



## Review of Tourism Administration Journal

Journal home page: [www.rotajournal.org](http://www.rotajournal.org)

ISSN: 2757-6205

# RESTORAN İŞLETMELERİNDE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK UYGULAMALARI: TÜRKİYE VE DÜNYA'DAN UYGULAMA ÖRNEKLERİ<sup>1</sup>

Melih İÇİGEN<sup>a</sup>



<sup>a</sup>Kapadokya Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Nevşehir, Türkiye (melih.icigen@kapadokya.edu.tr)

### MAKALE GEÇMİŞİ

### ÖZ

#### Gönderim Tarihi:

19.10.2025

#### Kabul Tarihi:

22.12.2025

#### Anahtar Kelimeler:

Atık yönetimi  
Sürdürülebilirlik  
Sürdürülebilir restoran  
Sürdürülebilirlik uygulamaları  
Yerel tedarik  
Yeşil restoran

Restoran işletmelerinde sürdürülebilirlik kavramı, çevresel duyarlılık, sosyal sorumluluk ve ekonomik verimlilik ilkelerini bütüncül bir bakış açısıyla ele almaktadır. Bu araştırmanın amacı, Türkiye’de ve dünya genelinde faaliyet gösteren restoranların sürdürülebilirlik uygulamalarını karşılaştırmalı bir yaklaşımla incelemektir. Çalışma, nitel araştırma yöntemleri kapsamında doküman analizi tekniğiyle yapılandırılmıştır. Veriler; akademik yayınlar, uluslararası gastronomi rehberleri, sertifikasyon kuruluşları, restoranların resmî raporları ve gazetecilik içeriklerinden elde edilmiştir. Veriler, ilgili rehberlerin resmî web siteleri ve raporları üzerinden 2018-2025 yıllarını kapsayacak şekilde toplanmıştır. Veri toplama süreci, 2024 yılının Ekim-Aralık ayları arasında gerçekleştirilmiştir. Örneklem grubu, sürdürülebilirlik performansını belgeleyen sertifikalara sahip restoranlardan seçilmiş; veriler on tematik ölçüt kapsamında analiz edilmiştir. Bulgular, yerel tedarik, enerji verimliliği, atık yönetimi, sürdürülebilir gıda kullanımı ve sertifikasyon süreçlerinin öne çıktığını göstermektedir. Türkiye’de restoranların sürdürülebilirlik uygulamalarına yönelik farkındalığının arttığı, özellikle yerel kaynak kullanımının gelişim gösterdiği saptanmıştır. Dünya örneklerinde ise sıfır atık politikaları, kendi tarımını yapan sistemler ve sürdürülebilir mimari yaklaşımlar gibi uygulamaların daha sistematik ve kapsamlı biçimde yürütüldüğü görülmüştür. Ancak sürdürülebilirlik odaklı bağımsız gastronomi rehberleri ve ölçüm mekanizmalarının eksikliği dikkat çekmektedir. Çalışma, gastronomi alanında sürdürülebilir stratejilerin uygulanabilirliğine ilişkin literatürdeki boşluğu doldurmakta; sektörel karar alıcılara rehberlik edebilecek öneriler sunmaktadır. Sonuç olarak sürdürülebilirlik, restoran işletmeleri için yalnızca çevresel bir sorumluluk değil, aynı zamanda rekabet avantajı sağlayan stratejik bir yönetim yaklaşımı olarak değerlendirilmektedir.

**\*Sorumlu Yazar:** Melih İÇİGEN

**E posta:** melih.icigen@kapadokya.edu.tr

**Önerilen atf**

İçigen, M. (2025). Restoran işletmelerinde sürdürülebilirlik uygulamaları: Türkiye ve dünyadan uygulama örnekleri. *Review of Tourism Administration Journal*, 6 (2), 396-418.

<sup>1</sup> Bu çalışma, 10.10.2025 tarihinde düzenlenen 9. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi’nde özet sözlü bildiri olarak sunulmuş çalışmanın genişletilmiş halidir.



## Review of Tourism Administration Journal

Journal home page: [www.rotajournal.org](http://www.rotajournal.org)

ISSN: 2757-6205

### SUSTAINABILITY PRACTICES IN RESTAURANT MANAGEMENT: CASE EXAMPLES FROM TÜRKİYE AND AROUND THE WORLD

Melih İÇİGEN<sup>a</sup> 

<sup>a</sup>Kapadokya University, School of Applied Sciences, Nevşehir, Türkiye (melih.icigen@kapadokya.edu.tr)

#### ARTICLE HISTORY

##### **Received:**

19.10.2025

##### **Accepted:**

22.12.2025

##### **Keywords:**

Waste management  
Sustainability  
Sustainable restaurant  
Sustainability practices  
Green restaurant  
Local sourcing

#### ABSTRACT

The concept of sustainability in restaurant operations is addressed through a holistic perspective that integrates environmental sensitivity, social responsibility, and economic efficiency. The aim of this study is to comparatively examine sustainability practices adopted by restaurants operating in Türkiye and worldwide. The study is structured within the scope of qualitative research methods and employs document analysis as the primary research technique. Data were obtained from academic publications, international gastronomy guides, certification bodies, official reports published by restaurants, and journalistic sources. The data were collected through the official websites and reports of the relevant guides, covering the period between 2018 and 2025. The data collection process was conducted between October and December 2024. The sample group consisted of restaurants holding certifications that document their sustainability performance, and the data were analyzed under ten thematic criteria. The findings indicate that local sourcing, energy efficiency, waste management, sustainable food utilization, and certification processes emerge as the most prominent practices. In Türkiye, it was determined that awareness of sustainability practices among restaurants has increased, with notable progress particularly in the use of local resources. In global examples, however, practices such as zero-waste policies, self-sustaining agricultural systems, and sustainable architectural approaches are implemented in a more systematic and comprehensive manner. Nevertheless, the lack of independent gastronomy guides and standardized measurement mechanisms focused on sustainability remains a significant concern. This study addresses a gap in the literature regarding the applicability of sustainable strategies in the field of gastronomy and offers recommendations that may guide sectoral decision-makers. In conclusion, sustainability is regarded not only as an environmental responsibility for restaurant businesses but also as a strategic management approach that provides a competitive advantage.

**\*Corresponding author:** Melih İÇİGEN

**E posta:** [melih.icigen@kapadokya.edu.tr](mailto:melih.icigen@kapadokya.edu.tr)

#### Suggested citation

İçigen, M. (2025). Restoran işletmelerinde sürdürülebilirlik uygulamaları: Türkiye ve dünyadan uygulama örnekleri. *Review of Tourism Administration Journal*, 6 (2), 396-418.

## GİRİŞ

Nüfus artışı ve ekonomik kalkınmanın hızlanması, doğal kaynaklara olan talebi ve bunun sonucunda da tüketimini önemli ölçüde artırmaktadır. Su, ormanlar, mineraller, fosil yakıtlar ve atmosfer dahil olmak üzere doğal kaynakların sürdürülemez şekilde sömürülmesi küresel gelecek için önemli bir tehdit oluşturmaktadır. Çevreyi koruyarak ve gelecek nesillerin kendi ihtiyaçlarını karşılama kapasitesini tehlikeye atmadan mevcut neslin taleplerini yerine getirirken ekonomik ilerlemeyi sağlamak, küresel gündemde kritik bir sorun olarak ortaya çıkmıştır (Sözüer, 2011; Engin & Akgöz, 2013). Dünyanın geleceği, iklim değişikliği, küresel ısınma ve biyolojik çeşitliliğin azalması gibi faktörler nedeniyle tehlikeye girmektedir. İnsanlığın bunu önlemek için çaba sarf etmesi gerektiği açıktır. Bu bağlamda, çevresel kaygıların önemini vurgulamak üzere dünya çapında birçok zirve toplanmış ve 1987 Brundtland Raporu sürdürülebilirlik ve sürdürülebilir kalkınma fikirlerini ortaya atmıştır. Bu çalışma sürdürülebilir kalkınmayı “gelecek nesillerin kendi ihtiyaçlarını karşılama kapasitesini tehlikeye atmadan mevcut neslin ihtiyaçlarını karşılamak” olarak tanımlamaktadır (Sünnetçioğlu ve Yılmaz, 2015). Sürdürülebilirlik, toplumun sosyal, kültürel, bilimsel, doğal ve insani kaynaklarının akılcı kullanımını garanti altına alan ve bu ideale saygı üzerine kurulu bir toplumsal bakış açısı oluşturan iş birliğine dayalı bir süreçtir (Gladwin vd., 1995). Tarihsel olarak, “çevre” terimine atıfta bulunulduğunda, işletme yöneticileri ağırlıklı olarak rekabet ortamını veya daha geniş anlamda sosyal, politik, kültürel ve teknolojik bağlamları dikkate almıştır. Günümüzde, sürdürülebilir kalkınma kavramının benimsenmesiyle birlikte, doğal çevre işletmeler için kritik bir husus olarak ortaya çıkmıştır (Sözüer, 2011). Turizm sektörü yerel ve bölgesel nüfus üzerinde ekonomik, sosyo-kültürel ve çevresel etkileri kapsayan çok sayıda etkiye sahiptir (Sarioğlu vd., 2020). Turizm ve hizmet sektörlerindeki restoranlar, mekanik ve kimya endüstrileri gibi çevre kirliliğine önemli ölçüde katkıda bulunmasa da geniş tesisleri, hızlı genişlemeleri ve ilerlemeleri, ekolojik hususlar için sürdürülebilir standartların uygulanmasını gerektirebilir. Restoranlar toplumun beslenme ihtiyacını karşılar ve istihdama katkıda bulunur, ancak önemli miktarda atık üretebilir ve gıda hazırlamada tehlikeli temizlik maddeleri kullanabilirler. Sonuç olarak, hizmet odaklı kuruluşlar olarak restoran işletmelerinin sürdürülebilirlik politikalarını uygulamaları zorunludur (Legrand vd., 2010, aktaran Apak & Gürbüz, 2022).

Sürdürülebilir restoran uygulamaları literatürde çeşitli akademisyenler ve kurumlar tarafından farklı şekillerde sınıflandırılmıştır. Legrand vd., (2010), aktaran Sünnetçioğlu ve Yılmaz (2015) tarafından yapılan sınıflandırma daha kapsamlı kabul edilmiş ve bu çalışma için ana çerçeve olarak seçilmiştir. Ayrıca, diğer çalışmalarda tanınan ancak bu sınıflandırmanın dışında tutulan teknikler de entegre edilmiş olup, sınıflandırma sürdürülebilir çevre dostu mimari, tasarım ve inşaat; sürdürülebilir çevre dostu mobilya, ekipman ve mefruşata; su, enerji ve atık yönetiminden; kurumsal sosyal sorumluluk uygulamalarına ve sürdürülebilir çevre dostu yiyecek ve içecek hizmetlerine kadar çeşitli alanları kapsamaktadır. Sürdürülebilir restoran yönetiminde, temel bir ticari planın ötesine geçerek kaynakların geliştirilmesi ve etkin kullanımı için bir çerçeve oluşturmakta, topluma ve gelecek nesillere fayda sağlamak öncelikli kabul edilir (Kim & Hall, 2020). Ayrıca bu çalışmada, literatürde yer alan diğer önemli sınıflandırmalardan (örneğin WWF, GRA, SRA rehberleri) elde edilen uygulama ölçütleri de Legrand çerçevesine entegre edilerek disiplinlerarası bir yapı oluşturulmuştur. Böylece hem akademik kaynaklara dayanan hem de uygulama odaklı sertifikasyon verilerine dayanan çift yönlü bir analiz olanağı sağlanmıştır. Bu metodolojik yaklaşım, Türkiye ve dünya örneklerini aynı kriter setiyle karşılaştıran ilk çalışmalardan biri olması bakımından literatüre özgün bir katkı sunmaktadır. Bu

yönüyle çalışma, sürdürülebilir restoran yönetiminin çok boyutlu analizine dayalı bir çerçeve önererek, literatürdeki uygulama eksenli boşluğu doldurmayı hedeflemektedir.

Sürdürülebilir restoran kavramı, farklı çevre ve paydaşlar tarafından farklı şekillerde algılanabilir. Restoran işletmeleri yiyecek ve içecek hizmetinin kalitesine veya maliyetine öncelik verse de tüketiciler sürdürülebilir restoranların sağladığı avantajları değerlendirerek daha seçici bir tutum sergileyebilir (Apak & Gürbüz, 2022). İşletmeler çevresel kaynakların korunmasına yardımcı olmak zorundadır. Bu, uzun vadede sürdürülebilir bir işletme imajını korumak için çok önemlidir. Literatürde sürdürülebilir restoran uygulamalarına yönelik çalışmalar artmakla birlikte, genellikle belirli tematik alanlara (örneğin yalnızca enerji verimliliği veya atık yönetimi gibi) odaklanan dar kapsamlı araştırmalar olduğu görülmektedir (Apak & Gürbüz, 2022; Emirdağ, 2019; Kaya & Ünal, 2023). Ayrıca birçok çalışma yalnızca yerel düzeyde sınırlı kalmakta ve uluslararası karşılaştırma yapılmamaktadır. Bu durum, sürdürülebilirlik stratejilerinin mekânsal bağlamda nasıl çeşitlendiğini ortaya koyan kapsamlı analizlerin eksikliğini gündeme getirmektedir. Bu çalışmanın amacı, Türkiye ve dünya genelindeki sürdürülebilir restoran uygulamalarını karşılaştırmalı olarak analiz ederek hem mevcut uygulamaları görünür kılmak hem de akademik literatürdeki uygulama temelli boşluğu doldurmaktır. Nitel doküman analizi yoluyla yapılan bu araştırma, farklı coğrafi ve kurumsal bağlamlarda yürütülen sürdürülebilirlik stratejilerini sistematik olarak incelemesi açısından alanyazına özgün bir katkı sunmaktadır. Bu bilgiler ışığında çalışma, Türkiye içinde ve Türkiye dışında bulunan restoranlarda uygulanan sürdürülebilirlik uygulamaları analiz edilerek, başarılı örnek uygulamalara yer verilmiş olup, karşılaştırma analizleri yapılmıştır.

## **KAVRAMSAL ÇERÇEVE**

### **Sürdürülebilir Restoran**

Sürdürülebilir restoran kavramı; misafir, çalışan ve toplumun sosyal etkilerini değerlendirmeye tabi tutan, ürünlerini yerel üreticilerden tedarik ederek hem yerel ekonomiye destek olan hem de karbon ayak izini azaltmayı hedefleyen bir anlayıştır (Akay & Yılmaz, 2023).

Tüketicilerin ekolojik farkındalığı arttıkça, artık işletmelerin çevresel ve sosyal konularda etik bir şekilde faaliyet göstermesini bekliyorlar. Bu durum, gıda işletmelerini sürdürülebilirlik konusuna daha fazla odaklanmaya zorlamıştır. Sonuç olarak, sürdürülebilir gıda projeleri ve sürdürülebilir tarım eğilimleri gelişmiştir (Köroğlu vd., 2019). Bu bağlamda, ilgili literatüre göre, sürdürülebilir restoranlar “çevreye duyarlı uygulamaları hayata geçiren iş modelleri” olarak da tanımlanabilir.

2009 yılında Birleşik Krallık'ta kurulan Sürdürülebilir Restoran Derneği, yiyecek ve içecek sektöründe sürdürülebilirliği “faaliyetlerinin sosyal ve çevresel sonuçlarını gözeterek restoranlar” olarak tanımlamaktadır. Grup, restoranların çevreye duyarlı tarımı desteklemelerini, yerel ve mevsimlik ürünler kullanmalarını, sürdürülebilir deniz ürünleri elde etmelerini, etik olarak sığır eti ve süt ürünleri tedarik etmelerini ve tedarik zincirlerinde adil ticaret politikalarını desteklemelerini teşvik ederek kaynak kullanımını vurgulamaktadır (Higgins-Desbiolles vd., 2019).

Yiyecek ve içecek işletmelerinde sürdürülebilirlik uygulamaları için çok yönlü bir yaklaşım gereklidir. İşletmeler, canlı varlıklar gibi çevrelerinde belirli bir yere sahiptir. Özellikle turizm sektöründe faaliyet gösteren restoranlar, doğal çevreyle sürekli olarak etkileşimde bulundukları için kaçınılmaz olarak önemli çevresel sorumluluklara sahiptir. İşletmeler çevresel kaynakların korunmasına yardımcı olmak zorundadır. Bu, uzun vadede sürdürülebilir bir işletme imajını korumak için çok önemlidir.

İşletmeler çevresel açıdan sürdürülebilir uygulamaları benimsemeye ve bu girişimleri tüketicilere etkili bir şekilde aktarmaya çalışırlar, böylece beklentilerini karşılamaya ve sosyal yükümlülüklerini yerine getirmeye çalışırlar (Kaya & Ünal, 2023).

### **Yeşil Restorancılık Kavramı**

“Yeşil” terimi tipik olarak tüm aşamalarda ekolojik korumayı vurgulayan çevresel açıdan sürdürülebilir uygulamaları ifade eder (Wang, Chen, Lee & Tsai, 2013). Yeşil restoran, enerji verimliliğini ve çevresel sürdürülebilirliği artırmak için inşa edilen, planlanan veya yeniden modellenen bir işletme olarak tanımlanmaktadır (Lorenzini, 1994). Ekolojik odaklı yeşil restoranlar ile geleneksel restoranlar arasındaki temel fark, "azaltma, yeniden kullanım, geri dönüşüm ve enerji verimliliğine bağlılıklarıdır" (Gill, Barr, & Ford, 2005). Yeşil restoranların birincil amacı, işletmenin sürdürülebilirliğini korurken müşteriler arasında çevre bilincini de geliştirmektir (Çetinoğlu, Mesci & Mesci, 2017; Şimşek & Akdağ, 2017).

Amerika Birleşik Devletleri'ndeki birçok ulusal kuruluş tarafından 1990 yılında San Diego'da kurulan Yeşil Restoran Derneği (GRA), çevreye duyarlı ve sürdürülebilir bir restoran işletmesi yaratmayı amaçlamaktadır (Dilek, 2016). Restoranlar, GRA tarafından belirlenen enerji, su, atık, tek kullanımlık malzemeler, kimyasal kullanımının ve kirliliğin azaltılması, sürdürülebilir mutfak ve sürdürülebilir inşaat malzemeleri gibi kategorilerde puan toplayarak “Yeşil Restoran” akreditasyonu alabilmektedir. Yeşil Restoran Derneği'nin akreditasyon sistemi 500 farklı çevresel standart üzerine kurulmuştur (GRA, 2025).

Türkiye de ise Doğal Hayatı Koruma Vakfı (WWF) ve Boğaziçi Üniversitesi iş birliğinde, Turizm Restoran Yatırımcıları ve Gastronomi İşletmeleri Derneği ve Beşiktaş Belediyesi ile birlikte başlatılan Yeşil Nesil Restoran Hareketi, işletmelerin üretim süreçlerini başta su ve enerji olmak üzere çevresel kaynakları koruyarak yürütmelerine yardımcı olan bir yönetim modelini hayata geçirmiştir. İşletmelerin Yeşil Nesil Restoran Hareketi'ne dâhil olabilmeleri için belirlenen koşulları yerine getirmeleri gerekmektedir (İpar, Babaç & Kök, 2020). Bu kriterler; enerji tüketimi, su tüketimi, atık yönetimi, kimyasal kullanımının ve kirliliğin azaltılması, sürdürülebilir gıda, sürdürülebilir inşaat ve mobilya malzemelerinin kullanımı ile iletişim ve eğitim olmak üzere yedi ana kategoride sınıflandırılmaktadır (Şimşek & Akdağ, 2017).

### **Sürdürülebilir Restoran Uygulamaları**

“Ekolojik” veya ‘yeşil’ işletmeler olarak adlandırılan sürdürülebilir restoranlar, çevreye duyarlı bir şekilde faaliyet göstermektedir (Higgins-Desbiolles vd., 2019). Restoran sektöründeki işletmelerin enerji verimliliği, atık kaynaklı çevresel zarar, zararlı hava emisyonları, kirli su çıkışı ve gıda güvenliği endişelerini kapsayan çeşitli çevresel ve sosyal etkilere sahip olduğu bilinmektedir. Restoran menülerinde çevre dostu ürünlere yönelik talebin artmasına rağmen, satın alma kararlarında fiyat, lezzet ve kalite gibi faktörlerin temel belirleyiciliğini koruduğu; buna karşılık, çevresel etkilerin tüketici tercihlerinde giderek daha fazla önem kazandığı gözlemlenmektedir. Restoranlar, menü açıklamaları gibi araçlar kullanarak çevresel farkındalığı artırmada önemli bir rol oynamaktadır (Davies & Konisky, 2000; Taş & Olum, 2020). Bu nedenle sürdürülebilir restoran uygulamalarını hayata geçiren işletmelerin -ekonomik, sosyal ve çevresel- çeşitli girişimlerin tümünü bünyesinde barındırması da beklenmektedir.

Bu konunun sistematik biçimde ele alınabilmesi adına, çeşitli uygulama kategorileri tanımlanmakta ve bu kategorilere ilişkin belirlenen kriterleri karşılayan işletmeler için özel sertifikasyon protokolleri

uygulanmaktadır. Bu çerçevede, pek çok ulusal ve uluslararası kuruluş, sürdürülebilir restoran operasyonları için farklı üyelik ve değerlendirme ölçütleri geliştirmiştir.

**Tablo 1. Sürdürülebilir Restoran Uygulamalarına Kriter Geliştiren Kuruluşlar**

| Sürdürülebilir Restoran Kriterleri        | Restoran Uygulamaları | Kuruluşların Sürdürülebilir Uygulama Boyutları                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Sürdürülebilir Restoranlar Derneği</b> |                       | <p><b>Sosyal Boyut:</b> Toplum katılımının kolaylaştırılması, adil muamelenin sağlanması, besleyici gıdaların üretilmesi ve etik pazarlama uygulamalarının hayata geçirilmesi.</p> <p><b>Çevresel Boyutlar:</b> Suyun korunması, işyerinde kaynak yönetimi, tedarik zinciri prosedürleri, atık yönetimi ve enerji verimliliği.</p> <p><b>Kaynaklarla İlgili Boyut:</b> Çevresel olarak sürdürülebilir tarım, yerel ve mevsimlik ürünlere vurgu, sorumlu balıkçılık, etik olarak tedarik edilen hayvansal ürünler ve adil ticaret ilkeleri.</p> |
| <b>Sürdürülebilir Yiyecek Hizmetleri</b>  |                       | <p>* Yeşil temizleme</p> <p>* Tek kullanımlık ürünler</p> <p>* Enerji verimliliği</p> <p>* Ekipmanlar</p> <p>* Katı, sıvı ve makine yağları</p> <p>* Yiyecek ve yiyecek atıkları</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Yeşil Restoranlar Derneği</b>          |                       | <p>* Enerji</p> <p>* Su</p> <p>* Atık</p> <p>* Tek kullanımlık ürünler</p> <p>* Kimyasal ve kirlilik önleme</p> <p>* Sürdürülebilir yiyecek</p> <p>* Sürdürülebilir mobilya ve yapı</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Yeşil Nesil Restoranlar</b>            |                       | <p>* Enerji Tüketimi</p> <p>* Su tüketimi</p> <p>* Atık Yönetimi</p> <p>* Kimyasal kullanımını ve kirliliği azaltmak</p> <p>* Sürdürülebilir gıda</p> <p>* Sürdürülebilir mobilya ve yapı malzemeleri</p> <p>* İletişim ve eğitim</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

**Kaynak:** Emirdağ (2019)

Emirdağ (2019) tarafından yapılan sınıflandırmaya göre, sürdürülebilir restoran uygulamaları altı temel başlık altında toplanmaktadır: enerji, su ve atık yönetimi; sürdürülebilir bina uygulamaları; personel eğitimi ve sosyal sorumluluk; kimyasal madde kullanımı ve kirlilik önleme; sürdürülebilir yiyecek ve içecek hizmetleri.

Son yıllarda sürdürülebilirlik, küresel gastronominin değerlendirilmesi ve takdir edilmesinde merkezi bir ölçüt olarak öne çıkmıştır. Artan sayıda gastronomi rehberi ve ödül programı, çevresel, sosyal ve etik unsurları değerlendirme sistemlerine entegre etmeye başlamıştır. Bu bölümde, sürdürülebilirliği temel bir unsur olarak içeren uluslararası restoran rehberleri ve ödül programları kapsamlı bir biçimde analiz edilmiştir ve bunların Türkiye bağlamındaki yansımalarına dair örneklerle de yer verilmiştir.

## Türkiye’den Önemli Restoranların Sürdürülebilirlik Uygulama Örnekleri

### TÜRK/Fatih Tutar (İstanbul/Türkiye)

*Mevsimsel Malzemelerin Kullanımı:* Mevsimlik malzemelerle titizlikle hazırlanan yemeklerle çevresel etkiyi en aza indirmeye çalışıyor. *Yerel Tedarikçilerle Ortaklık:* Restoran, yiyeceklerini bölgedeki çiftçilerden, balıkçılardan ve zanaatkar üreticilerden temin etmektedir. Bu sayede yerel ekonomi desteklenirken, yemek dağıtımıyla bağlantılı karbon ayak izi de önemli ölçüde azaltılıyor. Sıfır atık yaklaşımı, restoranın mutfak operasyonlarının temelini oluşturuyor. *Muhafaza Tekniklerinin Uygulanması:* Gıdaların raf ömrünü uzatmak ve israfı en aza indirmek için fermantasyon ve kuru yaşlandırma gibi geleneksel muhafaza yöntemleri kullanılmaktadır (Gault & Millau Türkiye, 2023a).

### 7 MEHMET/Mehmet Akdağ (Antalya/Türkiye)

*Green Key Sertifikası:* Yeşil Anahtar akreditasyonuna sahip bir kuruluştur. Mevsimselliğe öncelik veren restoran, ayrıca enerji kullanımını azaltmak ve karbon ayak izini hafifletmek için güneş enerjisi de dahil olmak üzere yenilenebilir enerji kaynakları kullanmaktadır. *Enerji ve Su Verimliliği:* Restoranda enerji ve suyu koruyan ekipmanlar kullanılarak kaynak verimliliği sağlanmakta. *Gıda Atığı Yönetimi:* Gıda atıkları etkin bir şekilde kategorize edilip işlenerek atık yönetimi sürecinin sürdürülebilirliği artırılmaktadır. *Kadın Kooperatiflerinden Tedarik:* Restoran, Mehmet Akdağ’ın rehberliğinde yerel ürünlerin kadın kooperatiflerinden satın alınmasına önem veriyor (GreenKey, 2022).

### Neolokal/Maksut Aşkar (İstanbul/Türkiye)

*Yeşil Michelin Yıldızı:* Yeşil Yıldız, standart altı tek düzelik yerine gurme çeşitliliğine, varyasyona ve konuma öncelik veren yeni bir mutfak felsefesini vurgulamak ve teşvik etmek için kurulmuştur. Ekolojik açıdan zararlı tüketim uygulamalarına karşı sıfır atık, sürdürülebilir ve adil bir alternatifi savunmaktadır. Neolokal, çevresel sürdürülebilirliğe derin bir bağlılık sergileyen restoranlara verilen bir ödül olan Yeşil Michelin Yıldızı’nı almıştır. Bu ödül, Neolokal’in sürdürülebilir gastronomi alanındaki başarılarını onaylamaktadır. *Titizlikle Seçilmiş Malzemeler:* Neolokal’de kullanılan her malzeme titizlikle seçilmektedir. Şef Maksut Aşkar, Türk mutfağının nesli tükenmekte olan mutfak mirasının korunmasına öncelik vermektedir. *Ark of Taste ve Slow Food Presidia öğelerinin kullanımı:* Neolokal, nesli tükenmekte olan malzemeleri korumayı amaçlayan Ark of Taste ve Slow Food Presidia’da kataloglanan ürünleri entegre ederek sürdürülebilir tarımı ve geleneksel yemek kültürlerinin korunmasını aktif olarak desteklemektedir (Neolokal, 2025; MICHELIN Guide, 2025).

### Casa Lavanda /Emre Şen (İstanbul/Türkiye)

2024 yılının temmuz ayında Sustainable Restaurant Association (SRA) tarafından, ağırlama sektöründe sürdürülebilirlik konusunda geleceğe yönelik adımlar atan işletmelere verilen “Food Made Good Standard” sertifikasını, en yüksek puanla alarak üç yıldıza layık görülen Casa Lavanda’nın Sürdürülebilirlik Uygulamalarından örneklerle baktığımızda, *Yerel Kaynaklı Malzemeler:* Şef Emre Şen, Casa Lavanda’daki tüm malzemeleri yetiştirmek için kimyasal gübre ve böcek ilaçlarından kaçınarak geleneksel yetiştirme tekniklerini kullanıyor. Başlangıçta sekiz saksıdan oluşan operasyon, 2019 itibarıyla 450 m<sup>2</sup> kapalı ve 1000 m<sup>2</sup> açık tarım alanını kapsayacak şekilde büyümüştür. Kompostlama, bahçe yeşil atıklarının, organik mutfak artıklarının ve ofis kâğıt atıklarının geri dönüştürülmesini içeriyor ve bunlar toprağın sağlığını ve verimliliğini artırmak için toprağa yeniden entegre ediliyor. Ayrıca, biyodinamik tarım ve permakültür metodolojilerini araştırılmakta ve uygulanmaktadır. Toprağın biyolojik çeşitliliğini artırmaya çalışırken ekim, sulama ve hasat için ay döngüsüne bağlı

kalınmaktadır. *Yerel Üreticilerden Tedarik*: Casa Lavanda'da kullanılan bileşenlerin %95'i tesis bünyesinde yetiştirilmektedir. Geri kalan küçük bir kısmı yerel üreticilerden temin edilirken, ithal ürünler en aza indirilmektedir. *Şile Yeryüzü Pazarı'nın Katkısı*: Mutfakta kullanılmayan ihtiyaç fazlası sebze ve taze otlar Şile Yeryüzü Pazarı'nda satılarak yerel ekonomiye destek olunmaktadır. *Sürdürülebilir Ambalajlama*: Restoran, plastik pipetleri buğday sapı pipetleriyle değiştirerek plastik atıkları azaltmaktadır. *Restoranın elektriği*, karbon ayak izini önemli ölçüde azaltan iki güneş enerjisi sistemi tarafından sağlanmaktadır. *Doğal İnşaat Malzemeleri*: Restoranın inşaatında, Kandıra'dan elde edilen kireç taşı da dahil olmak üzere doğal malzemeler kullanılarak sürdürülebilir bir mimari metodoloji örneği sergileniyor (Casa Lavanda, 2025).

#### **Sunset Grill & Bar (İstanbul/Türkiye)**

*Temiz Enerji Kullanımı*: Restoran tüm enerji ihtiyacını sadece yenilenebilir rüzgar enerjisi ile karşılamaktadır. Bu, fosil yakıtlara olan bağımlılığın azaltılması yoluyla çevresel etkinin hafifletilmesinde çok önemli bir ilerlemedir. *Yeşil Nesil Restoran Hareketi*: Sunset Grill & Bar, 2015 yılında "Yeşil Nesil Restoran" programının değerlendirmelerine katılmış ve Yeşil Nesil Restoran unvanını kazanmıştır. Bu onay, restoranın çevresel açıdan sürdürülebilir operasyonlara olan güçlü bağlılığını ifade etmektedir. *Ev İçi Bitki Bahçesi*: Restoran, 20 yılı aşkın bir süredir tariflerine bitki sağlamak için kendi bitki bahçesini muhafaza etmektedir. Bu yaklaşım taze, organik malzemelerin kullanımını garanti ederken aynı zamanda yerel ve sürdürülebilir tarımı da teşvik etmektedir (Sunset Grill & Bar, 2025).

#### **Hiç Lokanta –Urla (İzmir / Türkiye)**

*Türkiye'nin İlk Sertifikalı Sürdürülebilir Restoranı*: Hiç Lokanta, yiyecek ve içecek sektörü için tasarlanmış küresel bir girişim olan EcoCOOK Sertifikasyon sürecinde Altın Madalya alarak Türkiye'nin ilk resmi sertifikalı sürdürülebilir restoranı olma özelliğini kazandı. *Çevre Dostu Yöntemler*: Zeytinyağı, yabani otlar ve sebzelerden oluşan malzemelerin yüzde altmışı, restoranın kendi sertifikalı organik arazisinde yetiştirilmektedir. Hiç Lokanta, "ormandan sofraya" ve yiyecek arama metodolojisine öncülük ederek mutfak sunumlarında bir gıda ormanı ekosistemini somutlaştırmaktadır. Geri kalan tüm malzemeler yerel, doğal ve mevsimsel olarak tedarik edilmekte, ithal ve aşırı işlenmiş gıda maddelerinden kaçınılmaktadır. Yaklaşık 60 km'lik bir yarıçap içinde yapılan yerel alımlar ekonomiyi destekliyor ve karbon ayak izini azaltıyor. Restoran, karbon ayak izini özenle değerlendirmekte ve azaltmaya çalışmakta, aynı zamanda eğitim çabalarıyla tüketici bilgisini artırmaktadır. *Sürdürülebilir İnşaat ve Atık Minimizasyonu*: 160 yıllık taş bir binada yer alan restoranın tüm restorasyonlarında sürdürülebilir, geri dönüştürülebilir ve doğal malzemeler kullanılmıştır. Yağmur suyu geri dönüştürülüyor, mobilyalar ya ikinci el ya da yeniden kullanılıyor ve tek kullanımlık plastiklerin kullanımı yasaklanıyor. Gıda israfını en aza indirmek için porsiyon kontrolü, fermantasyon, kürlenme ve çeşitli muhafaza yöntemleriyle sıkı bir sıfır atık mutfak uygulanmaktadır. *Sürekli Çevre Taahhüdü*: Urla'nın tarımsal mirası ve sağlık açısından avantajları nedeniyle mutfakta yalnızca zeytinyağı kullanılmaktadır. Et, şeker ve tuz tüketimi en aza indirilir; sürdürülebilir deniz ürünleri ve bitki bazlı proteinler vurgulanır. Enerji, su ve yakıt tüketimi takip edilmekte ve mümkün olan yerlerde çöpler kompostlanmaktadır. Konuklar, bulaşıkların daha az yıkanması, yemek takımlarının bilinçli kullanımı ve yeniden kullanılabilir ürünler aracılığıyla sürdürülebilirlik konusunda bilgilendirilmektedir (Hiç Urla, 2025).

## **Türkiye Dışından Önemli Restoranların Sürdürülebilirlik Uygulama Örnekleri**

### **Narisawa – Tokyo, Japonya**

Narisawa, sürdürülebilirliğin çekici entegrasyonunu sergiliyor. Çevresel ve sosyal sorumluluk standartlarına uyumu simgeleyen Sürdürülebilir Restoran Ödülü'nü aldı. Restoran, yerel, mevsimlik ve etik kaynaklı malzemeleri vurguluyor, sağlıklı beslenme ve eşitlikçi çalışma uygulamalarını savunuyor ve enerji verimliliği, atık azaltma ve su tasarrufu önlemlerini içeriyor. Fransız mutfak tekniklerini Japon malzemeleriyle birleştiren Narisawa, 2013 yılında Dünyanın En İyi 50 Restoranı'nda 20. seçildi ve 2010'dan beri iki Michelin yıldızını korudu. Ayrıca bir Yeşil Michelin yıldızı da bulunmaktadır. Narisawa felsefesinden şöyle bahseder. “Buradaki tema, ‘ormanlarla birlikte var olmak’tır ve biz çevresel sürdürülebilirlik ile gıda güvenliğini yemeklerimize yansıtıyoruz. Her yıl nüfusu azalmış dağ köylerine gidip ağaç diyor ve çevre temizliği yapıyoruz; çünkü bir şefin görevinin yalnızca yemek hazırlamak değil, aynı zamanda doğal vahşi yaşam ekosistemini korumak olduğuna inanıyoruz” (NARISAWA, 2025; MICHELIN Guide, 2025).

### **Chez Panisse - San Francisco, ABD**

1971'de Alice Waters tarafından kurulan Chez Panisse, çiftlikten sofraya hareketinin ve sürdürülebilir mutfağın öncüsüydü. Mevsimlik, organik ve yerel kaynaklı ürünlerden oluşan günlük olarak değişen bir akşam yemeği menüsü sunuyor. Restoran, sürdürülebilir uygulamaları kullanarak yerel çiftçilerle yakın bir şekilde iş birliği yapıyor. Waters'ın sürdürülebilirliğe olan bağlılığı, 2007'de Dünyanın En İyi 50 Restoranı'ndan Yaşam Boyu Başarı Ödülü de dahil olmak üzere birçok ödüle layık görüldü. Chez Panisse bir Yeşil Michelin Yıldızı olan sertifikalı bir Yeşil İşletmedir; Alice Waters, 25 yıl önce Edible Schoolyard (Yenilebilir Okul Bahçesi) projesini kurmuştur; ürünlerinin %75'i kendi organik çiftliklerinde yetiştirilmekte, geri kalanı ise 50 mil (yaklaşık 80 km) içinden temin edilmektedir; neredeyse sıfır çöp (depolama atığı) üretmektedirler (MICHELIN Guide, 2020; MICHELIN Guide, 2025).

### **Le Manoir aux Quat'Saisons - Oxfordshire, Birleşik Krallık**

Görkemli bir kırsal otelde yer alan Le Manoir aux Quat'Saisons, açılış yılında iki Michelin yıldızı aldı. Şef Raymond Blanc, 90'dan fazla sebze ve 70 bitkinin yetiştirildiği iki dönümlük organik bahçeden elde edilen mevsimlik malzemeleri kullanarak enfes bir Fransız menüsü sunuyor. Çevresel olarak sürdürülebilir restoran uygulamalarının ateşli bir savunucusu olan Blanc, 2012'de Sürdürülebilir Restoran Derneği'nin Başkanlığı görevini üstlendi. Şu an iki Michelin yıldız ek olarak bir Yeşil Michelin Yıldızı da bulunmaktadır (Belmond, 2025).

### **Azurmendi – Vizcaya, İspanya**

2005 yılında şef Eneko Atxa tarafından kurulan Azurmendi, Bilbao'da doğal bir ortamda yer alıyor ve çevresel olarak sürdürülebilir yeniliğe örnek teşkil ediyor. Yapı, güneş enerjisi, yeniden kullanılan malzemeler ve otonom ısıtma sistemlerini bir araya getiriyor. Konuklar gastronomik deneyimlerine çatı katındaki sebze bahçesinde ve serada başlıyor, sürükleyici, çok duyulu bir etkileşim için yaratılmış bir ortamda yemek yemeden önce mezeleri seçiyorlar. Azurmendi, gurme mutfağının çevresel yöneticilikle bütünleşmesinin iyi bir örneğini yansıtır (Azurmendi, 2020).

### **Brae - Birregurra, Avustralya**

Brae, İngiltere Sürdürülebilir Restoran Derneği'nden akreditasyon alan Avustralya'daki ilk restorandır ve Food Made Good sürdürülebilirlik standardı kapsamında 3 yıldızlı sertifika almıştır. Rejeneratif tarımı kullanır, bileşenlerinin %90'ına kadarını pestisit veya diğer girdilerden arındırılmış şekilde yerinde organik olarak yetiştirir. Fazla ürünler saklanır, çöpler günlük olarak kompostlanır ve ambalaj atıkları azaltılır. Güneş panelleri her yıl 17 MWh elektrik üretir ve tüm yağmur suyu toplanır ve yeniden kullanılır. Restoranın tüm atıkları yerinde temizlenir ve bir dağıtım sistemi aracılığıyla sulama için yeniden kullanılır. Konuk konaklama biriminde, pasif güneş tasarım ilkelerine bağlı kalarak 2016 yılında inşa edilen altı eko-süit bulunmaktadır. Bu yapılar geri dönüştürülmüş malzemeler, çift cam, yağmur suyu hasadı, güneş enerjisi ve solucan çiftliği tabanlı biyolojik atık sistemi kullanarak net sıfır emisyonu sağlar. Brae enerji verimliliğini savunur ve misafirlerin ve personelin kullanımı için dört elektrikli araç şarj noktası sağlar. Kaynak, toprak sağlığına ve hayvan refahına adanmış yerel, etik üreticileri vurgular. Sadece sürdürülebilir şekilde tedarik edilen deniz ürünleri kullanılır, sıklıkla az kullanılan türler içerir. Kahve, çikolata ve pamuk gibi yerel olmayan emtialar adil ticaret sertifikasına sahiptir. Brae, hayırsever katkılar, sanatçılar ve zanaatkarlarla ortaklıklar ve imkânı kısıtlı çocuklar için istihdam olanakları yoluyla yerel topluluğa aktif olarak yardım eder. Çalışan refahı en önemli şeydir: dört günlük çalışma haftası, sistematik kariyer ilerlemesi ve adil çalışma standartlarına tam uyum, Brae'yi etik ve sürdürülebilir misafirperverliğin bir örneği olarak konumlandırır (Brae Restaurant, 2025).

### **Silo – Londra, Birleşik Krallık**

Silo, Birleşik Krallık'ın ilk ve tek gerçek sıfır atık restoranıdır. Şef Douglas McMaster tarafından 2014 yılında Brighton'da kurulan ve daha sonra Londra'daki Hackney Wick'e taşınan Silo, "*çöp kutusu olmayan bir restoran*" olarak işlev görme ilkesine bağlı kalmaktadır. Tüm malzemeler yerel olarak tedarik edilmekte ve kasalar, kovalar ve küvetler dahil olmak üzere yeniden kullanılan kaplarda taşınmaktadır, böylece tedarik zincirinden ambalaj atığı ortadan kaldırılmaktadır. Silo, eski tahıllardan kendi ununu üretiyor, kendi tereyağını üretiyor ve kendi yulafını işliyor. Mutfak, mevsimlik ürünlerden ve minimum işleme tabi tutularak günlük olarak güncellenmektedir. Kökten dala ve burundan kuyruğa yaklaşımlar, bir bileşenin her bileşeninin değerlendirilmesini ve kullanılmasını garanti eder. Bodrum katında bulunan Fermentarium, sebze artıklarını, peynir kabuklarını ve fazla süt ürünlerini, yalnızca tuz ve zaman kullanarak, Silo'daki birçok yemeğin temelini oluşturan garum gibi karmaşık fermente edilmiş çeşnilere dönüştürüyor. Restoran genelinde atık yeniden tanımlanıyor. Mobilyalar ve donanımlar yeniden kullanılan veya geri dönüştürülmüş malzemelerden üretiliyor: yeniden oluşturulmuş ambalajlardan yapılmış masalar, geri dönüştürülmüş plastik poşetlerden yapılmış tabaklar, atılmış tahılda yetiştirilen miselyumdan elde edilen açık tonlar ve ezilmiş şarap şişelerinden yapılmış seramik armatürler. Silo, %100 sıfır atık elde etmenin ulaşılamaz olduğunu kabul ediyor; geri dönüştürülemeyen çıktının çok küçük bir yüzdesi -sadece %0,1- "yabancı atık" olarak belirleniyor ve 18 ay boyunca biriktirilen küçük bir 4x4 inç mavi blokta tutuluyor. Silo, bu yaklaşımla, enfes mutfak ve sıfır atığın sürdürülebilir, ölçeklenebilir bir çerçeve içinde uyumlu bir şekilde bir arada var olabileceğini gösteriyor. İş birliği ve örneklendirme yoluyla diğer işletmelerin de kendilerini takip etmesini sağlamayı ve motive etmeyi amaçlarlar (SILO, 2025).

### **Haoma – Bangkok, Tayland**

Hindistan doğumlu şef Deepanker Khosla tarafından kurulan Haoma, Bangkok'un merkezinde bulunan ve sürdürülebilirliği yenilik yoluyla yeniden tanımlayan kapalı devre bir kentsel çiftlik restoranıdır. Restoranda, balık içeren büyük akvaponik tankların yanı sıra yenilebilir çiçekler, otlar ve sebzeler yetiştirmek için 200 metrelik dikey bir çiftlik bulunmaktadır, böylece tamamen entegre, dairesel bir gıda sistemi kurulmuştur. Haoma, akvaponik çiftliğinde kullanılan ve Nordaq su sistemleri aracılığıyla arıtılarak durgun veya maden suyu olarak dağıtılan yaklaşık 150.000 litre yağmur suyunu muhafaza ederek su dağıtımında sıfır karbon ayak izi elde etmektedir. Hijyen amaçları için, çevresel etkiyi azaltmak amacıyla yalnızca Ecolab çevre dostu deterjanlar ve bulaşık yıkama maddeleri kullanılmaktadır. Restoran, katı atık geri dönüşümü ve kompostlama süreçlerini bir araya getirerek az atık ve optimum kaynak geri kazanımı sağlamaktadır. Haoma yalnızca çağdaş Hint mutfağı sunmakla kalmayıp aynı zamanda artan atık sorunlarıyla karşı karşıya olan bir bölgede kentsel sürdürülebilirliğe de örnek teşkil etmektedir (HAOMA, 2025).

### **Good Bank – Berlin, Almanya**

Good Bank, şehir merkezinde bulunan ilk çiftlikten sofraya dikey tarım restoranıdır. Mekanın içinde camla çevrili, yerden tavana dikey çiftliklerde yemyeşil ürünler yetişmektedir. Müşteriler, salata malzemelerinin servis edilmeden sadece birkaç dakika önce toplandığını gözlemleyebilirler. İç çiftlik, bitki büyümesini kolaylaştırmak için yalnızca LED aydınlatma kullanarak pestisit veya genetiği değiştirilmiş organizmalar olmadan çalışmaktadır. Menüde, yakındaki dikey çiftlikten gelen yiyecekleri kullanan taze salatalar, çorbalar ve sandviçler yer almaktadır. Menüde bulunan kaseler ve atıştırmalıklar, yenilikçi dikey tarım tesislerinde pestisit kullanılmadan yetiştirilen en taze malzemelerden yapılır. Sürdürülebilir ve taze: Ürünlerin sadece lezzetli değil, aynı zamanda çevre dostu ve sürdürülebilir şekilde paketlenmesine vurgu yapılır. Good Bank, karbon ayak izini önemli ölçüde azaltarak ve sürdürülebilir kentsel yemek yeme konusunda yeni bir ölçüt oluşturarak tamamen kendi kendine yeten bir menü elde etmeyi hedeflemektedir (VisitBerlin, 2025; GOOD BANK, 2025).

## **YÖNTEM**

### **Araştırma Tasarımı ve Kapsamı**

Bu çalışma, sürdürülebilirlik uygulamalarıyla öne çıkan restoranların çevresel, ekonomik ve sosyal performanslarını inceleyen nitel bir araştırmadır. Araştırma, sistematik literatür taraması ve örnek olay incelemesi tekniklerinin bir arada kullanıldığı doküman analizi modeliyle yapılandırılmıştır. Doküman analizi, yazılı belgelerin içeriğini titizlikle ve sistematik biçimde incelemeyi amaçlayan nitel bir araştırma yöntemidir (Yıldırım & Şimşek, 2018). Doküman analizi, basılı ve elektronik materyaller de dâhil olmak üzere her türlü belgenin incelenmesi ve değerlendirilmesi için kullanılan sistematik bir yaklaşımdır. Diğer nitel araştırma yöntemlerinde olduğu gibi, belge analizinde de verilerin dikkatli biçimde incelenmesi ve yorumlanması gereklidir. Bu süreç, incelenen konuya dair anlam çıkarmayı, kavrayış geliştirmeyi ve ampirik bilgi üretmeyi hedeflemektedir (Yıldırım & Şimşek, 2018; Corbin & Strauss, 2008).

Araştırmanın veri kaynağı, ikincil verilere dayanmaktadır ve aşağıdaki mecralardan elde edilmiştir:

- Sürdürülebilir restoran yönetimine ilişkin akademik makaleler (Google Scholar, ScienceDirect, JSTOR veritabanlarından ulaşılmıştır),

- Restoranların resmî web sitelerinde yayımladıkları sürdürülebilirlik manifesto ve raporları,
- Konuyla ilgili gazetecilik çalışmaları, popüler dergi yazıları, belgeseller ve akademik blog içerikleri.
- Bağımsız denetim kuruluşlarının (SRA, GRA) sertifika kılavuzları,
- MICHELIN Guide, La Liste, Gault&Millau, İncili Gastronomi Rehberi, The World's 50 Best Restaurants gibi ulusal ve uluslararası düzeyde tanınan gastronomi rehberlerinin resmî web sitelerinde yayımladıkları derecelendirme kategorileri ve değerlendirme kriterleri
- Rehberlerin seçiminde uluslararası geçerlilik, yıllık güncellenme ve sürdürülebilirlik kriterlerine sahip olma esas alınmıştır.

Araştırmanın örneklem grubu, sürdürülebilirlik performansını belgeleyen resmî sertifikalara (ör. EcoCook, WWF Yeşil Nesil, Michelin Yeşil Yıldız) sahip olan ya da uluslararası gastronomi rehberlerinde (ör. The World's 50 Best Restaurants) listelenen restoranlardan oluşmaktadır. Türkiye'den toplam altı restoran seçilmiş olup bunların dörtü İstanbul, biri İzmir, biri ise Antalya'da yer almaktadır. Yurt dışı örneklem ise kıtasal çeşitlilik gözetilerek ve en az bir uluslararası sertifikaya (ör. Michelin Yeşil Yıldız, SRA) sahip olma koşuluyla belirlenmiş sekiz restorandan oluşmaktadır: Birleşik Krallık (2), Japonya (1), ABD (1), İspanya (1), Avustralya (1), Tayland (1) ve Almanya (1).

#### **Veri Analizi Süreci**

Veri analizi süreci, üç temel aşamadan oluşmaktadır. İlk aşamada, çalışmanın amacı doğrultusunda belirlenen on ana temaya göre restoran dokümanları nitel veri analiz programı olan MAXQDA aracılığıyla kodlanmıştır. İkinci aşamada, her bir kriterin uygulanma durumu tematik olarak değerlendirilmiştir. Bu değerlendirme sürecinde, “” sembolü uygulamanın mevcut olduğunu, “” sembolü uygulamanın bulunmadığını, “” sembolü ise veri eksikliği nedeniyle durumun belirlenemediğini ifade etmek amacıyla kullanılmıştır.

Üçüncü aşamada ise Türkiye ve yurtdışında seçilen restoranlar, belirlenen tematik ölçütler çerçevesinde karşılaştırmalı olarak analiz edilmiştir. Bu karşılaştırma, çalışmanın Tablo 3'ünde yer alan tematik performans matrisi aracılığıyla sunulmuştur. Analiz sürecinde, elde edilen tüm bulgular, yeşil beyaz (greenwashing) riskini minimize etmek amacıyla sertifikasyon kuruluşları (ör. EcoCook, SRA) ve gastronomi rehberlerinin (ör. Michelin Guide) resmî raporları ile çapraz doğrulama yoluyla teyit edilmiştir. Nicel veri eksikliği bulunan durumlar ise ayrıntılı nitel betimlemelerle desteklenerek açıklanmıştır.

Betimsel içerik analizi kapsamında restoranların sürdürülebilirlik uygulamaları şu on tematik başlık altında incelenmiştir:

1. Yerel tedarik (yerel kaynakların kullanımı ve tedarik zinciri yönetimi),
2. Enerji verimliliği,
3. Atık yönetimi,
4. Sürdürülebilir gıda kullanımı,
5. Sertifikasyon durumu (akreditasyon/sürdürülebilirlik belgeleri),
6. Sıfır atık politikaları ve karbon ayak izinin azaltılmasına yönelik önlemler,

7. Kendi üretimi (tarım, bitki bahçesi vb. uygulamalar),
8. Sürdürülebilir yapı (mimari ve inşaa süreçlerinde çevre dostu materyal kullanımı),
9. Su yönetimi (su tasarrufu ve korunması),
10. Toplumsal katkı (yerel topluluklarla iş birliği, sosyal sorumluluk uygulamaları).

Veriler, 2018–2025 yılları arasında ilgili gastronomi rehberlerinin resmî web siteleri ve yayımlanan raporları aracılığıyla toplanmıştır. Restoranların sürdürülebilirlik uygulamaları, bu rehberlerde belirtilen kriterlere göre içerik analizi yöntemiyle çözümlenmiş ve her bir restoran, belirlenen on kriter kapsamında değerlendirilmiştir. Analiz sonucunda hem Türkiye’de hem de yurtdışında faaliyet gösteren restoranların hangi sürdürülebilirlik uygulamalarını benimsediği, hangi alanlarda öne çıktıkları ve sektöre örnek teşkil edebilecek yönleri sistematik olarak ortaya konmuştur.

## **BULGULAR**

Bu bölümde, araştırmada incelenen ulusal ve uluslararası restoranların sürdürülebilirlik kriterlerine dayalı performansları bütüncül bir yaklaşımla sunulmuştur. Bulgular, tematik ve karşılaştırmalı analiz temelinde yapılandırılmış; ülke ayırımından ziyade rehber bazlı ve uygulama düzeyine göre sınıflandırılmıştır. Bu tercih, araştırmanın amacı doğrultusunda sürdürülebilirlik rehberlerinin yapısal farklılıklarını ve kriter çeşitliliğini öne çıkarmayı, ayrıca her restoranın özgün katkılarını küresel bir çerçevede tartışmayı hedeflemektedir.

### **Michelin Rehberi'nin Yeşil Yıldız Ödül Kategorisi**

Michelin Rehberi, 2020 yılında sürdürülebilir gastronomiye güçlü bir bağlılık gösteren restoranları ödüllendirmek amacıyla “Yeşil Yıldız” kategorisini tanıtmıştır. Bu ödül kapsamında restoranlar; sorumlu tedarik zinciri yönetimi, atıkların azaltılması, biyoçeşitliliğin korunması ve doğal kaynakların verimli kullanımı gibi kriterler doğrultusunda değerlendirilmektedir (Michelin Guide, 2022).

Türkiye’de bu ödüle layık görülen ilk restoran, 2023 yılında İstanbul’daki Neolokal olmuştur. Neolokal, yerel atalık tohumların kullanımı, sıfır atık uygulamaları ve kültürel mirasın korunmasına yönelik faaliyetleriyle dikkat çekmiştir. Şef Maksut Aşkar liderliğindeki ekip, kaybolma riski taşıyan Türk mutfak geleneklerini sürdürülebilir bir perspektifle yaşatmayı amaçlamaktadır (Michelin Guide, 2023a).

2024 yılında ise Yeşil Yıldız alan restoran sayısı artmış; İzmir’den OD Urla, Vino Locale ve Hiç Lokanta ile İstanbul’dan Mikla ve Neolokal bu ödüle layık görülmüştür (Michelin Guide, 2024). 2025 itibarıyla ise İstanbul’dan Casa Lavanda, The Barn ve Telezzüz; İzmir’den Asma Yaprağı; Bodrum’dan Mezra Yalıkavak ve Milas’tan Agora Pansiyon’un da eklenmesiyle toplamda 12 restoran Yeşil Yıldız ödülüne sahip olmuştur. Bu gelişme, Türkiye’de sürdürülebilir gastronomi uygulamalarının çeşitlendiğini ve uluslararası ölçekte görünürlük kazandığını göstermektedir (Michelin Guide, 2025y).

### **The World’s 50 Best Restaurants (Dünyanın En İyi 50 Restoranı) – Sürdürülebilir Restoran Ödülü Kategorisi**

Sürdürülebilir Restoran Ödülü, Food Made Good Global derecelendirme sistemine göre her yıl en yüksek sürdürülebilirlik puanını alan restorana verilmektedir. Etik, sosyal sorumluluk ve çevresel duyarlılık, değerlendirmenin temel kriterleridir. Bu değerlendirme süreci; etik tedarik, toplumsal katkı ve çevresel duyarlılık gibi kriterleri içermektedir. 1-100 arasındaki restoranlar, tedarik, toplum ve çevre

başlıkları altında puanlandırılmaktadır. The World's 50 Best Restaurants tarafından dünya çapında verilen "Sürdürülebilir Restoran Ödülü", bu platformdaki en yüksek çevresel ve sosyal sorumluluk performansına sahip restoranlara verilen ödüdür (The World's 50 Best Restaurants, 2023a).

Bu ödüle bugüne kadar hiçbir Türk restoranı ödül kazanamamıştır (The World's 50 Best Restaurants, 2023a). Hem ulusal hem de uluslararası alanda birçok ödül kazanan Mikla, 2015 yılından 2022 yılına dek her yıl "The World's 50 Best Restaurants" (Dünyanın En İyi 50 Restoranı) listesine girmeyi başarmış tek Türk restoranıdır. 2018 yılında Dünyanın en iyi restoranları arasında 44'üncü sıraya yükselerek büyük bir başarıya imza atmıştır (Mikla Restaurant, 2025). Ayrıca Neolokal ve TURK gibi Türk restoranları genel kategoride The World's 50 Best Restaurants'ın 51-100 listelerinde yer alsa da Sürdürülebilir Restoran Ödülü'ne henüz dahil edilmemiştir (The World's 50 Best Restaurants, 2023b; The World's 50 Best Restaurants, 2025).

### **We're Smart® Green Guide – Yeşil Ödüller**

We're Smart® Green Guide, dünya genelindeki restoranları mevsimlik ve bitki bazlı malzeme kullanımı açısından değerlendiren uluslararası bir sürdürülebilirlik rehberidir. Değerlendirme kriterleri; menünün en az %66'sının meyve ve sebze bazlı olması, mutfak yaratıcılığı, ekolojik ayak izi ve sosyal etki gibi başlıkları kapsamaktadır (We're Smart World, 2025).

Rehberde restoranlar, 1'den 5'e kadar "turp" sembolü ile sıralanır. Bu sıralama, yaratıcı mevsimsel malzeme kullanımı ve sürdürülebilirlik odaklı mutfak uygulamalarını esas alır. Örneğin, 1 Turp gelişim sürecinde olan restoranları, 5 Turp ise en ileri düzeyde sürdürülebilirlik uygulayan bitki öncüsü restoranları temsil eder (We're Smart World, 2025). Her restoranı, mevsimlik malzemelerin yaratıcı kullanımı, menüdeki meyve ve sebze yemeklerinin oranı ve diğer çeşitli sürdürülebilirlik kriterlerine göre 1'den en yüksek puan alan 5'e kadar sıralamaktadır.

1 TURP: "Gelişim sürecinde olan, olağanüstü sebze/meyve hazırlıkları sunan geleneksel bir restoran"

2 TURP: "Şaşırtıcı sebze/meyve hazırlıkları sunan bir sebze elçisi"

3 TURP: "Sürdürülebilirliğe ekstra önem veren, sebze ağırlıklı bir restoran"

4 TURP: "Olağanüstü bir sebze restoranı, temelde yenilikçi ve yaratıcı"

5 TURP: "El değmemiş topraklara giden yolu açan saf bir bitki öncüsü" (We're Smart World, 2025).

Güncel veri tabanına göre, Türkiye'den hiçbir restoran şu an için bu rehberde dahil edilmemiştir (We're Smart World, 2025).

### **Slow Food – Osterie d'Italia – Snail of Approval**

Bu rehberde yer alan restoranlar, Slow Food hareketine bağlılık, geleneksel yöntemlerin kullanımı ve yerel Presidia üreticilerinden malzeme tedariki gibi kriterlere göre seçilmektedir. "Snail of Approval" (Onaylı Salyangoz) gerçek bir Slow Food sertifikasyonudur. Osterie d'Italia, Slow Food'un sadece İtalya'daki restoranları kapsayan ünlü rehberidir. Değerlendirme kriterleri: Yerel/geleneksel üretime bağlılık, Slow Food Presidia ürünlerinin kullanımı ve Biyoçeşitliliğin korunması.

Türkiye'de aktif Slow Food toplulukları bulunmasına rağmen, henüz hiçbir Türk restoranı Osterie d'Italia rehberine girmemiştir. Çünkü rehber yalnızca İtalyan restoranlarına açıktır. (Slow Food, 2025a; Slow Food, 2025b).

### La Liste – Etik Sorumluluk Ödülü

La Liste, öncelikle bir meta-sıralama sistemidir; ancak etik tedarik, adil çalışma koşulları ve toplumsal katılım gibi değerlere sahip restoranlara özel ödüller sunmaktadır. La Liste, dünya çapında 15,000+ restoranı puanlayan bir meta-sıralama sistemidir (1000 puan üzerinden).

"Etik Sorumluluk Ödülü" gerçek bir kategoridir ve şu kriterlere odaklanır: *Etik tedarik*: Yerel/organik ürünler, nesli tükenen türlerin kullanılmaması, *Adil çalışma koşulları*: Eşit ücret, sosyal güvence, mesleki eğitim ve *Toplumsal katılım*: Yerel üreticilerle iş birliği, gıda atıklarıyla mücadele, sosyal projeler.

Top 1000 Restaurants 2025 listesinde Neolokal (İstanbul), Mikla at The Marmara Pera (İstanbul), Turk Fatih Tutak (İstanbul), Od Urla (İzmir), 7 Mehmet (Antalya) yer almaktadır. Ancak hiçbirisi "Etik Sorumluluk Ödülü" almamıştır (La Liste, 2025a; La Liste, 2025b).

### Nordic Swan Ecolabel – Sürdürülebilir Restoran Sertifikası

Kuşu Etiket, resmi İskandinav eko-etiketidir. Nordic Swan Ecolabel, İskandinav ülkelerine (Norveç, İsveç, Danimarka, Finlandiya ve İzlanda) özgü resmî bir çevre etiketidir. Bu sertifika, restoranlar için organik ürün kullanım oranı, enerji verimliliği ve çevresel standartlara uyum gibi kapsamlı sürdürülebilirlik ölçütleri içermektedir (Nordic Swan Ecolabel, 2025). Restoranlara yönelik özel değerlendirme kriterleri arasında; menünün en az %40'ının organik veya ekolojik sertifikalı ürünlerden oluşması, A+++ sınıfı ekipman kullanımı ve LED aydınlatma gibi enerji verimliliği uygulamaları, gıda atığının %20 oranında azaltılması ve tek kullanımlık ürünlerin yasaklanması gibi atık yönetimi politikaları ile sert temizlik malzemelerinin kullanımına yönelik kimyasal kısıtlamalar yer almaktadır. Ancak söz konusu sertifikasyon sistemi yalnızca İskandinav ülkelerinde geçerli olduğundan, Türkiye'deki restoranlar bu etikete başvuru yapamamaktadır (Nordic Swan Ecolabel, 2025).

### Gault&Millau

Gault&Millau sisteminde, resmî ve bağımsız bir "sürdürülebilirlik puanı" ya da "ödül kategorisi" bulunmamaktadır. Sürdürülebilirlik uygulamaları, yalnızca editoryal içeriklerde yer alır; puanlamaya doğrudan yansımaz. Gault&Millau esas olarak gastronomik kaliteye odaklansa da bazı restoran incelemelerinde sürdürülebilir uygulamalara dolaylı olarak değinmektedir. Sürdürülebilirlik, Gault&Millau metinlerinde genellikle: Tedarik zinciri bilgileri, Mevsimsellik ve coğrafi özgünlük ve Geleneksel yöntemlere bağlılık gibi dolaylı yollarla anılır.

2023 Türkiye baskısında, Araka gibi restoranlar yerel tedarik ve mevsimselliğe dayalı mutfak anlayışlarıyla övgü almıştır. Ancak bu övgüler puanlamayı doğrudan etkilememektedir. Gault&Millau 2023–2024 değerlendirmelerinde bu restoranlar sürdürülebilirlik veya yerel odaklı mutfaklar nedeniyle övgü almış, ancak puanları bu kriter dışında belirlenmiştir (örnek olarak, Mikla: 17/20, Neolokal: 16/20) (Gault&Millau Türkiye, 2023b).

### İncili Gastronomi Rehberi

Bu Türkiye'de bulunan yerel rehber, restoranları esas olarak lezzet, hizmet ve kaliteye göre değerlendirir. Resmî bir sürdürülebilirlik ölçütü bulunmamakla birlikte, yerel üreticilerle iş birliği yapan restoranlar metinlerde öne çıkarılmaktadır. Resmî Sürdürülebilirlik Ödül Kategorisi Yoktur. Rehberde yalnızca "Yılın Şefi", "Yılın Restoranı", "En İyi Servis" gibi gastronomik kaliteye dayalı ödüller mevcuttur. Enerji verimliliği, etik tedarik, atık yönetimi gibi çevresel/sosyal kriterler puanlamaya dâhil değildir. İncili rehberi'nin ana değerlendirme kriterleri: lezzet (%40), teknik beceri

(%25), hizmet kalitesi (%20), atmosfer (%15). Yerel ürün kullanımı yalnızca editoryal düzeyde vurgulanır, ancak bu vurgular puanlamayı etkilemez.

İncili Gastronomi Rehberi, sürdürülebilirliği doğrudan değerlendiren bir ödül sistemi sunmamakla birlikte, yerel ürün kullanan restoranları metin düzeyinde öne çıkarmaktadır. Bu yönüyle sürdürülebilir gastronomi açısından dolaylı bir farkındalık yaratmakta; ancak sistematik bir ölçüm, belgelendirme ya da teşvik mekanizması içermemektedir. Birçok restoran yerel ürün kullanımıyla takdir edilse de sürdürülebilirlik adına belirlenmiş bir ödül kategorisi bulunmamaktadır (İncili Gastronomi Rehberi, 2025).

**Tablo 2. Sürdürülebilir Restoran Rehberleri & Ödül Programları Tablosu**

| Program Adı                         | Kapsam                 | Sürdürülebilirlik Kriteri? | Özel Ödül/Kategori           | Kriter Örnekleri                                                                    | Türkiye'de Durum                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------|------------------------|----------------------------|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Michelin Guide</b>               | Küresel                | ✓ Evet                     | Yeşil Yıldız (Green Star)    | Yerel tedarik, atık yönetimi, enerji verimliliği, biyoçeşitlilik koruması.          | <b>Var (12 restoran, 2025):</b> Neolokal (2023), OD Urla, Vino Locale, Hiç Lokanta, Mikla (2024); Casa Lavanda, The Barn, Telezzüz, Asma Yaprağı, Mezra Yalıkavak, Agora Pansiyon (2025). |
| <b>The World's 50 Best</b>          | Küresel                | ✓ Evet                     | Sustainable Restaurant Award | Etik tedarik, kaynak verimliliği, toplumsal katkı.                                  | ✗ Yok<br>*Mikla (44. sıra, 2018), Neolokal, TURK (51-100 listelerinde yer aldı). Ödül kazanan yok.*                                                                                       |
| <b>We're Smart® Green Guide</b>     | Küresel (Bitki Odaklı) | ✓ Evet                     | Green Stars (1-5 Turp)       | Organik/yerel ürün, bitkisel menü oranı (>%66), enerji tasarrufu, sosyal etki.      | <b>Var</b><br>Güncel verilere göre 4 Türk restoranı Turp sembolü elde etmişlerdir. (Mikla, Neolokal, OD Urla, Brava)                                                                      |
| <b>Slow Food – Osterie d'Italia</b> | İtalya                 | ✓ Evet                     | "Snail of Approval"          | Yerel üretici iş birliği, geleneksel yöntemler, mevsimsel menü, GDO'suz malzemeler. | ✗ Yok<br>(Coğrafi kısıtlı: Yalnızca İtalyan restoranları için geçerlidir.)                                                                                                                |
| <b>La Liste</b>                     | Küresel                | ⚠ Kısmen                   | Ethical Responsibility Award | Etik tedarik, adil çalışma koşulları, hayvan refahı,                                | ✗ Yok<br>Sıralamaya girenler var. Neolokal, Mikla, TURK, OD Urla, 7 Mehmet (Top 1000'de, 2025). Ödül kazanan yok.                                                                         |

|                                      |                 |                      |                                       | toplumsal projeler.                                                                |                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------|-----------------|----------------------|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>SRA (Food Made Good)</b>          | UK/Küresel      | ✓ Evet               | Food Made Good Awards                 | 3 ana kriter: Kaynaklar (atık, su), Toplum (eğitim, adil ticaret), Çevre (enerji). | ✗ Yok<br>(İngiltere odaklı ama 2024 yılında üç yıldıza layık görülen Casa Lavanda /Emre Şen)                                                       |
| <b>GRA (Green Restaurant Assoc.)</b> | ABD             | ✓ Evet               | Sertifikalı Yeşil Restoran (4 Yıldız) | Enerji tasarrufu, su koruma, geri dönüşüm, organik menü.                           | ✗ Yok<br>(ABD odaklı, Türkiye’de sertifika altyapısı yok.)                                                                                         |
| <b>Nordic Ecolabel</b>               | İskandinav a    | ✓ Evet               | Nordic Swan Sertifikası               | Organik ürün oranı (>%40), enerji verimliliği, kimyasal kısıtlama, atık azaltımı.  | ✗ Yok<br>(Coğrafi kısıtlı: Sadece İskandinav ülkelerinde geçerlidir.)                                                                              |
| <b>Gault &amp; Millau</b>            | Türkiye/Küresel | ✗ Hayır<br>⚠ Dolaylı | ✗ Yok                                 | Lezzet, teknik, sunum odaklı. Sürdürülebilirlik dolaylı vurgulanabilir.            | Dolaylı anlatım: Araka, Mikla, Neolokal gibi restoranlar yerel/mevsimsel yaklaşımlarıyla metinlerde övülür. Puanlamayı <b>doğrudan</b> et kilemez. |
| <b>İncili Gastronomi Rehberi</b>     | Türkiye         | ✗ Hayır<br>⚠ Dolaylı | ✗ Yok                                 | Yerel üreticilerle iş birliği not edilir; resmî kriter değil.                      | Dolaylı vurgu: Yerel ürün kullanan restoranlar metinlerde öne çıkarılır. Ödül veya puanlama kriteri <b>değildir</b> .                              |

Kaynak: Tablo yazar tarafından derlenmiştir.

Tablo 3. Karşılaştırmalı Tablo – Restoranların Sürdürülebilirlik Kriterlerine Göre Analizi

| Restoran Adı          | Yerel Tedarik | Enerji Verimli liği | Atık Yönetimi     | Sürdürülebilir Gıda | Sertifikasyon      | Sıfır Atık | Kendi Tarımı | Sürdürülebilir Yapı  | Su Yönetimi     | Toplumsal Katkı                                      |
|-----------------------|---------------|---------------------|-------------------|---------------------|--------------------|------------|--------------|----------------------|-----------------|------------------------------------------------------|
| TÜRK/Fatih Tutak      | ✓             | ⚠ (Belirtilmemiş)   | ✓                 | ✓                   | ✗                  | ✓          | ✗            | ✗                    | ✗               | ✓ (Yerel ekonomi)                                    |
| 7 Mehmet              | ✓             | ✓ (Güneş enerjisi)  | ✓                 | ✓                   | ✓ (Green Key)      | ✗          | ✗            | ✗                    | ✓               | ✓ (Kadın kooper.)                                    |
| Neolokal              | ✓             | ✗                   | ✓                 | ✓ (Presidiana)      | ✓ (Yeşil Michelin) | ✓          | ✗            | ✗                    | ✗               | ✓ (Biyocoşkitlilik)                                  |
| Casa Lavanda          | ✓ (%95)       | ✓ (Güneş enerjisi)  | ✓ (Kompost)       | ✓ (Organik)         | ✓ (SRA 3 ★)        | ✓          | ✓            | ✓ (Doğal malz.)      | ✓ (Yağmur suyu) | ✓ (Yerel pazar)                                      |
| Sunset Grill & Bar    | ✓             | ✓ (Rüzgar enerjisi) | ✓                 | ✓                   | ✓ (Yeşil Nesil)    | ✗          | ✓            | ✗                    | ✗               | ✗                                                    |
| Hiç Lokanta           | ✓ (%100)      | ✓                   | ✓ (Sıfır atık)    | ✓ (Organik)         | ✓ (EcoCOOK)        | ✓          | ✓            | ✓ (Geri dönüşüm)     | ✓               | ✓ (Eğitim)                                           |
| Narisa wa (Japonya)   | ✓             | ✓                   | ✓                 | ✓                   | ✓ (Yeşil Michelin) | ✗          | ✓            | ✗                    | ✓               | ✓ (Ağaç dikimi)                                      |
| Chez Panisse (ABD)    | ✓ (%75)       | ✗                   | ✓ (Sıfır çöp)     | ✓ (Organik)         | ✓ (Yeşil Michelin) | ✓          | ✓            | ✗                    | ✗               | ✓ (Edible Schoolyard) "Okulda Tarım Bahçesi Projesi" |
| Le Manoir (İngiltere) | ✓             | ✓                   | ⚠ (Belirtilmemiş) | ✓ (Organik bahçe)   | ✓ (Yeşil Michelin) | ✗          | ✓            | ✗                    | ✗               | ✗                                                    |
| Azurme ndi (İspanya)  | ✓             | ✓ (Güneş enerjisi)  | ✓                 | ✓                   | ✓                  | ✓          | ✓            | ✓ (Yenilenmiş malz.) | ✓               | ✗                                                    |
| Brae (Avustralya)     | ✓ (%90)       | ✓ (Güneş panelleri) | ✓ (Kompost)       | ✓ (Rejeneratif)     | ✓ (SRA 3 ★)        | ✓          | ✓            | ✓ (Eko-suitler)      | ✓ (Yağmur suyu) | ✓ (Hayırsızlık)                                      |

|                     |          |                    |                |                  |   |   |                   |                   |                 |   |
|---------------------|----------|--------------------|----------------|------------------|---|---|-------------------|-------------------|-----------------|---|
| Silo (İngiltere)    | ✓        | ✓                  | ✓ (Sıfır atık) | ✓ (Kökten dala)  | ✗ | ✓ | ✗                 | ✓ (Geri dönüşüm)  | ✗               | ✗ |
| Haoma (Tayland)     | ✓        | ✓ (Akvap onik)     | ✓ (Kompost)    | ✓                | ✗ | ✓ | ✓                 | ✓ (Dikey çiftlik) | ✓ (Yağmur suyu) | ✗ |
| Good Bank (Almanya) | ✓ (%100) | ✓ (LED aydınlatma) | ✗              | ✓ (Pestisit siz) | ✗ | ✗ | ✓ (Dikey çiftlik) | ✗                 | ✗               | ✗ |

**Kaynak:** Tablo yazar tarafından derlenmiştir.

✓ : Uygulanıyor ✗ :Uygulanmıyor

⚠ Sembolü: Bilgi eksikliği durumlarında ⚠ Belirtilmemiş ifadesi için kullanıldı

## TARTIŞMA VE SONUÇ

Bu çalışma hem Türkiye’de hem de küresel ölçekte faaliyet gösteren restoranların sürdürülebilirlik uygulamalarını çok boyutlu bir bakış açısıyla analiz etmektedir. Karşılaştırmalı analiz sonuçları, sürdürülebilir restoran operasyonlarının özellikle yerel kaynak kullanımı, enerji verimliliği, atık yönetimi ve sürdürülebilir gıda gibi temel kriterler etrafında şekillendiğini ortaya koymuştur. Türkiye’deki restoranların, yabancı işletmelerle karşılaştırıldığında, sertifikasyon alanında daha aktif ve istekli olduğu; buna karşılık küresel örneklerin, uygulama derinliği ve kapsamı açısından daha sistematik bir yapı sergilediği gözlemlenmiştir.

Bu araştırma, sürdürülebilir restoran yönetimine ilişkin literatüre çok boyutlu içerik analizi çerçevesi sunarak katkıda bulunmaktadır. Özellikle Legrand et al. (2010) temelli sınıflandırmanın, uluslararası rehberler ve sertifikasyon sistemlerinden (Michelin Yeşil Yıldız, EcoCook, SRA vb.) elde edilen kriterlerle harmanlanması, literatürde sınırlı sayıda çalışmada rastlanan entegre bir analiz imkânı sağlamıştır (Apak & Gürbüz, 2022; Emirdağ, 2019). Bu durum, yalnızca tematik sürdürülebilirlik analizlerinin değil, aynı zamanda uygulamaya dayalı ölçütlerin de akademik araştırmalarda kullanılabileceğini göstermesi açısından önemlidir.

Ayrıca çalışma, sürdürülebilirlik uygulamalarını yalnızca çevresel değil; sosyal, ekonomik ve yapısal boyutlarıyla birlikte incelemesi bakımından literatürdeki kavramsal eksiklikleri tamamlamaktadır. Bu yönüyle, özellikle “yeşil beyazlama” (greenwashing) riski taşıyan yüzeysel yaklaşımların ötesine geçerek, belgeye dayalı uygulamaları analiz etmesi literatüre özgün bir değer katmaktadır (Kaya & Ünal, 2023).

Uygulama düzeyinde ise bu çalışma, restoran yöneticilerine, sektör profesyonellerine ve politika yapıcılara yönelik kapsamlı çıkarımlar sunmaktadır. Türkiye’deki restoranların sürdürülebilirlik alanındaki kurumsal sertifikasyonlara erişim konusunda başarılı örnekler sergilediği; ancak uygulama düzeyinde küresel örneklerle karşılaştırıldığında hâlen gelişim alanları bulunduğu tespit edilmiştir. Nitekim önceki araştırmalar da bu durumu desteklemektedir. Akay ve Yılmaz (2023), atık ayrıştırma, geri dönüştürülebilir materyallerin toplanması ve yerel üreticilerden gıda temini gibi stratejilerin öne çıktığını belirtmiş; dış denetim mekanizmalarının bu uygulamaların kurumsallaşmasını kolaylaştırdığını vurgulamıştır. Emirdağ (2019) ise yöneticilerin su, enerji ve atık yönetiminde aktif stratejiler benimsediğini; ancak sosyal sorumluluk ve geri dönüşüm gibi alanlarda bilgi eksikliği

nedeniyle uygulamada zorluklar yaşandığını aktarmıştır. Yazıcıoğlu vd. (2018) ve Sünnetçioğlu (2013) da sektörde sürdürülebilirlik bilincinin sınırlı olduğunu ortaya koymaktadır. Bu bulgular, uygulamaların etkinliğini artırmak için sektöre özgü kapsamlı eğitim ve destek mekanizmalarına ihtiyaç duyulduğunu göstermektedir. Özellikle enerji dönüşümü, sıfır atık sistemleri, yerinde üretim uygulamaları ve sürdürülebilir inşaat gibi alanlarda ise sektörel kapasitenin daha ileri düzeyde uygulamalarla güçlendirilmesi gerekmektedir.

Bu bağlamda çalışma, Türkiye'nin sürdürülebilir gastronomi potansiyelini en üst düzeye çıkarmak için çok paydaşlı bir sertifikasyon ve eğitim sistemine ihtiyaç duyduğunu vurgulamaktadır. Yerel gastronomi rehberlerinde sürdürülebilirlik kriterlerinin sistematik biçimde değerlendirme ölçeğine dâhil edilmesi; restoranların karbon ayak izi, su tüketimi ve gıda israfı gibi alanlarda düzenli veri izleme mekanizmalarıyla desteklenmesi gerekmektedir. Aynı zamanda kamu kurumları ve sivil toplum kuruluşlarının iş birliğiyle yürütülecek toplumsal farkındalık ve yerel üretici destek programları hem çevresel hem de ekonomik sürdürülebilirlik açısından sektörün gelişimine katkı sağlayacaktır.

Türkiye'deki restoranlar, özellikle yabancı işletmelerle karşılaştırıldığında, sertifikasyon çalışmalarında gayretlilik ve tutarlı sürdürülebilirlik faaliyetlerinde aktiflik sergilediği görülmektedir. Yerel ağlarla sağlam bağlantılar kurmak, sürdürülebilir bir gıda tedarikini sağlamada önemli bir fayda sağlar. Bu bulgular hem akademik ilişkileri hem de bölgesel planlamayı aydınlatacaktır. Çevreye duyarlı politikaların teşviki, sürdürülebilir restoranların pazarlama ve operasyonel çabalarını artıracaktır.

Sürdürülebilir kalkınma çerçevesinde, hükümetler ve düzenleyici kuruluşlar, işletmeler arasında çevreye duyarlı davranışları teşvik etmek veya zorunlu kılmak için bir dizi adım atmıştır. Atık yönetimi ve çevre koruma politikaları genellikle yasal sorumluluklar getirir. İşletmelerin sürdürülebilir uygulamalara daha fazla katılımı, çevre üzerindeki toplam etkilerini azaltır ve çevre bilincini artırır. Bunu yaparak, şimdiki ve gelecek nesiller için daha yaşanabilir ve sürdürülebilir bir dünya oluşturmak mümkündür.

Türkiye'de sürdürülebilirlik odaklı gastronomi rehberlerinin uygulanmasının yetersiz olduğu görülmektedir. Yerel ürün çeşitliliği ve zengin mutfak mirasına sahip olan Türkiye'nin, bu alandaki potansiyelini en üst düzeye çıkarmak için çok paydaşlı bir sertifikasyon ve eğitim sistemine ihtiyaç duyduğu sonucuna varılabilir.

#### KAYNAKÇA

- Akay, E., & Yılmaz, İ. (2023). Zincir yiyecek içecek işletmelerinde sürdürülebilirlik uygulamaları. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 7(1), 211–223.
- Apak, Ö. C., & Gürbüz, A. (2022). Sürdürülebilir restoran işletmeciliği uygulamaları üzerine bir içerik analizi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 194–209.
- Azurmendi. (2020). Sustainable Azurmendi. Erişim tarihi: 13.04.2025, <https://azurmendi.restaurant/wp-content/uploads/2020/03/02-Sustainable-Azurmendi.pdf>
- Belmond. (2025). Sustainability at Le Manoir aux Quat'Saisons. Erişim tarihi: 13.04.2025, <https://www.belmond.com/hotels/europe/uk/oxfordshire/belmond-le-manoir-aux-quat-saisons/about#sustainability>
- Brae Restaurant. (2025). Sustainability statement. Erişim tarihi: 13.04.2025, <https://www.braerestaurant.com/sustainability-statement>

- Casa Lavanda. (2025). Etiklerimiz. Erişim tarihi: 13.04.2025, <https://www.casalavanda.com.tr/etiklerimiz>
- Corbin, J., & Strauss, A. (2008). *Basics of qualitative research: Techniques and procedures for developing grounded theory*. Thousand Oaks, CA: Sage.
- Çetinoğlu, D., Mesci, Z., & Mesci, M. (2017). Yeşil restoranların uygulanabilirliğine yönelik bir inceleme: Akçakoca örneği. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 4(1), 112–120.
- Davies, T., & Konisky, D. M. (2000). *Environmental implications of the foodservice and food retail industries*. Washington, DC: Resources for the Future. Erişim tarihi: 21.03.2025, <https://media.rff.org/documents/RFF-DP-00-11.pdf>
- Dilek, S. E. (2016). Sürdürülebilir turizm uygulamaları. N. Koçak (Ed.), *Sürdürülebilir Turizm Yönetimi* (ss. 219–303). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Emirdağ, A. (2019). *Restoran yöneticilerinin bakış açısıyla sürdürülebilir uygulamaların önündeki engeller: İzmir örneği* (Yüksek lisans tezi). Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Engin, E., & Akgöz, B. (2013). Sürdürülebilir kalkınma ve kurumsal sürdürülebilirlik çerçevesinde kurumsal sosyal sorumluluk kavramının değerlendirilmesi. *Selçuk İletişim*, 8(1), 85–94. <https://doi.org/10.18094/si.78508>
- Gault & Millau Türkiye. (2023a). TURK Fatih Tutak. Erişim tarihi: 13.04.2025, <https://www.gaultmillau.com.tr/turk-fatih-tutak-2/>
- Gault & Millau Türkiye. (2023b). Türkiye rehberi değerlendirme sistemi. Erişim tarihi: 15.06.2025, <https://www.gaultmillau.com.tr/>
- Gilg, A., Barr, S., & Ford, N. (2005). Green consumption or sustainable consumer. *Futures*, 37, 481–504.
- Gladwin, T. N., Kennelly, J. J., & Krause, T. S. (1995). Shifting paradigms for sustainable development: Implications for management theory and research. *Academy of Management Review*, 20(4), 874–907.
- GOOD BANK. (2025). Standortfinder. Erişim tarihi: 13.04.2025, <https://shop.good-bank.de/pages/standortfinder>
- Green Key. (2022). 7 Mehmet: The first restaurant in Turkey to receive a Green Key certification. *Green Key Global*. Erişim tarihi: 13.04.2025, <https://www.greenkey.global/stories-news-1/2022/4/15/wi8cufozga67prmse6fpnbv39m2600>
- Green Restaurant Association (GRA). (2025). Green restaurant certification standards. Erişim tarihi: 13.04.2025, <http://www.dinegreen.com/certification-standards>
- HAOMA. (2025). Sustainability. Erişim tarihi: 13.04.2025, <https://www.haoma.dk/home/sustainability/>
- HİÇ Urla. (2025). Sürdürülebilirlik. Erişim tarihi: 13.04.2025, <https://hicurla.com/surdurulebilirlik/>
- Higgins-Desbiolles, F., Moskwa, E., & Wijesinghe, G. (2019). How sustainable is sustainable hospitality research? A review of sustainable restaurant literature from 1991 to 2015. *Current Issues in Tourism*, 22(13), 1–30.
- İpar, M. S., Babaç, E., & Kök, A. (2020). Yeşil restoranlara yönelik müşteri yorumlarının içerik analizi ile değerlendirilmesi. *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel*, 3(2), 260–269.
- İncili Gastronomi Rehberi. (2025). İlkeler sayfası. Erişim tarihi: 15.06.2025, <https://inciligastronomirehberi.hurriyet.com.tr/sayfa/ilkeler>

- Kaya, M. C., & Ünal, A. (2023). Yiyecek-içecek işletmelerinde çevre duyarlı uygulama örnekleri. O. Çelen & A. Ünal (Ed.), *Turizm ve destinasyon araştırmaları III* (ss. 185–192). Çanakkale: Paradigma Akademi.
- Kim, M. J., & 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.
- Köroğlu, Ö., Buzlukçu, C., Ulusoy Yıldırım, H., & Oflaz, M. (2019). Ekolojik tarım turizm faaliyetlerine katılan ziyaretçilerin ekolojik çiftliklere yönelik beklenti ve algılarının tespit edilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(1), 25–45.
- La Liste. (2025a). La Liste method. Erişim tarihi: 15.06.2025, <https://www.laliste.com/en/method>
- La Liste. (2025b). La Liste World Rankings. Erişim tarihi: 15.06.2025, <https://www.laliste.com/en/laliste/world>
- Legrand, W., Sloan, P., Simons-Kaufmann, C., & Fleisher, S. (2010). A review of restaurant sustainable indicators. J. S. Chen (Ed.), *Advances in Hospitality and Leisure* (Cilt 6, ss. 167–183). Emerald Group Publishing Limited.
- Lorenzini, B. (1994). The green restaurant. Part II. Systems and service. *Restaurant & Institutions*, 104(11), 119–136.
- Michelin Guide. (2022). Michelin introduces a new distinction: The green star. Erişim tarihi: 15.06.2025, <https://guide.michelin.com/tr/tr/article/features/the-michelin-green-star-tr>
- Michelin Guide. (2023a). 53 restaurants spotlighted in the first selection of the Michelin Guide Istanbul. Erişim tarihi: 15 Haziran 2025, <https://guide.michelin.com/tr/tr/article/michelin-guide-ceremony/53-restaurants-spotlighted-in-the-first-selection-of-the-michelin-guide-istanbul-tr>
- Michelin Guide. (2024). İzmir ve Bodrum mutfakları Michelin Rehberi... Erişim tarihi: 15.06.2025, <https://guide.michelin.com/tr/tr/article/michelin-guide-ceremony/izmir-ve-bodrum-mutfaklari-michelin-rehberi-istanbul-izmir-bodrum-2024-seckisine-harika-bir-giris-yapti>
- MICHELIN Guide. (2020). Going green at Chez Panisse. Erişim tarihi: 13.04.2025, <https://guide.michelin.com/us/en/article/sustainable-gastronomy/sustainability-green-star-chez-panisse> adresinden erişildi.
- MICHELIN Guide. (2025). Chez Panisse– Berkeley- a MICHELIN Guide restaurant. Erişim tarihi: 13.04.2025, <https://guide.michelin.com/tr/en/california/berkeley/restaurant/chez-panisse>
- MICHELIN Guide. (2025). Narisawa – Tokyo. Erişim tarihi: 13.04.2025, <https://guide.michelin.com/tr/tr/tokyo-region/tokyo/restaurant/narisawa>
- MICHELIN Guide. (2025). Neolokal – Istanbul. Erişim tarihi: 13.04.2025, <https://guide.michelin.com/tr/tr/istanbul-province/istanbul/restaurant/neolokal>
- Michelin Guide. (2025y). Michelin Guide Turkey: Green star restaurants 2025. Erişim tarihi: 15.06.2025, [https://guide.michelin.com/tr/tr/selection/turkey/restaurants/sustainable\\_gastronomy](https://guide.michelin.com/tr/tr/selection/turkey/restaurants/sustainable_gastronomy)
- Mikla Restaurant. (2025). Hakkında. Erişim tarihi: 15 Haziran 2025, <https://www.miklarestaurant.com/hakkinda>
- NARISAWA. (2025). Philosophy. Erişim tarihi: 13.04.2025, <https://www.narisawa-yoshihiro-en.com/philosophy>
- Neolokal. (2025). Neolokal. Erişim tarihi: 13.04.2025, <https://www.neolokal.com/>

- Nordic Swan Ecolabel. (2025). Criteria for restaurants. Erişim tarihi: 15.06.2025, <https://www.nordic-ecolabel.org/>
- SILO. (2025). Zero waste philosophy. Erişim tarihi: 13.04.2025, <https://www.silolondon.com/pages/zero-waste-philosophy>
- Slow Food. (2025a). Osterie d'Italia – 2024. Erişim tarihi: 15.06.2025, <https://www.slowfood.it/>
- Slow Food. (2025b). Snail of Approval. Erişim tarihi: 15.06.2025, <https://www.slowfood.com/>
- Sunset Grill & Bar. (2025). Sunset Grill & Bar. Erişim tarihi: 13.04.2025, <https://www.sunsetgrillbar.com/tr-TR/sunset-grill-and-bar>
- Sözüer, A. (2011). İşletmeleri çevreye duyarlı politikalar uygulamaya iten güçler. *Organizasyon ve Yönetim Bilimleri Dergisi*, 3(2), 47–56.
- Sünnetçioğlu, S., & Yılmaz, B. S. (2015). Sürdürülebilir restoran uygulamaları üzerine bir değerlendirme. *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(1), 94–114.
- Şimşek, N., & Akdağ, G. (2017). Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında yeşil nesil restoranları. *The Journal of Academic Social Science Studies: International Journal of Social Science*, (60), 351–368. <http://dx.doi.org/10.9761/IASSS7280>
- Taş, D., & Olum, E. (2020). Yiyecek-içecek sektöründe sürdürülebilirlik ve yenilikçi yaklaşımlar. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(3), 3082–3098. <https://doi.org/10.26677/TR1010.2020.527>
- The World's 50 Best Restaurants. (2023a). Sustainable Restaurant Award – Partner page. Erişim tarihi: 15.06.2025, <https://www.theworlds50best.com/partners/sustainable-restaurant-association.html>
- The World's 50 Best Restaurants. (2023b). The World's 50 Best Restaurants 2023: Places 51–100. Erişim tarihi: 15.06.2025, <https://www.theworlds50best.com/stories/News/the-worlds-50-best-restaurants-2023-51-100-list.html>
- The World's 50 Best Restaurants. (2025). The World's 50 Best Restaurants 2025: Places 51–100. Erişim tarihi: 15.06.2025, <https://www.theworlds50best.com/stories/News/the-worlds-50-best-restaurants-2025-51-100-list.html>
- VisitBerlin. (2025). GOOD BANK. Erişim tarihi: 13.04.2025, <https://www.visitberlin.de/en/good-bank>
- Wang, Y. F., Chen, S. P., Lee, Y. C., & Tsai, C. T. (2013). Developing green management standards for restaurants: An application of green supply chain management. *International Journal of Hospitality Management*, 34, 263–273.
- We're Smart World. (2025). We're Smart Green Guide. Erişim tarihi: 15.06.2025, <https://weresmartworld.com/we-re-smart-green-guide>
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2018). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri* (11. Baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.