

Aşçıların Sosyal Gastronomi Olgusuna Bakış Açısı: İzmir Depremi Örneği

Burcu KAYA

Dokuz Eylül Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu

burcu.kaya@deu.edu.tr

ORCID: 0000-0003-1295-6117

Şimal YAKUT AYMANKUY

Balıkesir Üniversitesi, Turizm Fakültesi

simalyakut@gmail.com

ORCID: 0000-0003-1033-6424

Geliş tarihi / Received: 18.07.2024

Kabul tarihi / Accepted: 11.10.2024

Öz

Yemekler yoluyla kurulan bağlar yüzyıllardır toplulukların bir araya gelmesinde ve birbirini desteklemesinde bir yol olarak görülmüştür. Sosyal gastronomi kavramı ise olumsuzlukları dönüştürmek için gıdaların gücünün kullanılmasına dayandırılmaktadır. Literatür incelendiğinde sosyal gastronomi kavramının çeşitli proje ve uygulamalarla ele alındığı görülmüştür. Buradan hareketle, makale kapsamında aşçıların sosyal gastronomi olgusuna bakış açısının tespit edilmesi amaçlanmıştır. 30 Ekim 2020 tarihinde İzmir’de meydana gelen deprem sonrasında İzmir Aşçıları Derneği’nin ücretsiz olarak gerçekleştirdiği yemek dağıtımını örnek uygulama olarak belirlenmiştir. Araştırmanın örnek olaya dayandırılması sebebiyle, görüşmeler İzmir Aşçıları Derneği yönetim kurulu üyeleriyle gerçekleştirilmiştir. Verilerin toplanması kapsamında nitel veri toplama yöntemlerinden yarı yapılandırılmış soru formu tekniğinden yararlanılmıştır. Elde edilen verilerin analizinde betimsel analiz kullanılmıştır. Araştırma kapsamında, yemeğin ve gastronominin iyileştirici bir güç olarak kullanıldığı ve karın doyurmanın toplumsal yardımlaşma bilincinin artırılmasında olumlu etkilere sahip olduğu bulguları göze çarpmaktadır. Katılımcılar yemek dağıtımını kapsamında ilk aşamada sosyal gastronominin düşünülmediğini aktarmıştır. Fakat süreçte gerçekleştirilen uygulamalar ve geleceğe yönelik yapılan planlamalarla sosyal gastronomiyle uyumlu bir uygulama gerçekleştirildiğinin fark edildiği belirtilmiştir. Bu kapsamda aşçıların sosyal sorumluluk bilinciyle sosyal gastronomiyle uyumlu uygulamalar gerçekleştirmeye açık olduğu sonucuna varılmaktadır. Ancak araştırma bir örnek olaya dayandırılması sebebiyle sınırlı sayıda katılımcıyla gerçekleştirilmiştir. Gelecekte gerçekleştirilecek akademik çalışmalarda araştırma kapsamı genişletilerek konunun incelenmesi önerilmektedir.

Anahtar kelimeler: Sosyal gastronomi, aşçıları, sosyal sorumluluk, İzmir depremi

The Perspective of Chefs on The Phenomenon of Social Gastronomy: Izmir Earthquake Example

Abstract

Bonding through food has been seen for centuries as a way for communities to come together and support each other. The concept of social gastronomy is based on this idea and using the power of food to transform realities. When the literature was examined, it was seen that the concept of social gastronomy was addressed with various projects and applications. Based on this, the article aims to determine the chefs' perspective on the phenomenon of social gastronomy. After the earthquake that occurred in Izmir on October 30, 2020, the free food distribution carried out by the Izmir Chefs Association was determined as an exemplary practice. Since the research was based on a case study, interviews were conducted with the board members of the Izmir Chefs Association. Within the scope of data collection, semi-structured interview technique, one of the qualitative data collection methods, was utilized. Descriptive analysis was used to analyze the data obtained. Within the scope of the research, the findings that food and gastronomy are used as a healing power and that filling the stomach has positive effects on increasing awareness of social cooperation stand out. Participants stated that social gastronomy was not considered at the first stage within the scope of food distribution. However, it is among the study findings that it is realized that an application compatible with social gastronomy has been achieved with the practices carried out in the process and the plans made for the future. In this context, it is concluded that cooks are open to carrying out practices compatible with social gastronomy with an awareness of social responsibility. However, the research was conducted with limited participants as it was based on a case study. It is recommended that the subject be examined by expanding the scope of research in future academic studies.

Keywords: *Social gastronomy, chefs, social responsibility, Izmir earthquake*

Giriş

Sosyal girişimcilik, toplumda sosyal eşitliğin sağlanmasını destekleyen bir kavram olarak görülmektedir. Çünkü sosyal girişimcilik kavramının temellerini, olumlu sosyal değişimlerin yayılması fikri oluşturmaktadır (Erbaş, 2022). Bazı sosyal girişimciler yerel bir soruna odaklanırken, bazılarıysa daha küresel bir bakış açısı üzerinden fikirler üretebilir. Sosyal girişimlerin büyük çoğunluğu ekip çalışmasına dayanmaktadır. Dolayısıyla ekibin/ekiplerin başarısı girişimin istenen sonuca ulaşmasını doğrudan etkilemektedir. Bu sebeple sosyal girişimcilik incelenirken bireysel yaklaşımlardan ziyade kolektif bir yaklaşım izlenmesi gerekmektedir (Navarro-Dols vd., 2022). Mutfak, yüzyıllardır insanların bağlantı kurmasını sağlamaktadır. Sosyal gastronomi kavramı ise olumsuzlukları dönüştürmek için gıdaların kullanılmasına dayandırılmaktadır. Başka bir ifadeyle sosyal gastronomi, sosyal değişimler oluşturmak için gıdanın gücünden yararlanmaktadır (Social Gastronomy Movement, 2023). Bu noktada sosyal gastronomi kavramının bir pazarlama aracı olmadığı belirtilmesi gerekmektedir. Bunun yerine sosyal gastronomi yeni ve farklı düşünme sistemlerine ve hareket biçimlerine zemin hazırlamaktadır. Geliştirilen projelerle de somut ve etkin bir hale bürünmektedir (King, 2018). Sosyal gastronomi kapsamında geliştirilen projeler aidiyet duygusu oluşturma, ortak bir hedef için beraber çalışma ve sorumluluk paylaşma gibi temel prensiplere dayanmaktadır (Social Gastronomy Movement, 2023). Bunların dışında sosyal gastronomi kavramının içerisinde; yerel halkla iletişim kurma, yerel gıda ürünlerinin ve yerel mutfak kültürünün korunması, gıda israfının en aza indirilmesi, gıda paylaşım platformlarının/organizasyonların teşvik edilmesi, dezavantajlı bireylerin iş hayatına istihdam edilmesi ve entegrasyon sağlanması gibi olgular yer almaktadır (Eriş, 2023). Sosyal gastronomi kavramının içerisinde gastronomi kavramı, bireylerin sosyal ve kültürel hayata

kazandırılmasında bir araç olarak kullanılmaktadır. Gerçekleştirilen projeler incelendiğinde gastronominin sosyal açıdan bireyleri etkilediği ve bireylerin olumlu şekilde dönüşümüne destek olduğu doğrulanmıştır (Damasceno vd., 2023).

30 Ekim 2020 tarihinde Ege Denizi açıklarında meydana gelen depremin sonucunda İzmir 6.9 şiddetinde sallantıya maruz kalmıştır. Sallantı İzmir ili ve ilçeleri başta olmak üzere Ege ve Marmara Bölgelerinde hissedilmiştir (BDTİM, 2020). Araştırmanın devamında İzmir depremi olarak adlandırılacak olan bu afet sonucunda çok sayıda insan vefat etmiş ve bini aşkın insan yaralanmıştır. Ayrıca on beş bini aşkın insan evsiz kalmıştır (AFAD, 2020). Yaşanan bu afetten sonra İzmir halkına destek olunması amacıyla şehrin ve Türkiye'nin dört bir yanından yardımlar depremin etkisinin yoğun olarak hissedildiği yerlere aktarılmıştır. Merkezi ve yerel yönetimler, sivil toplum kuruluşları, dernekler, meslek odaları ve bireysel olarak destek vermek isteyen kişiler bu yardımlarda aktif görev almışlardır.

Makalede, Türkçe literatürde sınırlı olarak ele alınmış olan sosyal gastronomi kavramı, sosyal sorumluluk çalışmaları kapsamında incelenmiştir. Araştırmada aşçıların sosyal gastronomi olgusuna bakış açısının tespit edilmesi amaçlanmıştır. Konu ile ilgili olarak 2020 senesinde meydana gelen İzmir depremi sonrasında İzmir Aşçıları Derneği'nin yemek dağıtması örnek uygulama olarak belirlenmiştir. Araştırma kapsamında sosyal gastronominin bir meslek grubunun bakış açısından tespit edilmesi ve Türkçe literatürde sınırlı olarak ele alınmış olan bir konunun incelenmesi araştırmanın önemini oluşturmaktadır.

Literatür İncelemesi

Sosyal sorumluluk kavramı

Sorumluluk gündelik hayatta sıklıkla karşı karşıya kalınan kavramlardan biridir (Torlak, 2018). Türk Dil Kurumu sorumluluk kelimesini

“kişinin kendi davranışlarını veya kendi yetki alanına giren herhangi bir olayın sonuçlarını üstlenmesi, sorum, mesuliyet” olarak tanımlanmaktadır. Bireyler ve kurumların çevrelerine karşı sosyal ve ekonomik olarak çeşitli sorumlulukları vardır. Bu sorumluluklar toplumları, ülkeleri ve doğal kaynakları kapsamaktadır (Vural ve Coşkun, 2011).

Toplumsal fayda amacıyla gerçekleştirilen davranışlar sosyal sorumluluk kavramının ortaya çıkmasına yardımcı olmuştur. Saran vd. (2011) sosyal sorumluluğun, bireysel tutum ve aksiyonların toplumda ortaya çıkabilecek durumlar gözetilerek düzenlenmesi olduğunu aktarmıştır. Başka bir ifadeyle, kişinin bireysel sorumluluğunun kendi yakın çevresini kapsamaya başladığı noktada sosyal sorumluluk alanı da başlamaktadır (Torlak, 2018). Sosyal sorumluluğun içerisinde hayırseverlik kavramını da bulundurduğu söylenebilmektedir (Vural ve Coşkun, 2011). Özellikle Türk kültüründe önemli bir yere sahip olan hayırseverliğin, son yıllara gelindiğinde sosyal sorumluluk kavramı ile birleşerek özel ve kamu kurumlarının gündemine alınmış olduğu görülmektedir. Geçmişte şirket sahiplerinin kişisel inisiyatifinde bulunan sosyal sorumluluk, yaşanan gelişmeler doğrultusunda kamu/özel kurum ve kuruluşlarının öncelikli faaliyetlerinden biri olarak anılmaya başlanmıştır (Saran vd., 2011).

Bugünkü koşullarda bazı bireyler kâr amacı gütmeyen işletmeler yoluyla çeşitli sosyal hedeflere ulaşmak için girişimlerde bulunmaktadır. Özellikle ekonomik, sosyal ve bireysel olarak yaşanan problemlerde ihtiyaçları karşılayabilmek için yeni çözüm yolları bulmak amacıyla girişimlere olan ilgi artmaktadır (Navarro-Dols ve González-Pernía, 2020). İçerisinde sosyal sorumluluk kavramını da barındıran bu girişimler, gastronomi bilimi kapsamında sınırlandırıldığında sosyal gastronomi olarak literatürde kendisine yer edinmektedir.

Sosyal gastronomi ve özellikleri

1980’li yılların başından itibaren tarım ve gıdayı kapsayan girişimlerin sayısı artmaya başlamıştır. Bu girişimler temel olarak 3 organizasyon yapısından oluşmaktadır. Bunlar toplumsal tabanlı girişimler, sosyal girişimciler ve kamu-özel sektör ortaklı çalışmalar olarak sıralanmaktadır. Toplumsal tabanlı girişimlerin altında dernekler, kolektifler, kulüpler ve kâr amacı gütmeyen kuruluşlar yer almaktadır. Sosyal girişimciler ise şirket misyonlarının merkezine sosyal ve ekolojik bileşenler bulunan işletmelerdir (Lara vd., 2019). Sosyal girişimcilik uygulamaları istihdam olanağı sağlaması, gelir ve sosyal kazanımların elde edilmesi kapsamında yarar sağlamaktadır. Bu kapsamda her geçen gün literatürde ve uygulamada popülerlik kazanmaktadır. Fakat gıda tabanlı bir sosyal girişimcilik örneği olan sosyal gastronomi kavramının, oluşturmakta olduğu olumlu gelişmelere ve toplumsal/bireysel faydalara rağmen henüz diğer sosyal girişimcilik uygulamalarına göre daha sınırlı kalmakta olduğu görülmektedir (Eris vd., 2022).

Bugünkü koşullarda şeflerden yalnızca yemek pişirmeleri değil, bunun ötesinde kültürel ve toplumsal sorunlar üzerine fikir yürütebilmeleri, sürdürülebilirlik ve beslenme konularına çözüm arayabilmeleri ve müşterilerinin değerlerini etkileyen toplumsal değişimlerin farkında olmaları beklenmektedir. Bu özellikleri bünyesinde toplayabilen şeflerin etki alanının geniş çevrelere ulaştığı görülebilmektedir. Nitekim toplumla çeşitli etkileşimlerde bulunan şeflere çoğunlukla güven duyulduğu göze çarpmaktadır. Bunun yanı sıra şefler oluşturdukları platformlar aracılığıyla, toplumda güven oluşturarak çeşitli gruplar arasında iş birlikleri kurulmasına yardımcı olabilmektedir (McBride ve Flore, 2019). Modern gastronomi bakış açısı gıdanın, güçlü ve dönüştürücü güce sahip bir araç olarak görülmesini sağlamaktadır. Bu durumun bir sonucu olarak modern dünyada gıda ekonomik, politik, sosyal ve çevresel anlamda

Yeni ilişkiler tasarlamak için kullanılmaktadır (Blackley ve Reid, 2022). Sosyal gastronomi hareketi toplumu gıda ile olumlu yönde etkilemek amacıyla yola çıkmış olan bir harekettir. Bu hareket, ilk olarak 2018 yılının Ocak ayında Davos'ta düzenlenen Dünya Ekonomi Forumu'nda David Hertz tarafından şekillendirilmeye başlanmıştır. Temel olarak merkezine insan ögesini konumlandıran sosyal gastronomi, toplumsal eşitsizliği ele almak, mutfak eğitimi iyileştirmek, gıda israfını ortadan kaldırmak ve yerel istihdam olanağı oluşturmak gibi çeşitli konularda gıdanın ve gastronominin gücünden yararlanmayı amaç edinmektedir (CE Holmes Consulting, 2018). King (2018) ise sosyal gastronomi teriminin 1903 yılına kadar dayandırılabilirdiğini ve farklı sosyal sınıfların aynı masada birlikte yemek yemesi fikrine gönderme yaptığını belirtmektedir. Bu kapsamda 2018 yılında David Hertz tarafından duyurulan sosyal gastronomi hareketi ile benzerliklerinin olduğu yorumu yapılabilmektedir.

Sosyal sorumluluk ve sosyal gastronomi kavramlarının bağlantılı olduğu örnekler

Sosyal gastronomi kapsamında başlatılan çeşitli sosyal sorumluluk projeleri kavramın somutlaştırılmasında ve etki alanının yaygınlaştırılmasında önem arz etmektedir. Dünyanın dört bir yanından bu projelere örnekler verilebilmektedir. 2016 yılında Bask Mutfak Dünyası Ödülü (Basque Culinary World Prize) başlatılmıştır. İlk başlatıldığı zaman, "Yemeğin Nobel Barış Ödülü" olarak adlandırılan bu ödülü kazanan şeflere bir bağış gerçekleştirilmektedir. Ödül kapsamında, her bir finalistin gıda ile yaptığı çalışmalar incelenmektedir. Bu çalışmalar sonucunda oluşturulan etki ölçülmekte ve değerlendirilmektedir. Bu kapsamda ödülün, sosyal gastronomi projelerini ön plana çıkararak hareketi resmileştirmiş olduğu yorumu yapılabilmektedir (King, 2018). Ebru Baybara Demir iklim değişikliği sürdürülebilirlik, işgücü ve eğitim üzerine çalışmalar gerçekleştirerek toplumun dezavan-

tajlı kesimlerine yarar sağlamayı amaçlamaktadır (Eris vd., 2022). Demir, gerçekleştirmiş olduğu projeler neticesinde 2023 yılında Bask Mutfak Dünyası Ödülü'nün sahibi olmuştur. Ayrıca bu ödülü Türkiye'ye getiren ilk şef unvanını da taşımaktadır (Demirören Haber Ajansı, 2023).

Brezilya'da yaşanan sosyal ve ekonomik eşitsizliğin toplumun ayrışmasında önemli bir sebep olarak görülmektedir. Yıllardan yıla artan eşitsizliğin ve krizin yanı sıra gastronominin de dahil olduğu çeşitli pazarlar büyümeye devam etmiştir. Fakat ülkede nitelikli personel eksikliği hissedilmeye başlamıştır. Bu kapsamda şef David Hertz, kalifiye personellerin yetiştirilmesi ve toplumun düşük gelire sahip kesiminin işgücü piyasalarına dahil edilebilmesinin önünü açmak amacıyla eğitimi kullanmıştır. Kurmuş olduğu Gastromotiva isimli sivil toplum kuruluşu ile toplumsal sorunların çözümü olarak gastronominin ve gastronomi eğitiminin kullanılması kapsamında önemli bir öncü olmuştur (Pinheiro ve Silva, 2018). Cargill büyük bir gıda şirketinin sosyal gastronomiye nasıl katkı sağlanabileceğini göstermektedir. Uygulamalı eğitim ve öğretim yoluyla sosyal gastronominin, dünyanın açlıktan işsizliğe ve gıda israfından ekonomik eşitsizliğe kadar uzanan önemli sorunların bir kısmının çözülmesinde olumlu etkisinin olduğu belirtilmektedir (Cargill, 2018).

Verilen örnekler çerçevesinde sosyal sorumluluk bilinci ve sosyal gastronomi kavramları arasındaki bağlam gösterilmeye çalışılmıştır. Bu kapsamda sosyal gastronominin temel amacının toplumun dönüştürülmesi ve iyileştirilmesinde bir araç olarak gastronomiyi kullanmak olduğu ve bununla beraber bu amacı gerçekleştirebilmek için kapsamı birbirinden oldukça farklı projelerin ortaya çıkabildiği görülebilmektedir. Dolayısıyla sosyal sorumluluk ve sosyal gastronomiyi içeren projelerin çok yönlü olduğunun söylenmesi yanlış olmayacaktır. Araştırmanın sonraki bölümünde İzmir Aşçılar Derneği'nin İzmir depremi esnasında gerçekleştirmiş olduğu uygulama incelenecektir

Yöntem

Araştırmada, sosyal sorumluluk çalışmaları kapsamında sosyal gastronomi kavramı incelenmiştir. Araştırmanın temel amacı aşçıların sosyal gastronomi olgusuna bakış açısının tespit edilmesidir. Konu ile ilgili olarak 2020 senesinde meydana gelen İzmir depremi sonrasında İzmir Aşçılar Derneği'nin ücretsiz olarak yemek dağıtması örnek uygulama olarak belirlenmiştir. Gerçekleştirilen görüşmelerle, ilgili örneğin detaylı şekilde irdelenmesi amaç-

lanmıştır. Araştırmaya konu olan olay/birey/nesne olduğu şekliyle betimlenecekse tarama modellerinden yararlanılmaktadır (Saldamlı ve Can, 2019). Buradan hareketle araştırma kapsamında tarama modeli kullanılmıştır. Araştırmanın bir örnek olay ile temellendirilmesi sebebiyle, görüşmeler İzmir Aşçılar Derneği yönetim kurulu üyeleriyle gerçekleştirilmiştir. Bu durum araştırmanın sınırlılığını oluşturmaktadır. Görüşmelere dair bilgiler Çizelge 1'de verilmiştir.

Çizelge 1

Katılımcı görüşme bilgileri

Katılımcı kodu	Görüşme süresi	Cinsiyet	Görüşme Tarihi
K1	30 DK	E	13.01.2023
K2	15 DK	E	24.01.2023
K3	20 DK	E	24.01.2023
K4	20 DK	K	24.01.2023
K5	20 DK	K	24.01.2023
K6	20 DK	E	24.01.2023

Verilerin toplanması kapsamında nitel veri toplama yöntemlerinden yarı yapılandırılmış soru formu tekniğinden yararlanılmıştır. Bu görüşme tekniğinde görüşmeci araştırma konusu kapsamında önceden belirlediği soruların dışında daha ayrıntılı bilgi alabilmek amacıyla ek sorular sorma özgürlüğüne sahiptir. Farklı katılımcılardan daha sistematik ve karşılaştırılabilir veriler elde edilmesine imkan sağlamaktadır. Bu kapsamda görüşmeler sonucu elde edilen verilerin düzenlenmesi ve analiz edilmesi yapılandırılmamış görüşme tekniğine göre daha kolay olmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2021). Tekniğin esnek bir yapıya sahip olması ve katılımcılardan verilerin ayrıntılı şekilde toplanmasına olanak sağlaması, araştırma kapsamında yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinin seçilme sebeplerini oluşturmaktadır. Görüşmeler yüz yüze gerçekleştirilmiştir. Veriler, katılımcıların izni alınarak, ses kaydıyla toplanmıştır. Toplanan veriler transkripsiyon işlemi yapılarak yazıya geçirilmiştir.

Görüşme soruları hazırlanırken literatür taraması gerçekleştirilmiş ve soru havuzu belirlenmiştir. İlgili soru havuzu 3 uzman kişi tarafından incelenmiştir. İnceleme sonucunda gerçekleştirilen geri dönüşlerle gerekli düzeltmeler yapılmış ve soru formu nihai haline ulaşmıştır. Araştırma, Balıkesir Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Araştırmaları Etik Kurulu tarafından incelenmiştir ve kurulun "E-19928322-050.04-421871" sayılı kararı ile etik açıdan uygun bulunmuştur. Bu doğrultuda katılımcılara altı adet soru yöneltilmiştir. Araştırma sorularından bir tanesi katılımcıların kendilerini tanıtmalarına yönelik olarak oluşturulmuştur. Fakat katılımcıların kendilerini tanıtmalarının talep edildiği soru kapsamında elde edilen cevaplar incelendiğinde araştırma bulgularıyla bağlantı kurulacak anlamlı bir veriye erişilememiştir, bu sebeple analiz kapsamına eklenmemiştir. Elde edilen veriler betimsel analiz kullanılarak analiz edilmiştir. Betimsel analizde amaç görüşmeler veya gözlemler sonucunda

elde edilen verilerin düzenlenip yorumlanarak okuyucu ile paylaşılmasıdır (Karataş, 2015). Bu analiz tekniğinde araştırmacı tarafından gözlemlenen/ görüşülen kişilerin görüşlerinin etkin şekilde aktarılabilmesi için doğrudan alıntılardan yararlanılabilmektedir (Özdemir, 2010). Görüşme kapsamında 6 katılımcı ile görüşme sağlanmış- tır. Görüşmeler ortalama 21 dakika sürmüştür. Araştırma bulgularının görselleştirilmesi ama- cıyla MAXQDA programı kullanılarak kelime bulutu (Şekil 1) oluşturulmuştur. Yazarlar tara- findan oluşturulmuş olan kelime bulutu görseli- ne, bulgular başlığı altında yer verilmiştir.

Bulgular

Katılımcılara 2020 yılında gerçekleşen İzmir depremi sonrasında depremzedelere yemek dağıtılması düşüncesinin nasıl hayata geçirildiği sorulmuştur. Bu soru kapsamında, 30 Ekim 2020 Cuma günü gerçekleşen deprem sonrasında Aşık Veysel Rekreasyon alanında valilik ve büyükşehir belediyesinin koordinatörlüğünde bir çadır kent kurulduğu, dernek üyeleriyle hızla iletişime geçildiği ve nasıl destek verebileceğinin planlandığı tüm katılımcılar tarafından belirtilmiştir. Aşağıda sırasıyla K1 ve K3 kodlu katılımcıların yorumlarına yer verilmiştir.

Sahra mutfağı olarak, kendi çalışmış olduğumuz mutfak firmalarıyla ekipman bazında işte tedarikçilerimizle gıda bazında destek alarak biz cumartesi akşama doğru ilk yemeği yapıp servis etmeye başladık. Depremzede vatandaşlarımıza yaklaşık 8 gün boyunca biz orada sabah kahvaltısı ara öğün, sonra öğle yemeği, yine ara öğün, akşam yemeği, gece çorba ve 24 saat boyunca sıcak yemek ve içecek servisi yaparak oradaki depremzedelerin en azından beslenme bazındaki ihtiyaçlarını karşılamaya çalıştık. Hatta mesela yaşlı depremzedelerin çadırlarına, bizim derneğimizin gençlik kollarındaki arkadaşlar [yemekleri] çadır-

larına kadar götürdüler. Oraya kadar serviste bulundular.

Deprem olduktan sonra biz ne yapabiliriz diye düşündük. Tenceremizi, ocakları oraya götürdük. Yalnızca çorba yapmaya gittik. Oradan bir baktık bir tepsi börek, poğaça, kurabiye geldi. Bir tane plastik boş masa vardı. Orada bir masayla başladık. 11 tane masa yaptık 8 günün sonunda. ... Gece gündüz orada hizmet verdik.

K1, K2, K4 ve K5 kodlu katılımcılar pazar gününden itibaren ise depremzedelerin çocuklarına, derneğin kadın kolları tarafından, moral verecek çeşitlik etkinliklerin düzenlenmiş olduğunu aktarmıştır. Tüm katılımcılar bu süreçte Türkiye Aşçılar Federasyonu'na bağlı 30 dernekten maddi ya da gıda bazında yardımların olduğunu ve bu yardımların gıda güvenliğine uygun olarak gerçekleştirildiğini aktarmıştır. K3 kodlu katılımcının yorumuna aşağıda yer verilmiştir.

Ankara çok büyük destek verdi. Büyük bir tır, içinde fırını dahi var, ekmek pişiriyor. Ankara Büyükşehir ekmek pişirme fırını getirmiş. Ekmeklerini kendileri yapıyorlardı.

K1, K2, K4, K5 ve K6 kodlu katılımcılar pişirilen yemeklerin, ne kadar dikkat edilse dahi kontaminasyona daha açık olduğunu aktarmıştır. Bu sebepten ötürü valilik ve büyükşehir belediyesi ile gerçekleştirilen ortak görüşmeler sonucunda "İzmir Sofrası" adı altında tam teşekküllü bir mobil mutfağın ortaya çıktığını belirtmişlerdir. Mobil aracın içerisinde elektrik, su tesisatı, gaz tesisatı temiz ve atık su depoları, klima jeneratör, kuru gıda deposu, buzdolabı ve derin dondurucu gibi özelliklerin olduğu iletilmiştir. Toplu yemek servisi için izin alma süreci ile ilgili olarak ise aşağıda yer alan açıklama K1 kodlu katılımcı tarafından gerçekleştirilmiştir

Başta oradaki koordinasyon merkezinin başındaki mülki amirinden, ki genelde vali yardımcısı oluyor ya da kaymakam oluyor, biz önce ondan izin aldık, o çadırı o şekilde kurduk. Dağıtmaya başladık. Yoksa, çok farklı kurum kuruluşlardan ya da bireysel anlamda ya da şirketler anlamında oraya gidip yemek ya da gıda dağıtmak isteyenlere izin vermediler. Çünkü çok hassas bir nok- taydı. ... Yani kontrol çok sıkıydı ve izin alınmadan kesinlikle kimsenin böyle bir şey yapmasına müsaade etmediler.

Katılımcılara, insanların karınlarının doyurulmasının toplumsal yardımlaşma bilincini ve inancını artırması konusunda ne düşündükleri sorulmuştur. Bu kapsamda olumlu etkilerinin olduğu ve iki taraf için de unutulmayan izler oluşturduğu K1 kodlu katılımcının aşağıda belirtilen ifadesinden anlaşılmaktadır.

Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisine baktığınız zaman zorunlu bir ihtiyaç beslenmek. Şimdi bu zor zamanda da olsa en lüks zamanınızda da olsa insanın yapması gereken bir şey. ... İşte oradaki şey kötü günde biz orada olmaya çalıştık ve unutulmayan bir şey oldu. Çok güzel geri dönüşler aldık. Hala görüştüğümüz orada depremzedeler de var. Çünkü unutmuyorlar. Biz de unutmuyoruz. Çünkü bizim için de çok farklı deneyim ve tecrübe oldu. Ayrı bir sosyal sorumluluk projesi olan, kendinden doğan bir sosyal sorumluluk projesi oldu aslında. Herkes oradaki yarayı nasıl sarabiliriz derdindeydi. Herkes birbirine destek oluyordu açıkçası.

Tüm katılımcılar deprem zamanında ülke insanının kenetlendiğini hissettiklerini ve gördüklerini belirtmiştir. K1, K3, K4, K5 kodlu katılımcılar tarafından organizasyon esnasında görev alan yüze yakın İzmir Aşçıları Derneği üyesi ve sayıları elliye geçkin kadın kolları ve gençlik kolları üyesinin de tamamen gönüllük esasına dayalı olarak orada görev aldığı aktarılmıştır. K5 kodlu katılımcının yorumuna aşağıda yer verilmiştir.

Yani en çok gençlerimiz yoruldu, uykusuz kaldı ve kimsede bir yorgunluk belirtisi yoktu. Herkes yine böyle bir şeyler yapayım diye uğraşıyorlar. O dönem kötü bir şey yaşadık ama o paylaşım gerçekten güzeldi.

Katılımcılara kolektif çalışmanın sosyal statü yaratması kapsamında görüşleri sorulmuştur. Soru kapsamında araştırmaya katılan tüm katılımcılar yemek dağıtımından sonraki süreçte çok olumlu geri dönüşler aldıklarını belirtmişlerdir. Depremzede vatandaşların karınlarının doyurulmasının dışında onların yanlarında olduklarını hissettirmenin de önemli olduğunu aktarmıştır. K4 kodlu katılımcının konu hakkındaki görüşlerine aşağıda yer verilmiştir.

Onların orada karın doyurmak değil de manevi olarak insana ihtiyaçları vardı. Evet, belki biz olmasaydık yemek bile yiyemezlerdi ama biz destek verdik. Yüzleri güldü orada kendilerini yalnız hissetmediler. Gerçekten de amaç [sadece] karın doyurmak değil, tabii ki karın doyurulur ama orada farklı bir şey vardı. Gerçekten bir kenetlenme olmuştu ve o insanların yüzlerinin güldüğünü gördüm. Evet, kötü bir şey yaşamışlardı ama yüzleri gülüyordu. Çünkü orada biz vardık. Arkalarında destek vardı, bizler vardık. Mesela [mesele sadece yemek vermek olsaydı] yemek dağıtılır giderler sonra, herkes evine dağılır ama öyle bir şey yoktu.

24 saat orada kalındı ve ateş yakıldı. Yani yine onlar bırakılmadı. Yemeğin dışında dediğim gibi maneviyat [önemliydi] yani orada bırakılmadılar, gerçekten de [yanlarında] beklendi.

Açlık duygusunun giderilmesinin toplumsal infialin önlemesine katkıları hakkındaki düşünceleri katılımcılara sorulmuştur. Bu kapsamda K1 ve K3 kodlu katılımcılar tarafından açlık duygusunun giderilmesinin toplumsal infiali önlediği çünkü aç olan bir bireyin legal veya illegal yollarla karnını doyurmaya çalışacağı aktarılmıştır. Bu kapsamda zorunlu bir ihtiyaç olan beslenmenin karşılanmasının olası kaosu ve çıkabilecek sorunları önleyebileceğinin düşünüldüğü belirtilmiştir. K2, K4, K5 ve K6 kodlu katılımcılar ise bölgede infial durumuyla karşılaşmadığını, bu durumun bulunulan ortamda ihtiyaçların karşılanmış olmasından kaynaklanabileceğini eklemiştir.

İzmir depreminde depremzedelere yemek dağıtılması kapsamında sosyal gastronomi kavramının düşünülüp düşünülmediği sorulmuştur. Soru kapsamında katılımcılar ilk aşamada düşünmediğini fakat sonradan yapılan organizasyon düşünüldüğünde bireylerin hayatlarına dokunulduğu ve bu kapsamda sosyal gastronominin gerçekleştirildiğinin fark edildiğini belirtmiştir (K1, K2 ve K4). K1 kodlu katılımcı görüşlerini aşağıda yer alan sözlerle ifade etmiştir.

İlk başta, dedim ya, böyle çok kendinden gelişen doğal afetler ve doğal yapılan bir sosyal sorumluluk projesi oldu. Ama sonradan baktığımız zaman oturup düşündüğümüz zaman böyle evet böyle evet, biz bir sosyal gastronomi kapsamında bir şey yaptık, insanlara dokunduk, ihtiyaçlarına dokunduk ve bunu yapanlar da bu gastronomi içinde olan ustalar, şefler ya da işte yine bize destek olan tedarikçi firmalarla biz bu işi yaptık. Ama bundan sonra biz sosyal gastronomi.

[ile] ne yapabileceğimizi biliyoruz. O yüzden işte o mobil araç oldu. Dediğim gibi iyi günde de, çocuklara bir şey dağıtmak anlamında da, bir ürün tanıtmak anlamında da, eğitim vermek anlamında kullanılan bir araç ortaya çıktı. Öbür taraftan da kötü günlerde yapılacak ya da ihtiyaç duyulan yemeklerin yapılacağı bir araç oldu. O da sosyal gastronomi. Bence somut bir örneği oldu.

Katılımcılara son olarak konu ile ilgili eklemek istedikleri bir hususun var olup olmadığı sorulmuştur. Bu soru kapsamında, ilerleyen süreçler için il bazında ilgili sivil toplum kuruluşlarının (STK) belirli periyodlarla bir araya gelerek, herhangi bir afet durumunda yapılması gereken işlerin şablon halinde oluşturulmasının yararlı olduğu katılımcılar tarafından belirtilmiştir (K1, K2 ve K6). Bütün STK'lar tarafından bu şablona önem verilmesi gerektiğinin düşünüldüğü K1, K2 ve K6 kodlu katılımcılar tarafından eklenmiştir.

Şekil 1'de gerçekleştirilen araştırma kapsamında yapılan görüşmeleri özetlemek ve görselleştirmek amacıyla oluşturulan kelime bulutuna yer verilmiştir. Şekil incelendiğinde görüşmeler kapsamında sıklıkla birlik ve beraberliğin vurgulandığı (biz, birlik, ortaklaşa, beraberlik gibi), manevi destek ve yardımlaşmanın süreç boyunca önemli yer tuttuğu (toplumsal, yardımlaşma, ihtiyaçlarını, destek, maneviyat, gönüllü gibi), merkezi ve yerel yönetimlerin ayrıca sivil toplum kuruluşlarının sürece dahil olduğu (valilik, büyükşehir, STK, dernek gibi) anlaşılmaktadır. Görüşmeler boyunca katılımcılar tarafından gastronomi, aşçı/şef/usta ve sosyal sorumluluk kavramlarına sıkça değinilmiştir. Dezavantajlı gruplara destek sağlanmış olduğu vurgulanmıştır.

Şekil 1

Araştırma bulguları kelime bulutu görseli



Tartışma

İtalyan şef Massimo Bottura ve Lara Gilmore 2016 yılında gıda israfının önüne geçilmesi amacıyla Food For Soul derneğini kurmuştur. Kâr amacı gütmeyen bu kurum, sosyal ve ekonomik olarak savunmasız halde bulunan ücretsiz ve besleyici yemekler sunmaktadır (UNEP, 2020). Jose Andreas tarafından kurulan dernek (World Central Kitchen) konu kapsamında gösterilebilecek diğer bir örneği oluşturmaktadır. Dernek, yaşanan bir felaketten sonra yemek yemenin, toplum ve birlik duygusunun yeniden inşa edilmesinde en hızlı yol olduğuna inanmaktadır. Ayrıca gıda yoluyla ekonomik iyileştirmenin de sağlanması amacıyla gittikleri bölgelerde mümkün oldukça yerel tedarikçilerden ürün alımı gerçekleştirmektedir (World Central Kitchen, 2024). Anthony Myint sıfır atık gıda ile, Manu Buffara gıda israfında, Ayşe Tükürükçü ise Hayata Sarıl lokantası ile dezavantajlı gruplara sağlamış olduğu işgücü

ve karın doyurma hizmetleri ile öne çıkmaktadır (Eris vd., 2022). Über den Tellerand organizasyonu ise ülkeye yeni gelenlerin kültüre ve ülkeye entegrasyonu için çeşitli projelere imza atmaktadır. Bir topluluğun parçası olmak veya sadece bir etkinliğe katılma deneyiminin genellikle bireyler üzerinde olumlu duygular bırakacağı fikrinden yola çıkarak çeşitli çalışmalar gerçekleştirmektedirler. Organizasyon, bu projeleri mutfak temeli üzerine inşa etmektedir (Edres, 2020). Mollaoğulları ve Temel (2017), gerçekleştirmiş oldukları araştırmalarında yaşanan çeşitli ekonomik ve sosyal değişimlerin kamu yükünü beraberinde getirdiğini aktarmıştır. Böyle zamanlar kamu kaynaklarının yanı sıra sosyal girişimcilerin sunacağı projeler ve çözüm önerilerinin, sorunun çözümüne veya sorunun en aza indirilmesinde destek sağlayabileceği sonucuna ulaşılmıştır. Kurulacak iş birliklerinde toplumsal fayda sağlamak nihai amaç

olacağı vurgulanmıştır. Bu kapsamda incelenen örnekler dahilinde İzmir depreminde İzmir Aşçıları Derneği'nin gerçekleştirdiği yemek dağıtım uygulamasıyla sosyal gastronomi uygulamaları arasında benzerlik bulunduğu yorumu yapılabilmektedir.

Navaro-Dols vd. (2022) araştırmalarında projenin başarısında ekibin motivasyonunun, paylaşılan ortak değerlerin varlığının ve ekip uyumunun kritik öneme sahip olduğu sonucuna ulaşmıştır. Araştırma bulguları kapsamında elde edilmiş veriler incelendiğinde İzmir depremi sonrasında İzmir Aşçıları Derneği'nin hızla organize olduğu ve sekiz gün boyunca ekip olarak depremzedelere sıcak yemek hazırladığı tespit edilmiştir. Bu kapsamda girişimin başarısında, ekip uyumu ve motivasyonun etkili olduğu sonucunun araştırma verileriyle uyumlu olduğu söylenebilmektedir.

Oma's Soep's derneği yaşlı insanların sosyal hayata katılımını artırmayı amaçlamaktadır. Yalnızlık yaşlılar arasında giderek büyüyen bir sorun olarak görülmektedir. Buna karşın dernek, yalnızlıkla mücadelede çorbanın kullanılması fikriyle yola çıkmıştır. Düzenlenen yemek pişirme günleriyle, genç ve yaşlıların beraberce çorba yapmasına destek olmaktadır. Her yıl farklı bir öğrenci kurulu tarafından yönetilmekte olan dernek gönüllülerince, ihtiyaç sahibi olan yaşlılara çorba dağıtmakta ve onlarla sohbet edilmektedir. Aynı zamanda öğrenciler yaşlılar için etkinlikler düzenlemektedir (Oma's Soep, 2024). Özden, Sünnetçioğlu ve Özkök (2018) araştırmalarında Hayata Sarıl Lokantası'nın yalnızca yardım etmek amacıyla değil yemek desteği, psikolojik destek, iş desteği ve meslek kurslarıyla hayata kazandırılan bireyler oluşturma yaklaşımıyla sosyal bir değer ortaya çıkartıldığı belirtilmiştir.

Geçleştirilen araştırma kapsamında dezavantajlı bireylerin ve depremzedelerin yalnız hissettirilmemeye çalışılması sıklıkla değinilmiş

olan bulgulardandır. Bu kapsamda, ilgili proje düşünüldüğünde, araştırma bulgularında elde edilmiş olan ihtiyaç sahiplerinin yalnızca karınlarının doyurulması değil, manevi anlamda yarılarında olunduğunun hissettirilmesinin önemli olduğu sonucunun desteklenmekte olduğu söylenebilmektedir.

Çadırların gıda kontaminasyonuna daha açık yerler olması sebebiyle gelecek zamanlar için sürdürülebilirliğin sağlanması kapsamında belediye ait bir otobüs tam donanımlı bir mutfak haline getirilmiştir. Projeye beraber ihtiyaç duyulması halinde ihtiyaç sahiplerine hızlı ve kesintisiz bir şekilde yardım sağlanması amaçlanmıştır. 2023 yılında gerçekleşen Kahramanmaraş depreminde "İzmir Sofrası" mobil mutfaklığı deprem bölgesine aktif olarak kullanılmıştır (İnce, 2023). Bu durum, uygulamanın sürdürülebilirliğini desteklemektedir.

Sonuç

Araştırma kapsamında sosyal gastronominin bir meslek grubunun bakış açısından tespit edilmesi ve Türkçe literatürde sınırlı olarak ele alınmış olan bir konunun incelenmesi ile literatürde bulunan boşluğun giderilmesi amaçlanmıştır. Görüşmeler sonucunda sosyal gastronomi olgusunun İzmir Depremi sonrası gerçekleştirilen yemek dağıtımında öncelikli olarak düşünülmeyen fakat uygulama bazında incelendiğinde sosyal gastronomiye uygun olarak bir organizasyonun gerçekleştirilmiş olduğu görülmektedir. Tamamen gönüllülük esasına dayalı olarak gerçekleştirilen yemek dağıtım organizasyonunda sabah kahvaltısı, ara öğün, öğle yemeği, ara öğün, akşam yemeği ve gece çorba servisi olmak üzere toplam 6 öğünlük yemek 8 gün boyunca kesintisiz olarak çıkartılmıştır. Dezavantajlı bireylerin çadırlarına yemek servisi yapılmıştır. Bu noktada depremzedeler arasında eşitliğin sağlanması ve tüm ihtiyaç sahiplerinin yemekten yararlanması sağlanmaya çalışılmıştır. Bu kapsamda uygulamanın sosyal gastronomi hareketiyle bağdaşmakta olduğu ve görüş-

meye katılan aşçıların böyle bir organizasyonda gönüllü olarak çalışmaya istekli olduğu araştırma kapsamında ortaya çıkartılmıştır.

Gerçekleştirilen yemek dağıtılması organizasyonunun bireylerin yalnızca karınlarını değil aynı zamanda ruhlarını doyurmakta olduğu, depremzede bireylerin desteklendiğini ve yalnız olmadığını hissetmelerinin bu süreçte büyük önem arz ettiği araştırma kapsamında tespit edilen veriler arasındadır. Bu kapsamda bu organizasyon çerçevesinde yemeğin ve gastronominin iyileştirici bir güç olarak kullanıldığı yorumu yapılabilmektedir. Sosyal gastronomi açısından konu irdelendiğinde ise toplumsal infialin önlenmesinde yine gastronominin ve bölgedeki kenetlenme duygusunun olumlu etki sağlayabildiği görüşü ortaya çıkartılmıştır.

Sosyal sorumluluk ve sosyal gastronomiye aşçıların bakış açısı araştırma kapsamında irdelendiğinde İzmir depremi kapsamında teorik olarak ilk aşamada düşünülen kavramlar olmadığı göze çarpmaktadır. Fakat hem deprem sonrasında ivedilikle gerçekleştirilen uygulamalar hem de geleceğe yönelik olarak gerçekleştirilen planlamalar ve projeler incelendiğinde görüşmeler kapsamında meslek grubu olarak aşçıların sosyal sorumluluk bilinciyle sosyal gastronomiyle uyumlu uygulamalar gerçekleştirmeye açık olduğu sonucuna varılmaktadır.

Araştırma kapsamında elde edilen verilerin ışığında belirlenen öneriler aşağıda sıralanmıştır.

- Araştırma bir örnek olaya dayandırılması neticesinde sınırlı katılımıyla gerçekleştirilmiştir. Gelecekte gerçekleştirilecek akademik çalışmalarda araştırma kapsamı genişletilerek, bölgesel ve ulusal çapta konunun irdelenmesi gerçekleştirilebilir.
- Sosyal gastronomi kavramının yaygınlaşması ve toplumun gıdayla olumlu dönüşümünün desteklemesi kapsamında bilgilendirme çalışmaları gerçekleştirilebilir ve projeler geliştirilebilir.

- İleride gerçekleştirilecek sosyal gastronomi projeleri için sektörde çalışmakta olan gönüllü aşçıların görüşlerinin/fikirlerinin alınması kapsamında pilot çalışma gruplarının oluşturulmasının yararlı olabileceği düşünülmektedir.
- Araştırma bulguları kapsamında, ulusal çapta öncelikle ilçe ve illerde ardından tüm ülkede bulunan STK'ların bir araya gelerek acil bir durumda gerçekleştirilecek zorunlulukların paylaşılması kapsamında bir görev şemasının oluşturulmasının yararlı olabileceği düşünülmektedir.
- Üniversitelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ve Aşçılık Programı öğrencilerine yönelik olarak proje bazlı eğitimler oluşturarak, öğrencilerin henüz okurken sosyal gastronomi kapsamında bilinçlenmesi sağlanabilir.

Kaynakça

- AFAD. (2020, Kasım 4).** *İzmir Seferihisar depremi-duyuru 63.* <https://izmir.afad.gov.tr/izmir-seferihisar-depremi-duyuru-63-04112020---0020>
- BDTİM. (2020).** *30 Ekim 2020 Ege Denizi depremi basın bülteni.* http://www.koe-ri.boun.edu.tr/sismo/2/wp-content/uploads/2020/10/20201030_izmir_V1.pdf
- Blackley, S., Reid, D. (2022).** *Perspective: Gastronomy.* D. Szanto, A. D. Battista, I. Knezevic (Ed.) *Food studies: matter, meaning, movement* içinde. Food Studies Press.
- Cargill. (2018, Ocak 23).** *Cargill and Gastromotiva to drive social and economic impact through the power of food.* <https://www.cargill.com/2018/cargill-and-gastromotiva-to-drive-social-and-economic-impact>
- CE Holmes Consulting (2018, Haziran 22).** *Tailored facilitation helps social gastronomy movement go global.* <http://www.ceholmesconsulting.com/stories/2018/06/22/social-gastro->

nomy-movement/

Damasceno, R. R., Bonvini, O., Martins, N. S., Bastos, R. M. S., Garcez, T. C. N. A., Carneiro, A. P.G., Costa, E. A. (2023). How can gastronomy impact the social change of a vulnerable population assisted by social programs? The case of Brazilian social gastronomy. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 32 (2023), 100728. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100728>

Demirören Haber Ajansı. (2023, Haziran 7). Gastronominin Nobel’ini Türkiye’ye taşıyan ilk şef Ebru Baybara Demir oldu. <https://www.dha.com.tr/kultur-sanat/gastronominin-nobeli-ni-turkiyeye-tasiyan-ilk-sef-ebru-baybara-demir-oldu-2262789>

Edres, N. (2020). Connecting through cooking: Kitchen hubs as spaces for bringing local community and newcomers together. F. Baban, K. Rygiel (Ed.), *Fostering pluralism through solidarity activism in Europe* içinde (s. 217–241). Palgrave.

Erbaş, E. (2022). The power of social gastronomy entrepreneurship in transforming a terror-stricken city into a tourism destination: A case study practice. *Turizm Akademik Dergisi*, 9 (2), 553–566.

Eriş, E. D. (2023). Social gastronomy for sustainable food system. *Novel Techniques in Nutrition and Food Science*, 7 (1), 000655, <https://crimsonpublishers.com/ntnf/pdf/NTNF.000655.pdf>

Eris, E. D., Pirnar, I., Celebi, D. (2022). Experimental social entrepreneurship model in gastronomy: The case of Ebru Baybara Demir as a social gastronomy entrepreneur. *International Journal of Gastronomy and Food Science Food Science*, 27, 100474. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100474>

İnce, N. Y. (2023, Şubat 24). Şefler tek yürek. Milliyet. <https://www.milliyet.com.tr/ege/sefler-tek-yurek-6908170>

Karataş, Z. (2015). Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri. *Manevi Temelli Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 62–80.

King, R. (2018, Mayıs 22). Social gastronomy: Can food change society? Finedining Lovers: <https://www.finedininglovers.com/article/social-gastronomy-can-food-change-society>

Lara, L. G., Pereira, L. M., Ravera, F., Jiménez-Aceituno, A. (2019). Flipping the tortilla: Social-ecological innovations and traditional ecological knowledge for more sustainable agri-food systems in Spain. *Sustainability*, 11(5), 1222. <https://doi.org/10.3390/su11051222>

McBride, A. E., Flore, R. (2019). The changing role of the chef: A dialogue. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 17, 100157. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2019.100157>

Mollaoğulları, B. F., Temel, R. (2017). Social entrepreneurship in Turkey: Social solution for refugee problem. *International Journal of Contemporary Economics and Administrative Sciences*, 7 (3-4), 139–157.

Navarro-Dols, J., González-Pernía, J. L. (2020). Gastronomy as a real agent of social change. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 100240. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100240>

Navarro-Dols, J., González-Pernía, J. L., Georgantzis, N., Ashta, A. (2022). Team profiles and roles in Social Gastronomy: A qualitative study in Spain. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 27, 100457. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100457>

Oma's Soep. (2024). Our mission. <https://omassoep.nl/en/onze-missie/>

Özdemir, M. (2010). Nitel veri analizi: Sosyal bilimlerde yöntem bilim sorunsalı üzerine bir çalışma. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 11(1), 323–343.

Özden, O., Sünnetçioğlu, S., Özkök, F. (2018). Gastronomideki umut: Bir sosyal girişimcilik örneği olarak Hayata Sarıl Lokantası. *Journal of Awareness*, 3(Special), 41–52.

Pinheiro, R. H., Silva, M. S. (2018). A gastronomia como alternativa para a redução da desigualdade social: Estudo de caso sobre o projeto social gastromotiva. *Revista Desafios*, 5(3), 85–93. https://doi.org/10.20873/uft.2359-3652.2018v5n3p85_

Saldamlı, A., Can, İ. I. (2019). *Bilimsel araştırma ve sunum teknikleri* (3. baskı). Detay Yayıncılık.

Saran, M., Coşkun, G., Zorel, F. İ., Aksoy, Z. (2011). Üniversitelerde sosyal sorumluluk bilincinin geliştirilmesi: Ege Üniversitesi topluma hizmet uygulamaları dersi üzerine bir araştırma. *Journal of Yasar University*, 22(6), 3732–3747. <https://doi.org/10.19168/jyu.06006>

Social Gastronomy Movement. (2023). *Who we are*. <https://www.socialgastronomy.org>

Torlak, Ö. (2018). Sorumluluk kavramları ve işletmelerin sosyal sorumlulukları. Ö. Torlak, F. Dalyan (Ed.) *İşletmelerde sosyal sorumluluk ve etik* içinde (s. 2–27). Anadolu Üniversitesi Yayınları.

Türk Dil Kurumu. (2022, Kasım 27). *Güncel Türkçe sözlük*. <https://sozluk.gov.tr/>

UNEP. (2020, Eylül 29). Massimo Bottura. <https://www.unep.org/people/massimo-bottura>

Vural, Z. B., Coşkun, G. (2011). Kurumsal sosyal sorumluluk ve etik. *Gümüşhane Üniversitesi İletişim Fakültesi Elektronik Dergisi*, 1 (1), 61–87.

Yıldırım, A., Şimşek, H. (2021). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri* (12. baskı). Seçkin Yayıncılık.

World Central Kitchen (2024). *Our story*. <https://wck.org/story>