



Araştırma Makalesi (Research Article)

METAFORLARLA GASTRONOMİDE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK VE ATIK YÖNETİMİ
(SUSTAINABILITY AND WASTE MANAGEMENT IN GASTRONOMY WITH METAPHORS)**

Batuhan ÖZTÜRK (orcid.org/ 0000-0003-4951-0469)

Esra KANOĞLU* (orcid.org/ 0000-0002-2556-6874)

¹Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Ankara, Türkiye

²Başkent Üniversitesi, Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Ankara, Türkiye

Özet

Yapılan araştırmanın amacı gastronomi ve mutfak sanatları akademisyenlerinin “Gastronomide Sürdürülebilirlik ve Atık Yönetimine” ilişkin algılarının metaforlar aracılığıyla belirlenmesidir. Çalışma nitel araştırma olarak planlanıp yürütülmüş olup olgubilim (fenomenolojik) yaklaşımı ile desenlenmiştir. Çalışmanın amacı doğrultusunda Türkiye’de Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde görev yapan akademisyenlerden yapılandırılmış soru formu aracılığıyla veriler toplanmıştır. Bu noktada çalışmanın temel verilerini akademisyenlerin ifade ettikleri metaforlar ve bu metaforlara sundukları gerekçeler oluşturmuştur. Verilerin analizinde Maxqda 2020 nitel veri analiz programı kullanılarak içerik analizi ve tematik analiz yapılmıştır. Yapılan analizler sonucunda katılımcıların cevapları ilişkileri bakımından değerlendirilmiş ve soyut kavramlarla ilişkili metaforlar, kültürel unsurlar ile ilişkili metaforlar, gelecek nesillere aktarım ile ilişkili metaforlar, ekosistem ile ilişkili metaforlar, verilen önem ile ilişkili metaforlar ve diğer metaforlar olmak üzere altı tema altında kodlanmıştır. Çalışma sonucunda akademisyenlerin sürdürülebilirlik ve atık yönetimi kavramlarını ağırlıklı olarak ekosisteme ve verilen önem ile ilişkilendirildiği tespit edilmiştir. Ekosistem kavramının sunduğu parça bütün ilişkisinin bu iki kavram için de geçerli olduğu ifade edilmiştir. Ayrıca sürdürülebilirlik ve atık yönetimi kavramlarının yalnız bugün için değil gelecek ve gelecek nesiller için de önemli olduğu, bozulmadan aktarılması gerektiği belirlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Sürdürülebilirlik, Atık Yönetimi, Metafor, Gastronomi

Abstract

The aim of this study is to determine the perceptions of gastronomy and culinary arts academicians about “Sustainability and Waste Management in Gastronomy” through metaphors. The study was planned and conducted as a qualitative research and was designed with a phenomenological approach. In line with the purpose of the study, data were collected from academicians working in the Gastronomy and Culinary Arts department in Turkey through a structured questionnaire. At this point, the basic data of the study consisted of the metaphors expressed by the academics and the justifications they provided for these metaphors. Content analysis and thematic analysis were performed using Maxqda 2020 qualitative data analysis program. As a result of the analysis, the answers of the participants were evaluated in terms of their relationships and coded under six themes: metaphors associated with abstract concepts, metaphors associated with cultural elements, metaphors associated with transfer to future generations, metaphors associated with ecosystem, metaphors associated with the importance given and other metaphors. As a result of the study, it was determined that academics mainly associated the concepts of sustainability and waste management with the ecosystem and the importance given. It was stated that the part-whole relationship presented by the concept of ecosystem is also valid for these two concepts. In addition, it was determined that the concepts of sustainability and waste management are important not only for today but also for the future and future generations, and that they should be transferred intact.

Keywords: Sustainability, Waste Management, Metaphor, Gastronomy

Giriş

Sanayi devrimiyle birlikte doğal kaynakların aşırı kullanımı, çevresel ve kültürel değerlerin de bozulmasıyla birlikte günümüzde önemli bir tartışma konusu olan sürdürülebilirliği gündeme getirmiştir. Özellikle 1970’li yıllar itibarıyla literatürde kendine yer edinen sürdürülebilirlik kavramı, aslında doğal, çevresel ve sosyal olguların dengelenmesini savunan bir akım olarak tanımlanabilmektedir (Kaşlı vd., 2015-35). Endüstrileşme

*Sorumlu yazar: esrakanoglu@baskent.edu.tr

DOI: 10.33083/joghat.2024.437

ve beraberinde getirdiği küreselleşme aslında pek çok oluşumun siyasi, sosyo-kültürel ve ekonomik anlamda birbirlerine bağlı ve bağımlı bir zincir oluşturmalarına sebep olmuştur. Oluşan bu ağ zaman içerisinde çevresel, kültürel ve ekonomik çeşitli sorunları ve bu olgular çevresindeki kaynaklarda tükenme durumunu gündeme getirmiştir. Böylelikle aslında küresel bir bütünlük içerisinde kalkınma ve çevresel sorunların giderilmesi söz konusu olmuş ve sürdürülebilirlik yaklaşımını hayata geçirmiştir (Kaypak, 2011).

Küresel yoğun tüketim, nüfusun hızla artması, hatalı zirai uygulamalar, yoğun teknoloji kullanımı gibi durumlar sürdürülebilirlik konusunun gastronomi perspektifinden değerlendirilmesine ve konu üzerine yoğunlaşılmasına sebep olmuştur (Öztürk ve Baylan Kalaycı, 2023). Etimolojik bakış açısıyla incelendiğinde Latince “Sustinere” kelimesinden türemiş olan “Sustainability” yani sürdürülebilirlik sözcüğü; sağlamak, var olmak, sürdürmek, desteklemek ve devam ettirmek gibi anlamları ifade etmektedir (Acar, 2021). İlk olarak ormanların korunmasını sağlamak amacıyla gündeme gelen sürdürülebilirlik yaklaşımı, kesilen ağaç sayısının ekilen ağaç sayısından fazla olmasıyla yeşilin korunabileceğini gündeme getirmiştir. Bu yaklaşımla birlikte ormanlar, balıkçılık ve tarım gibi alanlarda konuşulan sürdürülebilirlik kavramı, zamanla pek çok alanda önem kazanmıştır (Kuhlman ve Farrington, 2010; Bilgin, 2018).

Gastronomi, sürdürülebilirliğin yoğun olarak işlendiği ve insanlık için hayati önem gösteren bir alan olarak karşımıza çıkmaktadır. Toplulukların çevresel sürdürülebilirliğinin sağlanması, topluluk üyelerinin sağlıklı olma halinin ve beslenme taahhüdünün verilmesiyle birlikte sosyal ve ekonomik anlamda gelişebilmesi, gastronominin sürdürülebilirliği ile mümkün görünmektedir (Alexandra, 2013). Gastronominin sürdürülebilirliğinin sağlanması için ekolojik dengenin korunarak çeşitliliğin artırılması, geleneksel ürün ve üretim metotlarının gelecek nesillere aktarılması, yerel üretimin artırılması ve zirai faaliyetlerde doğal yöntemlerin tercih edilerek sürekliliğinin sağlanması genel olarak kabul görmüş koşullar olarak karşımıza çıkmaktadır (Durlu Özkaya ve Öztürk, 2021). Kimi kaynaklarda sürdürülebilir mutfak unsurları ile gastronomik kimliğin korunmasının turizm çatısı altında toplanarak gastronominin sürdürülebilirliğinin sağlanabileceği ifade edilmektedir. Başka bir kaynaktan ise gastronominin sürdürülebilirliğinin temelinde ev üretiminin devamının sağlanması gerekliliği vurgulanırken, geleneksel reçetelerin ve damak tadının gelecek nesillere aktarılması konusu vurgulanmaktadır (Yurtseven, 2011).

Sürdürülebilirlik ve atık yönetimi kavramları gastronomi alanı da dahil olmak üzere birçok alanda araştırmacılar ve uygulayıcılar tarafından farklı şekillerde ele alınmış bir araştırma alanı olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu kavramların farklı bakış açıları ile tanımlanması, alanlardaki problemlere dikkat çekilmesi, çözüm önerileri getirilmesi konularında çeşitli çalışmalar yapıldığı görülmektedir. İlgili alanyazın incelendiğinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları akademisyenlerinin bu konuda görüşlerinin metaforlar aracılığıyla belirlenmesine yönelik bir çalışmaya rastlanmamıştır. Bu kapsamda yürütülen bu araştırmanın temel amacı; *gastronomi ve mutfak sanatları akademisyenlerinin “gastronomide sürdürülebilirlik ve atık yönetimine” ilişkin algılarının metaforlar aracılığıyla belirlenmesi* şeklinde oluşturulmuştur. Bu temel amaç doğrultusunda *“Gastronomi ve Mutfak Sanatları akademisyenleri, gastronomide sürdürülebilirlik ve atık yönetimini hangi metaforlarla ödeştirmektedirler?”* ve *“Gastronomi ve Mutfak Sanatları akademisyenleri, gastronomide sürdürülebilirlik ve atık yönetimini özdeştirdikleri metaforları nasıl tanımlamaktadırlar?”* sorularının cevapları aranmıştır. Yapılan çalışma Türkiye’deki Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerinde görev yapan akademisyenlerin konuyla ilgili hazırlanmış, yapılandırılmış soru formuna vermiş oldukları cevaplar ile sınırlıdır.

Kavramsal Çerçeve

Gıda atığı, insan tüketimine uygun olan gıdaların son kullanma tarihi geçtikten sonra veya bozulduktan sonra atılması anlamına gelmektedir. Gıdaların atık olarak nitelendirilmesi durumunun genel anlamda bozulmuş olmasından kaynaklandığı ifade edilmektedir. Bu bozulma durumu gıda tedarik zinciri aşamalarında oluşabileceği gibi bireylerin alışverişi, yeme alışkanlıklarından da kaynaklanabilmektedir (FAO, 2013). Bir başka tanıma göre gıda atığı, tüketim için üretilmiş ama bozulmuş, zararlılar tarafından tahrip edilmiş, atılmış yenilebilir gıda ürünlerini ifade etmektedir. Gıda atıkları, tedarik zinciri boyunca üretim, depolama, taşıma, işleme aşamalarında meydana gelmektedir. Buna karşılık zincir sonunda perakende ve tüketim aşamalarında da oluşabilmektedir (Bond vd., 2013). Türk Dil Kurumu sözlüğüne göre metafor kelimesi *“bir kelimeyi veya kavramı kabul edilenin dışında başka anlamlara gelecek biçimde kullanma, sembolik ve imalı anlatım, mecaz”* şeklinde tanımlanmaktadır (Aktaş ve Şentürk, 2016). Etimolojik olarak meta: öte ve pherein: taşımak, yüklenmek kelimelerinden gelmektedir ve Eski Yunancada bir kavramı, olguyu kendinden öteye taşımak ve olduğundan fazlasını daha fazlasını yüklemek anlamına gelen phero sözcüğünden gelmektedir (Demir ve Yıldırım, 2019).

Metafor analizi, araştırmacıların sosyal olguları anlamalarını, bu olguların arkasındaki sebepleri ortaya çıkarmalarını ve varsayımları araştırmalarını sağlamak için kullanılmaktadır. Metaforların kullanması araştırmacıların onları farklı şekillerde anlayabilmelerine imkân sağlarken katılımcılar sorular sorulmasıyla açıklama, gözden geçirme ve metaforların kendileri hakkında neye işaret ettiğini düşünme fırsatı elde edebilmektedir (Redden, 2017). Nitel bir araştırma olan metafor analizi araştırmacıların ifade edilen metaforik kavramların ağırlaştırdığı anlamları inceleyerek düşünce kalıpları ve belirli konu hakkında fikir sahibi olmalarına imkân sağlamaktadır. Bu şekilde ilişkilendirilen ifadelerin analiziyle farklı anlamların ortaya çıkması ve anlamlandırılması sağlanabilmektedir (Armstrong, Davis ve Paulson, 2011).

Yöntem

Bu bölümde araştırma kapsamında kullanılan teknikler ve gerçekleştirilen çalışma prensipleri aktarılmıştır.

Araştırma Deseni

Yapılan bu araştırma ile, Gastronomi ve Mutfak Sanatları akademisyenlerinin, “gastronomide sürdürülebilirlik ve atık yönetimine” ilişkin algılarının metaforlar aracılığıyla belirlenmesi amaçlanmıştır. Çalışma nitel araştırma olarak planlanmış olup olgubilim (fenomenolojik) yaklaşımı ile desenlenmiştir. Olgubilim (fenomenoloji) çalışmalarında temel amaç “bir fenomenle ilgili bireysel deneyimleri evrensel nitelikteki bir açıklamaya indirgemek ve nesnenin gerçek doğasını anlamak” şeklinde ifade edilmektedir (Creswell, 2021). Metafor analizi ise, araştırmacıların sosyal olguları anlamalarına ve raporlamalarına yardımcı olabilmektedir. Bu analiz yöntemiyle muğlak ve örtük anlamları ortaya çıkarmak, varsayımları araştırmak mümkün olmaktadır (Redden, 2017). Bu yöntemde karmaşık olarak nitelenen bir kavram, olgu veya olay yordama yoluyla daha basit şekilde açıklanmaya çalışılır. Bu sebeple bilimsel araştırmalarda yeni ve karmaşık konuların irdelenmesinde tercih edilmektedir (Güneş ve Fırat, 2016).

Evren ve Örneklem

Araştırma evrenini Türkiye’de Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde görev yapan akademisyenler oluşturmaktadır. Araştırmada evreni temsil edecek örnekleme yoluna gidilmemiş olup Yükseköğretim Program Atlası (YÖK Atlas) kullanılarak fakülte ve yüksekokul bazında akademisyenlerin tamamının listesi çıkarılmıştır. Ardından Yükseköğretim Akademik Arama (YÖK Akademik) web sitesi üzerinden e-posta adresleri toplanmış ve Google Formlar aracılığıyla oluşturulan soru formu iletilmiştir. Çalışmaya gönüllü olarak katılan 50 akademisyenden veriler toplanmıştır. Araştırmanın veri toplama aracı tam yapılandırılmış soru formundan oluşmakta olup formun ilk kısmında unvanlara yönelik bir soru yer almaktadır. İkinci kısımda ise, *Bana Göre Gastronomide "Sürdürülebilirlik ve Atık Yönetimi" Gibidir. Çünkü.....* İfadelere yer verilmiştir. Hazırlanan bu form ile oluşturulan metaforik kelime ya da kelime öbeği ile bu metaforun katılımcı için ifade ettiği anlamın ortaya çıkarılması hedeflenmiştir.

Etik Onay

Araştırma verilerinin toplanması için gerekli olan etik kurul izni Başkent Üniversitesi Etik Kurulu 30.07.2024 tarih ve 64148 karar numarası ile alınmıştır.

Verilerin Analizi

Verilerin analizinde Maxqda 2020 nitel veri analiz programı kullanılarak içerik analizi ve tematik analiz yapılmıştır. İçerik analizi pek çok farklı dokümandan elde edilen içeriklerin objektif bir biçimde ve mümkün olduğunca nicel bir yaklaşımla incelenmesidir (Bilgin, 2006). Tematik analiz ise çalışma kapsamında elde edilen veriler ile çeşitli temaların belirlenerek analiz edilmesi prensibine dayalı bir yaklaşımı ifade etmektedir. Bu yaklaşımda elde edilen veriler oluşturulan temaların altında kodlanarak kod, alt kod gibi bir silsile ile gruplandırılarak anlamlı bir şekilde ifade edilmektedir (Boyatzis, 1998).

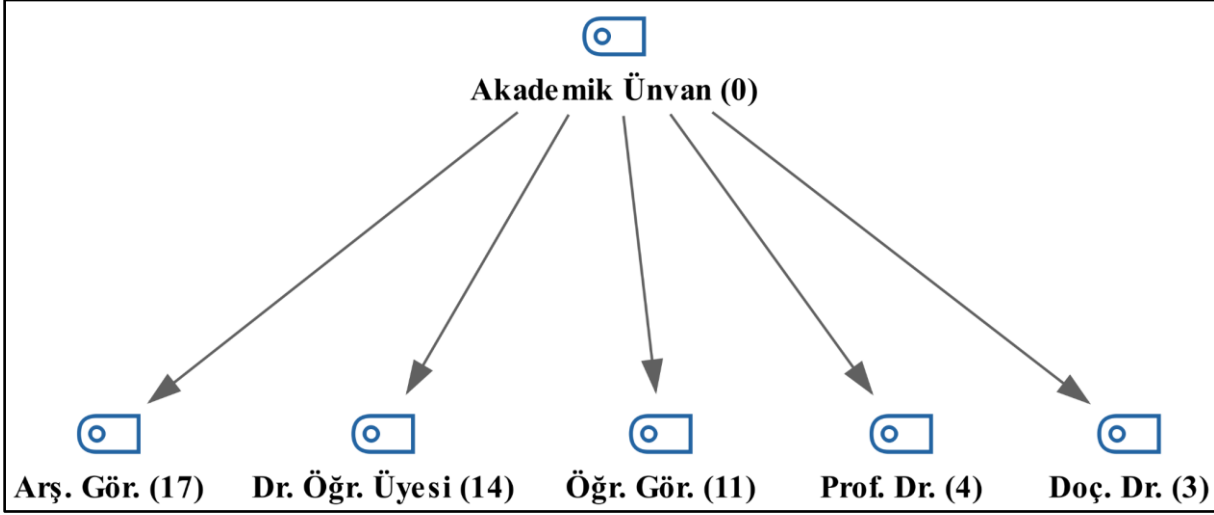
Analize hazırlık aşamasında veriler Google Forms üzerinden Excel tablosu olarak kaydedilmiştir. Kaydedilen veriler araştırmacılar tarafından incelenmiş ve bir tane eksik veri içeren katılımcı cevapları tablodan çıkarılmıştır. Bu noktada analizler 49 katılımcı cevabı üzerinden yapılmıştır. Katılımcıların cevapları ilişkileri bakımından değerlendirilmiş ve “soyut kavramlarla ilişkili metaforlar, kültürel unsurlar ile ilişkili metaforlar, gelecek nesillere aktarım ile ilişkili metaforlar, ekosistem ile ilişkili metaforlar, verilen önem ile ilişkili metaforlar ve diğer metaforlar” olmak üzere 6 ana tema belirlenmiştir. Metaforlar bu altı tema altına kodlanmıştır. Araştırmanın güvenilirliğini sağlamak amacıyla, oluşturulan tema ve kodların birbirleriyle uyumu açısından değerlendirilmek üzere bir öğretim elemanının görüşüne başvurulmuştur. Araştırmanın güvenilirliği hesaplanırken Miles ve Huberman’ın (1994) (güvenirlilik=görüş birliği/ (görüş birliği +görüş ayrılığı) x 100)

formülünden faydalanılmıştır. Çalışma kapsamında görüşüne başvurulmuş uzman, temalar altına yerleştirilen metaforlardan 4 tanesini başka bir tema altına yerleştirmiştir. Bu noktada güvenilirlik formülüne göre $49/49+4 \times 100 = \%92,45$ sonucuna ulaşılmıştır. Belirlenen oran çalışmanın güvenilirliği açısından kabul edilebilir olarak değerlendirilmiştir.

Bulgular

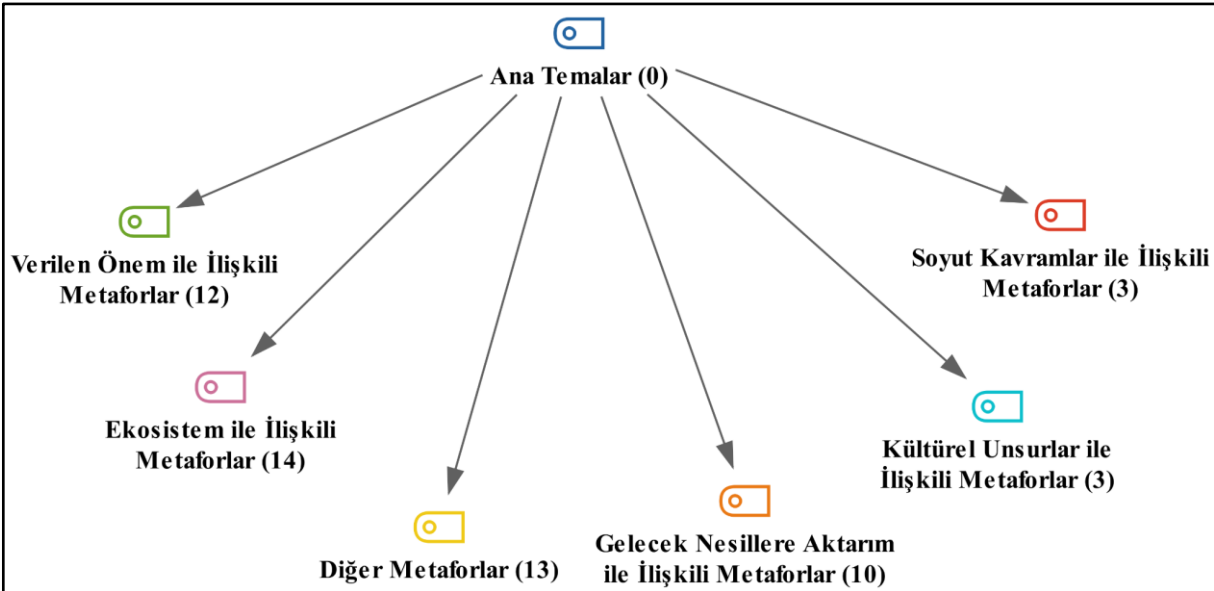
Çalışma kapsamında araştırmaya katılan katılımcıların akademik unvan bilgileri Şekil 1’de sunulmuştur.

Şekil 1. Akademik Unvanların Dağılımı



Araştırma kapsamında oluşturulan soru formu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde görev yapan 17 Arş. Gör., 11 Öğr. Gör., 14 Dr. Öğr. Üyesi, 3 Doç. Dr. ve 4 Prof. Dr. tarafından yanıtlanmıştır. Çalışmaya katılan akademisyenlerin gastronomide sürdürülebilirlik ve atık yönetimine ilişkin üretmiş oldukları metaforların ilişki olarak incelenmesi ile hiyerarşik kod-alt kod modeli ile oluşturulan ana temalar Şekil 2’de verilmiştir.

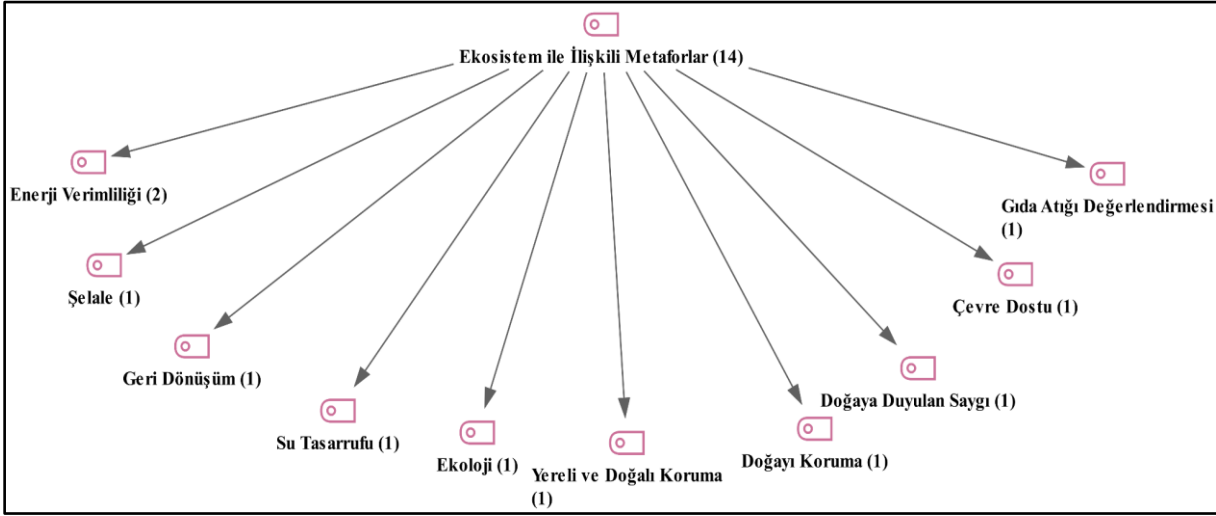
Şekil 2. Metaforların Temalarına Ait Hiyerarşik Kod- Alt Kod Modeli



Şekil 2 incelendiğinde, akademisyenlerin vermiş olduğu cevapların kategorize edilmesi sonucunda üretilen metaforların 6 ana tema altında toplanmıştır. Gastronomide sürdürülebilirlik ve atık yönetimine ilişkin; ekosistem ile ilişkili 14, konuya verilen önem ile ilişkili 12, gelecek nesillere aktarım ile ilişkili 10, kültürel unsurlarla ve soyut kavramlarla ilişkili 3, diğer kategorisinde ise 13 metaforun üretildiği belirlenmiştir.

Araştırma kapsamında ana temaların altında kodlanmış metaforlar hiyerarşik kod- alt kod modeline göre belirlenmiş ve aşağıda her bir temaya ait analiz sonuçları verilmiştir.

Şekil 3. Ekosistem ile İlişkili Temaya Ait Üretilen Metaforlar



Araştırma kapsamında katılım gösteren akademisyenlerin en çok metafor ürettiği ana tema ekosistem ile ilişkili metaforlar olmuştur. Bu temada toplamda 13 farklı metafor üretilmekle birlikte Maxqda programının maksimum 10 adet alt kod gösterimi desteklemesinden dolayı geriye kalan metaforlar; “Mevsimsellik”, “Arılar ve Bitkilerin İlişkisi”, “Doğa ve İnsan Arasındaki Denge” olarak karşımıza çıkmaktadır. Üretilen bu metaforlar ile ilgili olarak katılımcıların yapmış oldukları açıklamalar aşağıdaki gibidir:

“Gastronomide sürdürülebilirlik ve atık yönetimi süreçlerinin doğallığını ve kesintisiz akışını vurgulamak amacıyla şelale kelimesi çağrışı. Şelale metaforu ile gastronomide sürdürülebilirlik ve atık yönetiminin doğal bir döngü içinde olması gerektiği ve her bir adımın birbirine bağlı olduğu düşünülebilir. Bu metafor, aynı zamanda kaynakların korunmasının ve atıkların yeniden doğaya kazandırılmasının önemini vurgular. Çünkü şelalede su, kaynağından başlayarak kesintisiz bir şekilde akar ve nihayetinde bir göl veya nehre ulaşır. Benzer şekilde, sürdürülebilir gastronomi de sürekli olarak kaynakları verimli kullanmayı ve doğal döngüleri korumayı gerektirir. Bu döngüde her adım birbirine bağlıdır ve süreçlerin kesintisiz işlemesi önemlidir. Şelalenin kaynağını korumak, şelalenin akışının devamlılığını sağlar. Aynı şekilde, tarım arazilerinin, su kaynaklarının ve diğer doğal kaynakların korunması, gıda üretiminin sürdürülebilir olmasını sağlar. Şelalenin enerjisi, altındaki suyu hareket ettirir ve canlı yaşamını destekler. Sürdürülebilir uygulamalar da doğal ekosistemleri destekler ve gıda zincirinin sağlıklı bir şekilde işlenmesini sağlar. Şelaleden akan su, çeşitli ekosistemlere girer ve tekrar doğaya karışarak döngüsünü tamamlar. Gastronomide atık yönetimi de organik atıkların kompostlanması veya biyogaz üretiminde kullanılması gibi uygulamalarla atıkların doğaya geri kazandırılmasını ve döngünün tamamlanmasını sağlar. Şelaleler doğanın estetik açıdan güzel ve dengeli yanlarını simgelerken, sürdürülebilir tarım ve gastronomi uygulamaları da doğanın estetik ve ekolojik dengesini korur.” K33

“Operasyonların çalışırken maksimum düzeyde verim sağlamasında sürdürülebilirlik ilkeleri yol gösterici olabilmektedir. Atık yönetiminde ilk aşamada doğru ayrıştırma ve geri dönüşüm sayesinde kaynakların etkili kullanımı sağlanabilmektedir. Etkili kullanılan kaynaklar hem operasyonların ekonomi yönetiminde etkili olup hem de doğayı korumaya katkı sağlayabilmektedir.” K30

“Çevreyi korumak ve doğal kaynakları sürdürülebilir şekilde kullanmak için önemlidir. Sürdürülebilirlik ekolojik dengenin korunması sağlanır. İyi bir atık yönetimi sistemi ile de atık miktarını azaltarak doğal kaynakların korunmasına yardımcı olunabilmektedir.” K28

“Çünkü elde edilen kaynağın efektif olarak kullanılabilmesi ve sürdürülebilir olması sebebiyle ekonomik ve ekolojik fayda maksimize edilebilmektedir.” K27

“Sürdürülebilirlik ve atık yönetimi bence ekoloji gibidir. Birbiri ile ilişki içinde olan ve doğal olarak gelişim gösteren iki kavram olduğunu, bu yönüyle ekoloji kavramına benzediğini düşünüyorum.” K19

“Sürdürülebilirlik kaynakları tüketmeden tekrar tekrar kullanmayı gerektirir. Yerel ürünleri ve bunları üretenleri korumak sürdürülebilirliğe katkı sağlar. Atık yönetimi en az atıkla üretimi kapsar, bu durum

üründen en verimli şekilde yararlanmaya, fiziksel çevreyi korumaya ve doğayı tahrip etmemeye hizmet eder. Fiziksel çevrenin ve doğanın korunması sürdürülebilirlik ile bağlantılıdır.” K15

“İhtiyaçlar karşılanırken doğanın bugünü ve geleceği düşünülür. Geri dönüşümler birlikte daha az doğal kaynak tüketilir.” K15

“Tüketimin bilinçli olması gerekliliği ve gelecek nesillerle birlikte insanların kullandığı kaynaklara da saygı duyması gerektiğini ifade etmektedir. Bunu yapmanın gastronomik yolu da mutfakta gıdaya yönelik gerçekleştirilmesi gereken uygulamalardan (atıksız mutfak vb.) geçiyor.” K9

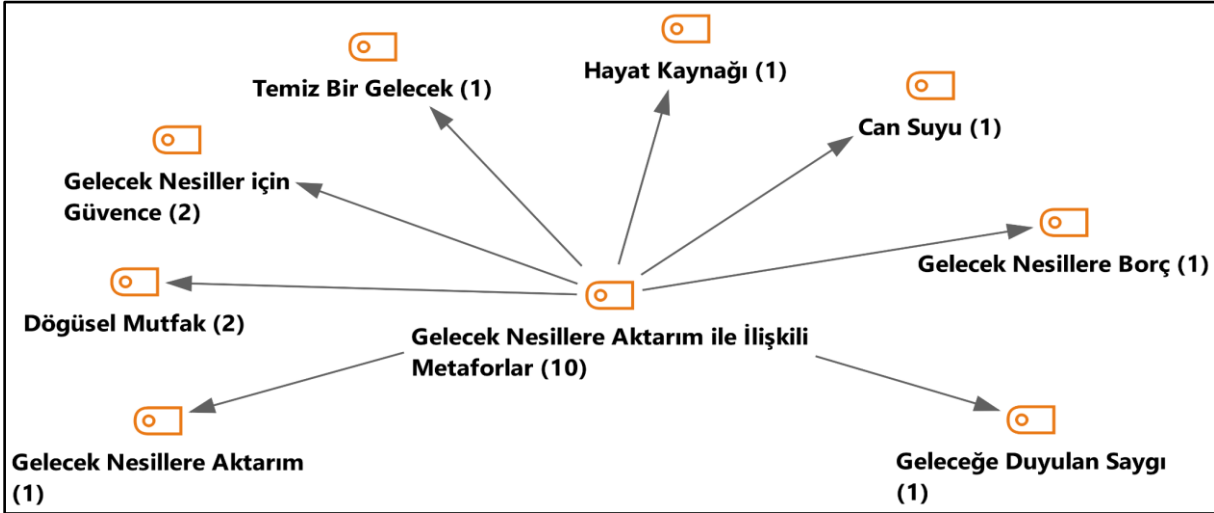
“Doğal kaynak kullanımı, uluslararası gıda sektörünün gelecekteki sürdürülebilirliği üzerindeki etkisi sebebiyle endişe uyandırmaktadır. Sürdürülebilirlik sayesinde ekonomik kayıplar, enflasyon ve çevresel zararlar önlenir. Özellikle insanların aktif olarak rol oynadığı hizmet sektörlerinde atık yönetimi ve sürdürülebilirlik sayesinde bahsi geçen etkiler minimum düzeye indirilebilir.” K8

“Mevsiminde tüketilen ürünler gastronomi açısından önemli kriterlerden olan lezzet, tat, koku, görünüş, doku anlamında en uygun ürünler olması açısından önem taşımaktadır. Diğer yandan mevsiminde üretim yapan üreticilerin desteklenmesi ve üretimin devamlılığın sağlanmasında büyük önem taşımaktadır. Üretim aşamasında oluşan artıkların tekrar sisteme dahil edilmesi ürünlerin her anlamda değerlendirilmesi pazara dahil edilerek, ürünlere katma değer kazandırması açısından önem arz etmektedir.” K3

“Arılar besin ihtiyaçlarını karşılarlarken aynı zamanda bitkilerin doğal yollarla tozlaşmasını ve çoğalmasını, dolayısıyla hem bitkilerin hem de kendi soylarının devam etmesini sağlamaktadır. İki unsurun bir diğeri olmadan soylarını sağlıklı bir şekilde sürdürmeleri düşünülemez.” K2

“Çünkü bu, sadece kendi ihtiyaçlarımızı karşılamakla kalmayıp, doğanın dengesini koruma ve gelecek nesillere yaşanabilir bir dünya bırakma sorumluluğunu da üstlenmemizi gerektirir. Aynı zamanda doğanın sadece verme gibi misyonla tahrip edildiği günümüzde, alıcı olduğu ve yeri geldiğinde insanı mağlup edebildiği su götürmezdir. Buna göre de insanın doğa ile alma verme dengesini korumak için doğanın bize sunduklarını elimizden geldiği oranda ona geri vermeliyiz, dönüştürerek, ileri dönüştürerek veya tekrar kullanarak.” K1

Şekil 4. Gelecek Nesillere Aktarım ile İlişkili Temaya Ait Üretilen Metaforlar



Gelecek Nesillere Aktarım araştırma kapsamında belirlenen bir diğer ana tema olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu ana tema altında katılımcılar toplamda 8 adet farklı metafor üretmiştir. Üretilen bu metaforlarla ilgili katılımcıların yapmış olduğu açıklamalar aşağıdaki gibidir:

“Sürdürülebilirlik temelinde mevcut olduğumuz kaynakların korunarak artırılarak geleceğe aktarılması olarak tanımlanabilir. Atık yönetimi ise atıkların doğru bir şekilde değerlendirilerek geri kaybın önlenmesi olarak düşünülebilir. Bu açıdan iki kavramında ortak noktası kaynakların etkin ve doğru kullanımı.” K45

“Gıdayı işleyen bir bilim dalı olan gastronomide ortaya çıkan atıkların çoğu organik malzemelerdir. Bu ürünlerin doğada çözünür olması ekosistemin bir parçası gibi düşünülebilir. Dolayısıyla kendi kendine sürdürülebilirliği olan bu sistemde atıkların kontrolsüz imhası doğaya ve çevreye zararlı bir hale dönüşmektedir.” K46

“Gastronomide sürdürülebilirlik ve atık yönetimi, çevresel etkileri azaltmak, doğal kaynakları korumak ve uzun vadeli gıda güvenliğini sağlamak için kritiktir. Atık yönetimi, gıda israfını en aza indirerek enerji ve su tüketimini düşürür, karbon ayak izini azaltır ve ekonomik verimliliği artırır. Sürdürülebilir uygulamalar, sağlıklı ekosistemleri korurken sosyal sorumluluğu da teşvik eder, böylece gelecek nesillerin de beslenme ihtiyaçlarının karşılanmasına yardımcı olur. Bu yaklaşımlar hem çevresel hem de toplumsal refahı artırarak gastronomi sektöründe sürdürülebilir bir gelecek oluşturur” K43

“Her yemeğinin arkasında, onun coğrafyasını, girdilerin mevsimsel kaynaklı üretim takvimini ve geleneksel sunumunu aktaran bir hikayesi vardır. Bu hikâye, genç nesillere aktarıldığında sadece yemek değil, o günün değerleri ve hatta anıları da paylaşılır. Kültürel mirasın korunmasında ve yayılmasında, yemek festivalleri, gastronomi etkinlikleri, dijital platformlar ve sosyal medya ile yöresel mutfaklar birdenbire global bir kitlelere ulaşır. Gastronomi derslerinde de yöresellik, coğrafi işaret ve slow food akımlar ile, bu değerlerin önemini öğrencilerimize aktarmaya çalışırken, nasıl sorusunu da etkin bir atık yönetiminin metotlarını öğretmekle sürdürülebilirliği aşılabilir olmaktayız. Aslında özetle mutfakların kültürel mirasını korurken, sadece lezzetli yemekler sunmakla kalmayıp, kaynaklarının nasıl efektif ve verimli kullanılacağını, daha nasıl sağlıklı üretebileceklerini (döneme göre reçete revizeleri yaparak ikameleri(çevre dostu girdiler, az su/enerji kullanılanlar) de araştırmaya katarak) gastronomi de sürdürülebilirliğin tek bir boyuttan değil, farklı disiplinlerin de takip edilmesi ve uygulamaların içine dahil edilmesinin gerekli olduğunu da göstermiş oluyoruz.” K37

“Kaynaklarımızın korunarak gelecek nesillere aktarılması için sürdürülebilirlik ve atık yönetimi kavramı günlük hayatımızın her alanında (gastronomi, tarım, turizm, enerji vb.) uygulanması gereken bir zorunluluktur.” K23

“Gıdanın insan yaşamı boyunca hayatında var olacağını düşündüğümüzde, mevcut zamanda elimizde olan gıdanın değerinin anlaşılması gerekir. Çağımızda sürdürülebilirlik konusu en çok gıda hususunda üstüne düşülmesi gereken bir konudur.” K21

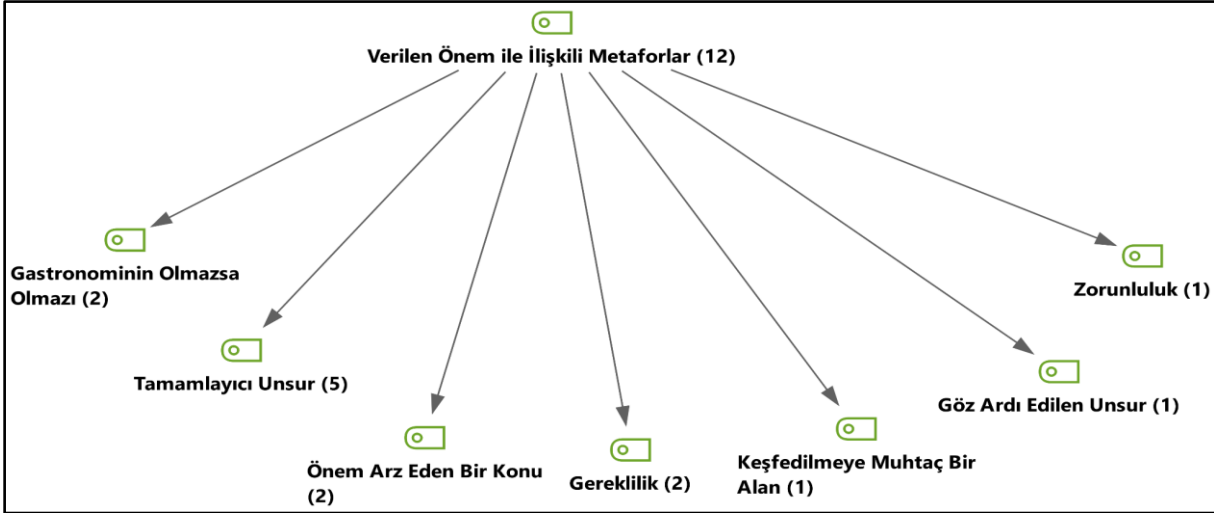
“Çünkü sürdürülebilirlik ve atık yönetimi, gastronomi sektöründe hem çevresel hem de ekonomik açıdan büyük bir öneme sahiptir. Sürdürülebilir uygulamalar, doğal kaynakların tükenmesini engellemek ve gelecekte de bu kaynakların erişilebilir olmasını sağlamaktadır. Aynı zamanda atık yönetimi, gıda israfını en aza indirerek hem maliyetleri düşürür hem de çevresel kirliliği azaltır. Bu yaklaşımlar, işletmelerin uzun vadede başarılı olmasını ve gelecek nesillerin de sağlıklı, kaliteli gıdalara erişimini güvence altına alır. Bu nedenle, sürdürülebilirlik ve atık yönetimi, gastronomi sektörünün geleceği için bir güvence niteliğindedir.” K20

“Doğal kaynakları verimli kullanarak, çevresel etkileri azaltarak ve atıkları minimize ederek gelecekteki nesillere sağlıklı bir çevre bırakılması sağlanır. Aynı zamanda ekonomik açıdan da avantaj sağlar; çünkü kaynakların korunması maliyetleri düşürür ve işletme verimliliğini artırır. Bu şekilde hem çevresel hem de ekonomik sürdürülebilirlik sağlanır.” K44

“Kaynaklarımız zaman içerisinde azalmaktadır. Bu nedenle gıda israfının en çok olduğu alanlardan biri olan mutfaklarda atık yönetimi uygulamak önemlidir. Gelecek nesillere sahip olduğumuz fırsatlara sunabilmek için sürdürülebilirlik ve atık yönetimi göz ardı edilmemelidir.” K17

“Tüketimin bilinçli olması gerekliliği ve gelecek nesillerle birlikte insanların kullandığı kaynaklara da saygı duyması gerektiğini ifade etmektedir. Bunu yapmanın gastronomik yolu da mutfakta gıdaya yönelik gerçekleştirilmesi gereken uygulamalardan (atıksız mutfak vb.) geçiyor.” K9

Şekil 5. Verilen Önem ile İlişkili Temaya Ait Üretilen Metaforlar



Katılımcılar “Gastronomide Sürdürülebilirlik ve Atık Yönetimi” ile ilgili konunun önemine ilişkin metaforlar üretmişlerdir. Bu konuda toplamda 7 farklı metafor üretilmiştir. Bu metaforlar ile ilgili belirtmiş oldukları açıklamalar aşağıda gösterilmektedir:

“Sürdürülebilirlik ile ilgili pek çok söylem ve çalışma olmasına karşın, hangi atığın, hangi koşullarda, ne şekilde geri dönüştürülebileceği hem yeterince bilinmemekte hem de teknolojik gelişmelerle birlikte sürekli güncellenmektedir. Ayrıca her ülke ve hatta her bölgeye ait farklı bir atık yönetim politikası bulunması da genel geçer söylemlerin yüzeysel kalmasına sebep olmaktadır.” K49

“Literatür incelendiğinde özellikle gastronomi eğitimi veren bölümlerde bu konunun müfredat içeriğinde veya ders olarak verilme durumu oldukça yetersizdir.” K48

“Atık yönetimi aslında sürdürülebilirlik için gerekli önlemleri içeren bir süreçtir.” K18

“Atık yönetiminin temelinde kaynakları yeniden kullanım ya da farklı şekillerde değerlendirme söz konusu olduğundan doğru ve düzenli işleyen atık yönetimi, ekonomik ve çevresel sürdürülebilirliğe katkı sağlayacaktır.” K31

“Gerçekte gastronominin olmazsa olmaz nosyonlarından. Bilinçli ve duyarlı gastronomiler için işin bir parçası olarak görülür, ayrı düşünülmez. Eğitimli eğitimsiz fark etmeksizin sorumluluk sahibi herkesin günlük hayat pratikleri arasındadır. Diğer taraftan yeterince sorumluluk sahibi ve bilinçli olmayanlar için de günümüzde trend olduğu için uygulanmaya çalışılmaktadır. Zaman zaman göstermelik faaliyetler kapsamında kalsa da nihayetinde fayda sağlamaktadır. Popülerliğini kaybetmediği sürece ki pek kaybedecek gibi görünmüyor, alan uzmanları tarafından dikkate alınmaya devam edilecektir.” K32

“Gerek sektörde gerekse de uygulama derslerinde atık oluşumu, yüksek miktarda enerji ve kaynak tüketimi gerçekleşmektedir. Bu konuda iyileşmelerin yaşanabilmesi adına sürdürülebilirlik ve atık yönetimi gastronomiden ayrı düşünülmemelidir. Mutlaka alan dersleri arasında yer alması gereken konulardır.” K34

“Bugün ve yarın sürdürülebilir bir gelecek için doğal kaynakların korunması ve tüketimin yaratmış olduğu olumsuz çevresel etkilerin azaltılması etkin bir atık yönetimi olmadan mümkün olamaz.” K35

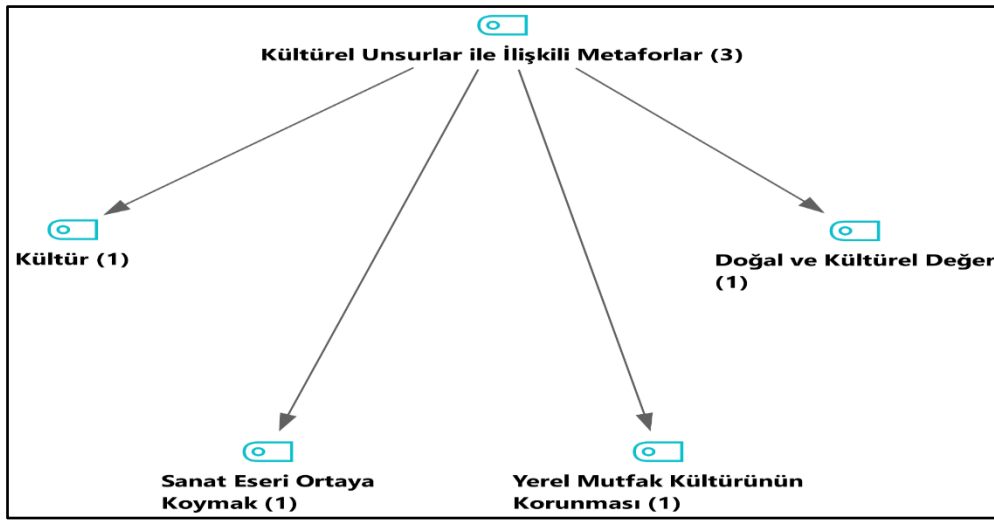
“Bireyler son yıllarda ürettiğinden daha fazlasını tüketmeye evrilmiş, bilinçsizce tüketen bir toplum ortaya çıkmıştır. Bu aşırı tüketimin bir sonucu olarak gıda endüstrisi ve restoranlar talebi karşılayabilmek için ihtiyaçtan fazla gıda üretmeye yönelmiştir. Fakat bu gıdanın bir kısmı üretim, bir kısmı taşıma diğer bir kısmı da tüketim aşamasında atığa dönüşmektedir. Dünyanın bazı bölgelerinde gıdaya ulaşım bir sorun haline gelmişken aşırı tüketimin olduğu yerlerdeki bu gıda atıklarının azaltılması ya da geri kazandırılması önem teşkil etmektedir.” K12

“Dünya, tüketim kaynakları bakımından sınırlı bir yapıdadır. Gastronomi uygulamaları kapsamında kullanılan her bir kaynak da bu durum ekseninde kritik bir öneme sahiptir. Yiyecek ve içeceklerin hazırlığında kullanılan gıda kaynakları doğru yönetilmediği takdirde bu kaynaklara erişimin kısıtlı olacağı günler gelecektir. Aynı zamanda bu durum yiyecek-içecek kaynaklarının sürdürülebilirliğinin yanı sıra kültürün

sürdürülebilirliği ile de ilgilidir. Her toplum bulunduğu coğrafya ve yaşadığı tarihsel süreç içerisinde şekillenmiş bir mutfak kültürüne sahiptir. Bu kültürü oluşturan somut ve soyut kaynaklar bulunmaktadır. Kültürün soyut yönleri genellikle nesilden nesile aktarılan bilgi durumunda olsa da somut yönleri kaynakların doğru ve uygun kullanımı ile ilişkilidir. Örneğin yöresel bir yemeğin yapımında kullanılan endemik bir bitkinin yetiştiriciliğinin doğru bir şekilde yapılması, mutfaklarda kullanımı esnasında israftan kaçınılması gıda kaynağı yönetiminin sağlanması sürdürülebilirlik özelinde önem taşımaktadır. Bu şekilde somut gıda kaynaklarının yanı sıra kültürün sürdürülebilirliği de sağlanabilmektedir. Tüm bunlarla birlikte atık yönetimi dünya genelinde gıda güvenliğini tehdit eden bir unsur olarak karşımıza çıkmaktadır. Dünyada önemli bir nüfusun gıda kaynaklarına erişimi sınırlı bir durumdayken; erişime sahip toplumlarda gıda atığı miktarı oldukça yüksektir. Bu durumda gastronomi uygulamaları kritik bir role sahiptir. Tüm bunlar doğrultusunda sürdürülebilirlik ve atık yönetiminin gastronomi ile ayrılmaz bir ilişkisinin olduğunu söylemek mümkündür.” K39

“Artan nüfus ve azalan kaynaklar şeflere, işletmelere ve tüketicilere farklı sorumluluklar yüklemektedir. Bunların başında da sürdürülebilirlik ve atık yönetimi gelmektedir.” K10

Şekil 6. Kültürel Unsurlarla İlişkili Temaya Ait Üretilen Metaforlar



Çalışma kapsamında belirlenen bir diğer ana tema ise kültürel unsurlarla ilişkili olarak belirlenmiştir. Bu ana tema altında katılımcılar toplamda 4 farklı metafor üretmişlerdir. Bu metaforlarla ilgili yapılan açıklamalar aşağıda sunulmuştur:

“Bir toplum kendisine ait olan yazılı ve sözlü eserleri nesilden nesile aktarabilmesi için sahip çıkması gerekmektedir. Ancak o takdirde gelecek kuşaklara aktarabilir. Atık yönetimi sağlandığında da aynı şekilde sürdürülebilir bir çevre, toplum olur.” K41

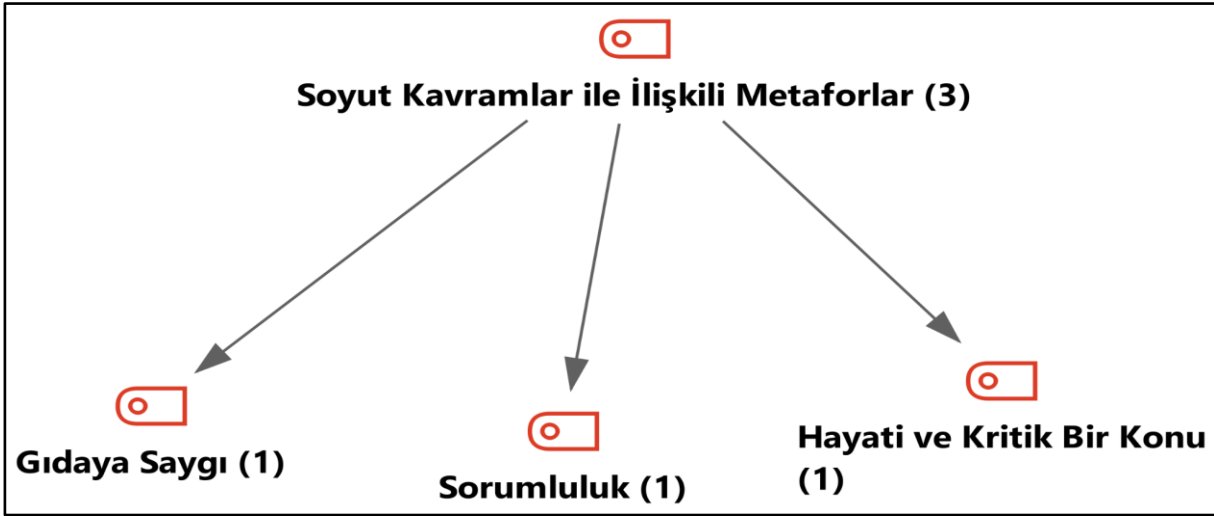
“Sanat eseri ortaya çıktığında insanın hem iç hem de dış dünyasında manevi ve estetik değerler katar. Ancak bir sanat eserini yaratma süreci zorlu ve zaman alan bir süreçtir. Sanatçı eser ortaya koyabilmek için belirli bir bilgi birikimine ve zihinsel doygunluğu ulaşmış olmalıdır. Sanat insanlık için güzel ve iyi duyguların sürdürülebilirliği için gerekli ise gastronomide de sürdürülebilirlik ve atık yönetiminin gastronominin her alanında hayata geçirilmesi ve çevre için oldukça önemlidir. Gıda atığı iyi bir planlama ile yeniden kullanım, yerinde ayrıştırma, geri dönüşüme kazandırma, kompostlama gibi yöntemlerin kullanılmasına uygun bir atık türüdür. Bunun yanı sıra geri dönüştürülebilir ambalaj kullanımı, su ve enerji tasarrufuna uygun mutfak planlarının oluşturulması, sürdürülebilirliğe uygun üretilmiş gıda ürünlerinin kullanımı ile sürdürülebilirlik açısından da önlemler alınabilir. Bu açıdan tüketicuyu ve özellikle üretim basamaklarındaki personelleri, üreticileri, restoranları bilinçlendirme, atık yönetimi eğitimi verme mevcut şartların iyileştirilmesi için faydalı adımlar olarak görülebilir. Ancak tüm bunların yönetimi bir sanat eseri yaratmada olduğu gibi zorlu ve zaman alan süreçler olduğu için belirli bir bilgi birikimi çerçevesinde ortaya konulabilecek bir durumdur. Fakat farklı bakış açılarına göre sanat bir temel ihtiyacı karşılamaz, yaşamak için elzem değildir veya lüks tüketim eşyası gibi görülebilir, gereksiz veya anlamsız da bulunabilir. Bu bakış açısı gibi sürdürülebilirlik ve atık yönetimi yiyecek-içecek sektörü özelinde önemsiz veya vakit kaybı gibi görülebilir. Arz-talep döngüsünün hızlı olması, tüketicinin israfı göz ardı etmesi, yöneticilerin atık yönetimini maliyet unsuru olarak görmesi, çevre duyarlılığının hem üretici hem de tüketici tarafından az olması, atık yönetimi uygulamalarının zaman kaybı

gibi görülmesi, denetim eksikliği ve yetersiz eğitim gibi sebeplerle uygulaması ve geniş bir alana yayılması zor olarak öngörülebilir. Yine de stratejik planlama, düzenli eğitimler ve farkındalık artırma yöntemleri ile uzun vadede çevreyi ve kaynakları korumada başarı sağlanabilir. Bu sebeplerle sanatın insanlık için gerekli olduğu düşüncesini benimsediğim için bana göre sürdürülebilirlik ve atık yöntemi gastronomi için oldukça gereklidir. Bu konu sanat eserinin yaratım süreci kadar detaylı yönetilmesi ve sanatın gerekliliği gibi gastronomi alanında gerekliliği olduğu için benzeşmektedir.” K38

“Her yemeğinin arkasında, onun coğrafyasını, girdilerin mevsimsel kaynaklı üretim takvimini ve geleneksel sunumunu aktaran bir hikayesi vardır. Bu hikâyeye, genç nesillere aktarıldığında sadece yemek değil, o günün değerleri ve hatta anıları da paylaşılır. Kültürel mirasın korunmasında ve yayılmasında, yemek festivalleri, gastronomi etkinlikleri, dijital platformlar ve sosyal medya ile yöresel mutfaklar birdenbire global kitlelere ulaşır. Gastronomi derslerinde de yöresellik, coğrafi işaret ve slow food akımlar ile, bu değerlerin önemini öğrencilerimize aktarmaya çalışırken, nasıl sorusunu da etkin bir atık yönetiminin metotlarını öğretmek sürdürülebilirliği aşılabilir olmaktayız. Aslında özetle mutfakların kültürel mirasını korurken, sadece lezzetli yemekler sunmakla kalmayıp, kaynaklarının nasıl efektif ve verimli kullanılacağını, daha nasıl sağlıklı üretebileceklerini (döneme göre reçete revizeleri yaparak ikameleri(çevre dostu girdiler, az su/enerji kullanılanlar) de araştırmaya katarak) gastronomi de sürdürülebilirliğin tek bir boyuttan değil, farklı disiplinlerinde takip edilmesi ve uygulamaların içine dahil edilmesinin gerekli olduğunu da göstermiş oluyoruz.” K37

“Sürdürülebilir olma, doğanın sunduğu hammadde, ürün, enerji vb. birçok etmenin tüketilebilir olduğu kadar yenilenebilir olacak şekilde de kullanılmasını gerektirmektedir. Kültürel boyutta da benzer şekilde; var olan değerler bir sonraki nesile aktararak devamlılık sağlanmaktadır. Atık yönetimi sistemi ile çevreye zarar verdiği kanıtlanan ve öngörülen maddelerin kullanımı en aza indirilmekte ve israf gibi uzun vadede çok büyük kayıplara yol açan zararlara çözüm üretilebilmektedir.” K25

Şekil 7. Soyut Kavramlarla İlişkili Temaya Ait Üretilen Metaforlar



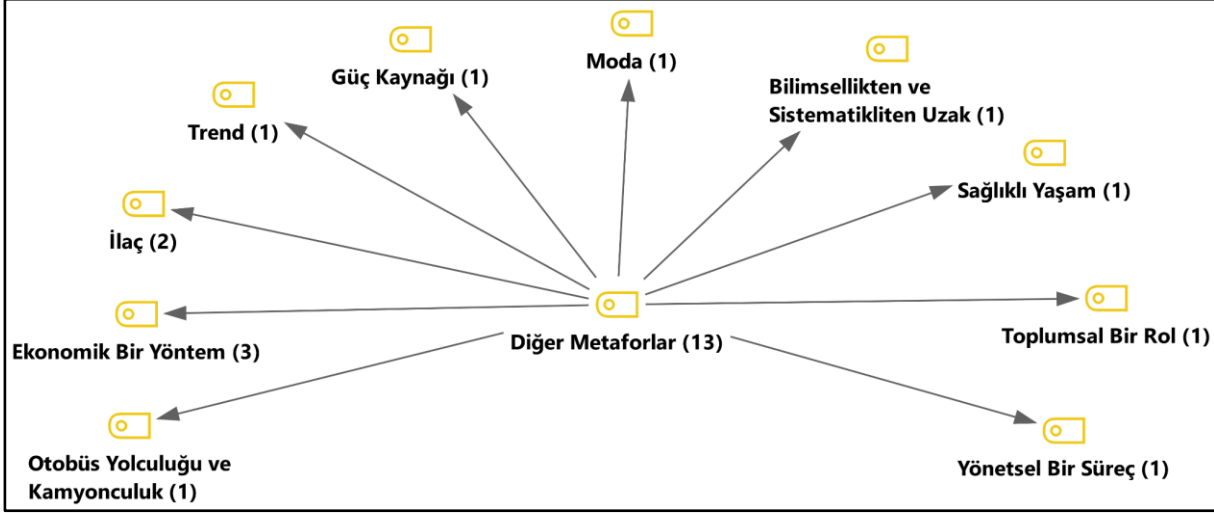
Çalışmam kapsamında soyut kavramlarla ilişkilendirilen metaforlar ise “Gıdaya Saygı”, “Sorumluluk” ve “Hayati ve Kritik Bir Konu” olarak karşımıza çıkmaktadır. Katılımcıların bu metaforlar ile ilgili yapmış olduğu açıklamalar aşağıdaki gibidir:

“Sürdürülebilirliğin gastronomi üzerine ele alınması, atık oranı yüksek olan gıdaların “atık” kısımlarının kullanılabilir hale getirilebilmesi üzerine yoğunlaşılmasını desteklemektedir. Bu da maliyetleri düşürerek ve/veya dengeleyerek azaltmaktadır. Karbon ayak izinin oldukça fazla olduğu hayvancılıkta sürdürülebilirlik anlayışı ile hareket edilmesi çevreye verilen zararı da en aza indirilebilmesi için yaratıcı seçeneklerin üretilmesi söz konusu olacaktır. Bu yaratıcı seçeneklerin geliştirilmesi örneğin normalde soyulup atılan sebze kabuğunun dönüştürülmesinde de uygulanarak hem çevreye hem de ekonomiye katkı sağlayacaktır. Sürdürülebilirlik çerçevesinde ele alınan gastronomi ile israf en aza indirilerek (gerektiği kadar satın alma işlemi ve/veya uygun muhafaza koşulları) gıdaya saygı sağlanacaktır.” K26

“Gelecekte yaşamın devamı için şarttır. Herkes kendine ait olan sorumluluğu yerine getirirse ilerideki büyük risklerden olan kıtlık ve kaynakların tükenmesi sorununa katkıda bulunabiliriz.” K24

“İklim krizine paralel olarak hem üretilen gıda azalmakta ayrıca nüfus artışı ile birlikte üretimdeki bu düşüş gıdaya olan ihtiyacı daha da artırmaktadır. Eğer gıda üretiminde yeni iklim koşullarına uyumlu üretim metodoloji geliştirilemezse, üretilen gıdalardan sağlanacak verim (bunda atık yönetiminin çok büyük rolü vardır) artırılmazsa insanlık için şu anda sadece Afrika’da görülen açlık krizleri ve kıtlık dünya genelinde hissedilebilir.” K4

Şekil 8. Diğer Kavramlarla İlişkili Temaya Ait Üretilen Metaforlar



Araştırma kapsamında oluşturulan ana temalar altında kategorize edilemeyen metaforlar ise diğer kavramlarla ilişkili bir tema altında toplanmıştır. Bu tema altında yer alan metaforlarla ilgili katılımcıların yapmış olduğu açıklamalar sunulmuştur:

“Sürdürülebilirlik bir süreci işaret ettiği için yolculuk gibi geldiği için otobüs yolculuğu, atık yönetimi de bir üretimin sonucunda arta kalanları simgelediği için inşaat sürecini anımsattı.” K42

“Gerçekte gastronominin olmazsa olmaz nosyonlarından. Bilinçli ve duyarlı gastronomiler için işin bir parçası olarak görülür, ayrı düşünülmez. Eğitilmiş eğitimsiz fark etmeksizin sorumluluk sahibi herkesin günlük hayat pratikleri arasındadır. Diğer taraftan yeterince sorumluluk sahibi ve bilinçli olmayanlar için de günümüzde trend olduğu için uygulanmaya çalışılmaktadır. Zaman zaman göstermelik faaliyetler kapsamında kalsa da nihayetinde fayda sağlamaktadır. Popülerliğini kaybetmediği sürece ki pek kaybedecek gibi görünmüyor, alan uzmanları tarafından dikkate alınmaya devam edilecektir.” K32

“Bu güç kaynağı olmaz ise gastronominin kendi içindeki sağlık, sürdürülebilirlik ve verimlilik döngüsü sağlanamaz. Gastronomik değerlerin gelecek nesillere aktarılabilmesi bu güç kaynağı her daim çıkış noktası olmalıdır.” K36

“Gastronomide keyif önceliklidir. Sürdürülebilirlik ve atık yönetimi keyif kaçırıcı uygulama ve kuralların işletilmesini kapsamaktadır. Üretim ve tüketim sisteminin tüm zincirlerinde sürdürülebilirlik ve atık yönetimi konusu ele alınmadıkça ilgili yaklaşımlar bir moda akımı gibi parlayıp sönmeye mahkumdur denilebilir.” K27

“Operasyonların çalışırken maksimum düzeyde verim sağlamanın sürdürülebilirlik ilkeleri yol gösterici olabilmektedir. Atık yönetiminde ilk aşamada doğru ayırıştırma ve geri dönüşüm sayesinde kaynakların etkili kullanımı sağlanabilmektedir. Etkili kullanılan kaynaklar hem operasyonların ekonomi yönetiminde etkili olup hem de doğayı korumaya katkı sağlayabilmektedir.” K30

“Gastronomide sürdürülebilirlik ve atık yönetimi, çevresel etkileri azaltmak, doğal kaynakları korumak ve uzun vadeli gıda güvenliğini sağlamak için kritiktir. Atık yönetimi, gıda israfını en aza indirerek enerji ve su tüketimini düşürür, karbon ayak izini azaltır ve ekonomik verimliliği artırır. Sürdürülebilir uygulamalar, sağlıklı ekosistemleri korurken sosyal sorumluluğu da teşvik eder, böylece gelecek nesillerin de beslenme ihtiyaçlarının karşılanmasına yardımcı olur. Bu yaklaşımlar hem çevresel hem de toplumsal refahı artırarak gastronomi sektöründe sürdürülebilir bir gelecek oluşturur.” K43

“Sürdürülebilirlikte diğer birçok kavram gibi içi boşaltılmış ve tamamen popülisttir. Sürdürülebilirliği, 3 liralık ekmeğe atıdığından 50 liralık ek malzemeyle ürettiğimiz ürünler üzerinden anlamaya çalışıyoruz.” K22

“İhtiyaçlar karşılanırken doğanın bugünü ve geleceği düşünülür. Geri dönüşümler birlikte daha az doğal kaynak tüketilir.” K14

“Doğal kaynak kullanımı, uluslararası gıda sektörünün gelecekteki sürdürülebilirliği üzerindeki etkisi sebebiyle endişe uyandırmaktadır. Sürdürülebilirlik sayesinde ekonomik kayıplar, enflasyon ve çevresel zararlar önlenir. Özellikle insanların aktif olarak rol oynadığı hizmet sektörlerinde atık yönetimi ve sürdürülebilirlik sayesinde bahsi geçen etkiler minimum düzeye indirilebilir.” K8

“Çünkü, aşamalardan oluşan atıkların azaltılması, ayrıştırılması, toplanması gibi etmenler rol oynar çocuklarda başlayıp aileden itibaren bilinçlendirme oldukça önemlidir. Özellikle çıkan atıkların geri dönüşümüyle ilgili teşvik vererek çalışmalar yapılabilir. Geri dönüşüm olarak genellikle tekstil vs gibi ürünler olarak değerlendiriliyor fakat farklı gıda ürünlerine dönüşümü de sağlanabilir.” K7

“Sürdürülebilirlik mevcut gastronomik mirasın geleceğe aktarılmasında önemli rol oynayarak mevcut kültürün kaybolması yarısını kapatır.” K6

“Çünkü uygulandığında doğayı ve çevreyi iyileştirir.” K16

Tartışma

Araştırma kapsamında elde edilen bulguların değerlendirilmesinin yapıldığı bu bölümde; oluşturulan ana temaların altında yer alan metaforlar tartışılarak irdelenmiştir.

Ekosistem ile ilişkili metaforların incelendiği bu ana temada katılımcılar genellikle sürdürülebilirlik ve atık yönetimini çevresel bir takım unsur ile ilişkilendirmiştir. Katılımcıların yapmış oldukları açıklamalar göstermektedir ki; gastronomide sürdürülebilirlik ve atık yönetiminin ekosistem ile ilişkisinin temelde gastronomik anlamda yeni ürün geliştirmekten ziyade daha çok geri dönüştürmeyi kapsamaktadır. Kompost oluşturma, zirai faaliyetlerde kullanım vb. uygulamaların atık yönetimiyle gastronominin sürdürülebilirliğine katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Bunun yanı sıra doğal olanın kendi parçaları ile birlikte korunmasının önemi vurgulanırken, dönüşüm konusunda tekrar parçalara kazandırmanın gerekliliği ifade edilmiştir. Biniş (2023) gerçekleştirmiş olduğu çalışmada sürdürülebilirliğin sağlanmasında atık yönetimi çalışmalarının temelini geri dönüştürmenin oluşturduğunu vurgulamıştır. Bu noktada katılımcılar ifade ettikleri metaforlar ve açıklamalarıyla benzerlik göstermektedir.

Gelecek nesillere aktarım ile ilişkili metaforlar incelendiğinde katılımcıların atık yönetimini sürdürülebilirliğin temelinde olduğunu ifade ettiği belirlenmiştir. Verilen cevaplar incelendiğinde doğada olanı korumak, ortaya çıkan organik atıkları geri dönüştürmek, mutfaklarda enerji dostu uygulamalara yönelmenin sürdürülebilir bir gelecek için önemli olduğu belirtilmiştir. Bugünün kaynaklarını korumak, geri dönüştürerek kazandırmanın gelecek nesillere olan borcumuz olduğu ifade edilirken, bizlerin sahip olduklarına geleceğin de sahip olması için dikkat edilmesi gereken bir nokta olduğu düşünülmektedir. Gelecek için tükenen kaynakların ikamesini aramak yerine var olanı koruyup aktarmanın, gelecek nesillere kazandırmanın gerekli olduğu belirlenmiştir. Meydan Yıldız ve Aslanoğlu (2023) çalışmalarında sürdürülebilirliğin sosyal, çevresel ve ekonomik olmak üzere üç boyutunun olduğunu ve sürdürülebilirliğin sağlanmasının kilit unsurunun var olanı koruyarak gelecek nesillere aktarılması olduğunu ifade etmiştir. Bu aktarım için sürdürülebilirliğin tüm boyutlarını kapsayacak bütüncül bir yaklaşımla geleceğe aktarımının tasarlanması gerektiğini belirtmiştir. Bu çalışma kapsamında katılımcıların belirttiği gelecek nesillere aktarım metaforuyla çalışmanın odak noktasının örtüştüğü görülmektedir.

Verilen önem ile ilişkili metaforlar incelendiğinde katılımcıların sürdürülebilirlik, atık yönetimi kavramlarının bireylerin günlük pratikleri arasında yer alması gerektiğini eğitilmiş veya eğitimsiz herkesin bir noktada bu pratikleri birey olarak uygulaması gerektiği ifade edilmiştir. Oluşan her bir atık için geri dönüşüm yollarının farklı olduğu, bu yönde bilinçlenme sağlanması gerektiği ifade edilmiştir. Bu şekilde büyük kitlelerce uygulama imkânı bulunabilecektir. Bunun yanı sıra kaynakların tüketimini yemek kültürünün tüketimi olarak gören katılımcılar da bulunmaktadır. Bu açıdan incelendiğinde günümüzde yapılan yemeğe ait bize özgü bir bitkinin gelecekte yok olması o yemek kültürü ve ritüellerinin de yok olması anlamına gelmektedir. Bu durumun artış göstermesi sadece doğal kaynakların değil kültüründe yok olma tehlikesi altında olduğunu göstermektedir. Ağcakaya ve Can (2019) gerçekleştirmiş oldukları çalışmalarında gastronomide sürdürülebilirliğin sağlanabilmesi için mutfak kültürü unsurlarının aktarımının önemli olduğunu belirtirken bu konuda gastronomi müzelerinin önemli olduğunu ifade etmişlerdir. Bu bakış ile düşünüldüğünde kavramlara verilen önemi başka boyutta analiz etmek mümkün olmaktadır.

Kültürel unsurlar ile ilişkili metaforlar incelendiğinde katılımcılar gastronomide sürdürülebilirlik ve atık yönetimini bir topluluğun mutfak kültürüyle ilgili unsurlarının aktarılmasıyla ilişkilendirmiştir. Öyle ki; mutfak kültürlerinde var olan uygulamalar, teknikler ve yaklaşımların gelecek nesillere aktarılması israfın önlenmesi ve atık yönetiminin sağlanabilmesi için de bir kültürün oluşacağı ve devamlılığın sağlanabileceğini ifade etmektedir. Mamur (2017) çalışmasında ekolojik sanat yaklaşımına yoğunlaşırken, sanat eseri üretiminde atık malzemelerin kullanımıyla sürdürülebilirliğin sağlanabileceğini vurgulamıştır. Gerçekleştirilen bu çalışma kapsamında katılımcılardan elde edilen bu bulgular ile gastronomi alanında da sanatsal yaklaşımla atık yönetimi uygulamalarının gerçekleştirilebileceği ve sürdürülebilirliğin sağlanabileceği düşünülmektedir. Aynı zamanda sanat eserlerinin oluşum süreciyle özdeşleştirilen atık yönetimi süreci, oldukça meşakkatli ve yavaş ilerleyen bir süreci ifade ederken sonunda iyi sonuçlara ulaşılabileceği düşünülmektedir.

Soyut kavramlarla ilişkili metaforlar incelendiğinde katılımcıların saygı, sorumluluk, hayati ve kritik kavramları ile özdeşleştirdiği görülmektedir. Bu metaforların kaynakları incelendiğinde gıdaya saygı duymanın onu gerektiği gibi kullanıp gerektiği gibi dönüştürmenin gelecekte de bize aynı şekilde fayda sağlayacağı vurgulanmıştır. Kavramlar, sorumluluk bakış açısı ile ele alındığında günümüzde her bir bireyin atık yönetimi konusunda üzerine düşen görevi yerine getirmesinin önemi vurgulanmıştır. Küçük ve Güneş (2013). Gerçekleştirmiş oldukları çalışmalarında sürdürülebilirliğin sağlanmasında kilit unsurun bilinçli toplum olduğunu belirtirken, çocuk yaştan itibaren bu konuda toplumun her bireyinin bilgilendirilmesi gerektiğini ifade etmişlerdir. Hayati ve kritik bir konu olarak ele alındığında eldeki değerlerin bilinmesinin ve bilinçli bir şekilde yönetilmesinin önemi vurgulanmıştır.

Diğer kategorisinde katılımcıların kullanmış oldukları metaforlar incelendiğinde moda ve trend metaforlarının kullanıldığı görülmüştür. Katılımcıların bu metaforları kullanma sebepleri irdelendiğinde, günümüzde sıklıkla dile getirilen bir konu olduğu fakat zaman geçtiğinde unutulacağı varsayılan bir kanıda oldukları görülmüştür. Bir başka bakış açısına göre temeli tam olarak anlaşılmamış sadece popüler bir kavram olduğu için içi doldurulmaya çalışılan bir konu olduğu ifade edilmiştir. Bunun yanı sıra sürdürülebilirlik ve atık yönetimi kavramlarının yönetsel bir süreç olarak görülmesi gerektiği kavramların temel ilkelerinden yola çıkılarak bütüncül bakış açısıyla değerlendirmenin başarı getirebileceği düşünülmektedir.

Sonuç ve Öneriler

Gerçekleştirilen çalışma kapsamında toplamda 49 katılımcının üretmiş olduğu 55 farklı metafor değerlendirilmiştir. Bu metaforlar gastronomi alanında sürdürülebilirlik ve atık yönetiminin ilişkisel bütünlüğü ile ilgili bireylerin açıklamalarıyla detaylandırılmıştır. Üretilen metaforlar toplamda 6 farklı tema altında detaylandırılmış olup her bir temanın gastronomide sürdürülebilirlik ve atık yönetiminin farklı bir noktasına değindiği görülmektedir.

Oluşturulan metaforlar, metaforların dahil edildiği ana temalar ve katılımcıların metaforlar ile ilgili yapmış oldukları açıklamalar göstermektedir ki gastronomide sürdürülebilirlik ve atık yönetimi konusu temelde çevresel bir olgu olarak değerlendirilmiştir. Bu yaklaşımı takiben en yoğun olarak sürdürülen yaşamın kalitesinin sağlanması için oldukça önem atfedilen bir konu olduğu ifade edilirken aynı zamanda gelecek nesillere şu an ki şartların aktarılabilmesi üzerinde de sıklıkla durulmuştur. Bu yaklaşımlara ek olarak katılımcılar gastronomide sürdürülebilirliğin sağlanmasında atık yönetimi konusunun önemine değinirken bu yaklaşımı bazı soyut kavramlarla özdeşleştirerek manevi noktalara değinmiştir. Aynı zamanda bu yaklaşımın kültürel unsurlarla birlikte değerlendirildiği bir toplumun atık yönetimini doğru yapabilmesinin kilit unsurunun yine geçmişten gelen alışkanlıklarla mümkün olabileceğini ifade etmişlerdir.

Diğer bir bakış açısında göre sürdürülebilirlik ve atık yönetimi kavramlarının bireyler tarafından tam olarak anlaşılacağı sadece sıklıkla kullanılan ifadeler bütünü olduğu için üzerinde çalışmalar yapıldığı ve ilgi gördüğü ifade edilmektedir. Bu bakış açısına göre durum incelendiğinde eğitimcilerin kavramları net olarak aktarmasının bu konuda yaşanan sıkıntıları gidermede yardımcı olabileceği düşünülmektedir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları akademisyenlerinin “Gastronomide Sürdürülebilirlik ve Atık Yönetimi” konusunda üretmiş olduğu metaforlar ve yapmış oldukları açıklamalar göstermektedir ki; atık yönetimi konusu ekolojik dengenin sağlanması için elzemdir. Bu mecburiyet yerine getirilirken kültürel unsurlar dikkate alınarak gelecek nesillerin çıkarları gözetilmelidir. Bunun yolunun ise konu hakkında eğitilmiş ya da eğitimsiz tüm bireylerin bilgilendirilmesi olduğu düşünülmektedir. Aynı zamanda manevi bir yönü de olan sürdürülebilirliğin aslında bireysel çabalarla kolektif bir yapı oluşturarak sağlanabileceği, bu yapıyı

oluşturmanın da uzun bir süreci kapsayabileceği görülmektedir. Buradan hareketle çalışma kapsamında ulaşılan sonuçlarla aşağıdaki öneriler üretilmiştir:

- Sürdürülebilirlikte atık yönetiminin gastronomi ve mutfak sanatları akademisyenleri perspektifinde belirlenen farklı temalarla birlikte değerlendirilerek yeni çalışmaların planlanması,
- Atık yönetiminin doğru yapılabilmesi için bir topluma ait mutfak kültürünün benimsenerek uzun vadede o yaklaşımla birlikte bir düstur edinilebileceği yani her toplum, bölge ya da ülkede farklı bir yaklaşımla mutfaklarda atık yönetiminin sağlanması,
- Sürdürülebilirlik ve atık yönetimini konusunun yalnız yiyecek içecek işletmeleri ve eğitim kurumları için değil toplumun her kesiminden insanlar için önemli olduğu ve konu hakkında her bireyin bilgilendirilerek uygulamalar hakkında gerekli eğitimlerin verilmesi için etkinliklerin düzenlenmesi,

Gastronomi ve mutfak sanatları, beslenme ve diyetetik, gıda mühendisliği, turizm işletmeciliği ve aşçılık gibi yiyecek ve içecek ile ilintili bölümlerin eğitim müfredatlarında sürdürülebilirlik ve atık yönetimi konularına yer ayrılması önerilmektedir.

Kaynakça

- Acar, S. (2021). Sürdürülebilirlik raporlarının sürdürülebilir insan kaynakları yönetimi yönüyle incelenmesi: bıst sürdürülebilirlik endeksi örneği. *Kafkas Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 12(23), 347-368.
- Ağcakaya, H. ve Can, İ.I. (2019). Somut olmayan kültürel miras kapsamında mutfak kültürünün sürdürülebilirliği: Türkiye'deki gastronomi müzeleri örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4 Özel Sayı), 788-804.
- Aktaş, E. ve Şentürk, L. (2016). Örtülü anlam unsurlarının türkçe deri öğretim programı ve çalışma kitaplarındaki yer. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitimi Dergisi*, 5(1), 371-394.
- Alexandra, V. (2013). Premises of gastronomic tourism. *Revista Economics*, 65(4), 21-32.
- Armstrong, S.L., Davis, H.S. ve Paulson, E.J. (2011). The subjectivity problem: Improvin triangulation approaches in metaphor analysis studies. *International Journal of Qualitative Methods*, 10(2), 151-163.
- Bilgin, N. (2006). *Sosyal bilimlerde içerik analizi teknikler ve örnek çalışmalar*. Ankara: Siyasal Kitabevi.
- Bilgin, S. (2018). Yiyecek İçecek işletmelerinde yerel mutfak öğelerinin kullanımı ve sürdürülebilirlik açısından incelenmesi: İzmir örneği. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Bolu.
- Biniş, M. (2023). Türkiye'de çevresel sürdürülebilirliğe yönelik mali teşvikler: Geri dönüşüm örneği. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 77, 31-52.
- Bond, M., Meacham, T., Bhunnoo, R. ve Benton, T.G. (2013) *Food waste within global food systems*. A Global Food Security Report (www.foodsecurity.ac.uk) (erişim tarihi 08 15, 2024).
- Boyatzis, R.E. (1998). *Transforming qualitative information: Thematic analysis and code development*. Sage.
- Braun, V. ve Clarke, V. (2006). Using thematic analysis in psychology. *Qualitative Research in Psychology*, 3(2), 77-101.
- Creswell, J.W. (2021). *Nitel araştırma yöntemleri*. Siyasal Kitabevi, Ankara.
- Demir, C. ve Karakaş Yıldırım, Ö. (2019). Türkçede metaforlar ve metaforik anlatımlar. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 21(4), 1085-1096.
- Durlu Özkaya, F. ve Öztürk, B. (2021). *Sürdürülebilir gıda hareketleri*. Durlu Özkaya, F., Özkök, F., Sünnetçioğlu, A. ve Sünnetçioğlu, S. (Eds.). *Sürdürülebilir gastronomi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- FAO. (2013). *Food wastage footprint impacts on natural resources summary reports* <https://www.fao.org/4/i3347e/i3347e.pdf> (Erişim Tarihi 15.08.2024).
- Güneş A., & Fırat, M. (2016). Açık ve uzaktan öğrenmede metafor analizi araştırmaları. *Açıköğretim Uygulamaları ve Araştırmaları Dergisi*, 2(3), 115-129.

- Güneş, A. ve Fırat, M. (2016). Açık ve uzaktan öğrenmede metafor analizi araştırmaları. *Açıköğretim Uygulamaları ve Araştırmaları Dergisi*, 2(3), 115-129.
- Karataş, Z. (2015). Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri. *Manevi Temelli Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 62-80.
- Kaşlı, M., Cankül, D., Köz E.N. ve Ekici A. (2015). Gastronomik miras ve sürdürülebilirlik: Eskişehir örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1(2), 27-46.
- Kaypak, Ş. (2011). Küreselleşme sürecinde sürdürülebilir bir kalkınma için sürdürülebilir bir çevre. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 13(20), 19-33.
- Kuhlman, T. ve Farrington, J. (2010). What is sustainability? *Sustainability*, 2, 3436- 3448.
- Küçük, M. ve Güneş, G. (2013). Sivil toplum kuruluşları ve çevresel sürdürülebilirlik. *Sosyal ve Beşeri Bilimler Dergisi*, 5(2), 298-311.
- Mamur, M. (2017). Ekolojik Sanat: çevre eğitimi ile sanatın kesişme noktası. *Mersin Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 13(3), 1000-1016.
- Meydan Yıldız, S.G. ve Aslanoğlu, M. (2023). Sürdürülebilirlik boyutları doğrultusunda afet olgusunun incelenmesi. *Assam Uluslararası Hakemli Dergi*, 10(22), 33-49.
- Miles, M.B. ve Huberman, A.M. (1994). *Qualitative data analysis: An expanded sourcebook*, Sage.
- Öztürk, B. ve Baylan Kalaycı, D. (2023). *Gastronomide sürdürülebilirlik nedir? geçmişi korumak mı? gelecek için potansiyel yaratmak mı?* Yazıcıoğlu, İ., Aksoy, M. ve Kaman, G.S. (Eds.). *Turizm ve sürdürülebilirlik*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Redden, S.M. (2017). *Metaphor analysis*. Matthes, C.S. Davis ve R.F. Potter (Eds.). *The International Encyclopedia of Communication Research Methods*. 1-19.
- Yurtseven, H.R. (2011). Sustainable gastronomic tourism in Gökçeada (Imbros): Local and authentic perspectives. *International Journal of Humanities and Social Science*, 1(18), 17-26.