvenine başlamıştır ve daha sonraları çok ilgi çekici bir biçimde gastronomi ve yemek sektöründe restoranların ve şeflerin kalite ve prestij göstergesi durumuna evrilmiştir (Snyder ve Cotter, 1998). Araç sürücülerinin kullanımı amacıyla hazırlanan bu kitapta, birçok bilginin beraberinde güzergah üzerinde bulunan yiyecek içecek mekanlarına da yer verilmiştir. Gün geçtikçe kitaptaki restoranlar ve otel işletmeleri bölümüne derecelendirme kriterleri dahil edilerek yiyecek, içecek ve konaklama işletmeleri için kalite ve prestij sağlan bir kılavuz olarak evrilmiştir (Bilir, 2020). Michelin Rehberi günümüzde çok prestijli ve etkili bir konumdadır. Bir yiyecek içecek işletmesinin geleceği noktasında büyük önem arz etmektedir. Bir işletmenin yaptığı çalışmalar ve aktiviteler sayesinde bir yıldız alması veya sahip olduğu bir yıldızı kaybetmesi sektör içerisindeki varlığını büyük ölçüde etkilemektedir. Bir Michelin Yıldızı aldığı anda sektör içerisinde büyük bir prestij kazanırken, bir yıldız kaybettiğinde ise işletmenin ömrünü tamamlamasına ve hatta kapanmasına sebep olabilmektedir (Snyder ve Cotter, 1998).

Michelin Rehberinde yer alan bir yıldız "*Alanında çok iyi bir restoran*", iki yıldız "*Öyle mükemmel bir yemek ki kesinlikle rotanızı değiştirmenize değer*", üç yıldız "*Fevkalade bir mutfak, özel bir yolculuğa değer*" anlamına gelmektedir. Michelin yıldızı almanın kriterleri yemeklerde kullanılan malzemelerin doğal ve kaliteli olması, şefin işinde çok iyi olması ve mutfağa hâkim olması, sunulan yemeklerin pişirme ve lezzet kalitesinin en üst düzeyde olması, ödenen ücretin karşılığının fazlasıyla alınması ve yıl boyunca sunulan menülerin ve yemeklerin kalitesinin daima en üst seviyede ve tutarlı olması sayılabilir (Bilge vd., 2021).

Michelin Yeşil Yıldız

2020 yılında ilk kez duyurulan Yeşil Yıldız rütbesi, Michelin'in en yeni rütbesidir. Yeşil Yıldız, her sene yenilenen bir ödül olup, sürdürülebilir gastronomiye dair duyarlı, cesur ve son derece kararlı yaklaşımları sebebi ile kendilerini rakiplerinden ayıran ve farklı kılan restoranları vurgulamaktadır. Sürdürülebilir gastronomiye dair bütün yeşil aktivitelere destek veren, ekosisteme ve doğaya karşı bilinçli ve duyarlı, ayrıca gözlem yapılarak toplanan bulgulara dayanarak uygunluğu tespit edilen restoranlar Michelin Yeşil Yıldız almaya hak kazanmaktadırlar. Bu kuruluşta çalışan görevliler, teftişleri esnasında, incelenen yiyecek içecek işletmesinin Michelin Yeşil Yıldız etiketini hak edebilmesi adına, ortaya çıkarılan ürünlerin kalite durumuna, ürünlerin mevsimine ait olup olmadığına ve besin değerlerinin uygunluğuna kadar bütün süreçleri ve değerleri büyük bir hassasiyetle incelemektedir. Yapılan bütün bu çalışmalar sonucunda müfettişler tarafından, etiket almaya hak kazandığına dair olumlu bir rapor oluşturulursa, bu yiyecek içecek işletmesi Michelin Yeşil Yıldız ile ödüllendirilmektedir (Kızılcık ve Akyürek, 2021; <https://guide.michelin.com/tr>). Yeşil Yıldız seçimi tüketiciler için olduğu kadar profesyoneller için de bir ilham kaynağıdır. Temel amaç, yiyecek içecek endüstrisinde olumlu ve dinamik diyalogu teşvik etmek, sürdürülebilir gelişimin zorlukları hakkında farkındalık yaratmak ve ilgilenen her bireyin aksiyona geçmesine katkıda bulunmaktır (<https://guide.michelin.com/tr>).

Atıksız Mutfak Kavramları

Doğal çevre ve ekolojik sistemin bozulmadan devam etmesi insan sağlığı için en temel faktördür. İnsanların doğal ve katkı maddesi kullanılmadan üretilen tarım ürünlerine ulaşımı büyük önem taşımaktadır. Su, hava ve toprak sağlıklı bir tarımsal faaliyetin gerçekleştirilebilmesi için gerekli olan en temel doğal kaynaklar olarak kabul edilmektedir (Okuyucu vd., 2006). Sanayi Devrimi'yle birlikte, doğal kaynakların bilinçsizce kullanımı hızlanmış ve çevreye bırakılan atık miktarında büyük bir artış gözlenmiştir. 19. yüzyılın ortalarından itibaren başlayan bu atık madde artışı günümüze yaklaştıkça kontrol edilemez seviyelere ulaşmıştır. Dünya üzerinde yaşayan insan sayısının artması neticesinde hammadde kullanımı ve bunun beraberinde üretim artmıştır ve üretimden kaynaklı atık oluşumu mecburen gerçekleşmiştir. Dolayısıyla doğal kaynakların ve tabiatın tahrip edilmesi de kaçınılmaz olmuştur (Yücel ve Ekmekçiler, 2008; Marmolejo vd., 2012).

Küreselleşmenin artmasıyla birlikte, insanların da tüketim alışkanlıkları aynı oranda artış göstermiştir. Bu beraberinde yenilenemez enerji kaynaklarının hızla tüketimini getirmiş ve atık madde oranının artmasına sebep olmuştur (Ergülen ve Baştan Töke, 2020). Bu durum gastronomi sektöründe de benzer özellikler göstermektedir. Mutfaklarda da atık ile ilgili problemler 21. yüzyılın başlarından itibaren ortaya çıkmıştır. İnsanların biraz daha bilinçlenmeye başlaması ve çevreye olan duyarlılıklarının artması sonucunda atıksız yaşam terimi zihinlerde oluşmaya başlamıştır. Atıksız mutfak; üretim, servis ve tüketim noktasında oluşabilecek atık maddelerin insan sağlığını ve çevreyi tehdit etmeden kontrol altında tutulması anlamına gelmektedir (Murray, 1999).

Gıda israfı konusu son yıllarda dünya üzerinde en çok tartışılan konu haline gelmiştir. Üretilen gıda maddelerinin tamamının kullanılmaması ve bunun neticesinde ortaya çıkan atık miktarının çok fazla olması ekonomiyi de olumsuz yönde etkilemektedir (Marra, 2013). Birçok üniversitenin ilgili bölümlerinde atık yönetimi ve sıfır atık konusunda insanların bilinçlendirilmesi ve eğitilmesi adına çeşitli eğitimler verilmektedir. Söz konusu oluşumlar, gençleri atıkları kaynağından ayırma bilinci ve alışkanlığı kazandırmayı amaçlayan, gelecek

nesillere bu kültürü aktarmayı sağlamak için uygulanan çalışmalardır (T. C. Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi, Atık Yönetimi Koordinatörlüğü, 2020).

YÖNTEM

Bu çalışmada 2007'de Jeunes Restaurateurs d'Europe Derneği'nin bir üyesi olan ve 2008'de olağanüstü becerilerine gıpta ile bakılan bir Michelin yıldızıyla ödüllendirilen ve atıksız mutfak üzerine çalışmaları bulunan Şef Tommaso Arrigoni ile ülkemizde bir ilke imza atan, İstanbul Merkezine bağlı zincir yiyecek içecek işletmesinde çalışmakta olan 11 kişilik mutfak yönetim ekibi ile yarı yapılandırılmış görüşmeler yapılmıştır. Çalışmada kullanılması planlanan görüşme sorularının tespit edilmesi için literatür taramasından sonra, yarı yapılandırılmış görüşme soruları hazırlanmış olup uzman görüşüne sunulmuş ve revize edilmiştir.

Bu çalışma, Michelin Yeşil Yıldızı'nın zincir yiyecek içecek işletmelerindeki sürdürülebilirlik kriterlerinin uygulanabilirliğinin değerlendirilmesi ve alan yazına kazandırmayı amaçlamaktadır.

Çalışma betimsel araştırma modeline uygun olarak gerçekleştirilmiştir. Olay ve olguların detayları ile ele alındığı keşifsel ve betimsel çalışmalarda nitel araştırma yöntemleri sıklıkla kullanılmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2013). Çalışmada kullanılan verilerin elde edilmesi için gerekmektedir olan etik kurul izin belgesi Başkent Üniversitesi 17162298.600-36 sayı numarası ile alınmıştır.

Araştırmanın evrenini zincir yiyecek içecek işletmeleri oluşturmaktadır. Araştırmanın örneklemini İstanbul'daki zincir yiyecek içecek işletmeleri oluşturmaktadır. Bu çalışma kapsamında zincir yiyecek içecek işletmesinin yöneticileri ile 14 soruluk yarı yapılandırılmış görüşme yapılmıştır. Görüşme tekniğinde bireylerin deneyimleri neticesinde var olan algıları, his ve değerleri keşfedilmektedir. İlgili konuyu anlamlandırmak için sıklıkla tercih edilen bir yöntemdir. Sözü edilen yöntemin kullanılmasındaki temel amaç; konuya karşı derin analiz yapabilme isteği olup; nitel araştırma tekniklerinde sorulan sorularda kişilerin öznel cevaplar vermesi önem arz etmektedir (Karahan vd., 2022). Kolayda örnekleme yönteminden yararlanılan çalışmaya gönüllülük esasına göre zincir yiyecek içecek işletmesi sahibi ve sorumlu yöneticileri katılmıştır. Kolayda örnekleme, ana kütle içerisinde seçilmesi planlanan örnek kesimin araştırmacının yargılarına belirlendiği tesadüfi olmayan örnekleme yöntemidir. Kolayda örneklemede veriler, ana kütlede en kolay, hızlı ve ekonomik şekilde toplanır (Malhotra, 2004).

Çalışmada, nitel araştırma yöntemi benimsenmiş olup, durum çalışması deseni kullanılmıştır. Katılımcıların görüşlerinin alınması sonrasında bulguların betimsel analizi yapılmıştır. Yiyecek içecek işletmeleri hizmet sektöründe yer almakla birlikte, küresel bakımdan gün geçtikçe büyüyen, bireylerin istek ve ihtiyaçları, değer yargıları ve yaşam biçimlerinden etkilenmekte olan işletmelerdir. Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) 2022 verilerine istinaden Türkiye'de yaklaşık 70 bin yiyecek içecek işletmesi hizmet vermektedir. Söz konusu işletmelerin ticari ve ticari olmayan olarak sınıflandırılmaktadır. Ayrıca yiyecek içecek işletmeleri çoğunlukla mesai şekli, mutfak ve servis çeşidi, kalite ve hizmet anlayışı, hukuki statüsüne göre de sınıflandırılmaktadır. (Güzel vd., 2022, akt: Yılmaz vd., 2023). Ülkemizde birden fazla şubesi bulunmakta olan zincir restoranlar konseptlerine göre sınıflandırılırken bu çalışmada örneklem olarak seçilen yiyecek içecek işletmesinin tipi cafe brasserie konsepti ile hizmet sunan zincir bir markadır. Burada örneklem belirlenirken, çalışma amacına en iyi şekilde hizmet edeceği düşünülmüş olan, en uygun bulunan paydaşlar dikkate alınmıştır.

Görüşme yapılan kişilerin bilgilerini, duygularını ve görüşlerini ortaya çıkarmayı sağlayan veri elde etme yöntemidir (Bal, 2014). Soru formları oluşturulurken öncelikle alan yazındaki çalışmaların ortaya koymuş olduğu kategoriler dikkate alınmıştır. 10 uzman ile ön değerlendirme uygulaması gerçekleştirilerek soru formuna nihai hali verilmiştir. Görüşmeler gerçekleştirilirken, katılımcı bireylerin izinleri doğrultusunda görüşmeler ses kaydı ile kayıt altına alınmış olup görüşmeler ortalama 30 dakika sürmüştür. Görüşmelerden sonra veriler raporlanarak incelenmiştir. Çalışma 2023 Şubat – 2023 Mayıs ayları arasında gerçekleştirilmiştir.

Verilerin Analizi

Elde edilen verilerden oluşturulan kategoriler ve temalara göre sınıflandırarak, çalışmanın içeriği kapsamlı olarak ele alınmaktadır. Araştırmanın verilerinde araştırma problemi doğrultusunda ortaya çıkan ilişkiler ve bağlantılar incelenerek araştırmanın veri analizi tamamlanmıştır. Elde edilen veriler bütüncül bir içerik halinde araştırmanın amacına uygun olarak ortaya konulup yorumlanarak sonuçları ile ifade edilmiştir (Baltacı, 2019).

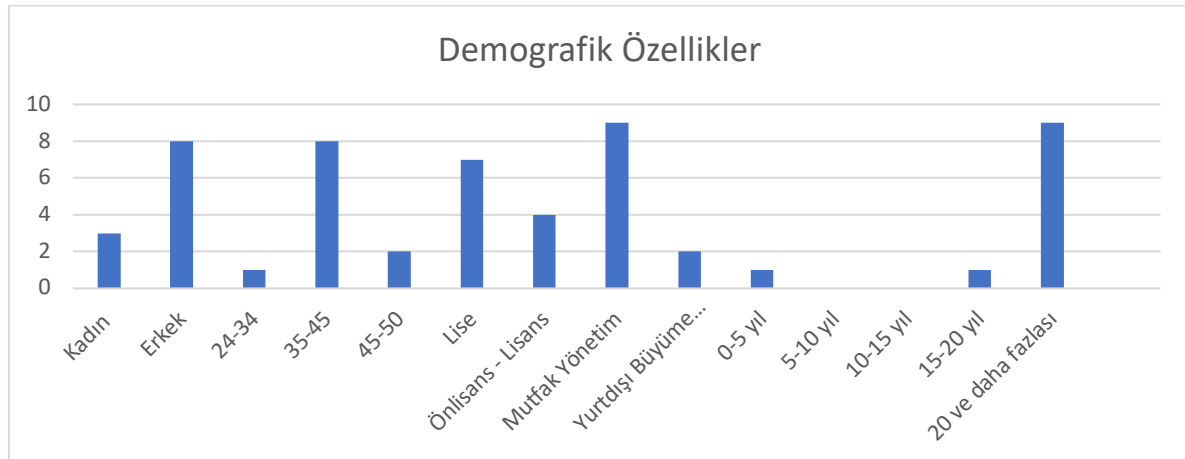
Geçerlilik ve Güvenirlik

Nitel çalışmalarda güvenilirliğin sağlanmasındaki esas ölçütler arasında çalışmanın kimlerle, kaç kişiyle, kaç soruyla, nerede ve ne zaman gerçekleştirildiği bulunmaktadır. Verilerin güvenilirliğini sağlamadaki temel etken araştırmacının kendisi veri toplama araştırmasına dahil olmuş ve araştırma için gerekli notları kayıt altına almıştır (Kozak, 2014). Bu çalışmada güvenilirlik bu şekilde sağlanmıştır.

BULGULAR

Çalışmanın amacı kapsamında yapılan görüşme sonucunda, katılımcıların menü ve reçeteleri ile sürdürülebilirlik konusuna duyarlı olduğundan, söz konusu uygulamalar ile sektöre öncülük ettiğinden bahsedilmiştir. Michelin Yıldızı'nın yiyecek içecek işletmelerinin sürdürülebilirlik uygulamalarına olumlu etkisinin olduğunu belirten katılımcılar yiyecek içecek işletmelerinde sürdürülebilirliği geliştirmek için yapılacak menülerin kalitesi, sunumu, lezzeti, malzeme kullanımı ve işletme standartlarının devamlılığı gibi faktörlere bağlı olduğunu belirtmiştir.

Tablo 1. Demografik Özellikler



Sürdürülebilirlik bağlamında Michelin Yeşil Yıldız Kriterlerinin zincir işletmeler tarafından uygulanabilirliği çalışması kapsamında ilgili markanın yöneticileri ile 14 soruluk yarı yapılandırılmış görüşme yapılmıştır. Tablo 1'e göre çalışmaya 11 kişi katılmış olup katılımcılardan üçü kadın, sekizi de erkektir. Katılımcıların yaş aralığı 24 ile 50 arasında farklılık göstermektedir. Katılımcılardan yedisi lise mezunu iken, dördü önlisans-lisans mezunudur. Katılımcıların departmanları Mutfak Yönetim ve Yurtdışı Büyüme Operasyonu olarak adlandırılmıştır. Katılımcıların ilgili markada toplam çalışma süreleri de buldukları konum ve departman üzerinden çeşitlilik göstermektedir (Tablo 1).

Tablo 2. Sürdürülebilirlik Tanımının Kategorisine İlişkin Bulgular

	Frekans
Üretim ihtiyaçlarını gelecek nesilleri gözeterek planlamak	6
Bilinçli üretim ve bilinçli tüketimin maksimum seviyede olduğu gelecek nesillere kaynakların miras olarak bırakılması	3
Gelecek nesillerin sınırlı kaynaklarının tüketilmemesi adına, enerji kaynaklarının doğru ve uzun vadeli kullanılma biçimi	2

Katılımcıların "Sürdürülebilirlik nedir?" sorusuna verdikleri yanıt tablo 2 de gösterilmiştir. 6 katılımcı "üretim ihtiyaçlarını gelecek nesilleri gözeterek planlamak" cevabını vermiştir. 3 katılımcı "bilinçli üretim ve tüketimin maksimum seviyede olduğu gelecek nesillere kaynakların miras olarak bırakılması" yanıtını vermiştir. Akabinde 2 katılımcı da "gelecek nesillerin sınırlı kaynaklarının tüketilmemesi adına, enerji kaynaklarının doğru ve uzun vadeli kullanılma biçimi" olarak yanıtlamıştır.

Tablo 3. Sürdürülebilir Gastronomi Kavramı Kategorisine İlişkin Bulgular

	Frekans
Yemeğin hazırlama aşamasında hiçbir doğal kaynağın boşa harcanmamasını sağlamak, Doğaya zarar vermemek	4
En lezzetli ürünü en az atıkla yaparak doyumu sağlamak	3
Yerel halkın tarımsal faaliyetlerinin desteklenmesi açısından geliştirilen ve yönetilen bir turizm hareketi	2
Minimum atık, mevsiminde ürün kullanımı, yerel ve coğrafi işaretli ürün kullanımı ile menü planlaması yapıp gelecek nesillere yaşayan ve yaşatılan bir mutfak anlayışı bırakmak	1
Doğal kaynakları boşuna tüketmeden, ihtiyaç kadar gıda ürünü kullanmak	1

Katılımcılara yöneltilen "Sürdürülebilir Gastronomi Nedir?" sorusuna verilen cevaplar tablo 3 de belirtilmiştir. Bir katılımcı "doğal kaynakları boşuna tüketmeden, ihtiyaç kadar gıda ürünü kullanmak" olarak yanıtlamıştır. Katılımcılardan bir diğeri "minimum atık, mevsiminde ürün kullanımı, yerel ve coğrafi işaretli ürün kullanımı ile menü planlaması yapıp gelecek nesillere yaşayan ve yaşatılan bir mutfak anlayışı bırakmak" şeklinde yanıt vermiştir. İki katılımcı "yerel halkın tarımsal faaliyetlerinin desteklenmesi açısından geliştirilen ve yönetilen bir turizm hareketi" olarak cevap vermiştir. Üç katılımcı "en lezzetli ürünü en az atıkla yaparak doyumu sağlamak" olarak yanıtlamıştır. Dört katılımcı ise "yemeğin hazırlama aşamasında hiçbir doğal kaynağın boşa harcanmamasını sağlama, doğaya zarar vermemek" olarak yanıtlamıştır.

Tablo 4. Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sürdürülebilirliğin Tanımına Ait Kategori

	Frekans
Karbon ayak izini azaltmak, atığı azaltmak, enerji ve su verimliliğini sağlamak, gıda tasarrufu yapmak, menü mühendisliği yapmak	7
Mevsiminde bulunan ürünleri kullanarak ihtiyaç doğrultusunda gıda ürünü kullanma	2
Atık ve geri dönüşüm planlamalarının düzenli şekilde uygulanır hale getirip devamlılığının sağlanması	2

Tablo 4'e göre katılımcılardan "Yiyecek içecek işletmelerinde sürdürülebilirliğin tanımı nedir?" sorusuna cevap verilmesi istenmiştir. Katılımcılardan yedisi "karbon ayak izini azaltmak, enerji ve su verimliliğini sağlamak, gıda tasarrufu yapmak, menü mühendisliği yapmak" olarak yanıtlamıştır. İki katılımcı "mevsiminde bulunan ürünleri kullanarak ihtiyaç doğrultusunda gıda ürünü kullanma" şeklinde yanıt vermiştir. Akabinde diğer iki katılımcı ise "Atık ve geri dönüşüm planlamalarının düzenli şekilde uygulanır hale getirip devamlılığının sağlanması" olarak cevap vermiştir. Sürdürülebilir gıda sistemi, doğaya minimum zarar verecek mevcut gıda talebini karşılarken, gelecekteki nesiller için de gıda ihtiyacını karşılayabilecek sağlıklı ekosistemleri koruma altına almaktır. Bu süreçler işlerken de insani ve adil bir düzen ile çiftçileri, işçileri, tüketici ve toplumları korumak amaçtır (Saribaş ve Güvenol, 2023).

Tablo 5. Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sürdürülebilirliğin Geliştirilebilirliğine Yönelik Öneriler Kategorisi

	Frekans
Yemekler, sezonsal ve lokal ürünlerle hazırlanmalı, gıda israfını önlemek için stok kontrolü yapılmalıdır	6
Yöneticilerin ve çalışanların konu hakkında algısını ve farkındalığını artıran eğitimler yapılmalıdır	5

Katılımcılara "Yiyecek içecek işletmelerinde sürdürülebilirlik nasıl geliştirilebilir?" sorusu yöneltilmiştir. 6 katılımcı yöneltilen soruya "Yemekler, sezonsal ve lokal ürünlerle hazırlanmalı, gıda israfını önlemek için stok kontrolü yapılmalıdır." şeklinde cevap verirken 5 katılımcı ise "Yöneticilerin ve çalışanların konu hakkında algısını ve farkındalığını artıran eğitimler yapılmalıdır." şeklinde cevaplamıştır.

Tablo 6. Sürdürülebilirliğe Dair Zincir Yiyecek İçecek İşletmelerindeki Temel Zorluklar Kategorisi

	Frekans
Zincir işletmelerde lokasyon ve ürün yelpazesinin geniş olması, Fiziki şartların her şubede farklılık göstermesi, Personel sirkülasyonunun fazla olması	6
Yerel üretici bulmanın zorluğu	4
Arz ve talebi bilinçlendirmek	1

Tablo 6'ya göre katılımcıların "Sürdürülebilirliğe dair zincir yiyecek içecek işletmelerindeki temel zorluklar nelerdir?" sorusuna cevap verilmesi istenmiştir. Katılımcılardan 6'sı "zincir işletmelerde lokasyon ve ürün yelpazesinin geniş olması, fiziki şartların her şubede farklılık göstermesi ve personel sirkülasyonunun fazla olması" şeklinde yanıt vermişken 4'ü "yerel üretici bulmanın zorluğu" şeklinde yanıtlamıştır ve 1 katılımcı da "arz ve talebi bilinçlendirmek" şeklinde yanıt vermiştir.

Tablo 7. Yiyecek İçecek İşletmelerinde Detaylara Odaklanmanın Sürdürülebilirliğe Sağladığı Katkı Kategorisi

	Frekans
Zincir işletmelerde yiyecek, içecek ve servis operasyonu bütündür dolayısıyla katkısı olumludur.	10
Temel esaslar belirlenerek her işletmenin kendi kimliğine uygun olarak detaylandırılır	1

Katılımcılardan "Yiyecek içecek işletmelerinde detaylara odaklanmak sürdürülebilirliğe nasıl katkı sağlar?" sorusuna cevap verilmesi istenmiştir. 10 katılımcı soruya "Zincir işletmelerde yiyecek, içecek ve servis operasyonu bütündür dolayısıyla katkısı olumludur." şeklinde yanıt vermiştir. 1 katılımcı ise "Temel esaslar belirlenerek her işletmenin kendi kimliğine uygun olarak detaylandırılır." şeklinde yanıt vermiştir.

Kurumsal sürdürülebilirliğe dair atılan ilk adımlar 1960 ve 1970'lerde sınırlı doğal kaynakların bir ürünü olarak ortaya çıkmıştır. Önceki yıllarda yaşanan endişeler kirlilik üzerine iken, günümüzde ki endişeler daha spesifiktir. Etik emek ve adil üretim uygulamaları, karbon ayak

izi, su tüketimi ile ilgilidir. Çeşitli üretim alanlarında kullanılmakta olan kimyasalların etkisi dahil olmakla birlikte kaynakların tükeniyor olması ve kirliliğin etkisi ile ilgili problemleri ortaya koymaktı. Sonuçta ise faaliyetleri engellemekte olan doğaya zarar vermekte olan ürünlerin kullanımını amaçlayan yasal ve çevresel düzenlemeler odak noktası olmuştur. İlerleyen süreç ile birlikte toplum ve karlar üzerinde olumlu bir etkiye sahip olma isteğinde olan işletmeler için ise önlerindeki yol zor olmakla birlikte imkansız değildir. Günümüzdeki liderlerin ve yöneticilerin sorunları yeniden ele alarak, işletmelerinin misyon ve vizyonlarını yeniden tanımlamaya tabii tutarak değerlendirmek ve sürekli iyileştirmeler ve geliştirmeler yapabilmek için detaylı ölçütler sunmak, sürdürülebilir uygulamalara zaman ve bütçe ayırmakta, uzun süreli sürdürülebilirliği, işletmelerinin operasyonlarının ana temalarını kapsayan bir özelliği haline gelebilir (Taşcıoğlu, 2019).

Tablo 8. Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Şeflerin ve Restoranların Rolü ve Bu Bağlamda Zincir İşletmelerin Rolü Kategorisi

	Frekans
Şeflerin seçtiği ürünler ile başlayan bir tüketim olduğu için hepsi bütündür	5
Şefler uygulayacağı menü ve reçeteleri ile sürdürülebilirlik konusuna fayda sağlamakla birlikte zincir işletmelerde geri dönüşüme katkı sağlayan uygulamaları ile sektöre öncülük ederler	5
Şeflerin ve zincir markaların tüketimde ve üretimde kontrol ve takipte olmasının en büyük etken olduğu düşüncesi	1

Tablo 8’de katılımcılara yöneltilen “Sürdürülebilir gastronomi kapsamında şeflerin ve restoranların rolü nedir, bu bağlamda zincir işletmelerin rolü nedir?” sorusuna verilen yanıtların frekansları sunulmuştur. Buna göre; 5 katılımcı “şeflerin seçtiği ürünler ile başlayan bir tüketim olduğu için hepsi bütündür.” cevabını vermiştir. Akabinde 5 katılımcı ise “Şeflerin ve zincir markaların tüketimde ve üretimde kontrol ve takipte olmasının en büyük etken olduğu düşüncesi” şeklinde cevap vermiştir. 1 katılımcı ise “şeflerin ve zincir markaların tüketimde ve üretimde kontrol ve takipte olmasının en büyük etken olduğu düşüncesi” şeklinde cevap vermiştir.

Tablo 9. Geçmişe Kıyasla Restorancılığın Daha Sürdürülebilir Bir Noktada Olduğuna Dair Yorumlar Kategorisi

	Frekans
Henüz daha çok yolu olduğunu, yönlendirmeye açık olduğunu düşünüyorum.	5
Hayır, özellikle küresel anlamdaki ekonomik dalgalanma sürdürülebilirliğe dair yapılacak yatırımları engellemektedir. Ancak beş yıl öncesine kadar konuya farkındalık bulunmaktadır.	4
Her geçen yıl artan bilinçli işletme anlayışıyla, ileriye yönelik uygulama ve yatırımlar ile geçmişe göre daha sürdürülebilir bir noktadayız.	2

Katılımcılara “Geçmişe kıyasla restorancılığın daha sürdürülebilir bir noktaya geldiğini düşünüyor musunuz?” sorusu yöneltilmiştir. Katılımcıların cevabı ise Tablo 9’da sunulmuştur. Tabloya göre 5 katılımcı “Henüz daha çok yolun olduğunu, yönlendirmeye açık olduğunu düşünüyorum.” şeklinde yanıtlamıştır. 4 katılımcı ise “Hayır, özellikle küresel anlamdaki ekonomik dalgalanma sürdürülebilirliğe dair yapılacak yatırımları engellemektedir. Ancak beş yıl öncesine kadar konuya farkındalık bulunmaktadır” şeklinde cevap vermiştir.

Tablo 10. Sürdürülebilirlik Kapsamında Yapılmış Olan “Yarının Mutfağı” Projesinin Misafirlere Aktarımı

	Frekans
Sosyal medya, yazılı ve görsel iletişim kanalları ile aktarıyoruz	9
Şubelere gelen misafirlere birebir olarak aktarıyoruz	2

Katılımcılara yöneltilmiş olan “Misafirlerinize sürdürülebilirlik kapsamında yapmış olduğunuz “Yarının Mutfağı” Projenizi nasıl aktarıyorsunuz?” sorusuna istinaden verilmiş cevaplar Tablo

10'da sunulmuştur. 9 katılımcı ilgili soruya "sosyal medya, yazılı ve görsel iletişim kanalları ile aktarıyoruz." Şeklinde yanıt verirken 2 katılımcı da "şubelere gelen misafirlere birebir olarak aktarıyoruz." Şeklinde yanıt vermiştir.

Projeye göre ilgili marka sürdürülebilirlik uygulamalarına dair yaklaşımını atıksız mutfak üzerine kurmuş olan ve bu konu ile çalışmalarını "Uno Chef Senza Sprechi" kitabı ile aktaran Tommaso Arrigoni ile "Yarının Menüsü" isimli projelerini gerçekleştirmiştir (Food Magazine, 2023).

Tablo 11. Michelin Yıldızlı Restoranların Ziyaret Sıklığı Kategorisi

	Frekans
İş planlarının yoğun olması sebebi ile sık bir ziyaret sürecim olmamakta	10
Ayda en az bir	1

Tablo 11'de "Michelin Yıldızlı Restoranlara ne sıklıkla gidirsiniz?" sorusuna katılımcıların vermiş olduğu cevaplar sunulmuştur. Buna göre 10 katılımcı "İş planlarının yoğun olması sebebi ile sık bir ziyaret sürecim olmamakta." şeklinde yanıt verirken 1 katılımcı ise "ayda en az bir kez" şeklinde yanıt vermiştir.

Tablo 12. Michelin Yıldızlı'nın Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sürdürülebilirliği Geliştirmek İçin Kullanılabileceğine Dair Düşünceler Kategorisi

	Frekans
Evet	11
Hayır	0

Katılımcılara yöneltilmiş olan "Michelin Yıldızlı'nın yiyecek içecek işletmelerinde sürdürülebilirliği geliştirmek için kullanılabileceğini düşünüyor musunuz?" sorusunun cevapları tablo 12'de sunulmuştur. 11 katılımcı da yöneltilmiş olan soruya "Evet." Cevabını vermiştir.

Tablo 13. Michelin Yıldızlı'nın Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sürdürülebilirliği Geliştirmek İçin Sunulan Alternatifler Kategorisi

	Frekans
Yapılacak menülerin kalitesi, sunumu, lezzeti, malzeme kullanımı ve işletme standartlarının devamlılığı ile	5
İşletmelerin ve misafirlerin farkındalığını geliştirerek	3
Kriterleri düzenleyerek	2
Porsiyon miktarını azaltmak ve doğru menü aritmetiğini ortaya koyarak	1

Tablo 13'de katılımcılara yöneltilmiş olan "Michelin Yıldızlı yiyecek içecek işletmelerinde sürdürülebilirliği geliştirmek için nasıl kullanılabilir?" sorusunun verileri bulunmaktadır. Tabloya göre 5 katılımcı "Yapılacak menülerin kalitesi, sunumu, lezzeti, malzeme kullanımı ve işletme standartlarının devamlılığı ile" cevabını vermiştir. 3 katılımcı aynı soruya "İşletmelerin ve misafirlerin farkındalığını geliştirerek" cevabını verirken 2 katılımcı "Kriterleri düzenleyerek cevabını vermiştir. 1 katılımcı ise "Porsiyon miktarını azaltmak ve doğru menü aritmetiğini ortaya koymak" cevabını vermiştir.

Tablo 14. Kaliteli Bir Yemek Deneyimi Kategorisi

	Frekan s
İşletmeye girişten başlayıp yemek ve servis anlarını da kapsayan, işletmede geçirilen sürenin tamamını kapsayan deneyimdir.	5
Mevsiminde doğru ve taze ürün kullanmak	4
Ardından anlatabilecek kadar tat bırakması	1
Alışkanlık oluşturması	1

Katılımcılara “Kaliteli bir yemek deneyimi nedir?” sorusu yöneltilmiştir. Yöneltilen soruya istinaden verilen cevapların frekansları tablo 14’de sunulmuştur. Buna göre 5 katılımcı “İşletmeye girişten başlayıp yemek ve servis anlarını da kapsayan, işletmede geçirilen sürenin tamamını kapsayan deneyimdir.” şeklinde yanıt vermiştir. 4 katılımcı “Mevsiminde doğru ve taze ürün kullanmak.” şeklinde yanıt vermiştir. 1 katılımcı “Ardından anlatabilecek kadar tat bırakması” cevabını verirken 1 katılımcı da “Alışkanlık oluşturmaları.” şeklinde cevap vermiştir.

Tablo 15. Michelin Rehberine Dahil Olan Yeşil Yıldız Hakkında Bilgi

	Frekans
Hayır	7
Evet	4

Katılımcılara “Michelin Rehberi’ne dahil olan Yeşil Yıldız hakkında bilgi sahibi misiniz?” sorusu yöneltilmiştir. Katılımcılar tarafından verilen cevapların frekansları tablo 15’de sunulmuştur. Tabloya göre 7 katılımcı bilgilerinin olmadığını ifade ederken 4 katılımcı bilgilerinin olduğunu belirtmişlerdir.

Tablo 16. Michelin Yeşil Yıldız Hakkında Bilginiz Doğrultusunda, Diğer Yıldızlardan Ayrı Olması Hakkında Yorumlar Kategorisi

	Frekans
Sektörün dönüşümünü desteklemek, genel anlamda farkındalık yaratmak ve sürdürülebilirlik konusunda alınan aksiyonları hızlandırmak için en kararlı paydaşları ve onların somut girişimlerini	3
Daha çok misyon yüklenmelidir	1

Michelin Rehberi’ne dahil olan Yeşil Yıldız hakkında bilgisi olan katılımcılara “Michelin Yeşil Yıldız hakkında bilginiz doğrultusunda, diğer yıldızlardan ayrı olması hakkında ne düşünüyorsunuz?” sorusu yöneltilmiştir. Katılımcıların cevapları tablo 16’da verilmiştir. Tabloya istinaden 3 katılımcı “Sektörün dönüşümünü desteklemek, genel farkındalık yaratmak ve sürdürülebilirlik konusunda alınan aksiyonları hızlandırmak için kararlı paydaşları ve onların somut girişimlerini teşvik eder.” şeklinde yanıtlamış olup 1 katılımcı ise “Daha çok misyon yüklenmelidir.” şeklinde geliştirilebilir bir noktada olduğunu ifade etmiştir.

SONUÇ

Toplumların yemek kültürünü oluşturan parametrelerden biri olan kültürün kuşaklara aktarımı sürdürülebilirlik açısından büyük önem arz etmektedir. Yemek kültürü; ekolojik, sosyolojik, ekonomik çeşitlilikler ile oluşmakta ve kuşaklara aktarılmaktadır. Özellikle günümüz koşulları göz önüne alındığında sürdürülebilirlik ile gastronomi ve sürdürülebilir gıda konularında artan ilgi, tüketicilerin eğitim düzeylerindeki artışla doğru orantılıdır.

Küreselleşmenin tabii bir sonucu olan yerel mutfığa ve ürüne olan ilginin artması sürdürülebilirlik konusuna ilgi çekmektedir. Sürdürülebilir gastronomi; doğaya duyarlı ürün üretmekle birlikte hem psikolojik hem de fizyolojik açıdan kişiyi besleyecek nitelikte ürün tüketmek olarak kabul edilmektedir. Son yıllarda özellikle turistlerin, seyahat amaçlarının özgün deneyim aramak, farklı mutfak kültürü ile tanışmak ve deneyim kazanma isteği olması, yerel mutfak ve yiyeceklere yönelik seyahatlerin yapılması konusuna güncellik katmıştır. Bu bağlamda yerel ve ulusal anlamda yiyecek içecek sektöründe hizmet veren işletmeler; yerel üretim ve yerel mutfak kültüründe sürdürülebilirliği desteklemektedir.

Küreselleşmenin de etkisi ile birlikte her geçen gün yiyecek içecek işletmelerinin sayıları artmakta ve bununla birlikte çeşitli sebeplerden dolayı varlıklarını sürdürmeleri zorlaşmaktadır. Tüketicinin artması ile birlikte doğal kaynakların azalması, yiyecek içecek

işletmelerinin de sürdürülebilirlik konusuna ilgisini ortaya çıkarmış ve gün geçtikçe konuyla ilgili alınan aksiyonlar çeşitlenmiştir. Varlıklarını çeşitli konseptler ile çeşitli lokasyonlarda konumlandırmakta olan yiyecek içecek işletmeleri ve buna bağlı olarak ayrıca zincir yiyecek içecek işletmeleri de her geçen gün atıksız mutfak ve sürdürülebilirlik uygulamaları hakkında çözüm önerileri sunmayı amaç edinmektedir. Michelin Yeşil Yıldız'ın amacı restoran endüstrisinde pozitif ve sistematik diyalogu teşvik etmek, sürdürülebilir uygulamaların gelişimine dair zorlukları hakkında farkındalığı oluşturmak ve tüketiciden üreticiye kadar herkesin bu oluşumda harekete geçmesine katkıda bulunmaktır.

Yurtdışında özellikle Amerika Birleşik Devletleri'nde başlamış olan ve akabinde çeşitli işletmelerde sosyal bir sorumluluk faaliyeti olarak yürütülen sıfır atık projeleri, doğa dostu ekolojik restoran uygulamaları da özellikle restoran endüstrisinde yiyecek içecek işletmeleri özelinde ilgili markaların inisiyatif olarak operasyonlarında marka algısı yaratmak amacı ile uygulanmaya başlamıştır.

Yapılan araştırmalardan edinilen bilgilere göre sürdürülebilirlik kavramı hakkında, üretim ihtiyaçlarını gelecek nesilleri gözeterek planlamak şeklinde bir uzlaşmaya varıldığı gözlemlenmiştir. Bunu gastronomi ile birlikte değerlendirdiğimizde ise yemeğin hazırlama aşamasında hiçbir doğal kaynağın boşa harcanmamasını sağlamak, doğaya zarar vermemek bağlamında bir sonuca ulaşılmıştır. Çalışmanın katılımcıları yiyecek içecek işletmelerinde sürdürülebilirlik tanımı üzerine fikirleri genel olarak karbon ayak izini azaltmak, atığı azaltmak, enerji ve su verimliliğini sağlamak, gıda tasarrufu yapmak, menü mühendisliği yapmak şeklindedir. Sürdürülebilirliğin geliştirilmesi bağlamında yiyecek içecek işletmelerinde hazırlanan ve servis edilen yiyecek ve içeceklerin, sezona ait ve yerel ürünlerle hazırlanması gerektiği ve gıda israfını önlemek için stok kontrolü yapılması gerektiği sonucuna varılmıştır.

Zincir işletmelerde lokasyon ve ürün yelpazesinin geniş olması, fiziki şartların her şubede farklılık göstermesi ve personel sirkülasyonunun fazla olması gibi etkenler sürdürülebilirliğin uygulanmasında yaşanan zorluklar olarak belirtilmiştir. Zincir işletmelerde hemen hemen her konunun detaylı bir şekilde irdelenmesi ve incelenmesinin sürdürülebilirliğe önemli bir katkısının olduğu ve tüm operasyonun bir bütün şeklinde ilerlemesi sebebi ile detaycılığın olumlu bir etkisi olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Sürdürülebilir gastronomide, mutfak çalışanlarının, şeflerin ve yiyecek içecek işletmelerinin rolünün büyük bir etkisi olduğu yadsınamaz bir gerçektir. Bu bağlamda yapılan araştırmada şefler uygulayacağı menü ve reçeteleri ile sürdürülebilirlik konusuna fayda sağlamakla birlikte zincir işletmelerde geri dönüşüme katkı sağlayan uygulamaları ile sektöre öncülük etmişlerdir. Ayrıca işletmelerde genel olarak şeflerin seçtiği ürünler servis edildiğinden tamamı bir bütün olarak ele alınmaktadır. Geçmişe kıyasla bakıldığında restorancılığın sürdürülebilirliği konusunda ne aşamada olduğuna dair birçok fikir vardır. Aksi fikirler olsa da genel olarak daha çok çalışılması gerekli olduğuna dair genel bir fikir ortaya çıkmıştır. Katılımcıların, yoğun çalışma durumları dolayısıyla Michelin Yıldızlı restoranlara çok nadir sıklıkla gidebildikleri sonucuna ulaşılmıştır. Fakat Michelin Yıldız'ının yiyecek içecek işletmelerinin sürdürülebilirliğine olumlu bir etkisinin olduğu bütün katılımcılar tarafından kabul görmüştür. Michelin Yıldız, yiyecek içecek işletmelerinde sürdürülebilirliği geliştirmek için yapılacak menülerin kalitesi, sunumu, lezzeti, malzeme kullanımı ve işletme standartlarının devamlılığı gibi faktörlere bağlı olduğu kanısına varılmıştır. Katılımcılar kaliteli bir yemek deneyimini işletmeye girişten başlayıp yemek ve servis anlarını da kapsayan, işletmede geçirilen sürenin tamamını kapsayan deneyimdir şeklinde yorumlamışlardır.

Son olarak katılımcıların, Michelin Rehberi'ne dahil olan Michelin Yeşil Yıldız konusunda yeterli bilgiye sahip olmadıkları ortaya çıkmıştır. Konuyla ilgili bilgiye sahip olan 4 katılımcı ise

Michelin Yeşil Yıldız'ın sektörün dönüşümünü desteklemek, genel anlamda farkındalık yaratmak ve sürdürülebilirlik konusunda alınan aksiyonları hızlandırmak için en kararlı paydaşları ve onların somut girişimlerini teşvik ettiği sonucunda fikir bildirmişlerdir.

KAYNAKÇA

Akay, E. ve Yılmaz, İ. (2023). Sürdürülebilirlik Bağlamında Michelin Yeşil Yıldız Kriterlerinin Değerlendirilmesi. 5. Uluslararası Sanat ve Tasarım Eğitimi Sempozyumu. 27-28 Nisan 2023, Ankara, Türkiye. 286-293.

Arnaud, L., Sandrine, C., Lucie, S. and Maxime, M. (2022). Reducing Meat Consumption in Restaurants. How Chefs Perceive the Place of Meat in Relation to Sustainability Issues?. 12th International Conference on Culinary Arts and Sciences (ICCAS). Lyon, France. (hal-03689265)

Atık Yönetimi Koordinatörlüğü. (2020). Sıfır Atık Sistemi Kurulum ve Uygulama Dokümantasyonu. T. C. Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi. chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://static.ohu.edu.tr/uniweb/media/portallar/sifiratik//sayfalar/38290/jztu05nx.pdf. (Erişim Tarihi: 30.07.2023).

Bal, H. (2014). *Sosyolojide Yöntem ve Araştırma Teknikleri*. İstanbul: Sentez Yayıncılık.

Baltacı, A. (2019). Nitel Araştırma Süreci: Nitel Bir Araştırma Nasıl Yapılır?. *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(2), 368-388.

Basiago, A.D. (1999). *Gastronomi ve Sürdürülebilirlik*. 1. Bölüm. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayını. E-ISBN 978-975-06-4117-6.

Batat, W. (2020). Pillars of Sustainable Food Experiences in the Luxury Gastronomy Sector: A Qualitative Exploration of Michelin – Starred Chefs' Motivations. *Journal of Retailing and Consumer Services*. Vol:57. ISSN:0969-6989. <https://doi.org/10.1016/j.jretconser.2020.102255>

BigChefs'ten Michelin Yıldızlı Şef Tommaso Arigoni ile Atıksız Mutfak Hamlesi. <https://gastronomidergisi.com/restoran/bigchefs-ten-michelin-yildizli-sef-tommaso-arigoni-ile-atiksiz-mutfak-hamlesi>. (Erişim Tarihi:14.01.2023).

Bilge, A. F. Cabi, A., ve Şahin, İ. (2021). Gastronomi Turizminde Michelin Rehberi Etkisinin Gastronomi Öğrencilerince Bilinirliği. *International Journal of Tourism and Social Research*. 6, 121-139.

Bilgili, M. Y. (2021). Sıfır Atık Yaklaşımının Kökenleri ve Günümüzdeki Anlamı. *İstanbul Ticaret Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 20(40), 683-703. Doi: 10.46928/iticusbe.787711.

Bilir, Z. (2020). İşte dünyanın en itibarlı restoran derecelendirme sistemleri. *Turizm Günlüğü*: <https://www.turizmgunlugu.com/2020/05/04/restoran-derecelendirme-sistemleri> adresinden alınmıştır (Erişim Tarihi: 20.03.2021).

Çamlıca, Z., ve Akar, G. S. (2014). Lojistik sektöründe sürdürülebilirlik uygulamaları. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Elektronik Dergisi*, 5(11), 100-119.

Çekal, N. ve Doğan, E. (2021). Sürdürülebilir Gastronomide Standart Reçete ve Coğrafi İşaretlerin Önemi. *Turizm Çalışmaları Dergisi*. 4(1):49-60.

Demir, C., ve Çevirgen, A. (2006). *Turizm ve Çevre Yönetimi: Sürdürülebilir Gelişme Yaklaşımı*. Ankara: Nobel Yayınları.

Doğan, M. ve Özaltın, E. (2022). Birleşmiş Milletleri'in Küresel Beslenme ve Gıda Güvencesi Politikalarının Değerlendirilmesi. *Tourism and Recreation*. 4(2):81-88. E-ISSN:2687-1971.

Duran, E. (2011). Turizm, Kültür ve Kimlik İlişkisi; Turizmde Toplumsal ve Kültürel Kimliğin Sürdürülebilirliği. *İ.T.İ.C.Ü. Sosyal Bilimler Dergisi*, 10(19), 289-313.

Ergülen, A. ve Baştan Töke, L. (2020). Küreselleşmeyle Oluşan Atık Sorununu Çözmeye Yönelik Yaklaşımlar. *Çukurova Üniversitesi İİBF Dergisi*. 24(2), 201-215.

Food Magazine. BigChefs'ten Yarının Mutfağı Menüsü. <https://www.foodmoodmagazine.com/tum-bigchefsten-yarinin-mutfagi-menusu/>. (Erişim Tarihi, 21.05.2023).

Garat, M. J. (2022). Gastronomy and Sustainability: A Study of the Role of the Michelin Green Star Sustainability Award in Food System Transformation. Norwegian University of Life Sciences. Faculty of Landscape and Society. Master's Thesis.

Hayta, (2009). *Gastronomi ve Sürdürülebilirlik*. 1. Bölüm. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayını. E-ISBN 978-975-06-4117-6.

Karagöz, D. (2020). *Sürdürülebilirlik Kavramı*. Gastronomi ve Sürdürülebilirlik. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayını. E-ISBN 978-975-06-4117-6.

Karahan, S., Uca, S., ve Güdük, T. (2022). Nitel Araştırmalarda Görüşme Türleri ve Görüşme Tekniklerinin Uygulanma Süreci. *Nitel Sosyal Bilimler*, 4(1), 78-101. <https://doi.org/10.47105/nsb.1118399>.

Karakurt Tosun, E. (2009). Sürdürülebilirlik Olgusu ve Kentsel Yapıya Etkileri. *Paradoks, Ekonomi, Sosyoloji ve Politika Dergisi*, (e-dergi). 5(2). <http://www.paradoks.org>, ISSN 1305-7979.

Kızılcık, O., ve Akyürek, S. (2021). Yeşil restoranlarda hizmet alan müşterilerin memnuniyet ve şikâyetlerinin incelenmesi: Akdeniz ülkelerinden örnekler. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, *UTK 2021 Turizm Özel Sayısı*, 24(46), 1415-1431. doi:10.31795/baunsobed.1019648.

Kozak, M. (2014). *Bilimsel Araştırma: Tasarım, Yazım ve Yayın Teknikleri*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Malhotra, D. (2004). Trust and Reciprocity Decisions: The Differing Perspectives of Trustors and Trusted Parties. *Organizational Behavior and Human Decision Processes*, 94(2), 61-73.

Marmolejo, L.F., Diaz, L.F., Torres, P. and Garcia, M. (2012). Perspectives For Sustainable Resource Recovery from Municipal Solid Waste in Developing Countries: Applications and Alternatives, Rebellon, L.F.M., *Wast Management – An Integrated Vision*, 153-166, Intech, Croatia.

Marra, F. (2013). Fighting Food Loss and Food Waste in Japan. M. A. in Japanese Studies – Asian Studies 2011 – 2013, Leiden University.

Michelin Guide. (2022). Michelin Guide. 02 05, 2023 tarihinde MICHELIN Yeşil Yıldız hakkında bilmek istediğiniz her şey: <https://guide.michelin.com/tr/tr/article/features/themichelin-green-star-tr#:~:text=MICHELIN%20Ye%C5%9Fil%20Y%C4%B1ld%C4%B1z%20nedir%3F,kendilerini%20farkl%C4%B1%20k%C4%B1lan%20restoranlar%C4%B1%20>. (Erişim Tarihi: 14.01.2023).

Michelin Yıldızı. <https://guide.michelin.com/tr/tr/article/features/the-michelin-green-star-tr>. (Erişim Tarihi:14.01.2023).

- Mrusek, N., Ottenbacher, M.C. and Harrington, R. J. (2021). Sürdürülebilirlik ve Liderliğin Michelin Yıldızlı Aşçıların İnovasyon Yönetimine Etkisi. *Sürdürülebilirlik*, 14(1), 330-<https://doi.org/10.3390/su14010330>.
- Okuyucu, C., Ramazanoğlu, F. ve Tel, M. (2006). Çevresel Faktörlerdeki Değişimin Serbest Zaman Faaliyetlerine Etkileri. *Fırat Üniversitesi Doğu Araştırmaları Dergisi*. 4(3):40-44. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/fudad/issue/47088/592202>.
- Öksüz, M. (2023). Yeşil Nesil Restoranlar ve Sürdürülebilir Restoranların Türkiye ve Dünya'daki Örneklerinin İncelenmesi. *Ekonomi, Sürdürülebilir Kalkınma ve İşletme Alanında Akademik Çalışmalar*. Ankara: Gazi Kitabevi. 125-137.
- Özgün, C., ve Ayvaz, K. (2017). Tekstil ve Modada Sürdürülebilirlik. *Akademia Doğa ve İnsan Bilimleri Dergisi*. 3(1):110-119. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/adibd/issue/56413/787558>.
- Prayag, G. and Dixit, K. S. (2022). Gastronomic Tourism Experiences and Experiential Marketing. *Tourism Recreation Research*. 47(3): 217-220.
- Richardson, L., and Fernqvist, F. (2022). Transforming the Food System through Sustainable Gastronomy-How Chefs Engage with Food Democracy. *Journal of Hunger & Environmental Nutrition*, 1-17. <https://doi.org/10.1080/19320248.2022.2059428>.
- Sarıbaş, Ö. ve Güvenol, B. (2023). Glamping İşletmelerinde Sürdürülebilir Gıda Farkındalığı Üzerine Bir Araştırma. *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. 25(2):902-926.
- Scarpato, R. (2002). *Gastronomi ve Sürdürülebilirlik*. 1. Bölüm. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayını. E-ISBN 978-975-06-4117-6.
- Snyder, W., and Cotter, M. (1998). The Michelin Guide and restaurant pricing strategies. *Journal of Restaurant & Foodservice Marketing*, 3(1), 51-67.
- Sünnetçioğlu, S., (2013). Sürdürülebilirlik Kapsamında Yiyecek ve İçecek İşletmelerindeki Uygulamalar: İzmir'deki Restoran İşletmelerinin Sürdürülebilir Restoran İşletmeciliği Kavramına Yaklaşımlarının Değerlendirilmesi. Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Turizm İşletmeciliği Programı. Yüksek Lisans Tezi. İzmir.
- Taşcıoğlu, İ. (2019). Kurumsal Sürdürülebilirliğin Marka Yönetimi Açısından Değerlendirilmesi. Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Halkla İlişkiler Anabilim Dalı Reklamcılık ve Tanıtım Bilim Dalı. Yüksek Lisans Tezi.
- Yıldırım, A., ve Şimşek, H. (2013). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin.
- Yılmaz, C., Karataş, Ö., ve Akay, E. (2023). Örgüt İkliminin İş Tatmini Üzerine Etkisi Zincir Restoran İşletmeleri Üzerine Bir Uygulama. *Sosyal Bilimler Elektronik Dergisi (SBedergi)*. 7(12):42-72.
- Yücel, M., ve Ekmekçiler, Ü.S. (2008). Çevre Dostu Ürün Kavramına Bütünsel Yaklaşım; Temiz Üretim Sistemi, EkoEtiket, Yeşil Pazarlama. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(26), 320-333.