



Tourism and Recreation

<https://dergipark.org.tr/tourismandrecreation>

E-ISSN: 2687-1971

Menülerinde vegan ürünlere yer veren yiyecek içecek işletmelerinin sürdürülebilirlik açısından incelenmesi: İstanbul'daki mutfak şefleri üzerine bir araştırma*

Investigation of food and beverage businesses that include vegan products in their menus in terms of sustainability: a research on cuisine chefs in Istanbul

Gülşah Aytaç^{1*}, Özgür Kızıldemir²

¹*İstanbul Gelişim Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, gaytac@gelisim.edu.tr, 0000-0003-4901-8634*

²*Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Fakültesi, o.kizildemir@gmail.com, 0000-0003-4040-4547*

MAKALE BİLGİSİ ARTICLE INFO

Araştırma / Research Article

Anahtar Kelimeler:
Sürdürülebilirlik, Çevre, Gastronomi,
Vegan beslenme, Yiyecek içecek
işletmeleri

Key Words:
Sustainability, Environment,
Gastronomy, Vegan nutrition, Food and
beverage establishments

Gönderme Tarihi / Received Date:
30.04.2024

Kabul Tarihi / Accepted Date:
27.11.2024

Yayınlanma Tarihi / Published Online:
31.12.2024

DOI:
[10.53601/tourismandrecreation.1475928](https://doi.org/10.53601/tourismandrecreation.1475928)

ÖZET

Günümüzde artış gösteren vegan/vejetaryen beslenme çoğunlukla sağlık, etik ve sürdürülebilirlik gibi farklı nedenlerden dolayı insanlar tarafından tercih edilmektedir. Bu çalışmada, İstanbul'daki yiyecek ve içecek işletmelerinde vegan ürün kullanımının çevresel sürdürülebilirlik bilinci ve hangi ölçüde ön planda tutulduğu ölçülmek istenmektedir. Nitel araştırma yöntemi uygulandığı çalışma kapsamında veri toplama amacıyla yarı yapılandırılmış mülakat tekniği kullanılmıştır. Elde edilen bulgular nitel analiz programı olan MAXQDA ile analiz edilmiştir. Yapılan araştırma neticesinde menülerinde sadece vegan ürün bulunduran yiyecek içecek işletmelerin vegan ürünlere yer verilmesinin çevresel sürdürülebilirlik kapsamında önemli bulunduğunu ve sürdürülebilir uygulamaları önemseydiğini belirtirken, sınırlı sayıda vegan ürün bulunduran işletmelerin ise farklı tercih taleplerini karşılama amacını gözettiliği tespit edilmiştir. Tüketicilerin ise vegan ürün tercihinde ekolojik sürdürülebilirliği göz önünde bulundurmadığı anlaşılmaktadır.

ABSTRACT

The aim of Nowadays, the increasing popularity of vegan/vegetarian diets is primarily driven by various reasons such as health, ethics, and sustainability. This research aims to measure the extent to which environmental sustainability consciousness is emphasized in the utilization of vegan products in food and beverage establishments in Istanbul. Employing a qualitative research approach, semi-structured interviews were conducted to collect data. The collected data were analyzed using the qualitative analysis software MAXQDA. The research findings indicate that participants offering exclusively vegan products in their menus perceive the inclusion of vegan items in food and beverage establishments as significant within environmental sustainability, demonstrating their commitment to sustainable practices. Conversely, participants offering a limited number of vegan products tend to prioritize catering to diverse preference demands. Consumers do not necessarily consider ecological sustainability when making vegan product choices.

1. Giriş

Dünyada bitki temelli beslenmeye ve vegan yaşam tarzına ilgi her yıl artış göstermektedir. Bireylerin veganlığı tercih etmelerinde farklı sebepler olduğu bilinmektedir. Bazıları çevresel etkileri ve hayvan haklarının göz önünde bulundurulması gerektiğini savunmaları nedeniyle tercih ederken, bazıları ise vegan beslenmenin daha sağlıklı olduğunu düşündüğü için tercih ettiği görülmektedir. İnsanların ve kültürlerin birbirinden farklı beslenme alışkanlıkları olduğu görülmektedir. Bu alışkanlıklar inançlara

ve geleneklere bağlı olarak farklılık gösterebilmektedir. Vejetaryen beslenmenin, tarih boyunca insanlığın doğal beslenme şekli olarak kabul edildiği bilinmektedir (Karabudak, 2012).

Vegan beslenme, vejetaryen beslenmenin altında ayrı olarak ele alındığını görmekteyiz. Veganlık/veganizm her türlü hayvan etinin yenmediği (kümes hayvanları, et ve balık gibi) bunun yanında hayvanlardan elde edilen bal, yumurta, süt, yoğurt, peynir vb. besinlerin tüketilmesini yasaklayan beslenme modelidir (Vegan Society, 2018). Ayrıca veganlığın

* Sorumlu yazar /Corresponding author

Bilim Uzmanı, İstanbul Gelişim Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, gaytac@gelisim.edu.tr, 0000-0003-4901-8634

** Bu çalışma, Doç. Dr. Özgür KIZILDEMİR danışmanlığında Gülşah AYTAÇ tarafından 2022 tarihinde tamamlanan 'Menülerinde Vegan Ürünlere Yer Veren Yiyecek İçecek İşletmelerinin Sürdürülebilirlik Açısından İncelenmesi: İstanbul'daki Mutfak Şefleri Üzerine Bir Araştırma' başlıklı ve 748786 tez no'lu yüksek lisans tezinden türetilmiştir

sadece bir beslenme türü olmayıp, bu bireylerin mutfağın dışına çıkarak giysilerinden, kozmetik ve temizlik ürünlerine kadar tüm yaşamlarını etkisi altına alan bir hayat tarzını benimsediği bilinmektedir (Tunçay, 2016).

Vejetaryen kelimesinden türeyen veganlık kavramı, Vegan Derneği'nin kurucusu olan Donald Watson tarafından 1944 yılında hayvansal ürünlerin tüketilmesine karşı olmak anlamıyla ortaya atılmıştır. Vejetaryen (vegetarian) kelimesinin ilk ve son harflerinden oluşan Vegan kavramı ilk olarak süt ürünleri tüketmeyen vejetaryenler için kullanılmıştır (Türkiye Vegan Derneği, 2020). 1979 yılında Vegan Topluluğu (The Vegan Society, 2018) tarafından yapılan tanımda veganlık; "İnsanlar tarafından hayvanların gıda, giyim veya başka bir amaçla sömürü ve zulme maruz kalmalarından kaçınan, ayrıca hayvanların ve çevrenin faydasına hayvansal içerik barındırmayan alternatiflerin geliştirilerek kullanımını teşvik eden felsefe ve yaşam biçimidir." Veganlık, bütünüyle ya da kısmi olarak hayvanlardan üretilen ürünlerin beslenme modellerinden çıkarılması anlamına gelmektedir. Veganlığı, Vejetaryen Topluluğu (Vegetarian Society, 2022) ise; hiçbir koşulda hayvan eti (kümes hayvanları, et ve deniz ürünleri) ve ikincil hayvansal ürünlerin (süt, yumurta, bal vb.) tüketilmemesi, herhangi bir amaç için hiçbir hayvansal ürünlerin (ipek, yün, deri, lanolin, jelatin) giyilmemesi ve kullanılmaması, eğlence, spor, araştırma vb. alanlarda hayvanlardan faydalanılmaması olarak tanımlamaktadır. Yapılan tanımlamalardan anlaşılacağı üzere veganlar içerisinde hayvansal ürün bulunduran gıda, giyim, kozmetik, eğlence, taşımacılık, araştırma veya başka bir amaç için kullanılmasını, hayvanların sömürü ve zulme uğramalarını reddeden bir yaşam tarzını benimseyerek yalnızca bitkisel ürünleri tercih ederler. Bazı veganlar içeriğinde süt bulunması sebebiyle çikolatayı ve balı da tüketmezler (Karabudak, 2012). Gün geçtikçe sayıları artan vegan tüketicilerin satın alma davranışlarında alternatif ürünlere yönelik yatırımları hız kazanmakta olduğu bilinmektedir. Yiyecek içecek işletmelerinin yolun başında bu beklentileri karşılaması işletme kârı için son derece önemli görülmektedir.

Bu bölümde, vegan/vejetaryen beslenmenin tanımlanması, nasıl geliştiğine ilişkin bilgiler verilmiştir. İkinci bölümde vegan beslenmeyi tercih eden bireyler hakkında kavramsal çerçeve incelenerek, sürdürülebilirliğin yiyecek içecek işletmeleri ile ilişkisi kapsamında bilgi verilmiştir. Araştırmanın yöntemi hakkında bilgiler verilen üçüncü bölümde ise yapılan araştırmanın amacı ve öneminden bahsedilmektedir. Yapılan görüşmelerin bulguları raporlanarak mevcut literatür kapsamında tartışılıp, uygulamaya katkılarının değerlendirilmesi, sınırlılıkları ve daha sonra yapılacak araştırmalara önerilerde bulunarak araştırma sonlandırılmaktadır.

2. Kavramsal Çerçeve

2.1. Vegan Beslenme ve Sürdürülebilirlik

Dünya üzerinde yiyecek talebini karşılamak için toprak, hava ve su gibi birçok doğal kaynağın kullanıldığı bilinmektedir. Nüfus artışına bağlı olarak artan tüketim ihtiyacı sera gazı emisyonları, arazi kullanımı, su kullanımı, su kirliliği ve biyolojik çeşitlilik kaybı gibi çevre bozunumuna yol açtığı

görülmektedir (Kalkınma Bakanlığı, 2018). Bu durum gelecek kuşaklar için tehdit edici unsur olmasından dolayı sürdürülebilir yaşam modeline geçmemizi zorunlu kıldığı düşünülmektedir (Yüksel & Özkul, 2021). Araştırma sonuçlarına göre vegan ve vejetaryen gibi bitki bazlı diyetlerin hayvan bazlı diyetlere göre sera gazı emisyonlarının, su ve arazi kullanımı gereksinimlerinin önemli ölçüde daha az olduğu görülmektedir. Ayrıca hayvansal ürünlerin azaltıldığı diyetlerin daha sağlıklı olmasıyla birlikte daha düşük çevresel etkilere sahip olduğu ortaya çıkmıştır (Aleksandrowicz vd., 2016, Chai vd., 2019, Scarborough vd., 2023).

İnsanların veganlığı tercih etmelerindeki motivasyonları farklılık gösterebilmektedir. Bireylerin din, etik, sağlık, ekolojik dengeyi korumak ya da hayvansal gıdaların tadını beğenmeme gibi nedenlerden dolayı et tüketmedikleri anlaşılmaktadır. Veganların, vegan olmayı tercih etmelerinin ilk sebebinin sağlık olduğu saptanmıştır (Jennings vd., 2019). Dünya Sağlık Örgütü (World Health Organization) işlenmiş et tüketen insanların kansere yakalanma riskinin daha fazla olduğunu belirtmektedir. Vegan ya da vejetaryen bireylerin kandaki kolesterol miktarının daha az seviyede olduğu, kalp-damar ve şeker hastalığının (diabetes mellitus) beraberinde obezite, hipertansiyon (yüksek tansiyon) gibi hastalıkların daha az rastlandığı tespit edilmiştir. Et tüketen kişilerde et tüketmeyenlere göre koroner kalp hastalığının %30 oranında daha fazla olduğu görülmektedir. Et tüketmeyen bu bireylerin kuru baklagiller, fındık, ceviz, sebze, meyve ve tahılı daha fazla tüketmeleri sebebiyle kansere yakalanma olasılıklarının daha düşük olduğu saptanmıştır. Burada altı çizilen nokta dengeli ve yeterli bir beslenme modelinin benimsenmesidir (Dyett, vd., 2014, Karabudak, 2012, Lap & Sabate, 2014, Pilis vd., 2014, Yokoyama vd., 2014).

Veganlığın tercih edilmesindeki en büyük nedenlerden biri de etik unsur olmuştur. Bunların başında "canlı yaşama saygı" "hayvan sömürüsü ve zulmüne karşı duruş", ve vicdani nedenlerden dolayı "etten tikslenme" gibi gerekçeler yer almaktadır (Güler & Çağlayan, 2021). Hayvanlara olan davranış şekli ahlaki ve etik açıdan önemlidir. Hayvanların yalnızca insanların yararlanması için bir kaynak, oyun veya eğlencelerde diğer insanlara karşı iyi davranış sergilemek adına pratik zemin olmadığı düşünülmektedir. Etik vejetaryenlik, hayvanların bir değere sahip olduğunu ve bu sebeple ahlaki omnivorizme (et ve bitki bazlı beslenme) karşı çıktığını belirtmektedir. Etik vejetaryenliği kabul eden etik veganlık, hayvan bazlı ürünlerin tüketilmesinin doğru olmadığını düşünmektedir (De Grazia, 2009).

Günümüzde vegan beslenmenin ekolojik sonuçları daha belirgin hale getirmesiyle doğal çevre üzerinde olumlu etkileri yeni bir önem kazanmıştır. Sebze ağırlıklı beslenmede et ağırlıklı beslenmeye göre daha az doğal kaynak kullanıldığı için vegan ve vejetaryen beslenmenin daha az çevreye zarar verdiği sonucu ortaya çıkmaktadır (Sabate & Soret, 2014). Veganizm hem et hem de bitkisel beslenme ile karşılaştırıldığında önemli ölçüde düşük karbon ayak izine neden olduğu görülmektedir (Lawo vd., 2020). Bugünlerde artan nüfus yoğunluğu ile birlikte tüketime ihtiyaç duyulan et talebini karşılamak için et üretimi yapan çiftliklerde seri bir şekilde hayvanlar yetiştirilmektedir. Büyük ölçüde hayvan üretimi yapan bu çiftliklerde, aşırı fosil yakıtının ortaya

Tablo 1. Menüde vegan ürünlere yer verme durumu

Katılımcı	Menüde Vegan Ürünlere Yer Verme
K1	Sınırlı
K2	Hepsi vegan
K3	Hepsi vegan
K4	Hepsi vegan
K5	Hepsi vegan
K6	Hepsi vegan
K7	Hepsi vegan
K8	Sınırlı
K9	Hepsi vegan
K10	Sınırlı
K11	Sınırlı
K12	Sınırlı
K13	Sınırlı
K14	Sınırlı
K15	Hepsi vegan
K16	Sınırlı
K17	Hepsi vegan
K18	Hepsi vegan
K19	Sınırlı
K20	Hepsi vegan

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

çıkması suyun ve havanın da kirlenmesine neden olmaktadır. Karbondioksit gazı gibi bir sera gazı olan metan gazının iklim üzerindeki etkisi karbondioksit gazından 23 kat fazla olduğu anlaşılmaktadır. Bunun yanında atmosfere salınan büyük miktarlardaki sera gazlarının (bir büyükbaş hayvan günde en az 60 lt. metan gazı üretmektedir), iklim değişikliğine, hayvan ve bitki türlerinin tükenmesine sebep olduğu görülmektedir. Birleşmiş Milletlere göre sera gazı emisyonunun %18'inden çiftlik hayvancılığının sorumlu olduğu ve bunun ulaşım sektörünün birleşiminden aşağı yukarı %40 fazla olduğu savunulmaktadır. 2018 yılında Oxford Üniversitesi tarafından yapılan bir araştırmada 1 bardak hayvansal süt üretmek, herhangi bir bitkisel süt üretmeye oranla yaklaşık 3 katı sera gazının ortaya çıkmasına sebep olurken, 9 katı arazi kullanımına yol açtığı bilinmektedir. Grafik 1'de süt çeşitlerinin sera gazı emisyonları, arazi kullanımı ve su miktarına ilişkin veriler yer almaktadır (Kalkandelen, 2021, Poore & Nemecek, 2018). Dünyadaki temiz suların 1/3'ünün ise et ve süt endüstrileri için kullanıldığı anlaşılmaktadır. (Foer, 2021, Kalkandelen, 2021). Sera gazı emisyonlarının azaltılmasına odaklanan bireylerin besin tercihleri ve beslenme düzenlerinde yaptıkları değişiklikler çevresel sürdürülebilirliğe katkı sağladığı görülmektedir (Fresán & Sabáte, 2019).

Toplumsal kimliklerin önemli bir parçasını, gıdaların üretim ve tüketim süreçlerindeki kültürel farklılıkların oluşturduğu anlaşılmaktadır (Beşirli, 2010). Bireyin bulunduğu toplumdaki et ve ikincil hayvansal ürün (yumurta, süt ve süt ürünleri) tüketme tercihi doğrudan beslenme kültürüyle ilişkili olduğu bilinmektedir. Kişilerin yiyecek içecek seçimlerinde arkadaş çevresi ile aile bireyleri gibi unsurlar sosyal motivasyonu oluşturmaktadır. Bu durum bireyleri ortak bazı inanç ve değerlerde birleştirdiği görülmektedir. Vegan beslenme tercihi olan bireylerin ahlaki etik görüşler ile beden sağlığı ile ilişkili endişeler kapsamında aynı çatı altında birleştiği bilinmektedir (Nezlek & Forestell, 2020). Bu gibi nedenler

bireylerin veganlığı tanımasında veya veganlığa geçiş süreçlerinde olumlu bir etki yarattığı görülmektedir (Güler & Çağlayan, 2021).

21. yüzyılın ilk çeyreğinde, sürdürülebilirlik kavramının önemi giderek artmakta ve kapsamı genişlemektedir. Sürdürülebilirlik terimi varlığını devam ettirme, her zaman var olma, geleceğe kalabilme olarak açıklanabilmektedir. 2010 yılında Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) sürdürülebilir beslenmeyi; "Sürdürülebilir diyetler, şimdiki ve gelecek nesillerde sağlıklı bir yaşam için ve besin ve beslenme güvencesine katkıda bulunan düşük çevresel etkilere sahip diyetlerdir. Sürdürülebilir diyetler, biyolojik çeşitliliğe ve ekosisteme karşı koruyucu ve saygılı, kültürel olarak kabul edilebilir, ulaşılabilir, ekonomik açıdan uygun ve satın alınabilir; beslenme açısından yeterli, güvenli ve sağlıklı; doğal ve insan kaynaklarını en iyi şekilde kullanan diyetlerdir." şeklinde tanımlamaktadır. Birleşmiş Milletler'in 2016 yılında yürürlüğe giren hedeflerinin devamı niteliğinde olan ve 2030 yılına kadar gerçekleştirilmesi planlanan 17 temel hedef ve 169 alt hedeften oluşan Sürdürülebilir Kalkınma Hedeflerinin 12. Maddesi, sürdürülebilir üretim ve tüketim ile ilgilidir (Birleşmiş Milletler, 2019). 12. maddenin alt hedeflerinde 2030 yılına kadar mevcut pazar ve tüketici düzeylerinde kişi başına düşen küresel atığın yarı yarıya indirilmesi ve hasat sonrası kayıplar dahil üretim ve tedarik zincirlerindeki gıda kayıplarının azaltılması yer almaktadır (Birleşmiş Milletler Türkiye, 2021). Yiyecek içecek sektöründe sürdürülebilirlik, gıda atıklarının ve suyun yönetiminden etkili enerji kullanımına kadar geniş bir alanda değerlendirildiği bilinmektedir. Gıda sektörünün ürettiği atıkların her yıl artması, tükettiği kaynaklar, kullandıkları enerji küresel ısınmaya neden olduğundan gıda sektöründe sürdürülebilirlik üzerinde durulması gereken önemli bir kavram olmuştur (Özata & Akkaya, 2021). Bu bağlamda, yiyecek-içecek işletmelerinde sürdürülebilirlik; gıdaların hazırlanması, işlenmesi, depolanması ve tüketimi sırasında ortaya çıkan ekonomik ve ekolojik zararları en aza indirme çabası olarak tanımlanabilir.

İnsanoğlunun tükettiği yiyecek ve içecekler çevresel sürdürülebilirliğin değerlendirilmesinde önemli bir rol oynamaktadır. Vegan ve vejetaryen beslenmenin popülerliğinin giderek artması hizmet sektöründe büyüyen bir ekonomiyi oluşturmaktadır. Bu bağlamda bütün tüketim kalıpları ile beslenme modellerinin gözden geçirilmesi, yiyecek ve içecek işletme çalışanlarının bu konuda bilgi, donanım ve farkındalık sahibi olması gerektiği düşünülmektedir.

Tablo 2. Tedarik konusunda yaşanan zorluklar

	Frekans	Yüzde
Hayır, (Ulaşılabilir ürün)	12	60.00
Hayır, (Kendi üretimi)	3	15.00
Hayır, (Belli zamanlarda sipariş etme)	1	5.00
Evet, (Spesifik ürün)	2	10.00
Evet, (Hava şartları)	1	5.00
Evet, (İthal Ürün)	1	5.00
Kodlanmış Belgeler	20	100.00
Kodlanmamış Belgeler	0	0.00
Analiz Edilen Belgeler	20	100.00

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

3. Yöntem

Araştırmada, yiyecek içecek işletmelerinde vegan ürün kullanımının ekolojik sürdürülebilirlikle ilişkisini tespit etmek amacıyla, sosyal bilimlerde sıkça kullanılan nitel araştırma yöntemi uygulanmıştır. Yapılan çalışmalarda nitel analiz tekniği kullanılarak konuya ilişkin okuyucuya, algı ve olayların doğal ortamda objektif ve bütüncül bir şekilde ortaya konulmasıdır. Ayrıca bu teknik, kişilerin görüş ve deneyimlerini olabildiğince doğrudan aktarmasını sağlamaktadır. (Yıldırım & Şimşek, 2011). Nitel araştırmada amaç genelleme yapmak değil, olguları kendi içinde değerlendirmektir. Nitel araştırma yöntemi ne, neden ve nasıl sorularını cevaplamaya odaklanmaktadır (Saruhan & Özdemirci, 2016).

Araştırmanın sorusu ise “Menülerinde vegan ürünlere yer veren yiyecek içecek işletmelerinin ekolojik sürdürülebilirliğe katkısı var mıdır?” şeklinde belirlenmiştir. Bunun yanında araştırmaya ilişkin şu sorulara cevap aranmıştır;

- Yiyecek içecek işletmelerinin menü tercihindeki sürdürülebilirlik faktörleri nelerdir?
- Vegan ürünlerinin tedarik, maliyet ve ürün kalitesi konusundaki zorlukları nelerdir?
- Katılımcıların yiyecek içecek işletmelerinde vegan ürün kullanımı ile ekolojik sürdürülebilirlik hakkındaki görüşleri nelerdir?
- Müşterilerin vegan ürünleri tercih etme motivasyonları kapsamında katılımcıların düşünceleri nelerdir?

Bu araştırmada yarı yapılandırılmış görüşme formu (mülakat) veri toplama yöntemi olarak kullanılmıştır. Mülakat formu oluşturulurken, benzer çalışmalardan yararlanılmıştır (Bilgin, 2018, Sünnetçioğlu & Yılmaz, 2015). Mülakat formunun oluşturulmasının akabinde gastronomi ve turizm alanlarında akademisyen olan 16 uzmana form gönderilmiş olup, sekiz uzmandan geri dönüşler alınarak form güncellenmiştir. Mülakat formunda bulunan 14 adet açık uçlu sorudan dokuzu ana soru, beşi alt soru olarak düzenlenmiştir. Sorular içerisinde yer alan sürdürülebilirlik kavramları ile ilgili katılımcılara kısa açıklamalar yapılmıştır. Bu çalışma için İstanbul Gelişim Üniversitesi Etik Kurulu Başkanlığı’na, etik uygunluk başvurusunda bulunularak 2022-01-17 sayılı etik onay belgesi alınmıştır.

Tablo 3. Maliyet konusunda yaşanan zorluklar

	Frekans	Yüzde
Enflasyon	12	60.00
Vegan Ürünler Pahalı	4	20.00
Maliyette Sorun Yaşanmıyor	4	20.00
Kodlanmış Belgeler	20	100.00
Kodlanmamış Belgeler	0	0.00
Analiz Edilen Belgeler	20	100.00

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Araştırmanın evrenini İstanbul ve merkez ilçelerinde yer alan 31 bini aşkın yiyecek içecek işletmeleri oluşturmaktadır (TAVAK, 2021). Nitel araştırmalarda örneklem büyüklüğünün hesaplanmasında belirli bir kural gözetilmediği bilinmektedir. Çalışma kapsamında nitel araştırmalarda en çok tercih edilen veri toplama tekniklerinden biri olan

görüşme (mülakat) tekniği, belirli sınırlılıkları da beraberinde getiren bir yöntem olmaktadır (Yıldırım & Şimşek 2016). Bu çalışma kapsamında farklı işletmelerdeki durumların görülüp, değerlendirilme yapılabilmesi amacıyla Türk ve Dünya Mutfağı gibi farklı konseptlerde ve büyüklüklerdeki işletmeler tercih edilerek maksimum çeşitleme örnekleme yöntemine başvurulmuştur. Çalışma evreni olarak çoğunluk gösteren ve bireyler tarafından fazlaca tercih edilmesi sebebiyle Türk ve Dünya mutfağının sunulduğu işletmeler ile evrende artış gösteren vegan işletmeler tercih edilmiştir. Bahsedilen örnekleme 1. sınıf turizm işletme belgeli bir işletme yer almaktadır. Bu özelliklere uygun olarak 28 işletme ile görüşme talep edilmiş olup, görüşmeyi kabul eden 20 adet yiyecek içecek işletmesinin mutfak şefi pozisyonundaki temsilcileri çalışmanın örneklemini oluşturmaktadır. Bu kapsamda şef, işletme sahibi/şef ve eğitmen şef olan katılımcılar ile Mart-Nisan 2022 tarihleri arasında 10-45 dakika süren görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Katılımcılardan ikisi yüz yüze görüşmeyi zaman kısıtlaması sebebiyle reddetmiştir. Görüşme formunu mail olarak cevaplamayı önermiş olup önerileri kabul edilerek cevapları mail yolu ile alınmıştır. Diğer katılımcılar ile görev aldıkları işletmede birebir mülakatlar gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler sırasında katılımcıların izni ile ses kaydı alınmıştır. Veriler öncelikle yazıya aktarılmış daha sonra yazılı görüşme verileri MAXQDA 2022 analiz programı aracılığı ile kelime analizi, tema, kategori ve kodlara ayrılmıştır. Görüşmeler tekrar okunarak kodlar oluşturulmuş ve birbiriyle ilişkili olanlar temalar altında birleştirilmiştir. Verilerin analizinde görüşme yapılan katılımcıların gizliliği gözetilerek K1, K2, K3,.....K20 şeklinde kodlanmıştır.

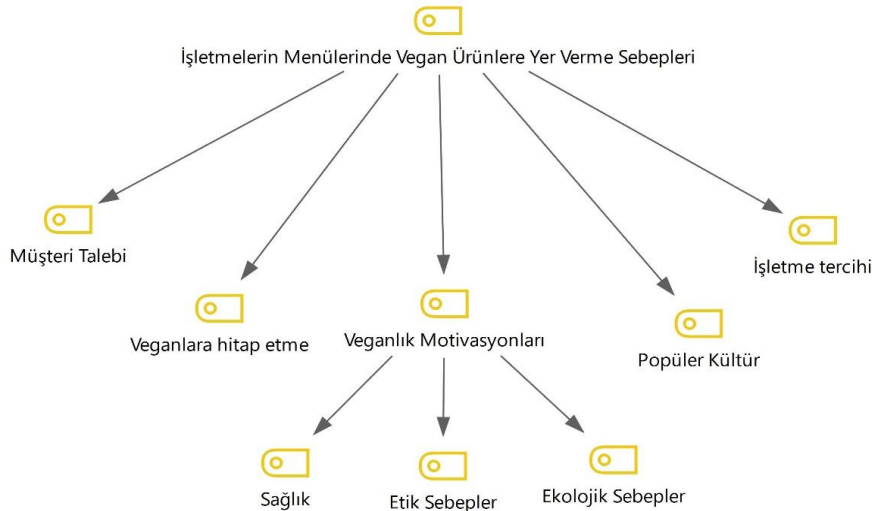
Tablo 4. Kalite konusunda yaşanan zorluklar

	Frekans	Yüzde
Kalitede Sorun Yok	18	90.00
Seri Üretimin Olmaması	1	5.00
Ürün Kalitesi Bozuk	1	5.00
Kodlanmış Belgeler	20	100.00
Kodlanmamış Belgeler	0	0.00
Analiz Edilen Belgeler	20	100.00

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

4. Bulgular

Araştırma kapsamında İstanbul’da yer alan 20 katılımcıdan 12’sinin erkek, 8’inin kadın olduğu görülmektedir. Katılımcıların 12’si yiyecek işletmesinin hem sahibi hem şefi, 7’si görüşülen yiyecek içecek işletmesinin şefi, biri ise eğitmen şef, öğretmen ve alan şefi aynı zamanda yiyecek içecek işletmelerine menü danışmanlığı hizmeti vermektedir. Katılımcıların eğitim düzeylerine bakıldığında, 14 kişi lisans, 3 kişi lise, 1 kişi yüksek lisans, 1 kişi ön lisans ve 1 kişi de ortaokul mezunu olduğu görülmektedir. Katılımcıların sektörde çalıştığı süreye bakıldığında, en fazla 1-10 yıl arası çalışan 12 kişi, 10-20 yıl arası çalışan 6 kişi, 20 yılın üzerinde 1 kişi yer almaktadır. Sektörde çalışılan sürenin 1 yılın altında olan 1 katılımcının olduğu da görülmektedir. İşletmelerin doluluk oranına ilişkin kesin bir ifade bulunmadığı için yer verilmemiştir. Menü belirleme faktörlerine bakıldığında, katılımcılardan 9’u sürdürülebilirlik faktörlerinden ekoloji,



Şekil 1. İşletmelerin menülerinde vegan ürünlere yer verme sebepleri

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

toplum ve politik/kültürel olarak değerlendirdiği görülmektedir. Katılımcılardan 4'ü toplum, 3'ü ekonomi ve toplum, 1'i ekoloji, ekonomi ve politik/kültürel olarak değerlendirmektedir. Katılımcılardan 3'ü ise ekoloji, ekonomi, toplum ve politik/kültürel olarak sürdürülebilirlik faktörlerin tamamını göz önünde bulundurmaktadır. Katılımcılar öncelikle toplumun isteklerini göz önünde bulundurduklarını, sürdürülebilirlik faktörlerinden olan ekonomi faktörünü ikinci plan olarak gördüklerini belirtmişlerdir. Mutfaklarında geri dönüşüm uygulamalarına önem verdiklerini, menülerinde ise mevsimsel ve yerel ürünlere yer vererek sürdürülebilirliği desteklediklerini ifade etmişlerdir.

Tablo 1'de görüldüğü üzere katılımcı yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde vegan ürün bulundurma durumları, 11 katılımcı (%55) 'hepsi vegan ürün' bulundurmakta, 9 katılımcı (%45) 'sınırlı' düzeyde bulundurmaktadır. Bu oran seçilen örnekte sadece vegan ürün bulunduran işletmelerin iyi bir oranda yer aldığını göstermektedir. Vegan beslenen kişilerin sayısının önemli ölçüde artması ile birlikte yiyecek ve içecek işletmeleri de vegan ürünleri menülerine dahil etmektedir. Bununla beraber tamamen vegan konseptli işletmelerin sayısı da gün geçtikçe artış göstermektedir. Vegan ürünlere tüm işletmelerin yer veriyor olmasının yanında kullandıkları temizlik ürünlerinden birçok araç ve gerece kadar vegan konseptteki işletmelerin de olduğu görülmektedir.

Tablo 5. Menülerde vegan ürünlere yer verme sebepleri

	Frekans	Yüzde
Müşteri Talebi	7	26.92
Veganlara Hitap Etme	6	23.08
İşletme Tercihi	5	19.23
Ekolojik Sebepler	3	11.54
Etik Sebepler	3	11.54
Sağlık	1	3.85
Popüler Kültür	1	3.85
Toplam	26	100.00

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Vegan ürün bulunduran 20 katılımcının %80'i (16 kişi) Tablo 2'de görüldüğü üzere vegan ürünlerin temininde zorluk yaşamadığını belirtmiştir. 4 katılımcı ise (%20) yöneltilen soruyu 'Evet' şeklinde cevaplayarak yaşanan zorlukların iklimsel kaynaklı olması, ithal ürün olması ve bazı spesifik ürünlerin bulunmaması ile ilişkili olduğunu belirtmiştir. Katılımcılar tarafından vegan ürünlerin tedarik süreçlerinde sorun yaşanmamasının sebebi, kendi ürettikleri ürünü kullanıyor olmaları ve ulaşılabilir ürün tercih etmeleri olarak ifade edilmiştir.

Katılımcılara göre vegan ürünlerin maliyeti konusunda zorluk yaşamaları ülkedeki enflasyon durumundan kaynaklanmaktadır. Katılımcılar vegan bir ürün olmasa dahi ürünlerin pahalı olduğunu dile getirmektedir. Bu durumun menülere yansıtılmasından rahatsız olduklarını fakat mecbur olduklarını ifade ederek en uygun ürünlerin menüye eklenmesi gerektiğini belirtmişlerdir. Vegan ürünlerin tedarik ve kalite konusunda bir zorluğunun olmaması, bu çalışmada yer alan katılımcılar için menüde vegan ürün bulundurmak herhangi bir engel teşkil etmemektedir. Tablo 3'te görüldüğü gibi katılımcılardan 12 kişi (%60) vegan ürünlerinin maliyeti konusunda vegan olduğu için değil, ülkedeki enflasyondan kaynaklı olduğunu belirtmişlerdir. Vegan ürünlerinin kalitesi (ürün standardı, pişme süreleri, lezzet), örnekleme göre engel ya da tercih sebebi olarak karşımıza çıkabilmektedir. Tablo 4'te görüldüğü gibi vegan ürün kullanan 20 işletmenin %90'ı (18 kişi) bu ürünlerin kalitesi konusunda zorluk yaşamadığını belirtmektedir.

Şekil 1'de görüldüğü üzere katılımcıların cevapların doğrultusunda müşteri talebi, veganlara hitap etme, veganlık motivasyonları, popüler kültür ve işletme tercihi olarak 5 tema belirlenmiştir. Veganlık motivasyonlarının altında sağlık, etik ve ekolojik sebepler olmak üzere 3 kategori oluşturulmuştur. Katılımcıların vegan ürün tercih etme hakkındaki görüşlerinin Tablo 5'te kodlu bölüm temelli frekans tablosunda görüldüğü üzere 7 kişi vegan olmayan fakat vegan ürün tüketen müşteriler ile vegan işletme olmayıp vegan müşterilerin talebine karşılık vermek istemekte, 7 kişi ise veganlık

motivasyonları sebebiyle menüsüne koymaktadır. Bunu 6 kişi ile menülerinde sadece vegan ürünlere yer vererek veganlara hitap etme unsuru izlemektedir.

Veganlık motivasyonu üzerine K5 katılımcısının görüşleri şu şekildedir; *“Birincisi hayvanlar yani etik sebepler. Hayvanlara zarar vermek doğru değil onları yaşamımızda yemek olarak kullanmak, onların beden parçalarını yiyor olmak etik bir yanlıştır. Hepimizin sorumluluğu vegan olmak. Ekolojik sebepler ise vegan olmanın bir bonusu diyebiliriz. 100 gr hamburger eti için o hayvanların yediği yemler, onların sulanması, o hayvanların kanlarının temizlenmesi, dışıklarının okyanuslarda ölü bölgeler yaratıyor olması gibi çevresel etkileri var. Yani hayvancılık endüstrisi şu an kullanabileceğimiz tarım alanlarının %70’ini hayvanları tutmak için kullanıyor. Bunun temel nedeni aslında çok büyük bir sektör ve para getirisi olması ama dünyada çok büyük farkındalık yaratılıyor. Özellikle ben etik anlamdan çok ekolojik olarak insanların buna çok daha fazla önem verdiğini görüyorum. Çünkü insan merkezîyetçilik işte torunlarımız nerede yaşayacak gelecek kuşak et, tavuk, balık yiyemeyecek. Ya da sağlık sebebiyle işte biliyoruz ki kalp krizi ve kanser dünyada ilk iki ölüm sebebi ve bunun temel sebebi hayvansal ürünleri yiyor olmamız.”*

Katılımcıların menülerinde vegan ürünlere yer verme sebeplerinden bir diğeri ise vegan ürün tercih eden yiyecek içecek işletmelerinin bütüncül bir imaj çizme ve her bireye hitap etmek istemeleridir. K17 katılımcısının görüşleri şu şekildedir: *“İnsanlara seçenek sunmak ve daha önce vegan mutfak kavramı yoktu. Şimdi insanların bilinçlenmesi de arttı. Veganlara karşı saçma bir önyargı vardı yeni yeni aşıyor bu durum. Bizim müşteri kitemizin çoğu vegan değil ama merak eden insanlar, yediklerinde şaşırıyorlar nasıl olur diye. Yani alternatif ürünler ile bir ürün yapılabiliyor zaten.”*

Bu çalışmada yer alan katılımcılara göre ekolojik sürdürülebilirlik unsuru alt sıralarda yer almaktadır. Menü belirleme ve vegan ürünlere menüde yer verme faktörlerinin cinsiyete göre dağılımında erkek katılımcıların müşteri talebini ve sürdürülebilirlik faktörlerinden toplumu göz önünde bulundukları görülmektedir. Kadın katılımcıların cevaplarına bakıldığında ekoloji, etik ve sürdürülebilirlik faktörlerinden ise ekoloji ve toplum ifadeleri yer almaktadır. Bu bağlamda ekolojik sürdürülebilirlik, kadın katılımcılar tarafından dikkat edilen bir unsur olduğu söylenebilir.

Katılımcılara *“Yiyecek içecek işletmelerinin mutfaklarında vegan ürünlerin tercih edilmesinin sürdürülebilirlik açısından önemli buluyor musunuz?”* sorusu yöneltildiğinde 16 kişi önemli bulmakla beraber 4 kişi sürdürülebilirlik açısından

Tablo 6. Yiyecek içecek işletmelerinde vegan ürün tercih edilmesinin sürdürülebilirlik açısından önemi

	Frekans	Yüzde
Çevresel Sürdürülebilirlik	10	45.45
Her Kesime Hitap Etme	6	27.27
Aşırı Tüketim Sürdürülebilir Değil	3	13.64
Ticari Amaç	1	4.55
Vegan Beslenme Sürdürülebilir Değil	1	4.55
Önyargının Kırılması	1	4.55
Toplam	22	100.00

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

önemli bulmadığını ifade etmişlerdir. Tablo 6’da görüldüğü gibi katılımcılardan %45,5’lik (10 kişi) bir oran işletmelerin vegan ürün tercih etmesinin çevresel sürdürülebilirliğe katkı sağlaması açısından önemli bulduklarını ifade etmişlerdir. Yiyecek içecek işletmelerinin vegan ürün kullanmasını sürdürülebilirlik açısından önemli bulmayan 4 katılımcılardan 1’i vegan beslenmeyi ekonomik ve çevresel olarak sürdürülebilir bulmadığını, 1’i de popüler kültüre hizmet edebilmek için ticari amaç olarak kullanıldığını söylemiştir. Katılımcılardan 2’si ise aşırı tüketimi sürdürülebilir olarak değerlendirmedğini ifade etmiştir.

K3 katılımcısının çevresel sürdürülebilirliğin önemi hakkındaki görüşleri şu şekildedir; *“Bu çok önemli. Çünkü vegan beslenme doğamızı tamamen koruyan bir beslenme şeklidir. Karbon ayak izinden tutunda, hayvanların yetiştirilmesi için kullanılan alanların su miktarına kadar her şeye baktığımızda doğayı koruyan sürdürmeyi uzatan bir sistem. Dolayısıyla bir mekân %100 vegan olmasa bile orda kullandığı her vegan yemek ve insanlara et yerine sunduğu her vegan yemek doğa için bir kazançtır.”*

Katılımcı K9’un görüşleri şu şekildedir; *“Evet buluyorum. Ortak tarım alanlarımızın, temiz suların ve temiz oksijenin, yani tüm sınırlı kaynakların üretilen çiftlik hayvanlarını doyurmak için giderek artan oranda ve bilinçsizde tüketilmesi yerine bilinçli ve sürdürülebilir, daha doyurucu ve sağlıklı*

Tablo 7. Tüketicilerin vegan ürünleri tercih nedenleri

	Frekans	Yüzde
Etik	13	39.39
Sağlık	9	27.27
Trend	6	18.18
Ekoloji	4	12.12
Et Yemeyi Sevmeme	1	3.03
Toplam	33	100.00

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

kaynaklara yönelmek gerektiğini düşünüyorum.”

Katılımcılara yöneltilen soruya verilen cevaplarla vegan ürünleri kullanarak sürdürülebilirliğe katkı sağlamak işletmenin amaçları arasında yer alıp almadığı tespit edilmeye çalışılmıştır. Katılımcıların ifadelerine göre yiyecek içecek işletmelerinin mutfaklarında vegan ürün kullanılması ekolojik sürdürülebilirlik açısından önemli bulunmaktadır. Menülerinde sadece vegan ürün bulduran ve vegan yaşamı benimsemiş yiyecek içecek işletmelerinde görev yapan katılımcıların, çevresel sürdürülebilirliği önemli bulduğu ve bu bilince sahip oldukları anlaşılmaktadır. Ayrıca katılımcılara göre menüde vegan ürünlere yer vererek çevresel sürdürülebilirliğe katkı sağlamak yiyecek içecek işletmelerinin amaçları arası yer almaktadır.

Tablo 7’de görüldüğü gibi katılımcılara göre müşterilerin vegan ürünlerinin en önemli tercih nedeni %39,9’luk (13 kişi) bir oran ile etik sebeplerdir. Bunu %27,7’lik (9 kişi) oran ile sağlık unsuru izlemektedir. Vegan olan ve vegan ürünleri talep eden müşterilerin yanında, son zamanlarda trend olan ve bu mutfağı merak edenlerde bu yiyecek içecek işletmelerini tercih ettikleri anlaşılmaktadır. Bu çalışma, vegan ürünlerin tercihinin çevresel sürdürülebilirliğe ne derece katkı sağladığını amaç edinmektedir. Katılımcıların

cevapları doğrultusunda bu konuda farkındalığın az olduğu söylenebilir.

5. Sonuç ve Tartışma

Sürdürülebilirlik kavramı birçok disiplini kapsadığı için katılımcıların sürdürülebilirlik algısında farklılıklar gözlemlenmektedir. Bu çalışmada katılımcılardan menüde vegan ürün bulundurulmasının çevresel sürdürülebilirlik kapsamında değerlendirilmesi istenmiştir. Katılımcılardan önemli bir kısmının çevresel sürdürülebilirliğin bilincinde olduğu ve bu çerçevede menülerinde vegan ürün bulundurmaya tercih ettikleri anlaşılmaktadır.

İşletmenin menüsünde vegan ürünler tercih edilirken karşılaşılabilen engeller üzerine; literatürde yer alan vegan ürünlerin maliyetli olduğu düşüncesinin, bu örnekte geçerli olmadığı görülmüştür. Akkan ve Bozyiğit (2020) Türkiye'nin farklı bölgelerinde yaşayan vegan tüketicilerin satın alma ve tüketim alışkanlıklarının ortaya çıkartılması amacıyla gerçekleştirdikleri çalışmada vegan ürünlerin pahalı olduğu sonucuna ulaşmışlardır. Katılımcılardan bir kısmının (%20) vegan ürünlerin pahalı olduğu algısı Akkan ve Bozyiğit'in (2020) çalışması ile benzerlik göstermektedir. Katılımcıların büyük bir kısmı (%60) vegan ürünlerin vegan olduğu için değil ülkedeki enflasyondan ötürü maliyetli olduğunu belirtmişlerdir. Vegan ürünlerin tedarikinde sorun yaşanmaması metropol bir kent olan İstanbul'un tedarik ağının oluşması ile birlikte işletmelerin vegan ürünleri kendilerinin üretmesine dayandırılabilir. Bu çalışmada yiyecek içecek işletmelerinin ürün kalitesi yönünden zorluk yaşamadığı tespit edilmiştir.

Yiyecek içecek işletmelerinin vegan ürünleri tercih etme nedenleri, çevresel sürdürülebilirlik/vegan ürün ilişkisi kapsamında farkındalık düzeyleri incelenmek istenmiştir. Katılımcılardan özellikle şefler, işletme sahipleri/şefleri menülerinde vegan ürünleri tercih nedenleri arasında müşteri talebi (7 kişi) ve vegan motivasyonları (7 kişi) önceliklidir. Toplumun vejeteryenleri anladığı fakat veganları anlamadığı düşüncesiyle veganlara hitap etme amacıyla menülerinde vegan ürün kullanmaları etkili olan bir diğer unsurdur. İşletmenin politikaları gereği vegan ürünlerin menüde yer alması da etkenlerden biridir.

Bu çalışmada menülerinde vegan içerikli ürünlere sahip yiyecek içecek işletmeleri bulunmaktadır. Fakat katılımcılardan vegan konseptine sahip olan işletmeler ile vegan yaşamı benimsemiş kişilerin (10 kişi) çevresel sürdürülebilirlik, sürdürülebilir gıda konuları ile bunun vegan beslenme ile ilişkisi hakkında farkındalığı olduğu anlaşılmıştır. Katılımcıların 6'sında ise işletmenin ve iyi hizmetin sürdürülebilirliği için menülerinde vegan ürünleri tercih ettikleri tespit edilmiştir. Menülerinde vegan ürünlere yer veren yiyecek içecek işletmelerinin yarısında (%50) çevresel sürdürülebilirlik farkındalığı olup, işletmelerde sürdürülebilirliğe katkı sağlamak amaçları arasında yer almaktadır. İşletmelerin bu ürünlere mutfaklarında yer vermesi fakat sürdürülebilirliğe katkı sağlamayı amaç edinmeyen işletmelerin (%20) çevresel sürdürülebilirliğe dolaylı olarak katkı sağladıkları söylenebilir.

Bireylerin et tüketimindeki aşırılık devam ederken sağlıklı

üretim koşullarının yayılmasının yanı sıra yeni endüstriyel et üretim tesislerinin açılmasına neden olmuştur. Bunun yanında çevre kirliliği ve küresel ısınmanın artışıyla birlikte sağlıklı hayvan ırkının azalması da aşırı et tüketiminin sebepleri arasındadır. Yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde vegan ürünlere yer vermesi çevresel sürdürülebilirlik için önem taşımaktadır. Vegan ürünlerin tüketimi, işletmelerin vegan ürün üretmesine ve birçok işletmenin menülerinde, mutfaklarında vegan ürün tercih edilmesine teşvik edeceği düşünülmektedir. Böylelikle vegan ürün tercihi ile dünyanın sürdürülebilirliği ve gelecek kuşaklara daha iyi kaynak bırakma adımları atılması açısından önemlidir.

Yerel beslenmenin üretim ve tüketim arasındaki en kısa mesafeyi hedeflemesi, geleneksel tarımın daha düşük çevresel etkilere sahip olduğunu göstermektedir. Yerel olarak üretilen besinlerin uzak mesafelere ulaştırılması gereken besinlere göre daha çevreci olduğunu bilinmektedir (Alsaffar, 2016). Diyetlerin insan sağlığı ve ekolojik sürdürülebilirlik açısından önemli bir rol aldığını savunan Gezegenel Sağlık Diyeti, EAT-Lancet Komisyonu, tabağın yarısında sebze meyveler, tam tahıllar, doymamış bitkisel yağlar, bitkisel protein ve sınırlı sayıda hayvansal protein kaynaklarının tüketimini önermektedir. Bu beslenme modeli ile 10 milyar nüfusu doyurmak, açlık ve yanlış beslenme kaynaklı hastalıklardan her sene 11 milyon insanın ölmesini önlemek, sera gazı salınımlarını en aza indirgeyerek herhangi bir türün yok olmasını engellemek, su ve diğer doğal kaynakları korumak hedeflenmektedir. Buna rağmen vegan diyetin bütün diyetlere kıyasla çevresel sürdürülebilirliğe katkısının daha fazla olduğu görülmektedir (Willett vd., 2019).

Günümüzde vegan beslenen kişilerin sayısının önemli ölçüde artması ile birlikte yiyecek ve içecek işletmeleri de vegan ürünleri menülerine dahil etmektedir. Bununla beraber tamamen vegan konseptli işletmelerin sayısı da gün geçtikçe artış göstermektedir. Bu çalışmanın sonucunda, vegan ürünlere tüm işletmelerin yer veriyor olmasının yanında kullandıkları temizlik ürünlerinden birçok araç ve gerece kadar vegan konseptteki işletmelerin de olduğu saptanmıştır.

5.1. Pratik Çıkarımlar

Vegan beslenmenin çevresel sürdürülebilirlik açısından büyük bir önemi bulunmaktadır. Nitekim bu örnekte yer alan işletmelerin tüketicilerinde, vegan ürünleri tercih etme noktasında birçok tutumlar söz konusudur. Vegan beslenmenin, bir beslenme yönteminden daha çok yaşam felsefesi olarak kabul edildiği literatürde sıkça yer almaktadır (Bayrakdaroğlu vd., 2016, Tunçay 2016, Vegetarian Society, 2018). Bu algının bu çalışmada yer alan örneklem içinde geçerli olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Katılımcılar tüketicilerin vegan ürünleri daha çok hayvan haklarını savunma yani etik sebeplerden dolayı tercih ettiğini belirtmişlerdir. Katılımcılar tüketiciler ile iletişime geçtiğinde vegan beslenmenin ekolojiye olumlu etkilerinin tüketiciler tarafından yeterince bilinmediğini ifade etmişlerdir. Tüketicilerin bu konuda bilinçlendirilmesi ile vegan içerikli ürünlere olan talebin artması ve böylece her işletmenin menüsünde vegan ürünlerin yaygınlaşması düşünülmektedir. Bununla beraber insan sağlığında olumlu etkilerin bulunması nedeniyle bireylerin vegan beslenmeyi tercih ettikleri anlaşılmıştır. Son

zamanlarda vegan beslenme tarzının trend olması tüketici üzerinde merak yaratmaktadır. Bu çalışmada bulunan katılımcıların ifadelerinde yer alan veganlığın trend olması sebebiyle tercih edilmesi bir diğer unsur olarak karşımıza çıkmaktadır. Tüketicilerin çevresel sürdürülebilirlik farkındalığı ise azınlıkta olduğu görülmektedir. Vegan beslenmenin çevresel sürdürülebilirliği ile çalışmaların kısıtlı olmasından bu araştırmanın ilgili literatüre katkı yaptığı düşünülmektedir.

5.2. Sınırlılıklar ve Gelecek Çalışmalar için Öneriler

Araştırmanın uygulama alanı İstanbul'da faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin şefleri ve işletme sahipleri olarak sınırlandırılmıştır. Bu araştırma, örneklem kapsamında ise çalışmaya katılım sağlamayı kabul eden katılımcıların görüşleri ve çalışmaya ayırdıkları zaman ile sınırlı olmaktadır.

Araştırma bulgularından elde edilen bilgiler neticesinde yiyecek içecek işletmeleri ile literatüre katkı sağlamak isteyen araştırmacılara yönelik öneriler şu şekildedir;

- Yiyecek içecek işletmelerinde yer alan vegan ürünlerin çevresel sürdürülebilirlik ile ilişkisi arasındaki farkındalığın artması üzerine çalışmalar yapılabilir.
- Vegan ürünlere yer veren işletmelerin menülerinde bu ürünlerin hazırlanmasında ve içerisinde yer alan gıdaları daha açık ifadeler ile belirtmesi gerekmektedir. Ayrıca tüketiciye her bir vegan ürün tercihinde ekolojiye sağladığı katkıdan bahsedilebilir. Böylece tüketiciler tercih ettikleri vegan ürünün içerisinde hayvansal ürünlere özgü bileşenlerin olmadığına dair emin olabilirler. Aynı zamanda vegan ürünlerin talebinde artış olması her işletmenin menüsünde yer alması yaygınlaşabilir.
- Vegan beslenmenin gelecekte daha da artacağından, şeflerin yanı sıra işletme sahipleri veya işletme yöneticisinin, çalışan personelin bilgi düzeylerini arttırarak fark yaratması ve tüketiciyi bilinçlendirmesi önemlidir. Hatta vegan beslenmenin çevresel sürdürülebilirliğe katkısından dolayı devletin üretici ve tüketicilere yönelik bilinçlendirme ve teşvik çalışmaları yapması farkındalığı arttırabilir.
- Gelecekteki çalışmalar tüketici boyutunda incelenebilir.

Etik Beyan: Bu çalışmada İstanbul Gelişim Üniversitesi Etik Kurulu'ndan 12/01/2022 tarihli ve 2022/01 nolu toplantısında 17 sıra sayılı kararı ile izin alınmıştır. Aksi bir durumun tespiti halinde TO&RE Dergisinin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk çalışmanın yazarlarına aittir.

Yazar Katkı Beyanı: Yazarların katkı oranı eşittir.

Çıkar Beyanı: Yazarlar arasında çıkar çatışması yoktur.

Kaynakça

Aleksandrowicz, L., Green, R., Joy, E. J. M., Smith, P. & Haines, A. (2016). The impacts of dietary change on greenhouse gas emissions, land use, water use, and health: a systematic review. *PLoS ONE*, 11, 1-16. doi: 10.1371/journal.pone.0165797.

Alsaffar AA. (2016). Sustainable diets: The interaction between food

industry, nutrition, health and the environment. *Food Science and Technology International*, 22(2), 1-10. doi: 10.1177/1082013215572029.

- Bayrakdaroğlu, F., Marangoz, M. & Fırat, A. (2016). Tüketim tarzı olarak vejetaryenlik: vegan ve vejetaryen tüketicilerin davranışlarına ilişkin netnografik bir inceleme, 21. *Pazarlama Kongresi*, 6-8 Kasım 2016, ss. 293-296, Kütahya.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor Dergisi*, 11(87), 159-169.
- Bilgin, S. (2018). *Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yerel Mutfak Ögelerinin Kullanımı ve Sürdürülebilirlik Açısından İncelenmesi: İzmir Örneği*, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı, Bolu.
- Birleşmiş Milletler (2019, Mart). *The Sustainable Development Goals Report*, <https://unstats.un.org/sdgs/report/2019/The-Sustainable-Development-Goals-Report-2019.pdf> Erişim Tarihi: 28.03.2024
- Birleşmiş Milletler Türkiye (2021, Mart). *Sorumlu Üretim ve Tüketim*. <https://turkey.un.org/tr/sdgs/12> Erişim Tarihi: 28.03.2024
- Chai, B. C., Voort J. R., Grofelnik, K., Eliasdottir, H. G., Klöss, I. & Perez-Cueto, F. (2019). Which diet has the least environmental impact on our planet? A systematic review of vegan, vegetarian and omnivorous diets. *Sustainability* 11(15), 1-18. <https://doi.org/10.3390/su11154110>.
- DeGrazia, D. (2009). Moral vegetarianism from a very broad basis. *Journal of Moral Philosophy*, 6(2), 143-165. doi:10.1163/174552409X402313.
- Dyett, P., Rajaram, S., Haddad, E. H., & Sabate, J. (2014). Evaluation of a validated food frequency questionnaire for self-defined vegans in the United States. *Nutrients*, 6(7), 2523-2539. doi: 10.3390/nu6072523.
- Foer, J. S. (2021). *Hayvan Yemek*. Siren Yayınları, İstanbul.
- Burlingame B., Dernini S. (2016). Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), Sustainable diets and biodiversity: Directions and solutions for policy, research and action. *Proceedings of the International Scientific Symposium*, 3-5 November 2010, ss.1-309, Rome.
- Fresán, U. & Sabaté, J. (2019). Vegetarian diets: planetary health and it's alignment with human health. *Advances in Nutrition*, 10(4): 380-388. doi: 10.1093/advances/nmz019.
- Guibourg, C. & Briggs, H. (2019). *Climate change: Which vegan milk is best?* <https://www.bbc.com/news/science-environment-46654042> Erişim Tarihi: 28.03.2024
- Güler, O. & Çağlayan, G. D. (2021). Nasıl vegan oldum? Fenomenolojik nitel bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 287-304. <https://doi.org/10.32572/guntad.915262>.
- Jennings, L., Danforth, C. M., Dodds, P. S., Pinel, E., Pope, L. (2019). Exploring perceptions of veganism, *Arxiv: 1907.12567*, 1-21. doi:10.48550/arXiv.1907.12567.
- Kalınma Bakanlığı (2018). *Çevre ve doğal kaynakların sürdürülebilir yönetimi çalışma grubu raporu*, T.C. Kalkınma Bakanlığı, Ankara.
- Kalkandelen, Z. (2021). *Vegan devrimi ve hayvan özgürlüğü*, Yeni İnsan Yayınevi, İstanbul.
- Karabudak, E. (2012). *Vejetaryen Beslenmesi*, 2. Basım. T.C. Sağlık Bakanlığı, Ankara.
- Le, L. T. & Sabaté, J. (2014). Beyond meatless, the health effects of vegan diets: findings from the adventist cohorts, *Nutrients*, 6(6), 2131-2147. doi: 10.3390/nu6062131.

- Lawo, D., Esau, M., Engelbutzeder, P. & Stevens, G. (2020). Going vegan: the role (S) of ICT in vegan practice transformation. *Sustainability*, 12(12), 5184. <https://doi.org/10.3390/su12125184>.
- Nezlek, J.B. & Forestell, C.A. (2020). Vegetarianism as a social identity. *Current Opinion in Food Science*, 33, 45-51. <https://doi.org/10.1016/j.cofs.2019.12.005>.
- Özata, E. & Akkaya, A. (2021). *Sürdürülebilir restoran faaliyetleri*, içinde, Ö. Fiğen, Ö. Ferah, S. Ayşe, S. Serdar (Ed.) Sürdürülebilir Gastonomi, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Pilis, W., Stec, K., Zych, M. & Pilis, A. (2014). Health benefits and risk associated with adopting a vegetarian diet. *Roczniki Państwowe Zakładu Higieny*, 65(1), 9-14.
- Poore, J. & Nemecek, T. (2018). Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. *Science*, 360(6392), 987-992. doi: 10.1126/science.aag0216
- Sabate, J. & Soret, S. (2014). Sustainability of plant-based diets: back to the future. *Am J Clin Nutr* 100(suppl), 476-482. doi: 10.3945/ajcn.113.071522. doi: 10.3945/ajcn.113.071522.
- Saruhan, Ş.C. & Özdemirci, A. (2016). *Bilim, felsefe ve metodoloji*. Beta Basım, İstanbul.
- Scarborough, P., Clark, M., Cobiac, L., Papier, K., Knuppel, A., Lynch, J., Harrington, R., Key, T., Springmann, M. (2023). Vegans, vegetarians, fish-eaters and meat-eaters in the UK show discrepant environmental impacts. *Nature Food*, 4, 565–574. doi: 10.1038/s43016-023-00795-w
- Sünnetçioğlu, S. & Yılmaz, B.S. (2015). İzmir'deki restoran yöneticilerinin sürdürülebilir restoran işletmeciliği üzerine yaklaşımlarının değerlendirilmesi. *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5 (1), 94-114. doi:10.14230/joiss93.
- The Vegan Society, (2020, Nisan). *Veganlığın tanımı*. <https://www.vegansociety.com/go-vegan/definition-veganism>. Erişim Tarihi: 28.04.2024
- Tunçay, G.Y. (2016). Biyoetik yönüyle farklı bakış açıları ile veganlık. *Journal of Current Researches on Health Sector*, 6(1): 51-62.
- Türkiye Avrupa Eğitim ve Bilimsel Araştırmalar Vakfı, (2021). *Türkiye'de Yeme-İçme Sektörünün Boyutlar "Gastronomi Ekonomisi"*, <https://tavakvakfi.org/wp-content/uploads/2021/01/Yeme-%C4%B0%C3%A7me-Sekt%C3%B6r%C3%BCn%C3%BCn-Boyutlar%C4%B1-Gastronomi-Ekonomisi-2021.pdf>Erişim Tarihi: 27.04.2024
- Türkiye Vegan Derneği, (2020, Nisan). *Sürdürülebilirlik*. <https://tvd.org.tr/surdurulebilirlik/> Erişim Tarihi: 25.04.2022
- Türkiye Vegan Derneği, (2020, Nisan). *Veganlık nedir?* <https://tvd.org.tr/veganlik-nedir/> Erişim Tarihi: 25.04.2022
- Vegetarian Society, (2018). *Who We Are*, <https://www.vegsoc.org/> Erişim Tarihi: 28.04.2022
- Vegetarian Society, (2022). *Who We Are*, <https://www.vegsoc.org/> Erişim Tarihi: 28.04.2022
- Willett W, Rockström J, Loken B., Springmann, M., Lang, T., Vermeulen, S., Garnett, T., vd. (2019). Food in the Anthropocene: The EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *Lancet*, 393(10170), 447-492, doi: 10.1016/S0140-6736(18)31788-4.
- Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2011). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*, Seçkin Yayıncılık, Ankara.
- Yokoyama, Y., Barnard, N. D., Levin, S. M. & Watanabe, M. (2014). Vegetarian diets and glycemic control in diabetes: a systematic review and meta-analysis. *Cardiovascular diagnosis and therapy*, 4(5), 373-382, doi: 10.3978/j.issn.2223-

3652.2014.10.04.

- Yüksel, A. & Özkul, E. (2021). Sürdürülebilir diyet modellerinin değerlendirilmesi. *Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 35(2), 467-481.

Extended Abstract

In the first quarter of the 21st century, it is known that with the increase in the level of prosperity and the development of industry and technology, people's demand for natural resources has increased accordingly. In order to meet this increasing demand, it is seen that there is industrialization in food and beverage production. With industrialization, chemicals used in agriculture bring along many practices that negatively affect animal welfare in animal husbandry, and this situation is known to cause great damage to natural resources. Meat consumption has significant environmental impacts, leading to issues such as greenhouse gas emissions, land use, and water consumption. Studies have shown that vegan and vegetarian diets have lower environmental impacts compared to animal-based foods. In particular, the production of meat and dairy consumes large amounts of natural resources and causes serious environmental damage.

It is seen that the number of individuals adopting the vegan life philosophy and practicing vegan life practices is increasing day by day. The rise of veganism is known to have become part of a broader awareness movement that addresses not only nutrition but also environmental, health, and ethical issues. Nowadays, vegan menus and products are found across a wide range of venues, from restaurants and fast food chains to cafes and supermarkets. This growth appeals not only to vegans but also to individuals who prefer flexible diets or diverse nutritional choices. It is well-known that animal-based food production and consumption are directly linked to high carbon emissions and water usage. Therefore, the demand for sustainable options, such as veganism, from environmentally-conscious consumers is believed to help reduce the negative impacts on the environment. With the increase in consumer demand, food and beverage businesses have started to offer more vegan products on their menus. Alternatives such as vegan meat products, dairy substitutes, and vegan desserts are increasingly on the rise. This trend allows food and beverage businesses to increase their product variety and gain a competitive advantage in the market by offering sustainability-focused products, thereby enabling growth within the industry.

Sustainability in the food industry aims to reduce the economic and environmental harm caused during the processes of food production, processing, storage, and consumption. In this context, achieving sustainability in the food and beverage sector involves not only the efficient use of natural resources but also the effective management of food waste and water. Vegan and vegetarian diets, as part of these efforts, provide a model that supports environmental sustainability. There are very few studies on the effects of vegan diet on the environment such as carbon emissions or natural resource use. This research focuses on ecological sustainability. In the introduction, information on the definition of vegan/vegetarian diet and how it has developed is given. In Chapter 2, the conceptual framework about

individuals who prefer a vegan diet is mentioned and information on sustainability in food and beverage businesses is given within the scope of the relationship between sustainability and food and beverage businesses. In Chapter 3, information about the method of the research is given, and in this chapter; the purpose and importance of the research and the method of the research are mentioned. The findings of the research are reported and the findings are discussed within the framework of the existing literature, evaluation of contributions to practice and literature, limitations of the research and suggestions for future research are presented, and the research is concluded with bibliography.