

Yeşil Turizm, Sürdürülebilirlik ve Gastronomi İlişkisi

Atilla Akbaba¹

Özet

Bu bölümde, yeşil turizm anlayışı çerçevesinde sürdürülebilirlik kavramı ile gastronomi arasındaki etkileşim incelenmektedir. Turizm sektöründe çevresel ve kültürel duyarlılığın artması, yerel kaynakların korunması ve toplumsal refahın desteklenmesi yönündeki politikalarla paralel olarak, gastronomi de sürdürülebilir kalkınmanın önemli bir bileşeni haline gelmiştir. Sürdürülebilir gastronomi, yerel üreticilerin desteklenmesi, mevsimine uygun yetişen ürünlerin tercih edilmesi, gıda israfının önlenmesi ve kültürel mirasın korunması üzerinde odaklanmaktadır. Yeşil turizm, bu anlayışla birlikte gastronomi aracılığıyla destinasyonların özgün kimliğini öne çıkararak hem ekonomik hem de ekolojik sürdürülebilirliğe katkı sağlar. Bölümde, yeşil turizm ve gastronomi arasındaki karşılıklı ilişki ekolojik, ekonomik ve kültürel boyutlarıyla değerlendirilmiş, uygulama örnekleri üzerinden analiz edilmiştir.

Giriş

Yakın tarih incelendiğinde özellikle coğrafi keşifler, sanayi devrimi, dünya savaşları, bu savaşların ardından barışı sağlamak amacıyla oluşturulan ekonomik ve politik uluslararası yapılar (Avrupa Birliği ve Birleşmiş Milletler gibi) ve bunların uzun vadeli yansımalarının insanlık üzerinde büyük etkiler yarattığı anlaşılmaktadır (Akbaba, 2024). İnsan nüfusunun hızla artması, ortalama yaşam süresinin uzaması, insanlığın yeryüzünde daha geniş coğrafyalara yayılması, tıp alanındaki gelişmeler, tarım ve hayvancılık alanındaki gelişmeler, endüstriyel üretimin artması, bilgi üretiminin ve yayılma hızının artması tüm dünya genelinde belirleyici gelişmelerden sadece bazılarıdır. Ancak dikkat edilmesi gereken bir nokta ise burada sıralanan bu değişim ve gelişmelerin bir kısmının dünya için olumlu sonuçlar doğururken, bir kısmının da çok olumsuz sonuçlar üretmiş/üretiyor olmasıdır. Söz gelimi 18.yüzyılda İngiltere’de buhar

1 Prof., İzmir Katip Çelebi Üniversitesi, atilla.akbaba@ikcu.edu.tr, ORCID: 0000-0002-9434-2145

gücünün kullanılmaya başlanmasıyla birlikte ortaya çıkan ve tarihte önemli bir kırılma noktası olarak kabul edilen Sanayi Devrimi, insan ve hayvan gücüne dayalı üretim tarzından, makine gücünün temel olduğu üretim tarzına geçiş olarak tanımlanmış olup, dünyadaki en belirleyici olaylardan birisi olarak tarihe geçmiştir (Jensen, 1993). Sanayi devrimiyle birlikte yaşamın pek çok alanında değişiklikler olmuş, iş yaşamındaki işleyişin değişmesi hayatın her alanında etkisini göstermiştir (Berktaş ve Oraklıbel, 2021). Tarihsel açıdan çok sayıda köklü değişikliği de beraberinde getiren Sanayi Devrimi yaşamın her alanında çok boyutlu değişimlere yol açmıştır. İngiltere’den başlayıp Batı Avrupa, Kuzey Amerika ve ilerleyen süreçte tüm dünyaya yayılan Sanayi Devrimi ve oluşturduğu felsefe dünyayı şekillendiren ve dönüştüren bir etki yaratmıştır. Sanayi devrimi ve sonrasında yaşanan süreç sadece ekonomik ve sosyal sonuçlar üretmemiş, bir taraftan da ekolojik dengeye yönelik yaşamsal tehditler oluşturmuştur. Kitleli üretim ve bunun gerektirdiği enerji, insan gücü, ham madde, ulaştırma altyapısı gibi gereksinimler; hızlı kentleşme, göç, üreten toplumdaki tüketen topluma evrilme, doğal çevrenin hızla tahribata uğraması, kaynakların kirlenmesi, küresel iklim değişikliği gibi sanayi devrimi sonrası ivmelenerek çoğalan olumsuzluklar belirgin bir biçimde toplumları etkilemeye başlamıştır. 1960’lara gelindiğinde ekolojik sorunlar belirgin bir biçimde hissedilmeye ve dillendirilmeye başlanmış ve nihayetinde çözüm seçenekleri geliştirme kapsamında çevre dostu üretim tartışmaları ortaya çıkmıştır.

Özellikle 1970’li yıllara gelindiğinde hızla artmakta olan dünya nüfusu, klasik üretim süreçleri, ekonomik büyüme ve kalkınma, sorumsuz ve vahşice doğal kaynak kullanımı, çevresel tahribat, sosyal ve çevresel maliyet gibi konular daha yoğun bir biçimde tartışılmaya başlanmış; bu koşulların da bir sonucu olarak sürdürülebilirlik kavramı daha sık tekrarlanmaya başlanmış ve dahası, bu kavram ulusal sınırları aşarak uluslararası boyutta düşünülmesi gereken bir konu haline gelmiştir (Himmetoğlu, 1996). Bozulan ekolojik denge ve bunun bir sonucu olarak yaşanan olumsuzluklar, insan faaliyetlerinin doğaya zarar vermeyecek biçimde dengelenmesi, bilinçli üretim ve tüketimin teşvik edilmesi ve doğal kaynakların korunmasının önemini vurgulamıştır.

Sürdürülebilirlik kavramı farklı şekillerde tanımlanmakla birlikte genellikle kaynakların “dengeli” veya “akılcı” kullanımı olarak ifade edilmektedir. Sürdürülebilirlik, insan faaliyetlerinin çevresel kaynaklar üzerindeki etkileri sonucu gündeme gelmiş bir kavram olup, uzun dönemde sosyal, çevresel ve ekonomik amaçlar arasında bozulan ilişkinin yeniden kurulmasını hedeflemektedir (Coccossis, 1996). Doğal ve yapay tüm kaynakların niteliğini bozmadan ve yok etmeden bu kaynakları koruyacak şekilde yararlanmak ve

kaynak kullanımında günümüz ve gelecek nesillerin ihtiyaçlarını dikkate almak bu kavramın temel felsefesidir.

Sürdürülebilirlik kavramı ilk olarak 1980 yılında Dünya Koruma Stratejisi'nin (World Conservation Strategy- WCS) yayınlanmasıyla kamuoyunun dikkatini çekmiştir. WCS, sürdürülebilirliği “insanların biyosferi kullanmalarının, gelecek nesillerin ihtiyaç ve isteklerini karşılama potansiyelini korurken, mevcut nesillere en fazla sürdürülebilir faydayı sağlayacak şekilde yönetilmesi” olarak tanımlamış (Gössling, Hall ve Weaver, 2009), sürdürülebilir bir topluma ulaşmanın ise genetik çeşitliliğin korunması, canlı kaynakların sürdürülebilir kullanımı ve yaşam süreçlerinin sürdürülebilir hale gelmesi ile mümkün olduğu ifade edilmiştir (IUCN, 1980). Birleşmiş Milletler Dünya Çevre ve Kalkınma Komisyonu tarafından 1987 yılında hazırlanan “Brundtland Raporunda” sürdürülebilirlik kavramı için dört temel ilke dikkate alınmıştır. Bunlar: (1) Bütüncül planlama ve strateji oluşturma fikri, (2) Temel ekolojik süreçlerin korunmasının önemi, (3) Hem insan mirasını hem de biyolojik çeşitliliği koruma ihtiyacı ve (4) Üretkenliğin gelecek nesiller için uzun vadede sürdürülebileceği fikrine dayalı kalkınmadır (WCED, 1987). Söz konusu rapor ile daha çok doğal kaynakların korunması üzerine kurgulanan sürdürülebilirlik, günümüzde yerini sürdürülebilir kalkınmaya bırakmıştır (Şen, Kaya ve Alpaslan, 2018). Birleşmiş Milletler Brundtland Raporunda Sürdürülebilir kalkınma kavramı da “bugünkü ihtiyaçları karşılayabilmek için, gelecek nesillerin kendi ihtiyaçlarını karşılayabilme imkânlarından ödün verilmeyen bir kalkınma” olarak tanımlanmıştır. Sürdürülebilir kalkınma ile birlikte sürdürülebilirlik kavramı çok boyutlu bir yapıya kavuşmuştur. Öyle ki, çevrenin yanında firmaların kurumsal sürdürülebilirliğinden turizme, kamu maliyesine, finansa kadar oldukça geniş yelpazedeki bir alan sürdürülebilirliğin ilgi alanına girmiştir.

Birleşmiş Milletler Brundtland Raporu ile şekillenen kavram ve ilkeleri sürdürülebilir turizme uygulayan Dünya Turizm Örgütü (UNWTO, 1998), sürdürülebilir turizmi “gelecek için fırsatları koruyup geliştirirken mevcut turistlerin ve ev sahibi bölgelerin ihtiyaçlarını karşılamak” olarak tanımlamaktadır. Bu tanım kültürel bütünlüğü, temel ekolojik süreçleri, biyolojik çeşitliliği ve yaşam destek sistemlerini korurken ekonomik, sosyal ve estetik ihtiyaçların karşılanabileceği şekilde tüm kaynakların yönetilmesi gerekliliğine vurgu yapmaktadır. Tarihsel süreçte incelendiğinde özellikle 2. Dünya Savaşı sonrasında oluşan ortam ve küreselleşme ile artan turizm hareketliliği, doğal kaynakların korunması ve çevresel sürdürülebilirliğin sağlanması konularını gündeme taşımıştır. Eğitim düzeyinin yükselmesi, çevre bilincinin gelişmesi, bilgiye erişme olanaklarının zenginleşmesi, satın alma gücündeki iyileşmeler de turizm alanında sürdürülebilirlik kavramının ön

plana çıkmasında rol oynamıştır. Tüketicilerin sosyal sorumluluk faaliyetleri ile adını duyuran işletmelere yönelmeye başladıkları, topluma karşı duyarlı, çevre sorunlarıyla ilgilenen işletmelere destek verdiği başladıkları, topluma alışkanlıklarını bu yönde değiştirdikleri ifade edilmektedir (Özer ve Akbaba, 2016). Turizmin çevre üzerindeki baskısını azaltmayı hedefleyen yaklaşımlar arasında yeşil turizm, doğaya duyarlı, ekonomik olarak dengeli ve kültürel mirası korumayı amaçlayan bir model olarak öne çıkmaktadır (Honey, 2008).

1. Yeşil Turizm Kavramı ve Sürdürülebilirlik İlkeleri

Sürdürülebilirlik, doğal kaynakların plansızca kullanıldığı ve tüketildiği turizmde de önemle üzerinde durulan bir kavram olarak karşımıza çıkmaktadır (Bayram, Bayram ve Karaçar, 2017). Sürdürülebilir turizm konusuna yönelik ilginin uluslararası bilimsel yazında da kendini gösterdiği ve sürdürülebilir turizm kavramının son yıllarda araştırmacılar tarafından daha fazla araştırıldığı görülmektedir (Yeksan ve Akbaba, 2019). Birleşmiş Milletlerin 2017 yılını Uluslararası Kalkınma için Sürdürülebilir Turizm Yılı olarak ilan etmesi de konuya yönelik ilginin artmasında rol oynayan önemli bir etkidir. Birleşmiş Milletler dünyanın ekonomik faaliyetinin yaklaşık %10'unu oluşturan turizm endüstrisinin önemli potansiyelini göz önünde bulundurarak yoksullukla mücadeleye katkıda bulunmak ve UNESCO'nun en temel ideallerinden biri olan hoşgörü ve kültürlerarası diyalogu teşvik etmek amacıyla 2017 yılını Uluslararası Kalkınma için Sürdürülebilir Turizm Yılı olarak belirlemiştir (UNESCO, 2025).

Sürdürülebilir turizm kavramının ilk tanımı 1988 yılında Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü (UNWTO) tarafından yapılmıştır. Bu tanıma göre, sürdürülebilir turizm, ziyaretçilerin, endüstrinin, çevrenin ve ev sahibi toplulukların ihtiyaçlarını karşılayan, mevcut ve gelecekteki ekonomik, sosyal ve çevresel etkilerini tam olarak hesaba katan turizm türüdür. Sürdürülebilir turizm, sürdürülebilir kalkınmanın temel ilkelerini dikkate alarak ve çevreye, insana, ekonomiye ve yerel kültüre saygı göstererek bir ülke, bölge veya turistik destinasyonda turizm ve rekreasyon faaliyetlerinin geliştirilmesine olanak sağlar (Juganaru, Juganaru ve Anghel, 2008). UNWTO'ya göre sürdürülebilir turizm, gelecekteki fırsatları korurken ve geliştirirken mevcut turistlerin ve ev sahibi bölgelerin ihtiyaçlarının karşılanmasıdır (Lu ve Nepal, 2009). Sürdürülebilir turizmin amacı, çevreyi korumak, kültürel bütünlüğü sürdürmek, sosyal adaleti sağlamak, ekonomik faydaları teşvik etmek ve ayrıca hem kısa hem de uzun vadede ev sahibi toplumun yaşam standartlarını iyileştirmektir (Zolfani, Sedaghat, Maknoon ve Zavadskas, 2015).

Sürdürülebilir turizm, destinasyonlar ve topluluklar için minimum etki ile en üst düzeyde olumlu faydalar sağlayan seyahat fırsatları yaratmakla ilgilidir. Turizm temelinde kullanılan kaynakların korunmasını, geliştirilmesini, bu kaynaklara yönelik olumsuz etkilerin mümkün olduğunca elimine edilmesi veya en azından minimumda tutulması, tüm kaynakların gelecek nesillere aktarılması sürdürülebilir turizmde odak noktasını teşkil etmektedir. Yeşil turizm ise, çevre dostu turizm anlamına gelmektedir ve sürdürülebilir turizmin bir parçasıdır (Budiasa, Suparta ve Nurjaya, 2019). Yeşil turizm, turizm sektörünün yüksek verimlilik ve düşük kaynak kullanımı elde etmek ve çevreye verilen zararı en aza indirmek için girdiyi azaltma, yeniden kullanma ve geri dönüşüm ilkesine göre kaynakları kullandığı bir tür ekonomik kalkınma türüdür. Yeşil turizm, yeşil yönetimi ve yeşil tüketimi savunmakta (Chengcai, Qianqian, Nana, Yan, Shushu ve Ling, 2017) ve çevre bilinci güçlü tüketicileri hedeflemektedir (Susiyanto, 2022). Yeşil turizm, sürdürülebilir turizm gelişiminin sağlanmasına yönelik aktif bir yaklaşımdır ve sürdürülebilir turizm gelişiminin de anahtarıdır (Tran ve Xuan, 2021).

Yeşil turizm, çevre dostu yaklaşımları benimseyen, enerji ve kaynak kullanımında verimliliği ön plana çıkaran ve yerel toplulukları ekonomik ve kültürel açıdan güçlendirmeyi hedefleyen bir turizm modelidir. 1980’li yıllarda ortaya çıkan yeşil turizm kavramı, günümüzde sürdürülebilir turizm kavramının şemsiyesi altında değerlendirilen bir yaklaşımdır. Yeşil turizm; yerel topluma katkı, sürdürülebilir toplumsal kalkınma ve doğal çevrenin korunmasına odaklanmaktadır. Yeşil turizm yaklaşımında; yeşil ürün, yeşil tüketim, yeşil fiyat, yeşil tüketici, yeşil pazarlama, yeşil dağıtım, yeşil üretim, yeşil tasarım ve yeşil davranış, yeşil otel, yeşil yıldız ve yeşil anahtar, yeşil destinasyon, yeşil restoran, yeşil mutfak, yeşil gastronomi ve yeşil turist kavramları öne çıkmaktadır. Sonuç olarak, doğal kaynakların korunması ve turizmin sürdürülebilirliği açısından yeşil turizm yaklaşımı ve uygulamaları yadsınamaz önem taşımaktadır (Ceylan, 2025).

Yeşil Turizm yaklaşımın temel ilkeleri şu şekilde özetlenebilir:

1. Doğal kaynakların korunması ve ekosistem üzerindeki etkinin azaltılması,
2. Yerel halkın refahına ve karar alma süreçlerine katılımın sağlanması,
3. Kültürel mirasın korunması ve tanıtılması,
4. Yenilenebilir enerji, atık yönetimi ve çevre eğitimi uygulamalarının desteklenmesi.

Bu ilkeler, sürdürülebilir kalkınma hedefleriyle paralel olarak yeşil turizmin temel çerçevesini oluşturmaktadır (Gössling, Hall ve Weaver, 2009).

Sürdürülebilir Turizm ve Yeşil Turizm kapsam ve doğrultusunda hedefler güden bir girişim de Yeşil Mutfak hareketidir. 1993 yılında ABD’de başlayan “yeşil mutfak” hareketi, mutfak yönetiminde çevre dostu uygulamaları savunarak sürdürülebilirliği teşvik etmektedir. Başlangıçta yerel gıda üreticileriyle ağlar kurmaya odaklanan hareket, sürdürülebilir gıda tedariki, mobilya, inşaat malzemeleri ve enerji kullanımını da kapsayacak şekilde genişlemiştir. Düşük karbonlu gıdaların ve yerel tarım kaynaklarının kullanımını teşvik eden yeşil mutfak, özellikle turizm sektöründe sürdürülebilirliğe katkıda bulunmaktadır. Yeşil mutfak, sürdürülebilirliği ilerletmek ve küresel iklim değişikliğiyle mücadele etmek için hayati bir araç görevi görmektedir. Sonuç olarak, yeşil mutfak uygulamaları ve sürdürülebilir gastronomi, çevreyi korumada ve kaynakların verimli kullanımını sağlamada önemli araçlar olarak ortaya çıkmaktadır.

Al Fahmawee ve Jawabreh (2023) hem çevresel kaygıların hem de ziyaretçilerin yeşil turizme katılma arzularının, ekolojik açıdan sorumlu turizm davranışı üzerinde önemli bir etkiye sahip olduğunu ifade etmektedir. Tüketici bilinci arttıkça, sürdürülebilirlik gıda ve içecek sektöründe giderek daha önemli hale gelmiş ve karbon ayak izi azaltma ve karbon etiketleme gibi uygulamaları teşvik etmiştir. Ancak şu da dikkate alınmalıdır ki, yüksek maliyetler, bilgi eksikliği ve yerleşik alışkanlıklar nedeniyle yeşil mutfak uygulamalarının benimsenmesi sınırlı kalmaktadır. Bu nedenle, farkındalığı artırmak ve düşük karbonlu stratejileri desteklemek kritik öneme sahiptir.

2. Sürdürülebilir Gastronomi Yaklaşımı

Gastronomi terimi kısaca “yemek sanatı” olarak ifade edilebilmektedir. Ancak aynı zamanda belirli bir bölgenin tarım ve hayvancılık ürünleri, doğal bitki örtüsü, yemek pişirme tarzı ve araçları, yemek sunumu gibi çok geniş bir yelpazeyi de ifade etmektedir. Başka bir deyişle, gastronomi genellikle tüm boyutlarıyla yerel yiyecek ve mutfağı ifade etmektedir. Sürdürülebilirlik ise bir şeyin (örneğin tarım, balıkçılık veya hatta yemek kültürü) doğal kaynakları israf etmeden ve çevreye veya sağlığa zarar vermeden gelecekte de sürdürülebilecek şekilde yapılması fikridir (UN, 2025). Bu nedenle sürdürülebilir gastronomi, malzemelerin nereden geldiğini, gıdanın nasıl yetiştirildiğini ve pazarlarımıza ve nihayetinde tabaklarımıza nasıl ulaştığını dikkate alan bir mutfak anlamına gelmektedir.

Sürdürülebilir gastronomi, gıdanın üretiminden tüketimine kadar olan sürecin çevresel, ekonomik ve toplumsal etkilerini dikkate alan bütüncül bir anlayıştır. Sürdürülebilir gastronomi, doğal kaynakları israf etmeden, çevreye

zarar vermeden ve toplum sağlığını gözeterek gıda üretim ve sunum süreçlerini kapsayan bir anlayışı ifade etmektedir. UNESCO

(2017), sürdürülebilir gastronomiyi, yerel gıda üretiminin desteklenmesi, doğal kaynakların korunması ve kültürel  eşitililiğin yaşatılması ekseninde tanımlamaktadır.

Bu anlayış çerçevesinde:

- Yerel ve mevsimsel ürünlerin tercih edilmesi,
- Organik tarım uygulamalarının desteklenmesi,
- Gıda israfının azaltılması,
- Adil ticaret ve kısa tedarik zincirlerinin teşvik edilmesi önem kazanmaktadır.

Sürdürülebilir gastronomi, ziyaretçilere otantik deneyimler sunarken, aynı zamanda yerel üreticilerin gelirini artırmakta ve  evre dostu bir ekonomik model oluşturmaktadır (Everett ve Slocum, 2013). Birleşmiş Milletler Genel Kurulu, 21 Aralık 2016 tarihinde A/RES/71/246 sayılı kararı kabul ederek 18 Haziran'ı uluslararası bir anma günü niteliğinde ‘‘Sürdürülebilir Gastronomi Günü’’ olarak belirlemiştir. Bu karar, gastronomiyi dünyanın doğal ve kültürel  eşitililiğiyle ilişkili kültürel bir ifade biçimi olarak kabul etmektedir. COVID-19 salgını sonrasında ve Dünya'nın iklim değişikliği, doğa kaybı ve kirlilikten oluşan üçlü bir gezegen kriziyle karşı karşıya olduğu bu dönemde, mevsimlik malzemeleri ve üreticileri önceleyen, yaban hayatını ve yerel mutfak geleneklerini koruyan sürdürülebilir gastronomi, günümüzde her zamankinden daha önemli bir konum kazanmıştır.

3. Yeşil Turizm ve Gastronomi Arasındaki Etkileşim

Küresel ölçekte yükselen çevresel kaygılar, turizm sektöründe sürdürülebilirlik temelli stratejilerin önemini artırmıştır. Yeşil turizm, çevresel etkilerin azaltılmasını, doğal kaynakların korunmasını ve yerel toplulukların güçlendirilmesini esas alan bir yaklaşım olarak giderek yaygınlaşmaktadır (UNWTO, 2017). Benzer dönemde gastronomi, destinasyonların kültürel kimliğini yansıtan ve turistik motivasyonları güçlendiren başat bir unsur h line gelmiştir. Bu iki alanın keşişiminde oluşan yeşil turizm–gastronomi etkileşimi hem çevresel sürdürülebilirliği hem de yerel kalkınmayı destekleyen kritik bir yapı sunmaktadır (Björk ve Kauppinen-R is nen, 2017). Yeşil turizm ile gastronomi arasındaki etkileşim çok boyutlu bir yapıdadır ve ekolojik, ekonomik ve kültürel alanlarda kendini gösterir.

3.1. Ekolojik Boyut

Yerel kaynaklardan temin edilen gıdaların kullanımı, tedarik zincirini kısaltarak karbon salımını azaltır. Atık yönetimi, enerji verimliliği ve çevre dostu üretim teknikleri, gastronomi sektörünün ekolojik sürdürülebilirliğe katkısını artırmaktadır.

3.2. Ekonomik Boyut

Gastronomi turizmi, yerel üreticiler ve küçük işletmeler için ekonomik fırsatlar yaratır. “Çiftlikten sofraya” (farm-to-table) yaklaşımı hem yerel kalkınmayı destekler hem de ekonomik döngünün destinasyon içinde kalmasını sağlar.

3.3. Kültürel Boyut

Yemek kültürü, bir toplumun kimliğinin en somut göstergelerinden biridir. Yerel mutfakların turizm aracılığıyla korunması, kültürel sürdürülebilirliği destekler ve destinasyonların özgünlüğünü güçlendirir. Böylece gastronomi hem turistik çekiciliği artırır hem de kültürel mirasın devamlılığını sağlar.

Yeşil turizmin temel ilkeleri; atık yönetimi, karbon ayak izinin azaltılması, doğal kaynak kullanımının dengelenmesi ve çevre duyarlılığı olarak özetlenebilir (Lane, 2009). Gastronomi ise bu ilkelerin pratiğe dökülmesini sağlayan bir sektör niteliğindedir. Yerel ve mevsimlik ürün kullanımı, düşük enerji tüketimli pişirme yöntemleri, organik tarım uygulamalarına yönelim ve gıda israfının azaltılması, gastronomi işletmelerinin yeşil turizm politikalarıyla uyumlu olmasını sağlar (Hall ve Gössling, 2016). Yerel ürün tedariki, ulaştırma kaynaklı karbon emisyonlarını düşürmekte ve bölgesel üreticilerin ekonomik sürdürülebilirliğini desteklemektedir. Ayrıca yerel tohumların korunması ve biyoçeşitliliğin sürdürülmesine yönelik çalışmalar, gastronominin çevresel boyutunu güçlendirmektedir (Everett ve Slocum, 2013).

Gastronomi turizmi; yerel mutfak, yöresel ürünler ve kültürel yemek pratiklerini deneyimlemeye yönelik seyahatleri kapsar (Kivela ve Crotts, 2006). Yeşil turizm ilkeleri gastronomi turizmine uzun vadeli sürdürülebilirlik sağlar; zira gastronominin en temel girdileri olan doğal çevre, tarımsal üretim ve kültürel miras bu yaklaşımın doğrudan korunmasını hedeflediği unsurlardır. Ziyaretçilerin giderek artan çevre bilinci ile sürdürülebilir destinasyonlara yöneldikleri görülmektedir (UNEP, 2020). Bu durum, agro-turizm, çiftlikten sofraya deneyimleri, yerel pazar turları ve sürdürülebilir çiftlik ziyaretleri gibi uygulamaların gastronomi turizmi içinde daha görünür hâle gelmesine katkı sağlamaktadır (Sims, 2009).

Yeşil turizm–gastronomi etkileşimi yalnızca çevresel değil, ekonomik ve sosyo-kültürel sürdürülebilirliği de güçlendirmektedir. Yerel çiftçilerin, kooperatiflerin ve küçük ölçekli üreticilerin turizm faaliyetlerine entegre olması kırsal kalkınmayı desteklemekte ve yerel refah düzeyini artırmaktadır (Torres, 2003). Gastronominin kültürel mirasın korunmasına katkı sunması; geleneksel tariflerin aktarılması, yöresel ürünlerin değer kazanması ve toplumsal katılımın artması gibi süreçlerle gerçekleşmektedir (Bessière, 2013). Bu bağlamda gastronomi, yalnızca bir tüketim deneyimi değil; topluluk kimliğinin, kültürel belleğin ve yerel aidiyetin sürdürülebilir biçimde aktarılmasını sağlayan bir araç olarak değerlendirilmektedir.

Gastronomi işletmelerinin yeşil yönetim uygulamaları, destinasyonların sürdürülebilirlik performansını doğrudan etkilemektedir. Literatürde öne çıkan çevre dostu uygulamalar arasında aşağıdaki uygulamalar göze çarpmaktadır:

- Gıda atığının azaltılması (Papargyropoulou, Lozano, Steinberger, Wright ve Ujang, 2014)
- Enerji verimliliği ve yenilenebilir enerji kullanımı (Gössling, Scott ve Hall, 2015)
- Su kaynaklarının sürdürülebilir kullanımı (UNEP, 2020)
- Yerel, organik ve adil ticaret ürünlerinin tercih edilmesi (Sims, 2009)
- Tek kullanımlık ambalajların azaltılması ve çevre dostu malzemeler (Hall, 2019)

Bu uygulamalar hem çevre duyarlılığını artırmakta hem de tüketici gözünde işletmelere rekabet avantajı kazandırmaktadır.

Sonuç olarak vurgulamak gerekirse yeşil turizm ve gastronomi arasındaki etkileşim, sürdürülebilir destinasyon yönetiminin önemli bir bileşenidir. Gastronomi, yeşil turizm ilkelerinin işletme düzeyinde uygulanmasını kolaylaştırırken; sürdürülebilir turizm yaklaşımı da gastronominin uzun vadeli çevresel ve kültürel sürdürülebilirliğini güvence altına almaktadır. Destinasyonların rekabet gücünü artırmak, yerel kalkınmayı desteklemek ve kültürel mirası korumak için bu iki alanın entegrasyonunu odağa alan politikaların geliştirilmesi önem arz etmektedir.

4. Uygulama Örnekleri

Yeşil turizm ve sürdürülebilir gastronomi, birçok ülke ve bölge tarafından farklı biçimlerde uygulanmaktadır:

- İtalya – Toskana Bölgesi: Organik zeytinyağı ve şarap üretimi, yerel gastronomiyi çevre dostu üretim pratikleriyle birleştirmektedir.

- İspanya – Bask Bölgesi: Yerel balıkçılığa dayalı mutfak kültürü, sürdürülebilir turizm stratejileriyle bütünleşmiştir.
- Türkiye – Slow Food Hareketi: Yerel üretim, doğal gıda ve kültürel mirasın korunmasını hedefleyerek yeşil turizmin gastronomiyle bütünleşmesine öncülük etmektedir.

Bu örnekler yanında Sıfır Atık, Turuncu Bayrak, Sertifikalandırma (Yeşil Restorancılık Sertifikası gibi) uygulamaları benzeri çok sayıda girişim de yine bu kapsamda değerlendirilebilecektir. Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü gıda atıklarını “tüketim için uygun olan gıda ürünlerinin, gıda tedarik zinciri içerisinde kaybolması veya kötü stok yönetimi, ihmal gibi davranışsal nedenlerle israf edilmesi” şeklinde tanımlamaktadır (Kuru ve Üzülmüş, 2024). Gıda kaynaklı atık oluşumuna neden olan birçok faktör söz konusudur. Üretimden tüketime varıncaya kadar; hasat, işleme, taşıma, depolama, pişirme ve sunum gibi zincirin tüm aşamalarında gıda atıkları ve kayıplarının önlenmesi önem taşımaktadır. Bu kapsamda ülkemizde 2019 yılında resmî gazetede yayınlanan Sıfır Atık Yönetmeliği ile gıda atığı sorununun önüne geçilmeye çalışılmaktadır. Sıfır Atık uygulaması; israfın önlenmesi, atık oluşumunun incelenmesi, engellenmesi veya en aza indirilmesi, kaynak kullanımı ve gıdaların üretiminden kullanımına kadar çeşitli yönlendirmeleri içermektedir.

Sertifikalandırma uygulamalarından birisi Yeşil Nesil Restoran Hareketi uygulamasıdır. Boğaziçi Üniversitesi ve WWF-Türkiye (Dünya Doğayı Koruma Vakfı) ortaklığıyla ve çeşitli paydaşların destek ve katılımıyla Türkiye’de “Yeşil Nesil Restorancılık” adında bir sertifikasyon sistemi oluşturulmuştur. Uygulama çeşitli eğitimler, uyulması beklenen kriterler, gizli denetimler ve değerlendirmeler neticesinde 3 yıldız üzerinden bir sertifikalandırmayı içermekte ve temel olarak tüm süreçlerde sürdürülebilirliği hedeflemektedir. Bu programa dahil olmak isteyen işletmeler, gıda atık ve israfını önleme, kaynakların verimli kullanımı, enerji israfının önüne geçilmesi, yenilenebilir çevre dostu enerji kullanımı, kullanılan ürün ve materyallerin geri dönüştürülebilir olması, kimyasal atıkların kullanımına dikkat edilmesi, sürdürülebilir mobilya ve yapı malzemelerinin kullanılması, çevre dostu hijyen uygulamaları, adil yönetim ve eğitim konularında çalışmalar yapan kendini geliştiren işletmelerdir (Karakas, 2014).

Bir diğer uygulama da Turuncu Bayrak uygulamasıdır. Gıda Dostu Turuncu Bayrak uygulaması gıda israfının önlenmesi ve gıdanın korunması amacıyla yapılan çalışmalara doğrudan katkı sağlayan, toplumda farkındalık oluşturan ve gıda israfı sorununa kökten çözümler üreten kapsamlı bir sistem bütünüdür. Bu sistem, gıdanın üretiminden işlenmesine, depolanmasından

satışı ve tüketimine kadar gıda ile ilgili her türlü hizmeti kapsamaktadır (Turuncubayrak.org, 2025).

Bu örnekler, gastronominin yeşil turizm uygulamalarında sürdürülebilirlik hedeflerine ulaşmada nasıl etkin bir araç olduğunu göstermektedir.

Sonuç

Yeşil turizm, sürdürülebilirlik ve gastronomi arasındaki ilişki, çevresel, ekonomik ve kültürel unsurların bütüncül biçimde ele alınmasını gerektirir. Gastronomi hem yerel kimliğin korunmasında hem de ekolojik dengeye duyarlı turizm modellerinin geliştirilmesinde önemli bir role sahiptir. Gastronomi yalnızca yeme-içme eylemini değil, aynı zamanda bir toplumun kimliğini, tarihini ve çevresiyle kurduğu kültürel ilişkiyi temsil etmektedir. Bu yönüyle gastronomi, sürdürülebilirlik ilkeleriyle uyumlu hale geldiğinde yeşil turizmin en güçlü destekleyici unsurlarından biri olur.

Bu doğrultuda, sürdürülebilir gastronomi uygulamaları ve yeşil turizm politikalarının entegrasyonu, yalnızca çevre korumasını değil, aynı zamanda kültürel mirasın yaşatılmasını ve toplumsal refahın artırılmasını da destekleyecektir.

Kaynakça

- Akbaba, A. (2024), “Sustainability, smart tourism destinations and evolving visitor preferences”, *Worldwide Hospitality and Tourism* 679. <https://doi.org/10.1108/WHATT-12-2024-237>. *Themes*, 16 (6), 675
- Al Fahmawee, E. ve Jawabreh, O. (2023). Sustainability of green tourism by international tourists and its impact on green environmental achievement: Petra heritage, Jordan. *Geo Journal of Tourism and Geosites*, 46(1), 27-36.
- Bayram, G., Bayram, A. ve Karaçar, E. (2017). Sürdürülebilir Turizm: Bibliyometrik Analiz, 1. Uluslararası Sürdürülebilir Turizm Kongresi, 179- 186.
- Berktaş, S. ve Oraklıbel, R. D. (2021). Sanayi Devrimi ile Gelen Değişim: İş Bölümü ve Yabancılaşma, *Atlas Ulusal Sosyal Bilimler Dergisi*, ISSN 2602 – 4128, 5 (6), 1-10.
- Bessière, J. (2013). ‘Heritagisation’, a challenge for tourism promotion and regional development: An example of food heritage. *Journal of Heritage Tourism*, 8(4), 275–291.
- Björk, P. ve Kauppinen-Räsänen, H. (2017). Local food as a sustainable destination attraction. *Current Issues in Tourism*, 20(1), 1–22.
- Budiasa, I., Suparta, I. ve Nurjaya, I. (2019). Implementation of green tourism concept on glamping tourism in Bali. *International Conference On Applied Science and Technology 2019 Social Sciences Track*, 210-214.
- Ceylan, S. (2025). Sürdürülebilirlik ve Yeşil Ekonomi Yaklaşımı Üzerinden Yeşil Turizmi Okumak. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 9(1), 159-182.
- Chengcai, T., Qianqian, Z., Nana, Q., Yan, S., Shushu, W. ve Ling, F. (2017). A review of Green development in the tourism industry. *Journal of Resources and Ecology*, 8(5), 449-459.
- Coccossis, H. (1996). Tourism and sustainability: Perspectives and implications. İçinde G.K. Priestley, J.A., Edwards ve H. Coccossis (Ed.), *Sustainable tourism? European experiences* (1. Baskı) (s. 1-21). CABI Publishing: Wallingford.
- Everett, S. ve Slocum, S. L. (2013). Food and tourism: An effective partnership? A UK-based Review. *Journal of Sustainable Tourism*, 21 (6), 789–809.
- Gössling, S. Hall, C. M. ve Weaver, D. (2009). *Sustainable Tourism Futures: Perspectives on Systems, Restructuring and Innovations*. Routledge: New York.
- Gössling, S., Scott, D. ve Hall, C. M. (2015). *Tourism and sustainability: Principles to practice*. Routledge: Oxford.
- Hall, C. M. (2019). *Food tourism and regional development*. Routledge: Oxford.
- Hall, C. M. ve Gössling, S. (2016). *Food tourism and sustainability*. Routledge: Oxford.

- Himmetoğlu, B. A. (1996). Sürdürülebilir turizmi geliştirme yolları, Dünya Şehircilik Günü Kolokyumu (Kasım 1995, Alanya) (1. baskı), Mimar Sinan Üniversitesi Matbaası: İstanbul.
- Honey, M. (2008). *Ecotourism and Sustainable Development: Who Owns Paradise?* Island Press: Washington, DC.
- IUCN (1980). Union for Conservation of Nature and Natural Resources. "World Conservation Strategy". IUCN-UNEP-WWF
- Jensen, M. C. (1993). The modern industrial revolution, exit, and the failure of internal control Systems. *The Journal of Finance*, 48(3): 831-880.
- Juganaru, I., Juganaru, M. ve Anghel, A. (2008). Sustainable tourism types. *Annals of University of Craiova-Economic Sciences Series*, 2(36), 797-804.
- Karakaş, A. B. (2014). Yeşil Nesil Restoran Hareketi'ne Boğaziçi Üniversitesi'nden destek, <https://haberler.bogazici.edu.tr/tr/news/kampus/2/yesil-nesil-restoran-hareketine-bogaziciUniv/94>, Erişim: 20/11/2025.
- Kivela, J. ve Crotts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how Tourists experience a destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), 354-377.
- Kuru, S.A. ve Üzülmüş, M. (2024). Gıda İşletmelerinde Sürdürülebilirlik Uygulamalarının İncelenmesi: Türkiye Örneği, *International Journal Of Tourism And Destination Studies*, 3(2), 168-181.
- Lane, B. (2009). Thirty years of sustainable tourism: Drivers, progress, problems. *Tourism Management*, 30(1), 1-5.
- Lu, J. ve Nepal, S. (2009). Sustainable tourism research: an analysis of papers published in the *Journal of Sustainable Tourism*. *Journal of Sustainable Tourism*, 17(1), 5-16.
- Özer, E. ve Akbaba, A. (2016). Marka Konumlandırma Sosyal Sorumluluk Kampanyalarının Etkisi: İstanbul İlindeki Zincir Restoran İşletmelerinde Bir Araştırma. *Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi* (1), 1-20.
- Papargyropoulou, E., Lozano, R., Steinberger, K.J, Wright, N. ve Ujang, Z. (2014). The food Waste hierarchy as a framework for reducing food waste. *Journal of Cleaner Production*, 76, 106-115.
- Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: Local food and the sustainable tourism Experience. *Journal of Sustainable Tourism*, 17(3), 321-336.
- Susiyanto, S. (2022). Concept application analysis green tourism in the development of Borobudur temple as a super priority destination. *Ideas: Jurnal Pendidikan Sosial dan Budaya*, 8(4), 1371-1378.
- Şen, H, Kaya, A. ve Alpaslan, B. (2018). Sürdürülebilirlik Üzerine Tarihsel ve Güncel Bir Perspektif, *Ekonomik Yaklaşım* 2018, 29(107): 1-47.

- Torres, R. (2003). Linkages between tourism and agriculture in Mexico. *Annals of Tourism Research*, 30(3), 546–566.
- Tran, A. ve Xuan, H. (2021). Green tourism-sustainable tourism development in Phu Quoc Island district. *International Journal of Multidisciplinary Research and Development*, 8(1), 21-24.
- Turuncubayrak.org. (2025). Turuncu Bayrak Nedir? <https://turuncubayrak.org/sayfa-nedir-2>, Erişim Tarihi: 20/11/2025.
- UN (2025). United Nations, Sustainable Gastronomy Day, What is Sustainable Gastronomy? <https://www.un.org/en/observances/sustainable-gastronomy-day>, Erişim Tarihi: 18/11/2025.
- UNEP (2020). United Nations Environment Programme. Sustainable consumption and production in the tourism sector.
- UNESCO (2017). World Day of Sustainable Gastronomy. United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization.
- UNESCO (2025). United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization, UNESCO Türkiye Milli Komisyonu, [https://unesco.org.tr/Home/Page/154?slug=UNESCO Taraf%C4%B1ndan-%C4%B0lan-Edilen-Y%C4%B1llar](https://unesco.org.tr/Home/Page/154?slug=UNESCO%20Taraf%C4%B1ndan-%C4%B0lan-Edilen-Y%C4%B1llar), Erişim: 11/11/2025.
- UNWTO (1998). United Nations World Tourism Organization Guide for Local Authorities on Developing Sustainable Tourism. World Tourism Organization: Madrid.
- UNWTO (World Tourism Organization). (2017). Tourism and sustainability report.
- WCED (1987). World Commission on Environment and Development (WCED). The Brundtland Report, OUP: Oxford.
- Yeksan, Ö. ve Akbaba, A. (2019). Sürdürülebilir Turizm Makalelerinin Bibliyometrik Analizi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 220-231.
- Zolfani, S., Sedaghat, M., Maknoon, R. ve Zavadskas, E. (2015). *Sustainable tourism: a comprehensive literature review on frameworks and applications. Economic Research Ekonomika Istraživanja*, 28 (1), 1–30.