

Sürdürülebilir Gastronomi Turizmine Kavramsal Bakış: Eko-Gastronomik Bir Araştırma

Melih Aydın¹

Özet

Gastronomi turizmi, yemek konusu etrafında şekillenen bir turizm alt dalıdır. Bir özel ilgi turizmi çeşidi olan gastronomi turizminde yemek, temel ihtiyaç unsuru olmanın dışında, önemli bir turist motivasyon aracıdır ve turist karar verme sürecinde önemli bir değişkendir. Gastronomi turizmi sayesinde turistler yöreyle, o yörede yaşayan insanlarla, mekânla ve kültürle bağ kurarak yemek aracılığıyla bir turistik deneyim elde ederler. Yöresel bir lezzetin hazırlık aşamasından tüketilmesine, tadım deneyimlerinden yemek festivallerine, yemeğin sembolik tüketiminden bir kültür ögesi olarak kavranmasına kadar geniş bir yelpazede incelenen gastronomi turizmi, sürdürülebilir çerçevede gerçekleştirildiği takdirde yemek ritüellerinin ve mutfağın özünün gelecek nesillere aktarılması mümkün olmaktadır. Sürdürülebilir gastronomi turizmi yalnızca doğal çevre ile ilgili değil, bunun yanında yerli üretimin teşvik edilmesi, yerel istihdamın desteklenmesi, atık ve plastik yönetimi, üreticilerin korunması, gastronomide sürdürülebilirlik eğitimi, sağlık ve sürdürülebilirlik bilinci gibi konuları da kapsamaktadır. Bu çalışmada, sürdürülebilir gastronomi turizmi kavramsal olarak ele alınmıştır. Gastronomi turizminin sürdürülebilir çerçevede yürütülmesi kapsamında gerçekleştirilen uygulamalar ve bununla ilgili yaşanan sorunlar sosyal, kültürel, çevresel ve ekonomik yönleriyle incelenmiştir. Ayrıca, dünyadan sürdürülebilir gastronomi turizmiyle ilgili örnek teşkil edecek birtakım uygulamalarla kavram zenginleştirilmiştir.

1. Giriş

Yemek olgusu, temel bir insan ihtiyacı olmanın yanında, turist motivasyonunun belirlenmesi yönüyle de önemli bir değişkendir. Bir özel ilgi turizmi türü olan ve yemeği konu edinen gastronomi turizmi ise, turistlerin

1 Doç. Dr., Kilis 7 Aralık Üniversitesi, Turizm ve Otelcilik M.Y.O., Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, maydin@kilis.edu.tr , <https://orcid.org/0000-0003-1488-9325>

destinasyon tercihlerinde başat etmen olarak karşımıza çıkmaktadır. Turistin ziyaret karar verme sürecinde rol oynayan başlıca etmen gastronomi olduğunda, gastronomi turizmi kavramsal karşılığını bulmaktadır. Yabancı literatürde gastronomi turizmi; cuisine tourism, culinary tourism, gastronomic tourism, gourmet tourism, food tourism, foodie tourism gibi terimlerle kavramsallık kazanmaktadır. Sayılan terimlerin Türkçe dilindeki karşılıkları farklı adlandırmalarla ifade edilmekte olsa da genel anlamda bu terimler, “gastronomi turizmi” kavramına karşılık gelmektedir. Literatürde, yemek turizmi kavramı da gastronomi turizmiyle eş anlamlı olarak kullanılabilir.

Gıda sistemlerinin, mevcut insan kaynaklı sera gazı emisyonlarının yaklaşık olarak %30’undan (Unep, 2023) sorumlu olduğu göz önünde bulundurulduğunda, gastronomide sürdürülebilirliğin önemi daha iyi anlaşılmaktadır. Ayrıca son yıllarda sürdürülebilirlik olgusu, birçok alanda giderek daha fazla önem kazanmaya başlamıştır. Gastronomik temelde, yerel ürünlerin tüketilmesinden yöre halkının desteklenmesine, doğal çevrenin sahip olduğu kıt kaynakların verimli kullanılmasından israfın azaltılmasına, yenilenebilir enerji kaynaklarının tercih edilmesinden plastik kullanımının azaltılmasına kadar geniş bir çerçevede incelenen sürdürülebilirlik, gastronomi turizmi bağlamında “sürdürülebilir gastronomi, eko-gastronomi, yeşil gastronomi” gibi kavramlarla ifade edilmektedir. Bu araştırmada, sürdürülebilir gastronomi turizmi kavramsal olarak ele alınacak olup, gastronomi turizminde sürdürülebilirlik uygulamaları, dünyadan farklı örneklerle irdelenecektir.

2. Gastronomi Turizmi

Bütün insanların beslenmek zorunda olduğu gerçeğinden hareketle, turistlerin de yemeğe ihtiyaç duyması beklenir ancak her turist, gastronomi turisti kategorisinde değerlendirilmemelidir. Leer (2020) gastronomi turizmi uygulamalarını, yerli ya da yabancı turistleri hedef alan ve maddi, kültürel, pratik ya da diğer türdeki yiyecek ve/veya içecek uygulamalarına odaklanan tüm uygulamalar olarak tanımlamaktadır. Turizm perspektifinden yemek, bir yerin mutfağını tanımlar ve birçok şekilde ve farklı etkileşimlerde kullanılır. Yemek; gelenekleri, hikâyeleri ve sembolleri temsil ettiği için turist bu noktada performans, katılım ve sorgulama yoluyla kendisine bir deneyim yaratır. Bunlar, yeni deneyimlere duyulan arzu, yemek pişirme dersleri, yemeğin kendisi, el yapımı yiyecek ve içecek parkurları, yemek tadımı ve çiftlik turları veya sadece o destinasyondaki mutlaka yenmesi gereken bir yemeğin ritüelini gerçekleştirmek gibi yeni turist motivasyonlarının bir temsili olarak karşımıza çıkabilir (Ellis vd., 2018).

İnsan davranışı, büyük ölçüde yeme davranışı ile kültürel kurumlar arasında bir etkileşim olarak gelişmiştir. Bunun karşılığında insan davranışları anatomiye, fizyolojiye ve insanın evrim sürecini etkilemektedir. Bütün bunların bir sonucu olarak yemek, insanın biyolojisinden, davranışlarından ve hayatta kalmak adına yaşam koşullarına karşı geliştirdikleri adaptasyondan ayrılamaz (Farb & Armelagos, 1980).

Yemek, çoğu zaman turistik deneyimin bir parçasıdır ancak yemeğe başlı başına ilgi duyan turistlerin oluşturduğu ayrı bir kanal bulunmaktadır. Hall & Sharples'e (2004) göre gastronomi turizminin tanımlanmasında, seyahat deneyiminin bir parçası olarak gıda tüketen turistler ile faaliyetleri, davranışları ve hatta destinasyon seçimleri yemeğe olan ilgiden etkilenen turistler arasında ayırım yapılması gerekmektedir. Robinson & Getz (2014), gastronomi turizmi deneyimlerini arzu eden ve gerçekleştiren bireylerin, temelde yemek tutkusu olan bireyler olduğunu savunur. Buna göre bu bireyler "foodie" olarak adlandırılan turistlerdir. Araştırmacılar ayrıca, turizm destinasyonlarının gastronomi turistlerini çekebilmesi için, onların yemekle olan ilişkilerinin, seyahat motivasyonlarının ve tercihlerinin ve seyahat kalıplarının, bunun yanında arzu ettikleri deneyim ve faydaların çok iyi anlaşılması gerektiğine dikkati çeker. Long (2024), turizmin kendi içinde seyahat etmeyi gerektirdiğini vurgulayarak, gastronomi turizminin, yaşanılan yerden uzakta gerçekleşmesi gerektiğine dikkati çeker. Long'a göre, çok yaygın ve her yerde bulunabilen bir gastronomik unsur için belirli bir destinasyona seyahat etmeye lüzum olmayacaktır. Bu bağlamda Amerika'dan bir örnek veren Long, jöle salatalar, ağır et ve patates yemekleri, konserve çorbalardan yapılan güveçler, şeker yüklü tatlılar ve ana yemekler, işlenmiş gıdalara bağımlılık ve pizza, patates kızartması ve hamburger gibi popüler ana akım ürünlerin, günlük yemekleri ve kutlama ziyafetlerini oluşturduğunu ve bunun bir yerel kültürü yansıtmaya rağmen sorun teşkil eden bir durumun ortaya çıktığını vurgular. Bu anlamda miras, geleneksellik, kadim tarih gibi kriterlerden uzak bu fastfood kültürünün, gerçekte ne kadar "yerel gastronomik değeri" yansıtmakta olduğu soru işareti oluşturmaktadır.

Belirli bir yemek türünü veya belirli bir bölgenin ürünlerini deneyimleme hatta belirli bir şefin yemeklerini tatma arzusu, gastronomi seyahatleri için ana motivasyondur. Özel ilgi seyahatinin bir biçimi olarak gastronomi turizmi, yemek ve şaraba ilgi duyan tüketicileri yansıtan aşçılık, gastronomi, gurme veya mutfak turizminin bir örneği olarak kabul edilebilir. Bu durum, gastronomi turistlerinin seyahat davranışını ve karar verme sürecini etkilemede yemeğin birincil bir faktör olma gerekliliğini ortaya koymaktadır (Hall, 2004). Gastronomi turizmi, turistlerin yemek vasıtasıyla mekânla etkileşimlerini anlamak olarak da tanımlanabilir (Ellis vd., 2018).

Gastronomi turizmi pazarının, 2023 yılında yaklaşık 1 milyar \$ olduğu tahmin edilmektedir. 2033 yılına kadar Pazar büyüklüğünün 4 milyar \$'ı aşması beklenmektedir. Bu bağlamda, gastronomi turizmi endüstrisinin 2023'ten 2033'e kadar %15,20'lik bir yıllık bileşik büyüme oranı kat etmesi beklenmektedir (futuremarketinsights.com).

Gastronomi turizmi faaliyetleri arasında özel çiftçi pazarları, gıda etkinlikleri ve festivalleri ve hatta gıdanın kültürel bir eser olduğu kültürel etkinlikler yer almaktadır. Bu kültürel tema, otantikliğin de önemli bir bileşen olarak gastronomi turizmi alanına girdiğini göstermektedir (Robinson & Getz, 2014). Bunun yanında kırsal gastronomi turizmi, pandemi sonrasında özellikle kadınlar ve şehir dışından gelen turistler arasında daha popülerleşmeye başlamıştır. Ayrıca pandemi sonrasında, turistlerin çevreyle ilgili tercihleri değişime uğramıştır. Turistler pandemi sonrası dönemde daha doğal, kırsal ve sağlıklı çevre faktörlerini göz önünde bulundurarak seyahatlerini gerçekleştirirken, yapay çevre faktörlerinin çekicilikleri ise azalmaya başlamıştır (Yang vd., 2024). Eşsiz mutfak deneyimleri arayan gezginlerden gelen talebin artmasıyla birlikte, gastronomi turizmi güçlü bir pazar görünümüne tanık olmaktadır. Tüketiciler otantik yerel mutfağı giderek daha fazla takdir etmekte ve gastronomik ilgi alanlarını tatmin etmek için yeni yerleri ziyaret etmeye hevesli hale gelmeye başlamışlardır. Bu eğilim, yemek odaklı seyahat firmalarının, yemek turlarının, yemek atölyelerinin ve yemek festivallerinin sayısını artırmıştır. Sosyal medya platformları ve çevrimiçi incelemeler, gezginlerin deneyimlerini ve tavsiyelerini paylaşmalarına olanak tanıyarak gastronomi turizminin teşvik edilmesine önemli katkılar sağlamıştır (futuremarketinsights.com). Öte yandan gastronomi turistleri, durgun faaliyetlerden ziyade aktif faaliyetlerle ilgilenmektedir ve gastronomi turistlerinin turistik aktiviteleri, deneyim ekonomisi kapsamına girmektedir (Robinson & Getz, 2014).

3. Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi

1987 yılında Birleşmiş Milletler Brundtland Komisyonu, sürdürülebilirliği "gelecek nesillerin ihtiyaçlarını karşılama yeteneğinden ödün vermeden bugünün ihtiyaçlarını karşılamak" olarak tanımlamıştır. Sürdürülebilir turizm ise, Birleşmiş Milletler tarafından: "Mevcut ve gelecekteki ekonomik, sosyal ve çevresel etkilerini tam olarak dikkate alan, ziyaretçilerin, endüstrinin, çevrenin ve ev sahibi toplulukların ihtiyaçlarını ele alan turizm" olarak tanımlanmıştır (United Nations, 2024). Sürdürülebilir gastronomi ise, gıdaların çevreye duyarlı şekilde üretilmesi ve bunların hem zihni hem de bedeni besleyecek şekilde hazırlanması ve yenmesi ile ilgilidir. Sürdürülebilir gastronomi, eko-gastronomi olarak da adlandırılabilir. Sürdürülebilir

turizmde bir destinasyonu ziyaret eden turistler, gelişen bir sistem içindeki tüm bileşenlerle etkileşim halinde olup, oradaki topluluğun bir parçasıdır (Scarpato, 2002).

Sürdürülebilir gastronomi, işletmecilerin ve bölgenin ekonomik hedeflerini destekleyen, sosyal hedeflere ulaşılmasını sağlayan, bireylerin ve toplulukların refahını artıran ve çevre üzerindeki olumsuz etkilerin sınırlandırılmasına katkıda bulunan çözümler uygulayarak sürdürülebilir kalkınma ruhuyla hareket etme ihtiyacını dikkate alır. Gastronominin sürdürülebilir formu olan bu kavram, gelecek nesillerin refahını da dikkate alarak uzun vadeli bir bakış açısı benimser ve farklı paydaşlar arasındaki etkileşime dayanır. Sürdürülebilir gastronomi çevreyi gözeterek, gıda hammaddelerinin işlenerek yemeye hazır yiyecek ve içeceklerle dönüştürülmesi ve bunların satış noktasında tüketime hazır hale getirilerek alıcılara sunulması temelinde tüketicilerin beslenme ihtiyaçlarını karşılamaya odaklanmakta, bunun yanında eğlence, boş zaman gibi diğer ihtiyaçları karşılamak için ek hizmetleri de içermekte olan bir ticari faaliyettir (Malinowska vd., 2024). Tanım ve açıklamalardan da anlaşılacağı üzere, sürdürülebilir gastronomi yalnızca çevresel kaygılarla hareket etmemektedir. Gastronominin bu yeşil biçimi çevreyi merkeze aldığı gibi farklı paydaşları, üreticileri, tüketicileri ve gelecek nesillerin refahını da gözetilen bir anlayışla ilerlemektedir. Sürdürülebilir gastronomi, yöredeki kültürü ve geleneği yaşatır. Bir yörenin geleneği ve kültürü ise turizmi yaratır.

Bir tüketim ekonomisi ögesi olarak yiyecek ve içecek, gastronomi turizmi faaliyetlerinin özünü teşkil etmektedir. Dünyada canlı yaşamının devamı ve çevresel sürdürülebilirliğin de anahtarı olan gıdanın sürdürülebilir yönetimi, gelecek nesiller için hayati önem taşımaktadır. Tablo 1’de, dünya genelinde yiyecek ve içeceğin çevreye yönelik etkisi gösterilmektedir. Tablodan da anlaşılabilirdiği üzere, dünyada kullanılan tatlı suyun %70’ini, insanlar tarım için kullanmaktadır. Tüketilecek olan gıdaların taşınmasında yaşanan gıda kayıpları yaklaşık %14 seviyesindedir. En çarpıcı sonuç ise, dünyada yılda 2,12 milyar ton gıdanın israf edilmesidir. Bunun yanında gıda atıkları, küresel sera gazı emisyonları içerisinde yaklaşık %10’luk bir dilimi oluşturmaktadır (climateseed.com).

Tablo 1. Dünya Genelinde Yiyecek ve İçeceğin Çevreye Yönelik Etkisi

<i>Dünyadaki Tatlı Su Kullanımı</i>	<i>%70’i tarım için</i>
<i>Nakliye Sırasında Yaşanan Gıda Kaybı</i>	<i>%14</i>
<i>Yılda israf edilen gıda miktarı</i>	<i>2,12 milyar ton</i>
<i>Gıda Atıklarının Küresel Sera Gazı Emisyonları İçindeki Payı</i>	<i>% 8-10</i>

(Kaynak: Climateseed.com)

Gastronomide sürdürülebilirlik, yiyeceklerin hazırlanmasının doğal kaynakları israf etmeyecek şekilde yapılması ve çevreye veya sağlığa zarar vermeden gelecekte de devam ettirilebilmesi fikridir. Sürdürülebilir gastronomi, mevsimlik malzemeleri ve üreticileri önemser, vahşi yaşamı ve mutfak geleneklerini korur. Sürdürülebilir gıda ve tarıma yönelik ortak bir vizyon, sürdürülebilirliği sağlamak için sosyal, ekonomik ve çevresel boyutları eşit şekilde ele almalıdır. Tüm kültürler ve medeniyetler sürdürülebilir kalkınmaya katkıda bulunabilir ve bu kalkınmanın önemli destekçileridir (Martin-Rios, 2020). Bunun yanında gastronomide geleneğin, geleceğe aktarımı da önemlidir (Yıldız vd., 2018). Yeni bir trend olarak, mevcut malzemelere göre günlük olarak değişen menüler sürdürülebilirliğe işaret ederken, aynı zamanda mevsimselliği temsil etmekte ve gıda israfını azaltmaktadır (Csapody, Ásványi, & Jászberényi, 2022). Gıda sistemleri içerisinde gıda israfının önüne geçmek önemlidir zira gıda sistemleri, mevcut insan kaynaklı sera gazı emisyonlarının yaklaşık %30'undan sorumludur ve hayvansal ürünler bu emisyonların yaklaşık %60'ını oluşturmaktadır (Unep, 2023). Bu nedenle gastronomi turizmi, ziyaretçileri yerel gıda kültürlerini, ürünlerini ve faaliyetlerini keşfetmeye çektiği için sürdürülebilir beslenme şekillerini teşvik etmek adına önemli bir fırsat sunmaktadır (Naderi et al., 2024).

Yemek, deneyim ekonomisine dayanır ve değerler birlikte yaratılması, yerin ve ilgili gıdanın nasıl seçildiğine ve tüketildiğine bağlıdır (Ellis vd., 2018). Bunun yanında turizmde yerel gıda ürünlerinin tercih edilmesi, daha fazla bölgesel istihdama, daha yüksek bir turizm çarpanına ve turizm faaliyetlerinin daha sürdürülebilir bir şekilde gelişmesine de yol açabilecektir. Diğer yandan yerel kültürler, turistler ve küreselleşmeden gelen uyaranlar arasında diyalektik ve çoğu durumda verimli bir ilişki ortaya çıkmaktadır (Zamparini, 2018). Bu diyalektik ve verimli ilişkiye ilave olarak Carolan (2024), yerel beslenmenin de bir maliyeti olduğunu savunur. Yazar, mevsim dışı ve yerel olmayan gıdalara düşkünlüğümüzü sürdürdüğümüz müddetçe, sürekli olarak rahatsız edici seçimlerle karşı karşıya kalacağımızı vurgular. Buna göre, bireyin ya gıda milleriyle ilişkili (gıdanın, tüketiciye ulaşıncaya kadar kat ettiği mesafe) ekolojik maliyete katlanması ya da bir şeyi yerel olarak üretmeyi tercih etmesi gerekmektedir. Ne var ki, Carolan, yerel üretimi tercih ettiğimizde de kimi durumlarda o ürünü yetiştirmek için gerekenden çok daha yüksek enerji tüketileceğini iddia eder. Bu durumda tüketici, iki zehirden birini seçmek durumunda kalacaktır.

Tablo 2. Sürdürülebilir Gastronominin Gıda Sistemi Üzerindeki Sonuçları

Çıktılar	Gıda Sistemindeki Değişiklikler
Değerler	Yemek kültürünü yerel/ulusal köklerine geri döndürdü ve ona yeni bir değer kazandırdı
	Sürdürülebilir gıdanın önemi konusunda daha fazla bilinç oluştu
	Şef algısı mutfakta çalışan birinden sağlık ve sürdürülebilirlik konusunda bilgili birine dönüştü
	Kadınlara saygı; toplumsal cinsiyet eşitliği konusunda farkındalık yarattı
Uygulamalar	Yerel/biyolojik çeşitliliğe sahip/sürdürülebilir gıdaların tüketiminin, talebinin ve üretiminin artması ve yerli ürünlerin korunması
	Diğer şeflerin ve mutfak personelinin sürdürülebilir kaynak kullanımı, atık ve plastik kullanımının azaltılması ve çözüm odaklı bir yaklaşım kullanılması gibi tutum ve uygulamalarında değişim
	Aşçılık okulları sürdürülebilirliği programlarına dahil etmektedir
	Sürdürülebilir uygulamalara katılan küçük ölçekli üreticilerin büyümesi
	Yerel nüfus için artan istihdam
Davranış	Değişen davranışlar sayesinde evsel gıda atıklarında azalma
	Müşterilerde ve personelde merak ve yaratıcılığı teşvik etmek
	İnsanlar güç kazanır ve fark yaratabileceklerini hissederler

(Kaynak: Richardson & Fernqvist, 2024)

Tablo 2’de, sürdürülebilir gastronominin gıda sistemi üzerinde ne gibi sonuçları olduğu gösterilmektedir. Tablodan da anlaşılacağı üzere yemek kültürü, sürdürülebilirlik bilinci, şeflerin entelektüellik düzeyi, toplumsal cinsiyet eşitliği, sağlık, yerli ürünlerin korunması, kaynakların sürdürülebilir şekilde kullanılması ve atık ve plastik yönetimi, aşçılık okulları, üreticilerin korunması, istihdam ve kalıcı davranış değişiklikleri gibi geniş bir kapsamda incelenen etkileriyle sürdürülebilir gastronominin gıda sistemlerini ve insanı dönüştüren bir yapıda olduğu yansıtılmaktadır. Bunun yanında, sürdürülebilir gastronomi deneyiminin dizaynı da önemli bir aşama olarak karşımıza çıkmaktadır. Leer (2020), sürdürülebilir gastronomi deneyimi tasarımı adına şu şartların önemli olduğunu vurgulamıştır. Buna göre:

- Para tek değişim aracı olmamalı
- Deneyim şef merkezli değil, yerel ve küresel temelde kolektivite merkezli olmalıdır.

- Yerelliğe odaklanmak, küresel eyleme ilham vermenin önemini gölgelememelidir.

- Yemek, gerçek mânâda basit olmalıdır.

- Uygulamalı faaliyetler ve katılım, geleneksel misafir ve ev sahibi rollerinde köklü bir değişime yol açmalıdır.

- Deneyim, yakın çevrenin ötesinde sürdürülebilir uygulamalara ilham vermelidir.

Dünyada, farklı örgütler ve kuruluşlar tarafından biyoçeşitlilik ve gıda ilişkisine odaklanan toplantılar tertiplenmektedir. İklim, gıda, ekosistemler gibi başlıkların işlendiği Birleşmiş Milletler öncülüğünde gerçekleştirilen Kunming-Montreal Küresel Biyoçeşitlilik Çerçevesi'nde 2022 yılında alınan kararlar şu şekilde sıralanmıştır:

- 2030'a kadar bütün kaynaklara bağlı kirliliğin ve risklerin olumsuz etkilerini, ekosistemin ve biyolojik çeşitliliğin hizmetlerine ve işleyişine zarar getirmeyecek seviyeye indirmek,

- Ormancılık, balıkçılık, tarım ve su ürünleri yetiştiriciliği alanlarının, agro-ekolojik ve diğer yenilikçi yaklaşımlar gibi biyoçeşitlilik dostu uygulamaların önemli ölçüde artırılması da dahil olmak üzere biyoçeşitliliğin sürdürülebilir kullanımı yoluyla, bu üretim sistemlerinin dayanıklılığına ve uzun vadeli verimliliğine ve üretkenliğine ve gıda güvenliğine katkıda bulunarak, biyoçeşitliliği koruyarak ve restore ederek ve ekosistem işlevleri ve hizmetleri de dahil olmak üzere doğanın insanlara katkılarını devam ettirerek, sürdürülebilir bir şekilde yönetilmesini sağlamak.

- Plastik kirliliğini azaltmak, önlemek ve bertaraf etmek için çabalamak.

- Çevreye bırakılan besin maddelerini en az yarı yarıya azaltmak.

- Geçim kaynaklarını ve gıda güvenliğini göz önünde bulundurarak, haşere yönetiminin bilimsel temelde yapılması da dahil olmak üzere, pestisitlerden ve tehlike seviyesi yüksek kimyasallardan kaynaklanan toplam riski en az yarı yarıya azaltmak.

2023'te düzenlenen Birleşmiş Milletler İklim Konferansı COP28'de 160 ülke, gelirleri artıran, sera gazı emisyonlarını azaltan, gıda kaybı ve israfı ile ekosistem kaybı ve bozulmasını azaltırken dayanıklılığı, üretkenliği, geçim kaynaklarını, beslenmeyi, su verimliliğini ve insan, hayvan ve ekosistem sağlığını güçlendiren faaliyetleri teşvik etmek için tarım ve gıda sistemleriyle ilgili politikaları ve kamu desteğini yeniden gözden geçirme veya yönlendirme niyetini içeren bir deklarasyonu onaylamıştır (unfccc.

int). Öte yandan, Avrupa Birliği'nin, Paris İklim Anlaşması çerçevesindeki yeşil dönüşüm sürecine yönelik bir yol haritası özelliği taşıyan Avrupa Yeşil Mütabakatı (European Union Green Deal), Avrupa'nın 2050 yılına kadar ilk iklim-nötr kıta haline getirilebilmesi hedefiyle ortaya çıkmış bir politika paketidir. Ekonomiyi canlandırmak, insanların sağlığını ve yaşam kalitesini iyileştirmek, doğaya gereken özeni göstermek ve kimseyi bunlardan mahrum bırakmamak için yeni, sürdürülebilir ve kapsayıcı bir büyüme stratejisinin haritasını çıkarmıştır. Avrupa Yeşil Mütabakatının, Avrupa gıda sisteminde dönüştürmeyi planladığı önemli başlıklar şunlardır (European Commission, 2020):

- 2030 yılına kadar tarım arazilerinin %25'inin organik tarıma açılması;
- 2030 yılına kadar kimyasal pestisitlerin kullanımının ve riskinin %50 oranında azaltılması ve daha tehlikeli pestisitlerin kullanımının da aynı şekilde %50 oranında azaltılması;
- Tarımın, 2030 yılına kadar net Sera Gazı (GHG) emisyonlarında en az %55'lik bir azalmaya katkıda bulunması;
- Yüksek çeşitliliğe sahip peyzaj özelliklerine sahip en az %10'luk bir alan tahsis edilmesi.
- 2030 yılına kadar çiftlik hayvanları ve su ürünleri yetiştiriciliği için antimikrobiyal ürün satışlarının %50 oranında azaltılması;
- Toprak verimliliğinde herhangi bir azalma olmaması sağlanırken, besin maddesi kayıplarının en az %50 oranında azaltılması. Bunun başarılması, gübre kullanımını da 2030 yılına kadar en az %20 azaltacaktır.

Ekoloji ve gastronomiyi birlikte işleyen araştırmalar genel olarak, sürdürülebilir gelişme prensiplerini taşıyan bir gastronomi modeli betimleme üzerine kuruludur (Pehlivan & Yavaş, 2022). Sürdürülebilir gastronominin çevresel, ekonomik ve sosyal olmak üzere 3 boyutu vardır. Çevresel boyut biyoçeşitlilik, su tüketimi, kaynakların kullanımı, enerji tasarrufu çözümleri, atıklar ve nakliye mesafesi gibi konuları içerir. Ekonomik boyutta, yöre halkının istihdamının desteklenmesi, yerel ekonominin desteklenmesi, istihdam, teşvikler gibi konuları içerir. Sosyal boyut ise güvenli ve saygın iş koşullarının temin edilmesi, adil ücretlendirme, geleneklerin korunması, yerel halk ve turistler arasında sürdürülebilirlik bağlamında farkındalık yaratılması, yerel yiyecek-iceceklerle ilgili bilgilendirmeler konularını kapsamaktadır. Tablo 3'te, sürdürülebilir gastronomi gelişiminin 3 boyutu, gelecek nesillere aktarımı ve paydaşlar arasındaki iş birliği sunulmaktadır (Malinowska vd., 2024).

Tablo 3. Sürdürülebilir Gastronomi Modeli

Sürdürülebilir Gastronomi		
Gelecek Nesiller		
Çevresel Boyut	Ekonomik Boyut	Sosyal Boyut
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Yöreye Özgü Hammaddelerin Kullanımı Yoluyla Yerel Biyoçeşitliliğin Teşvik Edilmesi ➤ Sürdürülebilir Mahsul ve Balıkçılıktan Elde Edilen Ara Ürün ve Ürünlerin Kullanımı ➤ Enerji Tasarruflu Çözümlerin Kullanımı ➤ Su Tüketiminin Azaltılması ➤ Hava Emisyonlarının Azaltılması ➤ Ambalaj Atıklarının Azaltılması ➤ Gıda Atıklarının Azaltılması ➤ Yerel Tedarik Kaynaklarını Kullanarak Nakliye Rotalarının Azaltılması 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Yerel Tarım ve Balıkçılığın Desteklenmesi ➤ Yerel Hizmet Sağlayıcıların Desteklenmesi (Örn. Ulaşım) ➤ Yerel Turizmin Gelişiminin Desteklenmesi ➤ İş Yaratma ➤ Yerel Ekonominin Desteklenmesi ➤ Sürdürülebilir Gastronomik İnovasyonun Geliştirilmesine Katkıda Bulunmak ➤ Düşük Gelirlilere Yönelik Uygulamaların Teşvik Edilmesi 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ İnsana Yaraşır ve Güvenli Çalışma Koşullarının Sağlanması ➤ Çalışanların Adil Ücretlendirilmesi ➤ Çalışanların Sürdürülebilir Gastronomi Alanındaki Yetkinliklerini Geliştirmek İçin Fırsatlar Yaratmak ➤ Yerel Mutfak Kültürü Geleneğinin Korunması İçin Harekete Geçmek ➤ Yerel Halk ve Turistler Arasında Sürdürülebilir Gastronomi Konusunda Farkındalığın Artırılması ➤ Gıda Güvenliğinin Sağlanması ➤ Tüketici Haklarına Saygılı Olmak ➤ Yerel Yiyecek İçecek Eğitiminin Desteklenmesi ➤ Yerel Toplumu Çeşitli Sosyal Katılım Biçimleriyle Desteklemek (Örn. Sponsorluk)

Kaynak: Malinowska vd., (2024).

Gastronomi turizminde, ürünün turiste ulaşması yolunda kat edilen ilk mecrta tarladır. Bu nedenle sürdürülebilir gastronomiden söz edebilmek için, ürünlerin elde edilmesi adına gerçekleştirilen tarımsal faaliyetin de sürdürülebilir olması beklenir. Sürdürülebilir tarımın temel amacını Jones (2003), fiziksel kaynakları ve insan kaynaklarını daha iyi kullanarak tarımın topluma net katkısını optimize etmek olarak açıklarken; sürdürülebilir tarımı, gıda ve diğer mal ve hizmetleri aşağıdaki 3 şekilde sağlayarak uzun vadeli refaha katkıda bulunan sistemler olarak tanımlar. Bunlar:

Ekonomik olarak uygulanabilir: Yeterli miktarda, sağlam ve güvenilir gıda ve hammadde tedariki için mevcut ve gelecekteki taleplere verimli ve yenilikçi bir şekilde yanıt vermek;

Çevreye uyumlu: Tarımsal faaliyetlerden etkilenen diğer ekosistemleri korurken veya geliştirirken, gelecek nesillerin makul ölçüde öngörülebilir ihtiyaçlarını karşılamak için tarımın doğal kaynak tabanını korumak;

Sosyal olarak kabul edilebilir: Kırsal toplulukları desteklemek ve hayvan refahı endişeleri gibi kültürel/etik konuları ele almak gibi toplumun daha geniş değerlerini karşılamaktır. Jones'un sözünü ettiği bu üç temel kriter özünde gastronomi turizminin, bölgenin sahip olduğu kıt kaynakların etkin şekilde kullanımı, çevreye gereken özenin gösterilmesi ve etik konulardan ve toplum refahından başlayıp hayvan refahına uzanan geniş bir çerçevede gastronomi turizmi faaliyetlerinin planlı ve bilinçli bir şekilde gerçekleştirilmesi gerektiğini vurgulamaktadır.

Son yıllarda, eko-gastronomi kavramı ilgi görmeye başlamıştır. Eko-gastronominin temel dayanaklarından biri organik gıda ürünleri ve bileşenlerinin kullanılmasıdır. Organik malzemeler aynı zamanda daha taze ve daha lezzetli olma eğilimindedir, bu da müşteriler için genel yemek deneyimini geliştirir. Bu nedenle restoranlar, organik ürünleri tercih ederek sundukları gıdaların zararlı böcek ilaçları ve sentetik kimyasallardan arındırılmış olmasını sağlayarak hem çevre hem de insan sağlığını desteklemektedirler. Organik malzemelere ek olarak, bitkisel beslenme ağırlıklı restoranlar faaliyetlerinin diğer alanlarında da sürdürülebilir uygulamaları benimsemektedir. Bunlar arasında gıda atıklarını azaltmak, çevre dostu ambalajlar kullanmak ve malzemeleri mümkün olduğunca yerel olarak tedarik etmek yer almaktadır (acenatural.com). Yeşil restoranların otantik ve yerel deneyimleri eko-gastronomi turizmi ürünleri olarak kabul edilmektedir (Elsehly & Elsayed, 2024). Yeşil Restoranlar Birliği (Green Restaurant Association) standartları; restoranlar ve çevre alanında, 29 yıllık bir araştırmayı yansıtmaktadır. Binlerce restoran ve yüz binlerce restoran personeli, bu standartların sürekli evrimi için canlı laboratuvar rolünü üstlenmiştir. Yeşil Restoranlar Birliği standartlarının amacı, her restoranın çevresel sürdürülebilirliği artırmaya yönelik atabileceği sonraki adımlar için ve her restoranın çevresel başarılarını ölçmek için şeffaf bir rehber görevi üstlenmektir. Yeşil Restoranlar Birliği'nin, toplamda 8 çevre standardı vardır. Bunlar: 1)Su Verimliliği, 2)Atık Azaltma ve Geri Dönüşüm, 3) Sürdürülebilir Dayanıklı Mallar ve Yapı Malzemeleri, 4)Sürdürülebilir Gıda, 5)Enerji, 6)Yeniden Kullanılabilir Malzemeler ve Çevresel Olarak Tercih Edilen Tek Kullanımlık Ürünler, 7)Kimyasal ve Kirliliği Azaltma, 8)Şeffaflık ve Eğitim (Green Restaurant Association, 2024).

Sürdürülebilir gastronomi turizmi ile ilgili olarak, dünyanın önde gelen zincir otel markası Hilton, 2024 yılında bir rapor hazırlamıştır.

Raporda turistlerin seyahat motivasyonlarıyla ilgili önemli istatistik veriler sunulmuştur. Hilton Otel Zinciri tarafından 2024 yılının Eylül ayında hazırlanan rapora göre,

-Yemek meraklıları için yerel mutfak, seyahat deneyiminin sadece bir parçası değil; temel bir öğesidir. Bütçe planlamasından restoran tavsiyelerine kadar, seyahat planlarını günümüzde yemek yönlendirmektedir.

-Yemek deneyimlerinin, 2025 yılında konaklamadan sonra en yüksek seyahat bütçesi önceliği olması beklenmektedir.

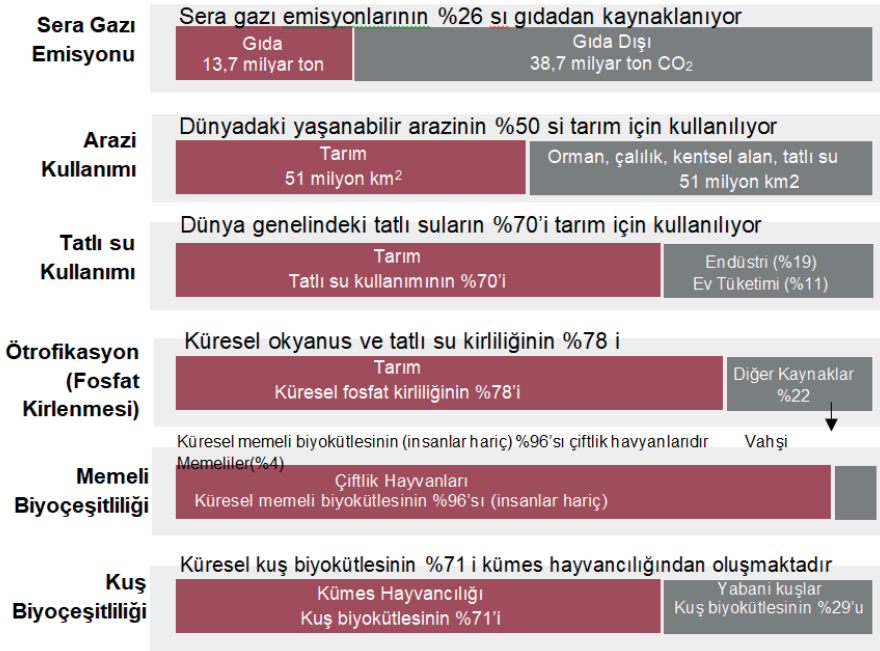
- Uluslararası seyahate çıkan gezginlerin %50'si uçuşlarından önce restoran rezervasyonu yaptırmaktadır.

- Yaklaşık her 5 kişiden 1'i özellikle yeni restoranlar veya mutfak deneyimleri aramak için tatil amaçlı seyahat etmektedir.

- Lüks seyahat edenlerin %60'ı çok iyi restoranlara sahip otellerde kalmaya öncelik vermektedir (stories-editor.hilton.com).

Tablo 4'te, dünyadaki gıda ve tarımın çevre üzerindeki etkileri insan ve hayvan biyoçeşitliliği de dahil olmak üzere ayrıntılı bir şekilde sunulmaktadır.

Tablo 4. Gıda ve Tarımın Çevresel Etkileri



Kaynak: Ritchie, Rosado, & Roser, 2022 <https://ourworldindata.org/env-impacts-of-food>

Gastronomi turizmi, miras ve kültür turizmi ile yakından bağlantılıdır. Günümüzde, gurme yemeklerden ziyade yerel yemek kültürüne olan ilginin artması nedeniyle, ziyaretçiler gastronomi turizmini daha çekici bulmaktadırlar. Bunun en önemli nedenlerinden biri ise yerel yemeğin, ziyaretçilerin destinasyon ile doğrudan ve gerçek bir ilişki kurmalarını sağlamasıdır (Marketdataforecast, 2024). Nitekim yemek, turist deneyiminin temel unsurlarından biridir (Hall & Sharples, 2004). Bu doğrultuda Dünya Turizm Örgütü (UNWTO¹), gastronominin yemekten çok daha geniş bir anlam içerdiğinin altını çizerek farklı halk mirasını, geleneklerini, kültürünü ve topluluk duygusunu yansıttığını ve kırsal destinasyonlarda istihdam başta olmak üzere önemli fırsatlar yaratmaya yardımcı olduğunu vurgular. Bunun yanında, 18-19 Kasım 2024 tarihleri arasında Bahreyn’de düzenlenen Dünya Gastronomi Turizmi Forumu’nda sürdürülebilirlik konusunun üzerinde özellikle durulmuştur. Gıda israfının azaltılması, döngüsel ekonomi ve yerel kaynak kullanımını ele alan oturumlar ve ustalık sınıfları ile sürdürülebilirlik, tartışmanın merkezinde yer almıştır. Tartışmalar, gastronomi turizminde sürdürülebilir uygulamaların benimsenmesinin yalnızca çevresel etkiyi azaltmakla kalmayıp, aynı zamanda kapsayıcı büyümeyi sağladığını ve destinasyon direncini artırdığını vurgulamıştır (UNWTO²).

Gastronomi turizmi, sorumlu ve sürdürülebilir bir şekilde yürütüldüğü takdirde ekonomi, toplum ve çevre boyutlarını olumlu yönde etkileyebilir. Teknolojiyle birlikte gıdada paketleme, ürünlerin dondurulması, ulaşım kolaylığı gibi etmenler, mutfaklarda önemli değişimler yaratmıştır (Akbaba, Özel, & Yıldız, 2022). Örneğin yeşil ambalaj (biyolojik olarak parçalanabilir, geri dönüştürülebilir, yeniden kullanılabilir, akıllı ambalaj vb.); kaynakları koruyan, kirliliği önleyen, gıda kalitesini ve güvenliğini koruyan malzemeler ve yöntemler kullanarak gıda ambalajlamanın çevresel ve sosyal maliyetlerini azaltmanın bir yoludur. Yeşil ambalajlar sadece eko-turizm deneyimini geliştirmekle kalmaz, aynı zamanda turizm sektörünün ve tüketicilerin çevresel ve sosyal değerlerini de yansıtır. (Naderi et al., 2024).

Sürdürülebilir gastronomi turizmi faaliyetleri kapsamında değerlendirilebilecek farklı yeşil uygulamalar vardır. Bunlardan biri, yükselişte olan bir kavram olarak agro-ekolojidir. Agro-ekoloji, sosyal bir harekettir. Çiftçilerin, gıda güvenliği ve egemenliği konularını içeren gıda yetiştirme ve pazarlama yöntemlerini ellerinde tutma gücüne sahip olmalarını sağlar. Çiftçilik kültürünün yüzyıllara dayanan bilgi birikimi ile ekolojik ve iklimsel koşullara uyum sağladığı birikimsel bilgi ve uygulamalar üzerine kuruludur. Çiftçilik pratiği içerisinde toprakta olumlu bir döngü yaratan agro-ekoloji, yenileyici (rejeneratif) özelliktedir (www.tastingthefuture.com). Çevre yanlısı bir diğer tarımsal faaliyet olan rejeneratif tarım ile ilgili

olarak Sher vd. (2024), konu toprak ve tarım olduğunda, yenilenmenin bir varış noktası, sürdürülebilirliğin ise bir köprü olduğunu vurgulamaktadır. Sher vd., rejeneratif tarımın, tohuma dayalı yöntemler yerine, toprağa dayalı yöntemleri kullanan bir sürdürülebilir tarım türü olduğunun ve uygulandığı özel agro-ekosisteme uyum sağladığının altını çizerek. Bu doğrultuda, rejeneratif tarımın turizme ilişkin uygulamalarıyla ilgili olarak Fountain (2022), son zamanlarda rejeneratif turizm türlerine geçiş ile birlikte sürdürülebilirlik, refah ve eşitliğe yapılan vurgunun, günümüzde dünyadaki en iyi yemek deneyimlerinin pahalı olması gerektiğini bizlere tekrar hatırlatmakta olduğunu vurgular. Ekolojik tarımın önemine dikkat çeken Pehlivan & Yavaş (2022), organik tarım ile ekolojik tarım arasındaki farkı, ekolojik tarımın insanı ve canlı ve cansız çevreyi birlikte kapsadığını; organik tarımda ise üretimin insan merkezli olarak gerçekleştirildiği şeklinde açıklamaktadır.

Sürdürülebilir gastronomi konusu ile ilgili olarak, öncü birtakım kuruluşlar, Avrupa başta olmak üzere dünyanın çeşitli yerlerinde müşterilerine yeşil etiketli çevre yanlısı hizmetler sunmaktadır. Örneğin, Almanya menşeli bir platform olan Greentable, gastronomi alanında sürdürülebilirlik adına öncü bir kuruluş olup, restoran, kafe, otel vb. üreticiler, tedarikçiler ve misafirlerden güç alarak faaliyetlerine devam eden bir oluşumdur. Greentable, “daha yeşil, daha lezzetli olur, misafirlere daha fazla keyif verir ve şirketin başarısına katkıda bulunur” sloganıyla hareket etmektedir. Gastronomide sürdürülebilirlik konusunda farkındalık yaratmak ve gıda, bölgesel ve mevsimsel mutfak, iklimin korunması ve sosyal sorumluluğun takdir edilmesini teşvik etmek fikriyle 2015 yılında kurulan Greentable, üyelerini sürdürülebilirlik profillerinin geliştirilmesi konusunda desteklemektedir ve şimdiden Alman Sürdürülebilirlik Konseyi’nden birçok ödül almıştır. Sürdürülebilir yönetimin ev dışı tüketim pazarında doğal bir mesele haline gelmesini sağlamaya kararlı olan Greentable, restoran işletmecilerini, şefleri, çalışanları, üreticileri ve tüketicileri sürdürülebilir bir yaşam tarzını ortaklaşa uygulamaları için duyarlı hale getirme, bilgilendirme ve motive etme gibi roller üstlenmiştir. Kuruluşun amacı çevrenin korunması, kamu eğitimi, tüketici danışmanlığı ve tüketicinin korunmasını teşvik etmektir. Özellikle ekolojik, ekonomik ve sosyal açılardan sürdürülebilir tüketim ilkesinin teşvik edilmesi üzerinde durmaktadır (www.greentable.org). Greentable’ın üyeler için getirdiği kriterler şunlardır:

a) Vejetaryen/vegan yemeklere menüde yer verilmesi, b) Bölgesel ve mevsimlik ürünlerin kullanılması, c) Maden suyuna alternatif olarak içilebilir musluk suyu sunulması, d) Organik olarak üretilen gıdaların kullanılması, e) Taze ve az işlenmiş gıdaların kullanılması, f) Adil ticaret, g) Gıda israfına

karşı önlem alınması, h) Şirketin, sürdürülebilir faaliyetleri hakkında bilgi verebilmesi, i) Menü, ürünlerin menşei hakkında bilgi içerir, j) Şirket yeşil elektriği, %100 yenilenebilir yeşil enerji kaynaklarından elde etmelidir, k) Çalışanlara adil bir şekilde ödeme yapılır ve terfi gibi konularda yardımcı olunur, l) Restoranlarda ve teslimatta çevre ve iklim dostu süreçlerin işlerliğidir.

Gastronomide sürdürülebilirlik konusunun, problemlili ve tartışmaya açık bazı yönleri de vardır. Örneğin gastronominin karanlık yüzü, son yıllarda üzerinde sıkça durulan bir konu haline gelmiştir. Küresel Batı'nın yaygın tüketim alışkanlıklarının rahatsız edici etik sonuçlarından iklim değişikliğine, çölleşmeden yaşam alanlarının kaybına kadar geniş bir yelpazede incelenebilecek sosyo-çevresel meseleler insan-çevre çatışmasını gündeme getirmiştir. Bunun yanında yaygın sağlık sorunları; yerli kültürlerin yok olması; hava, toprak ve su kirliliği; çölleşme gibi insan ve gıda ilişkisi ile ilgili sorunlar da gün yüzüne çıkmıştır (Marí, 2019). Bunlar arasında en klişe hedeflerden biri olarak karşımıza çıkan karbon ayak izinin azaltılması ya da sıfırlanması hedefleriyle ilgili olarak Leer (2020), gastronomi turizminde birçok çağdaş turist profili için ikilem oluşturan önemli bir konuya dikkat çeker. Leer, turistin sürdürülebilir olmaya çalışmakla daha fazla kültür, insan ve mutfak deneyimlemek arasında kaldığını ve bunun bir ikilem yarattığını savunur. Bu durumu nüktedan bir şekilde açıklayan Leer, “Bu durumda, karbon ayak izimizi azaltmak için yapabileceğimiz en iyi şey, evde kalmaktır” şeklinde ifade eder. Bunun yanında, Long'a (2024) göre mutfağın kültürel sürdürülebilirliğin doğası hakkında da bazı sorunlar ortaya çıkabilmektedir. Gastronomi turizmi, belirli gıda ürünlerini, faaliyetlerini ve etkinliklerini turistik cazibe merkezleri ve destinasyonlar olarak yücelterek, bir kültürün hangi yönlerinin, nasıl ve kimin için sürdürüleceğini belirlemede rol oynar ve potansiyel olarak aidiyetini, sosyal işlevlerini ve anlamlarını değiştirir. Ayrıca, çoğu birey çevreye ve genel olarak topluma zarar verdiğini iddia ettiği endüstriyel gıda sistemiyle iç içe geçmiş bir yemek kültürünü onayladığında ve yücelttiğinde, sürdürülebilir olmayan uygulamaları daha da kötüleştirebilir. Long, bu durumda bir yandan kültürel gelenekleri sürdürürken diğer yandan yerel turizm ve konaklama işletmelerini rekabetçi hale getirmek için harekete geçilip geçilemeyeceğini, ayrıca kültürün bütünlüğünü ve kimliğini kaybetmeden bu gıdalarda değişimin yakalanabilmesinin güçlüğüne sorgulamamızı ısrarla talep eder.

Literatürde eko-gastronomi, sürdürülebilir gastronomi gibi adlandırmalara sahip olan gastronomi turizmi ile ilgili olarak yapılmış bazı çalışmalar aşağıda sunulmuştur:

Orea-Giner (2023), Z kuşağı turistlerinin gastronomi turizmi deneyimlerinde, sürdürülebilir tüketim durumlarını incelediği araştırmada, Z kuşağını temsil eden turistlerin çevresel bilgi ve etik gıda seçimlerinin farkında olduklarını ve sürdürülebilir gıda tüketiminin bireysel ve sosyal refahı artırdığını düşündüklerini, ancak gıda tüketiminin sürdürülebilirliğinin zaman ve bütçe gibi faktörlerle sınırlı olduğunu ortaya koymuştur. Ayrıca araştırmacı, Z kuşağının yemek yeme alışkanlıklarının evde yediklerinde seyahat ettiklerinden daha sürdürülebilir olduğunu ortaya koymaktadır. Bunun yanında Özel & Yıldız'a (2021) göre bireylerin sahip olduğu normlar da tüketim niyetleri üzerinde etkilidir.

Okumuş (2024), gastronomi turizmini etkilemesi muhtemel olan gıda krizlerine dikkati çekmektedir. Tarımsal, çevresel, iş gücü ve halk sağlığı sorunlarını kapsayan bu gıda sorunları, yönetilmesi güç ve acil eylem gerektiren sorunlardır. Bu sorunlar gıda kayıpları, su kıtlığı(kuraklık), kıtlık, kaynakların tükenmesi gibi tarımsal sorunlar, sürdürülebilirlik ve deniz kirliliği, iklim değişikliği, olası pandemi salgın hastalıklar olarak sıralanmaktadır. Okumuş, Afrika ülkelerindeki turizm faaliyetlerinin, gelecekte gıda güvenliği ve gıda tedarik zinciri ile ilgili zorluklarından önemli ölçüde etkilenebileceğini vurgulamaktadır.

Thelen & Kim (2024), gıda turizmi festivallerinde sürdürülebilirlik bağlamındaki engelleri yerel halkın ve festival organizatörlerinin bakış açılarıyla ele almışlardır. Japonya'daki bir deniz kabuklusu türü olan abalone festivali bağlamında, paydaşlarla yapılan görüşmeler sonucunda bulgular, yerel toplumun şüpheciliklerinin ve vasat katılımının, yerel gelenek ve kültürün belirsiz temsilinin ve ev sahipleri ile turistler arasındaki sınırlı sosyal etkileşimin sosyal sürdürülebilirliği engellediğini ortaya koymuştur. Ayrıca araştırmacılar, iklim değişikliğinin ve gıda kaynakları yönetimindeki zorlukların festivalinin çevresel sürdürülebilirliğini etkilediğini ortaya koymuştur. Çalışma, yemek festivallerinde sosyal ve çevresel sürdürülebilirliğin uzun soluklu ve sürdürülebilir gastronomi turizmi etkinliklerinin planlanmasında karşılıklı etki ve etkileşimin dikkate alınması gerektiğine dikkati çekmektedir.

Marta Derek (2021), Polonya'daki Masurian Göller Bölgesinde hizmet veren restoranlar üzerine yapmış olduğu araştırmada, bir restoranın web sayfasındaki anlamlı slogana dikkati çeker: *“Mutfağımız yerel ve ekolojik ürünlere dayanmaktadır, yiyecekler kendi çiftliğimizden ve çevredeki çiftçi arkadaşlarımızdan gelmektedir. Biz sadece yemekten hoşlandığımız şeyleri servis ediyoruz. (. . .) Zamanı olmayan insanlara zamanımız yok. Bu bizim sloganımız ve aynı zamanda iyi gastronominin de özüdür (. . .) “*

4. Sonuç ve Öneriler

Yemek, her birey için temel bir ihtiyaçtır. Turizm hareketleri de ihtiyaçtan doğmakta ve bireylerin motivasyonlarına göre şekillenmektedir. Bununla birlikte, beslenme ihtiyacını karşılayan her turist, gastronomi turisti olarak ele alınmamaktadır. Yemek merkezli turistik hareketler olarak tanımlanabilecek gastronomi turizminde, bireyin turistik hareketlerine yön veren temel etmen yemek ve yemeği yaratan, yemekle ilişkilenen ve yemek etrafında şekillenen somut ve soyut unsurlardır. Yemek bir sanat eseri, kültür ögesi, manevi doyum aracı, ihtiyaç, ritüel ve kimi zaman yerel halk açısından bir geçim kapısı olma rolünü üstlenir.

Gastronomi turizmi, günümüzde 1 milyar \$'lık bir pazarı temsil etmektedir. Bu pazar büyüklüğüne ulaşmada en önemli etmenlerden biri olan gıdalara erişim kolaylığı, yiyecek-içecek işletmeleri başta olmak üzere oteller ve turizm sektörü içindeki diğer tesisler açısından önemli bir etmendir. Hammaddelere kolay erişim beraberinde, gıdaların turistlere mevsiminde sunulmasını olanaklı hale getirmiştir. Böylece, gıdaların sağlıklı tüketimi de sağlanmış olmaktadır. Mevsiminde hasat edilen ve işletmelere sunulan tarım ürünleri, mevsime özgü yemeklerin restoran menülerinde yer almasını sağlamaktadır. Bu sayede, yapay şartlar altında ve ürünün doğal mevsim periyodu dışında yetiştirilen tarımsal ürünlerin gelişimini sağlamak için kullanılan kimyasalların ve yapay ortamların da önüne geçilmiş olmaktadır. Bunun yanında, mevsiminde hasat edilen ürünlerle hazırlanan yemekler, sağlık açısından da daha faydalı bir seçenek sunmaktadır. Yörenin algılanan mutfak ve destinasyon imajı bağlamında ise, yörenin sahip olduğu gastronomik değerler hem turistler tarafından tanınır hale gelmekte, hem de gastronomik envanteri oluşturan yöresel lezzetlerin içeriği bağlamında mevsimsellik kriteri sağlanmış olmaktadır. Mevsiminde ve kendi doğal ortamında yetişen ürünler, kaliteli ve lezzetli tabaklara dönüşerek, nihai olarak yörenin gastronomik imajının gelişimine katkı sağlamaktadır. Bu gastronomik imajın sürdürülebilirliğinde ise üretici ve hizmet sağlayıcılara düşen rol kadar, turistlere de büyük pay düşmektedir.

Geleneksel toplumlarda, çevreye duyarlı tüketim anlayışı ve beklentisi, turistik harcamalara temel teşkil etmektedir. Özellikle geleneksel ve oryantal özellikler taşıyan toplumlarda gıda sürdürülebilirliğine karşı hassasiyet, toplumun ortaya koyduğu ritüelistik yapıdan ötürü daha üst seviyelerdedir. Bununla beraber, özellikle Türkiye gibi kıyı turizminin yoğun olarak faaliyette olduğu ve her şey dahil sistemin uygulandığı bir ülkede, çok zengin bir gelenek ve kültür mozağına sahip olmasına rağmen gıda israfı çevre yanlısı gastronomi faaliyetlerine zıt bir görünüm sergilemektedir. Bu durum,

sürdürülebilir turizm bağlamında, paradoksal bir resim ortaya koyar. Öyle ki, açık büfe sistemindeki yemek seçim ve tüketim sınırsızlığı, başlı başına sürdürülebilirlik kavramının karşıtı olarak yer teşkil etmekte olup bu sistem, sürdürülebilirlik açısından temel itibariyle problemlidir. Aynı şekilde, iş gücünden tasarruf etmek maksadıyla plastik tek kullanımlık malzemelerin tercih edilmesi ise sürdürülebilirliğe uygun olmayan diğer bir konudur. Bu bilgiler ışığında sürdürülebilirliğin her bir bireyin kendi çevresel kaygı, özveri ve çabasından geçtiğini anlamak, sürdürülebilir gastronomi turizminin turizm sektörüne yerleşmesinde temel anahtardır. Gastronomi turistlerinin çevre yanlısı tutumlara sahip olmalarının yanında, ağırlama sektörü içerisindeki çalışanlardan yerel halka kadar tüm paydaşların, içlerinden gelerek eko-gastronomik uygulamalara ağırlık vermeleri, kendilerinden beklenen tutum ve sürdürülebilir gastronominin temel anahtardır. Bunun yanında yerel halk, işletmeler, yerel yönetimler ve turistler gibi her bir paydaşın sürdürülebilirliği aynı düzeyde içselleştirmesi ve bir yaşam tarzı haline getirmesi önemlidir.

Yemeğin maddi boyutunun yanında, mutfağın kültürel ve geleneksel çerçevede aktarımının sağlanması, turizmin soyut yönüne ışık tutarak, sürdürülebilir gastronomi turizmine asıl anlamsal karşılığını teslim eder. Mikro ölçekte bir yöreden, makro ölçekte ülke düzeyinde bir destinasyona kadar belirli coğrafi sınırlara sahip alanlar, kendi gastronomik kimliğini taşır. Belirli bir yere özgü mutfak geleneğinin ve kültürünün gelecek nesillere aktarılması, teknoloji ve endüstrileşme ile birlikte günden güne zorlaşmaktadır. Gastronomi turizminin sürdürülebilirliğinde, bu soyut yön de göz ardı edilmemelidir.

1,3 milyar insanın turistik faaliyetlere katıldığı günümüz küresel ortamında, seyahat etmek dahi başlı başına bir karbon ayak izi kaynağıdır. Seyahat etkisini azaltmak adına yalnızca yerel turiste hizmet ederek yabancı turistlere kapıyı kapatmak ise bir “ekotopya” olarak değerlendirileceğinden, günümüz şartlarında alınacak en etkili önlem, karbon ayak izini azaltacak faaliyetlerde bulunmak ve özde çevreyi gözetken tutumlar içerisinde olmaktır. Çevre yanlısı tutumların ise, aile temelinde filizlendiği ve eğitimle pekiştiği bir gerçektir. Son aşamada şeflerin, sürdürülebilir mutfak kavramının mantığını kavraması ve yaptıklarının sonuçlarının ve çevresel etkilerinin farkında olması elzemdir.

Kaynakça

- Ace Natural (2024). *The Rise of Eco-Gastronomy: A Spotlight on Plant-Based Restaurants Pioneering Sustainability*, <https://acenatural.com/the-rise-of-eco-gastronomy-a-spotlight-on-plant-based-restaurants-pioneering-sustainability/> (Erişim Tarihi: 29 Ekim 2024).
- Akbaba, M., Özel, G., & Yıldız, F. (2022). Yöresel Yemeklerin Restoran Menülerinde Yer Alma Düzeyinin Belirlenmesi: Kilis Mutfağı Örneği. *Kesit Akademi Dergisi*, (11), 351-364.
- Carolan, (2024). *The Real Cost of Cheap Food*, London: Routledge.
- Csapody, B., Ásványi, K., & Jászberényi, M. (2022). Green paths for foodies after COVID-19: Sustainable practices of European high-end restaurants. In *Current issues in tourism, gastronomy, and tourist destination research* (pp. 378-385). Routledge.
- Derek, M. (2021). Nature on a Plate: Linking Food and Tourism within the Ecosystem Services Framework. *Sustainability*, 13, 1687.
- Ellis, A., Park, E., Kim, S., & Yeoman, I. (2018). What is Food Tourism?. *Tourism management*, 68, 250-263.
- Elschely, H. A. E., & Elsayed, M. A. S. (2024). Green Restaurants as a Tool to Develop Eco-gastronomy Tourism in the Egyptian Destination. *International Journal of Tourism, Archaeology and Hospitality*, 4(1), 169-190.
- European Commission (2020). *Farm to Fork Strategy For a Fair, Healthy and Environmentally Friendly Food System*, https://food.ec.europa.eu/system/files/2020-05/f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf (Erişim Tarihi: 3 Aralık 2024).
- Farb, P. ve Armelagos, G. (1980). *Consuming Passions: The Anthropology of Eating*. Boston: Houghton Mifflin Company.
- Future Market Insights (2024). *Food Tourism Sector Market*, <https://www.futuremarketinsights.com/reports/food-tourism-sector-overview-and-forecast> (Erişim Tarihi: 15 Kasım 2024).
- Green Restaurant Association (2024). *Green Restaurant Certification Standards*, <https://www.dinegreen.com/certification-standards1> (Erişim Tarihi: 3 Aralık 2024).
- Hall, C. M., & Sharples, L. (2004). The Consumption of Experiences or the Experience of Consumption? An Introduction to the Tourism of Taste. In *Food tourism Around the World* (pp. 1-24). Routledge.
- Hall, C. M., & Sharples, L. (2004). The Consumption of Experiences or the Experience of Consumption? An Introduction to the Tourism of Taste. In *Food Tourism Around the World* (pp. 1-24). Routledge.

- Hilton Trends Report: The Vacation Maximized (2024). <https://stories-editor.hilton.com/wp-content/uploads/2024/09/Hilton-2025-Trends-Report-Copy.pdf> (Erişim Tarihi: 10 Aralık 2024).
- J. Fountain (2022). The Future of Food Tourism in a Post-COVID-19 World: Insights From New Zealand, *Journal of Tourism Futures*, 8, 220–233
- Jones, D. (2003). Organic Agriculture, Sustainability and Policy. *Organic Agriculture: Sustainability, Markets and Policies*, 17. OECD: Cabi Publishing.
- Leer, J. (2020). Designing Sustainable Food Experiences: Rethinking Sustainable Food Tourism. *International Journal of Food Design*, 5(1-2), 65-82.
- Long, L. M. (2024). Culinary Tourism and Contradictions of Cultural Sustainability: industrial Agriculture Food Products as Tradition in the American Midwest. *Food, Culture & Society*, 27(1), 48-68.
- Malinowska, E., Płoska, R., Chmielewski, M., & Śledzik, K. (2024). Sustainable Gastronomy—a Model Approach. *Zeszyty Naukowe Politechniki Śląskiej. Organizacja i Zarządzanie*, (193).
- Marí, J. (2019). Cierra la Boca y Abre Los Ojos. *Arizona Journal of Hispanic Cultural Studies*, 23, 197-208.
- Market Data Forecast (2024). Culinary Tourism Market <https://www.marketdataforecast.com/market-reports/culinary-tourism-market> (Erişim Tarihi: 8 Aralık 2024).
- Martin-Rios, C. (2020). Sustainable Gastronomy: An Opportunity For a Green Recovery. *EHL Insights*. <https://hospitalityinsights.ehl.edu/sustainable-gastronomy-an-opportunity-for-a-green-recovery> (Erişim Tarihi: 18 Ekim 2024)
- Naderi N, Naderi N, Boo HC, Lee K-H and Chen P-J (2024). Editorial: Food Tourism: Culture, Technology, and Sustainability. *Frontiers in Nutrition*, 11:1390676.
- Okumus, B. (2024). Will the Decrease in Food Availability Affect Food Tourism? A Historical and Contemporary Perspective: Horizon 2050 Article. *Tourism Review*.
- Orea-Giner, A., & Fusté-Forné, F. (2023). The Way we Live, the Way we Travel: Generation Z and Sustainable Consumption in Food Tourism Experiences. *British Food Journal*, 125(13), 330-351.
- Organisation for Economic Co-Operation and Development (OECD). (2020). Agricultural Policy Monitoring and Evaluation 2020, Innovation for Sustainable Productivity Growth. https://www.oecd-ilibrary.org/agriculture-and-food/agricultural-policy-monitoring-and-evaluation-2024_74da57ed-en (Erişim Tarihi: 11 Aralık 2024).
- Özel, G., & Yıldız, F. (2021). Covid-19 Sonrası Dışarıda Yemek Yeme Alışkanlıklarının Planlı Davranış Teorisi Kapsamında Değerlendirilmesi. *Gazi-antep University Journal of Social Sciences*, 20(2), 953-972.

- Pehlivan, T. ve Yavaş, G. (2022). *Ekogastronomi ve Mutfak: Ekmeğimi Kazanıyorum!*, Ankara: Özgür Yayınları.
- Richardson, L., & Fernqvist, F. (2024). Transforming the Food System Through Sustainable Gastronomy-how Chefs Engage With Food Democracy. *Journal of Hunger & Environmental Nutrition*, 19(2), 260-276.
- Ritchie, H., Rosado, P., & Roser, M. (2022). Environmental Impacts of Food Production. *Our World in Data*.
- Robinson, R.N.S., & Getz, D. (2014). Profiling Potential Food Tourists: An Australian Study. *British Food Journal*, 116(4), 690-706.
- Scarpato, R. (2002). Sustainable Gastronomy as a Tourist Product. In *Tourism and Gastronomy*; Hjalager, A.-M., Richards, G., Eds.; Routledge: London, UK, 2002; pp. 132–152.
- Sher, A., Li, H., Hamid, Y., Nasir, B., & Zhang, J. (2024). Importance of Regenerative Agriculture: Climate, Soil Health, Biodiversity and Its Socio-ecological Impact. *Discover Sustainability*, 5(1), 1-23.
- Tasting the Future (2023). Tasting the Future: Top 12 Sustainable Food Trends for 2024, <https://tastingthefuture.com/2023/09/26/tasting-the-future-top-12-sustainable-food-trends-for-2024> (Erişim Tarihi: 1 Aralık 2024).
- Thelen, T., & Kim, S. (2024). Towards Social and Environmental Sustainability at Food Tourism Festivals: Perspectives From the Local Community and Festival Organizers. *Tourism Management Perspectives*, 54, 101304.
- UNEP (2022). Kunming-montreal Global Biodiversity Framework. In *Fifteenth meeting of the Conference of the Parties to the Convention on Biological Diversity (Part Two) Decision 15/4*.
- UNEP (2023). What's Cooking? An Assessment of Potential Impacts of Selected Novel Alternatives To Conventional Animal Products, <https://www.unep.org/resources/whats-cooking-assessment-potential-impacts-selected-novel-alternatives-conventional> (Erişim Tarihi: 1 Aralık 2024).
- United Nations Framework Convention on Climate Change (UNFCCC) (2023). Summary of Global Climate Action at COP 28, https://unfccc.int/sites/default/files/resource/Summary_GCA_COP28.pdf (Erişim Tarihi: 9 Aralık 2024).
- United Nations (2024). *Sustainability*, <https://www.un.org/en/academic-impact/sustainability> (Erişim Tarihi: 10 Kasım 2024).
- UNWTO¹ (2024). UN Tourism World Forum on Gastronomy Tourism Debuts in the Middle East Hosted by Bahrain, <https://www.unwto.org/news/un-tourism-world-forum-on-gastronomy-tourism-debuts-in-the-middle-east-hosted-by-bahrain> (Erişim Tarihi: 8 Aralık 2024).
- UNWTO² (2024). *Gastronomy* <https://www.unwto.org/gastronomy> (Erişim Tarihi: 8 Aralık 2024).

- Yang, M., Qiu, J., Ding, K., Zhang, S., & Fan, W. (2024). Visitor Preferences in Rural Gastronomic Tourism Environment and the Related Design Implications. *Heliyon*, 10(3).
- Yıldız, F., Akbaba, M., Özel, G., & Aydın, M. (2019). Geleneklerin Aktarım Sürecinde Mutfak Kültürünün Rolü: Kilis örneği, *Researcher: Social Science Studies*, 6(2), 113-122.
- Zamparini, L. (2018). The Role of Gastronomy and Typical Foods in the Tourism Experience. Food Diversity Between Rights, *Duties and Autonomies*, 191-202.