SÜRDÜRÜLEBİLİR RESTORAN KILAVUZU

METRO

İŞİN MUTFAĞINDA

YARININ YANINDA
#işinmutfağında

Yeme-içme sektöründeki birçok işletme için sürdürülebilirlik önemli olmasına rağmen, sürdürülebilirlik hakkındaki en büyük zorluk, net bir sürdürülebilirlik tanımlamasının olmaması ve aynı zamanda işletmelerin sürdürülebilirliği ele alma biçimindeki farklılıklardır. Bu durum, hem sürdürülebilir restoran kavramının ne olduğu konusunda kafa karışıklığına, hem de nereye odaklanacağı konusunda kararsız olan restoran işletmecilerinin harekete geçmesine engel olmaktadır.

Metro Türkiye olarak, restoranları sürdürülebilirlik konusunda bilinçlendirmek ve restoranların sürdürülebilirlik dönüşümünde çözüm ortağı olabilmek amacıyla Türkiye'de sürdürülebilir restoran konseptinin oluşturulması çalışmalarını başlattık. Bu amaçla dünyada tanınırlığı olan Sürdürülebilir Restoran Derneği (SRA), Yeşil Restoran Birliği (GRA), Ulusal Restoran Derneği(National Restaurant Association) olmak üzere 3 temel kaynak ve 60'ın üzerinde referans kaynak araştırması sonucunda **"Sürdürülebilir Restoran Kılavuzu"**nu **Metro Türkiye**'nin liderliğinde ve Sürdürülebilir Restoran Komitesi üyelerinin katkıları ile hazırladık.

"Sürdürülebilir Restoran Kılavuzu"nun hazırlanmasındaki katkıları nedeniyle Sürdürülebilir Restoran Komite üyelerine teşekkür ederiz.

- **Tülay Özel**
  Metro Türkiye Sürdürülebilirlik&Kalite Güvence Grup Müdürü
- **Betül Bildik**
  Metro Türkiye Sürdürülebilirlik Müdürü
- **Elif Arabacıoğlu**
  Metro Türkiye Kalite Güvence Müdürü
- **Prof. Dr. Zafer Yenal**
  Boğaziçi Üniversitesi Sosyoloji Bölümü Öğretim Üyesi
- **Prof. Dr. Yeşim Ekinci**
  Yeditepe Üniversitesi Gıda Müh. Bölüm Bşk.&Öğretim Üyesi
- **Özlem Üstündağ**
  Yeditepe Üniversitesi Gıda Müh. Bölüm Bşk. Yrd.&Öğretim Üyesi
- **Defne Tüysüzoğlu**
  Özyeğin Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğretim Üyesi/Le Cordon Blue Türkiye Direktörü
- **Gamze Cizreli**
  Türyid Sürdürülebilirlik Komite Başkanı
- **Aslı Pasinli**
  WWF Türkiye Genel Müdürü YK Üyesi
- **Duygu Özerson Elakdar**
  Hiç Urla İşletme Sahibi
- **Orhan Demirok**
  Hapimag Resort Sea Garden Executive Chef in Charge of F&B
- **Özgür Üstün**
  Four Seasons Executive Chef
- **Semra Sevinç**
  Sürdürülebilirlik Akademisi YK Üyesi
- **Sevinç Onay**
  Sürdürülebilirlik Akademisi YK Üyesi
- **Dr. Candan Türkkan**
  Özyeğin Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğretim Üyesi

İÇİNDEKİLER

1. SÜRDÜRÜLEBİLİR RESTORAN NE DEMEK?

2. DÜNYA'DA SÜRDÜRÜLEBİLİR RESTORAN UYGULAMALARINI OLUŞTURAN GİRİŞİMLER

1. Sürdürülebilir Restoran Derneği (SRA)
   1. "FOOD MADE GOOD"
   2. "ONE PLANET PLATE"
   3. "FOODSAVE"
   4. "SU-EATABLELIFE"
2. Yeşil Restoran Birliği (GRA)
3. Green Seal (Yeşil Mühür)

3. SÜRDÜRÜLEBİLİR RESTORAN KRİTERLERİ

1. Sürdürülebilir Kaynaklardan Gıda ve Ürün Temini
   - Gıda Güvenliğine Uyum
   - Daha az yağ, tuz, şeker içeren veya katkısız besleyici ve sağlıklı ürünler kullanın
   - Organik ürün tercih edin
   - Yerel, geleneksel, mevsimlik, coğrafi işaretli ürünleri tercih edin
   - İzlenebilir şeffaf tedarik zinciri sunan ürünleri kullanın
   - Sürdürülebilir balıkçılığa önem verin
   - Hayvan refahına önem verin, kafessiz tavuk yumurtası kullanın
   - Palm yağını ve soyayı sürdürülebilir kaynaklardan edinin
   - Sosyal uygunluk sağlayan tedarikçileri tercih edin
2. Sürdürülebilir Dayanıklı Ürün ve Yapı Malzemeleri
   - Sürdürülebilir Dayanıklı Ürün ve Yapı Malzemeleri Kriterleri
   - Bir Restoran Neden Sürdürülebilir Yapı Malzemeleri Kullanmalı?
3. Yeniden Kullanılabilir/Çevre Dostu Ürünler
   - Çevre Dostu Tek Kullanımlık Ürünler Kullanmanın Restoranınız İçin Faydası Ne?
   - Çevre Dostu Tek Kullanımlık Ürünler
   - Tekrar Kullanılabilir Alternatifler
   - Mutfağınızda Tek Kullanımlık Plastikler Yerine Kullanabileceğiniz Çevre Dostu Ürün Alternatifleri
   - Ahşap ve kağıt ürünleri sorumlu kaynaklardan temin edin
4. Atıkların Azaltımı ve Geri Dönüşümü
   - Gıda Atıklarının Yönetimi
   - Bitkisel Atık Yağların Yönetimi
   - Ambalaj Atıklarının Yönetimi
   - Restoranınızda Oluşabilecek Diğer Atıkların Yönetimi
5. Su Kullanımı
   - Tesisat
   - Ekipmanlar
   - Peyzaj
   - Uygulamalar ve Politikalar Ek Kaynaklar
   - Restoranızda Su Yönetimi Planı Oluşturma
6. Enerji Kullanımı
   - Restoranınızın Enerji Kullanımını Nasıl Belirleyebilirsiniz?
   - Restoranınızda Enerji Tasarrufu Yolları
   - Ek Kaynaklar & Linkler
7. Kimyasal ve Kirlilik Azaltımı
8. Şeffaflık ve iletişim
   - Şeffaflık
   - iletişim
9. Sürdürülebilir Menü Uygulamaları
   - Sürdürülebilir Menü Tanımı
   - Sürdürülebilir Menü Oluşturma Adımları
10. Sosyal Etki, adil, eşit çalışma koşullarının sağlanması

4. SÜRDÜRÜLEBİLİR RESTORAN SERTİFİKA VE ÖDÜLLERİ

1. Sertifikasyon
2. Ödül Mekanizmaları
   - Ödüllü Sürdürülebilir Restoran Örnekleri & Öne Çıkan Özellikleri
   - Dünyadan İyi Örnekler
   - Türkiye'den İyi Örnekler

1

SÜRDÜRÜLEBİLİR RESTORAN NE DEMEK?

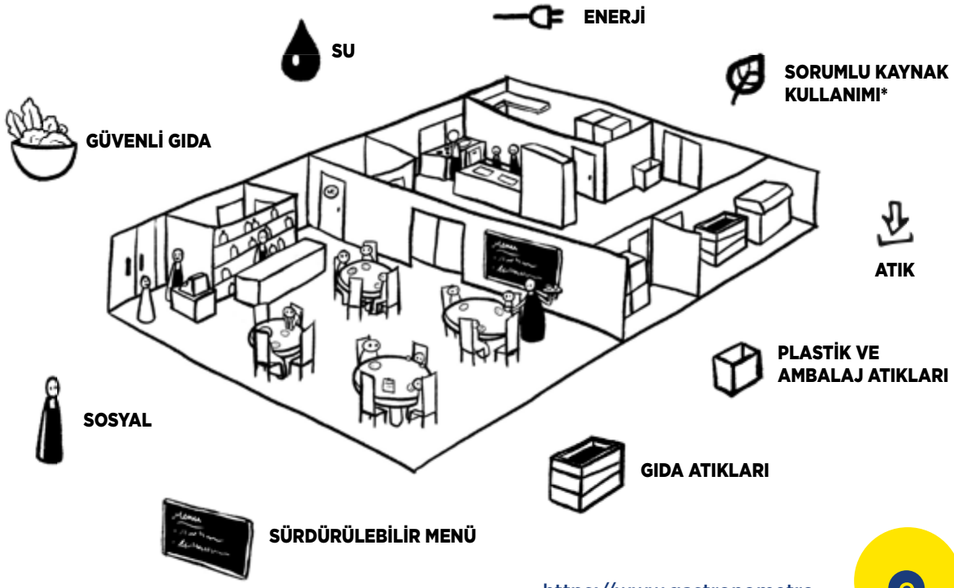
SÜRDÜRÜLEBİLİR BİR RESTORAN, SAĞLIKLI BİR YUVADIR.

Eskiden bir restoranın diğerlerinden daha popüler olması için sadece güzel bir menüye sahip olması yeterli oluyordu. Ancak günümüzde, iklim değişikliği, su kaynaklarının azalması, ekosistemin zarar görmesi gibi birçok çevresel sorunun farkında olan müşteriler gıdaların hatta gidecekleri restoranın sürdürülebilir olması konusunda istekli hale gelmeye başladılar ve bunun için daha fazla ödemeye hazırlar.[1]

> **Sürdürülebilir olmayan gıda üretimi ve tüketimi, gezegenimiz için en büyük çevresel tehditlerden birini oluşturmaktadır.[2]**

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları (SKA), diğer bir deyişle Küresel Amaçlar, yoksulluğu ortadan kaldırmak, gezegenimizi korumak ve tüm insanların barış ve refah içinde yaşamasını sağlamak için yapılan evrensel bir eylem çağrısıdır. Bu 17 Amaç, Binyıl Kalkınma Hedeflerinin başarılarının üzerine inşa ediliyor; bir yandan da diğer önceliklerin yanı sıra iklim değişikliği, ekonomik eşitsizlik, yenilikçilik, sürdürülebilir tüketim, barış ve adalet gibi yeni alanları içeriyor. Amaçlar birbiriyle bağlantılıdır; bir amaçta başarının anahtarı, birbiriyle ortak yönleri olan sorunları hep birlikte ele almaktır. SKA'lar, gelecek nesiller için yaşamı sürdürülebilir biçimde iyileştirmek adına, bugünden doğru seçimleri yapacak şekilde ortaklık ruhuyla yürür. Tüm ülkelere, kendi önceliklerine ve dünyanın karşı karşıya olduğu çevre sorunlarına uygun olarak benimseyecekleri açık rehberlik ve amaçlar sunar. Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları, kapsayıcı bir gündemdir.

Yoksulluğun kök nedenlerine iner ve hem insanlar hem de gezegenimiz için pozitif değişiklik yapmak üzere bizleri birleştirir.[62]



https://www.gastronometro.com.tr/public/filesystem/Surdurulebilir_Restoranim.pdf

Sürdürülebilir restoran;

Müşteri, personel ve topluma karşı sosyal etkilerini değerlendiren, yerel tedarikçilerle çalışarak hem yerel kalkınmaya destek olan hem de sıfır kilometre yaklaşımıyla karbon ayak izini azaltan, ürün seçimlerinde çevresel etkileri de göz önünde bulundurarak organik, yerel, sezonluk ve iyi tarım uygulama ürünleri kullanan, hayvansal ürünlerde hayvan refahı ilkelerini dikkate alan, adil ve verimli ticareti destekleyerek ekonomiye etkilerini göz önünde bulunduran, faaliyetlerinde minimum çevresel etki yaratacak şekilde enerji, su, atık yönetimi, ekipman seçimi gibi faktörleri göz önünde bulunduran, menü planlamadan yemek pişirmeye, ürün seçiminden servisine kadar tüm faaliyetlerinde gıda atıklarını ve karbon ayak izini azaltmayı göz önünde bulundurarak çevreye en az etki bırakmayı amaçlayan ve süreçlerini sürekli iyileştirmeye odaklanan işletmelerdir.

Sürdürülebilirliği içselleştiren restoran işletmesi adil çalışma koşullarına sahiptir ve sürdürülebilirlik kültürünü benimseyip, yaygınlaştırıp, uygulayabilmeleri için düzenli olarak eğitimlerle desteklenir. Sürdürülebilir bir restoran, sorumlu davranışlarıyla müşteri ve topluma rol model olur. Sürdürülebilir seçimler yapması için onları teşvik eder ve sürdürülebilirlik kültürünün yaygınlaşmasını sağlar.[3]

Sürdürülebilir ve sorumlu restoranlara talep giderek artmakta ve daha fazla müşterinin tercih kriteri olmaktadır. Yeni nesil müşteriler, işletmelerin sundukları gıdaların kalitesi ve lezzeti kadar, o işletmelerin sosyal ve çevresel konularda ortaya koyduğu çabayı hissetmek ve bu yolla sorumlulukla tüketeceği yemeklerle bir deneyim yaşama beklentisindedir.

Sürdürülebilir restoran konusunda tüketiciler ne düşünüyor ve ne talep ediyor konusuna cevap verebilmek adına bu konuda yapılan müşteri anketlerinin sonuçları bu bölümde yer almaktadır.

SÜRDÜRÜLEBİLİR RESTORAN KILAVUZU | SÜRDÜRÜLEBİLİR RESTORAN NE DEMEK?

Sürdürülebilir Restoran Konusunda Müşteri Anketleri;

Metro AG olarak 2019'da 23 ülkede yaklaşık 50 bin müşterimize uyguladığımız ankette; Horeca müşterilerimizin %51'i kendi müşterilerinin sürdürülebilir yiyecekleri talep ettiğini, %57'si de işlerinin sürdürülebilirliği için kendilerini sorumlu hissettiklerini söyleyerek sürdürülebilir dönüşüme hazır olduklarını belirtti.[4]

***Sürdürülebilir Restoranlar Derneği (Sustainable Restaurants Association)** tarafından yapılan ankette, ankete katılanların %80'inden fazlası, hangi restorana gideceklerini seçerken sürdürülebilirliğin belirleyici bir faktör olduğunu belirtti.

***CGA (Curren Goodden Associates- yiyecek ve içecek işletmeleri için bir danışmanlık şirketi)** tarafından UKHospitality iş birliği ile hazırlanan bir başka anket, cevap verenlerin %83'ünün otel ve restoran işletmelerinin sürdürülebilir uygulamalara sahip olmasını beklediğini ve hatta %41'inin sürdürülebilir yemek için daha fazla ücret ödemeye istekli olduklarını ortaya koymuştur.[5]

***The Nielsen Company'e göre,** Y kuşağının %74'ü ve Z Kuşağı tüketicilerinin %72'si sürdürülebilir ürün ve hizmetler için daha fazla ödeme yapmaya isteklidirler. Raporda ayrıca, sürdürülebilirlik taahhüdü veren markaların, vermeyen markalara göre daha iyi performans gösterdiği ve tercih edilmelerinden dolayı küresel olarak yüzde %4 büyüdüğü belirtiliyor. Buna ek olarak, **2017 Cone Communications CSR Çalışmasına göre,** tüketicilerin %86'sı, benzer fiyat ve kalite göz önüne alındığında, iyi bir amaç ile ilişkili bir markayla mevcut markasını değiştirmek istiyor.[6]

***Ulusal Restoran Birliği'nin (National Restaurant Association)** – 2018 Restoran Sürdürülebilirlik Durum Raporu'ndaki Sürdürülebilirlik Tüketici Anketi'ne göre, tüketicilerin yaklaşık olarak yarısı, bir restoranın gıda atığını azaltma yönündeki çalışmalarını, restoranın geri dönüşüm yapıp yapmadığını ve fazla gıdalarını bağışlayıp bağışlamadığını önemsediğini ve tüketicilerin %55'i, bir restoranın gıda atığını azaltma çabalarını, restoran seçerken önemli bir faktör olarak gördüğünü söylemektedir.[7]

2

DÜNYA'DA SÜRDÜRÜLEBİLİR RESTORAN UYGULAMALARINI OLUŞTURAN GİRİŞİMLER

Yeme-içme sektöründeki birçok işletme için sürdürülebilirlik önemli olmasına rağmen, sürdürülebilirlik hakkındaki en büyük zorluk, net bir sürdürülebilirlik tanımlamasının olmaması ve aynı zamanda ele alma biçiminde tutarlılıkların olmamasıdır. Bu durum, hem müşterilerde sürdürülebilir restoranın ne olduğu konusunda kafa karışıklığına yol açmakta, hem de nereye odaklanacağı konusunda kararsız olan restoran işletmecilerinin harekete geçmesine engel olmaktadır.

Bu amaçla sürdürülebilir restoran uygulamalarını desteklemek ve geliştirmek için bazı organizasyonlar kurulmuştur. Bunlardan Sürdürülebilir Restoran Derneği (SRA), Yeşil Restoran Birliği (GRA) oldukça aktif çalışmalar yaparak sektöre yön vermektedir.

2.1.Sürdürülebilir Restoran Derneği (SRA):

Sürdürülebilir Restoran Derneği (SRA), İngiltere merkezli, yeme-içme sektöründe sürdürülebilirlik çalışmalarına yardımcı olan ve işletmelerin müşterilerine daha sürdürülebilir seçenekler sunmasını teşvik eden, kar amacı gütmeyen bir üyelik kuruluşudur.

Sürdürülebilir Restoran Derneği (SRA), bir restoranı daha sürdürülebilir hale getirmeye yönelik tüm unsurları kapsayan bir çerçeve oluşturarak yeme-içme işletmelerinde sürdürülebilirlik uygulamalarını ortaya koymak amacıyla oluşturulmuştur.

Restoranların daha sürdürülebilir gıda tedarik etmesine, kaynakları daha verimli yönetmesine, yerel topluluklarla daha yakın çalışmasına yardımcı olurken aynı zamanda müşterilerin sürdürülebilir restoranları bulmalarına da yardımcı olmaktadır.

SRA, sürdürülebilir restoran standardını, RSPCA (Royal Society for the Prevention of Cruelty to Animals), Fair Trade, Soil Association, Compassion in World Farming ve Carbon Trust gibi konuya özel uzmanların yanı sıra sürdürülebilir gıda hizmeti alanında çalışan diğer kuruluşlarla ortaklaşa olarak geliştirmiştir. Bu standart 3 ana bölüme ayrılmıştır: Çevre, Toplum ve Kaynak Kullanımı. SRA, yeme-içme sektörü işletmelerinin sürdürülebilirlik performansının derecelendirildiği değerlendirme sürecinin temelini oluşturur. SRA, 2009 yılından bu yana, binlerce restoranın sürdürülebilirlik performansını bu standarda göre derecelendirdi ve 1, 2 veya 3 yıldızla ödüllendirdi. Bunlar artık restoranların vitrinlerinde, duvarlarında ve menülerinde, işletmenin sürdürülebilirlik sorunlarını ciddiye aldığının bir işareti olarak görünmektedir.

SRA organizasyonun altında birçok proje ve programlar mevcuttur. Bunlar;

1) "FOOD MADE GOOD"

Food Made Good, SRA tarafından oluşturulan ve İngiltere'deki restoran, kafe, bar, toplu yemek hizmeti veren kurumların yüksek sürdürülebilirlik standartlarına ulaşması için yönlendirme, değerlendirme, ilham verme konularında sürdürülebilirlik açısından olumlu değişimi devam ettirmek için oluşturulmuş bir programdır. Food Made Good, üretimde sürdürülebilirlik standardı, sürdürülebilirlik derecelendirmesi, özel bir dijital platform da dahil olmak üzere dijital ve fiziksel kaynaklar portföyü ve yıllık ödüller aracılığıyla, 10.000'den fazla üyesine, kaynak sağlama ve sürdürülebilir hizmet sunmada dünya lideri olmaları için ihtiyaç duydukları tüm araçları sağlamaya çalışmaktadır.

***Food Made Good Standardı;**

Food Made Good, sürdürülebilirliğin temel alanlarını üç ana başlık altında toplamıştır. **Çevre, Toplum ve Kaynak Kullanımı.** Böylece tedarik edilen ve sunulan gıdayı büyüten, yetiştiren, üreten, pişiren ve hizmet eden insanlara ve gezegen üzerindeki etkiye odaklanmayı hedefliyor.

***Food Made Good Sürdürülebilirlik Derecelendirmesi;**

Food Made Good, derecelendirme mekanizması ile bir işletmenin sürdürülebilirlik standardını ne kadar başarılı bir şekilde ele aldığını değerlendirmekte ve ilerlemelerini takip etmektedir.

SRA organizasyonun altında; Food Made Good, One Planet Plate, Food Save, Su-Eatable Life gibi proje ve programlar mevcuttur.

Bu konuda gönüllü işletme öz değerlendirmeyi tamamladığında, bir yüzde puanı hesaplanır ve bu puan ile gerekli eşiklere ulaşan işletmeler 1,2 veya 3 yıldız ile derecelendirilir. Bu; işletmelere, müşterilere, personele ve potansiyel yatırımcılar da dahil olmak üzere diğer paydaşlara, bağlılığın güvenilir bir değerlendirmesini ve sürdürülebilir olan her şeyin uygulanmasını gösteren bir üçüncü taraf akreditasyonu sağlar.

***Food Made Good Ödülleri;**

Food Good Ödülleri her yıl sürdürülebilir gıda hareketinin ön saflarında yer alan bireyleri ve işletmeleri takdir ederek ödüllendirmektedir. Sürdürülebilirlik standardının tüm alanlarını da içeren **20 ödül kategorisi,** işletmelerin son 12 ayda hayata geçirdikleri başarılı girişimleri ve yenilikçi fikirleri iletmeleri için mükemmel bir platform sağlamaktadır. (20 ödül kategorisi hakkında detaylar bu kılavuzun 4.2. Ödül Mekanizmaları bölümünde yer almaktadır.) Finalistlerin sunumları da sektördeki diğer işletmelerin sürdürülebilirlik standardını adapte etmesi ve onlara ilham vermesi açısından önemlidir.

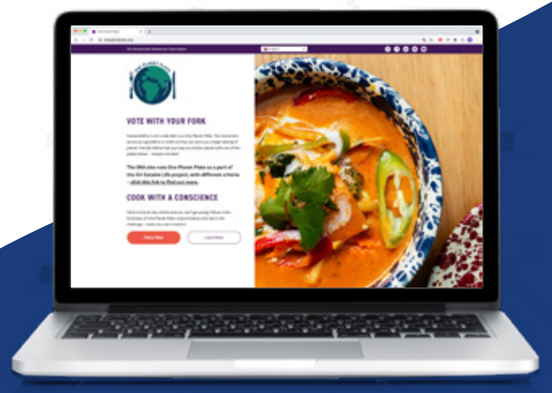
2) "ONE PLANET PLATE"

'One Planet Plate', sürdürülebilirliği menülere harmanlamaya yönelik bir restoran projesi olarak ortaya çıkmıştır. Bu projeyle birlikte, şefler, daha iyi bir gıda geleceğine nasıl katkıda bulunduklarını gösterme şansı yakalarlar.

One Planet Plate, daha iyi bir gıda geleceği için tüketicilerin restoranlarda "sürdürülebilir spesiyalleri" tadıp çatallarıyla oy kullanmalarına olanak sağlayan küresel bir kampanyadır. 2018 yılında başlayan bu proje ile günümüzde, 200'den fazla şef, 'One Planet Plate' tariflerine katkıda bulunma fırsatı yakaladı. Tüketiciler, One Planet Plate web sitesinde bu tarifleri keşfedebilirler ve lezzetli sürdürülebilir gıdaların gerçekte ne olduğunu, nasıl koktuğunu ve tadının neye benzediğini öğrenmek için 2.000'den fazla restorandan birini ziyaret edebilirler.

Bir tabağın 'One Planet Plate' olarak değerlendirilebilmesi için aşağıdaki **altı kriterden** birini veya birkaçını karşılaması gerekmektedir. Bu kriterler;

1. Daha fazla sebze içermeli
2. Daha düşük karbon ayak izine sahip olmalı
3. Sorumlu kaynaklardan elde edilmiş ve hayvan refahı sağlanmış et içermeli
4. Ürünler yerel ve/veya mevsimsel kaynaklardan elde edilmiş olmalı
5. Sürdürülebilir balık kaynakları kullanılmalı
6. Gıda atığı oluşmamalı



Bilinçli Şekilde Yemek Yapın:

Altı temel kritere bağlı kalırsanız yanlış ilerlemezsiniz. Aşağıdaki One Planet Plate yaratıcılarının ayak izlerini takip edin ve mücadelenin üstesinden gelin - kendi yaratımınızı yapın!

YERELLİĞİ KUTLAMA & DAHA FAZLA YEREL ÜRÜN KULLANMA

DAHA FAZLA SEBZE KULLANMA

DÜŞÜK KARBON AYAK İZİ

HAYVAN REFAHINA UYGUN ET

SÜRDÜRÜLEBİLİR KAYNAKLARDAN BALIK

ATIK OLMAYAN GIDA

HER TARİFİN ALTINDAKİ BU SEMBOLLERE BAKIN

Yerelliği Kutlama &Daha Fazla Yerel Ürün Kullanma: Yerel kaynaklı ürünler gıdaların taşınması ile oluşan çevresel etkiyi azaltır ve yerel ekonomiyi destekler.

Daha Fazla Sebze Özellikleri: Karbon ayak izini azaltın ve doğal kaynakları koruyun. Daha az et aynı zamanda daha sağlıklı beslenmeyi sağlar.

Düşük Karbon Ayak İzine Sahiptir: Dünyanın doğal kaynaklarını korur ve daha az kaynak kullanımı sağlar.

Hayvan Refahına Uygun Et: Yüksek hayvan refahı koşullarında yetişen hayvanların etini tercih eder. Hayvan refahı şartlarına uyulmaması hem gıda güvenliği hem de çevresel açıdan tehdit oluşturur.

Sürdürülebilir Kaynaklardan Balık: Sürdürülebilir kaynaklardan balık kullanılır ve aşırı avlanma ve boy yasaklarına uyulmaması sonucu oluşan balık neslinin/ biyoçeşitliliğin yok olmasını önler.

Atık Olmayan Gıda: Küresel gıda israfını azaltmak için 'olası' gıda atığını yeniden tasarlar. Dünya genelinde gıdanın 1/3'ü israf ediliyor.

3-"FOODSAVE"

FoodSave projesi, Avrupa Bölgesel Kalkınma Fonu (ERDF), Londra Atık Geri Dönüşüm Kurulu (LWARB) ve Londra Belediye Başkanı tarafından finanse edilmiş ve Food Made Good tarafından yürütülmüş 18 aylık bir projedir. Ekip, Winnow tarafından tasarlanan akıllı sayaç sistemi ile KOBİ'lerle tam destekli gıda atığı denetimi yürütmek için tanımlanmış bir standart kullanmıştır.

FoodSave, Londra'daki 91 küçük ve orta ölçekli restoranın gıda atıklarını azaltmasına, fazla gıdalarının yardıma ihtiyacı olan insan ve kuruluşlara bağışlamasına ve kaçınılmaz olan atıklarının ise sorumlu bir şekilde bertaraf etmesine yardımcı olan bir projedir. Aynı zamanda bu şekilde 550.000 £ tasarruf sağlamış ve bu restoranların gıda atıklarını toplamda 450 ton azaltmıştır.

Ekip, Winnow tarafından tasarlanan bir akıllı sayaç sistemini kullanarak KOBİ'lerle bir dizi tam destekli gıda atığı denetimi yapmak için açıkça tanımlanmış bir proje teslim metodolojisi kullanmıştır. Winnow yaklaşımı, katılımcı restoranların gıda atıklarını ayrıntılı bir şekilde gözlemleyebilmesine olanak vermiştir. Bu yaklaşım, hem SRA ekibine gıda atıklarını azaltmak için eylemler planlamak ve ölçmek için KOBİ'lerle ortak çalışabileceği sağlam veriler sağlamış hem de KOBİ'lerin sektör içinde gıda atığı farkındalığını önemli ölçüde artırmıştır. Winnow çözümleri için detaylı bilgiye **linkten erişebilirsiniz**:[8]

4-"SU-EATABLE LIFE"

Su-Eatable Life projesi, eğitimler ve ödüller ile yemekhane ve kafeteryalarda AB vatandaşlarını sürdürülebilir ve sağlıklı bir beslenmeye teşvik etmeyi amaçlamaktadır.

Üniversite ve şirketlerin yemekhane ve kafeteryalarında bir dizi faaliyetin uygulanması ile karbon ve su ayak izlerinin azalmasını sağlayan, sürdürülebilir ve sağlıklı beslenmeyi teşvik etmeyi amaçlayan bir projedir.

Projenin uzun vadeli hedefi, vatandaşların eğitimi ve aktif katılımı ile AB'de CO_2 emisyonlarını ve su tüketimini azaltmaya katkıda bulunmaktır. SRA, bunu başarmak için Barilla Gıda, Wageningen Üniversitesi ve greenApes ile ortaklaşa çalışmaktadır.

Yemekhane ve/veya kafeteryalardan o gün çıkan hangi gıdanın sürdürülebilir olduğunu ayırt etmek için One Planet Plate ve greenApes adlı bir eğitici içerik uygulamasının da kullanılması planlanmaktadır. Projenin demosu yapıldıktan sonra, daha sürdürülebilir beslenmeye yönelik eğilimin, satış ve tedarik zincirinde yol açtığı değişimler gözlemlenecek ve AB'deki konferanslarda tartışılarak projenin somut etkisi hakkındaki veriler elde edilecektir.

SRA aynı zamanda SU-Eatable Life projesinin bir parçası olarak, farklı kriterlerle One Planet Plate'i çalıştırır - daha fazlasını öğrenmek için aşağıdaki link kısmına basarak sürdürülebilir menü ve tarihlere **ulaşabilirsiniz**.[9]

2.2. Yeşil Restoran Birliği (GRA)

GRA standartları, restoran ve çevre alanlarında 29 yıllık bir araştırma sürecini temsil etmektedir. Binlerce restoran ve yüz binlerce restoran personeli, GRA Standartlarının sürekli olarak gelişimine katkı sağlamıştır. GRA Standartlarının amacı, her restoranın çevresel başarılarını ölçmek için şeffaf bir yöntem sunarken, yine her restoranın çevresel sürdürülebilirliği artırmak için atabileceği adımlara da ışık tutmaktır. GRA'nın Yeşil Restoran Sertifika Standardı mevcuttur ve bu standart 8 çevresel kategoriden oluşur. Detaylı bilgi bu kılavuzun 4.1. Sertifikasyon bölümünde anlatılmaktadır.

2.3. Green Seal (Yeşil Mühür)

Green Seal, daha sürdürülebilir bir dünya yaratmak adına tüketicileri, üreticileri ve şirketleri güçlendirmek için bilime dayalı programları kullanma misyonu olan ve kar amacı gütmeyen bir çevresel standart geliştirme ve belgelendirme kuruluşudur. Green Seal, ürünlerin, hizmetlerin ve şirketlerin yaşam döngüsü boyunca sağlık, çevresel ve sosyal etkilerini teknolojik ve ekonomik olarak mümkün olduğu ölçüde azaltmayı amaçlayan liderlik standartlarını belirler. Green Seal; standartlarına uygun ürün, hizmet ve şirketlerin belgelendirilmesini sağlar. Ana faaliyeti, ürün ve hizmetlerin sertifikalandırılmasıdır. Sertifikasyon, performans, sağlık ve sürdürülebilirlik kriterlerini içeren Green Seal standartlarına dayanmaktadır. Farklı ürün ve hizmet grupları için 24 farklı standardı ve bunun yanı sıra 10 ayrı programı vardır. GS-55 no'lu standard, Restoran ve Gıda Servisi işletmelerinin sürdürülebilirlik uygulamaları ile ilgili standarttır.

Green Seal aynı zamanda ürün üreticileri ve hizmet sağlayıcılar tarafından kullanılan bir eko etikettir. Green Seal Sertifikasyon İşareti, Amerika Birleşik Devletleri Patent ve Ticari Marka Ofisi'ne kayıtlıdır. Green Seal, Almanya'nın Blue Angel, EU Ecolabel ve Nordic Swan dahil olmak üzere 27 uluslararası eko-etiketleme programından oluşan Global Ecolabelling Network'ün (GEN) bir ABD üyesi ve kurucu ortağıdır. Green Seal'in standartları, Amerika Birleşik Devletleri Çevre Koruma Ajansı'nın Üçüncü Taraf Onaylayıcıları için kriterlerini, Amerikan Ulusal Standartlar Enstitüsü'nün standart geliştirme kuruluşlarının gerekliliklerini, ve Uluslararası Standardizasyon Örgütü'nün çevre etiketlerine ilişkin ilkelerini karşılar (ISO 14020 ve 14024).[10]

Her sertifikasyon için Green Seal PUSULA kılavuzları vardır ve bu pusula kılavuzunun 4 temel odak alanı mevcuttur. Bunlar insan sağlığını korumak, iklimi korumak, temiz su sağlamak, atıkları azaltmaktır.[11] **Green Seal organizasyonu GS-55 no'lu** Restoran ve Gıda Servisi işletmelerinin sürdürülebilirlik uygulamaları ile ilgili standardını, Ocak 2022 tarihinde diğer bilinirliği yüksek standartları ve sertifikasyonları desteklemek amacıyla geri çekmiştir.[63]

3

SÜRDÜRÜLEBİLİR RESTORAN KRİTERLERİ

Bir restoranın sürdürülebilir olabilmesi amacıyla çevresel ve sosyal bazı prensipleri benimsemesi beklenir. Bir restaurantın sürdürülebilir olabilmesi için aşağıdaki 9 kriteri yerine getirmesi gerekmektedir.

Bu kriterler;

1. Sürdürülebilir kaynaklardan gıda temini
2. Atık azaltma ve geri dönüşüm
3. Su verimliliği
4. Enerji verimliliği
5. Sürdürülebilir dayanıklı ürün ve yapı malzemeleri
6. Yeniden kullanılabilir ve çevreye duyarlı ürünler
7. Kimyasal ve kirlilik azaltma
8. Şeffaflık ve eğitim
9. Sürdürülebilir menü uygulaması
10. Sosyal etki, adil, eşit çalışma koşullarının sağlanması

2 AÇLIĞA SON | 3 SAĞLIK VE KALİTELİ YAŞAM | 10 EŞİTSİZLİKLERİN AZALTILMASI | 12 SORUMLU ÜRETİM VE TÜKETİM | 14 SUDAKİ YAŞAM | 15 KARASAL YAŞAM

1. Sürdürülebilir Kaynaklardan Gıda Temini

Şüphesiz gıda, yaşam için en önemli bileşenlerden biri. Aynı zamanda kültürel kimliğimizin önemli bir parçasını oluşturmakta ve ekonomide önemli bir rol oynamakta. İnsanlar yedikleri gıdanın sağlıklarını etkileyen önemli bir faktör olduğunun farkındadır ancak daha az bilinen şey, gıda üretmenin ve tüketmenin dünya kaynakları üzerindeki etkisidir. Kullandığımız arabalar ve evlerimizi ısıtmak için kullandığımız enerjinin yanı sıra ürettiğimiz ve tükettiğimiz gıdalar da, örneğin sera gazı emisyonları, toprak ve su kaynaklarının kullanımı, kullanılan pestisitler ve böcek ilaçları, fosforun tükenmesi gibi nedenlerle çevre üzerinde önemli bir etkiye sahiptir.

Giderek artan sayıda analiz, gıda üretimi ve tüketimindeki mevcut eğilimlerin uzun vadeli sürdürülebilirliğini sorgulamaktadır. AB Üye Devletlerinden oluşan, tarımın geleceği konusunda önde gelen bir danışma komitesi olan AB Tarım Araştırmaları Daimi Komitesi, son raporunda şu sonuca varmıştır:

Bugünün gıda üretim sistemlerinin çoğu, Dünya'nın gelecekte gıda üretme kapasitesinden ödün veriyor. Küresel olarak pek çok bölgede, gıda üretimi çevresel sınırları aşıyor veya aşmaya yakın. Azot sentezi gezegenin sınırını dört kat aşmış durumda ve fosfor kullanımı gezegenin sınırına ulaştı. Balıkçılık da dahil olmak üzere tarım, biyolojik çeşitlilik kaybının en önemli nedenidir.

Burada gelecek nesillerin de sorumlu kaynaklardan gelen gıdalarla beslenebilmeleri için hepimize büyük sorumluluklar düşmektedir. Bu noktada sürdürülebilir gıda kavramı gündeme gelmiştir. Sürdürülebilirlik, kaynakların Dünya'nın kapasitesini aşmayan oranlarda kullanılması anlamına gelir. Gıda için sürdürülebilir bir sistem; gıda kaynakları, güvenlik, sağlık, satın alınabilirlik ve ulaşılabilirlik, kalite, istihdam, iklim değişikliği, biyolojik çeşitlilik, su ve toprak kalitesi ve büyüme açısından güçlü bir gıda tedariği ve aynı zamanda çevre gibi bir dizi konuyu kapsıyor olarak görülebilir.[14]

Sürdürülebilir kaynaklardan gıda temini; tükettiğimiz ve kullandığımız gıdaların sorumlulukla yönetilen kaynaklardan çıkarılması, tedarik zincirine şeffaflıkla ulaşılabilmesi, gıda güvenliği kurallarına ve hayvan refahı ilkelerine uyulması ve üretimde insana ve çevreye saygılı olunması anlamına gelmektedir. Aşağıdaki 9 kriteri kapsayan ürünlerin kullanımı ile sürdürülebilir kaynaklardan gıda temini sağlanabilir.

1. Gıda Güvenliği
2. Sağlıklı ve Besleyici Ürünler
3. Organik Ürünler
4. Yerel, Geleneksel, Mevsimlik ve Coğrafi İşaretli Ürünler
5. Sürdürülebilir Balıkçılık
6. Hayvan Refahı
7. Sürdürülebilir Kaynaklardan Bitkisel Yağ ve Soya Kullanımı
8. İzlenebilirlik
9. Sosyal Uygunluk

• Gıda Güvenliğine Uyum

Dünyanın her yerindeki restoranlarda tüketilen gıdalar, tarladan çatala taşınmak için nakliye, depolama ve işleme sürecinden geçer. Bu süreçler, mikroorganizmaların gıda ürünlerine bulaşması için birçok fırsat yaratır. Yanlışlıkla kontamine gıda servisi yapan restoranlar, misafirlerini gıda kaynaklı hastalık ve hastalık riskiyle karşı karşıya bırakabilirler. Bu, restoranın itibarına ve imajına ciddi zararlar vererek restoranın satışlarını olumsuz yönde etkiler.

Gıda güvenliği, restoranlar için en önemli odak noktalardan biridir. Gıda tedarik zincirinin her seviyesindeki bireyler, gıda ürünlerini kapsamlı bir şekilde incelemek ve bunları son derece güvenli bir şekilde kullanmak için sorumluluk ve bağlılık taşırlar. Gıdanın taşınması, denetimi ve işlenmesindeki özen, gıda güvenliğinde büyük bir fark yaratır.[13]

Misafirleriniz için daha iyi gıda güvenliği sağlamak için restoranınızın öncelik vermesi gereken üç ana odak alanı şunlardır:

1. Sıcaklık

Sıcaklık, gıda güvenliğinin en önemli unsurlarından biridir. Kırmızı et, kümes hayvanları, balık ve meyve sebze gibi gıdaların saklama sıcaklık kurallarına uyulmalıdır. Bozulabilir gıdaların soğutulması söz konusu olduğunda restoranlar güçlü gıda güvenliği önlemleri almalıdır.

Çiğ et vb. gıdalar buzdolabında saklanmalıdır. Bu gıdalar, soğuk tutulmazlarsa muhtemelen gıda kaynaklı hastalıklar veya bakterilerle kontamine olacaklardır. Restoranınız, bu bileşenlerin soğutulmasının güvenli ve verimli olmasını sağlamak için ekstra önlemler alabilir. Örneğin, buzdolabının, sıcaklık belirli derecenin üzerine çıktığında uyarı vermesi gibi. Bu, gece birkaç saat elektriğin kesilmesinden veya bir çalışanın yanlışlıkla buzdolabını gece boyunca açık bırakmasından kaynaklanabilir. Bu küçük hatalar, potansiyel olarak müşterilere kontamine gıdaların servis edilmesine yol açabilir ve bu da restoranınızın itibarına ciddi şekilde zarar verebilir.

2.Temizlik ve Personel Hijyeni

Mikroorganizmalar el teması yoluyla gıdalara kolayca yayılabilir. Bu, bir gıdayı buzdolabına taşırken veya yemeği hazırlarken olabilir. Birkaç çalışan, misafirlere sunulmadan önce malzemeye dokunabileceğinden, restoranların çalışanlarına uygun temizliği teşvik etmek için atmaları gereken önemli adımlar vardır.

Restoranlar, çalışanlarına gıdaları işlerken kullanmaları için lateks eldiven sağlamalıdır. Bu önlem, potansiyel bakterilerin bir çalışanın elleri ile ürün arasında hareket etmesini engeller.

Mutfakta çalışanlara ellerini iyice yıkamalarını hatırlatan tabelalar bulunmalıdır. Restoranlarda plastik atığı azaltmak gerektiğinden plastik eldiven kullanımı en aza indirilmelidir. Eldiven kullanımı gerekiyorsa (elde yara veya yaralanma vb. durumlarda) eldiven kullanımının ellerinin hep temiz olduğu hissiyatını vereceği ve elinde eldiven olan bir çalışan elini yıkama, eldiveni değiştirme refleksini zaman içerisinde yitirebileceği için mutlaka farklı iş geçişlerinde eldiven değiştirilmesi gerektiği personele anlatılmalıdır. El temizliği, herhangi bir yemek hazırlama sürecine girmeden önce ellerin yeniden yıkanması, eldiven kullanılıyorsa farklı iş geçişlerinde eldiven değiştirilmesi kurallarını anlatan işaretler, çalışanlarınıza mutfakta gıda güvenliğinin önemi konusunda hatırlatma sağlayacaktır.

3. Bakım ve Denetim

Gıda güvenliğini teşvik etmek için tedarik zincirinin her noktasında uygun inceleme ve işleme teknikleri oluşturulmalıdır. Bununla birlikte, restoranların misafirlerine kaliteli gıda güvenliği garanti etmelerinin birkaç yolu vardır.

Restoran işletmecileri, sektörde güvenilir yemek servisi distribütörleri ve üreticileriyle ortak olmaya teşvik edilmelidir. Her restoran en iyi fiyata yüksek kaliteli ürünler satın almaya odaklanırken, kaliteli gıda güvenliği konusunda sağlam ve güvenilir geçmişe sahip bir distribütör veya üretici seçmenin muazzam değeri vardır. Bu, potansiyel bir kontaminasyonu önleme şansını büyük ölçüde artırır.

Restoranlar çapraz kontaminasyondan kaçınmalıdır. Restoran işletmecileri, çiğ et gibi ürünleri diğer tüm ürünlerden ayırmalıdır. Bunun için farklı doğrama tahtaları kullanılmalı ve buzdolabında çiğ et için izole bir yer bulundurulmalıdır.[14]

- **Daha az yağ, tuz, şeker içeren veya katkısız, besleyici ve sağlıklı ürünler kullanın**

- **Daha az yağ, tuz, şeker içeren veya katkısız, renklendirici veya trans yağ içermeyen gıdalar**

Özellikle Covid-19 pandemisi ile birlikte tüketicilerin daha az tuzlu, yağlı,şekerli yiyecekler gibi sağlıklı gıdalara ve içeceklere olan ilgisi gözle görülür şekilde artmıştır.

Yakın tarihli bir Gallup anketi, tüm yetişkinlerin %51'inin diyetlerinde aktif olarak şekerden kaçınmaya çalıştığını, %50'sinin yağdan ve %42'sinin tuzdan kaçındığını bildirdi.[15]

Bunun yerine tüketiciler, “müsaade edilebilir hoşgörü”, yani hoşgörülebilir tadı olan bununla birlikte sağlıklı ve dengeli bir yaşam tarzının parçası olan yiyecekleri arıyor.

Mintel’in Nutrition, Health & Wellness 2018 raporunda belirttiği gibi, “Sağlık otoriteleri şeker tüketimini azaltarak tüketicilerin dikkatini obezite ve diyabet dahil olmak üzere yüksek şeker içeren bir diyetin risklerine çekiyor. Tüketiciler diyetlerindeki şeker miktarını azaltmanın yollarını arıyor, ancak bunu yaparken sağlık ve lezzet arasında ikiye bölünmüş durumdalar.”[15]

2003 yılında ilk defa tuz tüketiminin azaltılması ile ilgili olarak WHO ve FAO" nun yayınladığı raporda, toplum düzeyinde tuz alımının azaltılması ve tuzun yeterli bir şekilde iyotla zenginleştirilmesi ile birlikte günlük kişi başı 5 gram tuz tüketimi önerilmiştir.[64]

Çoğu kılavuz, tuz alımını günde 6 gramdan daha az (veya sodyum günde 2.300 mg’dan az) olacak şekilde sınırlandırılmasını, buna ek olarak şeker veya şeker içeren ürünlerin sınırlandırılmasını önermektedir. ABD, ilave şeker alımının enerjinin % 10’unu geçmemesi gerektiğini belirtiyor.[16]

Tüketicilerin bu eğilimlerini de göz önüne alarak menülerinizde yer alan yiyeceklerin daha taze ve daha az işlenmiş gıdalardan üretilmesine önem verin.

• Alternatif Proteinler ve Bitkisel Beslenme

Sağlık, etik ve çevresel hassasiyetler nedeniyle hayvansal kaynaklı ürünleri tüketmeyen, vegan ve vejetaryen gibi özel beslenme tercihi olan kişiler, yaşamlarına sağlıklı ve kaliteli bir şekilde devam edebilmek için almaları gereken proteini bitkisel kaynaklı alternatif proteinlerden temin etmektedirler. Fasulye, bezelye, fındık, tohum, tofu vb. ürünler bitkisel kaynaklı proteinler içermektedirler.

Öte yandan günümüzde tüketiciler, gıda satın alma kararlarının çevresel etkilerinin daha çok farkındalar. Kaynak tüketimi bakımından bitki bazlı proteinlerin yetiştirilmesinde hayvansal proteinlerin yetiştirilmesinde, oranla daha az kaynak kullanılmaktadır. Hayvansal protein üretiminde yüksek oranda kullanılan su miktarı ve açığa çıkan sera gazları doğaya olumsuz etki oluşturmaktadır. 2050 yılında dünya nüfusunun 10 milyara ulaşması beklenirken, bitkisel protein kaynakları da nüfusa yetebilmek adına iyi bir alternatif oluşturmaktadır.

Özellikle et veya balık gibi yemeklerde protein kaynağı olan baklagil oranını artırın. Menünüzde bazı vejetaryen yemeklerini önerin. En az bir vejetaryen başlangıcı ve yemeğini entegre ederek tüm diyetlere uygun tabaklar sunun. Tabaklara daha fazla sebze koyarak, et veya balığı azaltarak ve tahıl/bakliyat takviyesi yaparak farklı bir şekilde dengeleme sağlayabilirsiniz.

• Organik ürün tercih edin

Organik gıdalara olan talep son yıllarda giderek artmaktadır. Bunun en temel sebebi tüketicilerin giderek bilinçlenmesi neticesinde hem kendi sağlıklarını hem de çevreyi korumak istemeleridir. Tüketicilerin bilinçlenmesi, sağlıklı ürünlere talebin artması, özellikle Covid-19 pandemisi ile birlikte bağışıklığı güçlendirici doğal ürünlere yönelim ile birlikte organik ürün talebi ve tüketimi dünya çapında genişlemeye devam ediyor.

Bahçeden sofranıza, doğal gibi ifadeler kullanılsa bile ve ürünlerin doğal olduğu bahçeden sofraya getirildiği doğru olsa dahi her doğal ürün organik ürün değildir. Organik ürün; yetiştirilmesinde ve işlenmesinde, genetik mühendisliğin, yapay ve benzeri gübrelerin, böcek ilaçlarının, yabani ot ve mantar öldürücü ilaçlarının, büyütme düzenleyicilerinin, hormonların, antibiyotiklerin, koruyucuların, renklendiricilerin, katkı maddelerinin, kimyasal kaplama ve parlatıcı maddelerinin ve kimyasal ambalaj malzemelerinin kullanılmadığı ve bu konuda sertifikaya sahip gıdalardır. Bu nedenle organik ürünler için organik ürün sertifikasını talep ediniz ve kontrol ediniz.

Organik sebze ve meyvelerin kabuklarını soymayarak tüketebilirsiniz. Böylelikle atık da üretmemiş olursunuz.

• Yerel, geleneksel, mevsimsel, coğrafi işaretli ürünleri tercih edin

Öncelikle yerel, geleneksel, mevsimlik ve coğrafi işaretli üründen ne anlamamız gerektiğini öğrenmeliyiz.

- **Yerel ürünler,** üretim yerine en fazla 50 km uzaklıkta satılan ürünler
- **Geleneksel ürünler,** orijinal metoduna uygun üretilen ürünler
- **Mevsimlik ürünler,** yılın belirli mevsiminde veya sezonunda gıdanın hasadının veya lezzetinin zirvede olduğu döneme ait ürünlerdir.[17]
- **Coğrafi işaretli ürün,** tüketiciler için ürünün kaynağını, karakteristik özelliklerini gösteren ve ürünün söz konusu karakteristik özellikleri ile coğrafi alan arasındaki bağlantıyı garanti eden kalite işaretidir.[57]

Üretim bölgesine bağlı olarak kaynakçadaki linklerden hangi sebze meyvenin hangi sezonda yetiştiğine ulaşabilirsiniz.[18]

Neden Yerel, Mevsimlik ve Organik Ürünler Tercih Etmeliyim?

Enerji kaynakları tükendikçe, iklimler değişmeye devam ettikçe ve gıda tedariği biyolojik çeşitlilik kaybıyla tehdit olmaya devam ettikçe, yerel çiftçileri ve yerel gıdaları desteklemek giderek daha önemli hale gelecektir.

Biyoçeşitlilik sürdürülebilir beslenmenin en önemli kriterlerinden biridir. Doğadan toplama prensibi, sürdürülebilir bir yolla biyoçeşitliliği sofraya taşıyan ve eski dünyadan esin alan bir yeni dünya muftak trendi olmaya başladı. Bu trendin ülkemizdeki uygulayıcısı ve temsilcisi olan restoranlar, her gün klasik besin zincirimize dahil olmayan birçok bitki çeşidini sofralara ve menülere taşıyarak ve bitkileri sıfır atık prensibiyle kökünden çiçeğine değerlendirerek hem biyoçeşitliliğe katkı sağlıyorlar hem de sıfır atık prensibine hizmet ediyorlar.

- Yerel gıdalar tedarik etmek, bir restoran sahibi olarak gıdalarınızın nereden geldiğini ve nasıl yetiştirildiğini izlemek için daha fazla güce sahip olmanıza ve müşterilerinize şeffaflık sağlamanıza yardımcı olur.
- Mevsimsel olarak tedarik ederseniz, gıdalarınızı üretmek için kullanılan enerji miktarını azaltırsınız.
- Organik olarak tedarik ederseniz, ürünleri yetiştirmek için kullanılan enerji, böcek ilacı ve herbisit (zararlı ot ilacı) miktarını azaltırsınız. Bunun toplum sağlığı kadar iklim, gıda, su kaynakları ve çevre üzerinde de faydaları vardır.
- Yerel olarak tedarik ederseniz, gıdaları taşımak için harcadığınız enerji miktarını azaltırsınız.
- Yerel ve mevsimlik gıdaların tatları ve besin değerleri genellikle çok daha zengindir.
- Kendiniz yetiştirirseniz veya yerel çiftçilerden satın alırsanız, daha önce hiç duymadığınız birçok farklı sebze ve meyve çeşidini keşfedebilir ve biyoçeşitliliğin korunmasına destek olursunuz.
- Yerel çiftçilerden satın aldığınızda, paranız yerel ekonomide kalır. Genel olarak, paranız o çiftçiden yerel hırdavatçıya veya yerel yem deposuna ve ötesine geçerken, yerel ekonomimizde çok daha uzun süre kalacaktır.

Son olarak, bazı şeylerin yerel ve organik olarak satın alınması biraz daha pahalı görünse de, sonunda yerel, mevsimsel ve organik yemek yemenin toplumumuz için çok daha az maliyetli olduğunu hatırlamak önemlidir. Sadece mevsimlik yerel ürünler tedarik ederek ve elimizden gelen her şeyi kendi bahçemizde yetiştirerek ekonomik maliyetleri düşürebiliriz.[19]

Yerel üreticilere ekonomik olarak destek vermek kırsal kalkınma açısından da son derece önemlidir. Birçok yerel üretici meyve, sebze ve et ürünlerini tanıtmak için kampanyalar oluşturmak üzere restoran işletmecileri ile çalışmaya isteklidir. Ayrıca müşteriler de artık gittikleri restoranda yerel, organik ve mevsiminde tedarik edilmiş gıdalar görmek istiyorlar. Restoranınız, yıl boyunca mevsimlik meyve ve sebzelerden yararlanarak benzersiz bir konum elde edebilir. Taze ve yerel yiyecekler dünyanın dört bir yanından gönderilen yiyeceklerden daha lezzetli, daha ucuz ve daha iyi beslenme sağlıyor.[20]

Özellikle yerel ürünleri tercih ederek, çevresel açıdan gıdaların karbon ayak izinin azalmasına yardımcı olabilir, olumsuz iklim değişikliklerinin azaltılmasına katkı sağlayabilirsiniz. Yerel üreticiler ile çalışırken karbon ayak izi ile birlikte üretim süreçlerinin de karbon salınımı açısından çevreye olumsuz etki yaratmaması önemlidir.

Gıdanın Karbon Ayak İzi nedir?

Gıdaların çevreye, hayvan refahına,onu üreten üretici veya çiftçiye ve halk sağlığına etkisi vardır. Gıda karbon ayak izi, çiftlikten veya tarladan tabağa gelene kadar gereken her adımın sonucudur. Bu işlemlerin çoğu tüketicilere görünmez.

Gıdanın karbon ayak izi gıda maddelerinin yaşam döngüsündeki çeşitli aşamalardan kaynaklanır:

- Üretim – gıda üretmek veya yetiştirmek için kullanılan gübreler, böcek ilaçları, hayvan yemi, su ve diğer malzemeler (elektrik gibi)
- İşleme – mahsullerin hasat edilmesi, hayvanların sevk edilmesi veya süt ürünleri gibi ikincil gıdaların yaratılmasında kullanılan enerji
- Taşıma – Çiftliklerden işleme tesislerine, ardından perakende birimlerine ve son olarak mağazalardan evinize kadar olan süreci içerir.

Sığır eti, tavuk ve yumurta gibi hayvansal ürünler ve bitkisel ürünler de dahil olmak üzere endüstriyel gıda üretimi, toprağımıza, havamıza ve suyumuza olduğu kadar işçiler ve çevredeki topluluklara da büyük zarar verir.[21]

Mevsiminde, yerel sebzeleri tercih ederek, tabağınızın “karbon ayak izini” azaltabilirsiniz.

Bir tabağın ortalama karbon ayak izinin öğün başına 2040 g CO_2 veya araba ile gidilen 15 km eş değerinde olduğu unutulmamalıdır ki bu oldukça yüksektir. Sürdürülebilir bir gelişim benimsemenin en ideal yolu öğün başına 2200 g CO_2'yi aşmamaktır. Bir tabağın karbon ayak izini azaltmak için birçok çözüm mevcuttur.

BİTKİSEL ÜRÜNLERİ TERCİH ETMEK

Daha az hayvansal protein önermek ve daha düşük çevresel etkiye sahip beyaz etleri tercih etmek.

SEZONLUK ÜRÜNLERİ TERCİH ETMEK

En iyi lezzet ve olgunluğa ve en iyi fiyata sahip ürünlerin güvencesi ile menüyü her sezon yenilemek.

YEREL ÜRÜNLERİ DESTEKLEMEK

Müşterilere karşı şeffaf olurken aynı zamanda bölgede ekonomik değer yaratmak amacıyla ürün temininde lokal tarım ve hayvancılık yapan çiftçilerin, kooperatiflerin ürünlerini tercih etmek.[22]

KENDİ ARA ÜRÜNLERİNİ ÜRET VE KULLAN

Restoran işletmeleri eğer imkanları ve kapasiteleri var ise kremasını, tüm hamur işlerini, ekmeğini, yoğurdunu, ketçap, mayonezini ve tüm soslarını kendi restoranlarında üreterek hem ambalaj atıklarını azaltabilir hem de (katkısız ve koruyucusuz olmak kaydıyla) kendi ürünlerini müşterilerine sunarak sağlıklı besinlerle müşterilerini buluşturabilir. Tüm bunların sonucunda kendi restoranının karbon ayak izinin azalmasına destek olabilir.

• İzlenebilir, şeffaf tedarik zinciri sunan ürünleri kullanın

Şeffaf gıda tedarik zinciri; gıda tedariği, yemeğin malzemeleri, beslenme değerleri, alerji endişeleri ile sosyal ve ekolojik etkiler konusunda müşterilere karşı açık ve dürüst olma sürecidir.

Sağlıklı beslenme trendi ve ekolojik kaygıların artmasına paralel olarak bilinçli müşteriler, ürünlerin tabaklarına gelene kadar geçirdiği yolculuk hakkında detaylı bilgi sahibi olmak istiyor.

Şeffaflık, restoranınız ve müşterileriniz arasında daha kişisel bir bağlantı oluşturur. Daha dürüst olarak algılanan bir restoran daha insani kabul edilir. Müşterilerinize güven vermek, beraberinde bağlılığı ve sadakati getirir.

Gıdanın nereden temin edildiği ve bileşenlerin ne olduğu hakkında net bilgiler (örneğin, balık ise geldiği deniz veya su kaynağı, hasat edilme tarihi; et ise yetiştiği çiftlik, kesildiği mezbaha, kulak küpe numarası, son kullanma tarihi; meyve/sebze ise yetiştiği yer, sahip olduğu sertifika, analiz ve denetim sonuçları gibi) tüketicinin güvenini oluşturur ve gıdanın sağlıklı ve taze olduğu bilincini artırır. Aynı zamanda satışları da artırır.

Bu amaçla müşterilerinizin tabağına gelen ürünün yaşam döngüsü boyunca izlenilebilir olmasını sağlayacak ürün ve tedarikçileri tercih etmelisiniz. Konuklarınız ürünler hakkında bilgi isterse, sunduğunuz yemeğin malzemeleri ve menşei hakkında daha detaylı bilgi sağlamak için kaynakları hazır bulundurmalısınız.[23]

• Sürdürülebilir balıkçılığa önem verin

İnsanlık için önemli besin kaynağı ve restoranların önemli bir girdisi olan balığın sürdürülebilirliği, aşırı avlanma nedeniyle risk altında. Su ürünlerini sürdürülebilir kaynaklardan tedarik edip tüketmeye başlamazsak, balıkçılığın 2050 yılına kadar yok olması bekleniyor. Bu durum aşırı avlanma, yanlış avlanma ve hatalı balıkçılık yönetimi gibi çeşitli sorunlardan kaynaklanmaktadır. Balık türlerinin %57'si tamamen tüketilmiştir. Balıkların üreme hızı ile aynı oranda yakalanması ve tüketim artışı aşırı avlanmaya yol açmaktadır. Denizlerimizin iyileşmesi için herkesin, özellikle de restoran karar vericilerinin, daha sürdürülebilir su ürünleri seçimleri yapmaya kararlı olması önemlidir. Balık türlerinin neslinin devamı için, av ve boy yasaklarına uyulmalı, doğaya saygılı şekilde doğru metotlarla balıkçılık yapılmalıdır. Restoranlar sürdürülebilirlik sertifikalarına sahip su ürünlerini tercih etmelidir.

Su Ürünleri Alanındaki Sürdürülebilirlik Sertifikaları

- Global GAP:

Global Gap Su Ürünleri Standardı, çiftlikten, üreticilere ve perakendecilere kadar bütün üretim ve tedarik halkası boyunca ürününüzün durumunu belirleyerek şeffaflığını ve bütünlüğünü yüksek seviyede tutar. Standart; gıda güvenliği, hayvan refahı, işçi, iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve ekolojik bakım, yasal uygunluk prensiplerini belirler. Global GAP Su Ürünleri Standardı su ürünleri modülü kabuklular, yumuşakçalar ve bütün yüzgeçli türler için geçerlidir.[24]

- ASC/MSC:

ASC (Aquaculture Stewardship Council) ve MSC (Marine Stewardship Council) standardı ile balıkçılık yapılan tatlı su ve deniz ürünleri belgelendirilir. ASC ve MSC standardı balıkçılık ve balık yetiştiriciliği sektöründe dünyada su ve deniz ürünleri rezervinin korunmasını amaçlayan en iyi uygulamalar arasında yer alır.

ASC ve MSC'nin birincil sorumluluğu ve hedefi sorumlu deniz ve su ürünü yetiştiriciliği ile deniz ürünleri avcılığı (balıkçılık) için global standartları yönetmek ve oluşturmaktır. ASC ve MSC belgelendirme programları küresel çapta yetiştiricilik ve balıkçılık için zincir standartlarının oluşturulmasını sağlar. Yetiştiricilik yapılan su ürünleri ASC etiketi ile avcılığı yapılan deniz ürünleri ise MSC standardına uygun olarak etiketlenir ve bu doğrultuda izlenebilirliği sağlanır.

- FOS:

Friend of the Sea (FOS) Sertifikasyonu, su ürünlerinin sorumlu ve sürdürülebilir bir şekilde yönetildiğine dair kamuoyuna güvence vermek için alınmaktadır.

Deniz balıkçılığında, sağlıklı balık stoklarından elde edilen ve deniz üzerinde olumsuz etkisi olmayan yöntemlerle avlanan ürünler belgelendirilebilmektedir.

Çiftlik balıkçılığında ise, su ürünleri çevresel etki açısından önceden değerlendirilmiş alanlarda yetiştirilmeli, büyüme hormonu veya zehirli boya kullanılmamalıdır. Su, enerji ve atık yönetimi yerinde olmalıdır. Ayrıca kullanılan yem, FOS onaylı kaynaklardan sağlanmalı ve sürdürülebilirliği onaylanmalıdır.

Müşterilerinize ne tür balık sunduğunuzu bildirin. Sürdürülebilir su ürünleri servis ediyorsanız, müşterileriniz bilmek ister. Su ürünlerinizin, nereden geldikleri, nasıl yakalandıkları, hangi tür sürdürülebilirlik sertifikalarına sahip oldukları vb. hakkında bilgi sağlayın. Bu, sürdürülebilir balıkçılığa ilişkin farkındalığı artıracak ve aynı zamanda müşterilerinizin yaptığınız iyi işler hakkında bilgi sahibi olmasını sağlayacaktır.[25]

• Hayvan refahına önem verin, kafessiz tavuk yumurtası kullanın

- Hayvan Refahı

Hayvansal gıdaların; sağlıklı, güvenli, doğaya ve hayvan haklarına saygılı bir şekilde sunulması tüketicilerin öncelikleri arasında yer almaktadır. Hayvanların güvenli ve sağlıklı koşullarda refah içerisinde yetiştiği ortamlarda;

- Hayvanlar yeterli ve dengeli beslenir,
- Uygun havalandırma ve barınma şartları sağlanır,
- Doğal hayatlarına özgü davranışlar sergileyebilir,
- Aynı türden hayvanlarla bir arada bulunur,
- Kötü muameleye maruz kalmayacak ortamlarda yetiştirilir,
- Düzenli veteriner kontrolü yapılır.

Restoran menülerinde sıkça yer alan kırmızı et ve kanatlı eti tedariğinizde bu şartların sağlandığı ürünleri tercih etmek sorumlu ve duyarlı bir restoran olmanın önemli kriterlerinden biridir.

Bununla birlikte çiftlik balıklarında hayvan refahının sağlanması da önemlidir. Sürdürülebilir balık çiftliklerinden gelen balıkları tercih ederek özellikle kafeslerde balık stok yoğunluğu ile hayvan refahına; bu çiftliklerin birbiri arasında optimum uzaklık sağlanması gibi kriterler ile de çevreye duyarlılık sağlamış olursunuz.

Daha detaylı bilgi için FOS sitesini ziyaret edebilirsiniz:
https://friendofthesea.org/

- Kafessiz yumurta

Endüstriyel kafes sistemleri yerine kümes içinde serbestçe yetiştirilen tavukların yumurtaları, kafessiz tavuk yumurtasıdır. Kafessiz ortamda tavuklara yeterli alan ve beslenme alt yapısı sağlanarak yetiştirme yapılır. Hayvan refahının yüksek olduğu bu koşullarda yetiştirilen tavukların bağışıklık sistemleri de daha güçlü olur. Güçlü bağışıklık sistemine sahip olan tavuklarda antibiyotikli yem kullanımına gerek kalmaz veya kafes sistemine kıyasla çok daha az kullanılır. Tavuklar rahatça gezinip kanat çırpabilir, ayakları toprağa basar, rahatça tüneyip uyuyabilir, konforlu ve güvenli bir ortamda yumurtlayabilir ve temizlenebilir. Böylelikle yumurtalarında selenyum miktarı da yüksek olur.

Sürdürülebilir bir restoran olarak menülerinizde kafessiz ortamda serbestçe gezinen antibiyotiksiz, sağlıklı ve mutlu tavukların yumurtalarını tercih edip; bu tercihinizi tüketicilerinizle menünüze koyacağınız küçük bilgilendirme notları veya sembollerle paylaşabilirsiniz.

• Sürdürülebilir Kaynaklardan Bitkisel Yağ ve Soya Kullanımı

- Zeytinyağı

Zeytinyağı yenilebilen bitkisel yağlar arasında en safıdır. Kelimenin gerçek anlamıyla bir "meyve suyudur". Sırf bu özelliğiyle bile ısıl ve kimyasal işlemler ile dönüştürülen tüm diğer bitki ve tohum yağlarından ayrılır. Zeytinin doğduğu topraklarda 4000 yıldır zeytini işleyen kadim coğrafyanın temsilcileri olan restoran işletmelerinin mutfaklarında öncelikle bulundukları bölgenin ürünü olan bir yağı kullanıyor olmaları önemlidir. Oleik asit oranı açısından (%85'e varan) en zengin yağ olan zeytinyağının kalitesi ile doğru orantılı olarak artan anti-oksidan değerleri, (bio-aktif polifenoller) Tokoferol, D vitamini bileşenleri, OleoChantal oranı ve tüm bunlara ek olarak zeytinyağının tat ve aroma karakterleri onu özel kılmakta. Sadece sağlık açısından konuya yaklaştığımızda zeytinyağı tercihi her zaman ayçiçek, mısır, fındık, soya , kolza vb. yağların önünde yer almaktadır. En sağlıklı bitkisel yağ olan zeytinyağı tüketimini ana vatanı olan Türkiye'de artırmak sürdürülebilir restoran işletmesinin önceliklerden biri olmalıdır.

Dünyada mutfak kültüründe "Zeytinyağlı Yemekler" kategorisine sahip tek coğrafyanın temsilcileri olan ülkemiz restoranları eğer menüye bu başlık altında zeytinyağlı yemek koyuyor iseler, bu yemeklerde mutlaka zeytinyağı kullanmalıdırlar.

- Palm Yağı

Palm yağı, dünya genelinde toplam bitkisel yağ tüketiminin üçte birinden fazlasını oluşturan en önemli ve en yüksek verimli bitki yağıdır. Dünya çapında palm yağı üretimi 1995'te 15 milyon tondan 2017'de 66 milyon tona yükseldi.
Sadece gıda, deterjan, kozmetik ve bakım ürünlerinde bir bileşen olmakla kalmaz, aynı zamanda güç ve ısı üretmek için hammadde ve biyoyakıt olarak da kullanılır.

Şu anda dünya çapında 17 milyon hektardan fazla alanda yaklaşık 78 milyon ton palm yağı ve palm çekirdeği yağı üretilmektedir. Üstelik bu rakamlar daha da artmaya devam ediyor. Palm yağına yönelik artan küresel talep, palm ağacı tarımı arazileri için büyük tropikal orman alanlarının temizlenmesine yol açıyor. Başlıca büyüyen bölgeler arasında yer alan Endonezya ve Malezya'da hasat edilen alan 1990'dan bu yana altı kat artmıştır. Endonezya, 11 milyon hektarlık ekim alanıyla bölge bazında en büyük palm yağı üreticisidir. Tropikal ormanların yok edilmesi, küresel iklim değişikliğine önemli ölçüde neden olur. Dünyadaki sera gazı emisyonlarının yaklaşık %20'sini oluşturmaktadır. Ek olarak, geniş alanları tek bir ürün türüne bırakmak, çok sayıda hayvan ve bitki türünün yaşam alanlarını yok eder ve biyolojik çeşitliliği tehdit eder. Bununla birlikte, aynı zamanda, palm yağı birçok ülkedeki küçük çiftçiler için geçim kaynağı sağlar ve gıda maddesi olarak çok az uygulanabilir alternatifi vardır.

Yaklaşık %30'luk pazar payı ile palm yağı, dünya çapında en çok kullanılan bitkisel yağdır. Gelişmiş pazarlarda tüm paketlenmiş gıdaların, kişisel bakım ve temizlik ürünlerinin yaklaşık yarısında kullanılır.

RSPO (Round Table on Sustainable Palm Oil- Sürdürülebilir Palm Yağı Yuvarlak Masası)

Palm yağı üretimindeki artış ile palm ağacı yetiştiriciliğinin sürdürülebilirliği ve palm yağı üretiminin yerel halk üzerindeki etkileri giderek artan bir endişe haline geldi. Bu endişelere tepki olarak bir grup paydaş ve sivil toplum kuruluşları, sorumlu palm ağacı ekim yönetimi için bir model sağlamak adına 2004 yılında Sürdürülebilir Palm Yağı Yuvarlak Masası Birliğini (RSPO) oluşturdu. Kar amacı gütmeyen dernek, palm yağı endüstrisinin yedi sektöründen paydaşları birleştirir: yetiştiriciler, işleyiciler veya tüccarlar, tüketim malları üreticileri, perakendeciler, bankalar ve yatırımcılar, çevre ve doğa koruma STK'ları ve sosyal veya kalkınma STK'ları. RSPO, sürdürülebilir palm yağı için küresel standartlar geliştirmeyi ve uygulamayı amaçlamaktadır. Palm yağı içerikli malzemelerinizin RSPO standartlarına karşı belgelendirilmiş olması, paydaşlarınıza ve müşterilerinize standardı anladığınızı ve kabul ettiğinizi kanıtlar ve rekabet üstünlüğü sağlar.

- Soya

Soya çok yönlüdür, bu da onu hem gıda hem de gıda dışı ürünler için ideal bir içerik haline getirir. Soya ürünleri veya türevleri, tahıllar, bisküviler, peynirler, kekler, erişte, hamur işleri, çorbalar ve ezmeler dahil olmak üzere işlenmiş gıdaların yaklaşık %60'ında kullanılmaktadır. Dünya soya üretiminin yaklaşık %80'i ise et üretim endüstrisi için çiftlik hayvanlarının (özellikle inek, domuz eti, somon ve tavuk) beslenmesinde kullanılmaktadır. Önümüzdeki yıllarda, dünyanın yılda 70 ila 80 milyon metrik ton ilave soya fasulyesi tüketmesi bekleniyor. Özellikle Çin ve Hindistan'da tüketim hızla artıyor. Talepteki bu artış, sorunun aciliyetini artırmakta ve küresel ekonomiyi hızlı ve verimli hareket etmeye zorlamaktadır. Soya, ormansızlaşmadan sorumlu olan tarımsal ürünlerden biridir. Soya kullanımındaki artış, Güney Amerika'daki Amazon ve Cerrado gibi ekosistemlerin ormansızlaşmasına ve bozulmasına neden olmaktadır. Soya ayrıca çevre sorunları ve su kirliliği, toprak çatışmaları, insan hakları ihlali, yerel gıda tedarikinin

tehlikeye atılması ve güvenli olmayan çalışma koşulları gibi sosyal sorunlarla ilişkilendirilmiş bir mahsuldür. Soya fasulyesi yetiştirmek için yeni tarım arazilerinin açılması, özellikle Brezilya'nın Cerrado bölgesinde yerli halkla şiddetli çatışmalara yol açmaktadır. Çiftçi aileler arazilerini büyük ölçekli soya üreticilerine sattığı için soya tarlaları da yerel ekonomiyi etkilemekte ve işsizliğe neden olmaktadır.

Soya, birçok gıda ve gıda dışı üründe bir bileşendir ve genelde hayvan yemi olarak kullanılır. İşinizi sorumlu ve sürdürülebilir bir şekilde yürütmek için, kullandığınız tüm soyanın ormansızlaşmaya katkıda bulunmayan yerlerden temin edilmesini sağlamak önemlidir. Bu nedenle soya içeren ürünler doğrulanmış, sıfır ormansızlaşmanın olduğu alanlardan elde edilmelidir. Bunu sağlamak için bu ürünlerde yer alan soya, RTRS (Round Table on Responsible Soy –Sorumlu Soya Yuvarlak Masası) sertifikalı sürdürülebilir kaynaklardan temin edilmelidir.

RTRS (Round Table on Responsible Soy –Sorumlu Soya Yuvarlak Masası)

2006 yılında İsviçre'nin Zürih şehrinde kurulan RTRS - Sorumlu Soya Yuvarlak Masası Derneği, üretim, ticaret ve sorumlu soya kullanımının büyümesini teşvik eden, kar amacı gütmeyen bir kuruluştur. Üretimden tüketime kadar soya değer zincirinde yer alan ve bununla ilgili olanlarla iş birliği içinde çalışır. Soyanın sorumlu üretimini, işlenmesini ve ticaretini küresel düzeyde teşvik etmektedir. Bunun için sorumlu soya konusunda çok paydaşlı diyalog için küresel bir platform oluşturur ve küresel bir sertifika standardını geliştirir, uygular ve doğrulayarak yapar.

- **Sosyal uygunluk sağlayan tedarikçileri tercih edin**

Malzemelerinizin kalitesi kadar onların üretiminde yer alan iş gücünün de insana yakışır, asgari yasal çalışma koşulları sağlanmış bir tedarik zincirinizden gelmiş olması tüketiciler için önemlidir. Sosyal uygunluk ve adil ticaret kurallarının uygulandığından emin olmak için tedarikçilerinizin tedarik zincirini sizlerle şeffaflıkla paylaşmasını ve sosyal uygunluk performansını ortaya koyan sertifika programlarına sahip olmasını talep edin.

Önde Gelen Sosyal Uygunluk Standartları

1. Amfori BSCI

Amfori Business Social Compliance Initiative (Amfori BSCI) 2003 yılında kurulmuş Brüksel merkezli bir kuruluştur. İş dünyası değer zincirindeki, sosyal standartları iyileştirmek için oluşturulmuş bir programdır. Kuruluş, ticari işletmelere davranış kuralları benimsetmenin yanı sıra sistematik bir izleme ve yeterlilik sistemi ile bunu takip etme seçeneği de sunmaktadır.

BSCI web sitesine göre, BSCI programı “asgari gereklilikleri kontrol etmek ve iyileştirmek için ortak bir denetim sistemi ayrıca eğitim ve öğretim önlemlerini içeren bütünsel bir sistem”dir.

BSCI'nın, üç temel ayağı bulunmaktadır:

1. BSCI Davranış Kuralları’nın uygulanma derecesini kontrol etmek için üretim tesislerinin ve çiftliklerin denetimi.
2. Tüm katılımcıları ve tedarikçileri, BSCI Davranış Kuralları’nda yer alan sosyal gereksinimleri anlamaları, uygulamaları ve iyileştirmeleri için eğitmek.
3. Çalışma koşullarının sürdürülebilir iyileştirilmesini sınırlayan siyasi, ekonomik ve kültürel çerçeve koşullarını etkilemek için paydaşlarla sürekli iletişim halinde olmak.

Daha detaylı bilgi için web sitesini ziyaret edebilirsiniz:
https://www.amfori.org/

BSCI üyesi markalar veya firmalar, tedarikçi seçimlerinde BSCI platformunu kullanarak tedarik zincirinde yer alan tedarikçilerinin sosyal uygunluk performansını izleyebilmektedirler.

2. Sedex

Sedex/Smeta küresel tedarik zincirinde sorumlu ve etik iş uygulamalarını yaygınlaştırmaya odaklanmış, kar amacı gütmeyen bir organizasyondur. Sedex, tedarik zincirinde olan kuruluşların etik ticaret konusunda gelişmesini hedefleyen bir ticaret topluluğudur. Katılımcı firmalar, Sedex sistemine girerek çalışmalara katılabilir ve üyelerle irtibata geçebilirler. Etik sosyal uygunluk denetimlerine giren firmaların denetim raporları diğer üye firmalara da açıktır ve görüntülenebilmektedir. Üye firmalar, tedarikçi seçimlerinde Sedex platformunu kullanarak tedarikçilerinin sosyal uygunluk performansını izleyebilmektedirler.

Daha detaylı bilgi için web sitesini ziyaret edebilirsiniz:
https://www.sedex.com/

3. Fairtrade

Amaç: Adil Ticaret ile adil şartlarda üretilen ürünlere verilen kalite belgesi ile üretim aşamasında yer alan işçilerin sosyal uygunluk koşulları altında çalışmasını sağlamak.

- Bilinçli tüketici felsefesini ve çevreye zarar verilmemesi ile tüketicilerin sağlığının korunması benimser.
- Üretici kesime destek vermeyi ve sürdürülebilirliği özendirmeyi amaçlar.
- Fairtrade işareti, bir üründeki bileşenler uluslararası Fairtrade Standartlarını karşıladığında kullanılır.
- Fairtrade Standardı; ürün imalatı yapan firmalar ile çiftçilere destek sağlanması çerçevesinde ele alınan standartlar ve hükümlerde çalışma yapmaktadır.

Fairtrade Standardı kapsamı; Farklı imalatçı kuruluşları kabul eden çeşitli Fairtrade Standartları vardır. Standart, kooperatifler veya işletmeler ile beraber küçük çaplı çiftçiler açısından geçerli olmaktadır.

- Dünyada en fazla tüketilen ürünlerden olan kahve, en önemli Fairtrade ürünlerinden bir tanesi.
- Sosyal ve çevresel standartlar ile birlikte üretici kesime daha fazla ödeme yapılmasını hedefler. Özellikle, gelişmekte olan ülkelerden gelişmiş ülkelere gerçekleşen ihracatlarda el işleri, kakao, kahve, çay ve daha pek çok ürüne yoğunlaşmıştır.

Peki, Fairtrade kapsamındaki ürünler nelerdir?

Muz, kakao, kahve, çiçek, şeker, çay, baharatlar, bal, fındık, şarap, pirinç, diğer meyveler ve sebzeler, pamuk ve tekstil ürünleri

4. UTZ

UTZ, sürdürülebilir çiftçilik için bir program ve etikettir. UTZ Programı sayesinde çiftçiler daha iyi mahsuller yetiştirir, daha fazla gelir elde eder ve çevreyi koruyup, dünyanın doğal kaynaklarını güvence altına alarak daha iyi fırsatlar yaratırlar. UTZ, kahve ve kakao konusunda dünyadaki en büyük programdır.

Tüm UTZ sertifikalı kahve, çay, kakao ve fındık, UTZ standardına göre üretilir. Standartlar:

1. Sosyal Uygunluk(yetiştirme ve hasat sürecini kapsar)
2. Gözetim Zinciri (çiftlikten çıktıkları andan raflara geldikleri ana kadar olan zamanı kapsar.)

- Kahve

Günümüz tüketicileri, kahvelerinin sorumlu bir şekilde, insanlara ve çevreye özen gösterilerek üretilmesini talep ediyor. Aynı zamanda, güzel tat, kalite ve fiyat beklentisi var. Çiftçiler, kavurucular ve perakendeciler dahil olmak üzere sektördeki kilit oyuncularla birlikte UTZ, sürdürülebilir, uygulanabilir bir kahve pazarı yaratmaya kararlı. Bunu da, hem üreticilerin hem de pazarların ihtiyaçlarını karşılayan daha sorumlu kahve üretimi için verimli bir sertifika ve izlenebilirlik programı aracılığıyla sağlıyor.

- Kakao

Amaç, hem üreticilerin hem de pazarların ihtiyaçlarını karşılayan, sosyal ve çevresel açıdan sorumlu kakao üretimi için etkili sertifikasyon ve izlenebilirlik araçlarıyla verimli bir sürdürülebilirlik programı oluşturmaktır.

- Çay

Çay üreticileri UTZ sertifikası alarak, daha verimli tarım yapmak, işçilerini ve çevreyi korumak ve daha sürdürülebilir bir gelir elde etmek için yeni teknikler öğrenmekteler.

- Fındık

Fındık sektöründeki sürdürülebilirlik sorunlarına yanıt verebilmek, ürünlerinde daha sürdürülebilir malzemeler kullanmak isteyen şekerleme şirketleri için de doğal olarak bir sonraki adım sertifikasyon.

Fındık sektöründe karşılaşılan temel zorluklardan biri de, fındık hasadı yapan işçilerle ilgili sosyal sorunlardır. Bu sorunlar arasında çocuk işçi çalıştırılması, kötü barınma koşulları, etnisite, yasa dışı işçi çalıştırılması ve resmi sözleşmeler bulunmaması yer alır.

Türkiye'deki ortalama verimlilik fındık yetiştirilen diğer bölgelere göre daha düşüktür ve farklı üretim bölgeleri arasında önemli verim farklılıkları vardır.

UTZ Fındık Programı ile 2015 yılında Türkiye'de ilk sertifikalı fındıklar üretildi, program üyelerine satıldı ve 2016 yılında perakendecilerin raflarında yerini aldı.

5. The Rainforest Alliance

Rainforest Alliance simgeli tarım ürünleri, ürünün veya belirtilen içeriğin Rainforest Alliance Sürdürülebilir Tarım Standardı ve / veya UTZ Davranış Kuralları'na göre sertifikalı çiftliklerde yetiştirildiği anlamına gelir. Otlar ve baharatlar için de geçerlidir.

12 SORUMLU ÜRETİM VE TÜKETİM

13 İKLİM EYLEMİ

2. Sürdürülebilir Dayanıklı Ürün ve Yapı Malzemeleri

Sürdürülebilir Restoran kriterlerinden biri de sürdürülebilir malzeme ve ekipman kullanımıdır. Malzeme ve ekipmanın sürdürülebilir olabilmesi için 5 kriter vardır.

• Sürdürülebilir Dayanıklı Ürün ve Yapı Malzemeleri Kriterleri

a. Yerel Malzemeler

Yerelleşmek, sürdürülebilir malzemeleri seçmek için önemli bir ilk adımdır. Yerel kaynaklı malzeme ve ekipmanların kullanılması nakliyeyi ve bununla birlikte malzemenin nakliyesi ile ortaya çıkan çevresel etkiyi azaltır.

b. Geri Dönüştürülebilir (Recyclable) Malzemeler

Geri dönüştürülebilir yapı malzemelerini seçmenin iki ayrı adımı vardır.

Birinci adım, hangi malzemelerin geri dönüştürülebilir malzemeler olduğu konusunda araştırma yapmaktır. Birçok farklı türde malzeme geri dönüştürülebilir. Beton, çelik, plastik, ahşap ve hatta tuğlaların tümü geri dönüştürülebilir. Kırık cam ve bazı plastikler gibi geri dönüştürülemeyen birkaç malzeme vardır. Bu malzemeleri azaltmak ve geri dönüştürülebilen malzemeleri kullanmaya odaklanmak birinci adımdır.

İkinci adım, bu malzemelerin geri dönüştürme sürecini fiilen uygulamaktır. Beton veya çelik gibi büyük miktarlardaki inşaat malzemeleri bulunduğunuz şehirde veya bölgede geri dönüşüm tesisi olmamasından dolayı geri dönüştürülemeyebilir. Bu nedenle önceden bu malzemelerin geri dönüştürülebileceği yerlere bakın ve nasıl depolanacağı ve geri dönüşüm tesisine nasıl gönderileceği konusunda bir plan hazırlayın. Geri dönüştürülebilir malzemeler gerçekten geri dönüştürülürse faydalıdır.

c. Geri dönüştürülmüş (Recycled) içerik

Aynı zamanda, geri dönüştürülmüş ürünlerden yapılmış malzemeleri seçmek gereklidir. Plastik, çeşitli inşaat malzemelerine tekrar dönüştürülebilen bir malzemedir.

Çatı kiremitleri, çitler ve halınıza kadar, geri dönüştürülmüş malzemeden yapılmış ürünleri tedarik etmek, sürdürülebilir restoran uygulaması için harika bir yoldur.

Plastik torbalardan yapılmış briketler, şarap mantarlarından yapılmış fayanslar ve hatta mantarlardan yapılmış duvarlar, bugün piyasada bulunan büyüleyici geri dönüştürülmüş yapı malzemelerinin üç örneğidir.

d. Dayanıklılık

Ne kadar güçlü, yapı malzemesi seçerseniz, restoranınız o kadar uzun süre dayanır. Ne kadar uzun dayanırsa, gelecekte onu yenilemek veya onarmak için o kadar az malzeme gerekir. “Azaltma”, geri dönüşüm hiyerarşisinin ilk adımıdır ve dayanıklı malzemelerin seçilmesi bunun önemli bir parçasıdır.

e. Sorumlu Kaynaklardan Üretilmiş Malzeme

Sürdürülebilir malzeme ve ekipman seçmenin son yolu, malzemenin nerede ve nasıl oluşturulduğunu araştırmaktır. Aynı zamanda çevre dostu süreçler uygulayan tedarikçilerin seçilmesi, malzemelerinizin çevre dostu bir yaşam döngüsüne sahip olduğu anlamına gelir. Artık günümüzde birçok restoran, çevre uygulamalarını rakiplerinden farklılaşmak ve çevreci girişimlerinin iletişimini yapmak için kullanır.

Sorumlu kaynaklardan üretilen malzemeler, yenilenebilir enerji kaynaklarını kullanmayı, toksik olmayan malzemeleri seçmeyi ve üretimin yan ürünlerinin çevre dostu bir şekilde bertaraf edilmesini içerir.[26]

• Bir Restoran Neden Sürdürülebilir Yapı Malzemeleri Kullanmalı?

Sürdürülebilirlik bir şeyi kalıcı kılmak içindir. Sürdürülebilir yapı malzemeleri kullanmanın amacı, uzun ömürlü bir bina inşa etmektir. Daha uzun ömürlü bir bina, daha düşük bakım maliyetleri ve daha az bakım anlamına gelir. Peki sürdürülebilir bir bina için ne tür malzemeler kullanılıyor: Düşük akışlı sıhhi tesisat malzemeleri, dayanıklı bambu ve mantar döşeme, güneş panelleri, doğal elyaf yün halılar, beton döşeme ve duvarlar, geri kazanılmış ahşap ve metal çatı ile dış cephe kaplaması bunlardan sadece birkaçı. Bugün geldiğimiz noktada çok sayıda dayanıklı yapı malzemesi var, öyleyse neden kullanmayalım? Dünyayı biraz daha yeşil yapabilir ve yeşili koruyabiliriz.

- Gelişmiş yapı iskeleti teknikleri genellikle "yeşil" bina inşa edenler tarafından kullanılır. Esasen, daha az ahşap kullanan bir tekniktir. Bu tekniği restoranlarda kullanmak için aslında pek çok neden var: Gelişmiş yapı iskeleti kullanmak daha az malzeme ve işçilik maliyeti demektir, binaların enerji performansını iyileştirir, daha dayanıklı, sağlam bir bina elde edilir.

- Restoranınızda sürdürülebilir yapı malzemeleri kullanarak, uzun vadede enerji tasarrufu sağlayarak maliyet açısından tasarruf edeceksiniz. Bu, iki şekilde olur: **Birincisi,** sürdürülebilir malzemeler kullanarak daha büyük ölçekte enerji tasarrufu sağlarsınız. **İkincisi,** düşük akışlı tuvaletler, daha iyi yalıtım sağlayan yeşil yalıtım malzemeleri, çevre dostu ısıtma sistemleri, isteğe bağlı su ısıtıcıları ve programlanabilir termostatlar gibi daha verimli malzemeler kullanarak restoranınızın enerjisini koruyabilirsiniz. Tüm bu verimlilik, hem mali açıdan tasarruf etmenize hem de dünyanın kaynaklarına yardım etmenize olanak sağlar.

- Sürdürülebilir bir şekilde inşa edilmiş yeşil restoranlar daha sağlıklı ve daha konforludur. Sürdürülebilir yapı malzemeleri, kanserojen, VOC'ler (Uçucu Organik Bileşikler) gibi toksinleri çok daha az miktarda yayar. Ortamın hava kalitesini iyileştiren çok sayıda malzeme vardır. Bunlar, doğal yün halılar, iç mekana ferahlatıcı dış hava getiren hava sistemleri, küf oluşumunu engelleyen yalıtım ve toksik yapıştırıcı içermeyen laminatlar gibi malzemelerdir.

- Pek çok sürdürülebilir yapı malzemesi, geri kazanılmış veya geri dönüştürülmüş malzemeler kullanır. Ürünleri ne kadar çok tekrar kullanırsak, yeni ürünleri o kadar az alır ve dünya kaynaklarını o kadar az tüketmiş oluruz. Açıkça %100 sürdürülebilir malzemelerle inşa edilmiş bir restoranınız olmasa da, sürdürülebilir yapı malzemelerini kullanarak kişisel karbon ayak izimizi azaltabileceğimizi bilmek gerekir.

- Yerel ürünler son derece sürdürülebilirdirler çünkü dünyanın her yerindeki ürünlerin taşınması için harcanan maliyeti ve enerji tüketimini ortadan kaldırırlar. Restoranınız için yerel olarak üretilmiş ürünler satın alırsanız, hem mali açıdan tasarruf edersiniz hem de yerel ekonomiye destek olursunuz.

- Sürdürülebilir restoranınızı ahşap kullanarak şık bir hale dönüştürmeniz mümkün! Sürdürülebilir kaynaklardan elde edilmiş ahşap kullanmak önemlidir. Yıkılmak üzere olan eski binalardan ahşabı geri kazanarak çok şık hale getiren çok sayıda üretici vardır, siz de bu tür geri dönüştürülmüş ahşap malzeme kullanarak restoranınızı hem şık hem de sürdürülebilir bir restoran haline getirebilirsiniz. Aynı zamanda bir çok ağacı da kurtarırsınız! Ayrıca, bambu gibi ahşap ürünler, çevreye daha az zarar veren ve sürdürülebilir bir şekilde hasat edilebilen ve aynı zamanda hızlı büyüyen ürünler oldukları için son derece sürdürülebilir ve çevre dostu ürünlerdir.[27]

• Sürdürülebilir Malzeme ve Ekipman Kullanmanın Faydaları

Sürdürülebilir malzeme ve ekipman kullanan bir restoran atıkları azaltma, malzemeleri geri dönüştürme ve yeşil bir restoran olmayı sürdürme sürecinin tamamına devam ederken ve aynı zamanda çalışma ortamını daha sağlıklı hale getirirken, paradan ve enerjiden de tasarruf edebilir.

Restoranlar, sürdürülebilir malzeme ve ekipman kullandıklarını LEED (Leadership in Energy and Environmental Design / Enerji ve Çevre Dostu Tasarımda Liderlik) sertifikası alarak kanıtlayabilirler. LEED sertifikası, Green Building Council tarafından verilen ve birçok kriteri olan kapsamlı bir sertifikadır. Kaynakçadaki linkten LEED sertifikası almaya hak kazanmış binalara göz atabilirsiniz.[28]

LEED Sertifikasına sahip olarak, su verimliliğine, toplumsal konulara, hava kalitesine, enerji ve atık azaltımına dikkat eden bir restoran olduğunuzu kanıtlayabilirsiniz. Ayrıca, sertifikayla birlikte operasyonlarınızda inovatif düşündüğünüzü de kanıtlama imkanına sahip olacaksınız.

• Restoranınızda Kullanabileceğiniz Sürdürülebilir Malzeme Örnekleri[29]

- **Bambu**
- **Papercrete:** kil ile yeniden hamur haline getirilmiş kağıt lifinden ve/veya ilave edilmiş topraktan oluşan bir malzemedir.
- **Sürdürülebilir Ahşap**
- **Saman:** özellikle duvar yapımında kullanılabilmektedir.
- **Geri Kazanılmış / Atık Yün**

• Sürdürülebilir Yapı Malzemeleri ile ilgili İyi Uygulama Örnekleri

-Green Beetles Yeşil Yıldız'a ve MangMauritz'in sürdürülebilir tasarımına sahip vejetaryen-vegan bir restorandır. Üst düzey gastronomik deneyimlerini sürdürülebilirlik konsepti ile birleştirmiş bir restoran olan Green Beetle, 9 Mart 2022'de MICHELIN REHBERİ Hamburg'da Yeşil Yıldız ile ödüllendirilmiş ilk yeşil yıldıza sahip bir restorandır.

Restoran, Goes Green sloganı altında, sürdürülebilir gıda ve yemek çeşitliliğinin yanı sıra atık önleme, gıda israfı, çevre dostu malzeme kullanımı, enerji ile ilgili teknoloji ve lojistiği optimize etmek için stratejiler geliştirmiş ve önlemler oluşturmuştur.

Duvar yüzeyleri hasır ve fındık kabukları ile doğal malzemelerden spatula tekniği kullanılarak yapılmıştır.

Fayanslar eski, kullanım dışı çıkan kırık fayanslar kullanılarak üretilmiştir.

İç mekandaki zeminin bir kısmı, bir spor salonundan alınan 40 yıllık, geri dönüştürülmüş parke zeminden oluşmaktadır.

İşletme içindeki dekoratif minder ve yastık kumaşları geri dönüştürülmüş plastikten veya eski kumaşlardan yapılmıştır.

Koni şeklindeki ışıkların malzemesi tütün, kenevir, şarap ve bira atıklarından yapılmıştır.

İşletme içindeki sandalyeler, yalnızca sertifikalı, yerel kaynaklardan elde edilen ahşapdan üretilmiştir.

Ton Dış mekanda kullanılan sandalyesi, cilalı bir yüzeye sahip çelik bir çerçeveden ve geri dönüştürülmüş balık ağlarından ve okyanustan gelen sert plastikten yapılmış bir koltuk ve sırtlıktan oluşur. Bir sandalye için yaklaşık 960 gr deniz plastiği atığı kullanılmıştır. **/OCEAN İşletme içinde kullanılan personel ayakkabısı:** üzüm posası olan şarap üretiminden kalan katı kalıntıdan oluşan bir deri alternatifinden üretilmiştir.[58]

- Hiç Lokanta: 160 yıllık 2. derece tarihi bina statüsünde Anıtlar Kurulu'ndan tescilli bir taş binadır. Urla'nın ana yolu niteliğinde olan Sanat Sokağının tam merkezinde bulunan yapı, geçirdiği restorasyon sonrası Urla'nın mimari ve gastronomik zenginliğine yeni bir soluk getirerek, Nisan 2018 yılında Hiç Lokanta olarak kapılarını açmıştır. Binanın restorasyon projesi Anıtlar Kurulu'ndan ödül almıştır. Binanın restorasyon projesi Anıtlar Kurulu'ndan ödül almıştır.

Restoran binası inşaatında sürdürülebilirlik temel prensip olarak benimsenmiştir. İnşaatta kullanılan temel malzemeler yerel mermer, yerel taş, doğal ahşap ve çeliktir. İnşaatta kullanılan tüm ahşap malzeme doğal kaynaklı olup sentetik cila kullanılmamıştır. Bölgenin taş ocaklarından, doğal taş kullanılmıştır. Beton yerine Horosan Harcı kullanılarak karbon etkisinin düşük olması amaçlanmıştır. Çeliğin sonsuz geri dönüşüm yapılabilen bir inşaat malzemesi olması nedeniyle, restoranda 90 ton çelik kullanılmıştır. Çatı tuğlalarının %50'si binanın kendinde olan 1860'ta Marsilya'dan gelen original tuğlalardır. Binanın içinde kendinden mevcut olan ahşap taşıyıcı kirişler yeniden doğal ilaçlarla temizlenip emprenye edilerek tekrar kazanılmıştır.

3. Yeniden Kullanılabilir/ Çevre Dostu Ürünler

Son yıllarda negatif çevresel etkiler gözle görülür bir şekilde artmaktadır. Kirliliği azaltmanın bir yolu, çevre dostu tek kullanımlık malzemelerin kullanılmasıdır. Burada - adı üzerinde - amaç kullanımdan sonra atılmasıdır ve bu da çevreye zarar vermez. Çevre dostudurlar çünkü daha hızlı ayrışırlar, dolayısıyla çevre kirliliğine neden olmazlar. Bu ürünler çoğunlukla biyolojik olarak parçalanabilir ve tamamen doğal ürünlerdir. Günümüz toplumundaki birçok işletme ve restoran, uygulamalarını daha bilinçli hale getirmekte ve daha çevre dostu olmanın ve iklim değişikliğiyle mücadeleye yardımcı olmanın yeni yollarını aramaktadır. Dünya çapındaki kafe ve restoranların bu çevre dostu tek kullanımlık malzemeleri kullanması giderek daha yaygın hale geliyor. Bu tek kullanımlık malzemelerden bazıları bambudan yapılmış kahve fincanları, mısır nişastası tabakları ve tahta pipetlerdir.[30]

• Çevre Dostu Tek Kullanımlık Ürünler Kullanmanın Restoranınız İçin Faydası Ne?

Artık birçok restoran ve işletme, misafirleri için çevre dostu ürünler kullanmaya başladı. Bu ürünlerin çoğu daha küçük, daha hafif, kullanımı ve yapımı daha kolay. Bu ürünler, hem daha ekonomikler hem de çevresel güvenliği sağlarlar.

Çevre dostu tek kullanımlık ürünlerin kullanılması hem müşterileri restoranınıza çeker hem de kalıcı bir izlenim bırakır. Kirliliğin önlenmesi ve azaltılması çağrısında bulunanların sayısı arttıkça, müşterilerin içinde yaşadığımız dünyayı önemseyen işletmeleri aramaları daha olasıdır.

Çevre dostu ürünler işletmeler için hayati önem taşır, çünkü kolaylık sağlarlar. Ayrıca sadece bir kez kullanıldıkları için yüksek düzeyde hijyen sunarlar. Bu ürünler, müşterinin ihtiyaçlarını karşılarken temiz ve güvenli bir ortam sağlayacaktır.

Çevre dostu tek kullanımlık malzemelerin kullanımı, yaşadığımız çevrenin korunmasını sağlar ve müşterilerinize sorumlu, gelecek odaklı bir işletme olduğunuzu gösterir.[30]

• Çevre Dostu Tek Kullanımlık Ürünler

Plastiklerin üretimi, kullanımı ve atığa dönüşümünün çevre üzerindeki etkisi büyüktür. Örneğin çöp sahası ve deniz kirliliği gibi. Plastik ambalajların yalnızca %14'ü geri dönüşüm için toplanırken, tüm plastiklerin geri dönüşüm oranı daha da düşüktür. Şimdiye kadar oluşturulan neredeyse tüm plastikler bugün hala bir şekilde varlığını sürdürüyor ve orijinal hallerinde yüzlerce yıl ve hatta küçük parçacıklar halinde daha uzun süre kalabiliyor.

Plastikler ve plastik ambalajlar, gıda için koruma, gıda güvenliği ve daha uzun raf ömrü sağladığı için gıda tedarik zincirinde önemli bir rol oynamaktadır. Özellikle Covid-19 pandemisi ile HoReCa için kullan-at paket servis ürünleri gibi tek kullanımlık plastik neredeyse vazgeçilmez bir ürün haline geldi. Bu ürünler için yeniden kullanılabilir, geri dönüştürülebilir ve kompostlanabilir alternatif malzemeler veya paketleme çözümleri tercih edin. Plastik ambalajlar yerine tekrar kullanılabilir veya depozitolu ambalajlı ürünleri tercih edin. EPS (strafor) veya PVC gibi geri dönüşümü mümkün olmayan plastik ambalajlı ürünleri kullanmaktan kaçının. Örneğin plastik karıştırıcı yerine sürdürülebilir kaynaklardan temin edilmiş ahşap karıştırıcı, plastik pipetler yerine bambu kağıt pipetler, plastik servis kapları yerine geri dönüştürülebilir alüminyum servis kapları veya biyobozunur kağıt gıda kaplarını kullanabilirsiniz. Müşterilerinize tek kullanımlık plastik çatal, kaşık, bıçak

setleri yerine sürdürülebilir kaynaklardan temin edilen ahşap malzemelerden üretilmiş çatal, kaşık, bıçak setleri sunarak doğaya olan sorumluluğunuzu gösterebilirsiniz.

a. Biyobozunur Kahve Fincanları

Biyobozunur kahve fincanları sürdürülebilir malzemelerden yapılmıştır. Çevreye önem veren müşterileri çekmek için üzerine bir logo yerleştirilerek yaratıcı bir şekilde tasarlanabilirler.

b. Bambu Ürünler

Bambu ürünler sadece çevre dostu değil, aynı zamanda restoranınız için çok kreatiftir. Bambu ürünler, diğer sofra takımlarından farklı olarak boya veya ağartıcı gibi inorganik ve zararlı maddeler içermez. Bu nedenle, kullanıldıktan sonra çevrede negatif etki bırakmazlar.

c. Ahşap Çatal Bıçak Takımları

Ahşap çatal bıçak takımı, genellikle kompostlanabilir huş ağacından yapılırlar. Bu malzeme, tek kullanımlık ahşap çatal bıçak takımınızın bozunması sırasında, toprağı zenginleştiren unsurlara dönüşeceği anlamına gelir. Böylece, düzenli çöp depolama sahalarında artan plastik oranını ciddi miktarda düşürür.

d. Biyoplastik Malzemelerden Yapılmış Masa Örtüleri

Biyoplastik masa örtülerinin en iyi yanı, ilk kullanımdan sonra tekrar kullanabilmenizdir. Kafenize veya restoranınıza uygun olanı seçmeniz için çeşitli stil ve desenlerde yapılırlar. Geri dönüştürülebilirler ve yüksek bir tüketici sonrası kullanım yüzdesine sahiptirler. Ayrıca masa örtüsü tercih etmeyen restorantlar için temizlenebilir servisler de ekolojik ve sürdürülebilirlik için bir alternatiftir.

e. Ahşap Pipet

Ahşap pipetler, bambu gibi çevre dostu bitkilerden yapılabilecek bir başka harika tek kullanımlık üründür. Bambu, gübreye ihtiyaç duymadan kendini yenileyebildiği için sürdürülebilirdir ve biyolojik olarak parçalanabilir pipetleri kullanmak bu nedenle sürdürülebilirdir. Bu pipetlerin bir başka avantajı da, kullanımdan sonra atılan plastik pipetlerin aksine yeniden kullanılabilir olmalarıdır.[30]

f. Paslanmaz Çelik Pipet

Paslanmaz çelik pipetler mikrop tutmama, kolay temizlenme ve sonsuz kullanım özelliği ile sürdürlebilir ekipmanlar arasındadır.

• Tekrar Kullanılabilir Alternatifler

Çevre dostu olmanın ve çevresel etkinizi azaltmanın en basit yollarından biri, yeniden kullanılabilir ürünlere geçmektir.

Tek kullanımlık plastik vb. ürünler kısa vadede daha uygun olarak pazarlanabilir, ancak uzun vadeli hasarlar çabuk artar. Tek kullanımlık ürünler yerine yeniden kullanılabilen ürünleri tercih edin.

Tek kullanımlık ürünler çeşitli malzemelerle yapılabilse de, plastik en yaygın olanlardan biridir. Plastiğin kendi kendine bozunması yaklaşık 400 yıl sürer. Plastik atığın yalnızca %12'si yakıldı, 6,3 milyar metrik ton hala çevremizde ve plastik atık olarak kabul ediliyor. Bu "atığın" yalnızca %9'u geri dönüştürülebilmiştir.

Neyse ki yeniden kullanılabilir seçenekler var. Tek kullanımlık ürünler yerine yeniden kullanılabilir ürünleri satın almayı ve kullanmayı seçebilirsiniz.[31]

- Plastik yerine cam, paslanmaz çelik veya bambu pipetler tercih edin. Tabii ki pipet kullanmamak, daha iyi bir seçim olacaktır.
- İçecekler ve artıkları saklamak için plastik kaplar yerine cam kavanozlar kullanın.
- Yiyecekleri taze tutmak için plastik streç film kullanmak yerine yıkanabilir, yeniden kullanılabilir olanları tercih edin.
- Yıkanabilen ve tekrar kullanılan geleneksel çatal bıçak takımlarını kullanın, çöpe atılanla plastik eşyaları tercih etmeyin.

• Mutfağınızda Tek Kullanımlık Plastikler Yerine Kullanabileceğiniz Çevre Dostu Ürün Alternatifleri[32]

- Kağıt havlu yerine yeniden kullanılabilir havlular kullanın.
- Poşet çay yerine demlik kullanın.
- Yeniden kullanılabilir kahve filtreleri kullanmayı deneyin.
- Keten ekmek sepetleri kullanın.
- Cam baharat kavanozları kullanın.
- Malzemelerinizi plastik kaplar yerine cam kavanozlarda saklayın.
- Bakliyatlarınızı pamuklu küçük çuvallarda saklamayı deneyin.
- Malzemelerinizi hasır torbalarda saklayın.
- Sürdürülebilir bulaşık süngerleri kullanın.
- Sıvı bulaşık sabunu yerine bulaşık yıkama blokları kullanmayı deneyin.
- Kendi temizlik ürünlerinizi yapın ve yeniden doldurulabilir şişelerde saklayın.
- Plastik pipetler yerine paslanmaz çelik pipetler veya bambudan yapılmış pipetler kullanın.
- Plastik çatallar ve bıçaklar yerine bambu mutfak eşyaları kullanın.
- Plastik ambalaj ve sandviç poşetler yerine balmumu gıda ambalajı kullanın.

• Ahşağ ve Kağıt Ürünleri Sorumlu Kaynaklardan Temin edilmeli

Gezegendeki vahşi ormanların yaklaşık %50'si yok oldu. Eğilim devam ederse, 2030'a kadar sadece %10'u kalacaktır. Her yıl yaklaşık 5 milyar metreküp ahşap üretiliyor. Devam eden ormansızlaşma; iklim değişikliği, biyolojik çeşitlilik kaybı ve yerli halkın sürülmesi gibi olumsuz etkilere yol açmaktadır. Bugün, kağıt ve ahşap ürünlerinin yarın için kullanımını, tüketimini ve satışını sağlamak için yenilenebilir kaynakların uzun vadeli kullanılabilirliğini sağlayan çözümlere ihtiyacımız var. Sürdürülebilir bir restoran olarak, sürdürülebilir ormancılığı teşvik ederek, yalnızca yasal ve daha sürdürülebilir kaynaklardan elde edilen kağıt ve ahşap içeren ürünlerin satın almasını sağlayın. Ahşap ve kağıt içerikli ürünleri FSC (Forest Stewardship Council) ve PEFC (Programme for the Endorsement of Forest Certification Schemes) sertifikalı sürdürülebilir kaynaklardan temin edin veya geri dönüştürülmüş kağıttan üretilmiş olanları tercih edin.

4.Genel Atık Yönetimi

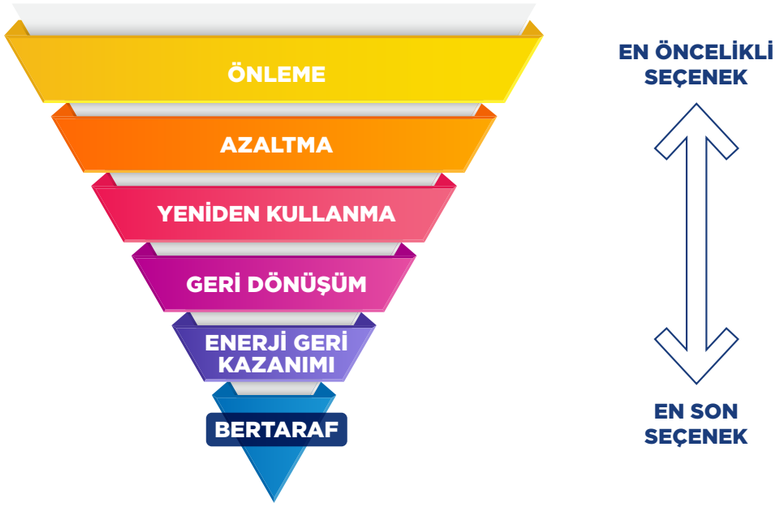
"Yeniden düşünün. Azaltın. Yeniden kullanın. Geri dönüştürün."

Atıklarınızı azaltma, maliyetlerinizi düşürmenin ve mutfağınızı yeşillendirmenin en etkili, düşük maliyetli hatta ücretsiz yollarından biridir. Özellikle gıda servisi operasyonu sonucunda büyük miktarda gıda çöpe gider. Günümüz çöp sahasındaki ürünlerin %75'i geri dönüştürülebilir veya kompostlanabilirken, bir gıda servis işletmesinin çöpünün ağırlığının %50-70'i kompostlanabilir gıda maddelerinden oluşmaktadır. Gıda ambalajları, çöp alanlarının kalan ağırlığının büyük bir kısmını oluşturmaktadır. Geri dönüşüm, kompostlama veya herhangi bir atık azaltma programı içermeyen bir gıda hizmeti operasyonu; basit, yapılandırılmış uygulamaları uygulayarak bertaraf maliyetlerini en az yarı yarıya azaltabilir.[33]

a. Yeniden Düşünün

Bir mutfağın işleyiş şeklini yeniden düşünmek, inovasyonu ve değişimi benimseme iradesini gerektirir. Sonuçlar paha biçilemez.

Atık yönetiminde yeniden düşünme, işletmeleri bileşenleri kullanma şekillerini düşünmeye teşvik eder. Atık üretiminizi yeniden düşünmek, yalnızca bir işletmenin ürettiği atık miktarını azaltma eylemi değil, aynı zamanda ürünleri kullanma şeklinin tamamen yeniden tasarlanmasıdır. İsrafı yeniden düşünmek; işletmenin kapısından giren veya bir tesisteki her ürünü ve kişiyi göz önünde bulundurmayı, yemek hazırlama, ürün tedarik etme, personelin çalışma şeklini değiştirmeyi içerir.



b. Azaltın

Bir restoranın ürettiği atık miktarını azaltmanın ilk adımı atık denetimi yapmaktır. Atık denetimleri, tesisinizde hangi atığın üretildiğini fiziksel olarak görmenizi sağlar. Bu biraz tatsız bir deneyim ama israfı azaltmada çok değerli bir araçtır.

Bir atık denetimini tamamladıktan sonra, mevcut uygulamalarınızı ve bunların çöpünüzün içeriğini nasıl etkilediğini düşünün. Çöp kutusuna ne atılıyor? Atılma nedeni nedir? Son kullanma tarihi mi geçmiş? Yanmış mı? Fazla porsiyon mu? Bu atılan ürünler geri dönüştürülebilir mi yoksa kompostlanabilir mi? Yeterli geri dönüşüm kutusu var mı? Personeliniz geri dönüştürme, kompostu azaltma ve israfı azlatma konularında eğitimli mi? Her çöp kutusuna bir geri dönüşüm ve/veya kompost kutusu eşlik etmelidir. Ayrıca atıkları azaltma düşüncesi sadece mutfak içerisinde sınırlı kalmamalıdır, aynı şekilde ofis alanlarında da bu düşünce yaygınlaştırılmalıdır. Ofis gibi alanlarda geri dönüşüm veya komposta dönüştürülebilmesi için bu bilinç yerleştirilmelidir. Biliyoruz ki bir ofisten gelen atıkların büyük çoğunluğu geri dönüştürülebilir kağıttan oluşmaktadır.

Eğitim, başarılı bir atık azaltma programının önemli bir parçasıdır. Atık azaltımını tüm eğitim programlarına ve materyallerine entegre edin ve tüm personele gerekli tüm dillerde ayrıntılı sezgisel materyaller sağlayın. Resimli geri dönüşüm kılavuzları sağlayın.

Mevcut uygulamalarınızı değiştirdikten ve iyileştirdikten sonra, yeni programlar uygulayın. Bu; kompostlama, yerinde solucan kutuları, ek ürünlerin geri dönüşümü veya tek kullanımlık plastiklerin dayanıklı veya kompostlanabilir alternatifleri ile değiştirilmesi olabilir. Yeni programları uygularken, bir programla yavaşça başlayın ve günlük işlemlerinizde veya programı uygulama şeklinizde değişiklik yapmaya hazır ve istekli olun. Bir program belirli bir restoranda iyi çalışabilir, ancak başka bir işlem için ince ayar yapılması gerekebilir. Yavaş gidin ve kararlı olun.

c. Yeniden Kullanın

Gıda hizmetinde en önemli yeniden kullanım seçeneği gıda bağışlarıdır. Gıda bağışının yanı sıra gıda dışı eski eşya ve ekipman dahil her türlü ürün yeniden kullanım mantığı ile bağışlanabilir.

Gıda bağışı; sadece iş ve çevre açısından değil, topluma da faydalıdır ve yasalar tarafından teşvik edilmektedir. İşletmeler tarafından bağışlanacak gıdaların güvenilirliğinden bağışı yapan gıda işletmecisi sorumludur. Tesisler yenilebilir fazla gıdaları bağışlayarak ihtiyaç sahiplerini desteklemeye, gıda üretimine harcanan kaynakları korumaya ve kompost, atık sahası veya diğer alternatif çözümlere gönderilen yenilebilir gıda miktarını azaltmaya yardımcı olabilirler. Bu konuda bölgenizde ve şehrinizde yer alan uzman kuruluşlar ile iletişime geçerek gıda bağışı sistemini başlatabilirsiniz.

Gıda dışı bağış; Ekipman onarımı, birçok durumda faydalı olan bir seçenektir. Eski ekipmanlarınızın hala kullanım ömrü olabilir, ancak bir yandan da yeni ekipmanlar genellikle daha verimlidir. Örneğin, Energy Star dereceli ekipmanlar, genellikle yeni satın almanın en iyi seçenek olacağı kadar enerji tasarrufu sağlar.

Ekipmanlarınızın düzenli olarak bakımı da çok önemlidir, böylece yeni ekipman satın alıp almayacağınıza karar vermek zorunda kalmazsınız.

Yapışmaz tavaların kaplaması çizilirse işletmeler, bunları düşük maliyetlere yeniden kaplayabilir. Yeniden kaplama yaptırmak çöpe atmaktan daha iyidir.

Amerikalılar her gün tahminen 43 milyon tek kullanımlık kahve bardağı kullanıyor. Tek kullanımlık bardaklar geri dönüştürülemez ve büyük çoğunluğu da kompostlanamaz. Konuklarınızı indirimli olarak kendi fincanlarını getirmeye teşvik edin ve personelin tek kullanımlık bardak kullanmasını yasaklayın. Genel olarak, dayanıklı ürünler ticari bir kompost tesisi yoksa daha çevreci bir seçenektir.

d. Geri Dönüştürün

İşletmenizde gıda ve gıda dışı ürünlerinizin çöp sahalarına gitmesini engellemek için, alternatif geri dönüşüm yöntemlerini uygulayabilirsiniz. Gıda atıklarınızı hayvan barınaklarına vererek veya kompost ya da biyogaz gibi seçeneklerle geri dönüştürebilirsiniz. Gıda dışında işletmenizde kullanılan ekipman, kapak, poşet,strafor, ambalaj atıkları gibi malzemelerin çevreye zarar vermeden geri dönüşüme kazandırılması sürdürülebilir restoran olma yolunda atılacak adımlardan bazılarıdır. Geri dönüşüm, neyin toplandığına ve nasıl toplandığına göre ülke genelinde farklılık gösterir, bu nedenle bölgenizdeki geri dönüşüm ayrıntıları için ilçe atık yönetimi veya atık taşımacınız ile iletişime geçin.

Standart kağıt, metal, plastik ve camın yanı sıra birçok öğe de geri dönüştürülebilir. Çarşafları ve tek

kullanımlık eşyaları korumak için kullanılan plastik sargı, bazı tesislerde veya market poşetlerinin kabul edildiği herhangi bir yerde geri dönüştürülebilir. Örneğin, atık taşıma şirketleri strafor atıklarınızı, okullar ise şişe kapaklarınızı sanat projeleri için alabilir. Diğer geri dönüştürülebilir ürünler; mantarlar, mum, ahşap, inşaat kalıntıları ve en az %75 metalden yapılmış eski veya kırık mutfak eşyaları ve mutfak gereçlerini içerir.

En azından, fritöz yağı ve flüoresan ışıklar, eski termostatlar, piller, kullanılmayan kimyasallar ve boyalar gibi tehlikeli atıklar geri dönüştürülmelidir.

e. Geri Dönüştürülmüş Ürünler Satın Alın

Atık azaltma ve geri dönüşümdeki son adım, geri dönüştürülmüş içerikle yapılmış ürünleri satın alarak ‘döngüyü tamamlamaktır’. Çoğu gıda servisi kağıt ürünü, büro malzemesi ve birçok yapı malzemesi geri dönüştürülmüş içerik seçeneklerine sahiptir. Geri dönüştürülmüş ürünler, işlenmemiş malzemeye kıyasla yeni ürünlere dönüştürüldüklerinde daha az enerji gerektirir ve daha az sera gazı üretir. Geri dönüştürülmüş ürünler, geri dönüştürdüğünüz ürünlere de değer katar. Geri dönüştürülmüş ürünlere olan talep, geri dönüştürülebilir malzeme için bir talep yaratır ve bu da, ülkenin daha geniş bir bölgesinde daha fazla geri dönüşüm potansiyeli açar.

Peçeteler, kağıt havlular ve gıda ile ilgili diğer tüm kağıt ürünler gibi geri dönüştürülmüş içeriğe sahip malları satın almak için politikalar belirleyin. Yazılı politikalar, satın almayı kimin yaptığından bağımsız olarak bu ürünlerin bir organizasyonda kullanılmasını sağlamaya yardımcı olacaktır.

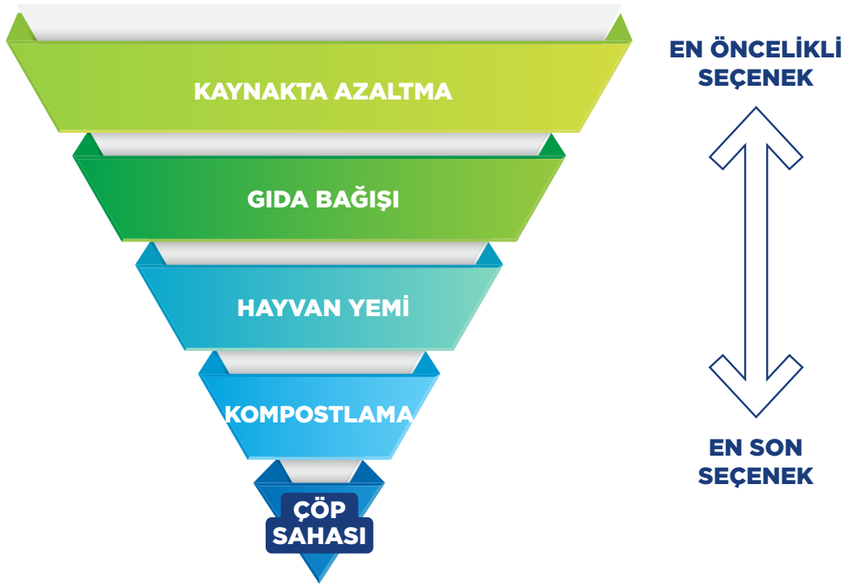
1. Gıda Atıklarının Yönetimi

Herhangi bir iyi atık yönetimi programında olduğu gibi, gıda atıklarıyla başa çıkmanın en önemli yönü, ilk etapta o atığı hiç üretmemektir. Gıda hizmeti operasyonları, büyük miktarda organik atık üretmektedir ve bunların çoğu engellenebilirdir ve engellenmelidir.

Bir gıda atığı yönetimi yazılımı üreticisi olan LeanPath Inc.’e göre, gıda satın alımlarının %4-10’u tüketici öncesinde atık olarak oluşmaktadır. Buna sadece gıda artıkları değil, aynı zamanda aşırı üretim, bozulmuş ürünler, yanmış ürünler, ve yanlış siparişler de dahildir. Tüm bu atık kaynakları gözetim, izleme ve temel sistem değişiklikleri ile önlenebilir.

Tüketim aşamasındaki gıda atıkları yiyecek içecek endüstrisi atık akışının büyük bir bölümünü oluşturmaktadır.

Tüketici sonrası gıda atıkları, aynı zamanda gıda hizmeti endüstrisi atık akışının büyük bir bölümünü oluşturmaktadır. Tüketici sonrası atığın kontrol edilmesi daha zordur, ancak yönetilebilir.



Tüketim sonrası atığın kontrol edilmesi daha zordur ancak yönetilebilirdir. Porsiyon boyutu, tüketim tarafında atığı kontrol etmek için en iyi seçenektir. Mümkünse çocuk menülerinin porsiyon miktarını düşürün ve mutfak personelinin bu konuda uygun şekilde eğitildiğinden emin olun.

İsrafı önlemek yalnızca gıdalarınızı ve iş gücünüzü azaltmakla kalmaz, aynı zamanda çöp hacminizi düşürür. Uygun azaltma, yeniden kullanım ve geri dönüşüm sistemlerine sahip iyi bir atık yönetimi sistemi, kuruluşunuzun kârlılığı üzerinde önemli bir etkiye sahip olabilir.

Gıda israfını azaltmak için atılacak ilk adımlardan biri, mevcut atıkları bir tür izleme sistemi ile takip etmektir. Personelin atılan öğeleri kaydedebileceği ve ardından listeleri günlük veya haftalık olarak derleyebileceği; sipariş, hazırlık, pişirme hattı prosedürlerinde ayarlamalar yapmak için analiz edebilecekleri gıda atığı günlükleri vardır. Bu çok basit bir seçenektir ve tüm yiyecek servisi işlemlerinde standart işletim prosedürü olmalıdır. Büyük veya küçük tüm işletmeler, gıda maliyetlerini artıran fazla gıda atıkları üretir.

Güçlü azaltma programları uygulandığında, gıdanın yeniden kullanımı ve geri dönüşümü mümkün olabilir. EPA, (Environmental Protection Agency) insanların gıda atıklarını en iyi şekilde kullanmalarına yardımcı olmak için bir gıda atığı hiyerarşisi oluşturdu.

a. Yeniden Satış

Fazla ürettiğiniz fakat satışını gerçekleştiremediğiniz; tazeliğini ve lezzetini koruyan ürünlerinizi raf fiyatı üzerinden indirimli olarak tüketicilere sunabilirsiniz. Bunu sağlamak için “FAZLA”, “OREKA” gibi uygulamalardan yararlanılabilir.

FAZLA, geliştirdiği teknolojik çözümleri ve kurduğu iş birlikleri ile fazlayı faydaya çeviren Fazla Gıda tarafından oluşturulmuş, gıda israfı ile olan mücadelesini 360 dereceye tamamlayarak tüketicileri de sürece dahil eden yenilikçi bir çözümdür. Bu uygulama sayesinde tüketiciler; gıda

israfı ile mücadele hareketinin bir parçası haline gelirken bir yandan da yarı fiyatına sevdiği markaların ya da daha önce deneyimleme şansı olmadığı işletmelerin ürünlerine erişim imkânı buluyorlar. Bu uygulama ile üretim planlamasını optimize edemeyen ve ellerinde üretim fazlası ürün kalan,sürdürülebilirlik ve gıda kurtarma hareketine değer veren, tanınırlığını ve görünürlüğünü artırmak ve farklı müşteri gruplarına ulaşmak isteyen işletmelere fazladan fayda yaratılmakta ve ek bir finans kaynağı sağlanmaktadır.

OREKA, geliştirdiği teknolojik çözümü ile restoranların, pastanelerin, kafelerin ve marketlerin fazla ürünlerini yarı fiyatına veya daha ucuza tüketiciye ulaştıran dijital bir pazar yeridir. Bu sayede işletmeler ek gelir üretip daha geniş bir müşteri kitlesine, tüketiciler ise uygun fiyata taze ve lezzetli ürünlere ulaşır. Gıda israfı azaltılarak çevresel kazanım sağlanır.

Aşağıdaki linklerden bu kapsamdaki uygulamlara erişebilirsiniz.

https://www.orekaapp.com/
https://www.yenirapp.com/
https://fazla.com/

b. Gıda Bağışı

Gıda bağışı, yerel topluma katkıda bulunmanın ve çöp kutunuza giden gıda miktarını azaltmanın harika ve basit bir yoludur. Binlerce kuruluş, ihtiyacı olan insanlara gıda bağışı yapan çeşitli gıda bankaları işletiyor. Bu kuruluşların çoğu kar amacı gütmez ve bu nedenle bağışlarınızı vergiden düşülebilir hale getirir. Genellikle kullanılmamış, son kullanım tarihine az kalmış, fazla konserve veya çabuk bozulan gıdalarınızı almak için bu kuruluşlarla koordinasyon kurmak, bir telefon görüşmesi yapmak kadar basittir. Bu tarz çalışmalar için en yakın dernek ve aş evi gibi güvenilir kurumlar araştırılmalı ve birlikte çalışmalıdır. Restoranınız veya ortak olmayan mutfağınız düzenli miktarda kullanılmamış gıdalar üretiyorsa, çoğu kuruluş bağışınızı günlük veya haftalık olarak almak için düzenli bir zaman belirleyecektir.

Vergi indirimleri ve teşvikleri

İşletmeniz, gıda bankacılığı yapan vakıf ve derneklere gıda bağışı yaptığında vergi indirimleri almaya hak kazanabilir. Gelir İdaresi Başkanlığı 251 nolu Tebliğ* ve Gelir Vergisi Kanunun 40. maddesine** göre bağışlanan gıda maddelerine KDV istisnası tanınmış, bu bağışların tamamının gelir vergisine esas olacak kazancın hesaplanmasında gelirden indirilmesi imkanı sağlanmıştır. İşletmelerin vergi indirimi talep edebilmesi icin gıdanın hali hazırda kar amacıyla satılmamış olması ya da banket (etkinlik) sözleşmesi gereği müşteriye ait olması gerekir. Bu sebepten, bir banket etkinliği icin hazırlanan veya etkinlik için satın alınan ancak tüketilmemiş olan gıdalar bağışlanabilir ama vergi indirimi için uygun olmayabilir.

Bir etkinlik için satın alınan ancak hazırlanmayan gıdalardan vergi indirimi talep edebilmeniz için, tesisinizin hazırlanmamış gıdalar üzerindeki mülkiyetini sözleşmelerde belirtmeniz gerekir.

*Gelir İdaresi Başkanlığı 251 nolu tebliğ
- https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2004/03/20040321.htm

**Gelir Vergisi Kanunun 40. maddesi
- https://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/1.4.193.pdf

c. Hayvan Yemi

İşletmelerinizdeki et, balık, meyve-sebze, şarküteri ürünlerine ait, satışı yapılamayan veya tabaktan dönen fazla gıdayı işletmenizin bulunduğu ilgili belediyelerle anlaşma yaparak, belediyelere bağlı hayvan barınaklarına gönderilmesini sağlayabilirsiniz veya hayvan yemi üreticilerine belirli bir ücret karşılığı vererek hem çöpe atılmasını önler hem de küçük de olsa ekonomik bir kazanç elde edebilirsiniz. Ayrıca sebze atıkları, solucan gübresi yapımında önemli bir girdidir. Türkiye'de çok fazla solucan gübresi üreticisi olmamasına rağmen, sebze atıklarınızı solucan gübresi üreticilerine de vererek değerlendirebilirsiniz.

d. Kompost

Kompostlama, atığı büyük miktarlarda azaltmanın, atık taşıma ücretlerini düşürmenin ve potansiyel olarak yerel çiftçilere veya bahçıvanlara yardımcı olmanın harika bir yolu olabilir. Kompostlama için en kolay seçenek, yerel bir atık toplayıcının kompostlama hizmetlerini kullanmaktır. Kompostlama için en kolay seçenek, organik gıda atıklarınızı yerel bir gıda atık toplayıcısının kompostlama tesislerine göndermektir. Bunun için tesisinizdeki organik atıklarınızı diğer atıklardan ayırarak biriktirmelisiniz.

Kompostlama tesislerinin hangi organik atıkları kabul ettiklerini bu işleme başlamadan önce öğrenmeniz faydalı olacaktır. İşletmenizin bahçesi var ise kendi kompostunuzu bahçenizde de yapabilirsniz. Ayrıca işletmenizin büyüklüğüne ve yapısına uygun ise, restoranınıza bir kompost makinesi alarak, kendi kompostlarınızı da elde edebilirsiniz ve bu uygulamayı müşterilerinizle paylaşarak gıda atıklarını nasıl yönettiğinizi anlatabilirsiniz.

Kompostlama işlemi mutfakta bulaşma riski açısından açık alanda ve mutfaktan ayrı bir alanda yapılmalıdır.

e. Biyogaz

Diğer bir seçenek de organik gıda atıklarınızı (bikisel yağ atıkları dışındaki) biyogaz üretimi tesislerine vererek yenilenebilir enerji kaynağı elde edilmesine destek olarak çevresel açıdan pozitif bir katma değer yaratmış olabilirsiniz. *Biyogaz terimi temel olarak organik atıklardan kullanılabilir gaz üretilmesini ifade eder.*[59]

– Gıda Atık ve Kayıplarını Yönetme Yolları[36]

- Gıdaları fazla stoklamaktan kaçının.
- Gıdaları doğru şekilde saklayın.
- Düzenli olarak stok rotasyonu uygulayın.
- Sıcaklığı düzenli olarak kontrol edin.
- Gıdaları doğru etiketleyin.
- Stok envanteri tutun.
- İşletmenizin büyüklüğüne, müşteri ve menü yapısına göre kullanılacak ürün ambalajlarının boyutuna, ambalajların açıldıktan sonra yeniden açılıp kapanabilir özellikte olmasına dikkat edin.
- Gıdaların son kullanma tarihlerine dikkat edin.
- Ürün tedariklerinizi siparişlere göre biçimlendirin.
- Porsiyon kontrolünü yakından takip edin.
- Fazla gıdalarınızı kurumlara başlamayı düşünün.
- Siparişlerinizi önceden tahmin etmeye çalışın.
- Müşterilerinize menüler için alternatifler sunun.
- Fazla gıdalarınızı menünüze adapte edin.
- Gıda atıklarınızı kompost yapın.
- Müşterilerinize yiyemedikleri gıdaları eve götürmelerini teklif edin.
- Çalışanlarınızı gıda atık yönetimi konusunda bilinçlendirin.

– Gıda atığı azaltılmış ve sıfır atık menü örnekleri

Tüm bu gıda atığı önleme çalışmalarını uygulayarak menünüze ekleyebileceğiniz örnek birkaç reçeteyi aşağıda bulabilirsiniz.

Daha fazla bilgi için aşağıdaki linkte verilen gıda atıkları kılavuzuna bakabilirisiniz.

https://www.gastronometro.com.tr/surdurulebilirlik/surdurulebilir-urun-ve-hizmet-cozumleri/atik-yonetimi-ve-azaltimi

Sıfır atık menüsü: Gıdanın çekirdeği, sapı veya kabuğu gibi aslında gıdanın tüketilmeyen kısımlarının da insan tüketimine sunulması amacıyla menüye dahil edilmesidir. Sıfır atık menüsüne örnek olmak amacıyla bir reçete tarifi aşağıda paylaşılmıştır.

PATATES KABUK CİPSLİ ATOM MEZE

Porsiyon: 4 kişilik • Hazırlanış: 15 dakika

ATOM MEZE

Süzme Yoğurt	400 g
Sarımsak	5 g
Tuz	2 g
Kurutulmuş Arnavut Biberi *(5)*	100 g
Tereyağı	50 g
Ayçicek Yağı	40 ml
Kırmızı Toz Biber	5 g

PATATES KABUĞU CİPS

Patates Kabukları *(5)*	
Ayçiçek Yağı	100 g
Un	50 ml
	20 g

HAZIRLANIŞ

Bir kasede ezilmiş sarımsak, tuz ve süzme yoğurt homojen olana kadar karıştırılır. Ayrı bir tavada sıvı yağ ve tereyağı eritilir. Kurutulmuş arnavut biberleri mirepoix doğranır. Doğranan biberler erimiş sıvı yağ ve tereyağının içerisine aktarılır. Üzerine kırmızı toz biberi eklenir, karıştırılır. Yağ kızdıktan sonra ocaktan alınır. Yoğurt servis tabağına kaşık yardımıyla şekil verilerek yerleştirilir. Üzerine biberli yağ karışımı dökülerek ve patates kabuğu cips ile servis edilir.

HAZIRLANIŞ

Soyulup ayırılan patates kabukları yıkanır ve kurulanır. Kurulanan patates kabukları jülien doğranır ve unlanır. Unlanan patates kabukları elenir ve 180 C derecede ısıtılan ayçiçek yağında çıtırlaşana kadar kızartılır. Kızardıktan sonra mutfak peçetesine çıkartılır.

Atık azaltılma menü: Menü hazırlığından artan veya fazla hazırlanmış olan kalite ve gıda güvenliği açısından uygun olan gıdaların başka bir yemeğe dönüştürülerek insan tüketimine sunulması amacıyla menüye dahil edilmesidir. Örneğin bir önceki menüde yer alan haşlanmış patatesin sabah kahvaltısında patatesli omlet olarak menüye konulması bu yaklaşıma örnektir. Atık azaltılma menüsüne örnek olmak amacıyla bir reçete tarifi aşağıda paylaşılmıştır.

BAYAT EKMEK POPURTLAMA

Porsiyon: 4 kişilik • Hazırlanış: 80 dakika

İÇİNDEKİLER

Bayat Ekmek ya da Ekmek Dilimi	12 adet
Yumurta	240 g
Tuz	3 g
Tereyağı	100 g

HAZIRLANIŞ

Yumurtalar bir kasede tuz ile çırpılır. Tavada tereyağı kızdırılır. Ekmek dilimleri tamamen kaplanacak şekilde yumurtaya bandırılıp tereyağında altın sarısı olacak şekilde kızartılır.

2. Bitkisel Atık Yağların Yönetimi

Atık yağ maalesef çoğu gıda servisi kuruluşunun çözüm için uğraşması gereken bir sorundur. Bu sorunla sürdürülebilir bir şekilde başa çıkmanın anahtarı atık yağların oluşumunu en aza indirmek ve bertarafını en üst düzeye çıkarmaktır.

İşletmelerde kullanılan yağların kontrolsüz bir şekilde lavaboya dökülmesi hem çevreye hem de işletmelerin tesisatlarına zarar vermektedir. Lavaboya dökülmüş 1 litre kullanılmış yağ, 1 milyon litre içme suyunu kirletmektedir. Bunun anlamı 15 kişinin bir yıllık içme suyunun içilemez hale gelmesidir. Kullanılmış yağların geri dönüştürülmesi en sürdürülebilir çevreci çözümlerden biridir.

Üretilen ve tüketilen miktarı azaltmak, daha sürdürülebilir olmanın ilk adımıdır. Bu çoğu zaman, bir işletmenin menüsündeki değişiklikleri ve işletmede atık yağların iyi yönetimini içerir. Yağ gıda hazırlamada sıkça kullanılan bir bileşen olsa da, yağlı gıdaları, krema soslarını ve benzerlerini bir menüden çıkarmak, yağ atığı üzerinde büyük bir etkiye sahip olabilir. Bir sonraki adım, belediye atık su akışına salınan yağ miktarını azaltmak ve bu atığı geri dönüştürmektir. Çoğu alanda zorunlu olan yağ tutucular ve önleyiciler, zaman ve para açısından küçük bir yatırım için ölçülemeyecek kadar paradan tasarruf sağlayacaktır.

2015 yılı "Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği"ne göre; Bitkisel atık yağ üretenler, bitkisel atık yağları diğer atık madde ve çöplerden ayrı olarak; sızdırmaz, iç ve dış yüzeyleri korozyona dayanıklı toplama kaplarında biriktirilmelidir. Biriktirilen atık yağlar lisanslı taşıyıcılarla geri dönüşüm tesislerine gönderilmelidir. Yağ atıklarının toplanması sürecinde MOTAT (Mobil Atık Takip) sistemi üzerinden oluşturulan ulusal atık taşıma formu kullanılmalıdır.[60]

a. Yağı Azaltma - Menüler ve Fritözler

Derin yağlı fritözler, bir gıda işletmesinde maliyetleri, işçiliği ve bakımı en çok arttıran atık yağ üreticileridir. Fritöz yağının tek kullanımlık olması ve önemli enerji maliyetleri nedeniyle fritözler ticari bir mutfaktaki en pahalı ekipman olma eğilimindedir. Fritözler, gaz veya elektrik kullanımı konusunda çok verimsizdir. Bu nedenle birçok işletme, patates kızartması, tavuk ve diğer tüm geleneksel olarak kızartılmış yiyecekleri fırınlanmış versiyonlarda sunmayı tercih etmektedir.

– Yağ Tutucular ve Yağ Ayırma Cihazları

Gıda hizmetleri endüstrisinde kullanılan çeşitli teknolojiye sahip bir dizi farklı yağ ayırma cihazı vardır. Bu cihazlar, gıda hazırlığı, ön yıkama, lavabolar ve zemin drenajları dahil olmak üzere her atık yağ üretme potansiyeli olan alana kurulmalıdır.

En yaygın olarak bilinen ve kullanılan cihaz, basit yağ tutucu veya manuel yağ ayırıcılarıdır. Yağ tuzakları, bir işletme içinde atık yağ vb malzemeyi, kanalizasyona gitmeden önce bir bölme sistemi aracılığıyla atık sudan ayırmak için kullanılan cihazlardır. Bu cihazlar restoranlarda kullanılır, nispeten ucuzdur ve bakımı kolaydır, ancak atık yağı çıkarmak için düzenli olarak manuel olarak temizlenmeleri gerekir.

Bir başka benzer sistem, otomatik yağ tutucudur. Bu sistemler, atık yağı atık sudan mekanik olarak ayırmak ve ardından bu atık yağı ayrı bir kaba çıkarmak için ısıtma elemanları, kayışlar ve süzgeçler gibi farklı yöntemler kullanırlar. Daha karmaşık ve pahalı sistemlerdir, ancak bu sistem ile çok etkili atık yağ giderimi yapılır. Bu sistemler genellikle dolduğunda sinyal verecek sensörler ile yapılandırılır. Büyük restoranlar ve ticari olmayan bazı gıda hizmetleri otomatik yağ tuzakları kullanır.

Büyük hacimde atık yağ üreten tesisler, genellikle mutfağın dışına, aynı zamanda yağ tuzakları olarak da adlandırılan yağ tutucular kullanırlar. Tutucular büyük konteynerler halinde (genellikle tercih edilen 1000 galonluk veya daha fazla konteynerler) gıda servisi tesisinin dışında yer seviyesinde gömülü şekilde dururlar.

Bu tutucular manuel yağ tuzaklarından daha az bakım gerektirirler.

– Davlumbazlar

Bazı nedenlerden dolayı davlumbazlar, atık yağ söz konusu olduğunda göz ardı edilmektedir. İyi tasarlanmış ve verimli bir davlumbaz, mutfağın içindeki ve çevresindeki duman miktarını azaltmaya yardımcı olabilir. Kötü tasarlanmış sistemler, sıcak havaya yapışan yağ ile birlikte dumanın mutfağa kaçmasına izin verir. Davlumbazlar için rutin ve uygun temizlik de önemlidir. Aşırı yağlı davlumbazlar, tavandaki kanalizasyon borularına ve yağmur kanallarına yağ sızmasına neden olabilir. Mutfaklarda temizlik yapılırken kimyasal kullanımından kaçınılması ve organik ürünlerin tercih edilmesi, özellikle inatçı yağ lekeleri için buhar sisteminin kullanılması, kimyasala alternatif ve iyi bir çözüm önerisi olabilir.

b. Geri Dönüşüm

Azaltılmış sıhhi tesisat faturalarının yanı sıra atık yağ toplamanın en iyi yanlarından biri, atık yağın geri dönüştürülebilmesidir. Sarı ve kahverengi olmak üzere iki tür yağ vardır. Sarı yağ, fritözlerden ve benzeri pişirme ekipmanlarından çıkan yağdır.

Sarı bitkisel atık yağ, atık yağ toplayıcı firmalara kozmetik ürün, sabun, gübre ve hayvan yemine dönüştürülmek üzere satılabilmektedir. Kahverengi yağ, yağ tuzaklarından veya suyla temas eden diğer herhangi bir yağdan çıkarılan pis kokulu yağdır. Kahverengi yağ boya ve polimer yapımında veya yakma fırınlarında yardımcı yakıt olarak kullanılabilir. Bu amaçla kahverengi yağlarınızı da atık yağ toplayıcı firmalara verebilirsiniz.

2015 yılı '' Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği 'ne göre; bitkisel atık yağ üretenler, bitkisel atık yağları diğer atık madde ve çöplerden ayrı olarak; sızdırmaz, iç ve dış yüzeyleri korozyona dayanıklı toplama kaplarında biriktirilmeli ve biriktirilen atık yağlar lisanslı taşıyıcılarla geri dönüşüm tesislerine gönderilmelidir. Bu kapsamda ülkemizde birçok lisanslı yağ toplama firması atık yağları geri dönüşüm tesislerinde yenilebilir enerji üretimine kaynak sağlamak amacıyla toplamaktadır. Yağ atıklarının toplanması sürecinde MOTAT (Mobil Atık Takip) sistemi üzerinden oluşturulan ulusal atık taşıma formu kullanılmalıdır. [60]

c. İyi Uygulamalar[37]

Üretilen atık yağ miktarını azaltmak ve bu yağların kanalizasyona karışmasını engellemek için adımlar atmak, sıhhi tesisat ve yağ kapanı/durdurucu bakım maliyetlerinden tasarruf sağlayacaktır.

- Fritözleri temizlerken, iç kısımları sıcakken silkeleyin, ardından temizlemeden önce kağıt havluyla silin. Bu işlem, kanalizasyona giden yağ miktarını azaltacaktır.
- Sıvı ve katılaşmış yağı, geri dönüşüm için atılmak üzere belirlenmiş bir konteynere atmaları için çalışanlarınızı eğitin.
- Kuru temizleme tekniklerini kullanın. Ön durulamadan önce tencere ve tabaklardaki yağı çıkarmak için spatula kullanın. Bu, hem zamandan hem de sudan tasarruf sağlar ve mutfağın giderlerinin temiz kalmasına yardımcı olur.
- Tüm atık yağ üreten kaynakları uygun bir gres önleyiciye yönlendirin.
- Gıda atığını çöp öğütücüye atmayın. Bertaraflar, kanalizasyonda atık yağın çoğalmasına katkıda bulunur. Bunun yerine, ticari bir kompostlama seçeneğini düşünün.
- Davlumbaz filtrelerindeki fazla yağı silin, ardından atık suyun bir yağ tutucuya boşaltılacağı bir lavaboda yıkayın.
- Davlumbazların düzenli olarak temizlenmesini sağlayın.
- Davlumbaz temizleyicinizin davlumbazdaki yağı lavaboların hiçbirine sızdırmadığından emin olun.
- Atık su ve yağın yağmur kanallarına akabileceği yerlerde paspasları veya diğer ekipmanları temizlemeyin.
- Yağ kaplarının etrafındaki alanı temiz tutun ve dökülenleri temizlemek için emici pedler gibi bir kuru temizleme yöntemi kullanın.
- Lavaboların üzerine Yağ Yok işareti koyun.
- Aşındırıcı kimyasalları, asitleri veya çözücüleri lavabolara atmayın veya bu kimyasalları bir yağ kapanı temizlemek için kullanmayın.
- Tüm yağ temizleme cihazlarını düzenli olarak temizleyin. Birçok tuzağın haftalık olarak temizlenmesi gerekir, ancak sıklığı tuzağa ve tesisinize bağlı olacaktır.
- Yağ tutucu temizliği için bir bakım günlüğü tutun.

3. Ambalaj Atıklarının Yönetimi

METRO'nun 2019 yılındaki küresel sürdürülebilirlik çalışmasına göre: METRO'nun HoReCa müşterilerinin %47'si (küresel olarak) daha çevre dostu ambalajlı ürünler satın almak istiyor.

Ambalaj; içindeki ürünü koruyan, saklayan ve taşınmasını kolaylaştıran önemli bir malzemedir. Ambalaj malzemelerinin üretimi ve tüketimi de endüstriyel gelişmeye paralel olarak da her geçen gün artıyor. Günümüzde; restoranlara tedarik edilen hemen hemen her ürün ambalajlı olarak satışa sunulmaktadır. Pek çok ürünü cam, metal, plastik, kâğıt gibi ambalajlar içinde satın alıyoruz. Ambalaj kullanımı artarken ambalaj atığı miktarı da artmaktadır. Ürettiğimiz atığın yaklaşık %20'sini ambalaj atığı oluşturmaktadır. Öncelikle az atık oluşturmalıyız, atık oluşumunun kaçınılmaz olması durumunda da atıklarımızı tekrar kullanmalı veya geri dönüşüme gitmesine yardımcı olmalıyız.[38]

İşletme kendi suyunu üretmek için bir altyapı ve yatırım maliyeti için teşvik alarak bu sistemi kurabilir. Pet şişelerin bertaraf edilmesi için cam şişe kullanımı tercih edilebilir. Yeni teknolji ile arıtma suyun pH ve diğer değerleri istenilen miktara göre ayarlanabiliyor. Çok personelli işletmelerde de sebil sistemi plastik sarfiyatını azaltacak çözüm olacaktır.

Gıda ambalajları, gıdaların rafta stabil ve temiz halde kalmasını sağlar, kalitesini ve güvenliğini korur. Ne yazık ki çoğu gıda ambalajı tek kullanımlık olacak şekilde tasarlanmıştır ve geri dönüştürülmez.

Ambalajsız gıdaları bulmak zor olsa da, hayvanlar, insanlar ve çevre için daha az zararlı olan ambalajları seçme fırsatları mevcuttur.

Tedarik edilen hemen hemen tüm gıdalar, özellikle işlenmiş gıdalar paketlenmiş olarak gelir. Bakkal, market, çevrimiçi yemek dağıtım hizmetleri hatta çiftçi pazarından bile ambalajlanmamış gıda bulmak zordur.

Modern gıda ambalajları, seramik, cam, metal, kağıt, karton, karton, mum, ahşap ve plastik dahil olmak üzere çeşitli imal edilmiş ve sentetik malzemelerden yapılır. Çoğu gıda ambalajı kağıt ve karton, sert plastik ve camdan yapılır.[39]

Ülkemizde ambalaj atıklarının yönetimi ile alakalı **''Ambalaj Atıklarının Kontrolü Yönetmeliği''**ni inceleyebilirsiniz:[40]

Plastik, hem üretimi hem de atık olduktan sonra bertarafı sırasında çevre kirliliğini arttıran ve kontrolsüz atılması sonucunda doğada yüzyıllarca kalan bir maddedir. Üretilen ilk plastik, henüz doğada kaybolmamıştır.

Plastik ürünler ve plastik ambalajlar gastronomide hijyenin korunmasında önemli bir rol oynar, çünkü gıdaları korur, gıda güvenliğini sağlar ve raf ömrünü uzatır. Ancak plastik ve tek kullanımlık ambalajların üretimi ve bertaraf edilmesi kaynak gerektirir ve çevre üzerinde olumsuz bir etki yaratır.

a. Plastik atıklardan kaynaklanan kirlilik nasıl önlenir?

Plastiği azaltmanın sürdürülebilir yolları vardır. Yeniden kullanılabilir, geri dönüştürülebilir ve kompostlanabilir alternatif sayısı artmaktadır. Bu da gastronomi sektörünün geleneksel tek kullanımlık plastikler olmadan bir geleceğe sahip olabileceği anlamına geliyor. Şu şekilde başlangıç yapabilirsiniz:

Plastik tüketiminizi analiz edin. Plastik atıklarınızı azaltmak istediğinizde, farklı plastik kaynaklarının ne olduğunu, nasıl kullanıldığını, bunların nasıl bertaraf edileceğini ve mevcut alternatiflerin ne olduğunu bilmek yardımcı olur. Yalnızca bir kez kullanılan plastik (tek kullanımlık) genellikle şu şekilde karşınıza çıkar:

- Plastik filme sarılmış el arabası ve palet gibi teslimatta kullanılan kaplar
- Plastiğe sarılmış yiyecek ve içecek
- Paket yemek alımı için kullanılan kaplar
- Streç filmler
- Eldiven vb hijyen ürünleri

Basit bir atık denetimi size hangi plastikleri kullandığınızı ve plastik azaltma eylemlerinizi nereye odaklayabileceğinizi gösterecektir. Size rehberlik edecek bazı örnekler aşağıda verilmiştir. Ayrıca krema, ekmek, yoğurt, ketçap ,mayonez ve soslar vb ara ürünlerinizi imkanınız ve kapasiteniz mevcutsa kendiniz yaparsanız gıda ambalaj atık miktarınızı da azaltmış olursunuz.

Ayrıca ambalajlı ürün kullanımını en aza indirmiş bir restorant olarak gösterdiğiniz bu çaba hem müşterileriniz hem de çevre için olumlu bir etki yaratacaktır.

Ürün	Lojistik ambalajı	Gıda Ambalajı	Su Şişeleri	Servis Paketleri	Eldivenler, Maskeler
Ambalaj Nedir?	PVC/PVDC, Streç film	Plastik PET, rPET	Plastik PET, rPET	Kaplar-PET	Vinil, Lateks, Polyester
Malzeme Nedir?	Katkı maddeli ham petrolden plastik	Ham petrolden plastik	Ham petrolden plastik	Ham petrolden plastik	Ham petrolden plastik, kauçuk
Nasıl Bertaraf edilmeli?	Genel atık	İçeriğe bağlıdır. Bazıları geri dönüşüm kutusuna ayrılabilir, bazıları ayrılmaz.	Geri dönüşüm kutusu	Geri dönüşüm kutusu veya genel atık	Genel atık
Ne kadar Miktarda var?					
Düşünün	Çöp kutunuzda yer kaplayabilir, Teslimat sırasında tedarikçiden atığı geri almasını isteyin.	Tedarikçinizden alternatifler isteyin; kolayca temizlenen ve ayrılabilen daha az ya da daha basit ambalajlar isteyin.	Plastik şişeler için tedarikçinizden depozito talep edin. Bu, atmanız gereken plastik şişe sayısını azaltacaktır.	Müşteriler, çöp kutularını ekstra plastikle doldurmak istemeyebilir. Tedarikçinizden plastiğe alternatifler isteyin.	Tedarikçinizle, sahip oldukları alternatifler hakkında görüşün.
Alternatif Var mı?	Tedarikçinizden, yeniden kullanılabilir bir sevkiyat ambalajlaması çözümü ile teslimat yapmasını isteyin.	Ham petrol bazlı olmayan plastikler	Güvenli musluk suyu. Güvenli olmadığında filtrelenmiş/ arıtılmış musluk suyu veya Depozitolu Cam şişe kullanabilirsiniz.	Kompostlanabilir şeker kamışı yada bambu kaplar kullanabilirsiniz Kap depozito programı uygulayabilirsiniz.	Pamuk maskeler, Plastik Maske yerine siperlik

– Personelinizin katılımını sağlayın

Plastik kullanımı alışkanlıklar ile yakından ilgilidir. Streç film ya da plastik bardaklar için de aynı şey geçerlidir. Sürdürülebilir bir değişim sağlamak için, hijyen kurallarını ön planda tutarken herkesin sürece katılması gerekir. Bu nedenle, uygulamanın doğru olduğu durumlarda daha az plastik kullanmanın gerekliliğinin ve faydasının anlatılması çok önemlidir. Personelinize güncel bilgiler verin; eğitim de gerekli olacaktır. Örneğin, aşağıdaki şekilde bunu yapabilirsiniz:

- Günlük bilgilendirmeler (gerektiğinde ve günlük rutine uygun olduğunda daha uzun toplantılar)
- Kolay görülecek yerlere posterler yerleştirme
- Her birinden geri bildirim gerektiğini hatırlatma.

– Plastik Atıkları Azaltmak İçin Harekete Geçin

Tek kullanımlık plastik servis ürünlerini kullanmaktan kaçının ve bunları bambu gibi bitki bazlı malzemeden yapılmış tabaklar gibi alternatifler ile değiştirin. 2021 yılından itibaren, tek kullanımlık plastik ürünlerin çoğu AB'de yasaklanacak. Ama neden o zamana kadar bekleyelim ki? Zaten yeniden kullanılabilir, geri dönüşümlü ve kompostlanabilir, sürdürülebilir alternatifler bugün de mevcut. Cam, metal veya bambu pipetler yeniden kullanılabilir ve içeceklerin genel görünümünü de iyileştirmektedir. Tabaklar, bardak, çatal ve benzeri şeker kamışı, palmiye yaprakları, bambu veya ahşaptan yapılabilir. Melamin reçinesinden yapılan bambu bardakların sıcak içecekler için uygun olmadığını unutmayın.

Konuklarınız özellikle istemedikçe pipet servis etmemeyi tercih edin. Gerçekten bazı ürünlerin kullanılması gerektiği için mi yoksa alışkanlık nedeniyle mi orada olup olmadığını belirleyin. Artık daha çok müşteri, yanlarında kendi pipetlerini taşıyor.

- Plastik film kullanımınızı yeniden değerlendirin. Mümkün olduğunda ve hijyen kurallarına uygun olarak, yeniden kullanılabilir kaplar veya balmumu filmler kullanarak plastikten kaçının.
- Paket servis yiyecek ve içecekler için müşterilerinizi kendi kaplarını getirmeye teşvik edin. İndirim yaparak teşvik etmeyi düşünebilirsiniz.
- Müşterilerinize, paket gıdaları vermeden önce çatal bıçak (bıçak, çatal, kaşık, karıştırıcı, çubuk) isteyip istemediklerini sorun.
- Su kalitesinin iyi olduğu yerlerde müşterilere musluk suyu teklif edin.
- Cam su şişeleri gibi mümkün olan yerlerde iade edilebilir depozitolu ambalajlar kullanın.
- Yerel yönetiminizin plastik toplama ve bertaraf hizmetlerini kullanın.
- Daha sürdürülebilir paketlenmiş ürünler satın alın. Bu PVC, PVDC ve EPS olmayan basit paketleme anlamına gelir. Aynı zamanda, bertaraf maliyetlerinizi de düşürebilirsiniz.

– İlerlemenizi Takip Edin

Bazı adımları attıktan sonra, plastik atık üretiminizdeki değişikliği kontrol edin ve takip edin. Sizden çok fazla girdi gerektirmeyen ve bertaraf maliyetlerinizi izlemeye yardımcı olabilecek basit izleme çözümlerini kullanmaya özen gösterin. Bazen basit bir tablo başlangıç yapmak için yeterli olur!

– İlerlemeniz Hakkında Konuşun

Personelinizle ne kadar tasarruf yaptığınızı ve onların bu tasarrufa nasıl yardımcı olduklarını konuşun. İlerlemeyi görmek, plastik tasarrufuna devam etmek için onları motive edecektir. Ne yaptığınızı duyurun. Örneğin, web sitenizdeki veya menünüzdeki bir mesaj, sorumlu eylemlerinizi müşterilerinize gözle görülür bir şekilde hatırlatabilir. Personel ve müşteriler bu mesajları hatırlayacağı için bu şekilde daha da büyük bir etki yaratabilirsiniz.

b. En Sorunlu Plastikler

- **PVC:** PolivinilKlorür, esnek hale getirmek için PVC'ye eklenen ftalat adı verilen maddeler içerir ancak bu kimyasallar ve dioksinler yakma yoluyla çevreye sızar. Bunların insan sağlığı üzerindeki potansiyel olumsuz etkileri bir endişe kaynağıdır ve tam olarak ne oldukları anlaşılamamıştır. Buna ek olarak PVC'nin de geri dönüşümü zordur. Bugün PVC'nin %1'den azı geri dönüştürülmektedir ve bu durum Avrupa'nın gelecekteki geri dönüşüm hedefleri için sorun yaratır. Satın aldığınız ürünlerin ambalajına bakın. – PVC işareti olan 3 numaralı geri dönüşüm logosu olan ambalajlardan kaçınmaya çalışın ve "PVC'siz" yazan ambalajları tercih edin.
- **PVDC:** Polivinilidenden Klorürde de çevre ve insan sağlığı üzerinde olumsuz bir etkiye sahip olabilen klordan üretilir. PVC gibi benzer miktarda dioksin ürettiği için, yakma yoluyla PVDC'nin bertaraf edilmesi de sorunludur.
- **EPS:** Genleşmiş polistirenin geri dönüşüm oranı, %95'i hava olduğu için çok düşüktür ve bu yüzden, depolanması veya nakliyesi uygun maliyetli değildir. Geri dönüşümü teknik olarak mümkün olmasına rağmen, çoğu EPS uygulaması gıda ile ilgili olduğu için genelde kontamine olur ve doğrudan toplama ile taşıma maliyetlerini etkiler. Bu nedenle, dünya genelinde sayısı az olan birkaç bölge geri dönüştürülebilir akışın parçası olarak EPS toplar. Küçük parçalara, hatta temizlemesi daha zor olan çok küçük parçalara bölünebilir.

c. Plastik Üretmenin Yeni Yolları

Tek kullanımlık plastiğin mevcut durumunu bozan birçok yeni firma vardır. Bazıları, iade kap programını kullanarak plastiği tamamen hayatından çıkarıyor. Diğerleri ise yenilebilir ve evde kompostlanabilir plastik sunuyor. Bazı firmalar, örneğin, plastik film yerine balmumu kullanarak mevcut plastikleri değiştiriyor. Başka firmalar, geleneksel malzemeler kullanarak, örneğin, deniz yosunu jeli içine bir yudumda içilebilecek su koyuyor! Bilim insanları patates atıkları, balık derisi, portakal atıkları gibi plastik üretmek için farklı gıda atıkları üzerinde çalışıyor. Bunların pazara gelmesi sadece an meselesi. Bu bağlamda, tedarikçilerinize faaliyetlerini sorarak ve restoranınızdaki plastik kullanım alışkanlıklarını yeniden değerlendirerek siz de etki yaratabilirsiniz.

4. Restoranınızda Oluşabilecek Diğer Atıkların Yönetimi

Atıkları önlemek ve yönetmek için çözümler bulmak giderek daha kolay hale geliyor. En problemli olanları belirledikten sonra onları yönetmeye başlayabilirsiniz. Atık konusu ele alındığında, operasyonunuzun verimliliğinde genel bir iyileşme fark edebilirsiniz.

Atıkları yönetmeye başlamak için basit adımlar

- Personelinizle konuşun, onları atık toplama sürecine dahil edin ve fikirlerini alın.
- Atıklarınızın nerede oluştuğunu belirleyin.
- Türüne göre atıkları ayırmaya çalışın – gıda, plastik, karton vb.
- Mevcut atık yönetim sistemlerinizin doğru kullanıldığından emin olun.
- Mevcut çözümlerin ne olduğunu kontrol etmek için yerel yetkilinizle konuşun.
- Hangi çözümlere sahip olduklarını kontrol etmek için toptan satış tedarikçinizle konuşun. Bazıları atıkların toplanmasını sağlayabilirler.

Atık ayrıştırma için ipuçları[41]

Atıklar ayrıştırıldığında, tanımlanması daha kolaydır ve daha verimli hale getirilebilinecek yerlere değinmeye başlayabilirsiniz. Bu işlemi en üst düzeye çıkarmak için bazı ipuçları aşağıda verilmiştir:

- Atıkların üretildiği alanlara atık konteynerleri yerleştirin.
- Elle teması önlemek için konteynerlerin örneğin ayakla basarak açma gibi kolay açılır kapaklara sahip olduğundan emin olun.
- Konteynerlerin kolayca yıkanabilir olduğundan emin olun.
- Atıkların biriktirildiği alanlar, bakım için (yıkama, temizlik, dezenfeksiyon) kolayca erişilebilir olmalı; ideal olarak gıdanın alındığı ve işlendiği alanın dışında yer almalıdır.
- İyi hijyen uygulaması, gıdayı depolamadan önce kartonların çıkarılmasıdır. Bu aynı zamanda yiyeceklerin daha iyi organize edilmesine ve durumun kolayca kontrol edilebilmesine yardımcı olur.

Atık, daha fazla kullanım ve işlem için doğru bir şekilde ayrıştırıldığında daha fazla değere sahiptir. Atıkların ayrılabileceği bazı kategoriler aşağıda verilmiştir.

- **Gıda:** Gıdalar durumuna ve pişirilip pişirilmediğine bağlı olarak, yeniden kullanılabilir; gübre haline getirilebilir, satılabilir veya bağışlanabilir.
- **Kullanılmış bitkisel yağ:** Yerel alanda ciddi boru tıkanıklığına neden olduğu için asla lavaboya dökülmemelidir.
- **Kahve telvesi:** Gübre olarak bir bahçeye konulabilir ya da ücretsiz olarak müşterilere sunulabilir
- **Elektronik ürünler:** Pil, ampul vb. elektrikli ve elektronik atık yönetimi yönetmeliğine tabi olanlar gibi çöp kutusuna asla atılmamalıdır.
- Karton, kağıt *
- Plastik *
- Polistiren (EPS veya Strafor) *
- Plastik şişeler
- Alüminyum kutular *
- Cam*
- Şişe mantarları

*İle işaretli atıklar ambalaj atıkları olarak nitelendirilir.

Yukarıdaki atık türleri için ülkemizde uygulanan yönetmelikler bulunmaktadır. Bunlar:

- Atık Yönetimi Yönetmeliği
- Sıfır Atık Yönetmeliği
- Ambalaj Atıklarının Kontrolü Yönetmeliği
- Atık Elektrikli Ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği
- Atık Pil Ve Akümülatörlerin Kontrolü Yönetmeliği
- Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği
- Tıbbi Atıkların Kontrolü Yönetmeliği
- Atık Yağların Yönetimi Yönetmeliği

6 TEMİZ SU VE SANİTASYON
13 İKLİM EYLEMİ

5. Su Kullanımı

Su hayatımızda göz ardı edilemeyecek kadar önemli olan ve yeryüzündeki en önemli kaynaklardan biridir.

Restoranlarda Su Kullanım Alanları[42]

Mutfak/Bulaşık Yıkama	**%52**
Tuvalet/WC	**%31**
Diğer	**%12**
Isıtma/Soğutma	**%1**
Bahçe/Sulama	**%4**

Restoran işletmelerinde su; yemek hazırlamadan temizliğe, tuvaletlerden peyzaj düzenlemesine kadar pek çok süreçte en önemli ana girdidir. ABD'deki bir araştırmaya göre restoranlarda kullanılan su miktarı, ticari ve kurumsal işletmelerdeki su kullanımının %15'ini oluşturmaktadır. Yani restoranlar için su hayati önem taşımaktadır. Bu öneminin yanında su kullanımında tasarruf hem maliyet azaltımı hem de doğal kaynakların korunması için önemlidir. EPA-watersense tarafından hazırlanan rapora göre, çevresel faydalara ek olarak, su israfını azaltmak işletme maliyetlerini %11'e kadar azaltmaya yardımcı olabilmektedir. Restoranlar birçok işlem için sıcak su kullandığından, su kullanımını azaltmak enerji faturalarını düşürmeye de fayda sağlayacaktır. Artan maliyetler, su kaynaklarının azlığı ve müşterilerin çevre sorunlarına artan ilgisiyle beraber, daha sürdürülebilir olma ve tasarruf etmenin şu an tam zamanıdır. Şefler ve restoran sahipleri, su israfını azaltmak için bu bölümde bahsedilen **5 pratik adımı takip edebilir.**

1. Adım: Restoranınızda Su Yönetimi Planı Oluşturma

Bir restoranda, su en fazla mutfakta, ikinci sırada ise lavabo ve tuvaletlerde kullanılmaktadır. Restoranların, suyu verimli şekilde kullanması ile restoranların işletme maliyetlerini %11, enerji kullanımını %10 ve su kullanımını %15 oranında azaltabileceği öngörülmektedir.[43]

Restoranınızda aşağıdaki adımlarla bir su yönetimi planı başlatın:

- Personelinizin sürece katılmasını sağlayın. Çalışan ilgisi, girdisi sağlayın, fikirlerini alın. En başından itibaren personelinizi sürece dahil edin. Su tasarrufunun iş ve çevre için önemli olduğunu ve nasıl yapılacağını açıklayın. Örneğin, "ellerinizi yıkarken musluğu kapatın" gibi görsel anımsatıcılar yerleştirin.
- Konuklarınızın katılımını sağlayın. Onlara ne yaptığınızı açıklayın. Bu, tuvaletlerde veya menünüzde bir bilgi notu, müşterilerinize sorumlu eylemleriniz hakkında gözle görülür bir hatırlatıcı olabilir. Personeliniz ve müşterileriniz bu mesajları dikkate alarak etkinizi daha da ileriye taşıyacaktır!
- Tüm su kullanan sistemleri ve ekipmanları tanımlayın.
- Tesisinizin ne kadar su kullandığını belirleyin. Tüketiminizi analiz edin ve boşa harcanan suyu tespit edin.
- Ayda ne kadar su kullandığınızı ve maliyetini öğrenmek için faturalarınızı inceleyin veya hizmet aldığınız kamu şirketine başvurun.
- Su tüketimi değerlendirmesi yapın.

Tuvalet, bulaşık makinesi, su püskürtme araçları, basınç ölçerler, su ısıtıcı sıcaklık basıncı, klima, buharlaşmalı soğutucu, ekipman ve benzeri ile su tasarrufu edip edemeyeceğinizi kontrol edin. Genel su tüketimini azaltmanın yollarını arayın.

Bu bilgilerle işletmeniz için gerçekçi hedefler belirleyin, net bir su tasarrufu eylem planı yapın ve uygulayın.[43]

2. Adım: Tesisatların Bakımı

Sızdıran boru ve musluk olup olmadığını düzenli olarak takip edin. Sadece bir sızdıran boru, çok büyük miktarda su israfına neden olabilir. Sızdıran bir tuvalet sifonundan günde 750 litreye kadar su ve damlayan musluktan günde 70 litreye kadar su kaybı gerçekleşir. Sızdıran boruları ve muslukları derhal bildirmek ve tamir ettirmek için personelinizi eğittiğinizden emin olun. Sızdıran muslukları ve boruları derhal tamir edin.

Havalandırıcılar

Mutfak, banyo ve servis yerleri arasında musluklar, gıda işletmelerinde suyun en çok kullanıldığı yerlerden biridir. Neyse ki, musluklardan aşırı su kullanımına karşı basit çözümler bulunmakta. Havalandırıcılar akış hızını minumuma indirmektedirler.

Piyasadaki havalandırıcıların çoğu 1.5 ile 2.5 gr/dk arasında değişmektedir. Bu süper verimli havalandırıcılar çok ucuzdur ve işletme genelinde kullanıldığında önemli miktarlarda su tasarrufu sağlayabilir.

Ön Durulama Vanaları

Restoranlar, bulaşıkları bulaşık makinesine koymadan önce ön durularlar ve birçok eski ön durulama püskürtme valfi, fazla miktarda su kullandığından oldukça verimsizdir. Mutfak lavabolarında kullanılan ön durulama valfleri, bir işletmenin kurabileceği en kolay, en uygun maliyetli ve etkili tesisat ekipmanlarından biridir. Yeni, tasarruflu ön durulama vanası modelleri oldukça etkilidir ve 8 kata kadar daha az su kullanır.

Tuvaletler / Pisuarlar

Yüksek verimli tuvaletler mevcut tüm stillerde bulunabilir: genellikle işletmelerde basınç destek tankları ve yıkama vanalı modeller kullanılmaktadır. Modern yüksek verimli tuvaletler standart tuvaletler kadar iyi performans gösterirler.

Yüksek verimli pisuarlar, eski tarz pisuarlara göre bariz tasarruf sağlar. Düşük akışlı modeller, daha az verimli eski modellerle aynı tesisat bağlantılarını kullandıklarından geçiş aşaması oldukça kolaydır. Ayrıca, susuz pisuarlar da mevcuttur. Bu ekipmanlar, sıvı atığın üzerinde yüzen ve kokunun alana kaçmasını önleyen sudan daha hafif bir sıvı madde kullanır.[43]

3. Adım: Uygulamalar ve Politikalar

Basit ve etkili uygulamalar, sürdürülebilirlik ve su tasarrufunun temelini oluşturur. Su verimliliğini çalışan eğitimlerine ve şirket politikalarına entegre etmek, işletmenizin sürdürülebilirliğe bağlı olduğu bir vizyon oluşturur. Çoğu su koruma uygulaması, personel ve yönetim tarafından, çalışanın günlük rutinlerine hızla entegre olan basit, düşük maliyetli veya sıfır maliyetli değişiklikler gerektirir. Gıda servisi operasyonlarında su tasarrufu yapmanın yüzlerce yolu vardır. Birkaç tanesi şunlardır:

- Etleri akan su altında değil buzdolabında çözün. Akan su kullanmanız gerekiyorsa, su akışını minimum oranda tutun veya etkili bir havalandırıcı kullanın.
- Zeminlere su püskürtmekten veya hortumla yıkamaktan kaçının. Zeminleri temizlemek için su yerine kuru temizleme tekniklerini (süpürge ve paspas) kullanın.
- Buzu eritmek için akan su kullanmayın. Buzu, düzenli kullanım sırasında eriyeceği bulaşık lavabosuna koyun.
- Düzenli olarak su denetimi yaptırın
- Konuklarınız talep ettikçe onlara su ikram edin. Konuklarınız su isteyip istemediklerinin sorulmasını umursamayacaktır. Bunu şikayet eden bazı müşterilere rastlarsanız neden yaptığınızı açıklayın.
- Ambalajlı su satmayı bırakın. Ambalajlı suların çoğu plastik ambalajlarda satılır ve plastik, deniz kirliliğinin en büyük nedenlerindendir. Temiz ve güvenli bir su kaynağı sağlayan bir su filtreleme sistemine küçük bir yatırım yaparak, müşterilerinize filtre edilmiş musluk suyu sunabilirsiniz. Bazı konuklar musluk suyu içme fikrine sıcak bakmasa da, önemli olan toplumu eğitmek ve paketli su satmayı neden bıraktığınızı açıklamaktır.
- Bulaşık makinenizin her zaman dolu olduğundan emin olun. Bulaşık makineleri çok fazla su tüketir, bu yüzden onları yarı dolu açmadığınızdan emin olun. Ayrıca, personelinizin uygun yükleme teknikleri konusunda eğitildiğinden emin olmak da iyi bir fikir olacaktır.

4. Adım: Ekipmanlar

Kaliteli ekipmanlara yatırım yaparak %10'a kadar su tasarrufu sağlayabilirsiniz. Örneğin, bulaşık makineleri, buz makineleri (hava soğutmalı gibi), buzdolapları, dondurucular, fırınlar, soğutucular ve buharlı ocaklar için enerji etiketi olan ürünleri kullanın. Energy Star sertifika programı her ne kadar enerji verimli ekipmanları onaylasa da, su verimliliği açısından ticari mutfak ekipmanlarını da sınıflandırmaktadır.

Kombine fırınlar, buharlı su ısıtıcıları ve buharlı pişiriciler suyu buharlaştırdığından mutfaklarda çok fazla su tüketen ekipmanlardır. Bunun yerine, kazanları kapalı sistem, yoğuşmalı buharlı pişiriciler tercih edilebilir. Enerji etiketli buharlı pişiriciler, standart makinelere göre %90 daha az su kullanan üniteleri ile büyük ölçüde tasarruf sağlarlar.

EPA'ya göre bulaşık makinelerinizi çevre dostu modellere yükseltmek hem su hem de enerji kullanımında %10'a varan bir azalma sağlayabilir. Enerji etiketli bulaşık makineleri; suyu ortalama % 25 daha verimli kullanır ve su maliyetlerinde tasarruf sağlayacaktır. Ekipmanı değiştirmek pahalı olsa da uzun vadede karşılığını veriyor ve ayrıca çevre için faydalı bir şey yapıyor olursunuz.

*Hava soğutmalı buz makineleri kullanın. Enerji etiketli buz makineleri, standart makinelere göre %10 daha az su kullanan hava soğutmalı makinelerdir. Hava soğutmalı buz makineleri, su soğutmalı buz makineleri kadar etkilidir ve su tasarrufu sağlar.

Su Arıtma Cihazları, Şişelenmiş Su Makineleri: Su arıtıcılar sürdürülebilir bir restoran için idealdir. Filtrelenmiş su daha sağlıklı bir seçenektir ve şişe suyu kullanımının azaltılmasına yardımcı olabilir. Ticari su filtreleri çeşitli stillerde mevcuttur ve neredeyse hiç bakım gerektirmezler.[43]

5. Adım: Peyzaj

Uygun teknikler izlenmezse çevre düzenlemesi hızla büyük miktarlardaki suyu tüketebilir. Çevre düzenlemesinde en önemli unsur doğal su verimli bitkileri seçmektir. Ayrıca, çimenli alanların doğal peyzaj düzenlemesiyle değiştirilmesi, bakım maliyetlerini ve su kullanımını azaltır.

Sabahın erken saatlerinde veya akşam geç saatlerde etkili sulama teknikleri, suyun korunmasına ve bitkilerin sağlıklı kalmasına yardımcı olur. Gün ortasında sulama buharlaşmayı artırır ve bazı bitkiler için zararlı olabilir. Manuel sulama en etkili yöntemdir, ancak işletmeler için pratik olmayabilir. Bu nedenle, zamanlayıcılı ve yağmur sensörlü damla sulama sistemleri en kolay, en etkili sulama sistemidir. Çok az bakım gerektirir, ancak mevsimsel olarak ayarlanması gerekir.

Yağmur suyu toplama, peyzajda kullanılmak üzere çatılardan ve park alanlarından gelen yağmur suyu akışını toplayan, filtreleyen ve depolayan bir tekniktir. Sistemler, su maliyetlerini düşürmede çok etkilidir ve belediye yağmur suyu drenajlarına akışın azaltılmasına yardımcı olur.

Pişirme veya buz kovaları gibi alanlarda kullanılmış olan sular da bahçe ve/veya restoran bitkilerini sulamada kullanılabilir. Bitkilere zarar vereceği için bu suyun tuz içermemesi önemlidir.

Son olarak, organik bahçe teknikleri pratik, uygun maliyetli ve daha çevre dostu bir seçimdir. Yerli türlerin ekilmesi, organik tarımı çok daha kolay hale getirir çünkü bitkiler o iklimde gelişir ve yerli olmayan türlerin ihtiyaç duyduğu suya, bakıma veya böcek ilaçlarına ihtiyaç duymazlar. Organik gübreler ucuzdur, bol miktarda bulunurlar.

3.5.5. Ek Kaynaklar

Restorantınızda su tasarrufu yapmak ve çevreyi korumak için su tasarrufu sağlayacak ürünler hakkında aşağıdaki sitelerden bilgi alabilirsiniz.

***AcornVac Vacuum Plumbing Systems**
www.acornvac.com/download/Estimated%20Water%20Savings-Restaurant.pdf

***Alliance for Water Efficiency**
www.allianceforwaterefficiency.org/

***Green Plumbers Association**
www.greenplumbersusa.com/

***U.S. Environmental Protection Agency**
https://www.epa.gov/watersense

7 ERİŞİLEBİLİR VE TEMİZ ENERJİ
13 İKLİM EYLEMİ

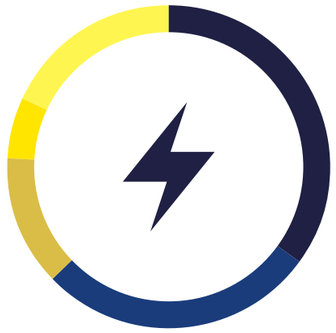
6. Enerji Kullanımı

Enerjiyi verimli kullanmak, karlılığı artıran, sera gazı emisyonlarını azaltan ve doğal kaynakları koruyan sağlam bir iş uygulamasıdır. Bu bölümde restoranınızda veya mutfağınızda enerji tasarrufu yapmanın yollarını belirlemenize ve çevreyi korumaya yardımcı olurken kârlılığınızı artırmanıza yardımcı olacak adımlar anlatılmaktadır.[44]

Restoranlar, metrekare başına ortalama bir ticari binanın neredeyse üç katı enerji tüketmektedir. Uzun çalışma saatleri, özel ekipmanlar ve yoğunluk, enerji tüketiminin çoğunu oluşturur.

Grafik, restoranlarda enerji kullanımının ortalama dağılımını göstermektedir.

Tam Hizmet Veren Bir Restoranda Ortalama Enerji Tüketimi Örneği[45]



Yemek Hazırlama	**%36**
Isıtma/Havalandırma	**%28**
Aydınlatma	**%13**
Soğutma	**%6**
Temizlik	**%18**

1. Restoranınızın Enerji Kullanımını Nasıl Belirleyebilirsiniz?

Restoranlar, enerji yönetimi konusunda bir çok zorluk ve fırsatla karşı karşıyadır, bu nedenle verimli enerji kullanımını sağlamak, karlılığı artıran, sera gazı emisyonlarını azaltan ve doğal kaynakları koruyan bir uygulamadır. Ayrıca müşteriler nezdinde itibarınızı artırır ve size rekabet avantajı sağlar. İyi bir enerji izleme sistemi ile oluşturduğunuz sürdürülebilir davranışlarınız, müşterilerinizin sadakatini de artıracaktır. Enerji verimliliği, bir restoranda çalışan herkes arasında paylaşılan bir sorumluluk olmalıdır. İyi bir enerji yönetimi, tüketilen enerji miktarını takip etme ile başlar. Faturalar bir restoranda ne kadar enerji tüketildiği hakkında veri sağlamaktadır.

Fatura takibi, enerji tüketimini azaltmak ve enerji verimliliğini artırmak amacıyla belirlenecek hedefleri değerlendirebilmek için temel oluşturmaktadır. Aşağıdaki ek kılavuzlar ve kaynaklar, işletmenizin enerji ihtiyaçlarını kolaylaştırmanıza yardımcı olabilir. (Tüm bu yayınların web sitesi bağlantıları için Ek Kaynaklar ve Linkler kısmına bakın.)

2. Restoranınızda Enerji Tasarrufu Yolları

Birçok enerji tasarrufu çabası, neredeyse hiç maliyet gerektirmezken alışkanlıklarda büyük değişiklikler gerektirir. Diğer verimlilik önlemlerinin çoğu ise kısa bir sürede yatırım getirisi vadeden yeni ekipman veya teknoloji gerektirir.

• Uygulamalar ve Politikalar

En önemli enerji tasarrufu önlemi kişilerin alışkanlıklarıdır. Enerji verimli ekipman, doğru kullanılmadığı veya uygun şekilde bakımı yapılmadığı takdirde enerji tasarrufu sağlamaz. Sürdürülebilirlik çabalarının başarılı olmasını sağlamak için enerji tasarrufu, tüm personelin eğitimine ve günlük faaliyetlerine entegre edilmelidir.

Restoranınızın enerji tüketimini belirledikten sonra restoranınızın enerji verimliliği hedeflerini belirlemeli, çalışanlarınızı bu enerji verimliliği hedefiniz ve bu hedefe ulaşmak için takip edilecek tasarruf uygulamaları hakkında eğitmelisiniz.

• Kapsamlı Enerji Yönetimi (CEM)

CEM programı, bir tesiste kullanılan her watt enerjiyi ölçer, ardından sürdürülebilirlik programları uygular veya enerji tüketimini azaltmak için ekipman ve tesisleri günceller. CEM'i uygulamanın ilk adımı, ilerlemeyi görebilmeniz ve hangi önlemlerin en etkili olduğunu belirleyebilmeniz için enerji kullanımını ölçmek ve kaydetmektir. En kolay, en uygun fiyatlı seçenek, enerji faturalarını takip etmek ve verileri karşılaştırmak için kullanım miktarlarının listesini tutmaktır. Bir izleme sistemi olsun ya da olmasın, CEM programı, ekipman türleri ve yerleşiminden termostat ayarlarına, çalışan alışkanlıklarına ve en yüksek yük maliyetlerinden kaçınmanın yollarına kadar her şeye bakar. Örneğin, operasyonunuz mesai saatlerini ilave buz üretmeden tamamlayabiliyorsa, enerji ücretlerini azaltmak için buz yapıcıyı gece boyunca çalışacak şekilde ayarlamak etkili bir çözüm olabilir. Enerji kullanımını azaltmanın en basit yöntemlerinden biri, aydınlatma ve ekipman için başlatma ve kapatma zamanlarını planlayan bir enerji kontrol listesi oluşturmaktır. Böylece bunlar yalnızca gerektiğinde açılacak, yavaş dönemlerde ve gerekmediğinde kapatılacaktır. Enerjiyi azaltmanın binlerce yolu vardır.

• Önleyici bakım

Restoranlarda düzenli, belgelenmiş bir temizlik ve bakım programı, ekipmanın daha uzun süre ve daha verimli çalışmasına yardımcı olacaktır. Kirli serpantinli bir buzdolabı %23, kötü kapı contası ile %11 ve soğutucu sızıntısı ile %100'e kadar daha fazla enerji harcar. Bu gibi sorunları gidermek için tüm ekipmanları kalibre etmek, temizlemek ve incelemek için haftalık, aylık ve yıllık tarihler içeren bir program oluşturun.

• Ekipman

Enerji verimliliğini sağlamak için teknik ekipmanların ve aydınlatmaların seçimi, düzenli servis ve bakımı çok önemlidir.

a. Buzdolapları ve Diğer Restoran Ekipmanları

Enerji tasarruflu ürünler, ürün kategorisine bağlı olarak standart modellere göre %10 ile %70 arasında enerji tasarrufu sağlar.

Bazı ipuçları:

- **Bakım ve onarım.** Sızdıran gömme buzdolabı contaları, kapanmayan dondurucu kapıları, düğmeleri olmayan pişirme aletleri - tüm bu "enerji kayıpları" her ay boşa harcayacağınız paraya eşittir.
- **Kullanmıyorsanız kapatın.** Ekipmanınızı faydalı bir iş yapmadığında AÇIK bırakırsanız, bu size maliyet olarak geri döner. İhtiyaç duyduğunuz anda yalnızca ihtiyacınız olan ekipmanı kullandığınızdan emin olun.

- **Enerji tasarruflu cihazları seçin.** Yeni ekipman almayı düşünüyorsanız, satın alma fiyatı, yıllık enerji maliyetleri ve ekipmanla ilişkili diğer uzun vadeli maliyetleri içeren kullanım ömrü maliyetleri açısından düşünün. Yüksek verimli cihazlar ilk aşamada daha pahalıya mal olabilirken, daha düşük faturaları fiyat farkını telafi edebilir.
- **Ekipmanlarınızın performansını gözden geçirin.** Mutfak ekipmanınızın performansı zamanla değişir. Termostatlar ve kontrol sistemleri arızalanabilir, kalibrasyon dışına çıkabilir. Cihazlarınız, soğutucunuz, bulaşık makineleriniz ve sıcak su ısıtıcılarınız üzerinde düzenli bir termostat kontrolü yapmak için zaman ayırın.
- **Akıllıca pişirin.** Pişirme yöntemlerinizi ve menünüzü inceleyin; misafirleriniz için yemek pişirirken daha enerji verimli cihazlar kullanmayı deneyin.
- Buzdolabını yüksek sıcaklık alanlarından uzağa yerleştirin ve etrafında yeterli hava akışı sağlandığından emin olun.
- İyi havalandırma ve daha düşük ortam sıcaklığı, buzdolaplarının enerji tüketimini azaltır.
- Buzdolabı, derin dondurucu ve mini barların buzlarını düzenli olarak çözdürün.
- Buz makinasında buz üretimini gece saatlerine (yoğun olmayan saatlere) kaydırarak gündüz elektrik tüketimini azaltın.
- Buz makinasının boyutunu dikkatlice düşünerek seçin. Kilo başına buzun enerji maliyetinin yarısıyla, iki kat daha fazla buz makinesi hacmi elde edebilirsiniz. Büyük buz makineleri genellikle küçük olanlara kıyasla daha verimlidir, fakat aralarında çok büyük bir fiyat farkı yoktur.

b. Aydınlatma

Aydınlatma, önemli bir enerji kullanım kaynağıdır - bir restoranın toplam enerji kaybının ortalama %13'ünü oluşturur. Enerji tasarruflu aydınlatma ürünleri, daha az enerji kullanırken olağanüstü özellikler sunmaktadır. Tipik olarak geleneksel aydınlatma tarafından tüketilen enerjinin dörtte birini kullanır ve ışığı standart ekipmanlara göre daha verimli ve eşit bir şekilde dağıtır.

Bazı ipuçları:

- **İki seviyeli anahtarlama kullanın.** İki seviyeli anahtarlama, aydınlatma sistemini kontrol etmenizi sağlar. Örneğin, iki seviyeli anahtarlama, tam aydınlatma gerekmediğinde odadaki ışıkların yarısını kapatmanıza olanak tanır.
- **Işıkları kısın.** Dimmerler hem LED'ler hem de CFL'ler için mevcuttur (kısılabilir CFL'ler kullandığınızdan emin olun). Gün ışığı kısıcıları, mevcut serbest ve doğal gün ışığı miktarına göre oda ışıklarını otomatik olarak karartan özel sensörlerdir.
- **Gün ışığı sensörlerini (fotoseller) deneyin.** Dış aydınlatma sistemlerinin verimsiz yanı, gün boyunca dışarıdaki ışıkları açık bırakarak enerji ve para israfına neden olmalarıdır. Gün ışığına göre ışıkları otomatik olarak açıp kapatan gün ışığı sensörleri kullanılarak bu sorun önlenebilir.
- **Ek enerji tasarrufu için eski Açık / Kapalı ve Çıkış işaretlerini LED aydınlatma ile değiştirin.**
- **Boş alanlarda ve gün ışığının yeterli olduğu yerlerde ışıkları kapatın.**
- Aydınlatma sistemlerini temiz tutun.
- Gerekli olmadığında ışıkları söndürmesi için çalışanlarınız için hatırlatıcı uyarılar yerleştirin.

c. Isıtma ve Soğutma

Enerji tasarruflu havalandırma fanı modelleri, standart modellere göre %70 daha az enerji kullanır ve sertifikalı tavan fanı/ışık kombinasyon birimleri, geleneksel ünitelere göre %50'nin üzerinde daha verimlidir.

Bazı ipuçları:

- **Hava filtrenizi düzenli olarak değiştirin.** Filtrenizi her ay, özellikle yoğun kullandığınız aylarda (kış ve yaz) kontrol edin. Filtre bir ay sonra kirli görünüyorsa değiştirin. Filtreyi 3 ayda bir değiştirin. Kirli bir filtre hava akışını yavaşlatır ve sistemin ortamı sıcak veya serin tutmak için daha fazla çalışmasını sağlayarak enerji israfına neden olur.
- **Isıtma ve soğutma ekipmanınızı yıllık olarak ayarlayın.** Isıtma ve soğutma sisteminizin yıllık olarak ayarlanması verimliliği ve konforu artırır.
- Isıtma ve soğutma sistemi açıkken kapı ve pencereleri kapalı tutun.
- Isıtılmamış veya soğutulmamış alanların kapılarını kapatın.
- **Programlanabilir bir termostat kurun**. Termostatlar mevsime göre makul bir sıcaklığa ayarlanmalıdır. Özellikle yazın klima sistemi açıkken çok düşük sıcaklıklarda ayarlamayın. Programlanabilir bir termostat, belirli zaman aralıklarında kullanılmayan alanlar için idealdir.

d. Buharlı Pişiriciler

Yiyecekleri toplu olarak pişirmenin etkili bir yöntemi buharlı pişirici kullanmaktır. Ancak buhar üretmek yoğun enerji gerektiren bir işlemdir. Enerji tasarruflu buharlı pişiriciler, geleneksel bir açık tasarım ekipmana göre %60 daha az enerji tüketen sızdırmaz bir pişirme haznesine sahiptir.

Bazı ipuçları:

- Enerji tasarruflu modelleri tercih edin.
- "Manuel" modda kullanmak yerine zamanlayıcı kullanın.
- Boşta çalışma süresini azaltın.
- Düzenli buhar jeneratörü bakımı yapın.
- Kapı contalarının bakımını yapın.

e. Fritözler

Enerji tasarruflu normal boyutlu ticari fritözler, standart modellere göre % 30'a kadar, . enerji tasarruflu büyük dolaplı ticari fritözler ise, standart modellere göre %35'e kadar daha fazla enerji tasarrufu sağlar. Enerji tasarruflu fritözler daha kısa pişirme süresi, daha hızlı sıcaklık geri kazanım süresi, yağ tasarrufu ve yönetimiyle daha kolay bir temizlik ve daha uzun bir ürün ömrü sunabilir. Ayrıca elektrikli modeller, beklemedeki kayıpları azaltan ve fritöze daha düşük bir boşta çalışma enerjisi sağlayan yalıtımlı bir fritöz haznesi de içerebilmektedir.

Bazı ipuçları:

- Enerji tasarruflu modelleri tercih edin.
- Boşta çalışma süresini azaltın ve mümkün olduğunca yedek fritözleri kapatın.
- Fritöz kontrollerini doğru sıcaklıkta çalışacak şekilde yapın.
- Düzenli olarak bakım yapın.

f. Fırınlar

Enerji tasarruflu ticari fırınlar, gelişmiş yalıtım ve enerjiyi standart modellere kıyasla daha verimli kullanmaya yardımcı olan dijital kontrol özellikleri içermektedir. Böylece daha yüksek üretim kapasitesi, gelişmiş hava sirkülasyonu ve daha hızlı ve düzgün pişirme elde edilmektedir. Bu avantajlar, daha serin bir mutfak ve daha iyi bir çalışma ortamı sunarak fırındaki ısı kaybını azaltır.

Bazı ipuçları:

- Enerji tasarruflu modelleri tercih edin.
- Boşta çalışma süresini azaltın ve mümkün olduğunca yedek fırınları kapatın.
- Yemek yaparken fırını tamamen doldurun.
- Contaları kontrol edin ve gerektiğinde değiştirin ve menteşeleri sıkın.
- Birleşik fırınlarda buhar jeneratörlerinin bakımını yapın.

g. Bulaşık makineleri

Enerji tasarruflu bulaşık makineleri; gelişmiş kontrol ve tanılama, iyileştirilmiş nozullar, durulama kolu tasarımı ve ısı geri kazanımı gibi enerji ve su tasarrufu sağlayan özelliklere sahiptir.

Bazı ipuçları:

- Enerji tasarruflu. modelleri tercih edin.
- Geceleri kapatın.
- Yırtık yıkama perdelerini değiştirin.
- Sızıntıları onarın ve düzenli bakım yapın.
- Aşınmış püskürtme nozullarını değiştirin.
- Bulaşık makinesini tamamen doldurduktan sonra çalıştırın. Yıkama sıklığını düşürerek enerji, su ve deterjan masraflarından tasarruf edebilirsiniz.

- Bulaşık makinenizin basınç göstergesine dikkat edin. Göstergedeki basınç değeri 25 psi'nin üzerindeyse büyük ihtimalle gerekenden daha fazla su kullanıyorsunuz. Çoğu bulaşık makinesi için yaklaşık 20 psi basınç gerekir.
- Konveyör tipi bulaşık makineniz varsa, otomatik modda kullandığınızdan emin olun. Otomatik mod konveyör motorunu sadece gerektiğinde çalıştırarak elektrik tasarrufu sağlar.

3. Ek Kaynaklar & Linkler

1. ENERGY STAR Guide for Cafés, Restaurants, and Institutional Kitchens
2. ENERGY STAR Commercial Food Service Equipment
3. Commercial Kitchen Equipment Savings Calculator
4. ENERGY STAR for Commercial Kitchens: Helping Customers Manage Costs Through Energy Savings
5. ENERGY STAR Equipment Savings Fact Sheet
6. ENERGY STAR Product Savings Fact Sheets
7. ENERGY STAR Lighting Options for Restaurants and Commercial Kitchens
8. ENERGY STAR Product Finder
9. ENERGY STAR HVAC Maintenance Checklist
10. ENERGY STAR Rebate Finder and the CFS Incentive Guide
11. EPA's WaterSense Partnership Program
12. SBA Information for Restaurants
13. Consortium for Energy Efficiency's (CEE) Energy Efficiency Program Library
14. The Pacific Gas and Electric Food Service Technology Center
15. Green Restaurant Association
16. The National Restaurant Association's Conserve Program
17. International Council on Hotel, Restaurant, and Institutional Education

13 İKLİM EYLEMİ

7. Kimyasal ve Kirlilik Azaltımı

Sürdürülebilir restoran olabilmek için kullanılan ürünlerin sürdürülebilir ve sorumlu kaynaklardan temin edilmesinin yanı sıra temizlik malzemelerinden duvar boyasına kadar kullanılan tüm kimyasal maddelerin de çevre ve insan sağlığına zarar vermeyecek özellikte olması beklenir. Sürdürülebilir bir restoran çevre ve hava kirliliğine karşı da duyarlı olmalı, her türlü faaliyetinde çevreye ve hava kirliliğine olan etkilerini en aza indirecek önlemler almalıdır.

Kimyasal Kullanımı

Duvar boyaları su bazlı olmalı, mümkünse hiç uçucu organik bileşikler (VOC) veya formaldehit içermemelidir. VOC'nin özellikle insan sağlığına olumsuz etkileri bulunmaktadır. VOC halılar, aerosol spreyler ve daha birçok üründe bulunabilir. Ürün tercihlerinde VOC içeriği göz önünde bulundurulmalıdır. Kullanılan reşo yakıtlarında zehirli metanol kimyasalı içermeyen alternatifler tercih edilmelidir.

İşletmenizde pest kontrol amacıyla yapılan ilaçlama faaliyetlerinde çevreye dost pestisitleri kullanmaya dikkat edilmelisiniz. Pestisit ilaçları kullanmadan önce doğal yollarla haşere mücadele yöntemleri denenmelidir.

Restoranlarda kullanılan bazı bakım ve temizlik ürünleri, sağlık üzerindeki etkileri ve çevresel etkileri kanıtlanmış kimyasal maddeler içermektedir. Atık su arıtma tesisleri, daha sonra doğal ortama karışacak olan bu gibi maddeleri

arıtacak donanıma sahip değildir. Temizlik kimyasallarının, dezenfektanların ve el sabunlarının mutlaka doğada çözünür özellikte olduğundan emin olunmalıdır. Bu ürünlerin doğaya dost, ekolojik etiketli olanları tercih edilmelidir. Beyaz sirke gibi daha doğal alternatifler seçin. Etiket üzerinde yer alan dozaj, etki süresi, durulama, vb. gibi kullanım talimatlarına uyun.

Kirlilik Azaltımı

***Hava kirliliği**

Restoranınızı ziyaret etmek isteyen misafirleriniz, restoranınıza toplu taşıma yolları ile ulaşılabiliyorsa bu hem tekil araç kullanımından kaynaklanan hava kirliliğini minimuma indirecektir hem de restoranınıza çok daha fazla kişinin ulaşımını sağlayacaktır. Web-sitenize veya Instagram sayfanıza işletmenize toplu taşıma kullanarak nasıl ulaşacağını yazabilirsiniz. Eğer işletmeniz toplu taşımaya yakın değilse, en yakın toplu taşıma noktasından restoranınıza belirli saatlerde ringler sağlayabilirsiniz. Ayrıca, bunun pazarlamasını en iyi şekilde yapma imkanına sahip olursunuz. Böylece, hem hava kirliliği etkinizi minimize etmiş hem de arabası olmayan müşteri potansiyeline de ulaşmış olursunuz.

Elektrikli araba veya bisiklet kullanan müşterileriniz için restoran girişinizde şarj noktası koyarsanız, diğer restoranlardan farkınız olacaktır. Böylece, buna önem veren müşterileri de restoranınıza çekmiş olacaksınız. Ayrıca, restoran girişinize bisiklet park etme noktası veya ''Bisiklet Evi'' yapabilirsiniz. Bu sizi hem diğer restoranlardan farklı gösterir hem bisiklet tutkusu olan gruplara hitap edersiniz hem de farkındalık yaratarak insanları bisiklet kullanmaya teşvik edebilirsiniz. Hatta bisiklet kullananlara veya elektrikli araç kullananlara özel menü ve avantajlar geliştirerek buna önem verdiğinizi gösterebilirsiniz.

***Yağmur suyu**

Yağmur suyu atık su değildir, fakat günümüzde bir çok ülke ve şehirde yağmur suyu yere düştüğü gibi kanalizasyona karışıp atık su gibi değerlendirilmektedir. Eğer yağmur suları iyi yönetilirse işletmenizin su faturasını ciddi oranlarda düşürmenize yardımcı olur.

Birçok uygulama hem restoran bahçenizi güzel göstermenizi sağlar hem de bunu yaparken çevre etkilerinizi minimize edip faturanızı da düşürmeye de yardımcı olur. Yağmur suyu yönetiminin en basit örneği Türkiye'de de sıklıkla gördüğümüz Green Roof (Yeşil Çatı) uygulamalarıdır. Yeşil çatılar, geleneksel konvansiyonel çatıları, mevcut binaların yapısında minimum değişiklikler ile ya da çatıda hiçbir değişiklik yapmadan, minimum düzeyde bakıma ve sulamaya ihtiyaç duyan bitkilerden oluşan gerçek bir canlı örtüyle kaplamaktır. (Ref: Aras, B. B. (2019). "Kentsel Sürdürülebilirlik Kapsamında Yeşil Çatı Uygulamaları", Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi, 8(1): 469-504). Bu yöntemle hem işletmenize estetik bir görünüm kazandırırsınız, hem de yağmur suyunuz çatınıza diktiğiniz bitkilerin toprağına karışarak onları besler.

Örneğin Hiç Urla restoranında, işletme içindeki 200 yıllık kuyu onarılarak tüm yağmur suları toplanmakta ve filtrelenmektedir. Bu sayede restoran, yılın 6 ayı yağmur suyu kullanır hale getirilmiştir. Çatıda yağmur suyu toplama tankına biriken yağmur suları filtrelenerek sisteme dahil edillmekte ve mekanı süsleyen tüm bitkilerin sulanması bu yolla yapılmaktadır.

Çatıda biriken yağmur suyunuzu görselde gösterildiği gibi bir boru yardımıyla toplayabilirsiniz daha sonra biriken suyu, bitkilerinizi sulamak için kullanabilirsiniz.

Yukarıda görseldeki havuz estetik amaçla yapılmış bir havuz değil, aslında havuz hiç değil. Yağmur suyunu yönetmek için restoranların bahçelerinde uyguladıkları çok yaygın bir metot. Burası aslında tam anlamıyla yeşil bir çukur, yağmur yağdığında yağmur suyu bu çukurda birikiyor. Böylelikle çok fazla para ödemeden küçük bir havuza sahip oluyorsunuz ve aynı zamanda yağmur suyunuzu en efektif şekilde yönetmiş oluyorsunuz.

Çatınızı bir enerji tasarrufu vahasına dönüştürebilir ve restoranınız için güçlü bir kazanç yaratabilirsiniz.

- Yeşil çatılar güneş ışığını emdiği ve restoranınızı yalıttığı için restoranınızın içini yazın daha serin, kışın daha sıcak tutar, böylece yıl boyunca klima ve ısıtma faturalarından tasarruf etmenizi sağlar.
- Yeşil çatılar gürültü kirliliğini azaltmaya yardımcı olur ve ses yalıtımını % 50 oranında artırabilir.
- Yeşil çatılar çatınızın ömrünü uzatabilir ve çatı bakım sorunlarını azaltabilir. Yağmur toprağa hapsolduğunda ve bitkiler tarafından kullanıldığında da özellikle yağmur suyu akışını azaltmaya yardımcı olurlar. Böylelikle yağmur suyunu kullanarak hem sebzelerinizi sulayabilir hem de doğal kaynakların korunmasına katkı sağlamış olursunuz.

8. Şeffaflık ve iletişim

Sürdürülebilir bir menü, müşteriye sürdürülebilir yemekler ve lezzetler sağlayan menüdür. Bu bölümde bahsedilen her bir kriter, BM Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları'nın bir yönünü temsil eder. Bir ürün ne kadar çok kriteri karşılarsa, çevresel, sosyal ve ekonomik sürdürülebilirlik idealine o kadar yaklaşır.

1. Şeffaflık

Gıda sistemindeki şeffaflık, tüketicilere iyi beslenme seçimleri yapmaları için gerekli bilgileri sağlayarak, aynı zamanda sürdürülebilir gıda zincirlerine ulaşmak ve gıda güvenliği ve kalitesini garanti altına alarak sağlığı iyileştirme çabalarının kilit odak noktasıdır.[46]

İster yerel bir lokanta ister ulusal bir zincir olun, mutfağınız ve misafirleriniz arasındaki şeffaflığı artırmak için her zaman yapılabilecek bir şeyler vardır. Mevcut bilgiler ile bunları etkin bir şekilde kullanma yeteneği arasındaki boşluğu dolduran restoranlar, pazarda muazzam avantajlara sahip olacaktır. Misafirler ne tükettiklerini bilirlerse daha fazla ödeme yapmaya istekli hale gelmektedirler.

Gıda şeffaflığı sadakat oluşturmanın ve misafirleri mutlu etmenin önemli bir parçasıdır. Konuklar, güvenilir bilgilere kolay erişim sağlayan bir kuruluşa sadık kalacaklardır. Konuklarınıza pazarlama hedefleri olarak değil, paydaşlar olarak davranın. Sadık misafirlerden yardım veya tavsiye istemekten korkmayın.

Restoranlar taahhütlerini, başarılarını ve başarısızlıklarını açıkça göstermelidir. İnsanlar sosyal medyada en sevdikleri restoranın ne yaptığını görmek istiyor. Peki, restoranınızın şeffaflığını nasıl sağlayabilirsiniz?[47]

Restoranınızda Şeffaflığı Sağlama Yolları

a. Tariflerinizi ve Malzemelerinizi Paylaşın

Menü öğelerinizin her biri için beslenme bilgilerini oluşturmak üzere üçüncü bir tarafla çalışmayı düşünün.

b. Bilgilerinizi Doğrulayın.

Beslenme bilgileriniz iki yıldan daha eski ise veya tedarikçileri ve/veya kullandığınız malzemeleri değiştirdiyseniz, üçüncü bir tarafın menü bileşenlerinizi iki kez kontrol etmesini ve doğruluklarını doğrulamasını sağlayın. Üretilen tek bir ürünü değiştirirseniz, tüm menü öğelerinizin beslenme hesaplamasını değiştirebilir.

Açık olun, ister yerel çiftlikleri tanıtın, ister bir menü fiyatı artışına neden olan artan maliyetleri açıklayın. Kendinizi iddialarınızı araştıran insanlara açın.

c. Alerjen İçeren ve Glütensiz Menü Bileşenlerini Tanımlayın.

Beslenme bilgilerinizi ürettikten sonra, bir beslenme analizi partnerinin yardımıyla glüten gibi alerjen içeren öğeleri belirleyin. Menüde, menü bileşeninin yanına bir yıldız işareti veya özel bir resim yerleştirin. Bu, ekibinizin alerjen isteklerine yanıt vermesine ve bir misafirin özel beslenme ihtiyaçlarını güvenilir bir şekilde mutfağa iletmesine yardımcı olacaktır.

d. Beslenme Bilgilerinizi Paylaşın.

Menüdeki yemeklerin bileşen bilgileri toplandıktan ve doğrulandıktan sonra, bilgileri konuklara iletmek için bir plan hazırlayın. Restoran menü öğelerinin nutrient hesaplamalarını vurgulamak için mağaza içi çizelgeleri kullanın. Bilgileri mağaza içi menüler ve menü panolarının yanı sıra web siteleriniz ve sosyal medyanızda yayınlayın.

e. Bilgilerinizi Koruyun ve Güncelliğini Sağlayın.

Beslenme analizinizi kimin yaptığını kamuoyuna açıklamaya hazır olun. Beslenme analizi sağlayıcınızla iyi bir çalışma ilişkisi sürdürün, böylece yeni ürünler eklediğinizde veya bileşen tedarikçinizi değiştirdiğinizde bile bilgileriniz her zaman güncel kalsın.[47]

2. iletişim

Yukarıda yer alan tüm adımlara personelinizi dahil etmek en kritik noktalardan biridir. Siz misyonunuza inansanız bile, ekibinizin geri kalanını da dahil etmeniz gerekmektedir. Bir şef 15 yıldır yaptığı alışkanlıklarını bir gecede değiştirmeyecektir, değiştirecekse de gerçekten buna inanması gerekir.

İşletmenizde gerçekten yaptığınız işlere inanan kişilere ihtiyacınız olacaktır ve bunun işe yaraması için personelinizi eğitebilmeniz gerekir.

Ekibinizi, yerel çiftliklere ve üzüm bağlarına götürebilirsiniz. Bu sayede hem kullanılan ürünler hakkında daha detaylı bilgi edinebilirler hem de sürdürülebilirlik konusundaki farkındalıkları artar. Ekibinizle birlikte, çevreci aktiviteler düzenleyebilir ve bu aktivitelere hep beraber katılabilirsiniz. Hem eğlenceli hem de bilgilendirici faaliyetler yapmış olursunuz. Personelinizin de katılma isteği artar.

Unutmayın ki konukların yemekler ve menünüz hakkında bilgi almasının en iyi yolu personelinizden geçer. Personeliniz işletmenizin aynasıdır. Bu yüzden, işletmenizde kullandığınız malzemeler ve ürünler hakkında personele eğitim verebilirsiniz, böylece bu hikayeleri müşterilere güzel bir dille aktarabilirler. Bir konuk bugün menüde neden kalamar olmadığını sorarsa, personeliniz menünüzü mevsimsellik ve sürdürülebilirlik açısından neden olmadığını tatmin edici bir şekilde açıklayabilir. Böylece, müşteri ikna olur ve bu durumdan memnun kalır.

9. Sürdürülebilir Menü Uygulamaları

1. Sürdürülebilir Menü Tanımı

Sürdürülebilir bir menü, müşteriye sürdürülebilir yemek ve ürünler sağlayan bir menüdür. Bu bölümde sürdürülebilir menü oluşturma kriterleri ve sürdürülebilir gıda ve yemeklere yönelik kriterler verilmiştir. Kriterler, bir ürünün tanımlanabileceği sürdürülebilir kalkınmanın bir yönünü temsil etmektedir. Herhangi bir gıda ürününde tüm kriterlerin bulunması neredeyse imkansız olsa da, tek bir kriter bile bir dereceye kadar sürdürülebilirlik getirmektedir. Bir ürün ne kadar çok kriter karşılarsa, çevresel, sosyal ve ekonomik sürdürülebilirlik idealine o kadar yaklaşmaktadır.

a. Kalite

- Taze yiyecekler servis edin.
- Tadım personelleri tarafından onaylanmış tarifleri kullanın.
- Mevsiminde yerel meyve ve sebzeleri servis edin.
- Mümkün oldukça organik ürünleri tercih edin.
- Mümkün olduğunca az katkı ve koruyucu içeren yiyecekler servis edin.

b. Sosyal Değerler

- Hizmet ettiğiniz nüfusu temsil eden çeşitli kültürel kökenlere ait tarifler sunun.
- Topluluğunuzdaki yerel gruplar tarafından yenen yiyeceklerin kültürel önemini öğrenin.
- Ev yapımı/geleneksel tarifleri tercih edin.

- Sürdürülebilir menünüzü eğitim amacıyla tanıtmayı taahhüt edin.
- Mümkün olduğunca adil ticaretle üretilmiş ürünler sunun.

c. Çevresel Etki

- Menünüzde sürdürülebilir balıkçılık veya su ürünleri yetiştiriciliğinden gelen su ürünlerini servis edin.
- Menünüzdeki işlenmiş gıdaların kullanımını azaltın.
- Sertifikalı, sürdürülebilir şekilde üretilmiş yiyecekler sunun.
- Menünüzde kullanılan kırmızı et miktarını azaltın ve daha az çevresel etkiye sahip baklagiller, organik ve fermente soya fasulyesi, kabuklu yemişler, tohumlar, tahıllar gibi bitkisel protein kullanımını artırın.
- Porsiyon boyutlarınızı iyi ayarlayarak atığa dönüşüp israf olan gıda miktarını azaltın.
- Tek kullanımlık ambalajlarda sağlanan ürünlerin kullanımını azaltın.
- Suyu tek temel içecek olarak sunmayı deneyin.
- Atıklarınızı geri dönüştürün veya kompost yapın.

d. Sağlık

- Hizmet verilen her müşteri türünün özel ihtiyaçlarını tanımlayın ve yemek servisinizi bunlara göre ayarlayın.
- Fasulye, bezelye, mercimek, kuruyemiş, tohum, soya gibi bitkisel proteinleri yemeklerinizde kullanın.
- Menünüzdeki çok işlenmiş gıdaları sınırlayın.
- Rutin veya terapötik antibiyotikler olmadan yetiştirilen hayvanlardan elde edilen hayvansal ürünleri menünüzde servis edin.

e. Ekonomi

- Yerel ekonomiye katkıda bulunan verimli ve uygun maliyetli bir yemek servisini verin.

f. Paydaşlar

- Tüketiciler, müşteriler, tedarikçiler gibi tüm paydaşlarla etkileşim kurarak sürdürlebilirlik dönüşümünde farkındalık yaratmaya çalışın.[48]
- Özellikle işletmenizin sürdürülebilirlik uygulamalarını, nasıl uyguladığınızı, neler yaptığınızı, sürdürülebilirlik uygulamalarınızı menülerinize nasıl aktardığınızı tüm paydaşlarınız ile paylaşarak toplumun sürdürülebilirlik dönüşümünde rol model olmaya çalışın.

2. Sürdürülebilir Menü Oluşturma Adımları[48]

1. **İhtiyaçlarınızı ve Prensiplerinizi Belirleyin.**

- Sürdürülebilir, güvenli ve kullanıcı merkezli bir yemek hizmeti sunumunu ve operasyonlarını garanti etmek için kapsamlı ilkeler belirleyin.
- Kullanıcılara verilen hizmeti iyileştirmek için beslenme uzmanları, kullanıcı komiteleri, diğer profesyoneller, aşçılar ve görevliler tarafından verilen multidisipliner çalışmaları dikkate alın.
- Menü planlaması, hedef kitlenin beslenme ihtiyaçlarını ve gıda tüketimini etkileyen faktörleri dikkate almalıdır.
- Maliyetlerin kontrolü, kalite ve çeşitliliğe göre dengelenmelidir
- Sürdürülebilir gelişme, menü planlamasının başından itibaren dikkate alınmalıdır.
- Yeni bir menü tanıtılmadan önce aşağıdaki kişilere danışılmalıdır:

✓ Servis Şefi veya F&B yöneticileri
✓ Beslenme uzmanları ve diyetisyenler
✓ Aşçılar ve görevliler
✓ Konut sakinleri ve kullanıcı komiteleri
✓ Sağlık personelleri

- Yemek hizmetini sürekli iyileştirmek amacıyla yerleşik standartlar düzenli olarak gözden geçirilmelidir.

2. **Müşteri Türlerinizi ve Müşterilerinizin İhtiyaçlarını Belirleyin.**

- Çok çeşitli popüler yemekler ve vejetaryen seçenekler servis edin.
- Daha fazla esneklik için yemeğin sıcak veya soğuk alternatifini sunun.
- Müşterilerin laktozsuz, glutensiz gibi özel beslenme talepleri var ise bunu menülerinizde planlayın.

- Gerektiğinde zenginleştirilmiş yiyecekler (ilave proteinler, karbonhidratlar, yağlar) sunun.
- İhtiyaçlara göre çeşitli porsiyon boyutları ile yemekler için standartlaştırılmış tarifler kullanın.
- İhtiyaçları karşılamak için kişiselleştirilmiş atıştırmalıklar sunun.
- Öğle yemeği çantaları veya erken/geç öğünler gibi müşterilere göre uyarlanabilen esnek yemek saatleri sağlayın.
- Alerjenleri kontrol edin.
- Restoranınıza gelen çocuk, genç, yaşlı ve hastalar, alerjisi olan insanlar, vegan ve vejeteryanlar için özel yemekler sunmayı deneyin.

3. **Menü Formatınızı Belirleyin.**

Müşteri türlerinin ve kapasitelerinin analizine bağlı olarak, bir alakart menü; ihtiyaçları karşılamanın, müşteri memnuniyetini sağlamanın ve gıda israfını azaltmanın en iyi yolu olabilir. Yine de, seçilen menü türünden bağımsız olarak, menünüzün özelliklerini tanımlamanız gerekecektir.

4. **Sürdürülebilir Menünüzü Yaratın.**

Sürdürülebilir bir menü, müşteriye sürdürülebilir yemekler ve lezzetler sağlayan menüdür. Bu bölümde bahsedilen her bir kriter, BM Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları'nın bir yönünü temsil eder. Bir ürün ne kadar çok kriteri karşılarsa, çevresel, sosyal ve ekonomik sürdürülebilirlik idealine o kadar yaklaşır.

a. Sürdürülebilir proteininizi seçin.
b. Sürdürülebilir nişasta ve şekerinizi seçin.
c. Sürdürülebilir sebzelerinizi seçin.
d. Sürdürülebilir çorbanızı seçin.
e. Sürdürülebilir tatlınızı seçin.
f. Sürdürülebilir çeşnilerinizi, tatlandırıcılarınızı ve yağlarınızı seçin.
g. Sürdürülebilir balık ve etinizi seçin.
h. Sürdürülebilir içecek ve atıştırmalıklarınızı seçin.
i. Menünüzde yer alan yemeklerin yanına taşıdığı sürdürülebilirlik özelliğine uygun olacak şekilde aşağıda yer

- Lokal ve coğrafi işaretli ürünler
- Organik ürünler
- Hayvan refahı garantili et ve yumurta
- Sağlıklı ve besleyici gıdalar
- Biyoçeşitliliği destekleyen gıdalar
- Bitkisel bazlı protein içeren gıdalar vegan ürünler
- Mevsimsel Gıdalar
- Etik Ticaret
- Sürdürülebilir Balık ürünleri
- Sıfır atık prensibine uygun üretim
- Sürdürülebilir yağ içerikleri
- İzlenebilir ve şeffaf tedarik zinciri

alan sürdürülebilirlik sembollerini yerleştiriniz. Böyle müşterileriniz yemeğin hangi sürdürülebilirlik özelliğine sahip olduğunu görebilecektir.

5. Oluşturduğunuz Menüyü Gözden Geçirin.

Menü, mutfağınızın elçisidir!

Sürdürülebilirlik taahhütlerinizi açıkça göstererek eylemlerinize anlam verebilirsiniz. Oluşturduğunuz menüyü müşterileriniz ile paylaşmadan önce, beslenme uzmanları, kullanıcı komiteleri, diğer profesyoneller, aşçılar ve görevliler gibi otoritelere sunun.

- Sürdürülebilirlik felsefenizi açıklayın ve mümkün olan her yerde yemeklerinizin sürdürülebilirlik hikayesini anlatın.
- Malzemelerinizin nereden geldiğini ve bunları kimin ürettiğini gösterin.
- Tedarikçilerinizin dijital izlenebilirlik sistemleri varsa, kodu menüye veya yakınına yerleştirin, böylece müşteriler tabaklarındaki yemeğin malzemelerin nereden geldiğini kendileri görebilir. Bu mevcut değilse, örneğin, "XX Çiftliği'nden yerel olarak temin edilmiştir" gibi basit bir ifadeyle üreticinizi gösterebilirsiniz.
- Malzemelerinizin sürdürülebilirlik sertifika logolarını gösterin (önce sertifika programının buna izin verip vermediğini kontrol edin).
- Alerjisi ve gıda intoleransı olan kişilere yönelik bilgilendirmeleri menüye koymaya dair yasal gerekliliklere uyun.
- Menünüze yerel ürünlerden yapılan yemeklere yer verin, yerel ürünleri tedarik etmek kuruluşunuzun karbon ayak izini azaltmaya yardımcı olacaktır.
- Menünüzdeki sebzeleri artırarak daha fazla sebze tüketimine destek verin.
- Menünüzde bir vegan veya vejeryan ürün seçeneğine yer vermeye çalışın
- Atıklarınızı iyi yönetin. Atık konusu, çevresel kaygıların merkezinde yer almaktadır. Bir restoran işletmecisi olarak, atıkların ortadan kaldırılmasına veya nihai olarak geri kazanılmasına kadar (üçüncü şahıslara emanet edilmeleri de dahil olmak üzere) atıklardan siz sorumlusunuz. Bu,biyolojik atıklar (yenilebilir yağlar dahil) ve diğer atıklar (cam, karton,plastik, metal) ile ilgilidir. Menünüzü,restoran olarak daha sürdürülebilir olmak adına attığınız adımları göstermek için bir fırsat olarak kullanın ve menünüzün bir köşesinde bu konudaki çabanızı (örneğin gıda atıklarınız, gıda bağışlarınız, topluma katkınız, tüm bunları nasıl yönettiğiniz gibi) müşterileriniz ile paylaşın.
- Menü planlamanızda garnitür seçiminin misafire bırakılması bir öneri olarak sunulabilir. Misafir tercih etmiyorsa tabağa eklenmeyebilir ya da atık olmaması için arzu ettiği garnitürü seçme alternatifi sunulabilir.
- Servis personelinizi bilgilendirin ve tüm bu bilgileri uzman ve ikna edici bir şekilde müşterilere sunabilmelerini sağlayın.

3. Başlangıç İçin 5 Basit Eylem

Pişirdiğiniz ürünlerin seçimi çevreye, organik çeşitliliğe gerçek bir etkiye sahiptir. Mevsime, üretim yöntemine, menşeine bağlı olarak doğru ürünleri seçmek daha sürdürülebilir bir menü oluşturmada belirleyici olacaktır. Bu geçiş sürecine başlayabilmeniz için size **5 basit ve hızlıca ulaşılabilir eylem** sunuyoruz.

SÜRDÜRÜLEBİLİR MENÜYE BAŞLAMAK İÇİN 5 KOLAY EYLEM

1- DAHA KISA BİR MENÜ SUNUYORUM

2- VEJETERYAN YEMEKLERİNİ ÖNERİYORUM

3- YEREL ÜRETİCİYİ MENÜDE TANITIYORUM

(meyve-sebze, peynir, et veya diğer üreticiler)

4- MENÜDE SÜRDÜRÜLEBİLİR KAYNAKLARDAN TEMİN EDİLMİŞ BİR BALIĞA YER VERİYORUM

5- MEVSİMSEL ÜRÜNLERİ İÇEREN 2 veya 3 YEMEK ÇEŞİDİNİ MENÜYE KOYUYORUM

(kılavuzun sonundaki meyve ve sebze hasat takvimine bakınız)

Sürdürülebilirliğe Geçiş Sürecinin Başında Olan Restoranlar İçin Uygulanabilecek 6 Basit Eylem

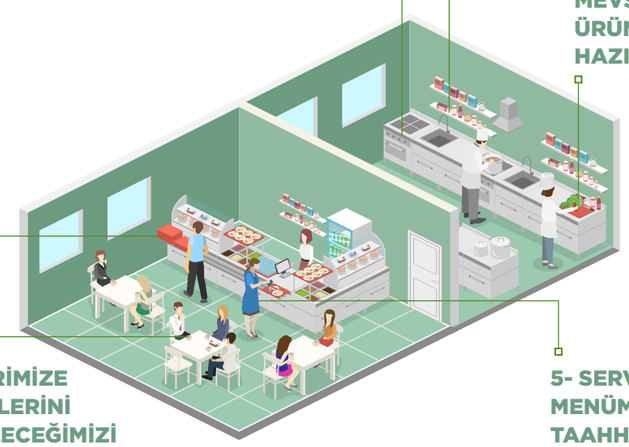
Herkes kendi kapasitesine göre küçük eylemler ile başlayabilir veya çevrenin korunmasına yönelik harekete geçmek için daha büyük ölçekli eylemler de organize edebilir. Bu sürece ekiplerinizi de dahil etmeniz çok önemlidir. Bu geçiş sürecine başlamanız için size 6 basit ve hızlıca uygulayabileceğiniz eylem sunuyoruz.

1- ATIKLARIMI AYRIŞTIRIYORUM

2- ÇEVRE DOSTU TEMİZLİK ÜRÜNLERİ KULLANIYORUM

3- BİTKİSEL YAĞLARI BİRİKTİRİYORUM

6 -YEREL, ORGANİK, MEVSİMSEL VE SAĞLIKLI ÜRÜNLERDEN MENÜLER HAZIRLIYORUM



4- MÜŞTERİLERİMİZE ARTAN YEMEKLERİNİ PAKETLEYEBİLECEĞİMİZİ ÖNERİYORUM

5- SERVİS PERSONELİMİZ MENÜMÜZE VE TAAHHÜTLERİMİZE ÖNEM VERİR

3.9.4. Sürdürülebilirlik Anketi

Sürdürülebilirliğe geçişinizde nerede bulunduğunuzu ve daha da ileri gidebilmek için hangi yeni uygulamaları benimseyebileceğinizi bilmek ister misiniz?

Aşağıdaki birkaç soruyu yanıtlayın ve sürdürülebilirlik profilinizi keşfedin.

Menüdeki Ürünler

Menümde organik ürünler bulunmakta

▲ %75'ten fazla
● %50 ila %75 arası
● %50'den az

Kalite belgesi olan ürünleri tercih ediyorum (IFS, BRC, FSSC 22000, BSCI vb.)

▲ %75'ten fazla
● %50 ila %75 arası
● %50'den az

Mevsimlik ürünleri tercih ediyorum (örneğin, kış dönemlerinde menüme domates koymam)

▲ %100
● 75% ila 99% arası
● %75'ten az

Sorumlu balıkçılardan balık satın alırım (MSC, ASC, Global GAP, ...)

● Evet
● Hayır

Menümden en az bir vejetaryen başlangıcı ve ana yemeği teklif ederim

● Evet
● Hayır

ÜRÜNLERİN KAYNAĞI

Ürünlerimi yerel satıcılardan alıyorum (doğrudan kendim alırım veya her zamanki tedarikçim aracılığıyla)

▲ %75'ten fazla
● %50 ila %75 arası
● %50'den az

Karbon Ayak İzi

Tariflerimin karbon ayak izi değerlerini kontrol ederim

● Evet
● Hayır

Et porsiyonlarımı sebze porsiyonlarına göre azalttım

● Evet
● Hayır

Gıda Atıklarının Azaltılması

Kısa bir menü sunarım

▲ 9 yemek çeşidi ve daha az
● 10 ila 15 arası yemek çeşidi
● 15 yemek çeşidinden fazla

Artan yemekler için paketleyip eve götürme seçeneği teklif ederim

● Evet
● Hayır

Gün sonunda satılmayan ürünlerin satış platformlarına üyeyim (Fazla, Oreka...)

● Evet
● Hayır

ENERJİ VE SU KONTROLÜ

Su ve enerji tüketimi düşük olan mutfak ekipmanları kullanıyorum

▲ Evet
● Hayır
-- Çalışmalar devam ediyor

Yeşil, yenilenebilir enerji kullanıyorum (örneğin güneş enerjisi)

● Evet
● Hayır

ATIK YÖNETİMİ

Organik atıkları yönetiyorum (ayırma ve toplama, bağış, kompost)

● Evet
● Hayır

Atık bitkisel yağlarımı ayrı topluyorum

● Evet
● Hayır

Ambalaj atıklarımı (karton, plastik, cam) ayırıyor ve geri dönüşüme gönderiyorum

▲ 100%
● %75 ila %99 arası
● %75'ten az

İLETİŞİM/TANINMA

İşine bağlı bir işletme olarak tanınıyorum? (Yerel Türk yemeklerini yapmayı severim, Çevre Dostu, Sıfır Atık belgeli)

▲ Evet
● Çalışmalar devam ediyor
● Hayır

EKİP

Ekibiniz menünüzün hazırlanmasında ve işletmenizin işletimi hakkındaki kararlarda söz sahibi mi?

● Evet
● Hayır

Salon ekipleri, garsonlar, şefinizin değerlerini müşterilere aktarıyor mu?

● Evet
● Hayır

DİĞER

Tek kullanımlık ürün tüketimini azaltıyorum

● Evet
● Hayır

Çevre dostu sertifikalı temizlik ürünleri kullanıyorum

● Evet
● Hayır

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK PROFİLİNİZ

▲ 2 PUAN | ■ 1 PUAN | ● 0 PUAN

Toplam puanınız 15'in üzerinde ise:

Tebrikler, operasyonunuzun çevre üzerindeki etkisiyle ilgili kararlısınız ve özenlisiniz!

Diğer restoran işletmecilerinin de sürdürülebilir olmasına yardımcı olmak için en iyi uygulamalarınızı başkalarıyla paylaşmaktan çekinmeyin. Örneğin:

✓ Tanınmışlık etiketi için bir yöntem düşünüyorum

Toplam puanınız 10 ila 15 arasında ise:

Tebrikler, kararlısınız ve sürdürülebilir gelişim ile ilgili konulara duyarlısınız. Sürdürülebilir hale gelmek için yeni alışkanlıklar edinmeye devam edin. Örneğin:

✓ Daha fazla organik ürün etiketli ürünleri tercih ediyorum

✓ Artan yemekler için paketleme seçeneği öneriyorum

✓ Çevre dostu sertifikalı temizlik ürünleri kullanmaya başlıyorum

Toplam puanınız 10 puandan az ise:

Sürdürülebilirliğe geçiş sürecinin başındasınız. Bu süreçte daha kararlı ve daha etkili olmanızı sağlayacak basit ve düzenli uygulamalar kullanabilirsiniz. Örneğin:

✓ Menüyü kısaltıyorum

✓ Daha fazla mevsimlik ürünleri tercih ediyorum

✓ %100 Türk menşeili, yerel ürünleri tercih ediyorum

10. Sosyal Etki, adil, eşit çalışma koşullarının sağlanması

1-Tüm çalışanlar için yazılı sözleşmelerinin olması

- İş Kanunu Kapsamında da belirtildiği gibi, restoran işletmesinde çalışan personel için çalışan ile işveren arasındaki taahhütleri içeren sözleşmeyi her personel için yazılı olarak yapmalıdır.

2. Çalışanlara fırsat eşitliği sağlanması

- Çalışanlara eşit fırsat sunulmalı ve gelişimleri desteklenmeli bu amaçla; Restoran işletmesinde çalışan personelin hem gelişimi hemde iş performansını takip etmek amacıyla çalışan performans sistemi oluşturmalı.
- Cinsiyet,ırk, dil,din vb özelliklerine göre ayrımcılık yapılmadan performans sistemine uygun iş ve ödeme sistemi oluşturulmalı ve performans sonuçlarına göre çalışanlarına adil ücret yönetimi uygulamalıdır.
- Fırsat eşitliği sağlayabilmek için kadın çalışanların haklarıyla ilgili koşullar ve gerekli esnek çalışma modelleri oluşturulmalı. Dezavantajlı gruplara adil ve eşit koşullarda istihdam ve çalışma ortamı ortamı sağlanması.

3. İşletmenin ISG (İş Sağlığı ve Güvenliği) uygulamalarına sahip olması

- Restoran işletmesi, Güvenli ve sağlıklı bir çalışma ortamı ve varsa yaşam ortamı sağlamalı işyeri sağlığı ve güvenliği, hijyen, yangın güvenliği, riskten korunma ve elektrik, mekanik ve yapısal güvenlik dahil olmak üzere çalışma koşullarıyla ilgili tüm geçerli yasalara uymalıdır.
- Çalışanlarına içilebilir içme suyu, temiz ve erişilebilir tuvaletler, yeterli aydınlatma ve havalandırma, yangın ve acil durum çıkışları, temel can güvenliği ekipmanları, acil yardım çantaları ve acil tıbbi bakıma erişim sağlamalıdır.
- Mola saatleri planmalanmalı ve uygun koşullarda dinlenme alanları oluşturulmalıdır.
- Kendi sağlık ve güvenlik politikalarını oluşturmalı ve çalışanları işyeri kazalarından ve yaralanmalarından korumak için yeterli sağlık ve güvenlik önlemlerini uygulamak için tüm makul adımları atmalıdır.

4. İşletmede adil çalışma koşullarının sağlanması

- Restoran işletmesinde; çalışanlara yasal mevzuatlara ve sektör şartlarına uygun ödeme sistemi oluşturulmalı, zamanında ödemeler yapılmalı ve fazla mesai, çalışma gün- saat/günleri yasal mevzuatlar ile uyumlu olmalıdır.
- Çocuk işçi (14 yaşını bitirmiş altı) kesinlikle olmamalıdır. Eğer genç çalışan var ise (15 yaşını tamamlamış, ancak 18 yaşını tamamlamamış) yasal mevzuatlara uygun çalışma saati ve özel gereklilikleri yerine getirmelidir.
- Hiç bir şekilde gönülsüz veya zorla çalıştırma olmamalıdır. Yasa dışı ayrımcılık , taciz vb insanlık dışı uygulamalar olmamalı ve her bir çalışanın onurlu ve saygılı davranıldığı bir çalışma ortamı sağlamalıdır.
- Fiziksel ceza, taciz, mobbing (psikolojik, cinsel veya sözlü) içeren hiçbir davranış biçimine izin verilmemelidir. Çalışma ortamı yerel yasalara ve uluslararası kabul görmüş insan haklarına uygun olmalıdır.
- Herhangi bir taciz veya kötü muameleye maruz kalan çalışanın yönetimle şeffaf şekilde şikayetlerini ve mağduriyetlerini dile getirebilecekleri iletişim kanalları oluşturulmalıdır.

5. Çalışanların sürdürülebilirlik konularında farkındalıklarının artırılması

- Restoran işletmesi Çalışanlarını sürdürülebilirlik konusunda bilinçlendirmek ve bilgilendirmek amacıyla temel sürdürülebilirlik kavramları ve BM(Birleşmiş Milletler) tarafından yayınlanan 17 Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları (SKA), diğer bir deyişle Küresel Amaçlar konusunda eğitimler vermeli
- Operasyonlarında iklim değişikliği konusunda pozitif katma değer yaratmak amacıyla çalışanlarına enerji verimliliği, su, karbon ayak izi , gıda atıkları gibi temel konularda eğitimler düzenlemeli Çalışanların kişisel, profesyonel gelişimi ve kariyer planlarını destekleyici eğitimler düzenlenmesi.

6. Sosyal Fayda Yaratması

- Restoran işletmesi toplumsal sürdürülebilirliği desteklemek amacıyla, İşletmesindeki gıda fazlalıklarını gıda bankalarına, hayvan barınaklarına veya sivil toplum kuruluşlarına bağışlayarak toplumda ihtiyacı olan insanlara yardım edebilir ve topluma örnek davranışlar sergileyebilir.
- Kooperatif, küçük üreticileri destekleyecek çalışmalarda yer almalı ve bölgenin kalkınmasına destek vermelidir.
- Bölgesindeki insanların eğitimine ve gelişimine katlı sağlamak amacıyla herhangi bir yerel okul/kolej veya topluluk grubu ile çalışmalar yapabilir.

SÜRDÜRÜLEBİLİR RESTORAN KILAVUZU / SÜRDÜRÜLEBİLİR RESTORAN NE DEMEK?

4

SÜRDÜRÜLEBİLİR RESTORAN SERTİFİKA VE ÖDÜLLERİ

1. Sertifikasyon

Dünya'da sürdürülebilir restoran sertifikasyon konusunda **"The Green Restaurant Association"** ve **"Green Seal"** kuruluşları öne çıkmaktadır.

a. Sertifikasyon Kuruluşları

-The Green Restaurant Association (GRA - Yeşil Restoran Birliği):

1990 yılında kurulan, kar amacı gütmeyen uluslararası bir kuruluş olan The Green Restaurant Association, sektörün önde gelen sesi olarak Green Restaurant® hareketine öncülük etmiş ve restoranları şeffaf, bilime dayalı sertifika standartlarını kullanarak faaliyetlerini yeşilleştirmeye teşvik etmiştir. GRA, restoranlarda enerji, su, atık, gıda, kimyasallar, tek kullanımlık ürünler ve binaların çevresel olarak daha sürdürülebilir olmasını teşvik ettiği sertifika sistemi sayesinde, binlerce restoranın erişilebilir olmasını sağlamıştır.

ABD'de 47 Eyalet ve Kanada'da faaliyet gösteren GRA, restoran endüstrisini yeşillendirme misyonunu yerine getirmek için restoranlar, üreticiler ve distribütörlerle birlikte çalışmaktadır. GRA, Time Magazine, CNN, New York Times, Washington Post, NPR, Fox News ve NBC Nightly News dahil olmak üzere yıllar boyunca binlerce medyada tanınmıştır.

GRA standartlarının amacı, her restoranın çevresel başarılarını ölçmek için şeffaf bir yol sağlamaktadır. GRA sertifikasyon standardı aşağıdaki 8 çevre kategorisini içermektedir.[49]

1. Su verimliliği
2. Atık Azaltma ve Geri Dönüşüm
3. Sürdürülebilir Dayanıklı Ürünler ve Yapı Malzemeleri
4. Sürdürülebilir Gıda
5. Enerji
6. Yeniden Kullanılabilirler ve Çevresel Olarak Tercih Edilen Tek Kullanımlık Ürünler
7. Kimyasal ve Kirlilik Azaltma
8. Şeffaflık ve Eğitim

- Green Seal:

Green Seal®, ekonomiyi daha sağlıklı ve daha yeşil bir dünya için dönüştürme misyonuyla eko-etiketleme hareketine öncülük eden küresel kar amacı gütmeyen ABD merkezli bir kuruluştur. Green Seal'in sağlık, sürdürülebilirlik ve ürün performansına yönelik katı standartları, pazarda kalıcı değişikliklere yol açarak daha iyi satın alma kararlarını güçlendirmiş ve sektör yenilikçilerini ödüllendirmiştir. Green Seal® programları, rehberlik, şeffaflık ve üçüncü taraf doğrulama sağlayan sektördeki en güvenilir eko etiketlerden biridir. Green Seal sertifika işareti, bir ürün veya hizmetin en yüksek sağlık ve çevre kriterlerini karşıladığını gösteren evrensel bir semboldür. Green Seal, uluslararası olarak tanınan eko etiketleme organizasyonları ağı olan Global Ecolabelling Network'ün kurucu üyesidir. Green Seal'ın restoran ve gıda servis işletmelerine yönelik standardı olan GS-55, gıda endüstrisine çevre ve insan sağlığının korunması için kriterleri sağlar.

Gereklilikler, gıda hizmetlerinin aşağıdaki önemli etkilerine yöneliktir:[50]

- Sürdürülebilir kaynaklı gıda (seçenekler yerel ve çevre dostu olarak tercih edilir)
- Atık minimizasyonu
- Çevreye duyarlı ürünlerin kullanımı
- Enerji ve suyun korunumu

GS-55, Chicago Üniversitesi'nin Green Restaurant Araştırma Ekibi ve Green Chicago Restaurant Coalition ile birlikte geliştirilen, Sürdürülebilir Chicago Restoranları ve Yemek Hizmetleri için başarılı Pilot Standardına dayanmaktadır. Bu standard Green Seal organizasyonu tarafından Ocak 2022 tarihinde diğer bilinirliği yüksek standarları ve sertifikasyonları desteklemek amacıyla geri çekilmiştir.[63]

- EcoCook:

EcoCook,küresel performansı artıran, maliyetleri azaltan ve her operasyonel ve yönetimsel düzeyde ve tüm paydaşlar arasında sürdürülebilir uygulamaları garanti eden gıda sistemlerine adanmış araç ve sertifika programıdır. Gıda üretim yerleri için sertifika programı olduğu gibi restorantlar içinde sertifikasyon programı mevcuttur. Kalite, şeffaflık, izlenebilirlik, kaynak optimizasyonu ve sorumlu gıda üretimi, hayvanlara saygı, sağlık yaşam tarzları, çevre ve ekosistemin korunması, iletişim ve sürdürülebilir yönetim sistemleri odak noktalarıdır.[61]

Restorantlar için sertifika kriterleri

- ✓ Yiyecek ve içecek
- ✓ Menüler ve yemek pişirme
- ✓ İletişim
- ✓ Kaynaklar
- ✓ Ürünler ve malzemeler
- ✓ Atık
- ✓ Sosyal sorumluluk
- ✓ Tazmin ve bağışlar

b. Sertifika alan bazı iyi restaurant örnekleri

– Catering by Michael's

*Bu restoran için daha fazla bilgiye **buradan** ulaşabilirsiniz.*

Catering by Michaels, Chicago'da hizmet veren bir özel etkinlik catering şirketidir. Sürdürülebilir kaynaklı gıda alımı, atıkların en aza indirilmesi, çevrede tercih edilen doğrulanmış ürünlerin kullanımı ve enerji ve suyun korunmasını temel alan Green Seal ™ GS-55 Standardını karşılamaktadır. Ayrıca Green Restaurant Association sertifikasına sahiptir.

– Modern Mexican Boloco Restaurant

*Bu restoran için daha fazla bilgiye **buradan** ulaşabilirsiniz.*

ABD, New England'da Green Restaurant Association tarafından Yeşil Sertifikalı ilk fast-casual zinciri olan restorandır. Tamamen doğal etler, kapsamlı geri dönüşüm programı (2008 sonuna kadar kompostlaştırma hedefiyle) ve tüm köpük bardakların mısır esaslı kaplarla değiştirilmesi çalışmaları öne çıkmaktadır.

2. Ödül Mekanizmaları

Restoranların daha sürdürülebilir hale gelmesini teşvik etmek, tüketicilerin dışarıda yemek yerken daha sürdürülebilir seçimler yapmasına yardımcı olmak amacıyla dünyada restorantlara verilen bazı sürdürülebilirlik ödülleri vardır.

a. Sürdürülebilir Restorant Ödülleri

- **SRA / Food Made Good - Yeşil Restaurant Ödülü**

Sürdürülebilir restoran uygulamalarını teşvik etmek ve bu konuda şeflere ilham vermek amacıyla İngiliz kökenli Sürdürülebilir Restoran Derneği (SRA) 'nın Food Made Good girişimi organizasyonları tarafından Yeşil Restoran Ödül Mekanizmaları oluşturulmuştur. Bu ödül mekanizmaları, hem şefleri bu konuda teşvik etmek hem de sürdürülebilir restoran arayışı içinde olan restoran müşterilerine yardımcı olmayı hedeflemektedir. Bu mekanizma sayesinde bu konuda hassas olan müşteriler ilgili linklere girerek çevresinde veya yakınında bu konuda derecelendirilerek ödül almış restoranları bulup ulaşabilirler.

SRA'nın sürdürülebilirlik standardının 10 temel alanı için 20 kategori vardır ve her kategori için işletmelerin son 12 ayda hayata geçirdikleri başarılı girişimleri ve yenilikçi fikirleri ödüllendirilmektedir.

https://www.foodmadegood.org/framework/

10 Temel Alan:[51]

20 Ödül Kategorisi: [52]

1. CELEBRATE LOCAL & SEASONAL (Yerel ve Mevsimseli Kutlamak)
2. SERVE MORE VEG & BETTER MEAT (Daha iyi et ve daha fazla sebze sunmak)
3. SOURCE FISH RESPONSIBLY (Balığı sorumlulukla tedarik etmek)
4. SUPPORT GLOBAL FARMERS (Küresel çiftçileri desteklemek)
5. TREAT STAFF FAIRLY (Çalışanlara adilce davranmak)
6. SUPPORT THE COMMUNITY (Toplumu desteklemek)
7. FEED PEOPLE WELL (İnsanları iyi beslemek)
8. VALUE NATURAL RESOURCES (Doğal kaynaklara değer vermek)
9. REDUCE REUSE RECYCLE (Azaltmak, tekrar kullanmak, geri dönüştürmek)
10. WASTE NO FOOD (Gıdayı atmamak)
11. THE FOOD MADE GOOD CHAMPION (The food made good şampiyonu)
12. SUPPLIER OF THE YEAR (Yılın tedarikçisi)
13. CHEF OF THE YEAR (Yılın şefi)
14. ONE PLANET PLATE AWARD (One Planet Plate ödülü)
15. PRODUCT OF THE YEAR (Yılın ürünü)
16. GOOD TO GO (İyi paket servis)
17. OPEN RIGHT (Doğru açılış)
18. RAYMOND BLANC SUSTAINABILITY HERO (Raymond Blanc Sürdürülebilirlik Kahramanı)
19. FOOD MADE GOOD BUSINESS OF THE YEAR (Food Made Good yılın işi)
20. THE PEOPLE'S FAVOURITE RESTAURANT (Favori restoran)

Dünyada bu konuda ödül alan ve derecelendirilen restoranların linkine aşağıdan ulaşabilirsiniz.

Food Made Good girişimi linki: https://foodmadegood.global/

Dünyanın en iyi 50 restoranının seçildiği The World's 50 Best Restaurants 'ın linki: https://www.theworlds50best.com/list/Individual-Awards

• MICHELIN Green Star

Sürdürülebilirlik uygulamalarında endüstrinin ön saflarında yer alan restoranları öne çıkaran yıllık bir ödüldür. İlk olarak 2020'de açıklanan MICHELIN Green Star, MICHELIN Guide'ın 2021 baskılarının birçoğuna dahil edilmiştir. Ödül alan restoranlar hem etik hem de çevresel konularda sorumlulukla hareket ederler. Atıklardan kaçınmak, plastik ve diğer geri dönüştürülemeyen malzemeleri tedarik zincirlerinden azaltmak ve hatta çıkarmak için sürdürülebilir üreticiler ve tedarikçilerle birlikte çalışırlar. Bu restoranlar, mutfaktaki mükemmelliği olağanüstü çevre dostu taahhütlerle birleştiren yemek deneyimleri sunarak tüm horeca sektörüne ilham kaynağı olurlar. MICHELIN Green Star sahibi restoranların çoğu üreticiler, çiftçiler ve balıkçılar ile doğrudan çalışır ve kendi bahçelerinde sebzelerini veya hayvanlarını kendi yetiştirir. Çevresel sürdürülebilirlik uygulamalarının ötesinde etik ve well-being ile ilgili konuları ele alarak yerellik, küresel yardımlaşma veya eğitim projelerine destekte bulunurlar.

Her restoranın ve çevresindeki bölgenin kendine özgü koşulları olduğundan, MICHELIN Green Star'ı ödüllendirmek için belirli bir formül yoktur. MICHELIN denetçileri, en iyi ve zirvedeki sürdürülebilir uygulamalarını ararlar. Denetçiler, bileşenlerin kaynağı, mevsimlik ürünlerin kullanımı, restoranın çevresel ayak izi, gıda atık sistemleri, genel atık bertarafı ve geri dönüşüm, kaynak yönetimi ve restoranın sürdürülebilir yaklaşımı hakkında ekip ve misafirler arasındaki iletişimi dikkate alırlar.[53]

b. Ödüllü Sürdürülebilir Restoran Örnekleri & Öne Çıkan Özellikleri

• Dünyadan iyi örnekler;

Dünya'da sürdürülebilir restoranların öne çıktığı, tercih edildiği, hatta bu restoranların özelliklerini ve yerlerini haritada gösteren platformlar oluşmaya başlamıştır. Örneğin Danimarka ülke tanıtımı resmi websitesinde Danimarka'nın en sürdürülebilir restoranları Danimarka'yı ziyaret etmek isteyen ve sürdürülebilirlik deneyimi yaşamak isteyen turistler için sunulmaktadır.

– Amass, Danimarka

Bu restoran için daha fazla bilgiye buradan ulaşabilirsiniz.

Bu restoranlardan biri de Amass'dır. Amass'ın bazı sürdürülebilirlik uygulamaları şöyledir:

Restoran açıldığı 2013'ten bu yana çöplerini %75'in üzerinde ve yıllık su tüketimini ise 5.200 litre azaltmış. Sıfır gıda atığı hedefi ile sebze ve meyve kabukları ve tohumları, bitki sapları ve hatta balık kılçığı gibi diğerlerinin "atık" dediği şeyleri baharatlara, çorbalara veya cipslere dönüştürerek gıdanın her parçasını kullanıyor. Yemek yaparken kullanamadığı her şey bahçesi için kompost, solucanları için besin oluyor. Restoranın kendine ait serasında kapalı döngü tarım (yani ilave gübre, besin, su veya karbon içermeyen) yapılıyor. Atık bitkisel yağlar dahil kompostta kullanılamayan her şey ise biyodizel ve biyogaza dönüştürülüyor. Tüm kağıt poşetler, plastik ambalajlar, strafor ve cam geri dönüşüm firmaları aracılığıyla geri dönüştürülüyor. Masalardan gelen yarı dolu su şişelerini ve mutfakta çeşitli işlemlerde kullanılan suyu toplayarak, zemini yıkamak veya bahçeyi sulamak için kullanıyor. Kullanılmadığı takdirde boşa gidecek olan günde yaklaşık 90 litrelik temiz suyu kurtarıyor. Streç film ve plastik çöp poşeti kullanımını bırakarak tek kullanımlık plastik kullanımını önemli ölçüde azaltıyor. San Francisco merkezli ZeroFoodprint ve Kopenhag Üniversitesi ile yaptıkları çalışma sonucu sera gazı emisyonlarını izlemekte ve önemli ölçüde azaltmaktadırlar.
Tüm yiyecek ve içeceklerin %90-100'ü organiktir. Ürünlerinin %95'i Danimarkalı çiftçilerden veya tedarikçilerden ve hizmet verdiğimiz az miktarda et ise, etik hayvancılığa önem veren çiftliklerden veya kasaplardan geliyor. Yalnızca sorumlu balıkçılık yöntemleri kullanılarak yakalanan balıklar kullanılıyor. 2015'ten bu yana, Kopenhag'ın evsiz nüfusu için bir sığınak olan Grace KBH ile, kullanıcılarına sonbahar ve kış aylarında sıcak besleyici yemekler sağlıyor.

Amass, The White Guide tarafından 2017 Yılının Sürdürülebilir Restoranı ödülünü aldı ve 2019 ve 2020 sürdürülebilirlik ve gastronomiye eşit derecede odaklanan bir restoran rehberi olan 360° Eat Guide'dan 1.lik ödülünü aldı. 2021'de ise Matt Orlando, La Liste'den Etik ve Sürdürülebilirlik Ödülü'nü aldı.

– Moment / Danimarka

*Bu restoran için daha fazla bilgiye **buradan** ulaşabilirsiniz.*

Moment, Michelin Green Star restoranlarından bir tanesi ve ana odak noktası yaptıkları her şeyin sürdürülebilirlik temeline dayanması.

Moment bitkisel ürün (vegetable) bazlı bir restoran ve kullandıkları malzemeleri kendi bahçelerinde yetiştiriyor veya doğadan ve yerel çiftçilerden temin ediyor. Yemeklerde kullanılan ürünlerin hiçbiri pestisit veya benzeri zirai ilaçlar kullanılarak yetiştirilmiyor. Restoran, organik ve biyodinamik tarımı güçlü bir şekilde destekliyor ancak bunun çok daha ötesine geçmek istiyor. Çevresel ayak izini sadece minimuma indirmeyi değil, ürünleri yetiştirirken biyolojik çeşitliliği artırarak negatif olan ayak izini pozitif ayak izine çevirmek için çaba gösteriyor ve normalde Danimarka'da görülmeyen yeni bitkileri yetiştirme yolları arayıp bunları halka tanıtıyor.

Moment, mutfakta hazırlanan yiyeceklerde doğanın gerçek potansiyelini göstermek istiyor. Ürünleri mevsimsel ve sezonsal olarak kullanıyor. Böylece, mevsimindeyken doğanın bolluğunu koruyor. Bu şekilde restoranın tüm atmosferi gibi yemekleri de, mevsime ve hava durumuna göre değişiklik gösteriyor. Restoranda kullanılan şaraplar, organik olarak yetiştirilmiş üzümlerden üretilen, kendiliğinden fermente edilmiş, sıfır veya minimum sülfit içeren doğal şaraplardır.

Moment'e ev sahipliği yapan bina, aynı zamanda saman duvarlar, atık su geri dönüşüm sistemi, fırın için bir duman temizleme sistemi gibi çeşitli sürdürülebilir teknolojiler için bir tanıtım binası olarak kullanılmakta. Yerel ahşap kullanılarak yerel olarak yapılmış Danimarka Tasarım sandalyeler veya kompostlanabilir tabaklar gibi restoranın iç mekanının tüm unsurları aynı sürdürülebilirlik ideolojisine dayanmakta. Ayrıca restoranda kullanılan menüler geri dönüştürülmüş kağıda basılıyor.

Masa dekorasyonu olan yenilebilir bitkileri sulamak için ve buzdolaplarında soğutma sisteminden gelen yoğuşma suyu için, masalardan geri dönen su kullanılarak büyük ölçüde su tasarrufu yapılıyor.

Moment / Danimarka

Gıda atıklarını kompost yaparak, üretim yaptıkları topraklarında tekrar kullanıyorlar. Restoran bahçesindeki gölette binadan yağmur suyu toplanıyor ve bu şekilde doğal ortamdaki biyolojik çeşitliliği artırıyorlar. Restoran bahçesinde bal ve polen üretecek ve bitkilerin tozlaşmasına yardımcı olacak arı yetiştiriciliği yapılıyor.

Moment kendini, her gün yeni bir şey öğrenen ve daha sürdürülebilir bir dünya yaratmak için sektöre ve topluma sürekli katkıda bulunan, kendini bu doğrultuda sürekli güncelleyen ve değiştiren bir restoran olarak tanımlıyor.[54]

– Schloss Schauenstein, İsviçre - Sürdürülebilir Restoran Ödülü 2019

*Bu restoran için daha fazla bilgiye **buradan** ulaşabilirsiniz.*

Alpler'de ve ayrıca resmi olarak dünyanın en küçük kasabası olan Fürstenau'nun kalbinde yer alan Schloss Schauenstein, sanki bir peri masalından gelmiş gibi görünüyor. Restoran, Food Made Good Global'in 2019 değerlendirmesinde% 94'lük rekor bir puan alarak 2019 Sürdürülebilir Restoran Ödülü'ne layık görülmüştür.

"Şato" anlamına gelen İsviçre-Almancası "Schloss" da mümkün olduğu kadar çok ürün şato arazilerinden temin edilmekte ve burada kullanılan sebze ve meyvelerin %30'undan fazlası ekip tarafından seralarda ve geniş bahçelerinde yetiştirilmekte ve hasat edilmektedir. Şef, aynı zamanda sebze çiftliği ve seraları restorana sadece 1,6 km uzaklıkta olan organik çiftçiler ile yakın iş birliği içinde çalışmakta.

Restoran, ayrıca sipariş üzerine sebze yetiştiren bölgeye özgü enginar, ayva, elma çeşitleri, kabak, uzman mantar toplayıcıları ve yerel küçük işletmelerle birkaç kooperatif kurdu.

Ancak sürdürülebilirlik sadece bunlarla bitmiyor. Restoran, şatonun yanına küçük bir manastır inşa ederek kendi kahvesini kavuruyor ve şato arazisindeki odun fırınında kendi organik ekmeğini pişiriyor. Bu vizyon, bir gün tamamen kendi kendine yetmek vizyonu olarak geçmekte.

Restoran, restorana ve otel odalarına enerji sağlamak için hidroenerji ve hidroelektrikten yararlanarak %100 yenilenebilir enerji kullanıyor. Tüm yerel ürünler yeniden kullanılabilir ambalajlarda (sepet ve cam) geliyor ve geri kalan ambalajlar ise bunları yenilenebilir enerjiye dönüştüren yerel bir firma tarafından toplanıyor.

Schloss Schauenstein Restoran aynı zamanda topluluğa sosyal bir bütün olarak da bakıyor.

Schloss Schauenstein, İsviçre

2015 yılında genç, yetenekli profesyonellerini arayan Fundaziun Üççelin vakfını kurdular. Caminada (şef), "Harika işçiliğimiz için son derece yetenekli ve tutkulu profesyonelleri güvence altına almak için uzun vadeli hedefle gastronomi endüstrisindeki hırslı şefleri ve hizmet yeteneklerini teşvik etmek için kurdum." diyor. 2015'teki başlangıcından bu yana vakıf, dünyanın en iyi restoranları ile birleşerek küresel bir ağ haline geldi. Genç ve yetenekli şefler, 20 haftalık burs ile vakfın staj programına dahil oluyorlar. Vakıf, genç profesyonellere bu tür bir destek sunarak, gelecek neslin küresel mutfak çeşitliliği hakkında içgörü kazanması için eşsiz bir fırsat yaratıyor.

Caminada'nın restoranı, geleceğin ilerici mutfağının mükemmel bir örneğidir. Schloss Schauenstein ekibi, bu tür sürdürülebilirlik belgelerine sahip bir restoran üretmenin neredeyse imkânsız sayılabilecek izole bir konumda, çevresel kimlik bilgilerinin her unsurunda başı çekmektedir ve bu bağlamda Sürdürülebilir Restoran Ödülü 2019'a layık görüldü.

– Azurmendi in Larrabetzu, İspanya - Sürdürülebilir Restoran Ödülü 2018/2014

*Bu restoran için daha fazla bilgiye **buradan** ulaşabilirsiniz.*

Azurmendi, Michelin 3 yıldızına sahiptir ve Dünya'nın En İyi 50 Restoranı arasındadır ve iki kez 2014 ve 2018 yıllarında ''Sürdürülebilir Restoran'' ödülünü kazanmıştır. İspanya'nın Bask bölgesindeki ormanlarla çevrili tepedeki bina üzerine kurulmuştur ve restoranı kışın sıcak, yazın serin tutmak için güneş panelleri ve jeotermal enerji sistemi kullanılmaktadır. Misafirler çevredeki seraları ve çatı katındaki sebze bahçelerini gezebilmekteler. Konuklara iki menü sunulmaktadır. "Beş Duyu İçin Mevsimsel Bir Deneyim" olan her iki menüde de trüflü yumurta ve kuru kuşkonmaz gibi sebze bazlı yemekler servis edilmektedir. Sebze suyuyla karides ve dondurulmuş "eski" domates gibi yemekler de dahil olmak üzere et ve deniz ürünleri yemekleri de menülerde yer almaktadır.

İşte Azurmendi'nin sürdürülebilir bir restoran olmak için uyguladığı kriterler:

1. Yağmur suyunu bahçe, seralar, tuvaletler vb. için yeniden kullanıyor.
2. Yapay ışık tüketimini en aza indirmek için güneş ışığından yararlanıyor.
3. Klima ihtiyacını en aza indirmek için sıcaklık ve havalandırma sürekli kontrol ediliyor.
4. Restoranın ihtiyaçlarının bir kısmını karşılamak için yenilenebilir enerji üretiliyor.
5. Mutfakta kullanılan sebze ve baharatların bir kısmı serada üretiliyor ve tesiste karbon ayak izini azaltmak için 800'den fazla ağaç dikildi.
6. Elektrikli araçlar kullanılıyor.

Azurmendi in Larrabetzu, Spain

– Septime, Fransa - Sürdürülebilir Restoran Ödülü 2017

*Bu restoran için daha fazla bilgiye **buradan** ulaşabilirsiniz.*

Fransa, sürdürülebilir gıdaları ile tanınan bir ülke ve düzenli olarak sürdürülebilir gıda sistemleri listesinin başında yer alıyor. Fransa'nın Paris gibi büyük bir şehrinde bile yerel restoranlar var. Bu noktada, 2017'de Sürdürülebilir Restoran Ödülünü kazanmış olan Septime göze çarpıyor. Menü %80 bitkisel kaynaklı ve %99'u Fransa'da üretilen yerel kaynaklar kullanılarak oluşturulmuş. Kullanılan etlerin hepsi bir bütün olarak satın alınmakta ve hayvanın tüm parçaları kullanılmakta. Ayrıca, restoran 1.400 tohum çeşidini kurtarmak için çiftçiler ve diğer restoranlarla birlikte çalışıyor.

Septime, gıda zincirindeki adil ticaretten düşük karbon ayak izini korumaya kadar neredeyse bir restoranı sürdürülebilir yapacak her şeyi uyguluyor.

a. Kaynaklar

Septime'de kullanılan ürünlerin %99'u Fransa'da yetiştiriliyor - istisnalar kahve, şeker, vanilya ve bazı turunçgiller. Ayrıca, restoran kısa süre önce Paris yakınlarındaki bir çiftliğe yatırım yaptı ve aynı zamanda şehirdeki çiftçileri de destekliyor.

b. Tohuma Destek

Yukarıda bahsedilen restoran Azurmendi gibi, Septime de tohum korumayla ilgileniyor. Conservatoire du Gout adlı bir projede 1.400 tohum çeşidini kurtarmak için çiftçi Christophe Collini ve diğer 10 şefle birlikte çalışıyorlar.

c. Sebze Odaklı Menü

Septime'de kavrulmuş karnabahar, armut turşusu ve deniz yosunu yağı gibi yemeklerle menünün %80'ini sebzeler oluşturuyor. Kavrulmuş karnabahar, armut turşusu, bottarga ve deniz yosunu yağı

d. Hayvan Refahı

Restoranda et kullanırken, şef tüm hayvanı satın alıyor ve mevsimlik olarak kullanıyor, et suyunda veya personel yemeklerinde etin daha alışılmadık kısımlarını kullanıyor.

e. Kafessiz Tavuk Yumurtası

Restoranda kullanılan tüm yumurtalar kafessiz kaynaklardan elde ediliyor.

f. Sürdürülebilir Su Ürünleri

Septime yalnızca, deniz ortamı üzerindeki etkiyi sınırlayan, sürdürülebilir yöntemlere (olta balıkçılığı, dip ağları, tuzaklar ve tramvaylar, kıyı ve dalış balıkçılığı) odaklanan 12 metre veya daha küçük teknelerde yapılan balıkçılar ile ilgileniyor. Bir önceki gün ne yakalandığına göre, menüde ne olacağı belirleniyor. Şef ayrıca sardalya, istavrit ve somurtkan gibi daha az trend olan balıkları tercih ediyor.

Septime, France

Doğal Şarap

Septime, 2,5 dönümlük kendi üzüm bağına sahip. Restoranda sunulan tüm şaraplar doğal. Üreticiler genellikle şarap yapımında kullanılan her türlü pestisit, herbisit (zararlı ot ilacı) ve diğer sentetik kimyasalları reddediyor.

g. Su

Plastik kapları reddeden restoran, yalnızca eski şarap şişelerinde servis edilen filtrelenmiş su servis ediyor.

h. Sosyal Etki

Şefler, yerel toplumu desteklemek için, Farm Africa'ya ve ihtiyacı olanları gıda bağışı yapan kurumları birbirine bağlayan Ernest adlı bir organizasyon dahil olmak üzere çeşitli sosyal sorumluluk projelerinde yer alıyor. Yerel halka staj sunuyorlar ve bahşişler şefden bulaşıkçıya kadar tüm çalışanlar arasında eşit olarak paylaştırılıyor.

i. Cinsiyet Eşitliği

Septime, erkeklerin çoğunlukta olduğu restoran endüstrisinde, %51 kadın çalışan yüzdesine sahip. Ayrıca, tüm personele Fransız asgari ücretinin en az 1.3 katı maaş ödeniyor ve bahşişlerle bu tutar asgari ücretin iki katına çıkabiliyor.

j. Çevresel Etki

Septime ekibi, Paris'teki yerel yönetimler tarafından uygulanan geri dönüşüm ve atık yönetimine ek olarak, atıkları ölçmelerine ve izlemelerine yardımcı olan özel bir kurum ile çalışmaya başladılar. Genellikle atılacak malzemeleri soslarda ve bazı yemeklerde tekrar kullanıyorlar ve fazla gıdaları personel yemekleri için kullanıyorlar. Restoran ayrıca gramına göre doğru bir porsiyonlama konsepti üzerinde çalışıyor.

– Riverford / Birleşik Krallık

*Bu restoran için daha fazla bilgiye **buradan** ulaşabilirsiniz.*

Riverford; Sürdürülebilir Restoran Birliği'nin sektörünün önde gelen Food Made Good Derecelendirmesinde en yüksek puanı elde eden top 20 restoranından biri olmaya hak kazanmış, sürdürülebilirlik konusundaki belirsiz iddialardan ve sadece yeşil alan oluşturmaktan daha iyisini yapmak için Exeter Üniversitesi ile araştırma yaparak restoranlarının sürdürülebilirliği hakkında bilgi sahibi olan bir restoran. Böylece, kendi sürdürülebilirlik raporlarını da yayınlama fırsatı bulabiliyor.

Yerel tarımı desteklemekten, tüm mevye ve sebzelerini kompostladıkları topraklardan yetiştirmeye ve tüm plastik ambalajlarını kağıta dönüştürmeye kadar çevresel etkilerini minimuma indirmek adına yaptıkları birçok uygulama bulunmakta. Bu uygulamaların hepsine sürdürülebilirlik raporlarında ayrıca yer veriyorlar.

Organik Tarım

Riverford için organik tarımın arkasındaki ilke, doğaya hükmetmek yerine, doğadan ders almak ve doğaya sempati duyarak çiftçilik yapmak. Bu konuda yaptıkları uygulamalar:

- Tatlı su ve sağlıklı topraklar gibi doğal kaynakları korumak,
- Yaban hayatı teşvik etmek,
- Yapay böcek ilacı veya gübre kullanmamak,
- Üretilen her kg gıda için daha az enerji kullanmak,
- 'Karbon ayırma yoluyla topraktaki CO_2 emisyonlarını en aza indirmek.

Tarımsal Ormancılık ve Ağaç Dikimi

Riverford; ağaçları karbonu tutma, toprağı koruma ve bölgelerinde yıllık daha çok tarım mahsulu elde etme planlarının önemli bir parçası olarak görüyor.

Bu amaçla, Mart 2021'de bulundukları bölgeye 800'den fazla yerli ağacı elle diktiler. Biyoçeşitliliği artırmanın ve vahşi yaşam ile bağlantılarını oluşturmanın yanı sıra, diktikleri ağaçlar sayesinde 2050 yılına kadar toplam 530 ton CO_2 tutmayı ve karbon ayak izlerini azaltmayı hedefliyorlar. Ayrıca bahçelerindeki ürünlerinin arasına yerli meyve ve fındık ağaçları dikerek insanlar ve hayvanlar için sürdürülebilir bir besin kaynağı sağlıyorlar. Ceviz ağaçlarıyla başlayan bu proje ile önümüzdeki 20 yıl içinde her ağacın bir ton karbon tutacağını ön görüyorlar.

Yenilikçi Ambalaj

Riverford, müşterilerinin kullanmadıkları karton kutuları ve evde geri dönüştüremeyecekleri her şeyi yeniden kullanmak veya geri dönüştürmek için çiftliklerine geri götürme projesi başlatmış.

Kağıt ambalajlarının çoğunu kağıt 'flow-wrap' olarak değiştirerek, daha ince kağıt kullanılarak israfın önüne geçiyorlar. Böylece, ortalama olarak normal kağıt torbalara kıyasla %60 daha az kağıt kullanıyorlar. Ayrıca restoran tüm meyve ve sebzelerinde kompostlanabilir ambalaj kullanıyor.

Gıda Atıkları İle Mücadele

Bağış: Fazla meyve ve sebze dağıtan ondan fazla farklı bağış kurumuyla ortaklık halindeler.

Personel kantinleri: Fazla meyve ve sebzelerinin çoğu, çiftliklerindeki kantinlerde tekrar kullanılıyor.

Personel için ücretsiz meyve sebze: Personeller aynı zamanda fazla meyve sebzeleri ücretsiz bir şekilde eve götürebiliyorlar.

Hayvan Yemi: Çiftliklerindeki ineklerin yiyebilecekleri sebzeleri onları beslemek için kullanıyorlar. Onun dışındaki kök sebzeleri hayvan yemi için bağışlıyorlar. Toplamda yılda 900 tondan fazla kök sebzeyi hayvan yemi için yönlendirmekteler.

Yerellik

Yıl boyunca restoranlarında kullandıkları meyve ve sebzenin yaklaşık %80'i yerel olarak yetiştirilmekte. Etlerin ise %100'ü yerel kaynaklardan elde ediliyor.

Restoran, ağırlıklı olarak yerel olmak üzere küçük ölçekli organik yetiştiricilerden kaynak sağlamanın, çevresel ve yerel ekonomik kalkınma için oldukça önemli olduğunu düşünüyor.

Restoran ayrıca, kullandığı tüm ürünleri mevsimsel ve sezonunda kullanıyor.[55]

Riverford / Birleşik Krallık

• Türkiye'den iyi Örnekler

Sürdürülebilir restoran konusunda Türkiye'de de yavaş yavaş bazı restoranlar tarafından iyi uygulamalar başlatılmıştır. Bu restoranlar bu kılavuzda belirtilen 9 kriteri bir arada uygulamayı başlatmamış olsa da, belli başlılarını odağına alarak öne çıkmaya başlamıştır. Biz de bu kılavuzda odağına aldığı kriterleri dikkate alarak bazı restoranların uygulamalarına yer vermek istedik. Mevsimsel, yerel ve sağlıklı ürünlerden oluşan menüsü, atık yönetimi ile Aragula Restoran bunlardan biridir. 2014'de Belkıs Boyacıgiller ve Özge Şen tarafından kurulan **"Bi Nevi Deli Mutfağı"** restoranı ise müşterilerine içeriklerin besin değerlerinin en yüksek seviyede korunduğu, işlenmemiş veya mümkün olan en az şekilde işlenmiş ürünler kullanarak oluşturulmuş bitkisel bazlı vegan beslenme mutfağı sunmaktadır. Restoranın, bitkisel bazlı beslenme, işlenmemiş ürünler, çiğ beslenme, glutensiz, paleo diyeti, vegan ve vejetaryen beslenme gibi birçok beslenme tarzında seçenekler sunan bir menüsü bulunuyor. Menüdeki yemeklerin ana içerikleri mevsim sebzeleri ve meyveleri, tahıllar, baklagiller, badem, ceviz, kaju, ayçekirdeği gibi kuru yemişlerden oluşmaktadır. Yağ olarak ise taze avokado yağı, soğuk sıkım zeytinyağı, susam yağı, hindistancevizi kakao ya da herhangi bir katkı maddesi içermeyen yerfıstığı yağı kullanmaktadır. Kaan Sakarya ve Derin Arıbaş tarafından kurulmuş olan **"Basta Street Food Bar"** yerelliğe verdiği önem ile turşusunu yerel bir turşucudan, şalgam suyunu Adana'dan, tahinini Konya'dan özel olarak getirmektedir. Kurucu şef Osman Sezener tarafından 2018'de kapılarını açan **"Od Urla"** restoranı, tarladan sofraya yaklaşımı ile mevsiminde yerel lezzetlere menülerinde yer vermektedir. **"Beyaz Fırın"** ise hayvan refahına verdiği önem ile kullandığı yumurtaların kafessiz üretim teknikleri ile elde edilmesini sağlamıştır.

Ormandan Tabağa Sürükleyici Bir Urla Serüveni söylemi ile 2018 yılında açılan **Hiç Lokanta**, ''Yenilebilir Orman'' prensibiyle, Hiç Zeytin Ormanı'nda ürettiği organik, mevsimsel ve yerel ürünlerle, 'Yeni Urla Mutfağı' adı altında hizmet vermektedir. Restoran, sadece kendi zeytinliklerinden elde edilen zeytinyağını restorantında kullanmanın yanında şarküteriden, soslara, reçellerden ekmeğe, tüm ürünlerini kendi üreterek müşterilerine sunmaktadır.

Vertical'ın en önemli özelliği sürdürülebilirlik ve sıfır atık. Restoranda kullanılan, peçeteden yemek takımlarına, masadan sandalyeye kadar **tüm ürünler geri dönüşümlü malzemeden yapılmış**. Ayrıca arka taraftaki food hall bölümünde üretim aşamasınıda sergilendiği bir **topraksız tarım alanı** da bulunuyor. Baharatlarını, yeşilliğini kendisi yetiştiriyor, ilerleyen dönemde tüm yeşilliklerini dikey bahçesinden karşılamayı hedefliyor. Ayrıca restorantta, bar ve mutfakta kullanılan hiçbir ürün atılmıyor, işletmede yeralan kompost makinası ile, artık yemekler kompost veya hayvana mamasına dönüştürülüyor.

"Six Sense" otel grubu yenilenebilir yapı malzemeleri ve yerel kaynak kullanımına, otel içerisinde elektrikli taşıma, biyolojik olarak parçalanabilen temizlik ürünleri kullanımına, sürdürülebilir ve organik ürün kullanımına önem veriyor. Bunların yanı sıra, tüm otellerinde tek kullanımlık plastiği yasaklayarak, 2022 yılına kadar tüm operasyonlarındaki plastik kullanımını sıfıra indirmek gibi bir hedefleri var. **"Divan Otel"**, yasal mevzuat ve düzenlemelere uyan, sürdürülebilir kalkınma hedefleri ile birlikte tüm iş birimlerindeki süreçlerini sürekli iyileştirmeyi ve çevrenin korunmasını temel alan bir çevre yönetim sistemini benimsemiş konumda. Bu doğrultuda, kafessiz tavuk yumurtası kullanıyor ve tedarik zincirinde sürdürülebilirliğe ve sürdürülebilir satın almaya önem veriyor. **"Hilton"**un "Amaçlı Seyahat" olarak geliştirdiği strateji ile sürdürülebilir seyahati yeniden tanımlama ve ilerletmeyi hedefliyorlar. 2030 yılına kadar sosyal etki yatırımlarını ikiye katlarken, çevresel etkilerini yarıya indirmeyi, karbon ayak izlerini %61 oranında azaltmayı, kullandıkları su ve atık yoğunluğunu %50 azaltmayı hedefliyorlar. Hilton, yemeklerinde kafessiz tavuk yumurtası kullanıyor ve ilerleyen zamanlarda ASC/MSC'li sürdürülebilir kaynaklardan gelen balık ve su ürünlerini kullanmayı hedefliyor.

"Akkomarka", Sorumlu Restoran Hareketi kapsamında menülerinde vejetaryen ve glutensiz ürün seçenekleri sunmaktadır. Ayrıca, Sıfır Atık" kapsamında gıda atığını sıfıra indirmek ve israfı azaltmak için menülerde garnitür sunumlarını da misafir tercihine bırakmaktadır. Kağıt kullanımını en aza indirmek için Amerikan servis yerine masa örtüleri kullanmakta ve plastik kullanımını azaltmak amacıyla başta paket servis ürünleri olmak üzere tüm ambalajlarında geri dönüştürülebilir hammaddeleri tercih etmekte ve müşterilerine cam şişe su servis etmektedir.

– Yeşil Nesil Restoran Hareketi:

Boğaziçi Üniversitesi, Dünya Doğayı Koruma Vakfı (WWF), Turizm Restaurant Yatırımcıları-İşletmecileri Derneği iş birliği ve Unilever Food Solutions'ın desteği ile 2015'te yeme-içme sektöründe dönüşümü amaçlayan Yeşil Nesil Restoran Hareketi başlatılmıştır. Bu kapsamda sürdürülebilir olmayı hedefleyen restoranlar denetlenmekte ve ilgili kriterleri karşılarlarsa Yeşil Nesil Restoran olmaya hak kazanmaktadırlar. Yeşil restoran olabilme şartları:[56]

- Su verimliliği arttırılmalıdır.
- Atık azaltma ve geri dönüşüm sağlanmalıdır.
- Enerji tasarrufu yapılmalıdır.
- Sürdürülebilir gıdalar kullanılmalıdır.
- Sürdürülebilir ve dayanıklı malzeme kullanımı sağlanmalıdır.
- Kimyasal kirlilik önlenmelidir.
- Yeniden kullanılabilir ve çevreye duyarlı tek kullanımlık malzemeler edinilmelidir.

Yeşil Nesil Restoran Hareketi ticari bir kaygıyla değil çevre bilincine sahip kişiler tarafından atık miktarının ve karbon ayak izinin azaltılması amacı ile ortaya çıkmış ve uygulamaya konmuş bir projedir.

Referans Alınan Web Siteleri

1. https://www.highspeedtraining.co.uk/hub/improve-sustainability-in-restaurants/
2. https://wrap.org.uk/resources/report/halving-food-loss-and-waste-eu-2030-major-steps-needed-accelerate-progress
3. https://www.metro-wholesale.com/ be-sustainable
4. https://www.mpulse.de/en/movingpeople/lets-talk-about-sustainability
5. https://www.highspeedtraining.co.uk/hub/improve-sustainability-in-restaurants/
6. https://www.environmentalleader.com/2017/12/time-fire-restaurant-sustainability-heres/
7. restaurant_sustainability_research_ report_2018_
8. https://www.winnowsolutions.com/
9. https://oneplanetplate.org/
10. https://en.wikipedia.org/wiki/Green_ Seal
11. https://greenseal.org/green-seal-standards/our-standards/
12. https://ec.europa.eu/environment/archives/eussd/food.htm
13. https://www.coverwallet.com/business-tips/food-safety-restaurants
14. https://ucanr.edu/sites/StrategicInitiatives/files/220127.pdf
15. https://www.fooddive.com/spons/ the-demand-for-low-sugar-foodslow-sodium-foods-and-moreasnapshot-of-hea/555061/
16. https://docs.wbcsd.org/2018/10/FReSH_Sustainable_and_Healthy_Diets_web.pdf
17. https://www.seasonalfoodguide.org/why-eat-seasonally
18. https://seasonalfoodguide.org/
19. https://www.intechopen.com/books/5058
20. https://www.seasonalfoodguide.org/why-eat-seasonally
https://sustainablecapitolhill.org/eating-locally-in-capitol-hill/
https://www.waiterio.com/blog/en/seasonal-fruits-and-vegetables-distinguish-your-restaurant/
21. https://foodprint.org/what-is-foodprint/
22. Metro France Des Solutions Simples Et Concrètes Pour Un Restaurant Durable Guide
23. https://upserve.com/restaurant-insider/restaurants-food-transparency/
24. https://www.sistempatent.com/belgelendirme/su-urunleri/globalgap-aquaculture/globalgap-su-urunleri-standardi-neleri-icerir.aspx
25. https://totalfood.com/restaurants-can-commit-sustainable-seafood/
26. https://www.mymove.com/home-inspiration/trends/reasons-you-should-use-sustainable-building-materials/
27. https://dozr.com/blog/sustainable-building-materials
28. https://dozr.com/blog/leed-certified-buildings
https://dozr.com/blog/sustainable-building-materials/
29. https://theconstructor.org/building/green-building-materials/7028/
30. https://www.europeanbusinessreview.com/protecting-the-environment-with-eco-friendly-disposables/

31. https://biofriendlyplanet.com/green-alternatives/reusables/reusable-products-when-use-this/
32. https://www.tru.earth/20-Eco-friendly-products-that-will-replace-the-single-use-disposable-items-haunting-your-kitchen
33. https://www.sustainablefoodservice.com/cat/waste.htm
34. https://www.sustainablefoodservice.com/cat/food-donation.htm
35. https://www.sustainablefoodservice.com/cat/composting.htm#animalfeed
36. https://www.highspeedtraining.co.uk/hub/restaurant-food-waste/
37. https://www.sustainablefoodservice.com/cat/fog.htm
38. https://webdosya.csb.gov.tr/db/cygm/icerikler/saturztssklvz-20200911140833.pdf
39. https://foodprint.org/issues/the-environmental-impact-of-food-packagin
40. https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=38745&MevzuatTur=7&MevzuatTertip=5
41. https://webdosya.csb.gov.tr/db/cygm/icerikler/saturztssklvz-20200911140833.pdf
42. https://www.epa.gov/sites/default/files/2017-01/documents/ws-commercial-factsheet-restaurants.pdf
43. https://www.mwra.com/comsupport/ici/restaurants.htm
44. https://www.sustainablefoodservice.com/cat/water-efficiency.htm
45. https://www.energystar.gov/sites/default/files/tools/Guide%20for%20Cafes%20Restaurants%20and%20Institutional%20Kitchens.pdf
46. https://www.researchgate.net/publication/283867007_Transparency_for_Food_Consumers_Nutrition_Labeling_and_Food_Oppression
47. https://static1.squarespace.com/static/58829365c534a576e10e3a5c/t/5fcfad387c36362741ba5769/1607445818187/guide_en-1.pdf
48. https://upserve.com/restaurant-insider/restaurants-food-transparency/
49. https://www.dinegreen.com/
50. https://greenseal.org/services/catering-by-michael-s/1289979
https://www.cateringbymichaels.com/sustainability/
51. https://www.foodmadegood.org/framework/
52. https://awards.thesra.org/awards/categories/
53. https://guide.michelin.com/en/article/features/what-is-the-michelin-green-star-and-how-do-you-earn-one-michelin
54. https://guide.michelin.com/en/central-denmark/ronde/restaurant/moment
55. https://awards.thesra.org/awards/top-twenty-2019/
56. Yazıcıoğlu İ, Aydın A."Yeşil Restoran Uygulamaları Üzerine Nitel Bir Araştırma: İstanbul Örneği" Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi 1 (2018),
https://www.arkhe.com.tr/blog/surdurulebilir-yasam-icin-yesil-restoran-hareketi
57. https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaret-nedir
58. https://mangmauritz.com/interior/interior-commercial/green-beetle/
59. https://tr.wikipedia.org/wiki/Biyogaz
60. https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2015/06/20150606-5.htm
61. www.ecocook.com/en/restaurants/
62. https://www.tr.undp.org/content/turkey/tr/home/sustainable-development-goals.html
63. https://greenseal.org/?s=GS-55
64. https://hsgm.saglik.gov.tr/depo/birimler/saglikli-beslenme-hareketli-hayat-db/Yayinlar/programlar/turkiyede-tuz-tuketiminin-azaltilmasi-programi-2017-2021.pdf

HASAT TAKVİMİ

MEYVE VE METRO

Hasat Takvimi

Ocak | Şubat | Mart | Nisan | Mayıs | Haziran | Temmuz | Ağustos | Eylül | Ekim | Kasım | Aralık

Kavun

Bölge			Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Kırkağaç	Sera	Antalya, Kumluca					●	●	●					
	Sera, Tarla	Adana					●	●	●					
	Tarla	Bursa							●	●	●			
	Dalaman	Balıkesir, Muradiye, İzmir							●	●	●			
	Depo Askılı	Manisa	●	●								●	●	●
	Tarla	Malatya								●	●	●	●	
	Tarla	Ankara, Polatlı								●	●	●		
Galya	Sera	Antalya, Kumluca		●	●	●	●							
	Tarla	Adana, Hatay					●	●	●	●				
	Tarla	Bursa, Kemalpaşa, İzmik							●	●	●	●		
	Tarla	Samsun Bafra							●	●				

Kavun

Bölge			Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Davutbey	Tarla	Adana							●	●	●			
	Tarla	Bursa							●	●	●			
	Tarla	Balıkesir Bandırma								●	●			
	Tarla	Antalya Elmalı								●	●			
	Tarla	Manisa								●	●	●		
Biga Hersiz almaz	Tarla	Çanakkale Biga								●	●	●		
	Tarla	Balıkesir Bandırma, Bursa								●	●	●		
Hasanbey Ankara Çikolata	Tarla	Edirne, Ankara Polatlı								●	●	●		
	Tarla	Konya Çumra								●	●	●		
	Tarla	Antalya Elmalı								●	●	●		

Karpuz

Bölge			Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Çekirdekli	İthal	Yemen			●									
	İthal	Yemen, İran				●	●							
	Sera, Tarla	Yemen				●	●	●	●					
	Sera, Tarla	Yemen					●	●	●					
	Tarla	Yemen						●	●	●				
	Tarla	Yemen								●	●	●		
	Tarla	Yemen							●	●	●			
Çekirdeksiz	Sera, Tarla	Antalya, Elmalı					●	●	●	●	●	●		
	Sera, Tarla	Adana					●	●	●	●	●	●		

Kiraz, Vişne

Bölge			Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Sapıkıstıa-Majeste	İzmir, Manisa, Çanakkale, Bursa, Kemalpaşa						●							
Napolyon-Fatih	İzmir, Çanakkale, Bursa, Balıkesir, Kemalpaşa						●	●	●					
Bing-Van-Lambert	Manisa, İzmir, Çanakkale, Isparta, Amasya, Bursa, Balıkesi						●	●	●					
Ziraat1900	Ege, Marmara, Isparta, Amasya (Ülkemizin her bölgesi)						●	●	●					
Salihli	Manisa						●	●	●					
Kemalpaşa	İzmir						●	●						
Uluborlu	Isparta, Sultandağ								●	●				
Hadim-Akşehir	Konya								●	●				
Vişne	Kütahya, Geyve, G.pazarı, Bilecik, Elmalı, Isparta,Afyon								●	●	●			

Kayısı

Bölge			Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Ninfo	Mersin,Erdemli					●								
Trintina	Mut, Tarsus, Silifke							●	●					
Şam-Karacabey	Mut, Yalvaç								●	●				
Septik-Prima	Mut, Salihli, Dombaylı, Yalvaç							●	●					
Tokaki	Mut, Bozkır, Dombaylı, Yalvaç							●	●					
Şekerpare	Hatay, Malatya, Yalvaç							●	●					
Malatya	Malatya								●	●				
Iğdır (Çataki)	Iğdır, Kağızman, Dombaylı								●	●				

Erik

Bölge			Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Can	Silifke, Samandağ, Mut, Değirmendere, Çerende				●	●	●							
Papsız	Merzemen, Manisa, Turgutlu, Marmara, Haraan, Kemalpaşa, Körfez, İnegöl, Bozdağ)						●	●	●					
Freeze	Bursa, İnegöl, Korkuteli, Isparta, Çanakkale							●	●					
Briton	İnegöl, Korkuteli, Akşehir								●	●				
President	Marmara Bölgesi, Korkuteli, Bozkır								●	●				
Angelina	Mersin, Isparta, Çanakkale, Yalova, Turgutlu, Bursa, Ödemiş										●	●		
Black Diamond	Mersin, Isparta, Çanakkale, Yalova, Turgutlu, Bursa, Ödemiş								●	●	●			
İtalyan	Tarsus, Adana, Mersin, Turgutlu, Bozkır, Ödemiş						●	●						
Malta Tatlı	Finike, Alanya						●	●						
Malta Mayhoş	Tarsus, Adana						●	●						
Çağla	Mersin, Gazipaşa, Alanya, İzmir						●	●						

Şeftali, Nektarin

Bölge			Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Şeftali	Rhic May	Adana, Davutlar, Söke, Selçuk					●	●						
	Dikserret	Davutlar, Bursa, Çanakkale					●	●						
	R1 Gülhaven	Davutlar, Çanakkale, Bursa, Balıkesir						●	●					
	Hale-Halmen	Davutlar, Çanakkale, Bursa, Balıkesir							●	●				
	Crest Haven	Çanakkale, Bursa, Balıkesir							●	●				
	No:10	Çanakkale, Bursa								●	●			
Nektarin	Kemza	Tarsus, Adana, Çanakkale, Bursa, Balıkesir,Selçuk					●	●	●	●	●	●	●	●
	Beyaz	Çanakkale, Edremit, Bayramiç							●	●	●	●		

Üzüm

Bölge			Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Çekirdeksiz	Pentil-Sultani Manisa, Akşehir, Denizli, Çal Depo Denizli, Çal, Akşehir		●					●	●	●			●	●
Siyah (Aşhonse)	Tarsus, Tekirdağ, Mudanya							●	●	●	●			
Razzaki (Maviana)	Tarsus, Gaziantep, Selçuk, İzmik, Mudanya, Akşehir								●	●	●			
Siyah (Antep Karası)	İzmik, Geyve, Bilecik, Selçuk, Amasya								●	●	●			
Müskule	Gaziantep, Isparta							●	●					
Ertes-Eles	İzmir, Elem Çukuru							●	●	●				
Red Globe	Denizli, Akşehir, Selçuk								●	●				
Yalova İncisi	Victoria Tarsus						●	●						
Tarsus Beyazı	Tarsus						●	●						

Berry, Çilek

Bölge			Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Böğürtlen	Yerli	Çorlu, Bursa, İzmit, Çanakkale, Silifke							●	●				
Yaban Mersini	İthal		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Yerli	Rize, Giresun, Trabzon, Bursa, Silifke						●	●	●				
	İthal		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Frenk Üzümü	Yerli	Çorlu, Bursa, İzmit, Çanakkale						●	●					
	İthal		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Ahududu	Yerli	Çorlu, Bursa, İzmit, Çanakkale, Silifke						●	●	●				
	İthal		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Çilek	Sera	Antalya, Gazipaşa, Aranmur, Silifke	●	●	●	●	●						●	●
	Tünel Tarla	Aydın, Sultanhisar, Akça, Nazilli, Köşk, Sabadılı, Silifke, Tarsus			●	●	●	●	●				●	●
	Tarla	Bursa, Çanakkale,Silifke,Zonguldak Ereğli,Yenice, Kazdağları					●	●	●			●	●	●

Çeşitli Meyveler

Bölge			Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Kızılcık	İnegöl, Yalova, Gölcük,Ödemiş										●	●		
İncir Beyazı	İzmir, Manisa, Aydın,Muğla										●	●	●	
İncir Siyah	İzmir, Manisa, Bursa, Muğla, Samsun, Aydın, Tarsus										●	●	●	
İncir Kıbrıslı	Eşme, Turgutlu, Marmara Bölgesi										●			
Muz	İthal	Ekvatör, Panama, Kostarika, Kolombiya	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Yerli	Gazipaşa, Anamur, Bozdağları,Erdemli	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Kiwi	Yunanistan, İtalya, Şili, Yeni Zelanda, G.Afrika, İran				●	●	●	●	●	●	●			
Kiwi	Yalova, Altınova, Samsun, Rize, Ordu, Bartın, Artvin									●	●	●	●	
Muşmula	Bursa,Trabzon, Manisa		●								●	●	●	
Hünnap	Bursa,Ödemiş,Manisa										●	●		
Kestane	İzmir, Ödemiş, Bursa, İnegöl, Yalova, Kastamonu, Aydın,Denizli,Bozdağ											●	●	
Pepino Yerli	Samsun, Alanya, Gazipaşa		●	●									●	●

Çeşitli Meyveler

Bölge			Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Zencefil	Hindistan, Çin	Curuba	Orta ve Güney Amerika								●	●	●	
Mango	Çin, Hindistan, Meksika, Brezilya, Peru	Kumkuat	Çin ve Vietnam								●	●		
Lime	Meksika, Brezilya, İsrail	Hindistan Ceviz	Sri Lanka, Tayland, Malezya, Filiday								●	●	●	
Avokado	Dominik, Meksika, Brezilya, Endonezya, Guatemala	Pepeyya	Azerbaycan, Yeni Zelanda								●	●	●	
Avokado	Yerli Mersin Alanya	Kıvamo	Güney Afrika, Orta Amerika								●	●	●	
Papaya	Güney Afrika, Hawi, Avustralya	Rambutan	Tayland, Malezya, Vietnam, Kamboçya								●	●	●	
Karambola	Brezilya, Tayland, Endonezya, Malezya	Altın Çilek	Orta Amerika, Güney Afrika, İsrail								●	●	●	
Liçi	Çin, Tayland, Malezya	Çarkıfelek	Amerika								●	●	●	
Pitahaya	Malezya, Tayvan, Vietnam	Tamarillo	Orta ve Güney Amerika, Asya ülkeleri, Kenya								●	●		
Pepino	Peru, Şili, Kolombiya	Tamarin Demir Hindi	Tayland								●	●		
Ananas	Gana, Kosta Rika, Filipinler, Malezya, Ekvador, Kolombiya													

Elma

Bölge			Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Gala	Adana, Isparta, Bursa, Tekirdağ, Konya									●	●	●		
Jonagold	Isparta, Karaman									●	●	●	●	
Imperator	Isparta, Karaman									●	●	●	●	
Ariaşkızı	Isparta, Geyve, Konya		●	●						●	●	●	●	
Florin Ekşi	Isparta, Karaman									●	●	●	●	
Braiburn	Çanakkale, Karaman, Isparta, Konya										●	●	●	
Fuji	Adana, Niğde, Isparta, Karaman, Tekirdağ		●	●	●						●	●	●	
Scarlet	Isparta, Karaman, Kayseri, K.maraş		●	●							●	●	●	
Pink Lady	Isparta, Karaman, Konya, Kayseri, Çanakkale, Çorlu		●	●	●						●	●	●	
Bodur	Isparta, Karaman, Kayseri, K.maraş, Antalya, Mersin, Denizli, Çanakkale, Geyve, Fethiye		●	●							●	●	●	
Red Chief	Isparta, Karaman, K.maraş, Kayseri, Mersin, Antalya		●	●							●	●	●	

Elma

Bölge			Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Starking	Depo	Isparta, Denizli, Antalya, Mersin,Karaman, Yalova, Çanakkale, Maraş,Fethiye,Bursa K.Anadolu, Karadeniz kıyı, İç Anadolu, Ege/ev Göller bölg., Marmara bölg. D.Anadolu bölg.	●	●	●	●					●	●	●	
	İthal	Şili, Arjantin, Güney Afrika					●	●	●	●	●			
Golden	Depo	Isparta, Denizli, Antalya ,Mersin, Karaman, Yalova, Ç.kale, K.maraş, Fethiye									●	●		
		Isparta, Denizli, Antalya ,Mersin, Karaman, Yalova, Ç.kale, K.maraş, Fethiye	●	●	●	●							●	●
Granny	Depo	Bursa, Ç.kale, Isparta, Konya, Balıkesir, Niğde, Karaman, Çorlu							●	●	●	●	●	
		Bursa, Ç.kale, Isparta, Konya, Balıkesir, Niğde, Karaman, Çorlu	●	●	●	●	●						●	●
	İthal	Şili, Arjantin, Güney Afrika					●	●	●	●	●			
Amasya	Depo	Niğde, Kayseri, Kastamonu, Amasya									●	●	●	
		Niğde, Kayseri, Kastamonu	●	●	●	●								●

Armut

Bölge			Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Deveci	Bursa, Çanakkale, Samsun, Karacabey, Balıkesir								●	●	●	●	●	
Akça	Manisa, Turgutlu, Yalova							●	●					
Bahribey	Sapanca, Eşme, İzmik							●	●					
El-Mariya	Bursa, Balıkesir, Çanakkale, Isparta, Korkuteli							●	●					
Ankara	Korkuteli, Isparta, Çubuk											●	●	
Margarita	İnegöl, Niğdeli, Isparta										●	●		
Frenk Williams	Sapanca, Korkuteli, Yalvaç, İnegöl										●	●		
Packham	Şili, Arjantin, Güney Afrika										●	●		
Hoşan	Yalova, Çanakkale, Bursa								●	●				
Abbate	Hasat										●	●		

Ayva, Nar, Limon

Bölge			Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Ayva	Taze	Bursa, Geyve, Taraklı, Korkuteli									●	●		
	Depo	Bursa, Geyve, Korkuteli	●	●	●	●				●	●	●	●	●
Nar	Hicaz Depo	Finike, Alanya, Denizli, Adana, Fethiye, Aydın, Serik, Silifke, Oğuzeli	●	●	●				●	●	●	●	●	●
	İthal	Hindistan, Mısır, İran, Şili				●	●	●	●	●				
	Tatlı	Oğuzeli									●	●		
Limon	Mayer	Çukurova, Güney Ege									●	●	●	●
	Enterdonat	Çukurova, Antalya, Alanya, Köyceğiz	●	●							●	●	●	
	Lamas	Çukurova, Güney Ege	●	●	●	●					●	●	●	●
	Eureka (Nadiveren)	Çukurova	●	●	●	●					●	●	●	●
	Yatak	Mersin, Yayla, Ürgüp	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Mandalina

Bölge		Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Okitsu	Çukurova, Güney Ege									●	●		
Satsuma	Çukurova, Ege Bölgesi (Seferihisar, Gümüldür, Selçuk)	●									●	●	●
Fremont	Çukurova	●											●
Ellendale	Çukurova			●	●								
Klemantine	Çukurova, Erzin, Köyceğiz											●	●
Nova W.Murcott	Çukurova, Kıbrıs	●	●										
	Çukurova, Hatay	●	●	●	●								
Minola	Çukurova	●	●										
Tango	Çukurova	●	●	●									
Ortanique	Çukurova			●	●								

Portakal, Greyfurt

Bölge			Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Portakal	Washington	Finike, Adana, Erzin, Mersin, Köyceğiz, Aydın	●	●								●	●	
	Valenciya	Finike, Alanya, Köyceğiz, Adana, Mersin, Dörtyol, Kıbrıs	●	●	●	●	●	●	●	●	●			
	Düz Yerli	Dörtyol, Erzin, Çukurova, Antalya, Köyceğiz	●	●	●									●
	Kanlı	Finike, Adana, Dörtyol	●	●										●
	Yafa	Antalya, Finike, Demre, Adana	●											●
Greyfurt	Beyaz	Çukurova, Güney Ege	●									●	●	●
	Star Ruby	Çukurova, Güney Ege	●							●	●	●	●	●
	Ruby Red	Çukurova, Güney Ege	●	●	●	●							●	●
	Rio Red	Çukurova		●	●	●								

İklim koşulları gereği ürün yetiştirmede değişiklikler yaşanabilir.

2016 yılında Meyve Sebze Kategorisi tarafından hazırlanmıştır. Güncelleme tarihi NİSAN 2021

SEBZE VE METRO

Hasat Takvimi

Ocak | Şubat | Mart | Nisan | Mayıs | Haziran | Temmuz | Ağustos | Eylül | Ekim | Kasım | Aralık

Domates

		Bölge	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Domates	Sera	Antalya, Kumluca, Mersin, Fethiye, Kırık, Serik, Alanya	●	●	●	●	●					●	●	●
	Yayla Sera	Simav, Elmalı, Erdemli	●					●	●	●	●	●	●	●
	Tarla	Dazıdar, Aydın, Çukle, Bursa, Nallıhan, İznik, E.şehir, Bilecik, Bahçe, Ayaş, Karacabey, İncirliova, Menemen								●	●	●		
Beef	Yayla Sera	Antalya, Kumluca, İzmir	●	●	●	●	●						●	●
		Antalya, Kumluca, İzmir							●	●	●			
Salkım	Toprakaaltı Tarım	Antalya, Kumluca, İzmir, Afyon, Denizli,	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Toprağı Tarım	Hazran, K.Maraş, Mersin	●	●	●	●	●			●	●	●		
		Demre, Kumluca, Karamürsel, Çanakkale												
	Yayla Sera	Elmalı, Isparta, Kütahya, Simav, Mersin, Erdemli						●	●	●	●		●	●
Ankon	Sera	Samandağ, Silifke						●	●	●	●			
	Yayla							●	●	●	●			
	Tarla	Karacabey, Çanakkale, Balıkesir						●	●	●	●			
Bujurtu Biçimsiz Domates	Intense	Antalya, Kumluca, Demre	●	●	●	●	●	●				●	●	●
	Yayla Sera	Isparta, Elmalı, Göğüt						●	●	●	●		●	●
Yeri Tonum	Yayla Sera	Isparta, Elmalı, Göğüt, Antalya	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Biber

		Bölge	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Sivri	Sera	Demre, Antalya, Kumluca, Mersin, Tarsus	●	●	●	●	●		●					●
	Tarla	Elmalı, Yenişehir, Menderes, Karacabey							●	●	●			
Kale Biberi		Denizli							●	●	●			
Çarliston	Sera	Demre, Antalya, Kumluca, Mersin, Tarsus	●	●	●	●	●		●					●
	Tarla	Elmalı, Yenişehir, Menderes, Karacabey							●	●	●	●		
Dolmalık	Sera	Demre, Antalya, Kumluca, Mersin, Tarsus	●	●	●	●	●		●				●	●
	Tarla	Elmalı, Yenişehir, Menderes, Karacabey, Torbalı							●	●	●	●		
Kapya	Sera	Demre, Antalya, Kumluca, Mersin, Tarsus	●	●	●	●	●		●				●	●
	Tarla	Elmalı, Yşehir, Çukle, Karacabey, Salihli, Torbalı							●	●	●	●		
Yeşil Kapya	Sera	Demre, Antalya, Kumluca, Mersin, Tarsus	●	●	●	●	●		●				●	●
	Tarla	Elmalı, Yenişehir, Çukle, Karacabey, Eskişehir							●	●	●	●		
Köy Biberi (Uç burun)	Sera	Demre, Antalya, Kumluca, Mersin, Tarsus	●	●	●	●	●		●				●	●
	Tarla	Elmalı, Yenişehir, Menderes, Ç.Kale, Karacabey							●	●	●	●		
Kaliforniya	Sera	Demre, Antalya, Kumluca,	●	●	●	●	●		●				●	●
	Tarla	Çanakkale Karamürsel, Tepeköy								●	●	●	●	●
Kıl Sivri	Yayla Sera	Antalya	●	●	●	●	●						●	●
Acı Biber	Yayla Sera	Antalya, Bursa							●	●	●			

Patlıcan

		Bölge	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Korner	Sera (Yemeklik ve Doğramalık)	Gazipaşa, Mersin, Antalya, Anamur	●	●	●	●	●	●					●	●
	Tarla	Tarsus, Ödemiş, Salihli, Bursa, Orhangazi, Bafra							●	●	●	●		
Bostan (Kristal)	Sera (Dilim kıyarlımada ve Küdlemes)	Alanya, Gazipaşa, Antalya, Demre	●	●	●	●	●	●					●	●
	Tarla	Kemalpaşa, Orhangazi, Salihli							●	●	●	●		
Karneyanklı	Sera	Anamur, Antalya, Kumluca, Gazipaşa	●	●	●	●	●	●					●	●
	Tarla	Tarsus, Salihli, Ödemiş, Bursa, Orhangazi, Gönen							●	●	●	●		
Kebaşlık Pala	Sera	Gönen, Alanya, Anamur, Antalya	●	●	●	●	●	●					●	●
	Tarla	Gönen, Kazanlı, Orhangazi							●	●	●	●		
Yamula	Tarla	Kayseri							●	●	●			
Topak	Tarla Sera	Çukurova							●	●	●			

Salatalık, Kabak

		Bölge	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Salatalık	Sera	Demre, Antalya, Kumluca, G.Paşa, Alanya	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Tarla	İzmir, Menderes, Manisa, İznik, Adapazarı						●	●	●	●	●		
Langa	Sera	Antalya	●	●										●
Çengelköy	Sera	Antalya, Serik, Hasyurt, Kumluca	●	●	●	●	●	●	●					●
Kabak Taze	Tarla	Yalova, Adapazarı							●	●	●	●		
	Sera	Antalya, Kumluca, Tarsus, Mersin	●	●	●	●	●	●					●	●
	Tarla	Adapazarı, Salihli, Menderes, İznik, Yenişehir						●	●	●	●	●		
Kabak Siyah	Sera	Antalya, Mersin				●	●	●	●	●				
	Tarla	İzmir, Menderes							●	●	●	●		
Kabak Yuvarlak		Antalya, Mersin, İzmir				●	●	●	●	●				
Kabak Bal Helvacı	Tarla	Düzce, Adapazarı, Ankara, Afyon, Eskişehir, Bilecik, Antalya, Burdur, Isparta, Bursa Yenişehir, Samsun	●	●	●	●	●	●			●	●	●	●

Fasulye

		Bölge	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Sırık-Şeker	Sera	Gazipaşa, Demre, Antalya	●	●	●	●	●						●	●
	Tarla	Burdur, Afyon, Yalova, Ç.kale, Manyas, Ödemiş						●	●	●	●	●		
Boncuk	Sera	Erdemli, Tarsus		●	●	●								
	Tarla	Burhaniye, Yalova, Çatalca, Samsun (Bafra)							●	●	●	●		
Ayşekadın	Sera	Payas, Dörtyol, Tarsus					●							
	Tarla	Edirne, Bafra, Çanakkale, Yenişehir, Ödemiş						●	●	●	●	●		
Cino	Sera	Mersin, Tarsus			●	●								
	Tarla	İnegöl, Kızılcahamam, Burdur, Bucak, Y.şehir						●	●	●	●	●		
Nazende	Sera	Mersin, Tarsus			●	●	●							
	Tarla	İznik, Ç.kale, Y.şehir, Burdur, Bafra, Bilecik						●	●	●	●	●		
Çalı	Sera	Gazipaşa, Anamur	●	●	●	●	●	●					●	●
	Tarla	İzmir, Çanakkale, Yalova, Tepeköy, Menderes						●	●	●	●	●		

Karışık Sebze

		Bölge	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Lahana Beyaz	Sera	Antalya, Mersin	●	●	●								●	●
	Tarla	Tarsus, Edirne, Pamukova, Adapazarı, Niğde, Kırklareli, Torbalı, Bafra				●	●	●	●	●	●	●		
Lahana Kırmızı	Sera	Antalya, Alanya, Mersin	●	●	●								●	●
	Tarla	Orhangazi, Yalova, Bursa, Beypazarı, Samsun, İzmir, Torbalı, Tarsus, Konya, Bafra				●	●	●	●	●	●	●		
Karnabahar	Sera	Fethiye, Antalya, Mersin	●	●	●	●							●	●
	Tarla Yayla	Karacabey, Adapazarı, Aydın, Torbalı, Tarsus, Bilecik, Menderes, Samsun				●	●	●			●	●	●	●
Kereviz		Bursa, Torbalı, Geyve, Pamukova, Bozdağ	●	●	●						●	●	●	●
K. Pancar		Bafra, Beypazarı, Çatalca, Kurtköy, Eskişehir, Torbalı, Denizli	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Mısır	Yeşil İthal	Adana, Mersin, Osmaniye, Adapazarı, Samsun, Balıkesir, Bursa, Edirne, Ödemiş					●	●	●	●	●	●	●	●
			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Ispanak		Tarsus, Menemen, Osmaniye, Adapazarı, Samsun, Balıkesir, Bursa, Edirne	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Prasa		Lüleburgaz, Karacabey, İzmir, Tarsus, Bafra, Yenişehir, İnegöl	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Karışık Sebze

		Bölge	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Enginar		Kökü taze aralık başlar	●	●	●	●	●							
		İzmir, Antalya, Adana		●	●	●	●							
		Aydın				●	●							
		Bursa						●	●					
		Adapazarı, Ankara						●	●	●				
Brokoli		İznik, İzmir, Tarsus, Eskişehir, Beypazarı, Bozdağ	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●
Brüksel L.		İznik, İzmir, Beypazarı	●	●	●						●	●	●	●
Paz		Halay, Adana, Çatalca, Kurtköy, Menderes, E.şehir	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Havuç	Taze-Kuşu	Beypazarı	●	●	●					●	●	●	●	●
	Buzhane	Beypazarı				●	●	●						●
	Taze-Kuşu	Konya	●	●	●					●	●	●	●	●
	Buzhane	Konya				●	●	●						●
	Taze	Korkhan, Burdur, Gölhisar, Bergama						●	●	●				

Karışık Sebze

		Bölge	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Bakla	Sera	Mersin, Erdemli, Tarsus, Antalya					●	●	●					
	Tarla	Menemen, Emirdemi, Yalova, Çanakkale, İzmir					●	●						
Bezelye Arakı	Sera	Finike, Gazipaşa, Tarsus		●	●	●								
	Tarla	Yenişehir, Karacabey, Bilecik, Afyon, Burdur, İzmir					●	●	●					
Bezelye Sultanı	Yaprak Bezelye	Tarsus, Adana, Mersin			●	●	●							
Barbunya	Sera	Fethiye, Gazipaşa	●	●	●	●	●							
	Tarla	Ödemiş, Çatalca, Bafra, İznik, Bursa						●	●	●	●	●		
Börülce	Sera	Fethiye, Antalya, Mersin					●	●						
	Tarla	Çanakkale, Yalova, Urla, İncirallı						●	●	●	●			
Bamya	Sera	Hatay, Tarsus				●	●	●						
	Tarla	Burhaniye, Gölmeç, Silivri, Yalova, Balıkesir, Gürsu, Mersin, Aydın							●	●	●			

Yeşillikler

		Bölge	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Maydanoz	Sera	Antalya, Mersin, Menderes, Eskişehir	●	●	●								●	●
	Tarla	Hatay, Bandırma, Menderes, Eskişehir, Tüm Blg.				●	●	●	●	●	●	●		
Taze Soğan	Sera	Antalya, Bilecik, Mersin	●	●	●	●								●
	Tarla	İskenderun, Hatay, Beyşehir, E.şehir, Bilecik, Adana, İzmir, Bursa				●	●	●	●	●	●	●		
Fındık Turp Demet	Sera	Antalya, Mersin, İzmir, Yalova	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		●
	Tarla	Eskişehir, Bilecik, Çatalca, Kurtköy				●	●	●	●	●	●	●		
Semizotu	Sera	Antalya, Yalova, İzmir	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		●
	Tarla	Tarsus, A.pazarı, Bursa, İzmir, B.pazarı, Kurtköy				●	●	●	●	●	●	●		
Kuzu Kulağı		İzmir, Eskişehir, Çatalca, Kurtköy							●	●	●	●	●	●
D.Börülcesi		İzmir, Beypazarı, Çanakkale, Mersin	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Hindiba		Ege ve Batı Akdeniz	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Kuşkonmaz	İthal	Peru, Meksika, Almanya, Hollanda, Fransa	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Yerli	Silivri, Eskişehir			●	●	●							
Fesleğen		Tüm Bölgeler		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Yeşillikler

		Bölge	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Kıvırcık	Sera	Antalya, İzmir, Menderes, Adapazarı, Bilecik,	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Tarla	İzmir, Tarsus, Adapazarı, Beypazarı, Tüm Blg.			●	●	●	●	●	●	●	●		
Marul	Sera	Antalya, Adana, İzmir	●	●	●	●	●							●
	Tarla	Antalya, Adana, İzmir, Manisa, Çatalca, Tarsus						●	●	●	●	●		
Iceberg	Sera	Antalya, Finike, Bergama, Menderes, Tarsus	●	●	●	●	●						●	●
	Tarla	Tarsus, Beypazarı, İzmir, A.pazarı, Eskişehir						●	●	●	●	●		
Dereotu	Sera	Antalya, Mersin, İzmir	●	●	●	●	●						●	●
	Tarla	Hatay, İzmir, Bursa, E.şehir, Bandırma, Tüm Blg.						●	●	●	●	●		
Roka	Sera	Antalya, Mersin, İzmir, Eskişehir	●	●	●	●	●						●	●
	Tarla	Bursa, E.şehir, İzmir, Antalya, Tüm Blg.						●	●	●	●	●		
Tere	Sera	Antalya, Mersin, İzmir, Eskişehir	●	●	●	●	●						●	●
	Tarla	Bursa, Eskişehir, İzmir, Antalya, Tüm Blg.						●	●	●	●	●		
Nane	Sera	Antalya, Mersin, İzmir, Eskişehir, Yalova	●	●	●	●	●						●	●
	Tarla	Çatalca, Mersin, İzmir, Kurtköy						●	●	●	●	●		
Reyhan		Tüm Bölgeler				●	●	●	●	●	●	●		

Turp

		Bölge	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Kırmızı		Adana (Kadirli), Konya, Beypazarı, İzmir, Tüm bölgeler	●	●	●					●	●	●	●	●
Siyah		Adana (Kadirli), Konya, Beypazarı, İzmir, Tüm bölgeler	●	●	●					●	●	●	●	●
Beyaz		Adana (Kadirli), Konya, Beypazarı, İzmir, Tüm bölgeler, Bafra	●	●	●					●	●	●	●	●
Japon		Beypazarı, İzmir, Tarsus	●	●	●					●	●	●	●	●
Alabaş		Tarsus, İzmir, Antalya	●	●		●	●	●		●	●	●	●	●
Salgam		Samsun, Adana, Konya	●	●	●	●	●			●	●	●	●	●
Bayır Turbu	Yayla	Antalya, Mersin, Tarsus	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Çin Marulu		Tarsus, Eskişehir, Beypazarı	●	●	●							●	●	●

Patates

		Bölge	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Patates	Taze	Adana				●	●	●						
	Taze Kuyu	Ödemiş	●					●	●	●			●	●
	Taze	İnegöl								●	●			
	Taze	Yenişehir								●	●			
	Taze Depo	Afyon, Eylülde depolama başlar Mayıs son	●	●	●	●	●			●	●	●	●	●
	Taze Depo	Kayseri	●	●	●	●	●			●	●	●	●	●
	Taze	Sivas, Eylülde depolama başlar Mayıs son									●	●		
	Taze Depo	Niğde, Eylülde depolama başlar Mayıs son	●	●	●	●	●			●	●	●	●	●
	Taze Depo	Nevşehir, Eylülde depolama başlar Mayıs son	●	●	●	●	●			●	●	●	●	●
	Taze Depo	Bolu										●	●	●
Tatlı Patates	Taze	Bursa											●	●
	Taze	Hatay											●	●
Mor Patates	Tarla	Niğde									●	●	●	●

İklim koşulları gereği ürün yetiştirmede sezon değişiklikler yaşanabilir.

Soğan

		Bölge	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Kuru Beyaz Soğan	Taze	Adana, Reyhanlı				●	●	●						
	Depo	Çorum, Amasya, Polatlı, Y.şehir, E.şehir, Tokat	●	●	●	●			●	●	●	●	●	●
Arpacık		Denizli, Karacabey, Polatlı, Maraş									●	●	●	●
Kuru Kırmızı Soğan	Taze	Adana, Yenişehir							●	●				
	Depo	Y.şehir, Tokirdağ, Karacabey, Çorum, Amasya	●	●	●	●					●	●	●	●
Morsoğan Shallot	Tarla	Erdek, Polatlı, Konya, Eregli, Tokat, Zile							●	●	●	●	●	●
	Tarla	Gaziantep, Kefersiz									●	●	●	●
Gümüş	Beyaz	Polatlı, E.şehir, Alpu, Bilecik, Tokat, Zile, K.eregli	●	●	●	●	●				●	●	●	●
Sarımsak	Taze	Antalya, E.şehir, Adapazarı, İzmir, Tüm Bölgeler				●	●	●	●					
	Tarla	Taşkıprü, Kastamonu								●	●	●	●	
Sarımsak Kuru	Tarla	Hıdırlanın 2.yanısı Gaziantep						●	●	●				
	Tarla	Hıdırlanın 2.yanısı Maraş						●	●	●				
	Tarla	Hıdırlanın 2.yanısı Balıkesir						●	●	●	●			
	İthal	Çin	●	●	●	●	●							●

Mantar

		Bölge	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Kültür Mantarı		Beyaz Şapkalı Kültür Mantarı	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		Beyaz Şapkalı Kültür İrgarak Mantar	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		Beyaz Şapkalı Kültür Fındık Mantar			●	●	●				●	●		
		Kestane Mantarı, Portabella	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		İstiridye Mantarı	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		Shitake Mantarı			●	●					●	●		
Yabani Mantarlar		Yaz Trüfü / Tuber Aestivum				●	●	●	●					
		Sonbahar Trüfü / Tuber Incanatum									●	●	●	●
		Kış Trüfü / Tuber Borchii	●	●	●									
		Kuzu Göbeği / Muğla, Denizli, Bergama, Antalya, Aydın, Çorum, Kastamonu, Refahiye, Erzurum, Su Şehri, Kağızman		●	●	●	●							
		Sarıkız / Bolu, Kastamonu, Sinop,Ordu, Tokat, Amasya						●	●		●			
		Borazan / Bolu, Kastamonu, Sinop,Ordu, Tokat, Amasya										●	●	●
		Beliet / Çörek Mantarı						●	●		●			
		Karıkca / Bolu, Kastamonu, Sinop,Ordu, Tokat, Amasya Çanakkale, Muğla, Denizli, Uşak										●	●	

2016 yılında Meyve Sebze Kategorisi tarafından hazırlanmıştır.
Güncelleme tarihi NİSAN 2021

SEBZE MEYVE VERİMLİLİK TABLOSU

MALZEME	PUAN	SEBEPLER	ÖNERİLER
Tatlı Kabak	4	• Kabuğu ve çekirdekleri dâhil malzemenin tamamı yenilebilir. • Kabuğun tadı ve dokusu kalitesine bağlıdır. Tipik olarak kabak ne kadar büyükse kabuğu da o kadar kalın olur. Kabuk gerçekten kalınsa pişirildiği zaman bile çiğnemesi zor olabilir.	ÖRNEK YEMEK: Kabağı biftek şeklinde kesip ızgara yapın ya da kızartın. Tatlı kabak çorbası ya da kızarmış çekirdekten püre. İSRAF AZALTMA İPUCU: Kabukları sebze suyu veya bulyon yapmak için saklayın. Lütfen dikkat: Bulyon veya sebze suyu, hemen kullanılmayacaksa dolapta yer tutacaktır. Tatlı kabak çoğu zaman orta boy küpler şeklinde kesilir, bu da çok fazla artığa neden olabilir. Kabağı küp şeklinde kesecekseniz kalan kısımları püre veya çorba yapmak için kullanın.
Lahana	4	• Göbeği ve yaprakları dâhil malzemenin tamamı yenilebilir. • Dış yaprakların yenmesi zordur, göbek de ek pişirme gerektirir.	ÖRNEK YEMEK: Wokta kızarmış lahana göbeği ve breze lahana göbeği. İSRAF AZALTMA İPUCU: Lahananın dış yapraklarını kullanarak mantı yapacağınız buhar sepetlerini kaplayın.
Havuç	5	• Üstü ve yaprakları da dâhil malzemenin tamamı yenilebilir. • Havuç çok yönlü ve kullanışlı bir malzemedir.	ÖRNEK YEMEK: Havucun üstü ve yapraklarından pesto. İSRAF AZALTMA İPUCU: Artıkları azaltmak için jülyen, brunoaz veya küçük küpler hâlinde dilimleyin ve püre, havuç çorbası veya mirpua için kullanın.
Karnabahar	5	• Sapı ve yaprakları dâhil malzemenin tamamı yenilebilir. • Hazırlaması kolaydır ve çok yönlüdür.	ÖRNEK YEMEK: Kızarmış veya sotelenmiş karnabahar yaprakları. İSRAF AZALTMA İPUCU: Saplar ve göbek wokta kızartılabilir veya karnabahar çorbası için kullanılabilir.
Pazı	5	• Kökü dâhil malzemenin tamamı yenilebilir ve çok yönlüdür.	ÖRNEK YEMEK: Pazı kökü turşusu veya yağda kızarmış pazı kökü. Pazı salatası, graten ve/veya makarna.
Kara Lahana	5	• Malzemenin tamamı yenilebilir ve çok yönlüdür. • Kara lahana uzun pişirme sürelerine dayanabilir, bu yüzden sapları da bırakabilirsiniz.	ÖRNEK YEMEK: Kara lahanayı haşlayın veya kavurun, çiğ olarak yiyin veya sarma yaparak kullanın.
Mısır	3	• Yenmeyen kısımları vardır ve/veya yeniden kullanımı zordur. • Mısır püskülü yeniden kullanılabilir ve sağlık açısından birçok yararı vardır. • Artık mısır koçanı ve mısır kabuğu yenmez, ancak yeniden kullanılabilir.	İSRAF AZALTMA İPUCU: Mısır püskülü kurutulabilir ve çay yapımında kullanılabilir. Artık mısır koçanı lezzetli sebze suyu ve çorbalar için kullanılabilir. Lütfen dikkat: Bulyon veya sebze suyu, hemen kullanılmayacaksa dolapta ciddi yer tutacaktır. Baharatları ve aromatik bitkileri bir araya toplamak için tülbent yerine mısır kabuğu da kullanılabilir.
Patlıcan	4	• Malzemenin tamamı yenilebilir ancak yaprakları çok lezzetli değildir ve yemeğe fazla bir değer katmaz. • Malzeme çok yönlüdür ve çeşitli yemeklerde kullanılır. • Malzemenin tamamı yenilebilir ama asıl çok yönlü parçası soğanıdır. • Sapı ve yaprakları yenilebilir ancak yeniden kullanımları çok fazla zaman ve alan gerektirir.	ÖRNEK YEMEK: Rezene soğanlı sandviç, rezene graten ve rezene salatası. İSRAF AZALTMA İPUCU: Patlıcanı küp şeklinde kesmeyi planlıyorsanız artıkları patlıcan püresinde kullanın, böylece yemeğe tatlılık, renk ve doku katabilirsiniz.
Rezene	4	• Malzemenin tamamı yenilebilir.	İSRAF AZALTMA İPUCU: Sapları sebze suyu ve aromatik yağ yapmak için kullanın. Yaprakları garnitür olarak kullanın.
Sarımsak	4	• Sarımsak kabuğu da yenilebilir ama yeniden kullanımı zordur ve yemeğe fazla değer katmaz.	
Taze Fasulye	4	• Malzemenin tamamı yenilebilir ve çok yönlüdür. Uçlar sert ve lifli olduğundan ve pişirildikten sonra bile zor yendiğinden çıkarılır.	

MALZEME	PUAN	SEBEPLER	ÖNERİLER
Kale Bitkisi	5	• Sapı dâhil malzemenin tamamı yenilebilir.	ÖRNEK YEMEK: Fermente veya sotelenmiş kıvırcık lahana sapları. İnce doğranmış kıvırcık lahana saplı risotto.
Pırasa	4	• Pırasanın tamamı yenilebilir ancak pırasanın beyaz ve açık yeşil olan daha küçük kısımları genelde daha çok istenir, geri kalanı ise atılır.	ÖRNEK YEMEK: Sert pırasa yapraklarını dikey olarak koparın, küçük lokmalar hâlinde doğrayın ve domuz kıyması ve aromatik bitkilerle wokta kızartın. İSRAF AZALTMA İPUCU: Kökleri kızartıp salatalarda, sandviçlerde veya hamburgerlerde kullanın.
Marul	5	• Kökü dâhil malzemenin tamamı yenilebilir.	İSRAF AZALTMA İPUCU: Kökü atmak yerine iyice kıyın ve Meksika yemeklerinin üzerine koyun.
Lima Fasulyesi	2	• Lima fasulyesinin kabuğu yenmez ve yeniden kullanımı zordur. • Lima fasulyesini kabuğundan çıkarmak zaman alır.	
Mantar	5	• Sapı dâhil malzemenin tamamı yenilebilir.	İSRAF AZALTMA İPUCU: Kopardığınız mantar sapını doğrayın ve makarna sosunda, dolma içinde, erişteli yemeklerde veya sebze ezmelerinde kullanın.
Bamya	5	• Çekirdekleri, sapı ve yaprakları dâhil malzemenin tamamı yenilebilir.	
Soğan	4	• Malzemenin tamamı yenilebilir ancak soğan kabuğunun yeniden kullanımı zordur ve yemeğe fazla değer katmaz.	
Bezelye	4	• Bezelye bitkisinin yaprakları, sapı ve filizleri yenilebilir. • Bezelye kabukları serttir ve yeniden kullanımı zordur.	İSRAF AZALTMA İPUCU: Yapraklar, sap ve filizler biraz sebze suyuyla wokta kızartılabilir veya çorbaya eklenebilir.
Patates	5	• Kabuğu dâhil malzemenin tamamı yenilebilir.	İSRAF AZALTMA İPUCU: Kabuğu yağda kızartıp garnitür olarak kullanabilirsiniz.
Balkabağı	4	• Kabuğu ve çekirdekleri dâhil malzemenin tamamı yenilebilir. • Kabak taze ve küçükse çok yönlü olabilir.	ÖRNEK YEMEK: Kavrulmuş taze balkabağı; kavrulmuş balkabağı ile ravioli. İSRAF AZALTMA İPUCU: Kabak çekirdeğini kızartıp garnitür olarak veya tesis içinde üretilen krakerlerde kullanın.
Turp	5	• Kabuğu, üstü ve yaprakları dâhil malzemenin tamamı yenilebilir.	ÖRNEK YEMEK: Turp yapraklarından yapılma chimichurri sosu. İSRAF AZALTMA İPUCU: Turpu soyacaksanız kabuklarını saklayıp turşu yapın.
Ispanak	5	• Sapı dâhil malzemenin tamamı yenilebilir.	İSRAF AZALTMA İPUCU: Sapları çıkaracaksanız makarnayla pişirin, soteleyin veya smoothie yapın.
Yaz Kabağı	5	• Kabuğu ve yaprakları dâhil malzemenin tamamı yenilebilir.	ÖRNEK YEMEK: Kızarmış kabak çiçeği.
Şalgam	5	• Kabuğu ve yaprakları dâhil malzemenin tamamı yenilebilir.	ÖRNEK YEMEK: Taze ve çiğ şalgam salatası. İSRAF AZALTMA İPUCU: Şalgam yapraklarını soteleyin.

MALZEME	PUAN	SEBEPLER	ÖNERİLER
Karpuz	5	• Kabuğu ve çekirdekleri dâhil malzemenin tamamı yenilebilir	ÖRNEK YEMEK: Yemeğe lezzet katmak için karpuz kabuğundan turşu yapın
Elma	4	• Kabuğu, çekirdekleri ve "eşiği" dâhil malzemenin tamamı yenilebilir. • Çekirdekler yeniden kullanılabilir ancak bir yemeğe fazla değer katmaz; ayrıca büyük miktarlarda tüketilirse zehirlidir.	İSRAF AZALTMA İPUCU: Ezilmiş elmaları doğal tatlandırıcı olarak hamur işlerinde ve/veya smoothie'lerde kullanın. Sadece çekirdekleri çıkarın ve elmanın tamamını kullanın. Çekirdekleri çıkarmak, aşçıların genelde yaptığı gibi "eşiği" çıkarmak kadar uzun sürmez. "Eşik" ve kabuk çıkarılacaksa pasta veya sirke yapımında kullanın. Kabuklar çay yapımında da kullanılabilir.
Salatalık	5	• Kabuğu ve çekirdekleri dâhil malzemenin tamamı yenilebilir.	ÖRNEK YEMEK: Raf ömrünün sonuna gelen salatalıkları ızgarada kızartın. İSRAF AZALTMA İPUCU: Salatalığın kabuğunu soyacaksanız ve/veya çekirdeğini çıkaracaksanız salamura yapın veya wokta kızartın.
Kiraz	3	• Kirazın sapı ve çekirdeği yenmez	
Kavun	3	• Kavunun kabuğu yenmez ama etli kısmı ve çekirdekleri yenir. • Çekirdekler yenilebilir ve kavrulabilir ancak yemeğe fazla bir değer katmayabilir.	İSRAF AZALTMA İPUCU: Kavun çekirdeklerini kavurun. Garnitür amaçlı veya hamur işlerinde kullanın.
Yaban Mersini	5	• Malzemenin tamamı yenilebilir ve en iyi tatlılarda, hamur işlerinde ve kahvaltılık yiyeceklerde kullanılır.	
Böğürtlen	5	• Malzemenin tamamı yenilebilir ve çok yönlüdür.	
Muz	4	• Kabuğu dâhil malzemenin tamamı yenilebilir ama kabuğun yeniden kullanımı zordur. • "Posa" adlı verilen etli kısmı çok yönlü bir malzemedir.	İSRAF AZALTMA İPUCU: Organik muzlar kullanılıyorsa kabuk, yiyecekleri buharda pişirmek için veya suya dayanıklı bir servis kabı olarak kullanılabilir. Kabuk ayrıca smoothie yapımında da kullanılabilir. Aşırı olgunlaşmış muzları karamelize edin, glütensiz krep hamuru karışımında kullanın (sadece yumurta ve muz) veya smoothie'ye koyun.
Armut	3	• Avokado kabuğu yenmez. Ancak etli kısmı ve çekirdeği yenilebilir. • Çekirdek ancak küçük miktarlarda yenilebilir ve mutfakta yeniden kullanımı zordur.	ÖRNEK YEMEK: Dondurma veya çikolatalı mousse için kullanabilirsiniz. İSRAF AZALTMA İPUCU: Kabuğun içini tamamen kazıdığınızdan emin olun. Kabuğun hemen altındaki koyu yeşil etli kısım yenilebilir ve son derece sağlıklıdır. Kabuğun içini tamamen kazıdığınızdan emin olun. Kabuğun hemen altındaki koyu yeşil etli kısım yenilebilir ve son derece sağlıklıdır.

MALZEME	PUAN	SEBEPLER	ÖNERİLER
Üzüm	5	• Malzemenin tamamı yenilebilir.	
Narenciye: Limon, Portakal, Mistek Limonu	4	• Kabuğu, lifi ve çekirdekleri dâhil malzemenin tamamı yenilebilir. • Lif acı olabilir ve çekirdeklerin yeniden kullanımı zor olabilir.	ÖRNEK YEMEK: Şekerli Narenciye - Meyvenin tümü ince ince dilimleyin, dilimleri şekerleyin ve tatlılara ekleyin. İSRAF AZALTMA İPUCU: Kabuğunu ve lifini çıkaracaksanız kabuğu rendeleyip başka şekilde kullanın ve bir yemeğe lezzet katın.
Şeftali	3	• Çekirdeği yenmez ve yeniden kullanımı zordur. • Kabuğu dâhil şeftalinin kalan kısmı yenilebilir.	
Armut	4	• Kabuğu, çekirdekleri ve "eşiği" dâhil malzemenin tamamı yenilebilir. • Çekirdekler yeniden kullanılabilir ancak yemeğe değer katmaz; ayrıca büyük miktarlarda tüketilirse zehirlidir. • Kabuğu ve göbeği dâhil malzemenin tamamı yenilebilir. • Kabuğun dokusu çalışmayı zorlaştırır ve yeniden kullanımı zordur.	İSRAF AZALTMA İPUCU: Ezilmiş ya da aşırı olgunlaşmış armutları barbekü sosu gibi soslarda kullanın. Göbeği çıkaracaksanız meyve sularında veya smoothie'lerde kullanın. Aromatik olarak da kullanabilirsiniz.
Ananas	4		
Frambuaz	5	• Malzemenin tamamı yenilebilir.	
Çilek	4	• Yaprakları ve çekirdekleri dâhil malzemenin tamamı yenilebilir. • Yapraklı üst kısım çok lezzetli değildir ve yemeğe fazla değer katmayabilir ancak yeniden kullanılabilir.	İSRAF AZALTMA İPUCU: Çileklerin üstünü çıkaracaksanız suda demleyin. Aşırı olgunlaşmış çilekleri şurup, sos veya pasta dolgusu yapımında kullanın.
Domates	5	• Malzemenin tamamı yenilebilir ve gerçekten çok yönlüdür.	