

Bana Tabagını Göster Sana Sürdürülebilirliğe Ne Kadar Önem Verdiğini Söyleyeyim! Türkiye'deki Yeşil Yıldızlı Michelin Restoranlarının Yemek Paylaşımlarına Semiyotik Bir Bakış

Ozan GÜLER^{1*} , Dila ŞAHİNGÖK² 

¹Mersin Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Türkiye

²Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türkiye

ÖZ

Turizmde sürdürülebilirlik anlayışının bir yansıması ve devamı olarak gelişen sürdürülebilir gastronomi anlayışı yiyecek-içecek işletmeleri açısından iki taraflı bir öneme sahiptir. Bir yandan ürün ve hizmet üretim süreçleri için çok önemli olan sürdürülebilirlik anlayışı, diğer yandan sosyal, çevresel ve ekonomik olarak topluma karşı sorumluluk bilinci ile hizmet sunmayı ifade eder. Bu noktada restoran işletmelerinin sürdürülebilir gastronomi açısından gerçekleştirdiği faaliyetlerin kapsamının ve içeriğinin öğrenilmesi faydalı olacaktır. Buradan hareketle sürdürülebilir gastronomiye verdiği önemin aşikâr olduğu Michelin Yeşil Yıldızı almış olan Michelin Yıldızlı restoranların sürdürülebilirlik felsefelerinin araştırılması bu çalışmanın temel amacıdır. Bu amacı yerine getirebilmek için Michelin Yeşil Yıldızına sahip olan Türkiye'deki 4 restorana ait toplam 12 sosyal medya yemek paylaşımı Barthes'in düz anlam/yan anlama dayalı semiyotik analiz yaklaşımı ile incelenmiştir. Böylelikle birbirinden lezzetli yiyeceklerin sunulduğu tabaklarda, görünenin arkasında yatan sürdürülebilirlik felsefesinin keşfedilmesi amaçlanmıştır. Gerçekleştirilen semiyotik analizlerinden hareketle, Michelin Yeşil Yıldızı'na sahip restoranların sürdürülebilirlik anlayışlarını, sosyal medyadaki yemek görsellerinde belirgin şekilde açığa vurdukları söylenebilir. İlgili görseller, Michelin Yıldızlı restoranlarının mutfaklarında benimsedikleri atık ve israf engelleme uygulamalarını, sürdürülebilir tarım uygulamalarını, geleneksellik ile modernize sunum tekniklerinin bir arada kullanımını, yerel ürün kullanımını ve gastronomik miras niteliğindeki yemeklere menülerde yer verilmesini açıkça yansıtmaktadır. Ortaya çıkan bu pratikler somut "çevresel ve ekolojik", "ekonomik" ve "sağlık" açısından sürdürülebilirliği de tetiklemektedir. Sonuç olarak bir restoranın sürdürülebilirlik felsefesinin ve bu felsefenin pratik uygulamalarının müşterilere sunulan tabaklara belirgin şekilde yansıdığı söylenebilir.

Anahtar Kelimeler: Sürdürülebilir Gastronomi, Michelin Yıldızı, Yeşil Michelin Yıldızı, Restoran, Semiyotik Analiz

Sorumlu Yazarın E-postası: ozanguler@mersin.edu.tr

Cite as: Güler, O. & Şahingök, D. (2025). Bana Tabagını Göster Sana Sürdürülebilirliğe Ne Kadar Önem Verdiğini Söyleyeyim! Türkiye'deki Yeşil Yıldızlı Michelin Restoranlarının Yemek Paylaşımlarına Semiyotik Bir Bakış. *Journal of New Tourism Trends*, 6(1), 44-64. <https://doi.org/10.58768/joinntt.1698000>

Show Me Your Plate and I'll Tell You How Much You Care about Sustainability! A Semiotic Perspective on the Food Posts of Michelin Green Starred Restaurants in Turkey

ABSTRACT

The concept of sustainable gastronomy is emerging as a crucial aspect of sustainability in tourism and holds significant importance for food and beverage businesses. On one hand, it involves understanding sustainability as a fundamental aspect of product and service production processes. On the other hand, it signifies an awareness of the obligations owed to society in social, environmental, and economic contexts. At this juncture, it is essential to explore the scope and content of the activities undertaken by restaurant businesses regarding sustainable gastronomy. The primary aim of this study is to investigate the sustainability philosophies of Michelin-starred restaurants that have been awarded the Michelin Green Star, which signifies their commitment to sustainable gastronomy. To achieve this, a total of 12 social media food posts from 4 restaurants in Turkey, each holding both a Michelin Star and a Michelin Green Star, were analyzed using Barthes' semiotic analysis approach, focusing on denotation and connotation. This analysis seeks to uncover the sustainability philosophies that underpin the culinary creations presented on their plates. The semiotic analysis indicates that restaurants with a Michelin Green Star effectively communicate their understanding of sustainability through their food visuals on social media. These visuals reflect practices such as waste and spoilage prevention, sustainable agriculture, a blend of traditional and modern presentation techniques, the use of local products, and the inclusion of dishes that represent gastronomic heritage on their menus. Consequently, these practices promote sustainability in concrete terms related to environmental, ecological, economic, and health aspects. Thus, the dishes offered to customers serve as a clear reflection of each restaurant's sustainability philosophy and its practical implementations.

Keywords: Sustainable Gastronomy, Michelin Star, Green Michelin Star, Restaurant, Semiotic Analysis

1 Giriş

Maslow'un ihtiyaçlar teorisinin başında yer alan, insanlık için vazgeçilmez bir unsur olan yeme-içme; sürdürülebilirliğin günümüzde yaygın olarak işlendiği bir konu haline gelmiştir. Birleşmiş Milletler Genel Kurulu'nun "Sürdürülebilir Kalkınma için 2030 Ajandası" kapsamında sürdürülebilir üretim/tüketim/tarım, gıda güvenliği gibi hedefler yer almaktadır. Bu hedefler günümüzde insanlığın beslenme alışkanlıklarının küresel düzeyde sürdürülemez bir noktaya ulaştığını göstermektedir (Güler ve Benli, 2021, s. 211). Sürdürülebilirliğin yoğun olarak konu edildiği endüstrilerden birisi de turizm ve onun en önemli sektörlerinden biri olan yiyecek içecek sektörüdür (Kurnaz, 2016, s. 52). Yiyecek içecek sektörü doğrudan çevreye zarar vermese de sürdürülebilirlik uygulamalarıyla kaynakların korunmasına önemli katkılar sağlayabilir (Apak ve Gürbüz, 2022, s. 195). Sürdürülebilirliğe katkıda bulunmak üretimden tüketime, dağıtımdan tedarike kadarki süreçte oluşabilecek atık ve israfı engellemeye yönelik kapsamlı bir yaklaşımı gerektirir (Liaqat vd., 2024, s. 1). Yiyecek içecek işletmelerinin bu hedefe yönelik katkıları destekleyici "Yeşil Nesil Restoran", "Michelin Yeşil Yıldız" gibi sınıflandırmalar mevcuttur. Yerli alanyazında daha önce gerçekleştirilen sürdürülebilirlik temalı çalışmalar incelendiğinde yiyecek-içecek işletmeleri bağlamında vegan ürünler (Aytaç ve Kızıldemir, 2024), yeşil nesil/sürdürülebilir restoran işletmeciliği (Apak ve Gürbüz, 2022; Kuru ve Üzülmüş, 2024), tedarik ve depolama süreçlerindeki tercihler ve yöntemler (Aydın vd., 2023; Bozağcı ve Çevik, 2022), yöresellik (Yurt ve Dinvar, 2024; Akkuş ve Bayat, 2024), menü tasarımları (Kızıldemir ve Kadiroğlu, 2021; Akkuş ve Bayat, 2024) ve sürdürülebilir turizm ve sürdürülebilir gastronomi ilişkisi (Akkil vd., 2024; Sormaz

vd., 2023; Yurt ve Dinvar, 2024; Şimşek ve Akdağ, 2017; Aldemir ve Sormaz, 2021) gibi konular kapsamında araştırmalar gerçekleştirildiği görülmektedir.

Sürdürülebilir gastronomi temalı araştırmaların konu ve örneklem edindiği bir başka olgu da Michelin Yeşil Yıldız uygulamasıdır. Michelin Yeşil Yıldız, sürdürülebilir gastronomiye yönelik cesur, duyarlı, temelinde eko-sorumluluk olan duyarlı bir alternatif gastronomi vizyonu tasarlayan işletmelere verilen bir ödüdür (Michelin Guide, 2022). 2024 sonu itibarı ile dünyada Michelin Yeşil Yıldız almış toplam 611 restoran bulunmaktadır. Michelin Yeşil Yıldız örnekleminde gerçekleştirilen sınırlı sayıda araştırmalar temel konular olarak; Michelin Yeşil Yıldız kriterlerini (Akay vd., 2023), Michelin Yeşil Yıldızlı restoranlara giden müşterilerin deneyimlerini (Demir, 2025) ve Michelin Yeşil Yıldızlı restoranlardaki yerel ürün ve yemek kullanımını (Koç ve Torusdağ, 2024) incelemiştir. Alanyazında daha önce restoran işletmelerinin sürdürülebilirlik anlayışını araştıran çalışmalar, restoran menülerinde yerel ürün ve yöresel yemek kullanımından hareketle (Kızılırmak vd., 2014; Giritoglu vd., 2021; Yurt ve Dinvar, 2024) ve restoran yöneticileri ve şeflerinin bakış açısından hareketle (Akay ve Yılmaz, 2023; Aydın ve Sünnetçioğlu, 2023) işletmelerin sürdürülebilirlik uygulamalarını öğrenmeye çalışmıştır.

Görüldüğü üzere menüde sunulan tabaklardan hareketle restoranların sürdürülebilirlik anlayışının incelenmesine yönelik bir eksiklik görülmüştür. Ek olarak ilgili alanyazında restoranların sürdürülebilirlik uygulamalarının sınırlı boyutlar kapsamında incelendiği, ancak Michelin Yeşil Yıldız gibi uluslararası ölçütlere dayalı uygulamaların sınırlı sayıda çalışmada yer bulduğu dikkat çekmektedir. Bu durum, mevcut çalışmanın literatürdeki boşluğu doldurma potansiyelini ortaya koymaktadır. Restoranların sürdürülebilirlik anlayışı, yalnızca menülerdeki içeriklerle değil; tabakta sunulan ürünlerin seçimi, sunum biçimi ve görsel kompozisyonları üzerinden de anlamlandırılabilir. Bu bağlamda, çalışmanın amacı; Türkiye’de hem Michelin Yıldız hem de Yeşil Yıldız sahibi olan restoranların menülerinde yer alan yemek görsellerini semiyotik analiz yöntemiyle inceleyerek, gastronomik sürdürülebilirliğe ilişkin anlam katmanlarını ortaya koymaktır. Analiz sürecinde, Roland Barthes’in düz anlam ve yan anlam kavramsal çerçevesinden yararlanılmış ve şefler tarafından sunulan tabakların taşıdığı sembolik sürdürülebilirlik mesajları keşfedilmeye çalışılmıştır.

2 Kavramsal Çerçeve ve Alanyazın Taraması

2.1 Sürdürülebilirlik Kavramı ve Gastronomik Sürdürülebilirlik

Sanayi devrimiyle beraber doğal kaynakların bilinçsiz kullanımında yaşanan artış, çevresel ve kültürel değerlere verilen önemin azalması başta olmak üzere birçok sorun sürdürülebilirliğin günümüzde önemli bir tartışma konusu olmasına yol açmıştır (Öztürk ve Kanoğlu, 2024, s. 791). Dünya Çevre ve Kalkınma Örgütü’nün (WCED), 1987 yılında yayınladığı Brundtland raporunda sürdürülebilirlik; “Gelecek nesillerin gereksinimlerini karşılama fırsatlarını tehlikeye atmadan, ihtiyaçlarımızı karşılamamızı sağlayan kalkınma” şeklinde tanımlanmıştır (United Nations World Conference Environment and Development (UNWCED), 1987, s. 8). Dünyanın hızla büyüyen endüstrilerin biri olan turizmin doğal, tarihi, sosyo-kültürel kaynaklarla bağlantılı olması ve bu kaynakların zarar görmesiyle beraber turistik faaliyetlerin de olumsuz yönde etkilenmesi nedeniyle sürdürülebilirlik turizm açısından olmazsa olmaz bir felsefedir (Baran ve Karaca, 2021, s. 254).

Sürdürülebilir turizm; turistik destinasyonun ayırt edici çekicilik unsurlarını koruyan, yerel halkın kültürüne saygı duyan, çevreyi korumaya özen gösteren ve doğal kaynakların geleceğe aktarılmasını sağlayan turizm hareketidir (Garda ve Temizel, 2016; Süzer ve Doğbuday, 2022, s. 259). İnsanların en temel iki ihtiyacı olan ve kültürlerinin oluşmasında önemli bir rol oynayan yeme-içme ve seyahat etme eylemlerinin asırlar süren etkileşimi sonucunda ortaya çıkan bir kavram olan gastronomi; sürdürülebilirliğin yoğun olarak ele alındığı bir olgu ve felsefe haline gelmiştir (Güler ve Benli, 2021, s. 212; Öztürk ve Kanoğlu, 2024, s. 792). Sürdürülebilir turizmle benzer unsurları barındıran sürdürülebilir gastronomi; soyut ve yöresel kültürel mirası koruyabilmek için doğal ve beşerî kaynakları yeterli ve dengeli kullanarak gelecek nesillere aktarılmasının sağlanmasını içeren bir yaklaşımdır (Yeşilyurt vd., 2024, s. 201). Sürdürülebilir gastronomi; “topraktan tabağa” felsefesini içinde barındıran,

tabakta kullanılacak olan ürünlerin tarım aşamasından başlayarak tabağa gelene kadarki tüm kalite unsurlarını kapsayan ve tabağa geldikten sonra oluşabilecek tüm sonuçları değerlendiren geniş kapsamlı bir anlayıştır (Çetin vd., 2021, s. 314).

Sürdürülebilir gastronomi bir felsefe olmakla beraber içerisinde birçok farklı boyut barındırmaktadır. Scarpato'ya göre (2000, s. 168) bu boyutların toplumun sağlığını korumakla beraber sosyal ve ekonomik gelişmeleri de olumlu yönde etkilemesi gerekmektedir. Bu boyutlardan birisi kültürel sürdürülebilirliktir. Kültürel mirasın somut değerlerinden biri olan yiyecek ve içecek kültürünün, küreselleşme süreciyle beraber hızlı yemek yemeğe dayalı tek düze yemek kültürüne dönüşmesiyle bu durum yöresel ve geleneksel değerlerin de kaybolmasına neden olmuş ve kültürel mirasın sürdürülebilirliğini günümüzün tartışma konularından biri haline getirmiştir (Durlu-Özkaya vd., 2013, s. 14). Bununla bağlantılı olarak sürdürülebilir gastronomi, yerel gastronomik mirasın korunmasıyla beraber yerel halkı destekleyerek yerel ekonominin kalkınmasına da katkı sağlamaktadır (Kurnaz ve Arman, 2018, s. 169). Yurtseven (2011), sürdürülebilir gastronominin kilit noktalarından birinin de yerellik olduğunu, yerel yiyecek üretimlerinin ve geleneksel mutfak bilgilerinin gelecek nesillere aktarılması olduğunu vurgulamıştır.

Sürdürülebilirlik noktasında kritik unsurlardan biri de çevresel sürdürülebilirliktir. Doğal kaynaklı ürünlerin sürdürülebilirlik ilkeleri kapsamında üretilmesi son derece önemlidir. Şehir yaşamının gelişmesiyle beraber doğal gıdalara erişmenin zorlaşması; insanları gıdanın kalitesine, üretimine, tedarik ve pazarlama süreçlerine daha dikkat eder hale getirmiştir (Kurnaz ve Arman, 2018, s. 166). “Çiftlikten restorana” anlayışı ile yerel ürünlere olan talep artmakta ve bu konsept sürdürülebilir kalkınmayla beraber sürdürülebilir tarımı da desteklemektedir (Berno, 2006, s. 212; Hu, 2010, s. 347). Bu boyutların yanında biyolojik çeşitliliğin korunması da son derece önemlidir. Sürekli aynı gıda ürünlerinin kullanılması biyoçeşitlilik kaybına yol açmaktadır. Bunun önüne geçmek için oluşturulan gen havuzlarında üretilen gıdalar aracılığıyla bölgeye özgü sembolik gıdaların ortaya çıkması sağlanmaktadır (Işkın ve Sarışık, 2024, s. 68). Bunlarla beraber Sürdürülebilir Restoranlar Birliği (Sustainable Restaurant Association) sürdürülebilir restoranların çalışma alanlarını kaynak, toplum ve çevre başlıkları altında çevreye duyarlı tarım, adil ticaret, sağlıklı beslenme, atık yöntemi, enerji verimliliği gibi boyutlar altında toplamıştır (<https://thesra.org>). Tablo 1. yukarıda bahsedilen kavramsal bilgilerden hareketle oluşturularak sürdürülebilir gastronomiyi oluşturan altı boyut ve bu boyutlar altında yer alan fonksiyonları açıklamaktadır.

Tablo 1: Sürdürülebilir Gastronominin Boyutları

Sürdürülebilir Tarım ve Gıda	Sürdürülebilir Mutfak Kültürü	Sosyo-kültürel Sürdürülebilirlik	Çevresel Ekolojik Sürdürülebilirlik	Ekonomik	Sağlık
Organik tarım	Yerel yemek üretimi	Yerel yaşam kültürünün yansıtılması ve korunması	Atık Yönetimi	Yerel ekonomik kalkınmanın desteklenmesi	İnsan sağlığına yararlılık
Organik ürünler	Geleneksel üretim	Yerel gastronomik mirasın korunması ve devamlılığı	Kaynak verimliliği (doğal ve enerji kaynakları)	Yerel çiftçiliğin desteklenmesi	Besin değeri yüksek ürünler
Yöreye özgü olarak üretilmiş ürünler	Yenilikçi pişirme teknikleri	Mutfak bilgisinin artması	Karbon ayak izinin azaltılması	Yerel pazarlarının ve satış yerlerinin desteklenmesi	Zihinsel besleyicilik
	Modernize sunum teknikleri	Adil ticareti gözetme	Biyolojik çeşitliliğe saygı	Destinasyonlar için turizm rekabetçiliği sağlama	

Kaynak: Kurnaz ve Arman (2018, ss: 165-175) ile Işkın ve Sarışık'ın (2024, ss: 66-69) kavramsal açıklamalarından hareketle yazarlar tarafından hazırlanmıştır.

Sürdürülebilir gastronominin izinin sürülebileceği alanların başında restoran işletmeleri gelmektedir. Restoranların çevreye ve sürdürülebilirliğe bakış açıları çeşitli sertifikasyon programları ile

desteklenmektedir. Bu sertifikasyonlar arasından uluslararası olarak en bilinenleri; Green Restaurant Certification, Sustainable Restaurant Association, Leaders in Environmentally Accountable Foodservice, Ecotable, Slow Food Snail of Approval iken yerli olanı ise WWF-Türkiye ile Boğaziçi Üniversitesi tarafından verilen Yeşil Nesil Restoran Sertifikası'dır. Şüphesiz bunlar arasında en popüler ve prestijli olanı Michelin Yeşil Yıldız'dır. Michelin Yeşil Yıldız seçici ve zorlayıcı kriterlere dayandığı için gastronomik sürdürülebilirliğin sağlanması noktasında daha derin bir rol ve anlama sahiptir.

2.2 Michelin Rehberi ve Yeşil Yıldızlı Michelin Restoranları

İlk olarak, 1889 yılında lastik firması kuran Michelin kardeşler tarafından başlatılan Michelin Rehberi; başlarda seyahatleri arttırarak lastik satışlarının da arttırılması amacıyla sürücüler için lastik değiştirme bilgileri, nerelerde yemek yenebileceği ve gece kalınabilecek yerlerin listesinin bulunduğu bir kitapçık olarak yayınlanmıştır (Michelin Guide, 2024). Başlarda ücretsiz olarak dağıtılan bu kitapçığın değer görmeyeceğini düşünen ve en çok ilgiyi restoranlar kısmının aldığını fark eden kardeşler rehberin formatında değişiklikler yapmışlar ve restoranları denetlemeleri için gizli bir müfettiş ekibi kurarak restoranları bir yıldız sistemiyle sınıflandırmaya başlamışlardır (Mihaela ve Camelia, 2023, s. 1). 1926 yılında yıldız verme uygulamasına geçilmesiyle beraber Michelin Yıldızları hem restoran sahipleri hem de tüketiciler tarafından bir restoranın kalitesini belirleyen unsurlardan biri olarak görülmeye başlanmıştır (Bang vd., 2021, s. 2299). Yıldız verilirken dikkat edilen beş temel unsurun; “malzeme kalitesi, lezzetlerin uyumu, pişirme tekniklerine hakimiyet, şefin kişiliğini yemeklere yansıtması ve müfettişlerin ziyaretleri arasındaki tutarlılık” olduğu bilinmektedir (Michelin Guide, 2022). Rehberde yer alan restoranlar bir, iki ve üç yıldızla derecelendirilir. Bir yıldız, kendi kategorisinde çok iyi bir restoran olduğunu belirtir. İki yıldız, sunulan yemek türünde birinci sınıf bir işletme olduğunu ve “bir yolculuğa değdiğini” ifade eder. Üç yıldız ise olağanüstü kaliteyi işaret eder ve tüm seyahati haklı çıkarır (Daries vd., 2021, s. 2).

Michelin Rehberinde yer alan bir diğer yıldız sistemi de “Yeşil Yıldız”dır. Michelin Rehberi'nde yer alan, Michelin Yeşil Yıldızlı restoranlar en iyi, en özel ve en yöresel yiyecek ve içecek hizmetini, Türk mutfak kültürünün sürdürülebilirliği bakış açısıyla sunmayı hedefleyen restoranlardır (Olaru, 2023, s. 435; Temizkan ve Aktepe, 2024, s. 1630; Apak ve Nazıkgül, 2025, s. 59-61). Müfettişlerin ziyaretleri sırasında dikkatlerini çeken özellikler sonucu ortaya çıkan yeşil yıldız uygulaması restoran endüstrisini olumlu yönde etkilemek, sürdürülebilirliğin zorlukları hakkında farkındalık yaratmak amacıyla tasarlanmıştır (Michelin Guide, 2022). Sürdürülebilir gastronomik faaliyetleri sağlayan, mevsimine göre ürün kullanan, ekosisteme ve doğaya karşı duyarlı olan vb. özellikleri barındıran restoranlar müfettişler tarafından denetlenir ve yeşil yıldız almaya hak kazanırlar (Akay vd., 2023, s. 1186).

Tablo 2: Türkiye'deki Michelin Yeşil Yıldızlı Restoranlara Ait Bilgiler

İşletme Adı	Yeşil Alınma Tarihi	Yıldız Türü/Sayısı	Sosyal Medya Hesabı (Instagram)
Neolokal	2023	 	@neolokal
OD Urla	2024	 	@odurla
Vino Locale	2024	 	@urlavinolocale
Casa Lavanda	2025	 	@casalavanda
Hiç Lokanta	2025	 	@hicurla
Asma Yaprığı	2025	 	@asmayapragialacati
Agora Pansiyon	2025	 	@agorapansiyon
telezzüz	2025		@telezzuz.ist
Mezra Yalıkavak	2025		@mezra.yalikavak
The BARN	2025		@thebarn_in_thefarm

Kaynak: Yazarlar tarafından 19 Aralık 2024 tarihi itibarıyla hazırlanmıştır.

Ülkemizde 2024 itibarıyla yeşil yıldız almış 10 restoran bulunmaktadır. Bu restoranlara yönelik bilgiler yukarıda Tablo 2.'de paylaşılmıştır. Türkiye'de Yeşil Yıldız alan ilk işletme 2023 yılında Neolokal olmuştur. Ardından 2024 yılında Urla'da bulunan OD Urla ve Vino Local işletmeleri Yeşil Yıldız almışlardır. 2025 yılında ise Casa Lavanda, Hiç Lokanta, Asma Yaprığı, Agora Pansiyon, telezzüz, Mezra Yalıkavak ve The Barn ile 7 işletme Yeşil Yıldız ile ödüllendirilmiştir.

2.3 Alanyazın Taraması

Yerli alanyazında restoranların sürdürülebilirlik çabaları genel anlamda üç ana tema altında ele alınmıştır. Bunlardan ilki restoran menülerinde yerel ürün ve yöresel yemek kullanımına ilişkin sürdürülebilirlik, ikincisi restoranların menülerinden hareketle işletmelerin sürdürülebilirlik felsefelerinin anlaşılmasına çalışılması ve üçüncüsü ise restoran yöneticileri ve şeflerinin bakış açısından hareketle işletmelerin sürdürülebilirlik uygulamaları şeklindedir.

Restoran menülerinde yerel ürün ve yöresel yemek kullanımına ilişkin sürdürülebilirlik konulu çalışmalar incelendiğinde Nebioğlu'nun (2021) 14 çalışmadan hareketle meta sentez yöntemiyle gerçekleştirmiş olduğu sistematik tarama araştırmasında ele alınan çalışmalar ağırlıklı olarak yöresel mutfak ve turizmi sürdürülebilirlik, pazarlama aracı olma ve deneyim aracı olma konularını ele almaktadır. Çalışmalardan elde edilen sonuçlarda en fazla değinilen konulardan birinin yöresel yemeklerin günümüze uyarlanarak hazırlanan sunumlarının mutfak kültürü ve mirasının sürdürülebilirliğine katkısının oldukça yüksek olduğudur. Bunlarla beraber incelenen şehirlerin yalnızca küçük bir kısmının yöresel yemeklere menülerinde büyük oranda yer verdiği görülmüştür. Menülerdeki yöresel ürünleri inceleyen bir diğer çalışmada (Kızıllırmak vd., 2014), Uzungöl'de bulunan restoranların birçoğunda yöresel yemeklere pek yer verilmediğini, bunun yanı sıra en sık bulunan ürünlerin sırasıyla kuymak, tereyağında alabalık, muhlama olduğu sonucuna varılmıştır. Yılmaz ve Sünnetçioğlu (2024), coğrafi ürün kullanımının işletmeye ve sürdürülebilirliğe avantaj sağladığını yalnızca tedarik konusunda bazı dezavantajların olduğu görülmüştür. Yine mutfak kültürünün sürdürülebilirliği konusunu temel alan Akdemir ve Selçuk (2017), önceki çalışmalardan farklı olarak inceledikleri işletmelerden biri hariç hepsinde yöresel ürünlerin yer aldığı, menülerde en sık yer alan ürünlerin başta keşkek olmak üzere etli nohut, erişte, tarhana, yaprak sarma, köpük helvası ve enginar olduğu tespit edilmiştir. Yine aynı amaç doğrultusunda araştırma yapan Kargiglioğlu ve Ayyıldız (2018), incelenen restoranlar arasında yöresel yiyeceklerin yer aldığı ama Sinop ilinde tescillenmiş olan yöresel yiyeceğin büyük oranda yer almadığı sonucuna varmışlardır. Bu sonuçları destekleyen Yıldız ve Akdemir (2020), ürünlerin birçoğunun bölgedeki yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yer almadığını ortaya koymuştur. Sürdürülebilirliği turizm alanında ele alan bir diğer çalışmada (Mızrak vd., 2017), Kastamonu yöresel yemeklerinin gastronomi turizmi yöre halkına sağladığı pozitif değerlerle ön plana çıktığı sonucuna varılmıştır. Benzer şekilde çalışma yapan Giritöğlu vd., (2021), işletmelerinin Gaziantep yemeklerini menülerinde ağırlıklı olarak kullandıklarını ve bu durumun bölgedeki gastronomi turizminin sürekli bir gelişim içinde olacağını desteklediği sonucuna varmışlardır. Akkuş ve Bayat (2024), inceledikleri işletmelerinin hepsinde yöresel yiyeceklerin menülerde yer aldığı sonucuna ulaşmışlardır. Yurt ve Dinvar (2024), yaptıkları araştırma sonucunda yöresel ürün satışı yapan işletmelerin yemek menülerinin turizm faaliyetlerine katılan müşteri talepleri doğrultusunda şekillendiğini ortaya koymuşlardır.

Restoranların menülerinden hareketle işletmelerin sürdürülebilirlik felsefelerini anlamaya çalışan araştırmalar incelendiğinde Kaya ve Yurtseven'in (2013) yavaş işletmecilik anlayışı çerçevesinde faaliyet gösteren ve göstermeyen işletmelerin performansları arasındaki farkı ortaya çıkarma amacıyla yaptıkları çalışmada daha yüksek yerel ürün ve tedarikçi kullanım oranına sahip olan, daha yüksek oranda bölgesel personel çalıştıran vb. yavaş işletmecilik faaliyeti gösteren işletmelerin performanslarının daha yüksek olduğu sonucuna varılmıştır. Restoranların yeşil restoran olma motivasyonlarını inceleyen Şimşek ve Akdağ (2017), Restoranların, yeşil restoran olma sürecine WWFTürkiye ve TURYİD (Türkiye Restoran Yatırımcıları ve İşletmecileri Derneği) aracılığı ile dahil olduklarını, süreçte var olan potansiyelin analiz edildikten sonra yeşil restorancılık konusunda verilen eğitimlerle yeşil restoran dönüşümlerini tamamladıkları sonucuna varmışlardır. İstanbul'daki restoranların potansiyellerini gastronomi turizmi açısından inceleyen Yurday ve Kınır (2019), tamamen Türk mutfak veya yöresel mutfak üzerine çalışan mekânların yok denilebilecek kadar az sayıda olduğunu tespit etmişlerdir. Bayat (2020), incelenen restoranların menülerinde yerel yiyeceklerin yer aldığını fakat bunun sürdürülebilir gıda bilinciyle yapılmadığı sonucuna varmıştır. Kızıldemir ve Kaderoğlu (2021), Sürdürülebilir menü tasarım unsurlarının uygulanmasının maliyet, rekabet vb.

konularda işletmelere avantaj sağladığını göstermişlerdir. Sürdürülebilirliği sağlık açısından ele alan Atik ve Atik (2023), yüksek standarda sahip olduğu düşünülen restoranlarda dahi glüten ve glütensiz beslenme konusunda ciddi eksikliklerin olduğunu tespit etmişlerdir. Yine aynı şekilde sürdürülebilirliği sağlık boyutuyla beraber ekolojik olarak elen alan Aytaç ve Kızıldemir (2024), katılımcılardan birçoğunun çevresel sürdürülebilirlik bilincine sahip olduğu ve bu doğrultuda menülerinde vegan ürün bulundurmaya tercih ettikleri sonucuna varılmışlardır.

Son olarak restoran yöneticileri ve şeflerinin bakış açısından hareketle işletmelerin sürdürülebilirlik uygulamalarını araştıran çalışmalar incelendiğinde; Babat vd., (2017), katılımcıların hepsinin yöresel mutfak kültürünün sürdürülebilirliğinde yöresel ürün üreticilerinin önemli katkılarının olduğu yönünde hemfikir olduğu görülmüştür. Yiyecek içecek işletmelerindeki sürdürülebilirlik uygulamalarından biri olan kontrollü atmosferde depolama uygulamasını alanyazın taramasıyla inceleyen Bozağcı ve Çevik (2022), kontrollü atmosfer depolarının, gıdaların hasattan tüketime uzanan süreç boyunca bozulmadan ve kalite kaybı yaşamadan muhafaza edebilmelerine olanak sağladığı sonucuna varmışlardır. İşletmelerin tedarik süreçlerini ele alan çalışmada Aydın ve Sünnetçioğlu (2023), Katılımcıların Çanakkale'ye özgü yerel ürünleri ve tedarikçileri tercih etmelerinin motivasyonlarda hızlı tedarik süresi, yerel ekonomiye katkı sağlamak, karşılıklı güven ilişkisi ve kalitenin olduğunu tespit etmişlerdir. Yine aynı şekilde zincir işletmelerin sürdürülebilirlik anlayışlarını inceleyen bir diğer çalışmada (Akay ve Yılmaz, 2023), sürdürülebilirlik uygulamalarının çöplerin ayrıştırılması, atık yağların ve geri dönüşümlü ürünlerin ayrılması, menülerde kullanılan ürünlerin mevsiminde yerel üreticiden tedarik edilmesi olduğu görülmüştür. Akkil vd., (2024), Akçakoca'daki kadın girişimcilerin pazarlarında coğrafi işareti alınmış lezzetlerin bulunması ve menülerde yer verilmesinin, gastronomi turizminin sürdürülebilirliğine önem verildiği gösterdiği sonucuna varmışlardır. İlgili alanyazında restoranların sürdürülebilirlik uygulamalarının belirli boyutlarda incelendiği, ancak Michelin Yeşil Yıldız gibi uluslararası ölçütlere dayalı uygulamaların sınırlı sayıda çalışmada yer bulduğu dikkat çekmektedir. Bu durum, mevcut çalışmanın literatürdeki boşluğu doldurma potansiyelini ortaya koymaktadır.

3 Metodoloji

3.1. Araştırmanın Amacı ve Modeli

Bu araştırmanın amacı, Türkiye'de hem Michelin hem de Yeşil Yıldız sahibi olan restoranların sosyal medyada paylaştıkları menü görselleri üzerinden, sürdürülebilirlik ilkeleriyle örtüşen gastronomik unsurları belirlemektir. Michelin Rehberi'nin internet sitesi incelendiğinde 3 yıldızlı 153 restoran bulunmakta olup, Türkiye'deki hiçbir restoran bu listede yer almamaktadır. 2 yıldızlı dünyada toplam 503 adet restoran olup, Türkiye'den yalnızca bir restoran (Türk Fatih Tutak) listede yer almaktadır. 1 yıldızlı restoran kategorisinde ise toplam 3053 adet restoran yer almakta olup, Türkiye'den ise Yeşil Yıldızlı restoranlar da dahil olmak üzere 13 adet restoran rehberde yerini almaktadır. 2024 sonu itibari ile dünyada Michelin Yeşil Yıldız almış toplam 611 restoran bulunmakta olup, Türkiye'de sadece Yeşil Yıldız almış 10 restoran bulunmaktadır. Bunların içinde hem Yeşil Yıldız hem Michelin Yıldızı alan restoran sayısı ise dördü (Neolokal, Od Urla, Vino Locale ve Casa Lavanda). Bib Gourmand kategorisine bakıldığında ise dünyada 3373 adet restoran bulunmakta olup Türkiye'de 27 adet restoran bu kategoride yer almaktadır (Michelin, 2025). Araştırmanın amacı doğrultusunda Türkiye'de hem Michelin hem de Yeşil Yıldız ile ödüllendirilmiş dört restoranın sosyal medyada paylaştıkları yemek sunumu görselleri incelenmiştir.

Araştırmanın amacından hareketle nitel araştırma yöntemine başvurulmuştur. Nitel araştırma, tümevarımcı bir anlayışla sosyal olguları, bağlı oldukları ortam içinde araştırmayı ve anlamayı ön plana alan bir yaklaşımdır (Yıldırım ve Şimşek, 2021, s. 37). Nitel araştırma yöntemlerinin örnek olay, etnografi, eylem, gömülü kuram gibi desenleri mevcuttur (Altunışık vd., 2023, s. 122). Bu çalışmada ise nitel araştırma desenlerinden örnek olay (durum/vaka) yaklaşımı benimsenmiştir. Durum çalışması araştırmaları, araştırmacının gerçek yaşam, güncel bir durum, ya da belirli bir zaman gerçekleşen çoklu durumlar hakkında çoklu bilgi kaynakları aracılığıyla bilgi toplandığı, bir durum betimlemesi ya da temaları ortaya koyduğu nitel bir araştırma yaklaşımıdır (Creswell, 2020, s. 99). Genel karakteristik özellikleri göz önünde bulundurulduğunda dört durum çalışması deseninden bahsedilebilir: bütüncül tek durum deseni, iç içe geçmiş tek durum deseni, bütüncül çoklu durum deseni ve iç içe geçmiş çoklu durum deseni (Yin, 1984). Bu çalışmada ise iç içe geçmiş tek durum deseni kullanılmıştır. İç içe geçmiş tek durum deseni tek bir durum içindeki birden fazla birimin analiz edildiği çalışmalardır (Duran, 2022,

s. 73). Çalışmada menülerdeki yiyeceklerin sürdürülebilir gastronomi kapsamında birçok boyutunun incelenmesi nedeniyle iç içe geçmiş tek durum deseninin kullanılması uygun görülmüştür.

3.2 Örneklem Grubu ve Veri Toplama Süreci

Araştırma kapsamında amaçlı örnekleme tekniğine başvurulmuştur. Amaçlı örnekleme tekniği; olasılığa dayalı olmayan, araştırılan konuda bilgili kişilerin araştırmacının kişisel kanaati ile belirlenmesi ve seçilmesine dayanmaktadır (Altunışık vd., 2023, s. 164). Amaçlı örnekleme tekniklerinden biri olan ölçüt örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Ölçüt örnekleme, araştırmada yer alacak durumların önceden belirlenen belirli ölçütleri karşılaması esasına dayalı olarak seçilmesini öngören bir örnekleme yöntemidir (Baltacı, 2018, s. 254). Bu doğrultuda, Türkiye’de hem Michelin hem de Yeşil Yıldız ile ödüllendirilmiş olan Neolokal, Od Urla, Vino Locale ve Casa Lavanda restoranları örneklem olarak seçilmiştir. Bu restoranların dışında Yeşil Yıldızla sahip başka Michelin Yıldızlı restoran bulunmamaktadır. Yeşil Yıldızla bulunan Hiç Lokanta, Asma Yaprığı ve Agora Pansiyon gibi Bib Gourmand restoranlar ve sadece Yeşil Yıldız olup Michelin Yıldızlı olmayan telezzüz, Mezra Yalıkavak ve The BARN restoranları ölçüt kapsamı dışında bırakılmıştır. 4-6 Aralık 2024 tarihleri arasında bu restoranların resmi Instagram hesaplarında paylaşılan ve sürdürülebilirlik anlayışlarını yansıttığı değerlendirilen yemek görselleri incelenmiştir. Instagram görsellerinin tercih edilmesinin temel nedenleri; yemek ile ilgili paylaşımların sosyal medyadaki etkileşimi yüksek ve tercih edilen yerinin Instagram olmasıdır. Instagram’da “gastronomi” etiketi ile 05.05.2025 tarihinde 912 bin, food etiketi ile ise 54.000 bin gönderi olduğu tespit edilmiştir. Instagram’daki Türkçe ve İngilizce gastronomi ile ilgili etiketler incelendiğinde en fazla tıklama sayısına sahip olan etiketin, 825 bin gönderi ile “#gastronomi” olduğu görülmektedir. Bu etkileşim istatistiklerine ek olarak, kamusal görünürlük, doğrudan kullanıcı etkileşimi ve sürdürülebilirlik mesajlarının dışavurumu gibi unsurlar Instagram’ın örneklem olarak belirlenmesinde öne çıkan unsurlar olmuştur. Sonuç olarak her bir restoran için üç görsel olmak üzere toplamda 12 yemek sunumu görseli araştırma kapsamına dâhil edilmiştir. Araştırma kapsamında seçilen yemek sunumu görsellerine ilişkin paylaşım tarihi, beğeni ve yorum sayısı gibi detaylı bilgiler Tablo 3.’te sunulmaktadır.

Tablo 3: Araştırma Kapsamında İncelenen Görsellere Ait Tanımlayıcı Bilgiler

Restoran Adı	Yemek Adı	Paylaşım Tarihi	Beğeni Sayısı	Yorum Sayısı
Neolokal	Aşure	10 Eylül 2024	650	3
Neolokal	Ispanaklı Yumurta	23 Ağustos 2024	675	1
Neolokal	Palamut	1 Aralık 2022	1187	12
Od Urla	Aslan Balığı	8 Ekim 2024	1267	3
Od Urla	Kabak ve Narenciye	3 Eylül 2024	1858	10
Od Urla	Rezene ve Obruk Peyniri	11 Kasım 2024	1043	5
Vino Locale	Bardacık	6 Ağustos 2024	389	2
Vino Locale	Kaburga	27 Eylül 2024	197	4
Vino Locale	Mavi Kuyruk Karides	14 Haziran 2024	234	2
Casa Lavanda	İskenderun Kırmızı Karides	18 Haziran 2024	246	-
Casa Lavanda	Keşkek	16 Ekim 2024	160	-
Casa Lavanda	Barbun Balığı	20 Aralık 2024	141	1

3.3 Veri Analiz Tekniği

Araştırmada veri analiz tekniği olarak semiyotik analizden kullanılmıştır. Semiyotik, öğelerin anlamlarının nasıl ortaya çıktığı ve iletişim yolu olarak nasıl kullanıldığını inceleyerek sosyal olayları zihinsel olarak algılamamızı sağlayan bir yaklaşımdır (Doğan ve İkibudak, 2023, s. 18; Çırak ve Akbulut, 2024, s. 86). Bir gösterenin görülmesi veya duyulması esnasında gösterilenin anlamı zihinde oluşmaya başlar ve semiyotik anlamlandırma ile görünen ve görünmeyen arasındaki arka plan açıklanmaya çalışılır (Doğan ve Yaşlıca, 2022, s. 3). 19. ve 20. yüzyıllarda Ferdinand de Saussure ve Charles Sanders Peirce’in yaptığı çalışmalarla kuramın bilinirliği artmaya başlamıştır (Özmen, 2022, s. 422; Andaş ve Aymankuy, 2024, s. 165). Saussure göstergeleri gösteren ve gösterilen olarak ikiye ayırmıştır (Civelek ve Türkay, 2020, s. 776). Gösteren, nesnenin anlam yüklenmemiş ve duyu organlarıyla algılanabilen hali, gösterilen ise “nesnenin zihinsel bir tasarımı” olarak tanımlanmaktadır

(Çakı vd., 2017, s. 78). Saussure ile neredeyse eş zamanlarda göstergebilimin temellerini atmaya başlayan Peirce ise semiyotik anlamın; gösterge, nesne ve yorumlayıcı olarak çözümlenmesi gerektiğini savunmaktadır (Akyıldız, 2023, s. 4750). Saussure'nin kuramını geliştirerek alanda öne çıkan kuramcılardan biri de Roland Barthes'tir (Candan ve Şen, 2023, s. 843). Barthes'e göre anlamlandırma düz anlam ve yan anlam şeklinde gerçekleşmektedir. Düz anlam nesnenin üzerindeki ona atfedilen anlamlar iken yan anlam içerisinde barındırdığı imgeleri daha kapsamlı ve mantık açısından ele almaktadır (Oruç ve Türkay, 2018, s. 317). Buradan hareketle, araştırma kapsamında ele alınan 12 yemek görseli, Barthes'in semiyotik (göstergebilim) kuramına dayalı düz anlam (denonatif) ve yan anlam (konatatif) katmanlarının incelenmesi yoluyla analiz edilmiştir. Yorumlayıcı özneliği dengelemek amacıyla literatürdeki benzer çalışmalar referans alınmıştır. Bu yöntemle Michelin ve Yeşil Yıldız almış restoranların sosyal medya yemek görselleri paylaşımları aracılığıyla sürdürülebilirlik yaklaşımlarına dair anlamsal izler ortaya çıkarılmıştır.

4 Bulgular ve Tartışma

Aşağıda hem Michelin Yıldız hem de Michelin Yeşil Yıldız almış olan Neolokal'den Aşure Tatlısı, Ispanaklı Yumurta, Palamut Balığı; OD Urla'dan Aslan Balığı, OD Bahçe'den Kabak ve Narenciye, Tarladan Rezene, Divle'den Obruk Peyniri; Vino Locale'den BardacıkvePastırmaveKeçi PeyniriveKaradeniz Yayla Çiçek Balı, KaburdaveBayramıç BeyazıveAntakya Tuzlu Yoğurdu, Urla Mavi Kuyruk Karidesveİncir Yağı ve Casa Lavanda'dan İskenderun Kırmızı Karidesli Salatalık Rulo, Yavaş Pişirilmiş Oğlak Eti ve Ateşte Mühürlenmiş Barbut olmak üzere toplam 12 gönderi Barthes'in yan anlam ve düz anlam teorisinden hareketle sürdürülebilirlik kapsamında çözümlenmiştir. Yorumlar yapılırken Tablo 1.'deki sürdürülebilir gastronomi boyutları ele alınmıştır.

4.1 Neolokal Paylaşımlarına Yönelik Semiyotik Bulgular

Şekil 1: Aşure Tatlısı



Kaynak: @neolokal (https://www.instagram.com/p/C_uy47yomvB/?img_index=1)

Düz anlam: Tabakta geleneksel Türk mutfağının geleneksel tatlarından biri olan aşurenin modernize sunumu yapılmıştır. Tabağın tabanında çeşitli kuruyemiş ve baklagiller, üstünde ise çıtır formda yufka yer almaktadır.

Yan anlam: Şekil 1.'deki Aşure Tatlısı sunumunda sürdürülebilir gastronominin; sürdürülebilir mutfak, sosyo-kültürel sürdürülebilirlik ve çevresel ve ekolojik sürdürülebilirlik izleri bulunmaktadır. Aşure, Türk ve İslam dünyasında gelenekselleşmiş bir tatlıdır. Tarihçesinde elde kalan son malzemelerden yapılan bir tatlı olarak bilinen Aşurenin menüde yer alması, restoranın kültürel mirasın sürdürülebilirliği kadar kaynakların sürdürülebilirliğine verdiği önemi de işaret etmektedir. Geleneksel sunumunun aksine büyük bir tabakta ve her bir bileşenin görünür şekilde modernize edilerek sunulması, kültürel mirasın sürdürülebilirliği ile gastronomik inovasyonun bir arada yer alabileceğini göstermektedir.

Şekil 2: Ispanaklı Yumurta



Kaynak: @neolokal (https://www.instagram.com/p/C_AgeorI7bg/)

Düz anlam: Tabagın ortasında ıspanaktan yapılmış bir köpük, köpüğün ortasında yumurta sarısı olduğu düşünülen bir malzeme bulunmaktadır. Tabagın altında ise bir parça simit yer almaktadır.

Yan anlam: Şekil 2.'deki Ispanaklı Yumurta sunumunda sürdürülebilir gastronominin; sürdürülebilir tarım ve gıda, sürdürülebilir mutfak, sosyo-kültürel sürdürülebilirlik ve sağlık izleri bulunmaktadır. Restoranın sürdürülebilirlik uygulamalarına bakıldığında sosyal medya hesaplarında yaptıkları paylaşımlara ait açıklamalardan kendi bahçelerinde çeşitli meyve, sebze ve otlar yetiştirildiği anlaşılmaktadır. Yemekte kullanılan ıspanağın kendi bahçelerinde yetiştirildiği göz önünde bulundurulduğunda bu durum sürdürülebilir tarım boyutuna çağrışım yapmaktadır. Aynı zamanda Türk mutfak kahvaltı kültüründe sıkça yer alan ıspanaklı yumurta, simit gibi ürünlerin bulunması ve bunların sunumunun teknolojiden yararlanarak sıradanlığın dışında yapılması sürdürülebilir mutfakla beraber sosyo-kültürel sürdürülebilirliğe de katkı sağlamaktadır. İçerisinde bolca vitamin, mineral ve antioksidan barındıran ıspanağın yemekte ana ürünlerden biri olarak kullanılması da işletmenin menülerinde yer alan yemeklerde sağlığa da önem verdiklerini göstermektedir.

Şekil 3: Palamut Balığı



Kaynak: @neolokal (https://www.instagram.com/p/Clob7gHIJZ3/?img_index=1)

Düz anlam: Tabagın içinde palamut, beneksiz börülce, soğanlı pazı ve balık sosu yer almaktadır. Palamut köpük haline getirilmiş balık sosuyla çevrelenmiş ve üzerine pazı yaprağı yerleştirilmiştir. Sunumda kullanılan tabak ise dokulu, yemekle uyumlu bir estetik sağlamıştır.

Yan anlam: Şekil 3'teki Palamut Balığı sunumunda sürdürülebilir gastronominin; sosyo-kültürel sürdürülebilirlik, çevresel ve ekolojik sürdürülebilirlik, ekonomik ve sağlık izleri bulunmaktadır. Yemeğin ana malzemesi olan Palamut, Karadeniz başta olmak üzere Ege ve Akdeniz'de yaygın olarak bulunan bir balık türüdür. Bu malzemenin seçilmesi biyolojik çeşitliliğe katkı sağlamakla beraber ülkede

avlanabilen bir tür olduğu için yerel ekonomik kalkınmanın desteklenmesini de sağlamaktadır. Yan ürün olarak kullanılan pazı ile balıktaki omega-3, D ve B12 gibi vitaminlerin emiliminin artırılması sağlanmıştır ve bu durum restoranın menülerinde tabakların dengeli ve sağlıklı olmasına da önem verdiklerine işaret etmektedir. Sunumda, Osmanlı dönemini anımsatan bir tabağın kullanılması ise yerel gastronomik mirasın korunmasını ve devamlılığını sağlamaktadır.

4.2 Od Urla Paylaşımlarına Yönelik Bulgular

Şekil 4: Aslan balığı



Kaynak: @odurla (https://www.instagram.com/p/DA3vHqqihww/?img_index=1)

Düz anlam: Tabakta çeşme limonunun da kullanıldığı bir yemek yer almaktadır. Sunumdaki sebze közlenmiş soğan ya da rezene olup üzerinde kremsi bir sos ve çıtır aromatik yapraklarla bir sunum hazırlanmıştır.

Yan anlam: Şekil 4'teki Aslan Balığı sunumunda sürdürülebilir gastronominin; sürdürülebilir tarım ve gıda, çevresel ve ekolojik sürdürülebilirlik ve ekonomik izleri bulunmaktadır. Yemeğin ana malzemesi olan Aslan balığı, Akdeniz kıyılarında da bulunan istilacı balık türlerinden biridir. Restoranın Akdeniz Koruma Derneği ile iş birliği yaparak yerel ekosistemleri korumak için bu türü kullanmaları biyolojik çeşitliliğe saygı duyduklarına işaret edebilir ve yerel ekonomik kalkınması desteklemektedir. Aynı zamanda tabakta çeşme limonu ve bölgeye özgü bademin kullanılması sürdürülebilir tarıma katkı sağlamaktadır.

Şekil 5: OD Bahçe'den kabak ve narenciye



Kaynak: @odurla (https://www.instagram.com/p/C_dqAd6igoe/?img_index=1)

Düz anlam: Tabakta kabak, narenciye ve yenilebilir çiçekler dikkat çekmektedir. Kremsi bir sosun üzerinde yer alan ızgara kabak ve yan ürünler ile sade ve doğal bir sunum yapılmıştır.

Yan anlam: Şekil 5'teki sunumda sürdürülebilir gastronominin; sürdürülebilir tarım ve gıda, çevresel ve ekolojik sürdürülebilirlik ve sağlık izleri bulunmaktadır. Yemekte kullanılan kabak ve narenciye restoranın kendi bahçelerinde ürettikleri ürünlerdendir. Sürdürülebilir tarım ve gıdaya katkı sağlayan bu durum kabağın düşük su tüketimiyle üretildiği de göz önünde bulundurulduğunda karbon ayak izinin

azaltılmasında da önemli bir rol oynamaktadır. Tabakta kullanılan ürünlerin işlenmemiş/az işlenmiş olarak servis edilmesi de gıdaların vitamin ve minerallerinin de yüksek oranda alınmasına etki etmekte ve bu durum restoranın menülerinde yer verdikleri yemeklerde sağlık boyutuna da önem verdiklerini göstermektedir.

Şekil 6: Tarladan rezene, Divle'den Obruk Peyniri



Kaynak: @odurla (https://www.instagram.com/p/DCPeu8XCXCv/?img_index=1)

Düz anlam: Tabakta rezene, obruk peyniri, kremi bir sos, yeşil yağ damlaları ve çekirdekten oluşan bir garnitür yer almaktadır. Rezenenin hem pişmiş hem de çiğ olarak kullanılması tabağa farklı bir doku sağlamıştır. Minimalist bir tarzda hazırlanan tabak doğadan ilham almıştır.

Yan anlam: Şekil 6'daki sunumda sürdürülebilir gastronominin; sürdürülebilir tarım ve gıda, sürdürülebilir mutfak, çevresel ve ekolojik sürdürülebilirlik ve ekonomik izleri bulunmaktadır. Tabağın ana malzemesi olan rezenenin restoranın kendi tarlalarında yetiştirilmesi, sürdürülebilir tarım uygulamalarına örnek teşkil etmektedir. Geleneksel üretim teknikleriyle üretilen Divle Obruk Peyniri ise sürdürülebilir mutfak boyutuyla beraber yerel pazarların ve satış yerlerinin de desteklenmesine katkı sağlamaktadır. Aynı zamanda rezenenin birden fazla formda kullanılması ise atık oluşumunu büyük ölçüde azaltmaktadır.

4.3 Vino Locale Paylaşımlarına Yönelik Bulgular

Şekil 7: Bardacık ve Pastırma ve Keçi Peyniri ve Karadeniz Yayla Çiçek Balı



Kaynak: @urlavinolocale (https://www.instagram.com/p/C-Uk_d3C5pL/?img_index=1)

Düz anlam: Tabakta bardacık inciri, pastırma, keçi peyniri ve Karadeniz yayla çiçek balı kullanılmıştır. Közlenmiş incirler içleri muhtemelen pastırma ve keçi peyniri ile hazırlanmış dolguyla doldurulmuş ve hem tatlı hem tuzlu bir lezzet elde edilmiştir. Tabandaki beyaz sos ve yeşil yağ tabağa hem doku hem de doğallık görüntüsü vermiştir.

Yan anlam: Şekil 7'deki sunumda sürdürülebilir gastronominin; sürdürülebilir tarım ve gıda, sürdürülebilir mutfak, sağlık ve ekonomik izleri bulunmaktadır. Tabakta bardacık inciri, Karadeniz yayla çiçek balı gibi yöreye özgü olarak üretilmiş ürünlerin bulunması restoranın sürdürülebilir tarım ve gıda boyutuna verdikleri önemi yansıtmakta; yerel ekonominin kalkınmasını ve yerel pazarların ve satış yerlerini de desteklemektedir. Bir diğer ürün olarak geleneksel üretim teknikleriyle üretilen pastırmanın kullanılması sürdürülebilir mutfak uygulamalarına çağrışım yapmaktadır. Aynı zamanda endüstriyel tatlandırıcı yerine bal kullanılması tabağın sağlık boyutunu yansıtmaktadır.

Şekil 8: Antakya Tuzlu Yoğurt Yatağında Kaburga ve Bayramiç Beyazı



Kaynak: @urlavinolocale (<https://www.instagram.com/p/DAaqQiSi5QI/>)

Düz anlam: Tabakta kaburga, Bayramiç beyazı ve Antakya tuzlu yoğurdu kullanılmıştır. Kaburga, tuzlu yoğurt üstüne yerleştirilmiş ve taze otlarla lezzetlendirilmiştir.

Yan anlam: Şekil 8'deki sunumda sürdürülebilir gastronominin; sürdürülebilir tarım ve gıda, sürdürülebilir mutfak ve ekonomik izleri bulunmaktadır. Tabakta ana ürün olarak kullanılan etin, hayvanın sık tüketilmeyen yerlerinden biri olan kaburgadan seçilmesi atık yönetimi açısından değerli bir tercih olmuştur. Mevsimsel olarak üretilen ve düşük su tüketimi gerektiren Bayramiç Beyazı meyvesi ve Antakya Tuzlu Yoğurdu da yerel üretim ve satışı simgelemektedir.

Şekil 9: Urla Mavi Kuyruk Karidesi ve İncir Yağı



Kaynak: @urlavinolocale (<https://www.instagram.com/p/C8MMiUVi9VZ/>)

Düz anlam: Tabakta Urla'nın eşsiz deniz ürünlerinden olan mavi kuyruk karides yer almaktadır. Tabandaki kremsi sos, karideslerin üstündeki çıtır garnitür ve mavi yenilebilir çiçekler yemeğe doku ve görsel renk katmaktadır.

Yan anlam: Şekil 9'daki sunumda sürdürülebilir gastronominin; çevresel ve ekolojik sürdürülebilirlik, sağlık ve ekonomik izleri bulunmaktadır. Tabakta, Ege Denizi'nde özellikle Urla açıklarında bulunan endemik deniz ürünü olan Mavi Kuyruk Karidesi'nin kullanılması biyoçeşitliliğe olan saygıyı yansıtmakla beraber yerel ekonominin kalkınmasını da desteklemektedir. Aynı zamanda zeytinyağı ve

tereyağına alternatif olarak besin değeri daha yüksek olan incir yağının kullanılması tabağın sağlık boyutunu yansıtmaktadır.

4.4 Casa Lavanda Paylaşımlarına Yönelik Bulgular

Şekil 10: İskenderun Kırmızı Karidesli Salatalık Rulo



Kaynak: @casalavanda (https://www.instagram.com/p/C8W8Hf4IqHT/?img_index=1)

Düz anlam: Tabakta ince uzun şeritler haline getirilmiş, içi İskenderun kırmızı karidesle hazırlanan bir sosla doldurulmuş rolü yer almaktadır. Altındaki beyaz sos, yeşil yağ ve üzerindeki yenilebilir çiçekle mikro filizler modern bir sunum sağlamıştır.

Yan anlam: Şekil 10'daki sunumda sürdürülebilir gastronominin; çevresel ve ekolojik sürdürülebilirlik ve ekonomik izleri bulunmaktadır. Dış katman olarak kullanılan salatalık dilimleri kesim teknikleri sayesinde atık oranını büyük ölçüde azaltmaktadır. İskenderun Körfezi'nde avlanan İskenderun Kırmızı Karidesi'nin kullanılması ise biyoçeşitliliğe olan saygıyla beraber yerel ekonominin kalkınmasını da desteklemektedir.

Şekil 11: Keşkek Yatağında Oğlak Eti



Kaynak: @casalavanda (https://www.instagram.com/p/DBMGELZgOL3/?img_index=1)

Düz anlam: Tabağın tabanında geleneksel yemeklerden birisi olan keşkeğin modern bir sunumu yer almaktadır. Keşkeğin yanında karamelize edilmiş oğlak eti, kuru meyveler ve yemeğe doku sağlayan nohut bulunmaktadır.

Yan anlam: Şekil 11'deki sunumda sürdürülebilir gastronominin; sürdürülebilir mutfak, sosyo-kültürel sürdürülebilirlik ve çevresel ve ekolojik sürdürülebilirlik izleri bulunmaktadır. Geleneksel Türk yemeklerinden olan keşkekin ve bihassa Kuzey Ege başta olmak üzere en sevilen yöresel etlerden birisi

olan oğlak etinin menüde bir araya gelmesi bölgeler arası füzyon mutfak etkileşimi ve yerel gastronomik mirasın devamlılığı açısından oldukça değerlidir. Pişirme tekniği olarak yavaş pişirme tekniğinin kullanılması endüstriyel üretime oranla daha az enerjiye ihtiyaç duyulmasını da sağlamıştır. Kuru meyvelerle modernize edilen sunum ile sofistike bir tabak ortaya koyulmuştur.

Şekil 12: Ateşte Mühürlenmiş Barbun



Kaynak: @casalavanda (<https://www.instagram.com/p/DDygt15AXNT/>)

Düz anlam: Tabakta alevde kızartılmış barbunya balığı, yanında taze yetiştirilmiş otlar, satsuma mandarini ve çam fıstığı yer almaktadır.

Yan anlam: Şekil 12'deki sunumda sürdürülebilir gastronominin; sürdürülebilir tarım ve gıda, sürdürülebilir mutfak, çevresel ve ekolojik sürdürülebilirlik ve sağlık izleri bulunmaktadır. Ekosistem dengesi ve yerel ekonomiler için oldukça kıymetli bir deniz ürünü olan barbun balığının (Barbunya, 2024) menüde yer alması ve ek olarak alevde pişirme tekniğiyle pişirilmesi işletmenin ekonomik ve ekosistem ve çevresel sürdürülebilirliğe verdiği öneme bir işarettir. Besin değeri açısından zengin bir deniz ürünü olan barbunun restoran tarafından yetiştirilen otlar ile birlikte servis edilmesi hem sağlıklı beslenmeye hem de organik tarımın sürdürülebilirliğine dikkat çekmektedir. Aynı zamanda Tohumluk Tescil ve Sertifikasyon Genel Müdürlüğü tarafından tescillenen (Dha, 2023), Rize'ye özgü Satsuma Mandalinasının kullanılmasının hem tarımsal sürdürülebilirlik hem de mutfak mirasının sürdürülebilirliği açısından değerli çabalar olduğu söylenebilir.

5 Sonuçlar

5.1 Alanyazına Yönelik Çıktılar ve Tartışma

Hem akademisyenlerin hem de profesyonellerin çalışma hayatının en önemli gündem maddelerinden birisi olan sürdürülebilirlik, gastronomi alanında da çok farklı örneklerden çok çeşitli konu dağarcığı ile ele alınabilen bir konudur. Sürdürülebilir gastronomi, kavramsal çerçevede üzerinde durulduğu üzere hem kuramsal temellere dayanan hem de uygulamaya dönük yönleri bulunan çok boyutlu bir yapıdır. Bu araştırmada restoranların gastronominin sürdürülebilir olması adına gerçekleştirdikleri çabalar alanyazında daha önce gerçekleştirilen araştırmaların odaklandığı restoran menüleri ya da yöneticilerin görüşlerinin aksine, restoranların nihai ve en önemli ürünleri olan yemeklerinden hareketle gerçekleştirilmiştir. Sözle ifade edilen görüşler ya da menülerin incelenmesinden hareketle gerçekleştirilen önceki araştırmaların ortaya koyduğu bulguların, restoranların sosyal medya hesaplarında paylaştıkları gastronomik ürünlerinde ne düzeyde ve hangi boyutlarda gözlemlenebileceği bu çalışmanın temel araştırma sorusunu şekillendirmiştir. Bu amacın gerçekleştirilmesi için hem modern restoran işletmeciliğinin dünyada en prestijli etiketi olan Michelin Yıldızına hem de sürdürülebilir restorancılığın en prestijli etiketlerinden birisi olan Michelin Yeşil Yıldız'ına sahip olan Türkiye'deki 4 tane Michelin Yeşil Yıldızlı restoranın sosyal medya hesaplarında paylaştıkları ve araştırmacılar tarafından seçilen toplam 12 yemek fotoğrafı semiyotik analize tabii tutulmuştur. Böylelikle

restoranların sürdürülebilirlik gastronomi uygulamalarında görülen eksiklikler ya da sınırlılıklar yemek görsellerinde paylaştıkları tabaklardan hareketle incelenmiştir.

Roland Barthes'in geliştirdiği düz anlam/yan anlam göstergebilim kuramından hareketle gerçekleştirilen görsel analizlerinden hareketle, öncelikle Michelin Yeşil Yıldızı'na sahip restoranların sürdürülebilirlik anlayışlarının yemek görsellerinde belirgin şekilde vurgulandığı ve açığa vurulduğu söylenebilir. İlgili görseller, Michelin Yıldızlı restoranlarının mutfaklarında benimsedikleri çevreci uygulamaları, sürdürülebilir tarım uygulamalarını, geleneksellik ile modernize sunum tekniklerinin bir arada kullanımını, yerel ürün kullanımını ve gastronomik miras niteliğindeki yemeklere menülerde yer verilmesini açıkça yansıtmaktadır. Sürdürülebilir gastronominin yemek görselleri ve görsellere yapılan açıklamalardan hareketle "sürdürülebilir tarım ve gıda", "sürdürülebilir mutfak uygulamaları" ve "sosyo-kültürel sürdürülebilirlik" pratikleri belirgin bir biçimde anlaşılırken, görülen bu pratiklerin "çevresel ve ekolojik", "ekonomik" ve "sağlık" açısından sürdürülebilirliğin yansımaları da algılanabilmektedir. Sebzelerin kök ve sap kısımlarının da kullanılması, çeşitli kesim teknikleriyle atık oranının minimuma indirilmesi, bilinçli avlanmayla beraber istila balıklarının (Örneğin; Od Urla'nın ekolojik dengeyi sağlama amacıyla Akdeniz Koruma Derneği ile işbirliği yaparak menüsünde "aslan balığı"na yer vermesi) kullanımına teşvik edilmesi, hayvanların daha az tüketilen yerlerinin, geleneksel pişirme teknikleri yardımıyla kullanılması, yerel çiftlikler, kooperatifler ve kadın üreticilerden alışveriş yapılması, mevsimine uygun, soğuk zincir mesafesi kısa ve belirli noktalarda organik ürünlerin kullanılması gibi pratikler, çevresel, sosyo-ekonomik ve sağlık açısından sürdürülebilirliğe verilebilecek örneklerdir (Örneğin; Od Urla görsel 5, Vino Locale görsel 8, Casa Lavanda görsel 12.).

Bu çalışmanın ortaya koyduğu sonuçlar, alanyazında dana önce gerçekleştirilen çalışmalar ile bir takım benzer sonuçlar ortaya çıkardığı gibi, kendisine özgü, alanyazın birikimine katkı sunabilecek yeni sonuçlar da ortaya koymaktadır. Restoran menülerindeki sürdürülebilirlik izlerini keşfetmeyi amaçlayan çalışmalarda (Akdemir ve Selçuk, 2017; Bayat, 2020; Giritlioğlu vd., 2021; Yılmaz ve Sünnetçioğlu, 2024; Akkuş ve Bayat, 2024) araştırmaların yapıldığı bölgeye özgü yiyecek ve içeceklerin bölgedeki restoranların menülerinde sıkça yer aldığı, bu durumun mutfak kültürü başta olmak üzere gastronomik sürdürülebilirliğe katkısının oldukça büyük olduğu sonucuna varılmıştır. Bu sonuçlardan farklı olarak diğer birkaç çalışma (Kızılırmak vd., 2014; Kargiglioğlu ve Ayyıldız, 2017; Yıldız ve Akdemir, 2020; Nebioğlu, 2021) yerel ve yöresel yiyeceklerle bölgedeki restoran menülerinde pek yer verilmediği ve bunun sonucunda bölgenin mutfak kültürünün unutulmaya yüz tuttuğu sonucuna varılmıştır. Yapılan bu çalışmada ise incelenen menülerde yer alan aşure, keşkek, ıspanaklı yumurta gibi geleneksel Türk mutfağını yansıtan ürünlerin bulunması gelişen sunum ve pişirme teknikleriyle beraber yapılan modernize sunumlar, restoranların sosyo-kültürel sürdürülebilirlik boyutuna verdikleri önemi yansıtmakta ve gastronomik mirasın günümüz şartlarında da korunmaya çalışıldığına birer işaret sayılabilir.

İşletmelerin sürdürülebilirlik anlayışlarını menüler üzerinden araştıran çalışmalarda (Kaya ve Yurtseven, 2023; Babat vd., 2017; Kızıldemir ve Kaderoğlu, 2021; Bozağcı ve Çevik, 2022; Aydın ve Sünnetçioğlu, 2023; Akay ve Yılmaz, 2023; Atik ve Atik, 2023; Aytaç ve Kızıldemir, 2024) yerel ürün üreticileri; ürünlerin tedarik ve depolama süreçleri; sağlık ve yaşam felsefesi kapsamında glutensiz, vegan beslenme; menü tasarımları gibi konular incelenmiştir. Çalışmaların bulgularından hareketle sürdürülebilir gastronominin birçok işletme için felsefe haline geldiği, işletmedeki her adımda gelecek nesilleri de düşünerek hareket ettikleri sonucuna varılmıştır. Aynı zamanda ilgili araştırmalarda yöreye özgü mavi kuyruk karides, satsuma mandarini, bardacık inciri gibi yöresel ürünlerin kullanılmasıyla yerel ekonomik kalkınmasının da desteklendiği ortaya koyulmuştur. Bu çalışmada da incelenmek üzere seçilen fotoğraflarla beraber restoranların paylaşımlarındaki açıklamalara da incelenerek menülerinde kullandıkları birçok sebze, meyve ve otları kendilerinin yetiştirdiği görülmüştür. Bu durumun sürdürülebilir gastronominin boyutlarından biri olan sürdürülebilir tarım ve gıda anlayışını net bir şekilde yansıttığı söylenebilir. Sürdürülebilirliği turizm açısından ele alan çalışmalarda (Mızrak vd., 2017; Yurt ve Dinvar, 2024) restoran menülerinde yöresel ürünlere yer verdikleri, bu ürünlerin yer almasının bölgedeki turistlerin ilgisini çektiği ve menüler hazırlanırken turistlerin tercihlerinin de göz önünde bulundurulduğu sonuçlarına varılmıştır. Bunlardan farklı olarak Yurday ve Kınır (2019) yaptıkları çalışmada İstanbul'da tamamen Türk mutfağı veya yöresel mutfak üzerine çalışan

restoranların yok denecek kadar az olduğu sonucuna varmışlardır. Bu çalışmada her ne kadar görsellerden hareketle semiyotik bakış açısıyla yorumlanabilecek bir gastronomi turizmi sürdürülebilirliği olmasa da incelenen paylaşımların sosyal medya aracılığı ile gastronomi turizmi motivasyonu sağlamada faydalı olacağı ileri sürülebilir. Sonuç olarak bir restoranın sürdürülebilirlik felsefesini ve bu felsefenin pratik uygulamalarını anlamının yollarından birisinin de müşterilere sunulan tabakların kendisi olduğunu söylemek mümkündür.

5.2 Uygulamaya Yönelik Çıktılar

Araştırma sonuçları restoranların sosyal medya üzerinden paylaştıkları tabak fotoğraflarının lezzet ve görsel ustalık ötesinde pek çok anlam taşıdığını göstermektedir. Paylaşılan görseller ve görsellere yönelik açıklamalar, restoranların bilinçli bir şekilde gastronomik sürdürülebilirliği dikkate aldığını göstermektedir. Bu durumun yeşil yıldızı olmayan diğer işletmelere de tarımsal sürdürülebilirlik, mutfak sürdürülebilirliği, sosyo-kültürel sürdürülebilirlik, çevresel ve ekolojik sürdürülebilirlik ve ekonomik sürdürülebilirlik gibi konularda ilham kaynağı olabileceği söylenebilir. Rekabetin en yüksek olduğu sektörlerden birisi olan restorancılık açısından sürdürülebilirliğe atfedilecek önem ve bu önemin tabaklara yansıtılmasının rekabet avantajı elde etmede ve farklılaşmada yardımcı olabileceği düşünülmektedir. Tao düşüncesinin kurucusu olduğu kabul edilen Çinli düşünür Lao Tzu'nun "büyük değişimler küçük adımlarla başlar" sözünden hareketle hem işletmelerin hem de dünya kaynaklarının sürdürülebilir olması için küçük başlangıçlar oldukça önemlidir. Ayrıca hali hazırda Michelin rehberinde bulunan tüm restoranların sosyal medyada popüler olmalarından ve çok sayıda kişi tarafından takip edilmelerinden dolayı hazırladıkları yemek paylaşımlarında sürdürülebilirlik temasını daha bilinçli olarak öne çıkarmaları beklenmektedir. Böylece Türk mutfak kültürünün kapasitesinin ve kabiliyetinin gözler önüne serilmesi ile hem Türk mutfağının tanınırlığına hem de gastronomi turizmi gelişimine yardımcı olunabilecektir.

5.3 Sınırlılıklar ve Gelecek Araştırmalar İçin Öneriler

Türkiye'deki Michelin ve Yeşil Yıldızlı restoranların sürdürülebilirlik anlayışlarını semiyotik analiz yöntemiyle inceleyen bu araştırma her araştırma gibi bir dizi sınırlılığa sahiptir. Gerçekleştirilen analizler araştırmaya dâhil edilen restoranların yalnızca sosyal medya hesapları üzerinden paylaşılan fotoğraflar üzerinden gerçekleştiği için mutfakta yapılan uygulamaları, ürünlerin tedarik ve yetiştirilme süreçlerini doğrudan gözlemlene fırsatı bulunmamaktadır. Aynı zamanda örneklem yalnızca Michelin Yeşil Yıldız almış restoranlarla sınırlandırılmasından kaynaklı sürdürülebilir gastronomi uygulamalarını daha geniş bir açıdan değerlendirilmesini engellemektedir. Bunun yanı sıra, araştırma semiyotik kuram temelinde yürütüldüğü için, sonuçlar her ne kadar nesnel verilerle desteklenmeye çalışılsa da elbette yorumlayıcının bakış açısıyla sınırlıdır. Sonuç olarak, yemeğin sürdürülebilir olmasının etkilediği ve etkilendiği konuların çeşitliliği sürdürülebilir gastronomide araştırma konularının kapsamını çok genişletmektedir. Gelecekteki araştırmacıların ister semiyotik analiz yardımıyla ister farklı bir metodoloji ile sürdürülebilir gastronomi temelinde yeni araştırmalar yapmaları mümkündür. Bu noktada en önemli noktanın sürdürülmeye çalışılan gastronominin genel bir bakış açısıyla ele alınmamasıdır. Sürdürülmesi gerekenin net olarak belirtilmediği araştırmalar yerine sürdürülebilir gastronominin hangi unsuru açısından (Tablo 1.) araştırma konusunun ele alındığının net olarak belirtildiği, teorik zemine oturan araştırmalar alanyazın için daha faydalı olacaktır.

6 Beyanname

6.1 Rakip Çıkarlar

Bu çalışmada herhangi bir çıkar çatışması yoktur.

6.2 Yazarların Katkıları

Doç. Dr. Ozan GÜLER: Araştırma ve/veya makale için fikir ya da hipotezin oluşturulması, Sonuçlara ulaşmak için gereç ve yöntemlerin planlanması, deneylerin yapılması, verilerin düzenlenmesi ve

bildirilmesi için sorumluluk almak, araştırma sırasında literatür taraması ile ilgili sorumluluk almak, yazının tümü veya asıl bölümün oluşturulması için sorumluluk almak, makaleyi teslim etmeden önce sadece imla ve dil bilgisi açısından değil aynı zamanda entelektüel içerik açısından yeniden çalışma yapmak.

Yüksek Lisans Öğrencisi Dila ŞAHİNGÖK: Verilerin düzenlenmesi ve bildirilmesi için sorumluluk almak, bulguların mantıklı açıklanması ve sunumu için sorumluluk almak, araştırma sırasında literatür taraması ile ilgili sorumluluk almak, makaleyi teslim etmeden önce sadece imla ve dil bilgisi açısından değil aynı zamanda entelektüel içerik açısından yeniden çalışma yapmak)

7 İnsan ve Hayvanlarla İlgili Çalışma

7.1 Etik Onay

Makalede veri toplama aşaması için gerekli etik kurulu belgesi Mersin Üniversitesi/Sosyal ve Beşerî Bilimler Etik Kurulu Kurumu ve 04.04.2025 tarih/ 75 sayıyla düzenlenmiştir.

Kaynakça

- Adanır Kuru, S. ve Üzülmaz, M. (2024). Gıda işletmelerinde sürdürülebilirlik uygulamalarının incelenmesi: Türkiye örneği. *International Journal of Tourism and Destination Studies*, 3(2), 168-181.
- Adaş, Ş. ve Aymanıkuy, Ş. (2024). Türkiye’de Michelin Rehberine giren uzak doğu restoranlarında semiyotik bir analiz. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 7(1), 164-175.
- Akay, E. ve Yılmaz, İ. (2023). Zincir yiyecek içecek işletmelerinde sürdürülebilirlik uygulamaları. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 7(1), 211-223.
- Akay, E., Yılmaz, İ. ve Çiçek, A. (2023). Michelin Yeşil Yıldız kriterlerinin zincir işletmeler tarafından uygulanabilirliğinin değerlendirilmesi: İstanbul örneği. *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 6(9), 1182-1197.
- Akdemir, N. ve Selçuk, N. (2017, Kasım, 23-25). Mutfak kültürünün sürdürülebilirliği bakımından yöresel yiyeceklerin menülerde yer alma düzeyi: Taraklı ölçeğinde bir araştırma [Sözlü Sunum]. 1St International Sustainable Tourism Congress, Kastamonu, Türkiye.
- Akkil, A., Kadam, S. ve Kale, E. (2024). Sürdürülebilir gastronomi kapsamında kadın girişimcilerin rolü: Akçakoca yukarı mahalle pazarı örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 8(2), 217-226.
- Akkuş, V. ve Bayat, G. (2024). Yöresel gıda ürünlerinin yiyecek içecek işletmelerinde kullanımının sürdürülebilir gıda kapsamında değerlendirilmesi: Gaziantep örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 8(1), 49-66.
- Akoğlu, A., Çavuş, O. ve Bayhan, İ. (2017). Michelin yıldızlı restoran şeflerinin moleküler gastronomi algı ve eğilimleri: San Sebastián, İspanya örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(1), 43-59.
- Akyıldız, Y. (2023). İnsanları seyreden güvercin filminin göstergibilimsel çözümlemesi. *International Social Mentality and Researcher Thinkers Journal*, 9(75), 4747-4774.
- Aldemir, N. ve Sormaz, Ü. (2021). Sürdürülebilir turizm kapsamında bir asrı aşan tecrübe: asırlık restoranlarımız. *Aydın Gastronomy*, 5(1), 71-80.
- Altunışık, R., Boz, H., Gegez, A., Koç, E., Sığı, Ü., Yıldız, E. ve Yüksel, A. (2023). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri: Yeni Perspektifler*. Seçkin Yayıncılık.
- Andaş, Ş. ve Aymanıkuy, Ş. (2024). Türkiye’de Michelin Rehberine giren uzak doğu restoranlarında semiyotik bir analiz. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 7(1), 164-175.
- Apak, Ö. C. ve Gürbüz, A. (2022). Sürdürülebilir restoran işletmeciliği uygulamaları üzerine bir içerik analizi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 194-209.
- Apak, Ö. C. ve Nazıkgül, M. (2025). Michelin Rehberi’nde yer alan restoran menülerinin Türk mutfakı kapsamında incelenmesi. *GSI Journals Serie A: Advancements in Tourism Recreation and Sports Sciences*, 8(1), 54-71.
- Atik, E. ve Atik, E. (2023). Michelin Rehberi’nde yer alan restoranların menülerinin glutensiz beslenme kapsamında incelenmesi. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 8(1), 63-81.

- Aydın, G., Sünnetçioğlu, A. ve Özkök, F. (2023). Yiyecek ve içecek işletmelerinin tedarik zincirlerinin sürdürülebilirlik bakış açısı ile değerlendirilmesi: Çanakkale ili örneği. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(3), 530-553.
- Aytaç, G. ve Kızıldemir, Ö. (2024). Menülerinde vegan ürünlere yer veren yiyecek içecek işletmelerinin sürdürülebilirlik açısından incelenmesi: İstanbul'daki mutfak şefleri üzerine bir araştırma. *To & Re*, 6(2) 355-364.
- Babat, D., Gökçe, F. ve Varışlı, A. (2017, Kasım, 23-25). Hatay mutfak kültürünün sürdürülebilirliğinde, yöresel yiyecek üreticilerinin rolü [Sözlü Sunum]. 1St International Sustainable Tourism Congress, Kastamonu, Türkiye.
- Baltacı, A. (2018). Nitel araştırmalarda örnekleme yöntemleri ve örnek hacmi sorunsalı üzerine kavramsal bir inceleme. *Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(1), 231-274.
- Bang, D., Choi, K. ve Kim, A. (2021). Does Michelin effect exist? An empirical study on the effects of Michelin stars. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 34(6), 2298-2319.
- Baran, Z. ve Karaca, Ş. (2021). Coğrafi işaretin sürdürülebilir gastronomi turizminde önemi. *Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 11(2), 253-263.
- Barbunya.gen (2024). "Barbunya Balığı Türleri ve Özellikleri". https://www.barbunya.gen.tr/barbunya-baligi.html#google_vignette adresinden 26 Mayıs 2025 tarihinde alınmıştır.
- Bayat, G. (2020). Kars'ın yerel yemekleri ve yerel ürünlerin Kars'taki yiyecek içecek işletmelerinde kullanımının sürdürülebilir gıda kapsamında değerlendirilmesi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(3): 2640-2654.
- Berno, T. (2006). Bridging sustainable agriculture and sustainable tourism to enhance sustainability. *Public Administration And Public Policy-New York*, 118, 207.
- Bozağcı, E. ve Çevik, A. (2022). Yiyecek içecek sektöründe inovatif sürdürülebilirlik uygulamaları: kontrollü atmosferde depolama. *Aydın Gastronomy*, 2022, 6(1), 79-89.
- Candan, G. ve Şen, Ö. (2023). Panoptikon ve gastronominin sinemaya yansması: The platform film analizi. *Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 11(3), 839-856.
- Casa Lavanda Boutique Hotel ve Restaurant [@casalavanda]. (2024, 18 Haziran). Iskenderun Red Prawn ve Avocado Rolled in Cucumber, Apple, Lime Mayo [Fotoğraf]. https://www.instagram.com/p/C8W8Hf4IqHT/?img_index=1
- Casa Lavanda Boutique Hotel ve Restaurant [@casalavanda]. (2024, 16 Ekim). Slow Roasted Baby Goat [Fotoğraf]. https://www.instagram.com/p/DBMGeLZgOL3/?img_index=1
- Casa Lavanda Boutique Hotel ve Restaurant [@casalavanda]. (2024, 20 Aralık). Flame Seared Red Mullet [Reels]. <https://www.instagram.com/p/DDytg15AXNT/>
- Civelek, M. ve Türkay, O. (2020). Göstergebilimin kuramsal açıdan incelenmesine yönelik bir araştırma. *Alanya Akademik Bakış Dergisi*, 4(3), 771-787.
- Creswell, J. W. (2020). Nitel araştırma yöntemleri: beş yaklaşıma göre nitel araştırma ve araştırma deseni, Çeviri Editörleri: Selçuk Beşir Demir ve Mesut Bütün. Ankara: Siyasal Kitabevi.
- Çakı, C., Zorlu, Y. ve Karaca, M. (2017). Türk sinemasında nazizm ideolojisi: "kırımlı" filmi ve göstergebilimsel analizi. *Istanbul Journal of Sociological Studies*, 56(2), 65-93.
- Çetin, A., Çirioğlu, E. ve Albayrak, A. (2021, Mayıs, 27-28). Sürdürülebilir gastronomi kapsamında slow food ve yaşayan mutfak uygulamalarına eleştirel bir bakış. [Sözlü Sunum] II. Uluslararası Turizmde Yeni Jenerasyonlar ve Yeni Trendler Kongresi, Sakarya, Türkiye.
- Çırak, K. ve Akbulut, E. (2024). Gastronomide şef imajı: göstergebilimsel bir inceleme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 12(1), 83-110.
- Daries, N., Moreno-Gene, J. ve Cristobal-Fransi, E. (2021). Michelin stars shine brightly, but are they profitable?. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 24.
- Demir, Y. (2025). "Michelin Yeşil Yıldızı'na sahip restoranlarla ilgili müşteri deneyim ve algılamalarının analizi: Google haritalar örneği". *Iğdır Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 38, 118-135.
- Dha (2023). "Rize mandalinasının 9 çeşidi tescillendi" <https://www.dha.com.tr/foto-galeri/rize-mandalinasinin-9-cesidi-tescillendi-2229342/2> adresinden 26 Mayıs 2025 tarihinde alınmıştır.
- Doğan, M. ve İkibudak, E. (2023). Roma mozaik sanatında gastronomi öğelerinin değerlendirilmesi. *Avrasya Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 15-31.
- Doğan, M. ve Yaşlıca, Z. (2022). Evaluation of gastronomic objects in Renaissance painting. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 30.
- Duran, N. (2022). Durum Çalışması (Case Study). Atay, H. ve Ayyıldız, T. (Ed.), Nitel Araştırma Yöntemleri (s. 70-80) içinde. Detay Yayıncılık.

- Durlu-Özkaya, F., Sünnetçioğlu, S. ve Can, A. (2013). Sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliğinde coğrafi işaretlemenin rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1), 13-20.
- Garda, B. ve Temizel, M. (2016). Sürdürülebilir turizm çeşitleri. *Sosyal ve Teknik Araştırmalar Dergisi*, 12, 83-103.
- Giritlioğlu, İ., Karakan, H., Ayverdi, B. ve Toprak, E. (2016, Ekim, 27-30). Gastronomi alanında Unesco Şehirler Ağına olan marka şehir Gaziantep'in yiyecek içecek işletmelerindeki menülerindeki yöresel yemek oranının tespit edilmesine yönelik bir çalışma [Sözlü Sunum]. 3rd International Congress of Social Sciences, China to Adriatic, Antalya, Türkiye.
- Güler, O. ve Benli, S. (2021). Sürdürülebilir gastronomi ve tüketici davranışları. Özkaya, F., Özkok, F., Sünnetçioğlu, A. ve Sünnetçioğlu, S. (Ed), *Sürdürülebilir Gastronomi* (s. 211-245) içinde. Detay Yayıncılık.
- Hu, H.-H., Parsa, H. G., ve Self, J. (2010). The dynamics of green restaurant patronage: A study of consumer perceptions and behavioral intentions. *Journal of Foodservice Business Research*, 13(4), 324-343.
- Kargiglioğlu, Ş. ve Ayyıldız, S. (2018). Mutfak kültürünün sürdürülebilirliği bakımından yöresel yiyeceklerin menülerde yer alma düzeyi: Sinop ölçeğinde bir araştırma. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 6(86), 346-355.
- Kaya, O. ve Yurtseven, R. (2013). Sürdürülebilir rekabet avantajı ve yavaş işletmecilik: ABD ve Türkiye'deki yiyecek içecek işletmeleri üzerine karşılaştırmalı bir araştırma. *Uluslararası Hakemli Beşeri ve Akademik Bilimler Dergisi*, 2(5), 80-101.
- Kızıldemir, Ö. ve Kaderoğlu, G. (2021). Yiyecek içecek işletmelerindeki menü tasarımlarının sürdürülebilirlik kapsamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism Intelligence and Smartnes*, 4(2), 296-322.
- Kızıllırmak, İ., Albayrak, A. ve Küçükali, S. (2014). Yöresel mutfağın kırsal turizm işletmelerinde uygulanması: Uzungöl örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 4(1), 75-83.
- Koç, P. ve Torusdağ, G. (2024, 17-20, Ekim). Michelin Yıldızlı restoranların menülerinde yerel ürün ve yemeklerin kullanımı [Sözlü Sunum]. 8. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, Kuşadası, Türkiye.
- Kurnaz, A. (2016). Sürdürülebilir Yeşil Restoranlar. Özdoğan, N. (Ed), *Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler* (s. 51-81) içinde. Detay Yayıncılık.
- Liaqat, S., Ahmed, Z., Umer, M., Ali, Q., Mustafa, M., Ferheen, I. ve Waseem, M. (2024). Sheep bone valorization: Enhancing gastronomic sustainability through hydroxyapatite-enriched potato wedges. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 35, 1-10.
- Mızrak, M., Aydoğdu, A. ve Yaşarsoy, E. (2017, Kasım, 23-25). Sürdürülebilir turizmde yöresel yemeklerin rolü ve önemi; Kastamonu örneği [Sözlü Sunum]. 1st International Sustainable Tourism Congress, Kastamonu, Türkiye.
- Michelin Guide (2022). MICHELIN Yeşil Yıldız hakkında bilmek istediğiniz her şey. <https://guide.michelin.com/tr/tr/article/features/the-michelin-green-star-tr> adresinden 18 Aralık 2024 tarihinde alınmıştır.
- Michelin Guide (2022). MICHELIN Yeşil Yıldız hakkında bilmek istediğiniz her şey. <https://guide.michelin.com/tr/tr/article/features/the-michelin-green-star-tr> adresinden 10 Mart 2025 tarihinde alınmıştır.
- Michelin Guide (2022). Michelin Yıldız Nedir?. <https://guide.michelin.com/tr/tr/article/features/what-is-a-michelin-star-tr> adresinden 18 Aralık 2024 tarihinde alınmıştır.
- Michelin Guide (2024). About us. <https://guide.michelin.com/en/about-us> adresinden 11 Aralık 2024 tarihinde alınmıştır.
- Michelin Guide. (2025). Restaurants. <https://guide.michelin.com/tr/tr> adresinden 26 Mayıs 2025 tarihinde alınmıştır.
- Mihaela, M. ve Camelia, S. (2023). "Starry" Gastronomy. Michelin Stars. EMAN Conference.
- Nebioğlu, O. (2021). Restoran işletmelerinin menülerindeki yöresel yemekleri inceleyen yerli yazın üzerine bir meta sentez çalışması. *Alanya Akademik Bakış*, 5(2), 1031-1047.
- Neolokal [@neolokal]. (2022, 1 Aralık). BONITO. [Fotoğraf]. https://www.instagram.com/p/Clob7gHIJZ3/?img_index=1
- Neolokal [@neolokal]. (2024, 10 Eylül). AŞURE. [Fotoğraf]. https://www.instagram.com/p/C_uy47yomvB/?img_index=1
- Neolokal [@neolokal]. (2024, 23 Ağustos). ISPANAKLI YUMURTA. [Fotoğraf]. https://www.instagram.com/p/C_Ageorl7bg/
- Od Urla [@odurla]. (2024, 11 Kasım). Yeni menüde-tarlardan rezene, Divle'den obruk peyniri. [Fotoğraf]. https://www.instagram.com/p/DCPeu8XCXCv/?img_index=1
- Od Urla [@odurla]. (2024, 3 Eylül). Yaza dair anılar bir arada: OD Bahçe'den kabak ve narenciye [Fotoğraf]. https://www.instagram.com/p/C_dqAd6igoe/?img_index=1
- Od Urla [@odurla]. (2024, 8 Ekim). In collaboration with the Mediterranean Conservation Society... [Fotoğraf]. https://www.instagram.com/p/DA3vHqqihww/?img_index=1

- Oruç, M. ve Türkay, O. (2018). Türkiye tanıtım afişlerinin göstergebilimsel bir analizi: Home of Turkey afişleri örneği. *The Turkish Online Journal of Design, Art and Communication*, 8(2), 312-328.
- Özmen, N. (2022). Moleküler gastronomi yöntemi kullanılarak yapılan yemek fotoğraflarının göstergebilim (semyotik) tekniği ile incelenmesi. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 6(2), 421-430.
- Öztürk, B. ve Kanoğlu, E. (2024). Metaforlarla gastronomide sürdürülebilirlik ve atık yönetimi. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 7(3), 791-805.
- Scarpato, R. ve Daniele, R. (2004). New global cuisine: Tourism, authenticity and sense of place in postmodern gastronomy. In *Food tourism around the world* (pp. 296-313). Routledge.
- Sormaz, Ü., Kırdıralıyev, N., Turdubekova, S., Turganbaeva, N., İsokava, D. ve Samatova, G. (2023). Sürdürülebilir turizm kapsamında Bişkek ili'nin gastronomi turizmi potansiyelinin swot analizi ile değerlendirilmesi. *Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 2(3), 137-154.
- Süzer, Ö. ve Doğbuday, M. (2022). Sürdürülebilir turizm hareketliliğinde yerel gıdaların önemi ve rekabet avantajı (kavramsal bir analiz). *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 255-269.
- Şimşek, N. ve Akdağ, G. (2017). Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında yeşil nesil restoranları incelenmesi. *The Journal of Academic Social Science Studies*, 60, 351-368.
- Temizkan, S. ve Aktepe, B. (2023). Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin Michelin yıldızlı restoranlardaki çalışma deneyimi. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel* 6(4), 1619-1638.
- UNWTO (2005). Making Tourism More Sustainable-A Guide for Policy Makers, UNEP and UNWTO, p.11-12.
- Vino Locale [@urlavinolocale]. (2024, 14 Haziran). Sadece bu bölgeye özgü Urla Mavi Kuyruk Karides ve İncir Yağı [Fotoğraf]. <https://www.instagram.com/p/C8MMiUVi9VZ/>
- Vino Locale [@urlavinolocale]. (2024, 27 Eylül). Kaburga ve Bayramiç Beyazı ve Antakya Tuzlu Yoğurdu [Fotoğraf]. <https://www.instagram.com/p/DAaqQiSi5QI/>
- Vino Locale [@urlavinolocale]. (2024, 6 Ağustos). Bardacık ve Pastırma ve Keçi Peyniri ve Karadeniz Yayla Çiçek Balı [Fotoğraf]. https://www.instagram.com/p/C-Uk_d3C5pL/?img_index=1
- Yeşilyurt, U., Beyoğlu, B. ve Bilgin, M. (2024). Sürdürülebilir gastronomide bilim ve teknolojinin rolü. [Sözlü Sunum] Bingöl 2nd International Conference on Social Sciences, Temmuz, 19-21, Bingöl, Türkiye.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2021). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri (12. Baskı). Seçkin Yayıncılık.
- Yıldız, M. ve Akdemir, N. (2020, Aralık, 4-5). Yiyecek içecek işletmelerinin menülerindeki yöresel gıda ürünleri ve coğrafi işaretli gıda ürünlerinin kullanım düzeylerinin değerlendirilmesi: Isparta örneği [Sözlü Sunum]. International Marmara Social Sciences Congress, Kocaeli, Türkiye.
- Yılmaz, G. ve Sünnetçioğlu, A. (2024). Sürdürülebilir gastronomide menü yönetimi: Bursa ili örneği. *AHBVÜ Turizm Fakültesi Dergisi*, 27(1), 123-149.
- Yin, R. (1984). Case study research: design and methods. (3. Basım). California: Sage Publications.
- Yurday, Y. ve Kingir, S. (2019). İstanbul'da bulunan birinci sınıf restoranların menülerinin gastronomi turizmi kapsamında karşılaştırmalı analizi üzerine bir araştırma: Tripadvisor örneği. *Bartın Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 10(20), 318-341.
- Yurt, İ. ve Dinvar, Ş. (2024). Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında coğrafi işaret tescili alabilecek ürünlerin değerlendirilmesi: Safranbolu örneği. *Aydın Gastronomi*, 8(2), 413-425.
- Yurtseven, H. R. (2011). Sustainable gastronomic tourism in Gökçeada (Imbros): Local and authentic perspectives. *International Journal of Humanities and Social Science*, 1(18), 17-26.



© 2020 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY 4.0) license (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>)