



**ESNAF LOKANTALARININ SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİNE YÖNELİK KAVRAMSAL BİR
MODEL ÖNERİSİ (A CONCEPTUAL MODEL PROPOSAL FOR THE SUSTAINABILITY OF
ARTISAN RESTAURANTS)**

Pınar IŞILDAR^{1*} (orcid.org/ 0000-0001-7667-9951)

Berna AYDIN² (orcid.org/ 0009-0001-5975-9551)

¹ Dokuz Eylül Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İzmir, Türkiye

² Bitlis Eren Üniversitesi, Kanık Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Bitlis, Türkiye

Özet

Esnaf lokantaları, kökleri 3-4 kuşak öncesine dayanan, geniş ürün çeşitliliği ve erişilebilir fiyat politikalarıyla yerel yeme-içme sektörünün öne çıkan işletmeleri arasında yer almaktadır. Yerel gastronomi kültürünün bir parçası olarak değerlendirilen bu işletmeler, tarihsel sürekliliği sağlama, kültürel mutfak mirasını koruma ve restoran faaliyetleri bakımından dikkate alındığında sürdürülebilir olmaları diğer tüm yiyecek-içecek işletmeleri kadar önemli olmaktadır. Günümüzde yiyecek-içecek işletmelerinin karşı karşıya olduğu sürdürülebilirlik gerekliliği, esnaf lokantaları için de çevresel, sosyal ve ekonomik açıdan temel bir öncelik haline gelmiştir. Bu çalışma, esnaf lokantalarını sürdürülebilirlik kapsamında incelemeyi ve sürdürülebilir esnaf lokantalarına yönelik kavramsal model önerisinde bulunmayı amaçlamaktadır. Çalışmanın amacına uygun olarak nitel araştırma yöntemi ile tasarlanan bu araştırma, İzmir'in gastronomi mirasının önemli bir bileşeni olan Kemeraltı Bölgesi'nde gerçekleştirilmiştir. Bölgede faaliyet gösteren esnaf lokantaları araştırmanın evrenini oluşturmaktadır ve evrenin tamama ulaşılması hedeflenmiştir. Veriler yarı yapılandırılmış soru formu ile derinlemesine görüşme tekniğiyle elde edilmiştir ve katılımcı gözlem tekniği ile elde edilen veriler desteklenmiştir. Elde edilen bulgulara, esnaf lokantalarında doğrudan bir sürdürülebilirlik bilincinin olmadığı fakat atık yağların yönetimi, menü belirlenmesinde mevsimselliğe dikkat edilmesi ve gıda atıklarının sokak hayvanları için ayrılması gibi mevcut uygulamaların sürdürülebilirlikle ilişkilendirilebilecek nitelikte olduğunu göstermektedir. Çalışmanın sonucunda mevcut uygulamalar ile geliştirilen öneriler doğrultusunda özgün bir “sürdürülebilir esnaf lokantaları kavramsal model önerisi” sunulmuştur. Bu model, sürdürülebilir esnaf lokantalarının gerekliliklerini sistematik biçimde ele alarak ilgili literatüre teorik bir temel oluşturmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Sürdürülebilir Gastronomi, Sürdürülebilir Restoranlar, Esnaf Lokantaları, Sürdürülebilir Esnaf Lokantaları, İzmir-Kemeraltı

Abstract

Artisan restaurants, with roots dating back several generations, represent prominent establishments in the local dining sector, recognized for their diverse menus and accessible pricing policies. As integral components of local gastronomy culture, these eateries play a significant role not only in ensuring historical continuity but also in preserving culinary heritage and promoting sustainability within restaurant practices. In contemporary contexts, sustainability has become a fundamental priority for food and beverage enterprises, encompassing environmental, social, and economic dimensions, which equally applies to local eateries. This study aims to examine artisan restaurants within the framework of sustainability and to propose a conceptual model that supports their sustainable development. Employing qualitative research methods, the fieldwork was conducted in the Kemeraltı Region, a central element of İzmir's gastronomic landscape. The research population consisted of local eateries operating in the region, with an attempt made to include the entire population. Data were collected through in-depth interviews using a semi-structured questionnaire and supplemented with participant observation. Findings indicate that while artisan restaurants demonstrate limited awareness of sustainability, they nonetheless engage in several practices aligned with sustainable principles. This model provides a theoretical basis for the relevant literature by systematically addressing the requirements of sustainable artisan restaurants.

Keywords: Sustainable Gastronomy, Sustainable Restaurants, Artisan Restaurants, Sustainable Artisan Restaurants, İzmir-Kemeraltı

Giriş

İnsanlık tarihinin en kritik dönüm noktalarından biri olarak kabul edilen Birinci Sanayi Devrimi, büyük ölçekli sanayi kuruluşlarının ortaya çıkışını ve hızla yayılmasını sağlayarak, toplumsal, ekonomik ve teknolojik

* Sorumlu yazar: pinar.isildar@deu.edu.tr

DOI: 10.33083/joghat.2025.546

yapıların köklü bir biçimde dönüşümünü temsil etmektedir (North ve Thomas, 1977). Bu dönüşümle birlikte, küresel ısınma ve iklim değişikliği, doğal kaynakların tükenmesi, artan nüfusun ihtiyaçlarını karşılamada yaşanan kıtlık problemleri ve çeşitli sektörlerin üretim ve tüketim kalıplarına bağlı olarak ortaya çıkan enerji talebi gibi meseleler, günümüzde en önemli küresel sorunlar arasında yer almaktadır. Başta hükümetler olmak üzere çeşitli sivil toplum örgütleri ve medya kuruluşlarının gündeminde en önemli konular arasında yer alan çevre sorunları, tüketicileri çevre dostu mal ve hizmet satın almaya, üreticileri çevre dostu ürünler üretmeye ve sürdürülebilirliği hayatın her alanına yaymaya teşvik etmektedir. Sadece büyük ölçekli firmaların veya endüstrilerin çevresel etkilerinden bahsetmek yeterli olmamakta, küçük ölçekli işletmelerin de çevre üzerindeki etkileri araştırılmakta, karbon ayak izleri ölçülmekte ve çevreyi korumak için gerekli önlemleri almak için araştırmalar yapılarak yeni sürdürülebilir iş modelleri geliştirilmektedir.

Sürdürülebilirlik, çevrenin korunması, insana ve hayvan refahının sağlanması kapsamında çevresel, sosyal ve ekonomik olmak üzere üç temel boyutta gruplandırılan bir yönetim anlayışı olarak kabul edilmektedir (Vries, Donner ve Axelos, 2021). Bu yönetimde sürdürülebilir olan tüm işletmelerin ekonomik sürdürülebilirlik ile kaynakların verimli bir şekilde kullanılmasıyla uzun vadede istikrarlı bir ekonomik yapısının korunmasını; sosyal sürdürülebilirlik ile insanların temel ihtiyaçlarını karşılayabilecek ve yaşam kalitesini sürdürebilecek eşitlik ve adalet ilkeleriyle bir toplum yapısının devamlılığını; çevresel sürdürülebilirlik ile de doğal kaynakların bilinçli bir şekilde yönetilmesi, çevrenin korunmasını ve bugünün ihtiyaçlarını karşılarken gelecek nesiller için yaşanabilir bir dünya bırakılmasına yönelik faaliyetlerde bulunması beklenir (Holden, Linnerud, ve Banister, 2017).

Tüm sektörlerde olduğu gibi, kaynak tüketimi ve atık üretiminin yoğun olduğu gastronomi ve yiyecek-içecek sektöründe de sürdürülebilirlik gittikçe artan bir önemle çalışmalara konu olmaktadır (Jang, Kim ve Bonn, 2011). Ekonomiye önemli katkıları bulunan restoranlar/lokantalar çevresel etkileri açısından oldukça dikkat çekici yiyecek-içecek işletmeleridir. Gıdaların üretimi, işlenmesi, taşınması, hazırlanması, sunumu, tüketimi ve hatta sonrasında oluşan atıklar dikkate alındığında her aşamada çeşitli çevresel etkileri söz konusudur. Restoranların/lokantaların yüksel miktarlarda atık ürettiği, yüksek miktarlarda enerji kullandığı ve faaliyet göstermek için doğal kaynakları tükettiği bilinmektedir (Işıldar, 2017, 2021). Çevresel sürdürülebilirlik açısından etkileri daha dikkat çekici olsa da sosyo-kültürel ve ekonomik etkileri açısından da sürdürülebilirlik, restoran/lokantalar için göz ardı edilmemesi gereken kapsamlı bir konudur (Yoon, Chung ve Jun, 2020).

Esnaf lokantaları, Türkiye'ye özgü ve geleneksel yiyecek-içecek işletmeleri olarak dikkat çeken önemli bir kültürel olgudur. Osmanlı İmparatorluğu döneminde aşevleri geleneğinin bir uzantısı olarak varlık gösteren ve 1900'lü yıllara kadar aşçı dükkânları adıyla bilinen bu mekânlar, Cumhuriyetin ilk yıllarından itibaren esnaf lokantaları adı altında Türk yemek kültürünün temel unsurlarından biri hâline gelmiştir (Çetin ve Doğan, 2022). Özellikle Sanayi Devrimi sonrasında yaşanan köyden kente göç dalgaları ve kentleşme süreçleri, şehirlerdeki işçi sınıfının ve çalışan nüfusun artmasına yol açmış; bu durum, kentlerdeki beslenme ihtiyaçlarının karşılanması adına esnaf lokantalarının yaygınlaşmasını sağlamıştır. Esnafın yoğun olarak bulunduğu bölgelerde, işçilerin alışkın oldukları tarzda yemekler sunan küçük ölçekli lokantalar olarak faaliyet gösteren bu işletmeler, esnafın düzenli olarak yemek yedikleri yerler haline gelmiş ve bu nedenle "esnaf lokantası" olarak adlandırılmıştır (Taner ve Çetin, 2023). 19. yüzyılın sonlarına dek İstanbul'un çeşitli semtlerinde faaliyet gösteren lokantalar (Ekincek, 2019), günümüzde yalnızca esnaf ve tüccarlara değil; aynı zamanda öğrenciler, beyaz yakalı çalışanlar ile ülkenin yöresel mutfak kültürünü deneyimlemek isteyen yerli ve yabancı turistlere de önemli bir yemek hizmeti sunmaktadır. Böylece, esnaf lokantaları hem geleneksel yemek kültürünün korunmasına katkı sağlamakta hem de farklı toplumsal gruplar arasında kültürel etkileşimi destekleyen bir gastronomik mekân kimliği taşımaktadır. Bu işleviyle esnaf lokantaları, Türkiye'nin gastronomi kültürünün taşıyıcı unsurlarından biri olarak değerlendirilmektedir. Otantikliğini koruyarak kadim yemeklerin gelecek kuşaklara aktarılmasına aracılık eden bu işletmeler, doğru ve sürdürülebilir bir sistem içinde ele alındığında kültürel devamlılığın sağlanmasına da katkıda bulunmaktadır. Böylece, gastronomi kültürümüzün korunması ve yaşatılması mümkün hale gelmektedir (Doğan, 2022).

Günümüzde değişen dünya dinamikleri ve tüketim alışkanlıkları, geleneksel ev tarzı yemek sunan işletmelerin sayısında belirgin bir azalmaya neden olmaktadır. Bu durum, esnaf lokantalarını, zanaatkâr niteliği taşıyan ve gastronomik miras açısından kıymetli işletmeler hâline getirmektedir (Yentür, 2023). Esnaf lokantalarının varlığını sürdürmesi, sadece bir beslenme ihtiyacını karşılamaktan öte, Türk mutfak kültürünün korunması, yaşatılması ve gelecek kuşaklara aktarılması açısından kritik bir rol üstlenmektedir. Bu bağlamda, esnaf lokantalarının sürdürülebilirliği; kültürel mirasın korunması, mutfak geleneklerinin devamlılığı ve toplumsal hafızanın yaşatılması adına önemli bir gereklilik olarak karşımıza çıkmaktadır. Bununla birlikte, bu işletmelerin faaliyet gösterdikleri yiyecek-içecek sektörü ve uyguladıkları lokantacılık pratikleri kapsamında;

çevresel, sosyo-kültürel ve ekonomik boyutlarıyla değerlendirilmesi, sürdürülebilir restoran kavramı çerçevesinde incelenmelerini değerli kılmaktadır.

Bu çalışma, esnaf lokantalarını sürdürülebilirlik bağlamında incelemeyi amaçlamaktadır. Bu amaçla, esnaf lokantalarının çevresel, ekonomik ve sosyal sürdürülebilirlik boyutları altında sürdürülebilir restoran derneğinin belirlediği standartlar, Legrand, Sloan, Simons-Kaufmann, ve Fleischer (2010)'nin çalışmasında belirlenen kriterler ve 2030 Sürdürülebilirlik hedefi olan 17 ilke çerçevesinde kapsamlı bir inceleme yapılmıştır. Çalışmanın temel hedefi, sürdürülebilirlik ilkeleri doğrultusunda esnaf lokantalarının mevcut durumunu analiz ederek, sürdürülebilir esnaf lokantası oluşumunun geliştirilmesine yönelik somut öneriler sunmak ve bu doğrultuda sürdürülebilir esnaf lokantası kavramsal model geliştirmektir. Sürdürülebilir restoran yaklaşımı ile temellendirilen bu çalışmada; çevresel sürdürülebilirlik boyutunda su ve enerji kaynakların verimli kullanımı, atık yönetimi, çevreye dost bina yapısı ve araç-gereçler, yerel, organik, adil ve kaliteli gıda temini; sosyal sürdürülebilirlik açısından ise, toplumsal aidiyetin güçlendirilmesi, kültürel mirasın korunması, cinsiyet eşitliği, yerel istihdam, adil çalışma koşulları, çalışan eğitimleri, misafirlerin bilgilendirilmesi, sosyal projeler, sivil toplum kuruluşları ve yerel topluluklarla olan etkileşimler; ekonomik sürdürülebilirlik bağlamında, esnaf lokantalarının yerel ekonomiye katkıları, yerel istihdam oranları, yerel tedarikçilerle ticaret, maliyet yönetimi, paylaşım ekonomisi, karlılık ve rekabet avantajı sağlama gibi sürdürülebilir restoran kriterleri incelenecektir (Legrand vd., 2010; United Nation, 2015). Bu doğrultuda, çalışmanın sonucunda, geleneksel yemek kültürünün korunmasını ve sürdürülebilir restoran uygulamalarının yaygınlaştırılma kapsamında sürdürülebilir esnaf lokantası kavramsal model önerisi geliştirilecektir. Esnaf lokantalarının uzun vadede sürdürülebilirlik ilkeleri doğrultusunda faaliyet göstermelerine rehberlik etmesi ve ilgili paydaşlar için uygulanabilir bir çerçeve sunması, bu çalışmanın önemini ortaya koymaktadır.

Çalışmanın amacına uygun olarak nitel araştırma tasarımı ile şekillenen araştırmanın evrenini İzmir'in gastronomi mirasının önemli bir bileşeni olan ve İzmir'in tarihi ve kültürel dokusunu yansıtan Kemeraltı Bölgesi'nde faaliyet gösteren esnaf lokantaları oluşturmaktadır. Evrenin tamamına ulaşılması hedeflenmiştir. Bu kapsamda 26 esnaf lokantası ile yarı yapılandırılmış soru formu ve derinlemesine görüşme tekniği ile veriler toplanmıştır. Elde edilen veriler betimsel analiz yöntemiyle analiz edilmiştir. Katılımcı gözlem tekniği ile elde edilen verilerle de desteklenen bulgulara sürdürülebilirlik ilkeleri doğrultusunda mevcut uygulamalar temalaştırılmıştır. Elde edilen bulgulara göre, esnaf lokantalarında doğrudan sürdürülebilirlik bilincine sahip olmadığı fakat, işleyişlerinde sürdürülebilirlik ilkelerine yönelik ilişkilendirilebilecek çeşitli faaliyetlerde bulundukları görülmüştür. Çalışmanın sonunda, elde edilen bulgular doğrultusunda esnaf lokantalarında sürdürülebilir uygulamaların yaygınlaşması için öneriler geliştirilerek kavramsal model önerisi sunulmuştur.

Sürdürülebilirlik, birinci sanayi devriminden sonra üretim kalıplarının değişmesi ve sonucunda çevresel sorunların ortaya çıkmasıyla birlikte gündeme gelen ve günümüzde yaşamın her alanında karşımıza çıkan bir kavram olmuştur. Sanayi devrimiyle başlayan çevre kirliliği bugün endişe verici boyutlara ulaşmıştır. Artan nüfusun ve bu nüfusun ihtiyaçlarını karşılamak adına doğal kaynakların ve yaşanan çevresel tahribat günümüzün ve gelecek kuşakların en önemli sorunlarında başında gelmektedir. Küresel boyutta yaşamı tehdit eden başta çevresel sorunlar olmakla birlikte sosyal ve ekonomik sorunlar sürdürülebilir kalkınmanın gelişmesine ve tüm dünyada uygulanmasını zorunlu hale getirmiştir. Artık gelecekte var olabilmek değil, günümüzde de sağlıklı bir yaşam hakkı için sürdürülebilir değerlerin farkında olmak ve uygulamak gerekmektedir.

Çevre ve Kalkınma Komisyonunun 1987 yılında yayınladığı Ortak Geleceğimiz Brundtland Raporu sürdürülebilirliği, “günümüz ihtiyaçlarını karşılarken, gelecek nesillerin kendi ihtiyaçlarını karşılama kapasitelerini tehlikeye atmama zorunluluğu” olarak tanımlamış bu kavramın genel çerçevesini oluşturmada önemli bir rol oynamıştır (World Commission on Environment and Development, 1967). Sürdürülebilirlik kavramındaki bir diğer önemli gelişme ise 2015 yılında Birleşmiş Milletler Üye Devletleri tarafından belirlenen 17 Sürdürülebilir Kalkınma Hedefi ile yaşanmıştır. Tablo 1’de Sürdürülebilir Kalkınmanın 17 hedefi ve hedeflerin kapsamı verilmektedir (United Nations, 2015).

Tablo 1. 17 Sürdürülebilir Kalkınma Hedefi

17 Sürdürülebilir Kalkınma Hedefi	Hedefinin Kapsamı
Yoksulluğa Son	Yoksulluğun her biçiminin tüm dünyada ortadan kaldırılması.
Açlığa Son	Açlığın bitirilmesi, gıda güvenliğinin sağlanması ve yetersiz beslenmeyle mücadele edilmesi.
Sağlıklı ve Kaliteli Yaşam	Herkes için sağlıklı yaşamın ve refahın güvence altına alınması.
Nitelikli Eğitim	Herkes için kapsayıcı, adil ve kaliteli eğitime erişimin sağlanması.

Toplumsal Cinsiyet Eşitliği	Toplumsal cinsiyet eşitliğinin sağlanması ve kadınların güçlendirilmesi.
Temiz Su ve Sanitasyon	Herkes için temiz suya ve yeterli sanitasyon hizmetlerine erişimin sağlanması.
Erişilebilir Enerji ve Temiz	Herkes için uygun fiyatlı, güvenilir, sürdürülebilir ve modern enerjiye erişimin sağlanması.
İnsana Yakışır İş ve Ekonomik Büyüme	İnsana yakışır iş olanaklarının geliştirilmesi ve kapsayıcı ekonomik büyümenin teşvik edilmesi.
Sanayi, Yenilikçilik ve Altyapı	Dayanıklı altyapının inşası, kapsayıcı ve sürdürülebilir sanayileşmenin desteklenmesi ve yenilikçiliğin teşvik edilmesi.
Eşitsizliklerin Azaltılması	Ulusal ve uluslararası düzeyde eşitsizliklerin azaltılması.
Sürdürülebilir Şehirler ve Topluluklar	Şehirlerin ve yerleşim alanlarının kapsayıcı, güvenli, dayanıklı ve sürdürülebilir hale getirilmesi.
Sorumlu Üretim ve Tüketim	Sürdürülebilir tüketim ve üretim kalıplarının güvence altına alınması.
İklim Eylemi	İklim değişikliğiyle mücadele için acil önlemler alınması.
Sudaki Yaşam	Okyanusların, denizlerin ve deniz kaynaklarının korunması ve sürdürülebilir kullanımı.
Karasal Yaşam	Karasal ekosistemin korunması, ormanların sürdürülebilir yönetimi ve biyolojik çeşitliliğinin korunması.
Barış, Adalet ve Güçlü Kurumlar	Barışçıl ve kapsayıcı toplumların desteklenmesi, adalete erişimin güvence altına alınması ve etkin, hesap verilebilir kurumların inşası.
Amaçlar için Ortaklıklar	Uygulama araçlarının güçlendirilmesi ve sürdürülebilir kalkınma için küresel ortaklıkların canlandırılması.

Kaynak: United Nations, 2015

Tablo 1’de ver alan 17 Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri sürdürülebilirlik kavramını güçlendirerek çevresel, sosyal ve ekonomik boyutları kapsayan bütüncül bir yaklaşımın benimsenmesi gerektiğini vurgulamaktadır. Kirchherr, Reike ve Hekkert (2017) yaptıkları çalışmada, 17 Sürdürülebilir Kalkınma Hedefi çerçevesinde 114 döngüsel ekonomi tanımı incelenmiş ve daha sürdürülebilir bir dünya için gereken öncelikleri belirlemişlerdir. Bu değerlendirmede, sürdürülebilir bir dünya için öncelikli olarak tanımlanan hedeflerin %46’sı ekonomik refah, %37’si çevresel kalite ve %17’si sosyal eşitlikle ilişkili olduğu sonucuna varılmıştır (Kirchherr vd., 2017).

Özellikle çevresel sorunların küresel düzeylere ulaşması ile sadece hükümetler ve politika yapıcılar değil, üreticiler ve tüketiciler de bilinçlenmeye başlamıştır. Yasal zorunlulukların getirdiği baskılarla birlikte işletmeler faaliyetlerinde daha temiz ve çevreye dost olma konusunda kendilerini yenilmektedir (Bates ve Phillips, 1999). Tüketicilerin çevre sorunlarına duyarlılığı artmakta ve çevreye, insan ve hayvan refahını gözetken ürün ve hizmetleri satın almayı tercih etmektedirler. Yapılan araştırmalar tüketicilerin çevre dostu ürün veya hizmetleri satın almak için bedel ödemeye istekli olduğunu göstermektedir (Han, Hsu ve Sheu, 2010). Tüketicilerin bilinçlenmesi işletmeleri de harekete geçirmiş, işletmeler de yasal yükümlülüklerin yanı sıra gönüllü olarak çevre dostu ürün ve hizmetler üretmeye başlamışlardır. Çevresel ve sosyal değerlerin korunmasıyla birlikte ekonomik süreçlerde hayatta kalabilmek ve rekabet edebilmek için sürdürülebilir iş modelleri benimsemeye başlamıştır (Bocken vd., 2014; Moreo, 2008; Manaktola ve Jauhari, 2007). Çevresel, sosyal ve ekonomik kalkınma temelli sürdürülebilir iş modellerinde çevresel boyutta, bir işletmenin doğal kaynakları verimli bir şekilde kullanmasını, çevreye dost ürünlerin kullanılması ve çevre tarafından emilemeyen ve özümselemeyen çevreye zararlı atıkların üretmemesini, üretilmek zorunda ise en güvenli şekilde bertarafını gerektirir. İşletmeler, çevreyi olumsuz etkilemeden, karlı koşullarda kaliteli ürün ve hizmetler sunmak için işlerini de yürütmelidir. Aynı zamanda, sosyal boyutta çalışan hakları, toplumsal eşitlik, kadın hakları gibi konular, ekonomik boyutta ise adil ticaret, karlılık, fırsat ekonomisi gibi konulara odaklanarak ekonomik dayanıklılığı ve pazardaki rekabetçi konumunu sürdürmek önemlidir (Mitra ve Borza, 2010).

Doğal kaynakları işleyen ve büyük ölçüde insan gücüne dayanan gıda sektörü gibi alanlarda sürdürülebilirlik uygulamalarının hayata geçirilmesi, gezegenin ekolojik dengesini korumak ve insan refahına katkıda bulunmak açısından kritik bir öneme sahiptir. Gıda sektörünün önemli bir bileşeni olan yiyecek ve içecek işletmeleri, hammadde tedariğinden malzeme seçimine, atık yönetiminden enerji verimliliğine kadar birçok alanda çevresel etkileri en aza indirme ve kaynakları verimli kullanma sorumluluğunu taşımaktadır. Restoran endüstrisi, misafirperverlik endüstrisinin diğer bölümleriyle birlikte, çevresel etkisi açısından eşit derecede önemlidir. Restoranlar, su, enerji, malzeme ve gıda ürünlerinde önemli tüketim hacimlerine sahiptir. Doğal kaynak kullanımı ile birlikte, yüksek enerji tüketimi ve ürettikleri atıklar açısından dikkate değer işletmelerdir.

Restoran sektörü, kimya sanayi vb. gibi büyük kirleticiler arasında sayılmasa da endüstrinin büyüklüğü ve hızlı büyümesi, çevresel olarak sürdürülebilir eylemin gerekli olduğunu açıkça ortaya koymaktadır. Ayrıca restoranlar insanların en temel ihtiyaçları olan beslenme ihtiyacını karşılarken, tüketicilerin sağlığı ile doğrudan bağlantılıdır. Doğrudan ve dolaylı istihdam yaratması ile sosyal ve ekonomik etkileri söz konusudur (Legrand vd., 2010; Jang vd., 2011; DiPietro ve Gregory, 2013).

Literatürde sürdürülebilir restoranlara ilişkin tek ve kesin bir tanım bulunmamakla birlikte, bu kavram genel olarak sürdürülebilirlik ilkeleri çerçevesinde faaliyetlerini yürüten restoranları ifade etmektedir. Sürdürülebilir restoran anlayışının temelini ise “yeşil restoran” yaklaşımı oluşturmaktadır. Yeşil restoranlar; menülerinde yerel ve organik gıdaların kullanımına öncelik veren, enerji verimliliğini sağlayan, geri dönüşüm programlarını hayata geçiren ve katı-sıvı atıkların azaltılmasına yönelik çevre dostu uygulamalar geliştiren işletmeler olarak tanımlanmaktadır (Jang vd., 2011; Chen, Cheng ve Hsu, 2013; DiPietro ve Gregory, 2013; DiPietro, Gregory ve Jackson, 2013; Hu, Parsa ve Self, 2010; Işıldar, 2017). İpar (2018), yerel tedarikçi tercihinin önemini altını çizerek yeşil restoranları; menülerinde yerel yöntemlerle yetiştirilen ve bölgedeki üreticilerden temin edilen organik sertifikalı ürünlere yer veren; bunun yanı sıra geri dönüşüm, atıkların azaltılması, enerji ve suyun verimli kullanımı ile katı atık yönetimine önem gösteren işletmeler olarak tanımlamaktadır. Bir başka tanımda ise Keşkekçi ve Genç (2023) yeşil restoranları; enerji ve suyun verimli kullanımı, atıkların azaltılması ve geri dönüştürülmesi, organik ve yerel üreticilerden sağlanan ürünlerin tercih edilmesi gibi çevre dostu uygulamaları benimseyen; bunun yanında gıda israfını önlemeyi, yerel ekonomiyi desteklemeyi ve toplumsal bilinç oluşturmaya hedefleyen yiyecek-içecek işletmeleri olarak tanımlamışlardır. Restoranların çevreye dost uygulamalar geliştirilmesini teşvik eden ve sertifikalandıran dünya çapında kâr amacı gütmeyen çeşitli dernekler kurulmuştur. Bu derneklerden en tanınmış, en eskisi sayılan ve sektörde liderlik etmiş 1990 yılında kurulan yeşil restoran derneğidir. Yeşil restoran derneği, enerji, su, atık, tek kullanımlık ürünler, kimyasal & kirlilik önleme, sürdürülebilir gıdalar, sürdürülebilir mobilya & yapı ve eğitim & şeffaflık başlıkları altında sürdürülebilirlik standartlarını belirlemiştir (Green Restaurant Association, 2024). Literatürdeki tanımlara ve belirli standartlara bakıldığında yeşil restoranlar ağırlıklı olarak çevreye dost faaliyette bulunan restoranlar şeklinde tanımlanmaktadır.

Yeşil restoranlar kavramında daha çok çevresel ve operasyonel önlemlere (enerji, atık, malzeme yönetimi) odaklanıldığı görülürken, buna karşılık “sürdürülebilir restoran” kavramında, karbon ayak izini azaltmak ve iklim değişikliğiyle mücadele gibi başlıkların ön planda tutulduğu çevresel hedeflerin yanı sıra, daha geniş kapsamlı sosyal ve ekonomik hedeflerin de olduğu görülmektedir (Green Business Bureau, 2024). Sürdürülebilir restoranlar bir bütün halinde üç boyutu ile değerlendirilmekte; çevresel duyarlılığın yanında, sosyal ve ekonomik boyutta da sürdürülebilirliğin gerekliliklerini yerine getiren işletmeler olarak tanımlanmaktadır (Davies ve Konisky, 2000). Geniş bir çerçevede; sürdürülebilir restoranlar sürdürülebilir bir işletme stratejisi ile kaynakların geliştirilerek daha verimli kullanılmasını öngören bir uygulama biçimi olarak tanımlanabilir (Legrand vd., 2010; Kim ve Hall, 2020). Bu kapsamda temelde çevresel, sosyal ve ekonomik boyutta kaynakların bugünün toplumu ve gelecek nesiller için verimli kullanılmasını ifade eden işletme stratejisi olarak sürdürülebilir iş modellerini benimseyen restoranlar sürdürülebilir restoranlardır şeklinde tanımlamak mümkündür.

Sürdürülebilir restoranlarla ilgili akademisyenler ve dernekler tarafından çalışmalar yapılmakta ve sürdürülebilir restoran kriterleri belirlenmektedir. Bilimsel çalışmalardan bir tanesi Legrand vd., (2010)’nin restoranların sürdürülebilir olması için gerekli kriterleri inceledikleri çalışmadır. Yazarlar, çalışmalarında restoranlarda sürdürülebilirlik göstergelerini incelemişler ve sürdürülebilir tasarım ve binalar, sürdürülebilir mobilyalar, tesisat ve donanım, enerji ve su, kurumsal sosyal sorumluluk, sürdürülebilir yiyecek ve içecekler başlıkları altında toplam 32 kriter belirlemişlerdir. Apak ve Gürbüz (2022), uluslararası yazın alanı tarayarak sürdürülebilir restoranlar ile ilgili çalışmaları incelemişlerdir. Yazarlar, çalışmanın sonucunda sürdürülebilir restoranlar ve uygulamalarına yönelik çalışmaların ekonomik, sosyal ve çevresel olmak üzere üç boyutta toplandığını, fakat en fazla çevresel boyuta ağırlık verildiğini tespit etmişlerdir. Çalışmalarda öne çıkan unsurlar; enerji ve su tasarrufu, atık yönetimi, geri dönüştürülebilir atık yönetimi, sürdürülebilir menü içeriği, ekonomik açıdan verimlilik elde etmek için güneş panellerinin ve rüzgâr türbinlerinin hayata geçirilmesi gibi konuların ön planda olduğu görülmüştür.

2009 yılında İngiltere’de kurulan Sürdürülebilir Restoran Derneği, sürdürülebilirliğin tüm boyutlarını bütüncül bir yaklaşımla ele almayı hedefleyerek, restoranlarda sürdürülebilir olmanın kriterlerini belirlemiştir. Bu sayede küresel ölçekte sürdürülebilir restoranların tanınmasını ve yayılmasını sağlamıştır. Derneğin restoranlar için belirlediği Food Made Good Standard, yiyecek ve içecek işletmeleri için tasarlanmış, 360 derecelik, bütünsel sürdürülebilirlik uygulamalarını belirtmekte ve dünya çapında geçerli bir sertifika vermektedir.

Standardın belirlediği kriterler; kaynak, toplum ve çevre olmak üzere üç ana başlık altında toplanmaktadır. Kaynak başlığının altında; malzemelerin neden geldiğinin bilinmesi ve iyi gıda, çevreye dost üretim yapan, insan hakları ve adil ticaret değerlerine sahip tedarikçilerin seçilmesi; ticaret şartlarının adil olmasını, çiftçilerin ve balıkçıların çalışmalarından makul bir geçim sağladığı ve insan haklarına saygı duyulan uzun vadeli, karşılıklı olarak faydalı ilişkileri teşvik ederek çiftçilerin ve balıkçıların korunması; bitki bazlı gıdaların üretiminin arttırılması, daha az ve en iyi kalitede etin sunulması ile hayvan refahının gözetilmesi; sürdürülebilir deniz ürünlerinin tercih edilmesiyle aşırı avlanan veya nesli tükenmekte olan deniz ürünlerinin korunması kriterleri yer almaktadır. Toplum başlığının altında; işten ayrılmayı azaltmaya, refahı iyileştirmeye ve sağlık sorunlarını azaltmaya yardımcı olacak şekilde çalışanlara iyi ve adil davranılması; toplumun sağlığını koruyacak sağlıklı yeme içmeyi teşvik etmesi ve özellikle yerel kalkınmanın desteklenmesi için üreticilerin desteklenmesi, toplumun sosyo-ekonomik yapısının gelişmesinde katkı sunarak sosyal sorumluluk faaliyetleri yer almaktadır. Çevre başlığı altında ise; enerji ve su tüketimlerinin azaltılması, atık azaltma ve hava-su kirliliğinin azaltılmasına yönelik yenilenebilir enerji kaynaklarının kullanılması, geri dönüşüm uygulamaları ile çevresel ayak izinin azaltılması; gıda israfını mümkün olduğunca azaltılması ve sıfır atık prensibi ile gıdaları değerlendirmek; geri dönüştürülebilir atıklar için 3R prensibi olan azalt, yeniden kullan ve geri kazan uygulamalarının yapılmasını içermektedir (The Sustainable Restaurant Association, 2024).

Belirlenen standartlar detaylıca incelendiğinde, standartlar sürdürülebilir bir restoran için; günlük operasyonlarından, kullanılan ekipmanlar ve binayı yapısına kadar; çalışanlardan, toplum ve hayvan sağlığı ve refahına kadar; işletmenin karlılığı ve rekabet edilebilirliği ile bir restoranın yaşam döngüsü boyunca tüm değer zincirini oluşturan her noktada bütünsel sürdürülebilir uygulamaları gerektirdiğini söylemek mümkündür.

Esnaf Lokantaları

Evliya Çelebi'nin Seyahatname'sinde "beşer, altışar tencere yemekli ocakları bulunan aşçı esnafı" (Bozaz ve Yavuz, 2023; Karataş, 2015) şeklinde tanımladığı esnaf lokantalarının kökeni, aşçılık mesleğinin Asurlular dönemine kadar uzanan tarihsel geçmişine dayanmaktadır (Papatya N., Papatya G. ve Papatya İ.K., 2021). Esnaf lokantaları, Osmanlı İmparatorluğunun döneminde aşçı dükkanları adı altında hizmet veren lokantaların günümüzdeki uzantısı olarak görülmektedir (Çetin ve Doğan, 2022). Farkı ise aşçı dükkanlarında yemek porsiyon halinde satılmamakta; et, pilav, çorba terazide tartılarak, şiş kebabı üzerine arşın konulmuş uzunluk ölçüsü ile dolmalar ise tane hesabı ile satılırken; günümüz esnaf lokantalarında ise az çorba, bol kuru, pilav üstü gibi seçeneklere yer veren bir porsiyon anlayışı bulunmaktadır (Ekincek, 2019).

Bir yerin mutfak kültürünü tanıyabilmek için başvurulabilecek ilk rehber olan esnaf lokantaları birçok yönden ortak özelliklere sahip olsa da birbirlerinden farklılaştıkları özelliklere de sahiptir (Çebi, 2019). Eryılmaz (2022)'ın asırlık Türk firmaları üzerine yaptığı çalışmasında 1454-1923 yılları arasında kurulmuş ve halen varlığını devam ettiren 270 firmaya ulaşılmış ve listenin başında "helvacılar/şekerciler", "esnaf lokantaları/restoranlar", "fırınlı/unlu mamul üreticileri", "kebabçılar" yer almıştır (Eryılmaz, 2022). Esnaf lokantaları temelde tencere yemeği olarak adlandırılan ev yemekleri konserinde hizmet veren işletmeler olarak bilse de; fırın, pastane, kebabçı gibi işletmelerin yanı sıra dönerci, köfteci, balıkçı, çorbacı gibi tek tip veya çeşitli ev yapımı yemekler sunan lokantalar da esnaf lokantası olabilmektedir. Esnaf lokantaları, makul fiyatlarla geleneksel ev yemeklerinde geniş bir ürün çeşitliliği sunmaları ve yaygın bir şekilde erişilebilir olmaları sebebiyle (Bozaz ve Yavuz, 2023), yalnızca esnaf ve işçiler için değil; tüccarlar, öğrenciler, beyaz yakalı çalışanlar ve hatta ülkenin yöresel mutfak kültürünü deneyimlemek isteyen yerli ve yabancı turistler için de önemli bir yemek hizmeti sunmaktadır.

Esnaf lokantalarını tanımlarken temel kriterlerinin yanında çeşitli özelliklerine de yer vermek gerekmektedir. Kendini 'gürme değil, lokanta yazarı' olarak tanımlayan Prof. Dr. Güngör Uras bir köşe yazısında esnaf lokantalarını şu sözler ile tanımlamıştır: "Birbirini tanımayan insanların aynı masayı paylaşarak yeme-içme faaliyetinde bulunmaktan çekinmedikleri, ızgara ateşinin gün boyu yandığı, tencere yemeklerinin başrolde olduğu, gerekirse tepsi servisleriyle işyerinden ayrılamayan çalışanlara hizmetin sağlandığı ve kendine has masa adabına sahip bu işletmelerin, devamlı müşteri kabul edilen çarşı esnafına yönelik, samimiyet ve güven ilkelerine dayalı yeme-içme işletmeleridir. Esnaf lokantalarında samimiyet hakimdir, patronla işçinin yan yana yemek yediği yerdir..." (Altan, 2019). Akoğlu ve Zencir (2012), esnaf lokantalarını, dikdörtgen tepsilerin (kületlerin) bulunduğu satış tezgâhlarında ağırlıklı olarak ev yemeklerinin sunulduğu, uzun yıllar hizmet veren, müdavimleri olan, sokak aralarında konumlanmış küçük işletmeler olarak tanımlamışlardır. Esnaf lokantaları, genellikle servis elemanının bulunmadığı ve servis ücretinin alınmadığı, yemeklerin toplu pişirildiği ve müşterilerin pişen yemeklerden seçim yaptığı lokantalardır (Çebi, 2019).

Esnafların yoğun olduğu yerlerde, işçilerin alışkın oldukları tarzda yemekler sunan ve genellikle esnafın tercih ettiği yiyecek işletmeleri olan küçük ölçekli lokantalar (Taner ve Çetin, 2023), 19. yüzyılın sonlarına dek İstanbul'un çeşitli semtlerinde, bekâr esnafın öğle yemeği ihtiyaçlarını ekonomik ve pratik bir şekilde karşılarken, zamanla geniş bir müşteri kitlesine hitap etmeye başlamıştır (Ekincek, 2019). Tüccarlar, öğrenciler, beyaz yakalı çalışanlar ve hatta ülkenin yöresel mutfak kültürünü deneyimlemek isteyen yerli ve yabancı turistler tarafından da çokça tercih edilmektedir. Öztürk ve Ertamay (2017), esnaf lokantalarını Türkiye’de lokantacılık ve Avrupa restorancılığının temel yapıtaşlarından biri olarak değerlendirmiştir. Bu lokantalar, başlangıçta ev tipi yeme-içme alışkanlıklarını yerel halka sunarken, zamanla güncel gelişmeleri takip ederek lezzet ve sağlık unsurlarında kaliteyi artırmayı hedeflemiş, ayrımcılıktan uzak, huzurlu bir ortam sunmuş ve müşteri memnuniyetini birebir ilişkilerle sağlamayı tercih etmiştir. Bu özellikleri sayesinde esnaf lokantaları, gastronomi turistlerine geleneksel Türk yeme-içme kültürünü tanıma fırsatı sunarak, gastronomik kimlik oluşumunda önemli bir rol oynamış ve kültürel bir değer haline gelmiştir.

Yapılan tanımlardan yola çıkarak ortaya çıkan esnaf lokantalarının temel özellikleri şu şekilde sıralanabilir (Yıldız, 2019; Altan, 2019; Akoğlu ve Zencir, 2012):

- Genellikle ev yapımı tarzında yemekler sunulmakta, menülerinde çoğunlukla çorba pilav gibi tencere yemekleri yer almaktadır.
- Menü yoktur, yemekler toplu ve günlük yapılmaktadır, müşteri o günkü yapılan yemeklerden seçim yapmaktadır.
- Çoğunlukla sadık bir müşteri kitleleri vardır. Kitlenin büyük çoğunluğunu çevre esnaflar ve çalışan kesim oluşturmaktadır.
- Aynı bölgede uzun yıllar boyunca hizmet veren köklü işletmelerdir.
- Her işletmenin kendine özgü sofraya adapları vardır.
- Gerektiğinde bir birbirlerini tanımayan insanlar aynı masada yemek yiyebilmektedir.
- Çarşı, han gibi küçük bölgelerde; esnafın yoğun olduğu alanlarda yer almaktadır.
- Çalışma saatleri çoğunlukla çevre esnafların saatlerine göre belirlenerek, tezgahdaki yemek bittikten sonra dükkân kapanmaktadır.
- Genellikle servis ücreti alınmayan işletmelerdir.
- Yerel mutfak kültürünü yansıtan yemekler sunarak bölgesel tatların korunmasına katkıda bulunmaktadır.

Esnaf lokantaları, somut özelliklerinin yanı sıra soyut niteliklere de sahiptir. Kökleri en az 3-4 kuşak öncesine dayanan bu işletmeler, uzun süredir var olan ve kültürel mutfak mirasının korunmasında kritik bir rol üstlenen yapılar olarak öne çıkmaktadır. Bu miras, tarımsal ürünlerden, pişirme tekniklerine, yemek tariflerinden, yemek geleneklerine, sofraya adabına ve mutfak araçlarına kadar geniş bir yelpazeyi kapsamaktadır (Tibere ve Aloysius, 2013). Günümüzde endüstriyel gelişmelerin hızlanması, artan nüfus ve küresel tüketim modellerinin yaygınlaşması hem doğal kaynakları hem de kültürel varlıkları tehdit etmektedir. Bu yapısal değişimler, toplumların kültürel kimlikleri ve gelenekleri üzerinde önemli baskılara neden olmaktadır. Bu nedenle, gelecek kuşakların kültürel mutfak mirasının bilincine sahip olabilmesi için, mutfak mirasının kültürel bir beğeni olan esnaf lokantalarının sürdürülebilirlik ilkeleriyle uyumlu şekilde varlıklarını sürdürmeleri önem taşımaktadır.

Esnaf lokantaları, geleneksel yöntemleri ve işleyişleriyle sürdürülebilirlikle ilişkilendirilebilecek birçok faaliyete sahiptir. Örneğin, Hacı Abdullah lokantası, mutfak kültürünü korumak amacıyla ustadan çırağa devredilen bir sistemle çalışmakta, bu sayede geleneksel bilgi ve becerilerin kuşaktan kuşağa aktarılmasına ve kültürel mirasın yaşatılmasına katkı sağlamaktadır (Güldemir, 2014). Bu uygulama, toplumsal değerlerin ve ilişkilerin sürekliliğini sağladığı için sürdürülebilirliğin sosyal boyutunu temsil eder. Tarihi Kalkanoğlu Pilavı lokantası, 1856'dan bu yana müşteri sağlığını ön planda tutarak hammaddelerin seçiminde titizlik göstermekte ve uzun saatler kaynatılan et ve kemik suları gibi uygulamalara rağmen enerji tüketimini azaltmaya yönelik bilinç geliştirmiştir (Demirci, 2023). Bu yaklaşım, doğal kaynakların verimli kullanılması ve çevresel etkilerin minimize edilmesi açısından sürdürülebilirliğin çevresel boyutuyla ilişkilidir. Ayyıldız (2023)'ün Karabük'te yürüttüğü çalışmada, esnaf lokantalarının tanıdık yerel tedarikçilerden yüksek kaliteli yağlar satın alarak hem sağlık açısından hem de yerel tedarikçilerle ilişkisinde bölgenin ekonomik kalkınması açısından ekonomik sürdürülebilirliği sağlama çabaları vurgulanmaktadır. Bu örnekler, esnaf lokantalarının sürdürülebilirlik bilincinden ziyade geleneksel alışkanlıklarla şekillenen sürdürülebilir uygulamaları olduğunu göstermektedir.

Kemeraltı Çarşısı

UNESCO Dünya Mirası Geçici Listesi'nde yer alan Kemeraltı Çarşısı 252 hektarlık geniş bir bölgeyi kapsamaktadır. Kız Lisesi'nden Aziz Vukolos Kilisesi'ne, Konak-Pier'den Kadifekale'ye uzanan bu alan içerisinde 23 han, 8 müze, 34 çeşme, 11 hamam, antik tiyatro ve agora dâhil 14 arkeolojik alan, 44 cami ve

mescit, 9 sinagog ve 1 kilise bulunmaktadır. Bölgede yaklaşık 1500 tescilli yapı yer almakta olup, günümüzde dahi 15 bin işyeri faaliyet göstermektedir. Günlük ziyaretçi sayısının 150–200 bin arasında değiştiği bu alan, 2500 yıllık kesintisiz tarihiyle yaşayan bir ticaret merkezi niteliği taşımaktadır (ÇEKÜL Vakfı, 2020).

Çarşı İzmir'in önemli bir imgesi olarak görülmekte ve İzmir'in kültürü ve kimliğinde önemli bir rolünün olduğu bilinmektedir. İzmir denildiğinde akla ilk gelen yerlerden biri olarak Tarihi Kemeraltı Çarşısı, yaklaşık 7000 yıllık geçmişe sahiptir (Derdiçok ve Ersöz, 2017). Çarşı, kültür kurumları, fotoğrafçılar, sahaflar, eğitim kurumları, camiler, mescitler, kiliseler, sinagoglar, su yapıları, hanlar, resmi kurumlar, oteller, kahvehaneler, lokantalar ve dükkânlarıyla İzmir ve İzmirli için önemli bir kültürel yaşam alanı sunmaktadır.

Kentin başlıca simgelerinden biri ve İzmir'e sosyal ve kültürel bir kimlik kazandıran önemli bir mekân olan (Yıldız, 2019) Kemeraltı Çarşısı, sokak lezzetlerinden deniz ürünlerine ve yöresel tatlılara kadar geniş bir gastronomik çeşitliliğe sahiptir. Bu çeşitlilik, çalışmanın evrenini belirleme sürecinde önemli bir etken olarak değerlendirilmiştir. Kemeraltı Bölgesi'ndeki Esnaf lokantaları, İzmir'in gastronomik ve kültürel yapısının önemli bir parçası olarak (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2025), yerel halkın kültürel mirasına katkıda bulunurken aynı zamanda bölgenin ekonomisine destek vermektedir. Çarşının işleyişi ve yönetimiyle ilgili düzenlemeler İzmir Valiliği ve Tarihi Kemeraltı İnşaat Yatırım Ticaret A.Ş. (TARKEM) tarafından yapılmaktadır (Çalışkan, 2023).

Aytaç (2019)'ın da ifade ettiği üzere, kent mekânları aracılığıyla bir kentin ortak yaşam kültürünün izlerini sürmek, kolektif deneyimlerini takip etmek ve gündelik yaşamın imgesel boyutlarına ilişkin veriler elde etmek mümkündür. Bu bağlamda, İzmir'in önemli bir noktası olan Kemeraltı Çarşısı yalnızca bir tüketim alanı değil, aynı zamanda kültürel bir mekân olarak değerlendirilmektedir. Farklı kültürel yapıları bünyesinde barındıran kentlerdeki tarihi çarşılar, ekonomik işlevlerinin ötesinde sosyal ve kültürel değerler açısından da ele alınması gereken alanlardır. Bu durum, çalışmanın evrenini seçme sürecinde de belirleyici bir faktör olmuştur. Esnaf lokantalarının sürdürülebilirlik uygulamaları; yerel ekonominin canlandırılması, sosyo-kültürel değerlerin korunması ve çevresel etkilerin azaltılması yoluyla bölgesel sürdürülebilir kalkınmaya sağladığı katkılar açısından da önemli bir araştırma konusu olduğu ön görülmüştür.

Yöntem

Bu çalışma, İzmir Kemeraltı Bölgesi'nde yer alan esnaf lokantalarının sürdürülebilir restoranlar kapsamında incelenmesini amaçlamaktadır. Bu amaçla, esnaf lokantalarının çevresel, ekonomik ve sosyal sürdürülebilirlik boyutları altında sürdürülebilir restoran derneğinin belirlediği standartlar, Legrand vd., (2010)'nin çalışmasında belirlenen kriterler ve 2030 Sürdürülebilirlik hedefi olan 17 ilke çerçevesinde kapsamlı bir incelemesi yapılmıştır. Çalışmanın temel hedefi, sürdürülebilirlik ilkeleri doğrultusunda esnaf lokantalarının mevcut durumunu analiz ederek, sürdürülebilir esnaf lokantası oluşumunun geliştirilmesine yönelik öneriler sunmak ve bu doğrultuda sürdürülebilir esnaf lokantası kavramsal model önerisi geliştirmektir.

Çalışmanın amacına uygun olarak araştırma; insan davranışlarını ve toplumsal bağlamları anlamada önemli katkılarda bulunan yorumlayıcı bir yaklaşıma sahip olan nitel araştırma yöntemi ile tasarlanmıştır. Sosyal bilimlerdeki karmaşık olguları anlamak ve açıklamak için uygun bir yöntem olan nitel araştırma tasarımı gerçekleştirilmiş ve bu kapsamda verilerin elde edilmesinde yarı yapılandırılmış soru formu ile derinlemesine görüşme tekniği kullanılmıştır (Creswell, 2007). Araştırmada verilerin toplanması için gerekli olan etik izin, *T.C. Dokuz Eylül Üniversitesi Rektörlüğü Hukuk Müşavirliği etik kurulu tarafından 11.06.2024 tarih ve E-87347630-659-1024752 sayılı etik kuru onayı* ile alınmıştır. Araştırmada yarı yapılandırılmış soru seti, ilgili literatür taramasından sonra sürdürülebilir restoran ilkeleri dikkate alınarak hazırlanmıştır.

Nitel araştırma yönteminde geçerliliğin sağlanması, sorulan soruların ve elde edilen verilerin araştırmanın amacına uygun, gerçekten ölçülmek istenilenin ölçülmesiyle ve araştırmacının araştırdığı konuyu yansız araştırması ile elde edilmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2005: 254-256). Güvenilirlik ise elde edilen elde edilen verilerin yansız bir şekilde detaylıca incelenmesi ve hem yöntemin, hem soruların hem de elde edilen bulguların ilgili alanda çalışan başka bir akademisyenden tarafından incelenerek ikinci bir kontrol olarak teyit alınmasıyla sağlanmaktadır (Subaşı ve Okumuş, 2017: 425-426). Bu araştırmada mülakat soruları, konunun uzmanı bağımsız iki ayrı akademisyen tarafından değerlendirilmiş ve onay alınmasından sonra pilot çalışmayla test edilerek bulguların değerlendirilmesi ile geçerlilik ve güvenilirlik sağlanmıştır. Ayrıca iç geçerliliği sağlamak için gözlem tekniği ile veri çeşitliliğine gidilmiştir. Görüşmeler yarı yapılandırılmış soru formu ile başlamış, görüşme anında konunun derinlemesine incelenmesi veya ek bir bilginin gerekmesi durumunda ilave soruların sorulması gerçekleşmiştir. Araştırma soruları, The Sustainable Restaurant Association (2024),

Legrand vd., (2010) ve United Nation (2015)'dan yararlanılarak aşağıda verildiği şekilde; çevresel, sosyal ve ekonomik sürdürülebilirlik boyutları altında oluşturulmuştur:

Çevresel sürdürülebilirlik boyutunda, enerji ve su tüketimi, atık yönetimi, geri dönüşüm uygulamaları, bina yapısı, malzeme ve ekipman seçimi, gıda israfı, sürdürülebilir gıda kullanımı ile çevre, insan, hayvan ve toplum sağlığını gözetme uygulamaları değerlendirilmiştir.

Sosyal sürdürülebilirlik boyutunda ise çalışan hakları, adil ticaret, toplumun refahını artıracak sosyal sorumluluk projeleri, halk sağlığını koruma, yerel tedarikçilerle ilişkiler, toplumsal dayanışma, cinsiyet eşitliği, kadın hakları, eğitim ve kültürel mirası koruma faaliyetleri (usta-çırak ilişkisi, geleneksel reçeteler ve pişirme teknikleri gibi) ele alınmıştır.

Ekonomik sürdürülebilirlik boyutunda ise işletmenin kârlılığı, yerel ekonomik kalkınmaya katkısı (örneğin, yerel istihdam ve yerel tedarikçilerle çalışma), rekabet edebilirliği ve varlığını sürdürebilme yetkinliği incelenmiştir.

Araştırmanın evrenin tamamına ulaşmak hedeflenmiş ve bu kapsamda ilk olarak internetten Google Haritalar üzerinden tespit edilen 22 esnaf lokantası ile görüşme planlanmıştır. İnternet üzerinde bulunmayan lokantalar için kartopu tekniği kullanılmış ve ziyaret edilen lokantaların önerileri doğrultusunda 5 lokantaya daha ulaşılmıştır. Toplamda 27 esnaf lokantası ile iletişime geçilmiş ve bu süreçte sadece bir işletmeden, yoğunluk nedeniyle mülakat yapılamayacağı yanıtı alınmıştır. Geri kalan 26 işletme ile toplamda 292 dakika 36 saniye süren yarı yapılandırılmış soru formu ile derinlemesine mülakatlar gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler sırasında, özellikle 20. katılımcıdan sonra benzer yanıtlar alınmaya başlanmış ve çalışmanın doygunluk noktasına ulaşıldığı gözlemlenmiştir (Yıldırım ve Şimşek, 2005: 115). Ancak verilerin zenginleştirilmesi amacıyla evrenin tamamıyla görüşmeler tamamlanmıştır. Derinlemesine görüşme tekniğinin yanı sıra araştırmada katılımcı gözlem tekniği de kullanılmış, araştırmacılar gözlem ve deneyimleri ile veri çeşitliliğini desteklemiştir. Elde edilen verilerin analizinin yapılması için görüşmeler ve gözlemler sonucu elde edilen notların önce sistematik bir şekilde yazıya çevrilmesi gerçekleştirilmiştir. Daha sonra elde edilen verilerin sürdürülebilirlik boyutlarından yola çıkılarak elde edilen temalara göre özetlenip yorumlandığı betimsel analiz yöntemi ile veriler analiz edilerek bulgular elde edilmiştir (Yıldırım ve Şimşek, 2005; Akgül, 2014). Araştırmaya katılan tüm kişiler gönüllü olarak yer almış, kendilerinden yazılı onay alınmış ve kimlik bilgileri gizli tutulmuştur. Elde edilen veriler yalnızca bu araştırmada kullanılmak amacıyla toplanmış ve çalışmanın her aşaması etik ilkelere uygun bir şekilde yürütülmüştür.

Bulgular

Görüşmeler 26 esnaf lokantasında lokanta sahibi ve çalışan olarak görev yapan katılımcılarla gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların demografik özellikleri tablo 2'de verilmektedir. Tabloda araştırmanı evrenini oluşturan ve görüşme yapılan Kemeraltı Bölgesindeki esnaf lokantalarının sahipleri ve çalışanlarının cinsiyet, yaş, eğitim durumu ve pozisyonlarına dair bilgiler yer almaktadır.

Tablo 2. Katılımcıların Demografik Bulguları

Katılımcılar	Cinsiyet	Meslek	Yaş	Eğitim
K1	Kadın	Çalışan	46	Ortaokul
K2	Kadın	Lokanta Sahibi	42	İlkokul
K3	Kadın	Lokanta Sahibi	40	Lise
K4	Erkek	Çalışan	24	Lise
K5	Erkek	Çalışan	37	Lisans
K6	Erkek	Lokanta Sahibi	52	İlkokul
K7	Erkek	Lokanta Sahibi	53	İlkokul
K8	Erkek	Lokanta Sahibi	51	Ortaokul
K9	Erkek	Lokanta Sahibi	48	Ortaokul
K10	Erkek	Lokanta Sahibi	57	İlkokul
K11	Erkek	Lokanta Sahibi	45	Ortaokul
K12	Erkek	Lokanta Sahibi	44	Lisans
K13	Erkek	Lokanta Sahibi	56	Ortaokul
K14	Erkek	Lokanta Sahibi	54	İlkokul
K15	Erkek	Lokanta Sahibi	51	İlkokul
K16	Erkek	Lokanta Sahibi	47	Ortaokul
K17	Erkek	Lokanta Sahibi	49	İlkokul
K18	Erkek	Lokanta Sahibi	57	Ortaokul

K19	Erkek	Lokanta Sahibi	52	İlkokul
K20	Erkek	Lokanta Sahibi	54	Okul Geçmiş Yok
K21	Erkek	Lokanta Sahibi	48	İlkokul
K22	Erkek	Lokanta Sahibi	52	Ortaokul
K23	Erkek	Lokanta Sahibi	55	İlkokul
K24	Erkek	Çalışan	36	Ortaokul
K25	Erkek	Çalışan	40	Lisans
K26	Erkek	Çalışan	38	Lise

Araştırmaya katılanların %77'si (20) lokanta sahibi, %23'ü (6) çalışanlardır. Cinsiyet dağılımına bakıldığında %88,5 erkek %11,5 kadın (23 erkek, 3 kadın) olduğu görülmektedir. Katılımcıların yaşları 24 ile 57 arasında değişmekte, çalışan pozisyonunda olanların çoğunlukla genç olduğu görülmektedir. Lokanta sahiplerinin eğitim düzeyinin ilkökul ve ortaokul düzeyinde olduğu, çalışan pozisyonunda ise lise ve lisans mezunlarının olduğu görülmektedir.

Katılımcılara yöneltilen sorulardan ve katılımcı gözlem ile araştırmacıların elde ettiği veriler betimsel analiz yöntemi ile analiz edilerek esnaf lokantalarının mevcut uygulamaları sürdürülebilirlik ilkeleri doğrultusunda incelendiğinde bulgular aşağıdaki şekliyle temalaştırılmıştır.

Çevresel Sürdürülebilirlik Uygulamaları

Atık, Enerji ve Su yönetim politikası ile ilgili sorular sorulduğunda elde edilen bulgular aşağıdaki gibidir:

- Görüşme yapılan lokantaların tamamında atık yağlar ile ilgili bir uygulamanın olduğu görülmüştür. Düzenli olarak biriktirilen atık yağların lisanslı aracı firmalar ya da belediye tarafından toplandığı belirtilmiştir. Yağların toplanma sıklığı, işletmelere ve çalıştıkları firmalara göre değişiklik göstermektedir. Fakat bazı katılımcılar atık yağların toplanmasıyla ilgili arada sıkıntı yaşadıklarını belirtmişlerdir. İlgili katılımcı ifadesi aşağıda verilmiştir.

K21: *“Atık yağları ayrı topluyoruz. Mutfağın bir köşesinde onun için bir bidon yaptık. Belediyeden izinli firma var her hafta gelip topluyor. Ama bazen gelmelerde aksaklıklar oluyor. atık yağlar birikiyor. Daha düzenli olmalı. Belediyelerin bu firmaları denetlemesi gerekiyor.”*

- Görüşme yapılan lokantaların %80'i gıda atıkları konusunda doğrudan bilgisi olduğu, tamamının ise gıda atıklarını değerlendirme konusunda uygulaması olduğu görülmüştür. Görüşmelerde, müşteri taleplerine göre tabak porsiyonlarının ayarlanabilmesi sayesinde, masalardan dönen gıda atıklarının minimum seviyede olduğu belirtilmiştir. Oluşan gıda atıklarının da sokak hayvanlarını beslemede kullanılması, tüm lokantalarda yaygın bir yöntem olarak uygulanmaktadır. Çarşıda yaşayan sokak hayvanları, lokanta sahiplerinin çiftlik hayvanları, personel ya da çevredeki esnafın ilgilendiği hayvanları bu uygulamanın kapsamındadır. Araştırmacıların gözlemleri doğrultusunda da bu bulgu elde edilmiştir.

- Katılımcıların tamamı hazırlanan yemeklerin tüketim potansiyelinin öngörülebildiği ve bu sayede gün sonunda kalan yemek miktarının oldukça az olduğunu belirtmiştir. Kalan pilavdan kadınbudu köftesi yapma gibi gıda güvenliğini tehdit eden uygulamaların artık tercih edilmediği, bunun yerine kalan yemeklerin öncelikli olarak personele ve sefer taşı getiren çevre esnafa dağıtıldığı, bazen de sokak hayvanlarına bırakıldığı belirtilmiştir. Tatlı çeşitlerinin ise, raf ömrüne bağlı olarak ertesi gün yeniden tüketime sunulabildiği belirtilmiştir. Katılımcılar, bu uygulamaların gıda atığını azalttığını ve israfı önlediğini ifade etmiştir. İlgili katılımcı ifadeleri aşağıda verilmiştir.

K2: *“Lokantamızda gıdalarımızı israf etmeyiz. Yemeklerimiz çöpe atılmaz. Ya personel yer veya sokak kayanlarını besleriz. Çöpe attığımız hiç yemeğimiz olmaz bizim. Bayatlayanlar varsa yine değerlendirilir ve tüketilir. Bozuk olmadıkça atmıyoruz. Sokaktaki hayvanları besliyoruz. Komşu esnafa veriyoruz. Tatlılarımızda da bozuk değil de bayatladıysa bile personel yer.”*

K4: *“Genellikle müşteriler aldıkları tabakları bitirir. Çok az yemek tabakta kalır. Kalanları biz ayrı toplarız. Lokanta sahibinin de emri vardır. Yemekler çöpe atılmayacak, tabaktaki atık yemekler hayvanlara verilecek. Mutfakta da fazla yemek kalmaz. Kalanları personel yer. Gıda atığına önem veriyoruz.”*

- Katılımcılara üretim esnasında çıkan atıklarla ilgili kompost ya da sirke yapımı gibi sürdürülebilir uygulamalara ilgili sorular sorulduğunda katılımcıların tamamı kompost yapımı hakkında bilgisinin olmadığını söylemiştir. Bir işletme sebze kabuklarını ayırarak tedarikçisine teslim ettiğini ve bu kabukların hayvan beslemede kullanıldığını ifade etmiştir. Bir başka işletme yemeklerinde ev yapımı et suyu kullandığı

için kaydattığı kemikleri masadan dönen ekmeklerle birleştirerek sokak hayvanları için mama hazırladığını belirtmiştir. İlgili katılımcı ifadeleri aşağıda verilmiştir.

K 15: *“Kompost nedir bilmiyoruz. Ama sebze atıklarını toplayıp satın aldığımız yere geri veriyoruz. Oda kendi hayvanlarını besliyormuş.”*

K13: *“Sebze atıklarından bir şey yapmıyoruz. Çöpe atıyoruz. Sirke de yapmıyoruz.”*

- Katılımcıların %50’si geri dönüştürülebilir atık uygulaması hakkında bilgi sahibiysen, %50’si konuyu net olarak bilmemekle birlikte bazı durumlarda atık yönetimine uygun davrandıkları tespit edilmiştir. Özellikle sokakta atık toplayan kişilere yönelik kâğıt-karton, plastik ve cam atıklarını ayrıştırdıklarını ifade etmiştir. Atıkların geri dönüşümü ile ilgili katılımcıların tamamı yeniden kullanılabilir ürünler tercih ettiklerini ve yıkayarak tabak, bardak, çatal bıçak gibi araç gereçlerin tercih edildiğini söylemiştir. Bir katılımcı kullanılan servis peçetelerinin (altlık) geri dönüştürülmüş materyallerden üretildiğini ve araçlarda kullanılan paspaslarla aynı malzemeden yapıldığı ifade edilmiştir. Diğer katılımcı, tüm meşrubatların depozitolu olduğunu, bir diğer katılımcı ise özellikle geri dönüştürülmüş şişelerde su satışının tercih edildiğini ifade etmiştir. İlgili katılımcı ifadesi aşağıda verilmiştir.

K9: *“Biz atıklarımızı mümkün olduğunca ayrıştırıyoruz. Atıklar çöp değil. Sokakta insanlar bundan para kazanıyor. Biz de sokakta atık toplayanlar için kâğıt, karton, plastik ve camları ayrı bir şekilde biriktiriyoruz. Ayrıca biz de kullandığımız malzemelerde geri dönüşüme dikkat ediyoruz. Örneğin tek kullanımlık kullan at tabaklar yerine yıkayıp tekrar kullanılan malzemeler kullanıyoruz. Bu da bize maliyetlerimizi düşürmemize tasarruf yapmamızı sağlıyor. Mesela, servis peçetelerimiz (altlık) geri dönüştürülmüş malzemeden yapılmış; hatta araç paspaslarıyla aynı malzemeden üretilmiş, geçenlerde öğrenmiştik. Meşrubatlarımızın hepsi depozitolu, su satışında da geri dönüştürülmüş şişeleri tercih ediyoruz. Tabak, bardak, çatal ve bıçak gibi ürünlerde de tek kullanımlık yerine yıkayıp tekrar kullanılabilir olanları kullanıyoruz.”*

- Paket servislerinde geri dönüştürülebilir malzeme kullanımına dair bir kaygıları olmadığı, yalnızca malzemelerin gıdaya uygunluğuna dikkat ettikleri tespit edilmiştir.

K9: *“Sadece paket servisinde mecbur kullan at malzeme kullanıyoruz. Artık o kısımda bilemiyoruz. Onlar da geri dönüştürülebilir tabi ama yıka kullan malzemeler değil. Bu aşamada biz gıdaya uygun olmasına dikkat ediyoruz.”*

- Kimyasal atıklarla ilgili hiçbir uygulamaya rastlanmamıştır.
- Görüşmelerde katılımcılar atık yönetimi ile karlılık arasında bir bağlantı kurmamıştır.
- Binaların sürdürülebilir yapı malzemelerinden mi sorusuna katılımcıların tamamı bilgisinin olmadığını ifade etmişlerdir.
- Katılımcılara enerji tüketimi hakkında soru sorulduğunda tamamı enerji tasarrufuna önem verdiklerini belirtmiştir. Özellikle buzdolabı ve klima gibi cihazlarda enerji sınıfına özen gösterdikleri A sınıfı enerji ekipmanlarını kullanmaya gayret ettiklerini söylemişlerdir. Katılımcıların %50’sine yakın lokantada fotoselli aydınlatma ve muslukların olduğu görülmüştür.

Çalışanların çevresel uygulamalarla ilgili eğitimi ve Müşterilerin bilgilendirilmesine yönelik sorular sorulduğunda elde edilen bulgular aşağıdaki gibidir:

- Çalışmalara yönelik eğitim hakkında sorular sorulduğunda sadece bir lokanta, personelinin istedikleri taktirde halk evlerinden eğitim almalarına fırsat tanıdığından bahsetmiştir. Katılımcıların tamamı personeline lokantanın düzeni, temizliği ve servis gibi konularda bire bir eğitim verdiğini, çevre eğitimi gibi eğitimlerin verilmediğini belirtmiştir.
- Katılımcılardan sadece biri atık yemeklerin sokak hayvanlarına verildiği ile ilgili müşterileri bilgilendirmek için masalara not hazırladıklarını ve bu şekilde müşterilerin uygulamalarını bildiklerini ifade etmiştir.

Sağlıklı, organik, yerel ve mevsimsel gıdaların menüde bulunma durumuna yönelik sorular sorulduğunda elde edilen bulgular aşağıdaki gibidir:

- Katılımcıların tamamı günlük planladıkları menülerini oluştururken en çok mevsimselliği dikkate aldıklarını vurgulamış, özellikle yaz aylarında taze otlar ve sebzeler kullanmaya özen gösterdiklerini belirtmişlerdir. Müşteri tercihlerini tahmin ederek, sevilen ve sürekli talep gören yemeklerin her gün sabit

olarak hazırlandığı, diğer yemeklerin ise mevsime uygun olarak daha hafif ya da daha ağır şekilde sunulduğu ifade edilmiştir. Örneğin bir lokanta yalnızca kış aylarında ciğer yaptığını; bir diğer lokanta servis edilen salataların çeşidi mevsime göre güncellediğini belirtmiştir.

- Organik ürün kullanmayla ilgili bir uygulamaları olup olmadığı sorulduğunda katılımcıların %92'si olmadığını belirtmiş; ürün tedarikinde organiklikten ziyade kaliteye ve lezzete öncelik verdiklerini ifade etmişlerdir. Ancak, iki lokanta (%8) farklı olarak kendi çiftliklerine sahip olduğu, tarım politikalarında organik gübre kullanımına önem verdikleri ve tüm ihtiyaçlarını bu çiftliklerden karşıladıklarını ifade etmiştir.
- Katılımcıların tamamı kaliteli ürün tedarikinden bahsetmiş, yerel ve bitkisel gıdalara mevsimine göre menülerinde ağırlık verdiklerini ifade etmişlerdir.

Hayvan refahı ve protein kaynaklarına yönelik sorular sorulduğunda elde edilen bulgular aşağıdaki gibidir:

- Katılımcıların tamamı menülerinde hayvansal protein kaynaklarının bulunduğunu ifade etmiştir. Yapılan görüşmelerde katılımcılar et ürünlerinin tedarikinde yağ oranı, kemik miktarı gibi kalite unsurlarına öncelik verildiği belirtilmiştir. Ancak, görüşmelerde et tedarikindeki süreçte önceliklerinin hayvan refahı değil, ürünlerin kaliteli ve güvenilir olması olduğu ifade edilmiştir.

Sosyal Sürdürülebilirlik Uygulamaları

İşletmede istihdam edilen personel, cinsiyet eşitliği, kadın hakları ve çalışan eğitimlerine yönelik sorular sorulduğunda elde edilen bulgular aşağıdaki gibidir:

- Elde edilen verilere göre lokantaların tamamında işe alım sürecinde sabit mesleki kriterlere sahip olmayan çalışanların, özellikle güvenilirlik, dürüstlük ve saygı gibi kişisel özelliklere önem verdikleri saptanmıştır.
- Görüşme yapılan lokantaların yalnızca üçünde kadın personel bulunmamakla birlikte, özellikle mutfak hazırlık ve bulaşık alanlarında kadın istihdamına önem verildiği vurgulanmıştır. Üç katılımcı özellikle ev kadınlarına yönelik istihdam sağladığını vurgularken, özellikle bir katılımcı lokantasında yedi yıldır yalnızca kadın personelin çalıştırıldığı ve bu uygulamanın pozitif ayrımcılık kapsamında değerlendirildiği ifade edilmiştir. İlgili katılımcı ifadesi aşağıda verilmiştir.

K11: *“Lokantamızda yedi yıldır sadece kadın personel çalıştırıyoruz. Bizim için bu bir görev gibi. Kadınların da çalışıp para kazanması, toplumda yer alması için destek veriyoruz. Pozitif ayrımcılık yapıyor olabiliriz. Bu da bizim farkımız. Hem kadın çalışanlar daha titiz, daha temiz ve düzenli olduğunu söyleyebilirim.”*

- Sürdürülebilir lokantacılıkta kültürel mirasın nesillere aktarılmasının önemli olduğu bakış açısıyla çıraklık sistemini değerlendirdiğimizde çıraklık sisteminin lokantacılık kültüründe yaygın olmasına rağmen, elde edilen verilerde sadece bir lokantada 18 yaş altı bir çalışanın istihdam edildiği görülmüştür. Görüşme yapılan lokantalardan çoğu (%77) durum böyle olmasına rağmen, esnaf lokantacılığının geleceğini şekillendirecek kuşaklar arası bilgi aktarımının önemli olduğunu ve bu aktarımın giderek azaldığını, fakat mesleki eğitim gören öğrencilerin bu tür işletmeleri tercih etmediğini belirtmiştir. İlgili katılımcı görüşü aşağıda verilmiştir.

K23: *“Bizim lokantada babadan oğula geçen bir sistem var. Bizler babalarımızdan öğrendik. Çıraklık yaptık. Çocuklarımız bazen bu mesleğe sıcak bakmıyor. Onlar dışarda başka şeyler yapmak istiyor ama bu her zaman kolay değil. Hazır bildiğimiz yıllardır öğrendiğimiz mesleğimize sahip çıkılmalı. Yanımıza genç çocuklar da gelmiyor çalışmak için. Gelen olursa da fazla durmuyor. Mesleği öğrenmek istemiyor. Bu mesleği okuyanlar da bizi tercih etmiyor. Bu mesleğin babadan oğula geçmesi devamlılığı için önemli.”*

- Çalışmalara yönelik eğitim hakkında sorular sorulduğunda sadece bir lokanta personelinin istedikleri taktirde halk evlerinden eğitim almalarına fırsat tanıdığından bahsetmiştir. Katılımcıların tamamı personeline lokantanın düzeni, temizliği ve servis gibi konularda bire bir eğitim verdiğini, çevre eğitimi gibi eğitimlerin verilmediğini belirtmiştir.

Çalışan hakları, adil ticaret, toplumun refahını artıracak sosyal sorumluluk projeleri, paylaşım ekonomisi ve sosyalleşmeye yönelik sorular sorulduğunda elde edilen bulgular aşağıdaki gibidir:

- Katılımcıların tamamı adil ticaret ile ilgili bir bilgisi olmadığını ifade etmişlerdir.
- Katılımcıların tamamı çalışanlarına adaletli davrandıklarını ve onları düşündüklerini haklarını koruduklarını belirtmiştir.
- Sosyal sorumluluk olarak lokantaların neredeyse tamamı sokak hayvanlarını beslediğini, 7 lokanta esnaf ve öğrencilere yönelik özel fiyat politikaları uyguladığını ifade etmiştir.

- Katılımcılardan menüsünde geniş bir çorba yelpazesine sahip olan bir lokanta, başlangıçta sokakta yaşayan bireylere çorba dağıtımını yapmayı hedefleyen bir girişimde bulunduğunu, ancak sürekliliğini sağlayacak çevreden bir destek bulamaması nedeniyle bu girişimi sonlandırdığı ifade etmiştir.
- Elde edilen verilere göre lokantacılar arasında bir iş bilirliliği ve dayanışma konusunda etkileşimleri zayıftır. Katılımcılar ortak bir dernek çatısı altında faaliyet gösterdiği ve fiyat politikalarının esnaf odası tarafından belirlendiği bir yapıda bulunduklarını ifade etseler de birbirleri arasında ilişkilerinin zayıf olduğunu dayanışma ve taleplerini iletme konularında zayıf bir etkileşim içinde olduklarını belirtmişlerdir. İlgili katılımcı görüşleri aşağıdaki gibidir.
- Yerel yönetimlerle ilişkiler hakkında sorular sorulduğunda katılımcılar sorunlarının yeteri kadar dinlenmediğini, bir birlik içinde çalışmadıklarını. İlişkilerinin daha iyi olması gerektiğini ifade etmişlerdir. Hatta bazı katılımcılar sorduklarımız soruların karşısında bunları yerel yönetimlerin yapması gerekli, bizleri, müşterileri bilgilendirmeleri gerekli şeklinde ifadelerde bulunmuşlardır.
- Katılımcıların ifadelerine göre atık toplama gibi uygulamaların dışında sürdürülebilirlik uygulamalarını destekleyen yerel yönetimlerin herhangi bir iş birliği tespit edilememiştir.

K15: *“Biz bir uygulama başlattık. Sokakta yaşayan insanlar ve ihtiyaç sahipleri için. Gelip bizden çorba alsınlar. Veya biz dağıtalım. Bir süre yaptık ama çevre esnaftan hiç destek alamadık. Ondan bir süre sonra bırakmak zorunda kaldık. Bu iş tek başına yapılacak bir iş değil, öyle bir güçte değiliz.”*

K13: *“Fiyat politikamız aşağı yukarı esnaf odası tarafından belirleniyor. Bizim de sorunlarımız derdlerimiz oluyor ama pek bir dayanışma göremiyoruz. Derdimizi anlatamıyoruz. Küçük esnaf olarak ekonomik olarak zorlandığımız zamanlarda destek göremiyoruz.”*

K17: *“Bizim fiyat politikamızda bazı esnafa özel fiyat veriyoruz. Öğrencilere özel fiyat uyguluyoruz. Bizim de çarşıma eşime dostuma sorumluluklarımız var. Gençler okuyor ihtiyaçları var. Elimizden geldiğince destek olmaya çalışıyoruz.”*

Ekonomik Sürdürülebilirlik Uygulamaları

Yerel tedarikçilerle ticari ilişkilere yönelik sorular sorulduğunda elde edilen bulgular aşağıdaki gibidir:

- Katılımcıların tamamı yerel üreticilerle ilişkilerin zayıf olduğunu, ürün tedarik sürecinde ilk kriterin ekonomik avantaj ve ulaşılabilirlik olduğunu belirtilmiştir. Katılımcılar toptancılarla çalışmayı tercih ettiklerini, bunun nedenini ise standardizasyonun sağlanması olarak açıklamışlardır. Görüşmelerde elde edilen bulgulara göre, yerel üreticilerden ürün temin etmenin zorluğu ve standart ürün tedarikinin güçlüğü bu tercihlerini etkilediği görülmektedir. İlgili katılımcı görüşü aşağıda verilmiştir.

K8: *“Ürünlerimiz toptancılardan tedarik ediyoruz. Yollar çalıştığımız toptancılar. Fiyat belli, ürünün kalitesi belli. Yerel üreticileri bulamıyoruz. İlişkilerimiz neredeyse yok denecek kadar az. Sürekli belirli ürünler temin ettiğimizden belirli standart ürünleri belirli kişilerden alıyoruz. Bunlarda ürün toptancıları. Daha öncesinden birkaç kalem yerel üreticiden bir şeyler almak istedik ama sürekliliği sağlanamadı.”*

- Katılımcıların tamamı sebze ve meyve dışındaki genel ihtiyaçların temini için zincir marketler veya toptancılardan ürün tedarik ettiklerini ifade etmiştir.
- Katılımcılardan 5 (%19) lokanta sadece et ve et ürünleri tedariki konusunda yerel tedarikçiler ile ilişkide olduğunu, bölgede faaliyet gösteren kasaplardan alışveriş yaptığını ifade etmişlerdir. İlgili katılımcı görüşü aşağıda verilmiştir.

K13: *“Et tedariki önemli bir konudur. Etin kalitesi bizim için çok önemli. Yıllar içinde gelişen güven ilişkisi ile kendi çarşımızda olan kasaplardan et alıyoruz. Bu konuda ilişkilerimiz ve ticari ilişkilerimiz oldukça iyi. Bize ne verdiğini, fiyatını bilerek güvenerek alıyoruz.”*

- Katılımcıların yalnızca %7'si yerel istihdama önem verdiklerini, çalışan personelin bir kısmının İzmirli olduğunu belirtmiştir. Diğer katılımcılar bu konuya dikkat etmediklerini personel seçerken güvenilirlik ve dürüstlük gibi ilkelere önem verdiklerini belirtmiştir.

İşletmelerin karlılıkları, devamlılıkları, mali destekler ve rekabet edilebildiklerine yönelik sorular sorulduğunda elde edilen bulgular aşağıdaki gibidir:

- Katılımcıların %77'si işletmelerinin karlılık oranlarının her geçen yıl düştüğünü söylemiştir. Devam edebilmek adına fedakarlıklarda bulunduklarını az personel ile çalıştıklarını ifade etmişlerdir. Bu lokantaların devam edebilmesi için desteğe ihtiyaç duyduğunu, rekabet edecek durumda olmadıklarını belirtmiştir.
- Katılımcıların tamamı esnaf lokantalarına yönelik mali desteklerin, uygun kredilerin yeterli olmadığını ifade etmiştir.
- Katılımcıların tamamı karlılıklarını arttırmak adına işletim maliyetlerini düşürmeye yönelik enerji ve su tüketimini azaltan uygulamalar ve ekipmanlar kullandıklarını ifade etmişlerdir.
- Paylaşım ekonomisine ilişkin yöneltilen sorulara verilen yanıtlarda ise, katılımcıların ifadelerinde doğrudan paylaşım ekonomisiyle ilişkilendirilebilecek herhangi bir uygulamaya rastlanmamıştır.

Sonuç ve Öneriler

Çalışma, esnaf lokantalarını sürdürülebilirlik bağlamında incelemeyi amaçlamaktadır. Bu amaçla, esnaf lokantalarının çevresel, ekonomik ve sosyal sürdürülebilirlik boyutları altında sürdürülebilir restoran derneğinin belirlediği standartlar, Legrand vd., (2010)'nin çalışmasında belirlenen kriterler ve 2030 Sürdürülebilirlik hedefi olan 17 ilke çerçevesinde kapsamlı bir inceleme yapılmıştır. İzmir'in Tarihi Kemeraltı semtinde faaliyette bulunan 26 esnaf lokantası ile gerçekleştirilen görüşmeler ve araştırmacıların gözlemleri sonucu elden edilen verilerin analizi ile sürdürülebilir esnaf lokantaları için önerilerde bulunarak kavramsal model önerisi şekil 1'de sunulmuştur.

Araştırma bulguları sonucunda esnaf lokantalarında doğrudan bir sürdürülebilirlik bilinci olmasa da uygulamalarında sürdürülebilirlik kapsamında değerlendirilebilecek birtakım faaliyetlerde bulundukları görülmektedir. Çevresel sürdürülebilirlik açısından, atık yağların düzenli olarak toplanması, gıda atıklarının hayvan beslenmesinde kullanılması ve menülerin mevsimsel ürünlere göre düzenlenmesi gibi uygulamalar, sürdürülebilirlik ilkeleriyle örtüşmektedir. İşletme maliyetlerini düşürmeye yönelik enerji tasarrufunda bulunmaları, atık su miktarlarını azaltmaya yönelik uygulamaları, geri dönüşümlü ürünleri tercih ettikleri görülmüştür. Ancak bu uygulamaların daha çok işletme alışkanlıklarına dayalı olduğu, eğitimlerle veya bilgilendirmelerle desteklenmediği ve sistematik bir çerçeveye oturtulmadığı sonucuna varılmıştır. Sosyal sürdürülebilirlik açısından, kadın istihdamı ve çıraklık sistemi gibi uygulamalar öne çıkmaktadır. Bazı lokantalar sadece kadın çalışanlarla çalışarak cinsiyet eşitliğini teşvik etmektedir. Ancak, genç nesillere meslek aktarımı konusunda sorunlar yaşanmaktadır. Lokantalar, sosyal sorumluluk projeleri kapsamında sokak hayvanlarını besleme ve öğrencilere uygun fiyatlı yemek sunma gibi girişimlerde bulunmuş, ancak dayanışma ve destek eksikliği nedeniyle bu projeler süreklilik kazanmamıştır. Toplumla daha güçlü bir bağ kurmak için yerel yönetimler ve sivil toplum kuruluşlarıyla iş birliği yapılması önerilmektedir. Ekonomik sürdürülebilirlik boyutunda, yerel tedarikçilerle ticaretin zayıf olduğu, tedarikte standardizasyon sağlamak için toptancılarla çalışıldığı görülmektedir. Lokantaların karlılığı her geçen yıl düşmekte olup, maliyetleri düşürmek için enerji ve su tasarrufuna yönelik uygulamalara yönelmişlerdir. Ancak, finansal desteklerin yetersizliği ve paylaşım ekonomisinin eksikliği, bu işletmelerin ekonomik sürdürülebilirliğini tehdit etmektedir. Yerel tedarikçilerle iş birliğini artıracak programlar, toplu ticaret sözleşmeleri ve uygun kredi olanakları gibi çözümler önerilmektedir. Ayrıca yerel istihdamın da artırılması gerekliliği görülmektedir.

Bulgularda yerel yönetimlerle ilişkilerin ve kooperatifleşme gibi toplumsal dayanışmanın zayıf olduğu sonucuna varılmıştır. Özellikle işletmelerin sürdürülebilirlik konusunda yerel yönetimlerin onlara yol göstermesi, bilinçlendirmesi ve destek olması gerekliliği ifade edilmiştir. Literatürde de küçük ölçekli işletmelerin atık yönetimi konusundaki zorlukları, ancak yerel otoriteler ve sivil toplum kuruluşlarıyla iş birliği yaparak aşabilecekleri belirtilmektedir (Parfitt, Barthel ve Macnaughton, 2010). Elde edilen bulgular literatürü destekler nitelikte olup, bu bağlamda, yerel yönetimlerin esnaf lokantalarındaki sürdürülebilirlik uygulamalarına destekte bulunması, derneklerle birlikte lokantalara yönelik sürdürülebilirlik eğitimleri ve danışmanlık hizmetleri sunulması, esnaf lokantalarının çevresel sorumluluklarını yerine getirmelerine yardımcı olabilir. Ayrıca esnaf lokantalarının yerel üreticilerle iş birliği yaparak menülerinde organik ve mevsimsel ürünleri tercih etmeleri, yerel ekonomik kalkınmayı desteklerken karbon ayak izinin azaltılmasına da katkı sağlayacaktır. Yerel üreticilerle ticari ilişkilerin kuvvetlendirilmesi, yerel pazarlardan yapılan alışverişler, yerel esnafla iş birliği ve paylaşım ekonomisinin gelişmesi ile yerel istihdam olanaklarının artması ve çarpan etkisi ile yalnızca çevresel sürdürülebilirlik açısından değil, aynı zamanda sosyal ve ekonomik sürdürülebilirlik için de büyük önem taşımakta ve bölgesel kalkınmanın desteklenmesinde önemli olacaktır. Literatür, yerel gıda tedarik zincirlerinin sürdürülebilir gastronomi açısından kritik olduğunu ve işletmelerin çevresel etkilerini azalttığını, sosyo-ekonomik anlamda bölgeyi desteklediği vurgulamaktadır (Morris ve

Buller, 2003). Kadın istihdamının teşvik edilmesi ve toplumsal dayanışma uygulamalarının yaygınlaştırılması, esnaf lokantalarının sosyal sürdürülebilirlik açısından da önemli bir rol üstlenebileceğini göstermektedir. Kadınların iş gücüne katılımının artırılması, toplumsal cinsiyet eşitliği için kritik bir adım olup, literatürde de küçük işletmelerin bu konuda oynayabileceği rol vurgulanmaktadır (United Nations, 2020). Bu bağlamda, esnaf lokantalarının sosyal sorumluluk projeleri aracılığıyla bu tür dayanışma uygulamalarını daha yaygın hale getirmesi, toplumsal fayda sağlamalarına olanak tanıyacaktır.

Küçük işletmelerin sürdürülebilirlik bilincine sahip olmasalar bile bazı çevre dostu uygulamaları benimsemelerinin, bu işletmelerin bir takım çevresel, sosyal ve ekonomik sürdürülebilirliklerini desteklediği ve yerel topluluklara katkı sağladığı bilinmektedir (Jones, Hillier ve Comfort, 2016). Çalışmada, esnaf lokantalarında doğrudan bir sürdürülebilirlik bilinci olmasa da uygulamalarında sürdürülebilirlik kapsamında değerlendirilebilecek birtakım faaliyetlerde bulundukları görülmektedir. Sonuç olarak, esnaf lokantalarının uygulamalarının sürdürülebilirlik konusunda çeşitli fırsatlar sunduğunu, ancak bu uygulamaların farkındalık çerçevesinde, sistematik ve bütünsel olarak kurumsal bir yapı içerisinde planlı ve yerel yönetimlerle iş birliği ile hayata geçirilmesinin hem işletmelere hem de topluma önemli katkılar sağlayabileceğini göstermektedir. Dolayısıyla, esnaf lokantalarının mevcut sürdürülebilirlik uygulamalarını daha bilinçli ve stratejik bir biçimde içselleştirmeleri, özellikle yerel üreticilerle iş birliği içerisinde sürekliliğinin sağlanması ile çevresel, sosyal ve ekonomik açıdan önemli bir bölgesel kalkınma kaynağı olacağı görülmektedir. Bu doğrultuda, esnaf lokantalarının sürdürülebilirlik ilkelerine uygun olarak işleyişlerini sistematik bir yapıya kavuşturabilmeleri için eksik kalan yönlerini de dikkate alarak geliştirilen öneriler Şekil 1’de, sürdürülebilirliğin üç boyutu olan çevresel, sosyal ve ekonomik boyutları altında toplanmış, sürdürülebilir esnaf lokantalarına yönelik her bölgede ve ülkede uygulanabilecek, yerel otoritelere, işletme sahiplerine ve bilimsel çalışmalara yol gösterecek kavramsal nitelikte bir model önerisi sunulmuştur.

Şekil 1. Sürdürülebilir Esnaf Lokantaları Kavramsal Model



Bu çalışma, İzmir Kemeraltı bölgesindeki esnaf lokantaları ile sınırlı olmaktadır. Farklı şehir ve bölgelerdeki esnaf lokantalarını kapsayacak şekilde genişletilmesi bölgesel farklılıkların sürdürülebilirlik uygulamaları üzerindeki etkilerini daha kapsamlı bir şekilde inceleyerek literatüre ve uygulama açısından işletmelere katkılar sağlayabileceği düşünülmektedir. Bunun yanı sıra, gelecekteki araştırmalarda müşterilerin sürdürülebilirlik algıları ve tutumlarının incelenmesi, tüketici tercihlerini etkileyen unsurların belirlenmesine olanak tanıyabilir. Ayrıca, sürdürülebilirlik eğitimlerinin etkisinin, eğitim öncesi ve sonrası dönemlerin karşılaştırılması yoluyla değerlendirilmesi, uygulamalara yönelik somut bulgular sunabilir. Çalışmanın bulgularında ortaya çıkan, esnaf lokantalarının sosyal sürdürülebilirlik ilkeleri ile zayıf ilişkisi olduğu göz önüne alındığında, toplumsal cinsiyet eşitliği, kadın istihdamı, çırakçılık sistemi ve toplumsal dayanışma gibi unsurların esnaf lokantalarındaki etkilerinin derinlemesine incelenmesi, sürdürülebilirlik uygulamalarının farklı boyutlarının anlaşılmasına katkı sağlayarak literatürü zenginleştirmesi açısından önerilmektedir.

Kaynakça

- Akgül, M. (2014). Nitel araştırmada veri analizi: Betimsel ve içerik analizi. *Araştırma yöntem ve teknikleri- II* içinde (ss. 1-24), Erzurum: Atatürk Üniversitesi Açık öğretim Fakültesi.
- Akoğlu Kozak, M. ve Zencir, E. (2012). Esnaf lokantaları yöneticilerinin işletme performansı hakkında görüşleri: Eskişehir örneği. *13. Ulusal Turizm Kongresi'nde sunulmuş bildiri*, Akdeniz Üniversitesi, Antalya, Türkiye.
- Altan, S. (2019). Samimiyet, sevgi, kültür Çankaya lokantası. *Yeni Asır Gazetesi*, , Erişim tarihi: 26.12.2024, <https://www.yeniasir.com.tr/yazarlar/sezer-altan/2019/10/26/samimiyet-sevgi-kultur-cankaya-lokantasi>.
- Apak, Ö.C. ve Gürbüz, A. (2022). Sürdürülebilir restoran işletmeciliği uygulamaları üzerine bir içerik analizi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6 (1), 194-209.
- Aytaç, Ahmet Murat. (2019). “Türkiye’de Ailenin Tarihsel Dönüşümü: 1925-2010”. 1920’den Günümüze Türkiye’de Toplumsal Yapı ve Değişim. (drl. Faruk Alpaya ve Bülent Duru). Ankara: Phoenix Yayınevi, 299-320.
- Ayyıldız, S., (2023). Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan yağlar sürdürülebilir gastronomiyi etkiler mi? *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 9(5), 179–197. <https://doi.org/10.21325/jotags.2021.949>
- Bates, M.P., ve Phillips, P.S. (1999). Sustainable waste management in the food and drink industry. *British Food Journal*, 101(8), 580-589.
- Bocken, N. M., Short, S. W., Rana, P. ve Evans, S. (2014). A literature and practice review to develop sustainable business model archetypes. *Journal of Cleaner Production*, 65, 42-56.
- Bozaz, E. ve Yavuz, G. (2023). Esnaf lokantacılığı ve Van ilinde esnaf lokantaları üzerine bir araştırma. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 196-224.
- Chen, C.-T., Cheng, C.-C., ve Hsu, F.-S. (2013). GR SERV scale: An effective tool for measuring consumer perceptions of service quality in green restaurants. *Total Quality Management & Business Excellence*, 26 (3-4), 355-367. doi:10.1080/14783363.2013.832478
- Creswell, J. W. (2007). *Qualitative inquiry & research design: Choosing among five approaches* (2. Baskı). USA: SAGE Publications.
- Çalışkan, M. (2023). Metropolitan Municipality of İzmir. Managing the Historical Port City of İzmir: Engaging diverse actors with the living heritage. PANORAMA. Erişim tarihi: 28.08.2025
- Çebi, C., (2019). *Gıdaya saygı: Esnaf lokantaları*, Erişim tarihi: 27.06.2024, <https://www.ruhundoysun.com/yazilar/esnaf-lokantaları/>.
- ÇEKÜL Vakfı. (2020). Tarihi Kemeraltı UNESCO Geçici Listesinde. ÇEKÜL Vakfı. Erişim tarihi: 29.08.2025.
- Çetin, A.S. ve Doğan, M. (2022). Esnaf lokantalarında kullanılan kesme/doğrama tahtalarının gıda güvenliği açısından değerlendirilmesi: İstanbul örneği. *İstanbul Gelişim Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi (IGUSABDER)*, 18 (2022), 988-1005.

- Davies, T. ve Konisky, D. M. (2000). *Environmental implications of the foodservice and food retail industries. Washington: Resources for the future.* Erişim tarihi: 21.09.2024, <https://media.rff.org/documents/RFF-DP-00-11.pdf>.
- Demirci, U. (2023). Sürdürülebilirlik faaliyetleri temelinde 167 yıldır devam eden bir aile işletmesi: tarihi Kalkanoğlu pilavı. *Pamukkale Üniversitesi İşletme Araştırmaları Dergisi*, 10 (1-Prof. Dr. Feyzullah EROĞLU Armağan Sayısı), 257-274. doi.org/10.47097/piar.1269860
- Derdiçok, N. S. ve Ersöz, D. (2017). Bir kent imgesi olarak İzmir tarihî Kemeraltı çarşısı, *IV. Yıldız Sosyal Bilimler Kongresi*, 21-22 Aralık 2017, İstanbul, Yıldız Teknik Üniversitesi Matbaası.
- DiPietro, R. B., ve Gregory, S. (2013). A Comparative study of customer perceptions regarding green restaurant practices: Fast food vs. upscale casual. *Hospitality Review*, 30(1), 1-22.
- DiPietro, R. B., Gregory, S., ve Jackson, A. (2013). Going green in quick-service restaurants: Customer perceptions and intentions. *International Journal of Hospitality & Tourism Administration*, 14(2), 139-156, doi:10.1080/15256480.2013.782217.
- Doğan, M. (2022). Esnaf lokantaları gastronomi kültürünün ellerinden kayıp gidiyor!. *Hotel Restaurant & Hi-Tech Dergisi*, (12).
- Ekincek, S. (2019). Esnaf lokantası esnafa hizmet amacıyla kurulan küçük yiyecek içecek işletmesi. *Türkiye Turizm Ansiklopedisi, Türk Turizminin Hafızası*. Erişim tarihi: 17.12.2024, <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/esnaf-lokantasi>,
- Eryılmaz, M. (2022). Asırlık Türk firmaları üzerine bir araştırma. *Uluslararası Yönetim Akademisi Dergisi*, 5(3), 519-543, <https://doi.org/10.33712/mana.1191974>.
- Green Restaurant Association (2024). Erişim tarihi: 24.12.2024, <https://www.dinegreen.com/education-standard>.
- Green Business Bureau. (2024). Restaurant sustainability: 8 tips for running an eco-friendly spot. Green Business Benchmark. Green Business Bureau. Erişim tarihi: 29.08.2025, https://www.greenbusinessbenchmark.com/archive/8-tips-for-restaurant-sustainability?utm_.
- Güldemir, O., (2014). 1888'den günümüze Hacı Abdullah lokantası. *III. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi*'nde sunulmuş bildiri (ss. 745-757), 03- 06 Nisan 2014, Adnan Menderes Üniversitesi, Aydın, Türkiye.
- Han, H., Hsu, L. T., ve Sheu, C. (2010). Application of the theory of planned behavior to green hotel choice: Testing the effect of environmental friendly activities. *Tourism Management*, 31(3), 325-334.
- Holden, E., Linnerud, K. ve Banister, D. (2017). The imperatives of sustainable development. *Sustainable Development*, 25(3), 213-226.
- Hu, H.-H., Parsa, H. G., ve Self, J. (2010). The dynamics of green restaurant patronage. *Cornell Hospitality Quarterly*, 51(3), 344-362, doi:10.1177/1938965510370564
- Işıldar, P. (2017). Yeşil restoranlar. Hülya Kurgun (Ed.) *Gastronomi Trendleri, Milenyum ve Ötesi* içinde (ss.181-197), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Işıldar, P. (2021). Destinasyonlarda sürdürülebilir gıda yönetimi. Karasakal Sezer, Doğan Oğuz (Eds.), *Destinasyon Yönetiminde Yeni Yaklaşımlar* içinde (ss.235-264), Ankara: Nobel Yayıncılık.
- İpar, M.S. (2018). Turistlerin Yeşil Otel Tercihlerine Yönelik Algıları, Çevreci Davranış Eğilimleri ve Davranışsal Niyetlerle İlişkisi, Yayımlanmamış Doktora Tezi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Jang, Y. J., Kim, W. G., ve Bonn, M. A. (2011). Generation Y consumers selection attributes and behavioral intentions concerning green restaurants. *International Journal of Hospitality Management*, 30(4), 803-811, doi: 10.1016/j.ijhm.2010.12.012.
- Jones, P., Hillier, D., ve Comfort, D. (2016). Sustainability in small and medium-sized enterprises: A review of the literature. *International Journal of Sustainable Development and World Ecology*, 23(3), 213-227.

- Karataş, Ş., (2015). *Aşçı Tabağı*, Erişim tarihi: 27.06.2024, <https://sivekaratass.wordpress.com/2015/05/21/asci-tabagi>.
- Keşkekci, D., & Gençer, K. (2023). Sürdürülebilirlik kapsamında Yeşil Restoran uygulamaları. *Journal of Silk Road Tourism Research*, 3(1), 17-25.
- Kim, M. J. ve Hall, C. M. (2020). Can sustainable restaurant practices enhance customer loyalty? The roles of value theory and environmental concerns. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, (43), 127-138, <https://doi.org/10.1016/j.jhtm.2020.03.004>.
- Kirchherr, J., Reike, D., ve Hekkert, M., (2017). Conceptualizing the circular economy: An analysis of 114 definitions. *Resources, Conservation and Recycling*, 127, 221-232, <https://doi.org/10.1016/J.RESCONREC.2017.09.005>.
- Legrand, W., Sloan, P., Simons-Kaufmann, C. ve Fleischer, S. (2010). A review of restaurant sustainable indicators. *Hospitality and Leisure*, (6), 167-183.
- Manaktola, K. ve Jauhari, V. (2007). Exploring consumer attitude and behaviour towards green practices in the lodging industry in India. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 19(5), 364-377.
- Mitra, C. ve Borza, A. (2010). The role of corporate social responsibility in social entrepreneurship. *Management & Marketing Challenges for Knowledge Society*, 5(2), 63-76.
- Moreo, A. (2008). *Green consumption in hotel industry an examination of consumer attitudes*, Master's thesis, University of Delaware, Newark, DE.
- Morris, C., ve Buller, H. (2003). The local food sector: A preliminary assessment of its form and impact in Gloucestershire. *British Food Journal*, 105(8), 559-566.
- North, D. C., ve Thomas, R. P. (1977). The first economic revolution. *The Economic History Review*, 30(2), 229-241, doi.org/10.2307/2595144
- Öztürk, B. ve Ertamay, S. İ. (2017). 21. Yüzyıla doğru Türk gastronomisi ve geçmişten günümüze gelişiminin etkileri. 18. *Ulusal Turizm Kongresi'nde sunulmuş bildiri*, ss:756-764, 18-22 Ekim 2017, Mardin Artuklu Üniversitesi, Mardin, Türkiye.
- Papatya N., Papatya G. ve Papatya İ. K. (2021). Sürdürülebilir rekabette temel yetenekler: Isparta kebabçı esnafı/ lokanta işletmelerinde araştırma. *Uluslararası İşletme, Ekonomi ve Yönetim Perspektifleri Dergisi*, 1, 1-32, doi: 10.29228/ijbemp.51817.
- Parfitt, J., Barthel, M., ve Macnaughton, S. (2010). Food waste within food supply chains: quantification and potential for change to 2050. *Philosophical Transactions of the Royal Society B: Biological Sciences*, 365(1554), 3065-3081.
- Subaşı, M. ve Okumuş, K. (2017). Bir araştırma yöntemi olarak durum çalışması. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 21(2), 419-426.
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı. *Kemeraltı*. (2025). <https://izmir.ktb.gov.tr/TR-77370/kemeralti.html>, Erişim tarihi: 10.11.2024.
- Taner, B. ve Çetin, Ş. (2023). Türk yemek kültüründe esnaf lokantaları. *Toros University Journal of Food Nutrition and Gastronomy*, 2(1), 21-32.
- The Sustainable Restaurant Association (2024). The food made good standard, <https://thesra.org/the-food-made-good-standard/framework/>, Erişim tarihi: 15.12.2024.
- Tibere, L. ve Aloysius, M. (2013). Malaysia as a food- haven destination: The vision and its sustainability. *Asia-Pacific Journal of Innovation in Hospitality and Tourism*, 2(1), 35-71.
- United Nations (2015). Transforming our world: The 2030 agenda for sustainable development. Erişim tarihi: 26.06.2024, <https://sdgs.un.org/2030agenda>.
- United Nations (2020). Gender equality and women's empowerment. UN Women Website, Erişim tarihi: 27.06.2024, <https://sdgs.un.org/topics/gender-equality-and-womens-empowerment>.

- Vries, D., Donner, H., M. ve Axelos, M. (2021). A new conceptual ‘cylinder’ framework for sustainable bioeconomy systems and their actors, *Journal of agricultural and environmental ethic*, 34(11), 1-26.
- World Commission on Environment and Development. (1987). *Our common future*. Paris: United Nations Publication.
- Yentür, F., (2023). Tradesmen diners' contribution to gastronomy tourism: The case of İzmir. *Organizing Committee of 10th Advances in Hospitality and Tourism Marketing and Management Conference*. 475-483. ref.19, Erişim tarihi: 10.06.2024, <https://drive.google.com/file/d/1fjQ4BKJaTlIPSO7DAOJnFTeagM8HeANw/view?pli=1>.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2005). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yıldız E. (2019). Yaşayan ve yaşatılan mutfak kültürü; İzmir esnaf lokantaları üzerine bir değerlendirme. *Route Educational and Social Science Journal*, 6(7), 1123-1135, doi:10.17121/ressjournal.2294.
- Yoon, B., Chung, Y. ve Jun, K. (2020). Restaurant industry practices to promote healthy sustainable eating: A content analysis of restaurant websites using the value chain approach. *Sustainability*, 12(17), 7127; <https://doi.org/10.3390/su12177127>.