

Paylaşım Ekonomisi Bağlamında Gıda Paylaşım Platformlarının İncelenmesi

Gülsüm Yurtseven¹

Özet

Dünya genelindeki teknolojik gelişimler, gıda kaynaklarının kıtlığı konusunda insanlarda farkındalığın artması ve sürdürülebilir gıda anlayışının kişiler tarafından benimsenmesi her geçen gün yeni gıda paylaşım platformlarını ortaya çıkarmaktadır. Bu digital paylaşım platformlarının temelinde fazla olan gıdayı ihtiyacı olanlarla paylaşmak, çöpe atmamak, israf etmemek olgusu yatmaktadır. Gıda ve Tarım Örgütü (FAO)'ün 2019 verilerine göre, dünyada üretilen toplam gıdanın %25-33'lük kısmının israf edilmekte ve bu israfın ekonomik değeri yaklaşık 990 milyar dolardır. Diğer taraftan Türkiye İsraf Raporu 2018 yılı verilerine göre, ülkemizde ise her yıl 26 milyon ton gıda israf olmaktadır. Tam bu noktada, gıda israfını azaltmak ve gıda güvensizliği yaşayan bireylerle fazla gıdaya sahip olan kişileri, işletmeleri buluşturmak amacıyla geliştirilen dijital temelli gıda paylaşım platformları önem kazanmaktadır. Bu doğrultuda bu çalışmanın amacı; Türkiye' de ve Dünyada faaliyet gösteren digital gıda paylaşım platformlarını incelemektir. Çalışmada, gıda israfı azaltmak ve gıdayı paylaşmak amacıyla kurulan 17 digital gıda paylaşım platformunun içerik analizi yapılmıştır. Bu çalışma, dijital temelli gıda paylaşım platformlarının tanınırlığını ve kullanımını artırmaya yönelik olması açısından büyük önem taşımaktadır. Çünkü bu platformlar, gıda israfının azaltılması konusunda kritik bir rol oynamaktadır.

1. GİRİŞ

Gıda israfı, dünya çapında artık çözümü ertelenemez bir sorun hâline gelmiştir. Dünya Sağlık Örgütü'ne (WHO) göre, dünya genelinde 821 milyon kişi açlıkla karşı karşıyadır ve bu nüfus içinde yer alan 150 milyondan fazla çocuk ise yetersiz beslenme nedeniyle sağlıklı bir büyümüyü gösterememektedir (FAO,2018). Ayrıca Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'nün (FAO)

1 Dr., Yalova Üniversitesi, Yalova Meslek Yüksek Okulu, Aşçılık Programı, 0009-0004-5275-3562

verilerine göre, dünyada her yıl üretilen gıdanın yaklaşık üçte biri, yani 1,3 milyar tonluk kısmı çöpe gitmektedir. (FAO, 2019). Bunun yanında Dünya çapında toplam gıda israfı içinde en büyük payı meyve ve sebzeler oluşturmaktadır (%44). İkinci oran olarak kök ve yumrulu bitkiler (%20) ile tahıllar (%19) takip etmektedir. Ayrıca gıda tedarik zinciri incelendiğinde ise israfın en çok gerçekleştiği noktalar sırasıyla; tüketim (%35), üretim (%24), hasat sonrası toplama ve depolama (%24) ile dağıtım (%5) olarak saptanmıştır (Gönültaş vd., 2020). Bu veriler bize gıda israfı önlenemezse açlık sorununun giderek artacağını göstermektedir. Günümüzde insanlar bir yandan dünyada açlıkla mücadele ederken bir yandan da fazla gıda tüketiminden kaynaklı obezite sorunuyla karşı karşıya kalmaktadır. Bu zıtlık ancak gıda israfını önleme ve fazla olan gıdanın paylaşımıyla çözülebilir. Bu noktada bu çalışmanın amacı; Dünya’da ve Türkiye’de gıda israfının önüne geçmek amacıyla kurulan gıda paylaşım platformlarını incelemek ve bu yolla bu platformların tanınırlığını ve kullanımını arttırmaktır.

2. Kavramsal Çerçeve

Paylaşım ekonomisi kavramı terim olarak yeni bir kavram olsa da içerik bakımından tarihi eskiye dayanan bir kavramdır. Paylaşım, insanlık tarihinin en erken dönemlerinden itibaren toplumsal yaşamın olmazsa olmazıdır. Para ve takas yöntemlerinin henüz geçerli olmadığı, kişisel mülk anlayışının olmadığı yıllarda insanlar, sınırlı kaynaklar nedeniyle sahip olduklarını birbirleriyle paylaşarak yaşamlarını devam ettirmişlerdir. Günümüzde de kırsal alanlarda, paylaşım dayanan ve imece olarak adlandırılan uygulamalar halen devam ettirilmektedir.

Kırsal nüfusun azalması ve kentleşmeyle birlikte bireyselleşme güçlenmiştir, buna bağlı olarak paylaşım kültüründe azalma yaşanmıştır. Ancak son yıllarda çevresel farkındalık, aşırı tüketime yönelik eleştiriler ve geçmişteki yardımlaşmaya dayalı yaşam şekline duyulan ilginin teknolojik gelişmelerle birleşmesi sonucunda paylaşım ekonomisi kavramını gündeme getirmiştir. Bu bağlamda, imece kültürüyle büyüyen kuşakların gençleri, paylaşımı dijital platformlar aracılığıyla yeniden benimsemiştir. Dolayısıyla bu yeni ekonomik dönüşüm sürecinin temel aracı ise teknoloji ve internet olmuştur. Son on yıl içerisinde ürün, hizmet, bilgi ve deneyimlerin başka kişilerle paylaşılması giderek daha fazla önem kazanmıştır. Dijitalleşmenin etkisiyle değiş-tokuş, paylaşım ve ekonomi” kavramlarının birlikte kullanımı artmıştır (Varol ve Varol, 2020).

İnternetin yaygınlaşmasıyla ve kitlesel kullanımının artmasıyla, toplumun tüketim alışkanlıklarında önemli dönüşümler olmuştur. Bununla birlikte,

internete dayalı ticaretin ekonomi üzerindeki asıl dönüştürücü etkisi, eşler arası (peer-to-peer) iletişimin gelişmesiyle başlamıştır. Bu etkileşim şekli; ürün, mal veya hizmet talebinde bulunan kişilerle bu talepleri karşılayabilecek kişiler arasında doğrudan iletişim kurulmasını ve ticari faaliyetlerin gerçekleşmesini mümkün kılmıştır. Bu sürecin sonunda kişiler, ihtiyaç duymadıkları eşyaları başkalarıyla takas etmeye, başkalarına kiralamaya ya da satmaya başlamışlardır (Chase, 2015). Paylaşım ekonomisi, temelde insanların sahip oldukları malların ihtiyaç duyan kişilerle paylaşılması ve bu sayede kaynak kullanımında verimliliğin artırılması prensibine dayanmaktadır. Bu model kapsamında, mal ve hizmet talep eden bireyler ile bu mal ve hizmetleri sunanlar, internet tabanlı platformlar ve çeşitli uygulamalar aracılığıyla bir araya gelmekte ve hızlı bir şekilde etkileşim kurabilmektedir. Bunun yanında sunulan mal ve hizmetlerin paylaşımı, ücret karşılığında gerçekleşebileceği gibi herhangi bir ücret ödmeden de sağlanabilmektedir (Demir, 2020). Botsman ve Rogers (2010)' göre paylaşım ekonomisi, alan paylaşımından beceri ve ürün paylaşımına kadar, az kullanılmış ürünlerin paylaşılmasına dayanan bir ekonomik modeldir. Paylaşım ekonomisini sosyolojik bir bakış açısıyla değerlendiren Belk'eye (2007) göre ise paylaşım ekonomisi, sosyal etkileşime dayanan, karşılıklı fayda sağlayan bir yardımlaşma şekli ve klasik satın almayla bir ürün ya da hizmete sahip olmanın alternatif yöntemidir. Aynı şekilde Benkler de (2004), paylaşımı karşılıksız ve toplum yanlısı bir davranış biçimi olarak tanımlamış, paylaşım ekonomisinin sosyal yönünü vurgulamıştır.

Literatürde paylaşım ekonomisinin gastronomi veya gıda ilişkisini ortaya koyan çalışmalara bakıldığında; Atsız vd. (2021) paylaşım ekonomisi uygulamalarında turistlerin yiyecek deneyimi, Ketter (2017) paylaşım ekonomisi kapsamında EatWith platformunu tercih eden ziyaretçilerin motivasyonlarını, Demir (202), paylaşım ekonomisi kapsamında yemek paylaşma sitelerini, Öztürk ve Arıkan (2022), sürdürülebilirlik bağlamında paylaşım ekonomi platformlarını incelemiştir.

3. Paylaşım Ekonomisi Kapsamında Gastronomi- Gıda Paylaşım Platformlarının İncelenmesi

Bu bölümde dijital gastronomi ve gıda paylaşım platformlarını Dünyadan ve Türkiyeden örnekler olarak iki başlık altında inceleyeceğiz. Dünyadaki gastronomi ve gıda paylaşım platformları eatwit, traveling spoon, eat together, foodcloud, Casserole, to Good to go, Eatlocal, Olio, ShareTheMeal, Food For All, foodsharing, Culinary Clup, FoodCycle , Plane Zeheroes ve Fareshare platformları ile sınırlandırılmıştır. Bu platformalar aşağıda incelenmiştir.

· ***Eatwith Paylaşım Platformu:***

Eatwith, dünya çapında yerli ev sahipleriyle yemek deneyimleri ve gastronomi aktiviteleri sunan bir platformdur. Kullanıcılar burada sadece klasik bir restoranda yemek yerine, yerel halkla birlikte ev yapımı yöresel yemekleri birlikte yiyeabilmektedir. Platform kullanıcıları, ev sahiplerinden yöresel yemek pişirme dersleri de alabilmektedir. Buna ek olarak yemek turları ve tadım etkinliklerine de katılabilmektedir (EatWith, 2025).

Eatwith'in paylaşım ekonomisinin doğrudan amacı, kişilerin kendi evlerinde ve kendi mutfak bilgi, becerileriyle yemek deneyimi sunarak gelir elde edebilmelerini sağlamak ve bu yolla yerel gastronomi deneyimlerini dijital bir platform üzerinden kullanıcılarla paylaşmaktır.

· ***Traveling Spoon Platformu:***

Traveling Spoon, ziyaret ettiğiniz her ülkede bir arkadaşınızın annesinin size ev yapımı bir yemek pişirmesi gibi deneyim sunan bir web sitesidir. Traveling Spoon, gezginleri yerel, güvenilir ev sahipleriyle buluşturarak, evlerinde ev yapımı bir yemeğin keyfini paylaşmakta ve nesiller boyunca aktarılan mutfak gelenekleri hakkında bilgi edinmelerini edinebilmektedir. Ayrıca site kullanıcılarına yemek deneyimine ek olarak evde yemek pişirme ve pazar ziyaretleri deneyimleri de sunmaktadır (Travelingspoon, 2025).

· ***Eat Together:***

Eat Together, üniversite öğrencilerini ortak ilgi alanları doğrultusunda eşleştiren ve birlikte yemek yemekleri için buluşmalar planlayan platformdur. Platform, kullanıcıların yakın çevredeki diğer öğrencilerle tanışmasını ve yemek buluşmaları organize etmesini sağlamaktadır. Sosyal bağlantı kurmayı ve aidiyet duygusunu güçlendirmeyi hedefleyen bu platform sayesinde üniversite öğrencileri yemek masası etrafında toplaşarak birlikte yemek yemektedirler (Eat-together,2025)

· ***FoodCloud Platformu:***

Hiçbir yiyeceğin israf olmadığı bir dünya vizyonuyl oluşturulan FoodCloud platformu fazla gıdası olan işletmelerle, bu gıdayı kullanabilecek topluluk ve kişilerle buluşturarak iklim değişikliği ve gıda güvensizliğiyle mücadele etmektedir. FoodCloud'un ağı, perakendeciler, üreticiler ve dağıtımıcılarla çalışarak güvenli, yenilebilir ama satılamayacak durumda olan fazla gıdaları toplamaktadır. Bu gıdalar normalde israf olurken, FoodCloud Kitchen'da lezzetli yemeklere dönüştürülmekte ve topluluk ortaklarına dağıtılmaktadır (FoodCloud, 2025).

· *FoodSharing Platformu:*

Foodsharing, yenilebilir gıdaların israf edilmesini önlemekte ve gıdaların paylaşılmasını sağlamaktadır. Platforma gıdaya ihtiyaç duyan kişiler ile işletmeler gıda paylaşımı için kaydolmaktadır. Marketler, restoranlar, fırınlar veya ev sahipleri fazla veya son kullanma tarihine yaklaşan yiyecekleri Foodsharinge bildirmektedir. Gönüllüler, bildirilen gıdaları belirtilen noktalardan toplamakta ve ihtiyaç sahiplerine ulaştırmaktadır. Gıda paylaşımı tamamen ücretsiz olarak gerçekleşmekte ve parayla satış yapılmamaktadır. Gönüllüler, topladıkları gıdaları kendi bölgelerinde bulunan diğer gönüllüler veya hayır kurumları aracılığıyla dağıtmaktadır. Bu yolla Foodsharing, Almanya ve çevresinde gıda israfını azaltmakta ve kullanılabilir yiyecekleri çöpe atılmadan ihtiyaç sahiplerine ulaştırmaktadır (Foodsharing, 2025).

· *Casserole Club Platformu:*

Casserole Club, yalnızlık ve yetersiz beslenme sorunlarına yönelik faaliyet gösteren bir sosyal girişimdir. Girişim, yemek yapabilen bireyler ile çeşitli nedenlerle kendi yemeğini hazırlayamayan kişileri bir araya getirmeyi amaçlamaktadır. Casserole Club, evde hazırlan yemeklerin fazla porsiyonlarını, yemek yapma imkânı olmayan komşularıyla paylaşmalarını sağlayan bir modeldir. Bu kapsamda üyeler, yakın çevrelerinde yaşayan kişilere ev yapımı yemek servisi yaparak mahalle temelli yardımlaşmanın sürdürülmesine katkı sağlamaktadır (Nesta, 2025).

· *Too Good To Go Platformu:*

Too Good To Go, dünya çapında faaliyet gösteren bir sosyal etki platformudur. Amacı, henüz yenilebilir durumda olan gıdaların çöpe gitmesini önlemek, bu gıdaları ihtiyaç duyan veya değerlendirmek isteyen kişilerle dijital bir pazar yeri aracılığıyla buluşturmaktır. Restoran, market, fırın gibi gıda satıcıları Too Good To Go'ya partner olarak platforma kaydolur. Gün sonunda satılamayan ancak güvenli ve taze olan yiyecekler surprise bag olarak listelenir. Platform kullanıcıları, bulundukları konuma göre uygun paketleri görür ve daha uygun fiyata satın alır. Kullanıcı belirlenen saatte paketi işletmeden teslim alır. Gıda çöpe gitmek yerine satın alınmaktadır. Bunun yanında platform, sadece fazla gıdayı satma değil aynı zamanda işletmelerde tedarik zincirindeki israfı azaltmaya yönelik yazılım çözümleri de geliştirmektedir (Togoodtogo,2025).

· *Eatlocal Platformu:*

EatLoCaL, yerel çiftçiler, tüketiciler, belediyeler ve sivil toplum kuruluşlarını (STK'lar) etkileşimli bir dijital platform üzerinden bir araya getirmeyi amaçlayan bir platformdur. Platformun temel işlevi, yerel gıda

ürünlerinin sipariş, tedarik ve dağıtım süreçlerini dijital olarak organize etmektir. Platform kapsamında yerel çiftçiler sisteme kaydolmakta ve ürettikleri gıda ürünlerini doğrudan halka sunmaktadır. Siparişlerin yönetimi platform yöneticileri tarafından yürütülmekte, ürünlerin teslimatı ise çiftçiler tarafından gerçekleştirilmektedir. Belediyeler, platform üzerinden gıda ürünlerinin bir kısmını satın almakta; gıda fazlası oluşması durumunda, gıda desteği sağlayan STK'lara bağışlamaktadır. Bu yönüyle platform, gıda fazlasının değerlendirilmesi ve israfın önlenmesini desteklemektedir (Fortunato, 2025).

· ***Olio Platformu:***

İhtiyaç fazlası hâline gelmiş gıdaları bağışlamak isteyen insanlar ile bu gıdaları kullanmak isteyen kişi ya da toplulukları dijital bir altyapı aracılığıyla bir araya getiren mobil tabanlı bir uygulamadır (Çavuş, 2021). Olio ile gıda israfı azaltan platformdur, ihtiyaç duyduklarınızı bulmanızı ve ihtiyaç duymadıklarınızı yerel halkla paylaşmanızı sağlayan uygulamadır.

· ***ShareTheMeal platformu:***

ShareTheMeal, Birleşmiş Milletler Dünya Gıda Programı çatısı altında 2015'te kurulan, küresel açlıkla mücadeleyi herkes için erişilebilir kılan bir paylaşım platformudur. Mobil uygulama aracılığıyla, seçtiğiniz bir ülke ya da kriz bölgesinde ihtiyaç sahibi bir kişiye bir öğün ulaştırmanızı sağlamaktadır. Bununla birlikte platform şeffaflığı temel almaktadır, bağışların nasıl ve nerede kullanıldığını göstermektedir. Eski bir geleneği yani lokmayı bölme anlayışını modern teknolojiyle buluşturan ve “birlikte açlığı bitirebiliriz” iddiasını sözde değil, uygulamalı gösteren bir oluşumdur (ShareTheMeal, 2025).

· ***Food For All Platformu:***

Food For All, tamamen gönüllülerle çalışan, kâr amacı gütmeyen bir oluşumdur. Gelir şartı olmadan, yargılamadan ve dini propaganda yapmadan hizmet vermektedir. Yerel işletmelerden ve kuruluşlardan kurtarılan ya da bağışlanan gıdalar toplanarak, ayrıştırılmakta ve ücretsiz olarak ihtiyaç duyan herkese ulaştırılmaktadır. Dağıtım sürecinde kullanacaksın al anlayışı esas alınmaktadır. Amaç, gıda israfını azaltırken gıdaya ulaşmada sıkıntı yaşayan insanların gıdaya ulaşmasını kolaylaştırmaktır.

· ***Culinary Clup Platformu:***

The Culinary Club, Best Before Clearance Bargains kategorisinde gıda israfını önlemek amacıyla ürünleri indirimli olarak satışa sunan platformdur. Bu sitede raf ömrü yaklaşan veya son kullanım tarihi geçmiş ürünler hâlâ güvenli ve tüketilebilecek şekilde ise tüketiciye sunulmaktadır. Bu yöntemle,

ürünlerin gereksiz yere çöpe atılmaması amaçlanmaktadır (Clunaryclub, 2025).

· ***FoodCycle Platformu:***

FoodCycle, süpermarketler, küçük bakkallar ve pazarlarla iş birliği yaparak tamamen yenilebilir durumdaki fazla gıdaları temin etmektedir. Platform, taze ürünleri (meyve, sebze ve ekmek) ve kuru gıdaları (makarna, mercimek ve baharat) kabul etmektedir. Gönüllüler, her hafta temin edilen yiyecekleri kurtarmakta ve bunları üç çeşit yemek yapıp “Topluluk yemekleri” vermektedir. Yemek ihtiyacı olan kişi platforma grip topluluk yemeği yiyebileceği en yakın lokasyonu seçip ve gidip orada kalabalık masalarda yemeğini yemektedir. Böylelikle bu yemek masalarında sadece yemek paylaşılmamakta, yeni insanlarla tanışma, sohbet etme, arkadaş edinme ve yerel topluluğun bir parçası olma fırsatı da paylaşılmaktadır. (FoodCycle,2025).

· ***Plane Zeheroes Platformu:***

Ticari gıda işletmelerinin ihtiyaç fazlası gıda bağışlarını çevrimiçi olarak hızlı ve kolay bir şekilde yayınlamalarına ve yakındaki hayır kurumlarının yiyecek talep etmesine ve ardından gelip toplamasına olanak tanıyan bir gıda bağışı platformudur (Plane Zeheroes, 2025).

· ***Fareshare Platformu:***

Faresahre gönüllülük platformu, yenilebilir durumdaki gıdaların israf edilmemesi gerektiği inancından hareketle, fazla gıdaları platforma üye işletmelerden toplamakta ve bu gıdaları yemeklere dönüştüren hayır kurumlarına dağıtmaktadır (Fareshare, 2025).

Dünyadaki gıda paylaşım platformlarının yanında Türkiye’deki gastronomi ve gıda paylaşım platformları ise; Evde pişmiş, YeaTup, Yedir, Çer-çöp çorbacılar, Ismarlıyo, Fazla ve Luseyemek platformları ile sınırlandırılmıştır. Bu platformlar aşağıda incelenmiştir.

· ***Evde Pişmiş Platformu:***

Evdepismis.com, ev yemekleri pazarına hizmet etmeyi amaçlayan bir platformdur. Sitede kullanıcılar evden yemek yapıp satma veya gerçek ev yemeklerini sipariş etme gibi işlemlerini gerçekleştirmektedir (Evde Pişmiş, 2025).

· ***YeaTup Platformu:***

Bu platform sayesinde yerli ve yabancı turistler, yerel halkla doğrudan etkileşim kurma imkânı elde etmekte ve aynı zamanda yöresel lezzetleri onlarla aynı masada deneyimleyebilmektedir. Bunun yanı sıra platform kullanıcıları

site aracılığıyla sosyal sorumluluk çalışmalarına katılım sağlayabilmekte ve ihtiyaç sahibi bireylere destek olabilmektedir (Demir, 2020). Ayrıca bu platform bünyesinde Food for Good adıyla bir uygulama yer almaktadır. YeatUp, kişileri aynı masa etrafında buluşturarak sosyal etkileşimi sağlamanın yanı sıra, açlıkla mücadelede katkıda bulunmaktadır. Platform üzerinden gerçekleştirilen her yemek deneyimi karşılığında bağış yapılmakta ve böylece gastronomi deneyim paylaşımı toplumsal faydaya dönüşmektedir (Sosyalup, 2025).

· ***Yedir Platformu:***

Yedir kişilerle aynı bölgede yaşayan komşusu tarafından yapılan taze ev yemeklerini kapıya kadar getiren yemek sipariş etme platformudur. Kullanıcılar bu platformda onaylanmış ev aşçıların menülerine bakıp, kendilerine en yakın komşusundan ev yemeğini sipariş verebilmektedirler (Yedir, 2025).

· ***Çer- Çöp Çorbacılar Platformu:***

Çer-Çöp Çorbacılar platformu, faaliyetlerini gıda israfının azaltılması, gıdanın yeniden değerlendirilmesi ve toplumsal paylaşım ilkelerine bağlı kalarak sürdürmektedir. Bu platformda dağıtılan çorbalar, pazarcılar ve market işletmecileri tarafından satışa sunulamayan ancak tüketilebilir nitelikte olan gıda ürünlerinin gönüllüler tarafından toplanmasıyla hazırlanmaktadır. Toplanan ürünler gönüllüler tarafından işlenmekte ve yeniden kullanım yoluyla çorbaya dönüştürülmektedir ve bu çorbalar para karşılığı olmadan ihtiyacı olan bireylere dağıtmaktadırlar. Ayrıca Çerçöp Çorbacılar, faaliyetlerinde ekoloji ve hayvan hakları temelli bir yaklaşım benimsemektedir. Bu doğrultuda hazırlanan çorbalarda herhangi bir hayvansal ürün kullanılmamakta, tamamen bitkisel içerikli ürünler kullanılmaktadır (Çerçöp Çorbacılar, 2025).

· ***İsmarlıyo Platformu:***

İsmarlıyo, öğrenciler ile destek sunmak isteyen kullanıcıları buluşturan bir dijital platformdur. Doğrulanmış öğrenciler, platformda yer alan ismarlamaları görüntüleyebilmekte ve uygun olanlara istek gönderebilmektedir. İsmarlama yapmak isteyen kullanıcılar, öğrencilere yönelik yemek, içecek ismarlama oluşturabilmektedir (İsmarlıyo, 2025).

· ***Fazla Platformu:***

Bu platform, gıda israfını ve israf kaynaklı karbon salımını azaltmaya yönelik teknoloji tabanlı çözümler geliştirmektedir. Faaliyetlerine bağış odaklı bir yaklaşımla başlayan yapı, gıda kazanım hiyerarşisi doğrultusunda çalışmalarını sürdürmektedir. Bağışa uygun olmayan gıdaların değerlendirilmesinde hayvan yemi ve biyogaz dönüşüm yöntemleri uygulanmaktadır. Bağışa uygun

gıdaları ise gıda bankalarıyla, belediyelerle ve gıdaya ulaşmakta zorluk yaşayan insanlarla paylaşmaktadırlar (Fazla, 2025).

Luse Yemek Platformu:

Luse Yemek, yiyecek-içecek işletmelerinin gün sonunda artan ve tüketilebilir durumda olan yemeklerini belirli saat aralıklarında indirimli fiyatlarla satışa sunabildiği bir platformdur. İşletmeler üye olduktan sonra kalan yemeklerini uygun saatlerde ilana koymakta ve satış saatlerini kendileri belirlemektedir. Müşteriler konumlarına en yakın ilanları görüp, beğendikleri yemeği uygulama üzerinden satın almaktadır. Bu mobil uygulama sayesinde gıda israfı azalmakta, bununla birlikte işletmeler ekonomik kazanç sağlamakta ve tüketiciler uygun fiyatlı yemeğe erişebilmektedir (Luseyemek, 2025).

4. SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu çalışma, paylaşım ekonomisi kapsamında gastronomi ve gıda paylaşım platformlarını dünya ve Türkiye örnekleri üzerinden incelemiştir. Bulgular, incelenen platformların temelde üç ana amaç etrafında şekillendiğini ortaya koymaktadır. Bunlar; gastronomi deneyiminin paylaşılması, gıda israfının azaltılması ve gıdaya erişimin kolaylaştırılmasıdır. Eatwith, Traveling Spoon ve YeaTup gibi platformların kültürel etkileşim ve deneyim odaklı bir platformken, FoodCloud, Olio, Fazla, ÇerÇöp Çorbacılar ve Food For All gibi platformların ise gıda fazlasının değerlendirilmesi ve gıda güvensizliğiyle mücadeleyle odaklanan platformlardır. Too Good To Go ve Luse Yemek gibi platformların ise ekonomik değer yaratma ile israfın azaltılmasını birlikte ele alan hibrit bir model sunduğu görülmüştür. Dünya örneklerinin daha kurumsallaşmış, ölçeklenebilir ve yaygın yapılara sahip olduğu; Türkiye'deki platformların ise çoğunlukla yerel, gönüllülük temelli ve topluluk odaklı olarak faaliyet gösterdiği belirlenmiştir. Ayrıca, niceliksel olarak, dünyadaki gıda paylaşım platformlarının sayısı Türkiye'dekilerden daha fazladır.

Sonuç olarak bu araştırma ile, ülkemizde yeni yaygınlaşmaya başlayan dijital gıda paylaşım platformlarının, dünyanın diğer ülkelerindeki uygulamalar örnek alınarak yaygınlaştırılması ve geliştirilmesi için yol göstermesi bağlamından literatüre katkı sağlamaktadır. Bununla birlikte, bu çalışmada incelenen dijital gıda paylaşım platformlarının hem araştırmacılara hem de uygulayıcılara yeni bir bakış açısı kazandırması beklenmektedir.

Bu bulgular doğrultusunda, gastronomi ve gıda paylaşım platformlarının sürdürülebilirliğini desteklemek amacıyla yasal ve yönetsel çerçevenin güçlendirilmesi önerilmektedir. Gıda güvenliği, bağış ve satış süreçlerine ilişkin standartların netleştirilmesi önem taşımaktadır. Yerel yönetimler, sivil toplum kuruluşları ve özel sektör arasında kurulacak iş birlikleri, platformların

etki alanını genişletebilir. Ayrıca dijital platformların erişilebilirliğinin artırılması ve kullanıcı farkındalığının geliştirilmesi gerekmektedir. Gelecek araştırmalarda, bu platformların kullanıcılarını kazandıkları faydayı nitel verilerle değerlendirilmesi önerilmektedir. Yine araştırmacılar bu platformların gıda israfını ne kadar önlediği üzerine nicel verilere dayalı araştırmalar yapabilir.

Kaynakça

- Atsız, O., Cifci, I., & Rasoolimanesh, S.M. (2021). Exploring the components of meal-sharing experiences with local foods: a netnography approach. *Current Issues in Tourism*, 25, 919- 936.
- Belk, R. (2007). Why not share rather than own?. *Annals of the American Academy of Political and Social Science*, 611, 126-140.
- Benkler, Y. (2004). Sharing nicely: On shareable goods and the emergence of sharing as a modality of economic production. *Yale Law Journal*, 114, 273-358.
- Clunaryclub, (2025). <https://culinaryclub.com.au/product-category/best-before-clearance-bargains/>. (Erişim tarihi:10.12.2025)
- Çavuş, O. (2021). Gıda israfının önlenmesinde teknolojinin gücü: Dijital uygulamalar. (2021). *Journal of New Tourism Trends (JOINNTT)*, 2(1), 83–96.
- Çerçöp Çorbacılar, (2025). https://www.facebook.com/cercopcorbacilari/?locale=tr_TR. (Erişim Tarihi: 12.12.2025).
- Demir, Y. (2020). Paylaşım ekonomisi kapsamında yemek paylaşma sitelerinin analizi (Analysis of food sharing sites in context of sharing economy). *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 54–69.
- Eathwith, (2025). <https://www.eatwith.com/> (Erişim Tarihi:10.12.2025).
- Eat-together (2025). <https://www.eat-together.org/about>. (Erişim Tarihi: 09.12.2025).
- Evde Pişmiş, (2025), <http://evdepismis.com/> (Erişim Tarihi:09.12.2025).
- Fareshare, (2025). <https://fareshare.org.uk/what-we-do/our-impact/>. (Erişim Tarihi: 25.12.2025).
- Foodsharing, (2025). <https://foodsharing.de/ueber-uns>. (Erişim Tarihi: 11.12.2025)
- Fazla, (2025). <https://fazla.com/> (05.12.2025).
- FoodCloud, (2025). <https://food.cloud/foodcloud-kitchen>. (Erişim Tarihi: 10.12.2025).
- Fortunato, R. B., Zina, A. R. A. M., Breyer, S., Paulino, D. F. M., & Santos, C. (2022). EatLOCAL: A platform that connects local farmers, consumers, municipalities and non-governmental organisations. *Procedia Computer Science*, 196, 566–571.
- FoodCycle, (2025). <https://foodcycle.org.uk/community-meals/>. (Erişim Tarihi:05.12.2025).
- FAO (2019). Key facts on food loss and waste you should know! | FAO | Food and Agriculture Organization of the United Nations. (Erişim Tarihi: 20.12.2025).

- Gönültaş, H., Kızılaslan, H., & Kızılaslan, N. (2020). Gıda İsrafının Davranışsal Belirleyicileri; Tokat İli Örneği. *Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi*, 9(3), 14- 24.
- Ismarlıyo, (2025). <https://www.ismarliyo.com/>. (Erişim Tarihi: 10.12.2025).
- Ketter, E. (2017). Eating with EatWith: analysing tourism-sharing economy consumers. *Current Issues in Tourism*, 22(9), 1062-1075.
- Luseymek, (2025). <https://apkpure.com/luse-yemek/com.luseymek.luseymek>. (Erişim Tarihi: 24.12.2025).
- Öztürk, E., & Arıkan, Ö. U. (2022). Dijital paylaşım ekonomisi platformlarının sürdürülebilirlik bağlamında incelenmesi. *Akademik Araştırmalar ve Çalışmalar Dergisi*, 14(26), 241–258.
- Plan Zeheroes, (2025). <https://planzheroes.org/about/>. (Erişim İzni:02.11.2025).
- ShareTheMeal, (2025). <https://sharethameal.org/tr/about>. (Erişim Tarihi, 11.12.2025)
- Sosyalup, (2025). <https://sosyalup.net/farkli-kisileri-ayni-masa-etrafinda-sosyal-lestiren-platform-yeatup/> (Erişim Tarihi: 08.12.2025).
- Nesta, (2025). <https://www.nesta.org.uk/feature/new-radicals-2014/casserole-club/>. (Erişim Tarihi: 18.12.2025).
- Toogoodtogo (2025), <https://www.toogoodtogo.com/en-us/impact-report>, (24.12.2025).
- Travelingspoon, (2025). <https://www.travelingspoon.com/about>. (Erişim Tarihi: 10.12.2025).
- Yedir, (2025). <https://yedir.app/>. (Erişim Tarihi: 09.12.2025).