

Sürdürülebilir ve Adil Beslenmede Toplumsal Duyarlılık

Doç. Dr. Eda Güneş
Necmettin Erbakan Üniversitesi
Turizm Fakültesi
E-posta: egunes@erbakan.edu.tr
<https://orcid.org/0000-0001-7422-9375>

Doç. Dr. Yılmaz Seçim
Necmettin Erbakan Üniversitesi
Turizm Fakültesi
E-posta: yilmazsecim@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0002-9112-7650>

Arş. Gör. Orhan Mutu (Sorumlu yazar)
İstanbul Rumeli Üniversitesi
Sanat Tasarım ve Mimarlık Fakültesi
E-posta: orhan.mutu@rumeli.edu.tr
<https://orcid.org/0000-0001-5181-2533>

Öğr. Gör. Mehmet Ersin Birsen
İskenderun Teknik Üniversitesi
Turizm Fakültesi
E-posta: ersin.birsen@iste.edu.tr
<https://orcid.org/0000-0003-3166-0514>

Dilek Demir
Necmettin Erbakan Üniversitesi
Sosyal Bilimler Enstitüsü
E-posta: dilekdemir996@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0002-3372-3374>

DOI: <https://doi.org/10.37847/tdtad.1415155>

Makale Türü: Derleme

Makale Gönderim Tarihi: 05.01.2024

Makale Kabul Tarihi: 02.03.2024

Özet

Amaç: Kalkınma hedefleri kapsamında sürdürülebilirlik, gıda ve gıdaya adil ulaşım sağlanması açısından önemlidir. Beslenmenin temel gereksinimlerden biri olması sebebiyle sürdürülebilir olması yaşam için gereklidir. Sürdürülebilir sistemlerde toplumsal dayanışma sağlanarak herkesin eşit hak ve özgürlükte gıdaya ulaşma imkânı "askıda" sloganı gibi sürdürülebilir uygulamalarla sağlanmaya çalışılmaktadır. Toplumsal duyarlılığın beslenmeye olan bağlantısı bu sistemlerin devamlılığı için önemlidir. Türk toplumunun kültüründe yardımlaşma alışkanlığı ön plana çıkmaktadır. Sürdürülebilirliğin toplumsal yönünün kuvvetlendirilmesi için kültürel alışkanlıklarla olan bağların korunması gerekmektedir.

Yöntem: Dünyada gıdaya adil ulaşımının sürdürülebilir gıda sistemleri ve bu sistemlerin yaygınlaştırılarak desteklenmesi amacıyla yöntem olarak araştırmada bibliyografik analiz tercih edilmiştir. Bu doğrultu da çok fazla çalışma olduğu düşünülmeye rağmen 1991/2023 yılları arasında yapılan ve Tübitak-Ulakbim ve Google Scholar aracılığıyla 30-20 makaleye yer verilmiştir. Konu başlıklarına göre belirlenen 'toplumsal sosyal sorumluluk', 'sürdürülebilirlik' ve 'beslenme' anahtar kelimelerine göre makaleler değerlendirilmiştir. Böylece yapılan bibliyografik analiz sonucunda beslenmenin sosyal sorumluluktaki yeri ve önemine yer verilmiştir. Bu çerçevede sürdürülebilir gıda sistemleri ve proje faydaları vurgulanmaktadır.

Tartışma: Gelecek projeler için 'askıda' uygulamaları tek tip ile sınırlı kalmayarak her bireyin ulaşım hakları gözetilmedir. Bu sebeple sosyal sorumluluk projelerinin toplum içerisinde duyurulması gıda işletmelerinin temel görevi olmalıdır. Bu derleme çalışmasının sosyal

sorumluluk çalışmalarına ışık tutması açısından literatüre önemli bir katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Anahtar kelime: Toplumsal Sorumluluk, Sürdürülebilir Beslenme, Askıda Yemek, Adil Gıda, Gastronomi

Social Responsiveness for Sustainable and Fair Nutrition

Abstract

Purpose: Within the context of the development goals, sustainability is important to ensure fair access to food and nutrition. Since nutrition is one of the basic needs, it is necessary for life to be sustainable. In sustainable systems, social solidarity is ensured and the opportunity for everyone to access food with equal rights and freedom is tried to be provided through sustainable practices such as the slogan "on the rack". The connection between social sensitivity and nutrition is important for the continuity of these systems. In the culture of Turkish society, the habit of helping others comes to the forefront. In order to strengthen the social aspect of sustainability, ties with cultural habits should be preserved.

Method: Bibliographic analysis was preferred as a method in the research in order to support fair access to food in the world through sustainable food systems and dissemination of these systems. Although it is thought that there are too many studies in this direction, 30-20 articles between 1991 and 2023 were included through Tübitak-Ulakbim and Google Scholar. The articles were evaluated according to the keywords 'social social responsibility', 'sustainability' and 'nutrition'. Thus, as a result of the bibliographic analysis, the place and importance of nutrition in social responsibility was included. In this framework, sustainable food systems and project benefits are emphasized.

Discussion: For future projects, 'hanging' applications should not be limited to a single type and the access rights of each individual should be considered. For this reason, publicizing social responsibility projects in the society should be the main duty of food businesses. It is thought that this review study will make an important contribution to the literature in terms of shedding light on social responsibility studies.

Keywords: Social Responsibility, Sustainable Nutrition, Paid Forward with Food, Fair Food, Gastronomy

Giriş

Bireylerin sağlıklı beslenmesi ve sağlıklı yaşam biçiminin iyileştirilmesi ve geliştirilmesi ile hastalıkların önlenmesi toplum sağlığı açısından önemlidir. Küreselleşme sürecinde beklenen yaşam kalitesine ulaşmak için tüm bireylerin ve toplumun beslenme bilincinin artırılması, sağlıklı beslenmenin yaşam biçimine dönüştürülmesi gerekmektedir (Aras ve Delen, 2023). Optimal sağlık ve iyilik halinin temeli yeterli ve dengeli diğer bir deyişle sağlıklı beslenmeye dayalıdır. Bu doğrultuda sağlıklı beslenmedeki amaç; yaşam boyu tüm bireylerin sağlığının korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi, yaşam kalitesinin artırılması ve sağlıklı yaşam biçiminin benimsenmesini (sağlıklı beslenme ve fiziksel aktivite alışkanlığı, alkol ve tütün kullanımının önlenmesi) sağlamaktır (Akbuga ve Çalcalı, 2023).

Toplumda sıklıkla görülen ve yaşam kalitesini bozan zayıflık, bodurluk, demir eksikliği anemisi, iyot eksikliği hastalıkları, folik asit ve D vitamini eksiklikleri, diş çürükleri, şişmanlık ve beslenmeye bağlı bulaşıcı olmayan kronik hastalıkların (kalp

damar hastalıkları, hipertansiyon, bazı kanser türleri, diyabet, osteoporoz vb.) önlenmesi, yaşam biçiminin ve çevre koşullarının iyileştirilmesi ve geliştirilmesi, sürdürülebilir besin güvencesinin sağlanması, bireylerin beslenme ve sağlık konularında bilinçlendirilmesi ve eğitimi ile mümkündür (Pekcan vd., 2022; Güneş, 2016)

Yeterli ve dengeli beslenmenin sağlanamaması enerji metabolizması, hormon ve enzim sentezi veya organ fonksiyonları gibi vücuttaki metabolik süreçleri olumsuz etkileyebilmektedir. Bunun yanında besinler ile toksik maddeler, çevresel kirleticiler (herbisit, pestisit, ağır metaller vb.) veya çeşitli kalıntıların alınması da bu süreci tetiklemektedir (Ünsal, 2019).Günümüz koşullarında sadece bireyi değil toplumu da etkileyen beslenme ile ilişkili yaygın hastalıklar arasında obezite, malnütrisyon (fazla veya yetersiz beslenme), diyabet, diş çürükleri, kalp damar hastalıkları, hipertansiyon, hiperkolesterolemi, metabolik sendrom ve bazı kanser türleri bulunmaktadır (Pekcan Aydın, 2017).

Küresel sorunlar nedeniyle güvenli gıdaya erişimin giderek azaldığı günümüz koşullarında gelecek nesillere adil şekilde beslenme olanağının sağlanması gıdanın sürdürülebilir ve ulaşılabilir olmasıyla mümkündür (Şenkayas, 2022). Bunun yanında toplumsal olarak besin tüketimi konusunda bilinç seviyesinin yükseltilmesi gerekmektedir. Günümüzde geleneksel mutfaklarda üretilen ev yemeklerinin tüketiminin azaldığı ve besleyici değeri düşük olan hızlı hazırlanabilen aperiatif yemeklerin tüketiminin arttığı görülmektedir. Bu da toplumsal beslenme davranışları ve tercihlerinin değiştiğini göstermektedir (Can ve Engindeniz, 2023). Beslenme bireyi etkilediği gibi toplumu da etkilemektedir. Çünkü açlık, yoksulluk gibi çeşitli faktörler bireylerin yetersiz beslenmesine sebep olduğu gibi; toplumun gelir ve refah düzeyinin azalmasına, kalkınmasının engellenmesine böylece az gelişmiş toplumlar haline gelmelerine sebep olabilmektedir (Haydaroğlu ve Bilgiç, 2023). Bu nedenle gıda güvencesinin sağlanabilmesi için toplumsal sorumluluk kavramının güçlenmesi ve bu davranışların pekiştirilmesi gerekmektedir. Sürdürülebilir beslenmenin temelinde yer alan ulaşılabilir, ekonomik, adil, kültüre uygun ve çevresel zararı az olan beslenme modeli toplumsal sorumluluk bilincine uygun davranmayı gerektirmektedir. Böylece bireylerin veya kurumların değil tüm toplumun çıkarları gözetilmektedir (Demir ve Songür, 1999). Toplumsal sorumluluk amacıyla günümüzde birçok birey ve kurum artan veya üretim fazlası olan yemeklerin güvenli bir şekilde ve ötekileştirmeden ihtiyaç sahiplerine iletilmesi için uygulamalar ve projeler gerçekleştirmektedir (Öz ve Erusta, 2023). Bu çalışmada, temelde toplumsal sosyal sorumluluk ile beslenme olgusunun, (pandemi döneminde derinleşen yoksulluk gibi) ihtiyaç sahiplerine ulaşma odaklanmanın, zorluklara karşı bir olabilmenin önemini anlaşılır kılmak amaçlanmıştır.

Toplumsal Sorumlulukta Beslenmenin Yeri

Toplumsal sorumluluk kavramı, bir toplulukta doğmamız ve onu paylaşmamız gerçeğine dayanmaktadır (Etzioni, 2014). Türk Dil Kurumu ise, “kişinin kendi davranışlarını ve/veya kendi yetki alanına giren herhangi bir olayın sonuçlarını üstlenmesi, sorumluluk, mesuliyet” şeklinde açıklamaktadır (TDK, 2023). Beslenme fizyolojik bir ihtiyaç olmasının dışında kimlik, sosyal statü, alışkanlık, ulaşılabilirlik gibi

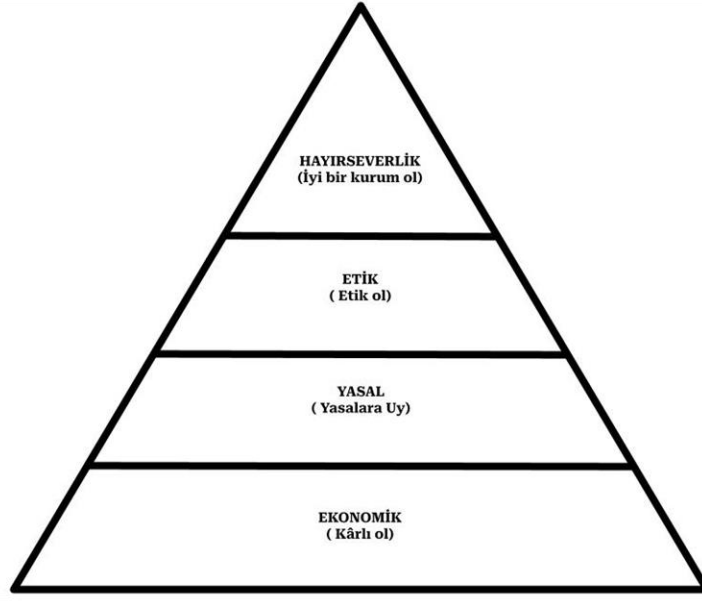
birçok olgunun da dahil olduğu çok yönlü sosyo-kültürel bir olgudur. Aynı zamanda belli toplumsal sınıflar için sosyal statü ve ekonominin de sembolik göstergesidir (Akarçay, 2016). Ekonomik yetersizliğin yaygın olduğu toplumlarda beslenme yaşamın devamlılığı için fizyolojik bir ihtiyaç olarak büyük önem taşırken ekonomik sıkıntı yaşamayan toplumlarda fizyolojik ihtiyaçların yanında sosyokültürel davranışlar (eğlenme, deneyim kazanma, statü göstergesi vb.) konusunda ön planda olabilmektedir (Bourdieu, 2017). İnsanların besin tüketim tercihleri sağlık, besin fiyatı ve içeriği ya da etik değerler gibi konulardan etkilenmekte olup genellikle sağlıklı olana yönelim gösterilmektedir. Ancak herkesin sağlıklı beslenmeyi bir yaşam tarzı olarak benimsemesi ve besin değeri yüksek besinlere ulaşması zordur. Beslenme tarzı ve besin tercihlerinde sosyo-ekonomik durumlar belirleyici olabilmektedir (Adak, 2020). Bu durum tarih boyunca etkin olmuş ve birçok kültür veya din beslenme konusunda toplumsal duyarlılık ile dayanışma sağlanmasını desteklemiştir. İslam dininde de yer alan “komşusu açken tok yatan bizden değildir” hadisi bu duruma örnektir. Bu olgu beslenmenin toplumsal değeri olduğu kadar evrensel değeri olduğunu da göstermektedir (Çolak, 2003).

Beslenmenin kişisel olmasıyla birlikte toplumsal sorumluluk gerektirdiği de düşünüldüğünde; her kesimin sağlıklı besine ulaşması gerekliliği ortaya çıkmaktadır. Fakat dünya nüfusu giderek artmakta ve bu süreçte ekonomi, eğitim-öğretim ve çevre sorunlarıyla beraber beslenme yetersizlikleri artmaktadır. Günümüzde gıda üretimi, sağlıklı beslenme, bilinçlendirme gibi pek çok toplumsal girişim, tüketicilerin gün geçtikçe daha bilinçli hale gelmesini; birey ya da şirketlerin de bu sorumlulukta yer almasını teşvik etmektedir (Zamantılı Nayır ve Demiralay, 2007). Bu çalışmalar gıda sektörünün sosyal ve ekolojik dengenin sağlanması ile sürdürülebilir ekonomik gelişmenin devamı için çabaladığını göstermektedir.

Günümüzde işletmeler sadece kâr amacı sağlamak değil, sosyal kar sağlamaya yönelik çalışmalar yapmaktadır. İşletmenin devamlılığı için sürdürülebilir olmak “toplumdan alınanları” “topluma geri” iletebilmekten geçmektedir (Güzel, 2010).

Avrupa Komisyonu’nun yaptığı tanımlamaya göre kurumsal sosyal sorumluluk; işletmelerin, gönüllülük esasına dayalı olarak sosyal ve çevresel meselelerini, örgütsel faaliyetleriyle ve sosyal paydaşlarıyla olan etkileşimleriyle bütünleştirebildiği bir kavramdır. Sosyal sorumluluk sahibi olmak sadece resmi beklentileri yerine getirmek değil, gönüllülüğün ileriye giderek, insan sermayesine, çevreye ve hissedarlarla ilişkilere daha çok yatırım yapmaktır (Commission of the European Communities, 2001).

Her alanda olduğu gibi turizmde de sosyal sorumluluk projelerinde artış olması, doğal-kültürel yapıyı muhafaza etmeyi amaçlayan sürdürülebilirlik anlayışı ile sağlanabilmektedir. Ayrıca işletmelerin bu tutumu uzun vadede işletmenin satışları arttırmasına, çalışanların daha istekli olmasını sağlayarak güçlü bir imaja kavuşmasının da yolunu açmaktadır. Bu imaj kurumsal sosyal sorumluluk piramidinde yer alan ilkeleri (Ekonomik, yasal, etik ve hayırseverlik) barındırmaktadır (Mohr vd., 2001; Bayraktaroğlu ve Özgen, 2008).



Şekil 1. Kurumsal sosyal sorumluluk piramidi

Kaynak: Carroll (1991)

Sosyal yaşamda yemek ve toplumsal sorumluluk

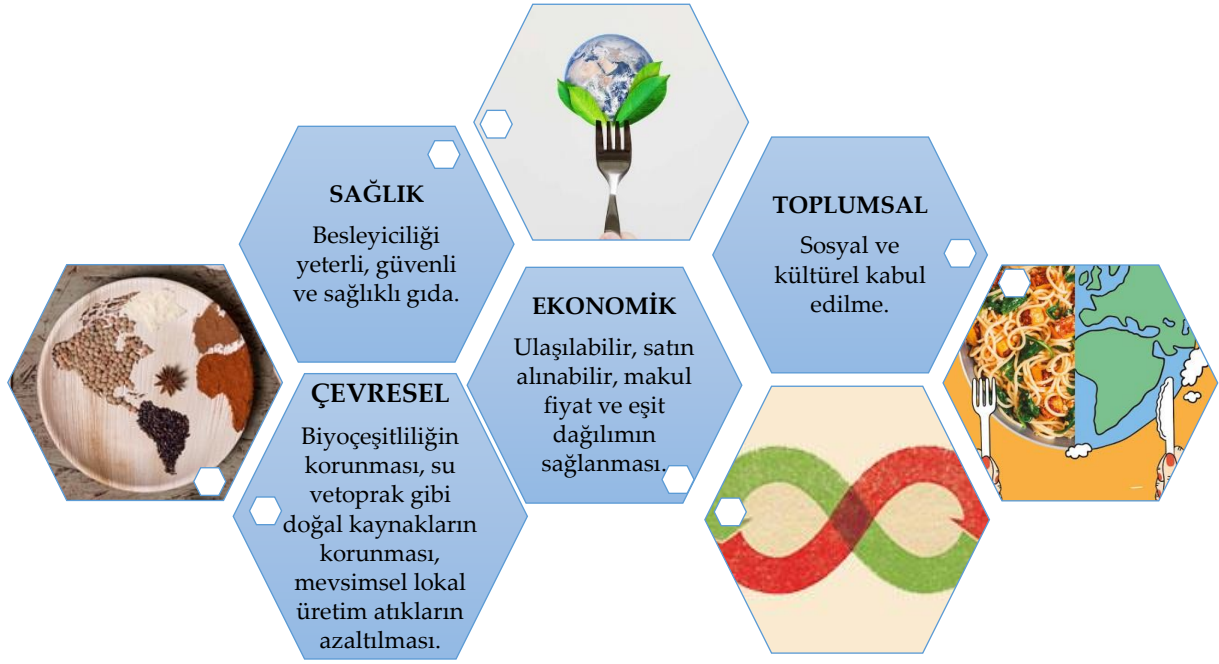
Türk toplumunda sosyal yaşam içinde birlik ve yardımlaşma davranışları büyük önem taşımaktadır. İslamiyet'in kabulü ile dini bir yükümlülük de taşıyan bu davranış toplumsal yaşama yerleşmiştir. Özellikle sosyal yaşamda yemek uygulamaları bu davranışların geliştirilmesinde büyük önem taşımaktadır (Bilici, 2008). Türk toplumunda toplu yemek yenilmesi eski zamanlardan beri sürdürülen bir gelenektir. Yalnızca aile arasında değil özel günlerde, mutlu ve üzüntülü durumlarda da yemek verme alışkanlıkları, günümüze kadar sürmüş önemli gelenekler arasındadır (Kasar, 2021). Bu durum devlet işleyişinde de kabul görmüştür. Örneğin Osmanlı Devleti döneminde toplu beslenmenin sağlanması için yardımlaşma amacıyla imaret sistemi (Orhan Bey imareti) oluşturulmuştur. Bu kurumlar vakıfların yardımıyla faaliyete geçirilerek o dönemde yoksul insanlar, medrese öğrencileri ve yolculara yemek hizmeti sağlamıştır (Cebirbay ve Işık, 2016). Yolculara yemek sağlayan kervansaraylar ve hanlar da sosyal sorumluluk bilinciyle geliştirilmiştir ve toplu beslenmeye verilen önemi göstermektedir. Günümüzde Türk mutfak kültüründe; doğum, sünnet, kız isteme, söz, nişan, düğün, askere uğurlama ve cenaze yemeklerinin özel gün yemeği olarak gelenek haline geldiği, bu yemeklerde sosyal statü gözetilmeksizin herkesin davet edildiği bilinmektedir (Gürçayır, 2010). Türk toplumunun mutfak kültüründe yer alan yemekler, hazırlanış aşamasından sofraya getirilene kadar içinde bulunulan kültür ve yaşanan coğrafyanın etkisiyle biçimlenmektedir (Gürçayır, 2010). Ayrıca yemek kültürünün çeşitlenip bir yöreye özgü hal almasında, dini inanç, kültürel birikim, sosyal ve etnik farklılık, eğitim seviyesi, ekolojik çevrenin etkisi vardır. Bu olgular toplumun damak zevkleri ile bütünleşmesinde etkilidir (Sağır, 2012; Üzülmöz ve Onur, 2021).

Literatürde Sürdürülebilirlik

Bu bölümde sürdürülebilirlik kavramı gıda sistemleri ve gıdanın sosyolojik boyutu ile ilgili yapılan tanımlar, tartışmalar ve değerlendirmeler ile sürdürülebilirlik kavramının sosyal sorumluluk çalışmalarına 'askıda yemek' kavramı üzerinden neler yapıldığı ve yapılabileceğine dair açıklamalar ve değerlendirmeler sunulmaktadır.

Sürdürülebilir Gıda Sistemleri

Toplumsal sorumluluk için öncelikle gıdanın sürdürülebilir olması gerekmektedir. Sürdürülebilir gıda için ise gıda sistemleri devreye girmektedir. Gıda sistemleri; gıdanın üretiminden tüketimine kadar geçtiği süreçlere dair tüm girdiler ve bu girdilerin çıktısı olan beslenmeden oluşmaktadır. Bunun yanı sıra gıda çeşitliliğini sağlamak için daha az işlenmiş ve kırsalda geleneksel yollarla üretilmiş gıdalara erişebilirliği sağlamaktadır (Meybeck ve Gitz, 2017). Şehrin gıda ihtiyacının sağlanması için yerel üreticiye (hayvancılık, arıcılık, tarım gibi) ihtiyaç bulunmaktadır. Bu ihtiyacın giderilmesinde hem üretici hem de tedarik zincirinin kurulması ve doğru yönetilmesi gerekmektedir. Sürdürülebilir gıda sistemleri toplumsal, ekonomik, çevresel ve sağlık yönüyle üretim öncesinden tüketime kadar tüm tarımsal zinciri kapsamaktadır (Farming First, 2022). Küresel kıtlık seviyesi düşmüş olsa bile, kurak bölgelerde mevsimsel açlığın sürdüğü görülmektedir. Yoksulluktan ve gıda sistemi kesintisinden dolayı dünya üzerinde yetersiz ve dengesiz beslenmeyle ilgili olarak milyonlarca insan açlıkla mücadele etmektedir (Hinrichs, 2010). Bu nedenle gıda sisteminin sürdürülebilir olması gerekmektedir. Sürdürülebilir beslenme, canlıların beslenme gereksinimlerinin karşılanarak sağlıklı yaşamı desteklemesi ve çevreye zarar vermeyen beslenme algısı olarak tanımlanabilmektedir. Sürdürülebilir diyetler biyoçeşitliliği koruyan, ekosistemlere saygılı, kültürel olarak kabul edilebilir, erişilebilir, ekonomik olarak adil, beslenme açısından yeterli, güvenilir, sağlıklı, doğal kaynakları ve beşerî kaynakları dikkate almaktadır (El, 2022). Sürdürülebilir gıda sistemi, gelecek nesillerin güvenli gıdaya erişimi için sağlam ekonomik, sosyal ve çevresel temeller üzerine kurulmalıdır. Sürdürülebilir gıda sistemlerinin yaygın kullanılması, Birleşmiş Milletler 'in 2030 yılına kadar gerçekleşmesi gereken Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri içerisinde yer almaktadır. Bu hedeflere ulaşmak için küresel olarak gıda sistemlerinin daha sürdürülebilir, üretken ve duyarlı olarak geliştirilmesi gerekmektedir. Gıda sistemleri bazı alt sistemlerden (ör. Çiftçilik sistemi, girdi tedarik sistemi, atık yönetim sistemi vb.) oluşmaktadır. Bu alt sistemler sağlık, ekonomi vb. gibi kilit sistemlerle etkileşim içindedir (FAO, 2020).



Şekil 2. Sağlıklı ve sürdürülebilir diyetin dört temel boyutu

Kaynak: El (2022)

Günümüzde süregelen gıda sistemlerimizin ve tüketim alışkanlıklarımızın insan ve gezegen sağlığı için sürdürülemez olduğu açık bir şekilde ifade edilebilmektedir (Alae-Carew vd., 2022). Yetiştirme, işleme, paketleme, dağıtım, tüketim ve taşıma gibi süreçlerdeki gaz salınımı nedeniyle sera gazı etkisinin giderek arttığı bilinmektedir (Pektaş ve Gürce, 2018; Şekil 3). Bunun yanı sıra iklim değişikliğine, biyolojik çeşitliliğin azalmasına, bilinçsiz tatlı su kullanımına, küresel azot ve fosfor döngülerinin bozulması ve toprak sistemi değişikliklerine sebebiyet vererek küresel ve çevresel değişimin en büyük itici güçleri arasında yer almaktadır (Baygut ve Bilici, 2021). İçilebilir olan tatlı suların küresel ölçekte %70'i tarımda kullanılmaktadır. Bu kullanım arazi dönüşümü, ormanların yok olması ve biyçeşitliliğin giderek azalmasına yol açmaktadır (FAO/WHO, 2020; Alae-Carew vd., 2022). Ayrıca sağlıksız ve sürdürülebilirliğin göz önünde bulundurulmadığı gıda üretim yöntemleri küresel bir risk oluşturmaktadır (Baygut ve Bilici, 2021).



Şekil 3. Üretimden tüketime sürdürülebilir gıda sistemi

Kaynak: Farming first (2022)

Gıda sektörü doğal kaynakların korunmasında ve sürdürülebilirliğinin sağlanmasında önemli bir noktadadır (Aznar-Sanchez vd., 2020). Sanayi devrimi sonrasında dünya nüfusunun katlanarak artmasından dolayı gıdada seri üretime odaklı anlayış benimsenmiştir. Bu durum doğal kaynakların bilinçsiz kullanılmasına yol açmış ve yenilenemeyen kaynakları etkilemiştir. Günümüzde insanların çevreye daha hassas davranması gerektiği ortadadır (Tutar ve Ekici, 2022). Fakat modern sistemde teknolojik gereklilikler, zaman planlaması, çalışma hayatı gibi birçok faktör insanları bilinçsiz tüketici olma yolunda geliştirmiştir. Modern gıda sistemlerinde, büyük/küçük ölçekli zincir marketlerdeki ürünlere bağımlı olan tüketiciler bilinçsizce tüketim yapmaktadırlar. Bu tüketici toplulukları günlük beslenme kaygıları nedeniyle sadece yeme isteği üzerine odaklanmakta; çoğunlukla bilinçli olarak sağlıklı besinleri seçmedikleri bilinmektedir. Bilinçli olan kesim eğitim, farkındalık, hastalık/ hassasiyet gibi durumlar nedeniyle sürdürülebilir beslenme ve gıda kaynaklarına yöneldikleri ya da dikkat ettikleri söylenebilmektedir (Popkin vd., 2012).

Sürdürülebilir Gıdanın Sosyolojik Boyutu

Her toplumda gıda sistemlerinin sürdürülebilirliği sosyal boyutun da etkisi ile şekillenmektedir. Sosyal olarak az gelişmiş toplumlarda toplu beslenmenin daha yaygın olduğu bilinmektedir. Yoksulluk, mutlak ve görel olarak ikiye ayrılmaktadır. Mutlak yoksulluk; barınma, giyim ve yeme içme gibi temel ihtiyaçların yoksunluğu olarak ifade edilirken; görel yoksulluk ise temel ihtiyaçların yanı sıra sağlık, eğitim, temiz içme suyu gibi daha toplumsal kavramlara sadece gıdaya değil toplumun genel tüketim düzeyinin altında kalanlar olarak ifade edilmektedir (Açıkgöz ve Yusufoglu, 2014). Bireylerde yoksul olarak addedilen kişilere yönelik toplumsal olarak örf, anane ve inanışlardan dolayı bir sorumluluk anlayışı yüklenilmektedir. Bireyler tarafından sorumluluk duyguları geliştikçe toplumun sosyal olay ve dezavantajlı gruplara/kişilere karşı sorumluluk duyguları da gelişmektedir. Kendisini tanıyan, farkında olan kişilerde sosyal sorumluluk algısı da gelişmektedir (Filiz ve Demirhan, 2015). Kişisel sorumluluk bireyin kendisine yönelik, kendi benliğine ve bedenine ait sorumluluk olarak ifade

edilirken; sosyal sorumluluk ise, bireyin başkalarının hayat kalitesini artırma, iyilik düzeylerini yükseltmeye yardım etme amacıyla çeşitli paylaşımlar yaparak topluma kurduğu içsel işbirliği olarak tanımlanabilmektedir (Özen, 2014). Ulusal sorumluluklar kişilerin yaşamda yalnız olmadıkları ve bir topluluğa ait olduklarını hissettiren; ulusuna yönelik sorumluluklarının yerine getirilmesiyle kendinden önce yaşamış bireylerin başarılarından da paye alarak erdem ve gurur duygularını elde eden içsel bir tatmin düzeyi hissetmesidir (Abdel-nour, 2003). Bu sorumluluk bazen bölgesel/yöresel kaldığı gibi bazen de ulusal ya da uluslararası boyutta olabilmektedir. Pandemi döneminde toplum içerisindeki bireylerin sağlıklı gıda kaynaklarına erişimiyle ilgili zorluklar çekmelerine rağmen bölgelerinde bulunan yaşlı ve evden çıkamayan bireylere sosyal yardım olarak gıdaların ulaştırılmasını sağlayan destek hatları (Vefa hattı) bu duruma örnek olarak gösterilebilir. Uluslararası olarak ise yemek kültürünün değişmesi ve hareketsiz yaşam koşulları ile gençlerde artan obezite ve çeşitli hastalıklar için kamu spotları (reklam ve pazarlamada), çevrimiçi ya da yüz yüze sağlıklı beslenme eğitimleri ve spora özendirici faaliyetler kamuoyunda ve medyada kullanılmaktadır. Özellikle obezite ve metabolik sendromdan dolayı gıda sorunları medyanın giderek artan ilgisini çekmiş ve birçok ülkenin politika gündemlerinde de yer edinmiştir (Cardosa vd., 2019).

Günümüzde dijitalleşme ve medyanın aracılığıyla sosyal yardımlaşma, gıda kaynaklı sürdürülebilirlik, karbon salınımının azaltılması ve gıda israfının azaltılmasıyla (bayat ekmeklerin bayat ekmek kutularına atılması) toplumun ekonomik yoldan refah düzeyinin artırılması çalışmaları devlet ve özel kurum ve kuruluşlar tarafından çeşitli projelerle desteklenmektedir (Heidenstrøm ve Hebrok 2022; Yeri ve Armutlu, 2023).

Askıda Yemek Uygulamaları ve Projeler

Bireyler maddi/manevi (psikolojik doyum) ihtiyaçlarını karşılamak ve hayatın devamlılığını sağlamak için daima birbirlerinin yardımına ihtiyaç duymuşlardır. İhtiyaç sahiplerinin gereksinimlerinin karşılanması hem toplum huzurunu hem de ekonomik kalkınmaya katkı sağlamaktadır (Çetin, 2014). Özellikle son yıllarda gündem olan kuraklık, salgın hastalık, deprem gibi toplumu etkileyen olaylar sırasında yardımseverlik ön plana çıkmaktadır. Askıda uygulamalar bu yardımseverliğin en belirgin göstergesi olarak karşımıza çıkmaktadır.

Özellikle kültürel olarak yardımseverliğin desteklendiği ve teşvik edildiği toplumlarda bu durum daha da ön plana çıkmaktadır. Türkiye’de 2023 yılında gerçekleşen ve “asrın felaketi” olarak adlandırılan deprem sonrasında birçok sivil toplum kuruluşu deprem bölgesinde depremzedelerin beslenmesi için aşevleri çalışmalarına başlamıştır. Bu toplumsal birlik öncesinde de özellikle evsiz ve ihtiyaç sahibi insanların beslenme ihtiyaçlarını karşılayabilmesi için; askıda ekmek-yemek uygulamalarından ve düğün/taziye evlerinde verilen yemeklerden yararlandıkları bilinmektedir (Çabuk vd., 2023; Merve ve Yalçın, 2023).

Yardımlaşma kapsamında “Askıda” uygulamaları 2011 yılında İtalya’da “Askıya Alınmış Kahve Günü” ilan edilmesiyle başlamış olup gün geçtikçe yaygınlaşan askıda yemek, ekmek ve giyecek yardımı sağlayan kurumların faaliyetleriyle önem kazanmaktadır. İtalya’daki uygulama ile yardımseverler fazladan bıraktıkları paralar ile ihtiyacı olanlara ücretsiz kahve sağlayabilmektedir (Donati, 2013).

Türk ve Osmanlı toplumunda da toplumsal farkındalık ve gelir adaletsizliğine karşı zimen defteri (veresiye defteri) kapatma, sadaka taşı, fukara taşı, gibi karşılıksız olarak ve yardımı alan kişiyi incitmeyecek şekilde birçok uygulama Tanzimat dönemine kadar sürmüştür. İtalya'daki bir kültür olarak askıda kahvenin bir diğer versiyonu olarak ülkemizde de askıda ekmek, askıda fatura gibi örnekler de mevcuttur (Çetin, 2014).

Toplumsal yardımlaşmanın önemli bir parçası olan paylaşma eyleminin sembolü haline gelmiş olan "Askıda" temalı projeler her geçen gün artmaktadır. Günümüzde sadece askıda yemek değil, askıda kitap, bilet ve eğitimin bile bu uygulamada yer aldığı; özel uygulamalar ile erişim kolaylığı sağlanarak ihtiyaç sahiplerine daha kolay ulaşıldığı bilinmektedir. Türkiye'de uygulamaya koyulan bazı "Askıda" projeleri Tablo.1' de verilmektedir.

Tablo 1. Türkiye' de uygulanan bazı askıda yemek projeleri

Adı	Erişim Adresi	İçeriği
Askıda Yemek Var	https://askidayemek.net/	Askıda Yemek Var projesi, Türkiye'nin paketli yemek markası Meal Box tarafından, Mart 2020 tarihinde hayata geçirilmiş bir sosyal yardım projesidir. Proje, Askıda Yemek Var platformu üzerinden ihtiyaç sahipleri ile yardımseverleri bir araya getirmeyi, iyiliği çoğaltmayı ve ulaşabildiği kadar çok ihtiyaç sahibine ulaşmayı hedeflemektedir.
PAÜ Askıda Yemek Uygulaması	https://pauburada.com/	Bu uygulama ile askıda yemek bırakmak ve askıya bırakılan yemeklerden yararlanmak da mümkündür. Uygulama içerisinde yer alan bir menü yoluyla askıda yemek satın alarak ihtiyaç duyan öğrencilere destek verilebilmektedirler. Aynı şekilde ihtiyaç duyan öğrenciler de var olan askıda yemekleri alabilme imkanına sahiptirler.
SDÜ Askıda Yemek Projesi	https://askidayemek.sdu.edu.tr/	Bu projedeki temel amaç toplumsal iyilik bilincinin geliştirilmesidir. Aynı zamanda israfa dur demek, diğer yandan ihtiyaç sahiplerinin gönlünü kırmadan koruyup gözetebilmek projenin hedefleri arasındadır. Hiçbir şekilde bağışta bulunanlar ile bundan yararlananların (mevzuatın emredici hükümleri dışında) kimlik bilgilerinin paylaşılmayacağı, böylece kültürümüzde var olan 'sağ elin verdiği sol elin bilmemesi' ilkesine uygun bir bilgisayar uygulaması oluşturulmuştur. Böylece yapılacak iyiliklerin insan onuruna yaraşır bir şekilde ihtiyaç sahiplerine ulaşması sağlanmaya çalışılmaktadır.
Birlikten Lezzet Doğar Projesi	yemeksepeti.com	Yemek sepeti, TİDER iş birliğiyle "Birlikten Lezzet Doğar" adlı askıya yemek bırakma projesi ile gıdaya eşit erişim ve sağlıklı beslenme hakkı için harekete geçmiştir. Yemek sepeti kullanıcıları, Yemek sepeti platformu üzerinden yemek siparişi verirken, restoranların "Birlikten Lezzet Doğar" adı altındaki %50 indirimli menüleri de sepetlerine ekleyebilmektedirler. Böylelikle "Birlikten Lezzet Doğar" menülerindeki sıcak yemekler aşevlerine gönderilecek ve ihtiyaç sahipleri ile buluşturulmaktadır.

Askıda Yemek
Projesi

<https://www.toktut.org/>

TOKTUT, yetersiz beslenme sorununa odaklanmış bir yardımlaşma hareketidir ve sosyal sorumluluk ilkesiyle çalışmaktadır. Derin yoksulluk içinde yaşam mücadelesi verenlere sağlıklı ve sıcak öğünler sağlar, dezavantajlı bölgelerde yemek ve gıda dağıtımları gerçekleştirir. Gıda yardımları hiçbir etnik, dini veya siyasi ayırım gözetilmeksizin ihtiyaç önceliğine göre dağıtılmaktadır.

Yöntem

Bütün sosyal sorumluluk uygulamalarına bakılarak (örn. askıda projeleri), bibliyografik analizinde eklenmesiyle çalışmanın yürütülmesi ana hedef olarak görülmüştür. İlgili literatürde yapılan araştırmalarda ulusal alanda Türkiye'deki gıda sektörü işletmelerinin sürdürülebilir sosyal sorumluluk çalışmalarına ilişkin araştırmalardan çıkarım yapılan bu derleme araştırmasında bibliyografik analiz tercih edilmiştir (Arık vd., 2023). 1991/2023 yıl sınırlaması: Cumhuriyetimizin 100 yılı içerisinde yer alan yıllara istinaden yapılmıştır. Ulakbim listesinde yer alan dergilerden; çalışmaya temel oluşturacak örneklemin 'toplumsal sosyal sorumluluk', 'sürdürülebilirlik' ve 'beslenme' anahtar kelimelerden olan bu üç konu başlığına göre sınırlandırma yapılmıştır. Genellikle sürdürülebilirlik ve beslenme ile ilgili kaynak erişimleri Google scholar ile sağlanmıştır.

Bulgular

Bu bölümde tüm makalelerin incelenmesi sonucu elde edilen veriler, tablo halinde sunulurken ağırlıklı olarak 2014/2022/2023 yıllarında sosyal sorumluluk içerikli yayınlarda artış olduğu görülmektedir. Makalelerin çoğu, akademisyenler tarafından kaleme alınmış ve konu odağı sosyal sorumluluk/beslenme'dir. Araştırmalarda incelenen çoğu makalenin hakemli dergilerde yayımlandığı görülmektedir (Tablo 2). Tablo da yer almayan (Konferans/Kongre bildileri, Kitap bölümü) kaynaklar Google scholar yardımı ile erişim sağlanarak incelenmiştir.

Tablo 2. Araştırmada İncelenen Dergiler

Dergi Adı/Kurum	Ulaşım sağlanan Veri Tabanı
Political Theory	Ulakbim (JSTOR Journals)
İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi	Ulakbim (Openaire)
Sage Journal (Hakemli)	Ulakbim (JSTOR Journals)
İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi (Hakemli)	Ulakbim (Harman)
The Science of the total environment (Hakemli)	Ulakbim (Elsevier/MEDLINE)
Mediterranean Journal of Sport Science (MJSS/Hakemli)	Ulakbim (Central/ Eastern European Academic Source)
Celal Bayar Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Dergisi	Ulakbim

	(Trdizin)
Argonomy Journal Yayın Kitabı (Hakemli)	Ulakbim (Directory of Open Access Journals)
SDU Journal of Health Science Institute (Hakemli)	Ulakbim (Academic Search Ultimate)
Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi	Ulakbim (Trdizin)
Business Horizons (Hakemli)	Ulakbim (Openaire)
İzmir İktisat Dergisi	Ulakbim
Akademik Bakış Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler Dergisi	Ulakbim (Dergipark)
Manisa Celal Bayar Üniversitesi/Yönetim ve Ekonomi Dergisi	Ulakbim (Dergipark)
Spor ve Performans Araştırmaları Dergisi	Ulakbim (Trdizin)
Journal of Political Ideologies (Hakemli)	Ulakbim (Academic Search Ultimate)
KSÜ Doğa Bilimleri Dergisi	Ulakbim (Trdizin)
Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi (Hakemli)	Ulakbim (Trdizin)
Beslenme ve Diyet Dergisi	Ulakbim (Trdizin)
Journal of Humanities & Tourism Research (JoHUT/Hakemli)	Ulakbim (Central/Eastern European Academic Source)
Uluslararası Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi	Ulakbim (Dergipark)
Bilgi Sosyal Bilimler Dergisi (Hakemli)	Ulakbim (Academic Search Ultimate)
Nutrition Reviews (Hakemli)	Ulakbim (Journals@OVID)
Turkish Studies/ ASOS Eğitim Bilişim Danışmanlık	Ulakbim (Openaire)
Sakarya Tıp Dergisi (Hakemli)	Ulakbim (Directory of Open Access Journals)
Children & Society (Hakemli)	Ulakbim (Academic Search Ultimate)
Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi	Ulakbim (Dergipark)
Türk Turizm Araştırmaları Dergisi (Hakemli)	Ulakbim (Directory of Open Access Journals)
21. Yüzyılda Eğitim ve Toplum Eğitim Bilimleri ve Sosyal Araştırmalar Dergisi	Ulakbim (Openaire)
İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi (Hakemli)	Ulakbim (Harman/Dergipark)
TOPLAM: 30 Dergi	

Tablo 3. Makalelerin Yayımlanma Tarihlerine Göre Karşılaştırılması

Makalenin Yayın Tarihi	Makale Sayısı
1991	1
1999	1
2003	1
2007	1
2008	1
2010	1
2012	2
2014	4
2015	1
2016	1
2019	2
2020	2
2021	4
2022	2
2023	6
TOPLAM	30

2014/2023 yılları arasında sosyal sorumluk içerikli çalışmalarda yukarıda da belirtildiği gibi artış görülmüştür. Bu artışın sebebi toplumsal olarak Covid-19 sürecinde yıpranmamız ve deprem sonrası birbirimize kenetlenmemiz olduğu düşünülmektedir. Toplum olarak bireylerin birbirini gözeterek destek vermesi artışın temel kaynağı olarak görülmüştür.

Sonuç ve Öneriler

Beslenme, insan yaşamının sürdürülmesi için ihtiyaç duyulan temel bir gereksinimdir ve sağlıklı bir yaşam sürdürebilmek için önemlidir. Ancak, gelir eşitsizliği, yoksulluk ve diğer sosyal sebeplerle birçok insan bu haktan yoksun kalmaktadır. Bu bağlamda, adil beslenme kavramı ortaya çıkmaktadır. Adil beslenme, tüm insanların beslenme ihtiyaçlarının karşılayacağı şekilde sağlıklı, güvenli ve sürdürülebilir gıdalara erişimin sağlandığı bir beslenme düzenini ifade etmektedir. Bu açıdan çalışmada, ulusal/uluslararası yayınlarda elde edilen bilgi ve uygulama eksikliğinin topluma olan yansımaları, diğer bir deyişle akademik dergilerdeki konunun işlendiği bir liste yaparak, bu alandaki bilgi boşluğunu doldurmaktadır. Bulgularda yola çıkılarak son yıllarda yapılan çalışmalarda (2014 yılı sonrası) sosyal sorumluluk ve beslenme ile ilgili çalışmaların artış gösterdiği fakat toplumsal sosyal sorumluluk için uygulama açısından eksikler görülmüştür (Tablo 3). Bu çalışmada hedeflenen literatürde görülen eksikliği gidermek ve toplum bilinci arttırmaktır.

Eşitsizliklerin giderilmesi, çözüm yollarının aranmasında toplumsal hassasiyet önemli bir rol oynamaktadır. Gıdanın adil bir şekilde kullanılması sürdürülebilirlikle de yakından alakalıdır. Sürdürülebilir gıda sistemleri sağlıklı, kalıcı, adil ve gelecek nesli gözetken uygulamaları kapsamaktadır. Bu sistemlerin desteklenmesi ve yaygınlaştırılması gerekmektedir. Gıdanın adil dağıtılması ve sürdürülebilir olması için

Toplumsal anlamda birtakım sorumlulukları yerine getirmek gerekmektedir. Yardımlaşma projeleri, gönüllülük projeleri gibi sosyal sorumluluklar desteklenmelidir. Bu noktada özellikle askıda yemek projeleri önem arz etmektedir. Bunun temel sebebi açlık, yoksulluk gibi olgulara karşı toplu olarak yapılabilecek uygulamaların etkisinin büyük olmasıdır. Bu uygulamaların sayısı ve niteliği artırılarak toplum değerleri gözetilmelidir. Bu artışın toplumun her kesimine faydalı olacağı ve sorumluluk bilincinin gün geçtikçe gelişeceği düşünülmektedir (Tablo 1). Çünkü toplumsal sosyal sorumlulukların yerine getirilmesi ve ihtiyacı olanların temel ihtiyaçlarının giderilmesi daha refah bir toplum olma yolunda önemli adımlardandır.

- Eğitim kampanyaları, seminerler, paneller ve medya aracılığıyla beslenme eşitsizlikleri ve adil beslenme konularının geniş kitlelere ulaştırılması sağlanabilir.
- Toplumsal duyarlılık, hükümetleri ve uluslararası yerleşim adil beslenme konusunda harekete geçirilebilir. Kamuoyunun sesi, politika yapımcıları ve karar vericileri beslenmeyi adil bir şekilde yönetmeyi teşvik edebilir.
- Sivil toplum kuruluşları, yerel topluluklar, gıda endüstrisi ve diğer parçalar arasında iş birliği yapan, adil beslenme hedefine ulaşmada kritik bir rol oynamaktadır. Toplumsal duyarlılık, bu tür iş birliklerinin teşviki ve koordinasyonun yürütülmesine yardımcı olabilmeleri mümkündür.
- Toplumsal gönüllülük projeleri ve askıda uygulamalar teşvik edilmelidir.

Kaynakça

Abdel-Nour, F. (2003). National responsibility. *Political Theory*, 31(5):693-719, doi: <https://doi.org/10.1177/0090591703252156>.

Açıkgöz, R., Yusufoglu, Ö. Ş. (2014). Türkiye’de yoksulluk olgusu ve toplumsal yansımaları. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi* 1(1), s. 76-117.

Adak, N. (2020). Nutrition in consumption culture: healthy/unhealthy foods. *Istanbul University Journal of Sociology*, 40(1), s. 197-218.

Akarçay, E. (2016). Yeme pratikleri üzerinden orta sınıfları anlamaya çalışmak. *Sosyoloji konferansları*, (54), s.33.

Akbuğa, E., Çalcalı, T. (2023). Egzersiz Yapan Öğrencilerin Bilinçli Farkındalık, Bağımlılık ve Beslenme Tutum Düzeylerinin İncelenmesi. *Akdeniz Spor Bilimleri Dergisi*, 6(1-Cumhuriyet'in 100. Yılı Özel Sayısı), 684-698.

Alae-Carew, C., Green, R., Stewart, C., Cook, B., Dangour, A. D., Scheelbeek, P. F. (2022). The role of plant-based alternative foods in sustainable and healthy food systems: Consumption trends in the UK. *Science of the Total Environment*, s.807.

Aras, H. K., Delen, İ. (2023). Üniversite Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıkları ve Yeme Farkındalığı Durumlarının Değerlendirilmesi. *Celal Bayar Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 10(3), 265-274.

Arık, M., Afşar, B. Kazak, H., Akcan, A.T, (2023). Examination of renewable energy in the discipline of economics: content and bibliometric mapping analysis. *Five Zero*, 3(2), 300-327.

Aznar-Sánchez, J.A., Velasco-Muñoz, J.F., García-Arca, D., López-Felices, B. (2020). Identification of opportunities for applying the circular economy to intensive agriculture in Almería (South-East Spain). *Agronomy*, 10(10), 1499.

- Başbuğ, F. (2012). Çağdaş Türk resim sanatında düşün teması. *İdil Sanat ve Dil Dergisi*, 1(2), s.166-178.
- Baygut, H., Bilici, S. (2021). Sustainability in Food Services. *Süleyman Demirel Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 12(3), s.422-429.
- Bayraktaroğlu, G., Özgen, Ö. (2008). Sosyal sorumluluk konusunda tüketicilerin beklentileri: analitik hiyerarşi süreci yöntemi ile önceliklerin belirlenmesi. *Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 22(1), s.321-341.
- Bilici, S. (2008). Toplu beslenme sistemleri çalışanları için hijyen el kitabı. *T.C sağlık bakanlığı temel sağlık hizmetleri genel müdürlüğü beslenme bilgi serisi*, 1, s.3-8.
- Bourdieu, P. (2017). Ayrım: Beğeni yargısının toplumsal eleştirisi [La distinction: A social critique of the judgement of taste] (DF-G. Berkurt, Trans.). *Ankara, Turkey: Heretik Publications*.
- Can, B. A., Engindeniz, S. (2023). The Effect of Social Media on Prepared Food Consumption of Generation X and Y Consumers: A Case Study for Turkey. *İzmir İktisat Dergisi*, 38(1), 1-18.
- Cardoso, S. G., Truninger, M., Ramos, V., & Augusto, F. R. (2019). School meals and food poverty: Children's views, parents' perspectives and the role of school. *Children & Society*, 33(6), s.572-586.
- Carroll, A. B. (1991). The Pyramid of Corporate Social Responsibility: Toward the Moral Management of Organizational Stakeholders. *Business Horizons*, 34(4), s.39-48.
- Cebirbay, M. A., Işık, N. (2016). Osmanlı dönemi'ne ait toplu beslenme sistemi örneği. *Selçuk Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü*, Konya.
- Commision of the European Communities, (2001). Green Paper: Promoting a European Framework for Corporate Social Responsibility, Brussels, http://europa.eu.int/comm/employment_social/soc-dial/csr/greenpaper.htm
- Çetin, E. (2014). Bir sosyal yardımlaşma pratiği olarak askıda kahve ve sadaka taşı. *Akademik Bakış Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler Dergisi*, s.41.
- Çolak, A. (2003). İslam'ın iktisadi prensipleri. *Din Bilimleri Akademik Araştırma Dergisi*, 3(4), s.29-49.
- Demir, H., Songür, N. (1999). Sosyal Sorumluluk ve İş Ahlakı. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 2(3), 150-168.
- Donati, P. (2013). *Sociologia della relazione*. Bologna: Il Mulino, s. 184.
- El, S. N. (2022). Sürdürülebilir Gıda Sistemlerinde Optimum Beslenme Yaklaşımı. N. Bağdatlıoğlu (Ed.), *Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Üzerine Araştırmalar* (s.75).
- Ermış, E., Doğan, E., Erilli, N., Satıcı, A. (2015). Üniversite öğrencilerinin beslenme alışkanlıklarının incelenmesi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi örneği. *Spor ve Performans Araştırmaları Dergisi*, 6(1), s.30-40.
- Erol, G., Alaşhan, A. (2019). Özel Günlerde Geleneksel Yemek Anlayışı: Ürgüp Örneği, 4. *Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi*, s.19-21.
- Etzioni, A. (2014). Communitarianism revisited. *Journal of Political Ideologies*, 19(3), 241-260.
- FAO. (2020). *Türkiye'nin Gıda Kayıpları ve İsrafının Önlenmesi, Azaltılması ve Yönetimine ilişkin Ulusal Strateji Belgesi ve Eylem Planı*. Ankara
- FAO/WHO. (2020). The state of food security and nutrition in the world 2020. Transformation

food systems for affordable healthy diets. Rome.

Farming First. (2022). *Sürdürülebilir Tarım*. Erişim adresi: <https://farmingfirst.org/portal/agriculture/>. Erişim Tarihi: 05.04.2023.

Filiz, B., Demirhan, G. (2015). Bireysel ve sosyal sorumluluk ölçeğinin (BSS-Ö) Türk diline uyarlanma çalışması. *Spor Bilimleri Dergisi*, 26(2), s.51-64.

Güneş, E. (2016). Besinler ve beslenme çalışmalarında Drosophila. *KSÜ Doğa Bilimleri Dergisi*, 19(3), s.236-243.

Gürçayır, S. (2010). Türk ve Makedon kültürlerinde geçiş ritüelleri ve yemekler. *Aynı Tadı Paylaşmak: Türkiye ve Makedonya Geleneksel Ortak Mutfağı Çalıştayı*, s.66-73.

Güzel, T. (2010). Kurumsal sosyal sorumluluk yönelimli otel işletmeleri uygulamaları. *Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 12(1), s.285-304.

Haydaroğlu, M., Bilgiç, P. (2023). Sürdürülebilir Kalkınmada Beslenme ve Besinin Gerçek Fiyatı. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 51(2), 95-103.

Heidenstrøm, N., Hebrok, M. (2022). Dijital gıda tedarik platformlarında sürdürülebilirlik potansiyelini gerçekleştirmeye doğru: Norveç'te yemek kutusu şemaları ve çevrimiçi market alışverişi örneği. *Sürdürülebilir Üretim ve Tüketim*, 29, s.831-850.

Hinrichs, P. (2010). Ulusal Okul Öğle Yemeği Programının eğitim ve sağlık üzerindeki etkileri. *Politika Analizi ve Yönetimi Dergisi*, 29 (3), s.479-505.

Kasar, H. (2021). Türk mutfak kültürü evreleri ve mutfak sentezinin incelenmesi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 11(2), s.359-378.

Merve, K. O. Ç., Yalçın, S. (2023). Afetlerde Krize Müdahale: Kahramanmaraş Depremi'nde Aile ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı'nın Çalışmaları. *Uluslararası Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 93-105.

Meybeck, A., Gitz, V. (2017). Sürdürülebilir gıda sistemleri içinde sürdürülebilir diyetler. *Beslenme Derneği Tutanakları*, 76 (1), s.1-11.

Mohr, L.A, Webb, D.J., Harris, K.E. (2001). Tüketiciler şirketlerin sosyal sorumluluk sahibi olmasını mı bekliyor? Kurumsal sosyal sorumluluğun satın alma davranışı üzerindeki etkisi. *Tüketici İşleri Dergisi*, 35 (1), s.45-72.

Öz, C. S., Erusta, M. (2023). Türkiye'de Yoksulluğun Görünümü ve Yoksullukla Mücadelede Aile ve Sosyal Hizmetler Bakanlığının Rolü. *Bilgi Sosyal Bilimler Dergisi*, 25(2), 183-210.

Özen, Y. (2014). Kişisel ve sosyal sorumluluk bağlamında medya ve ahlak. *Journal of European Education*, 4(2), s.1-10.

Pekcan Aydın, C. (2017). *Yemekhanesi olan ve olmayan okullarda öğrenim gören lise öğrencilerinde obezite görülme sıklığının ve beslenme alışkanlıklarının karşılaştırılması* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Cumhuriyet Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü.

Pekcan, A.G., Şanlıer, N., Baş, M. (2022). Beslenme rehberleri: Besine dayalı beslenme rehberleri ve diyet referans değerleri (besin ögesi alım miktarları) önerileri, *Türkiye Beslenme Rehberi*, s. 3.

Pektaş, G.Ö. E., Gürce, M.Y (2018). Tüketicilerin Diyet Odaklı Davranışları, Organik Beslenme ve Çevreye Duyarlı Davranışları Arasındaki İlişkilerin İncelenmesi. *Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 17 (4), s.1507-1515.

Popkin, B. M., Adair, L. S., Ng, S. W. (2012). Global nutrition transition and the pandemic of obesity in developing countries. *Nutrition reviews*, 70(1), s.3-21.

Sabbağ, Ç. ve Boğan, E. (2019). Türk mutfağının gelişim sürecine genel bakış. Sarıışık, M ve Özbay, G. (Ed). Ulusal gastronomi ve Türk mutfağı tarihçe hammadde ritüeller, özgün yemekler ve reçeteler (ss. 3-60). Ankara: Detay Yayıncılık.

Sağır, A. (2012). Bir yemek sosyolojisi denemesi örneği olarak tokat mutfağı. *Electronic Turkish Studies*, 7(4), s. 2675- 2695.

Sezgin, A. C., Onur, M. (2017). Kültür Mirası Düğün Yemekleri'nin Gastronomi Turizmi Açısından İncelenmesi: Erzincan İli Örneği. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 203, s.214.

Şenkayas, H. (2022). Döngüsel Gıda Tedarik Zinciri İçin Blokzincir Kullanımı. 8th International EMI Entrepreneurship & Social Sciences Congress, 17-19 Kasım 2022, Aksaray, Türkiye, s.601.

Tamer, A., Nalbant, A. (2021). Beslenme ve Bağışıklık Sistemi. *Sakarya Tıp Dergisi*, 11(2), s.458-466.

TDK (2023). Sosyal sorumluluk teriminin anlamı. Erişim adresi: <https://sozluk.gov.tr/>, Erişim tarihi: 29.05.2023

Tutar, F., Ekici, M. (2022). Türkiye'de tarım eksenli sürdürülebilir kalkınma için biyoekonomi. *Omer Halisdemir Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 15(3).

Ünsal, A. (2019). Beslenmenin önemi ve temel besin öğeleri. *Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(3), s.1-10.

Üzülmez, M., Onur, M. (2021). Osmaniye mutfak kültüründe yer alan yemek ritüelleri üzerine bir araştırma. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), s.1349-1368.

Yeri, R. S., Armutlu, A. (2023). Aile Sosyal Destek Programı (Asdep): Kapsamı, Uygulamaları Ve Sosyal. *BİDGE Yayınları*, 85.

Yeşil, Y. (2014). Türk Dünyası'nda geçiş dönemi ritüelleri üzerine tespitler. *21. Yüzyılda Eğitim ve Toplum Eğitim Bilimleri ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 3(9), s.117-136.

Zamantılı Nayır, D. & Demiralay, S. (2007). Kurumsal Sosyal Sorumluluk Kavramının Gıda Sanayii Tedarik Zincirindeki Yeri: Sorumluluklar, İşlevler ve Unsurlar. *Marmara Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 23 (2), 0- . Retrieved from <https://dergipark.org.tr/en/pub/muiibd/issue/491/4315>.