



Sürdürülebilir Gastronomide Esnaf Lokantalarının Durumu: Eskişehir İli Hamamyolu Örneği / The Situation of Local Restaurants in Sustainable Gastronomía: The Case of Hamamyolu in Eskişehir

Beyda OKUR, Anadolu Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Eskişehir, Türkiye.

okurbeyda@gmail.com, ORCID: 0009-0003-7619-2387

Ebru ZENCİR ÇİFTÇİ, Anadolu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Eskişehir, Türkiye.

ezencir@anadolu.edu.tr, ORCID: 0000-0001-6668-9961

Öz

Esnaf lokantaları Türk mutfak kültürünün ayrılmaz bir parçası olarak ülkemizin her yerinde ulusal ve yerel lezzetlerle hizmet veren geleneksel yiyecek içecek işletmeleridir. Günümüzde hem kültürümüzün taşıyıcısı olan hem ekonomik alternatifler sunan bu işletmelerin güncel durumu ve gelecekteki konumu bilinmemektedir. Bu çalışma esnaf lokantalarının devamlılığı ve çağa ayak uydurabilmelerinin tespiti adına önemlidir. Bu sebeple çalışmanın temel amacı sürdürülebilir gastronomi bağlamında esnaf lokantalarının gelecekteki durumunu araştırmak olarak belirlenmiştir. Bu noktadan hareketle Eskişehir ili Hamamyolu çarşısında bulunan yedi esnaf noktasının altısıyla derinlemesine görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Araştırmanın sonucunda işletmelerde temel sürdürülebilirlik uygulamalarının bir kısmının bulunmasıyla beraber bazı eksikliklerinde olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca işletmelerden ikisinin gelecek kaygısı taşıdığı ve gelecekte varlığını sürdüremeyeceği endişesine sahip olduğu görülmüştür.

Anahtar Kelimeler: *Esnaf lokantası, sürdürülebilirlik, gastronomi.*

Abstract

Traditional small-scale eateries known as *esnaf lokantaları* (local restaurants) constitute an integral part of Turkish culinary culture, offering national and local flavors throughout the country. These establishments serve not only as preservers of cultural heritage but also as economical dining alternatives. However, their current condition and future sustainability remain unclear. This study is significant for ascertaining the continuity and capacity of local restaurants to adapt to contemporary requirements. Accordingly, the primary aim of this study is to examine the status of *esnaf lokantaları* within the framework of sustainable gastronomía. To this end, in-depth interviews were conducted with six out of seven tradesmen operating in the Hamamyolu market area of Eskişehir. The findings indicate that while some basic sustainability practices are present within these establishments, several shortcomings were also identified. Furthermore, two of the businesses voiced concerns regarding their long-term viability, suggesting that they may not be able to continue operating in the future.

Keywords: *Local restaurant, sustainability, gastronomía.*

Geliş Tarihi: 05.12.2025

Kabul Tarihi: 18.12.2025

Yayın Tarihi: 26.12.2025

GİRİŞ

Esnaf lokantaları ülkemize özgü bir değer olmanın yanı sıra ulusal, yöresel, uygun fiyatlı, lezzetli ve birbirinden farklı geleneksel ve yerel yemekler sunan yiyecek içecek işletmeleridir (Yavuz ve Bozaz, 2023). Bu işletmeler Türk mutfak kültürünün ayrılmaz bir parçası olarak ülkemizin her yerinde ulusal ve yerel lezzetlerle hizmet veren geleneksel yiyecek içecek işletmeleri olarak tanımlanabilirler. Genel olarak tencere yemekleri, sulu yemekler ve ev yemeği benzeri yemekler sunan bu işletmeler, günümüzdeki fast food ve benzeri sağlıksız içerikler sunan restoranlara karşı daha sağlıklı bir alternatif olarak değerlendirilebilirler. Literatüre bakıldığında ülkemizin her yerinde varlıklarını sürdürmelerine ve önemli bir gastronomik değere sahip olmalarına rağmen esnaf lokantalarıyla ilgili çalışmaların az olduğu görülmektedir. Gastronomiyi sürdürülebilir kılabilmek nesilden nesile aktarabilmek dolayısıyla da yemek kültürünü koruyabilmek önemlidir. Bu bakımdan sürdürülebilirliği etkileyen ekonomik, ekolojik, sosyal, ve kültürel faktörler bulunmaktadır (Çekal ve Doğan, 2021). Yine gastronomide sürdürülebilirlik denildiğinde hem işletmenin hem de gıdanın sürdürülebilir olması için birçok etken bulunmaktadır.

Geleneksel yapısını koruyarak kendi halinde işletmeler olarak görülen esnaf lokantalarının geleceğimizde de yerini koruyabilmesi için çağımıza ayak uydurabilmesi ve tüketici beklentilerini karşılayabilmesi gerekmektedir. Günümüzde hem kültürümüzün taşıyıcısı olan hem ekonomik alternatifler sunan bu işletmelerin güncel durumu ve gelecekteki konumu bilinmemektedir. Ayrıca esnaf lokantalarının sürdürülebilirliği hakkında literatürde çalışmaya rastlanmamaktadır. Bu çalışma esnaf lokantalarının devamlılığı ve çağa ayak uydurabilmelerinin tespiti adına önemlidir. Bu sebeple çalışmada sürdürülebilir gastronomi bağlamında esnaf lokantalarının durumunu incelemek amaçlanmaktadır. Bu tür lokantaları ile ünlü olan Eskişehir çalışma alanı olarak seçilmiştir. Ayrıca şehir merkezinin en önemli kentsel bölgelerinden biri olan Hamamyolu Caddesi ve çevresi geçmişten günümüze hala kent merkezi olma özelliğini korumaktadır (Şahin ve Tavşan, 2018; Tektaş, 2024). Bu bölge çarşı olarak da yapısını devam ettirerek sürekli bir insan hareketliliğine sahiptir. Bu araştırmaya sınırlılık da getirebilmek adına araştırmanın kapsamını Hamamyolu çarşısı ve çevresindeki esnaf lokantaları oluşturmaktadır.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Sürdürülebilirlik insanlık tarihinin en eski zamanlarına dayanan, 17. ve 18. yüzyılda Avrupa'da değer kazanmaya başlayan ve varlığın korunmasıyla devamlılığının sağlanmasını ifade eden bir kavramdır (Durlu Özkaya ve Üner, 2021). Birçok farklı alanda kullanılan sürdürülebilirlik kavramı zamanla oluşan ekolojik problemlerin çevre dostu kalkınmayla desteklenmesi için ortaya çıkan fikirlerdendir ve gelecek nesillerin de ihtiyaçlarına erişebilmesini hedefler (Özen ve Karaca, 2021). Literatürde tek bir tanımla olmamakla beraber sürdürülebilirliğin temeli ekonomik faaliyetlerin ekolojik sonuçlarını dikkate alarak, değiştirilebilen veya yenilenebilen bu nedenle de tükenmeyen kaynakların kullanımına dayanmaktadır (Gedik, 2020).

Gastronomide sürdürülebilirlik kavramının tarladan sofraya ilkesiyle hareket eden, yemek kültürünün nesilden nesile aktarılmasını sağlayan ve doğal kaynakların devamlılığını gözetken bir kavram olduğu söylenebilir (Yeşilyurt, Beyoğlu ve Bilgin, 2024). Bu bağlamda gastronomide sürdürülebilirlik kavramı gelecek nesillere bugünümüzü iyi bir şekilde aktarabilmek adına önemlidir. Sürdürülebilirlik adına birçok çalışma bulunmaktadır. Çekal ve Doğan (2021), sürdürülebilir gastronomiyi etkileyen faktörlerin ekolojik, sosyal, ekonomik ve kültürel olarak sıralanabileceğine değinmişlerdir. Ancak kültürel boyut sosyal boyutun içinde yer aldığı için bu çalışmada ekolojik, sosyal ve ekonomik boyut üzerinden inceleme yapılmıştır. Ekolojik anlamda

atık yönetimi (Öztürk ve Kanoğlu, 2024; Sabancı ve Onur, 2024), yeşil restoran (Yazıcıoğlu ve Aydın, 2018), turuncu bayrak (Çetinoğlu ve Ünlüöner, 2020), organik tarım (İbiş, 2021), dikey tarım (Çılgınoğlu, Avcı ve Çılgınoğlu, 2022), otantik tarım turizmi (Calina ve Calina, 2024), bireysel yaratıcılık (Jost ve Boutinot, 2024) gibi çalışmalar ele alınmıştır. Bu çalışmalar çevresel faktörlerin iyileşmesiyle devamlılığı ve doğayı korumayı hedefler. Ekonomik bağlamda sürdürülebilirliği aslında bütün faktörler ilgilendirmektedir. Çünkü birçok sürdürülebilirlik uygulaması ekonomik katkı da sağlamaktadır. Aynı zamanda bilim ve teknoloji (Aymankuy ve Topal, 2022; Yeşilyurt, Beyoğlu ve Bilgin, 2024), akıllı turizm (Denk vd., 2025; Suanpang, ve Pothipassa, 2024), gastronomi turizmi (Chen, Xu ve Huang, 2024; Yurt ve Dinvar, 2024) çalışmaları da ekonomik sürdürülebilirlik olarak değerlendirilebilir. Sosyal boyutta ise standart reçete (Çekal ve Doğan, 2021), coğrafi işaret (Çekal ve Doğan, 2021; Denk ve Oğan, 2025; Yılmaz ve Sünnetçioğlu, 2024), unutulmaya yüz tutmuş yiyecekler (Badem, 2023) ve mutfak-yemek kültürü (Sabur ve Güneş, 2023; Şenel ve Karabulut, 2024; Yurt ve Dinvar, 2024; Darabos, Kundi ve Kömives, 2024) ile ilgili çalışmalar bulunmaktadır. İşletmeler ve restoranlardaki sürdürülebilirlik çalışmaları ekolojik ve ekonomik boyut kapsamında kalmaktadır. Esnaf lokantaları kültürünün önemli bir ögesi olduğundan bu çalışmanın önemli kısmını sosyal açıdan sürdürülebilirlik oluşturmaktadır. Çünkü sürdürülebilirliğin sosyal boyutuna bakıldığında, yemek kültürünün geleceğe aktarılabilmesi önem taşımaktadır.

Esnaf lokantaları Türk yemeklerini uygun fiyatlarda piyasaya sunan genel olarak küçük çaplı işletmelerdir (Taner ve Çetin, 2023). Yalnızca ülkemize özgü olan bu restoranlar temel olarak nesilden nesile aktarılarak varlıklarını sürdürmektedir. Esnaf lokantalarıyla ilgili literatür tarandığında ise birkaç çalışmaya rastlanmıştır. Bu çalışmalarda esnaf lokantalarının turistik değerinin (Bulut, 2019), otantikliklerinin (Çelik, Sandıkçı ve Cerit, 2020), pandemiden etkilenmelerinin (Şahin ve Özgürel, 2022), sektördeki konumlarının ve müşteri profillerini belirlemenin (Taner ve Çetin, 2023), kaybolan bir kültür olduklarının (Doğan, 2022), gıda güvenliğinin (Çetin ve Doğan, 2022), mutfak kültürüne ve gastronomi turizmine katkıları ile yöresel ve coğrafi işaretli ürünleri kullanmalarının (Yavuz ve Bozaz, 2023), lokanta kültüründe yaşanan değişimlerin (Kızıl ve diğ. 2023) incelendiği görülmektedir. Esnaf lokantalarıyla ilgili bir takım çalışmalar yapılmış olsa da esnaf lokantalarının sürdürülebilirliğini direkt olarak ele alan herhangi bir çalışmaya rastlanmamaktadır. Yalnızca Taner ve Çetin (2023), çalışmalarında esnaf lokantalarının sürdürülebilirliğine değinmiş ve birtakım önerilerde bulunmuştur. Bu bağlamda esnaf lokantalarının sürdürülebilirliğiyle ilgili çalışmaların yok denecek kadar az olduğu ifade edilebilir. Dolayısıyla bu çalışmada esnaf lokantalarının sürdürülebilirliğinin detaylı ve temel olarak ele alınmıştır. Çalışmanın özgün değeri buradan da anlaşılmaktadır. Tüm bunlar çerçevesinde araştırmada literatüre ışık tutmak amaçlanmaktadır.

YÖNTEM

Çalışmada nitel araştırma yöntemi benimsenmiştir. Polat (2022), çalışmasında nitel araştırma yöntemlerine dayalı çalışmaların giderek arttığını en çok kullanılan veri toplama araçlarından birinin de özellikle yarı yapılandırılmış görüşmeler olduğunu belirtmiştir. Yarı yapılandırılmış görüşmelerde soru formu vardır fakat görüşmeler sırasında yeni sorular eklenebilir ya da çıkarılabilir, dolayısıyla derinlemesine ve genel bir çerçevede veri elde edilmektedir (Dömbekci ve Erişen, 2022). Bu çalışmada da araştırmanın detaylandırılabilmesi ve daha fazla veri elde edilebilmesi için yarı yapılandırılmış görüşme tekniğine başvurulmuştur. Sürdürülebilirliğin temel boyutları üzerinden restoranlarda uygulanması gereken sürdürülebilirlik faaliyetleri bağlamında alt temalar oluşturularak görüşme soruları düzenlenmiştir. Görüşmelerin sonunda esnaf

lokantalarında sürdürülebilirlik uygulamaları alt kodlarda açıklanmıştır. Çalışmanın evrenini esnaf lokantaları, örneklemini Eskişehir ili Hamamyolu Çarşısındaki tüm esnaf lokantaları oluşturmaktadır. Eskişehir'in en eski çarşısı olarak geçmişten itibaren esnaf lokantalarının varlığını aktif bir şekilde sürdürdüğü yer olan Hamamyolu Çarşısı ve civarı tüm bu özellikleri ve bölgedeki günlük yoğunluk nedeniyle örneklem seçiminde etkili olmuştur. Eskişehir'in en eski caddelerinden olan Hamamyolu Çarşısı ve civarındaki esnaf lokantası işletmecilerinden sürdürülebilirlik adına yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Civarda var olan toplam yedi işletmeden altısı görüşmeyi kabul etmiştir. Dolayısıyla bulgularda altı katılımcı üzerinden analiz gerçekleştirilmiştir.

BULGULAR

Esnaf lokantalarıyla yapılan görüşmeler sonucunda gastronomide sürdürülebilirliğin üç boyutu olan ekolojik, ekonomik ve sosyal boyutlar bakımından alınan yanıtlar üzerine katılımcıların sürdürülebilirliğin hangi kısımlarında olduğunu gösterir tablo aşağıda sunulmuştur. Tabloda verilen alt temalar ve alt kodlar üç temel boyutun bu işletmelerdeki varlığını somut olarak gösterebilmek adına oluşturulmuştur. Katılımcılar K-1, K-2, K-3, K-4, K-5 ve K-6 olarak kodlanarak tablo 1'de gösterilmiştir.

Tablo 1. Katılımcıların sürdürülebilirliğin hangi boyutlarında olduğunu gösterir tablo

Tema	Alt Tema	Alt Kodlar	Katılımcı
Ekolojik	Atık Yönetimi	Kızırtma yağları	K-1, K-2, K-3, K-4, K-5
		Geri dönüşüm	K-3, K-4, K-5
	Enerji Tüketimi	Su tüketimi	K-1
		Elektrik tüketimi	K-1, K-3, K-4, K-6
	Çevre Dostu & Organik Ürün	Temizlik malzemeleri	K-3, K-6
	Gıda İsrafi	Gün sonu yemekleri	K-1, K-2, K-3, K-4, K-5, K-6
Günün yemeği		K-1, K-5	
Ekonomik	Yerel Ekonomiye Destek	Yerel tedarikçilerle çalışmak	K-1, K-2, K-5, K-6
		Yerel işçilerle çalışmak	K-1, K-2, K-3, K-4, K-5, K-6
		Mobilyaları yerel işletmelerden almak	K-1, K-2, K-3, K-5, K-6
	Ekonomik Ürün Kullanımı	Mevsimlik ürün kullanımı	K-1, K-2, K-3, K-4, K-5, K-6
		Taze ürün kullanımı	K-1, K-2, K-3, K-4, K-5, K-6
Sosyal	İşletmenin Devamlılığı	Nesilden nesle aktarım	K-2, K-4, K-6
		Şubeleşme	K-2, K-3, K-6
	Yöresel Ulusal Ürün Kullanımı	Yöresel & Ulusal	K-1, K-2, K-3, K-4, K-5, K-6
		Coğrafi işaretli	K-1, K-2, K-3, K-4, K-6
	Sağlıklı Taze Yemek Sunmak	Sulu yemekler & Sebze yemekleri	K-1, K-2, K-3, K-4, K-5, K-6

Esnaf lokantalarıyla yapılan görüşmelerde sürdürülebilirlik kavramıyla ilgili ne bildiklerine yönelik bir soru sorulmuştur. K-2 " Bir şeyin devamını getirmek mesela 1957'den beri devamı geliyor buranın." K-3 " telaffuz edemedim ama böyle devam sürekli.." K-4 " Sürdürülebilirlik tabi güzel her meslekte bu böyle ama bundan sonra artık pek umutlu değiliz ya yani şöyle bu mesleği çok tercih eden yok yani nesilden nesle geçtikçe azalıyor. İyi paralar kazanılıyor aslında bakıldığında ama biraz yine meslek zor olduğu için tabi insanlar çok fazla tercih etmek istemiyor." diyerek kavramı açıklamaya çalışmışlardır. Bu bağlamda genel olarak iş yerinin devamlılığını anladıklarını söylemek mümkündür. Sürdürülebilirlik kavramı onlara iş yerlerinin devam etmesi durumunu çağrıştırmıştır.

Ekolojik Boyut

Sürdürülebilirlik kavramının temel boyutlarından biri olan ekolojik boyut hakkında esnaf lokantalarının yaptığı çalışmalara bakıldığında özellikle atık yönetimi konusunda işletmelerin bilinçli olduğu görülmektedir. Kızartma ve yanmış yağ atıklarının katılımcıların beşi tarafından atığa gönderildiği, biri tarafından da atık yağlarının hiç olmaması nedeniyle böyle bir uygulamalarının olmadığı tespit edilmiştir. Bu uygulamanın gelişmiş olmasının bir sebebi belediyenin bu konudaki yaptırımı ve atık yağları topluyor olmasıdır. Altı işletmenin üçü plastik atıkları ayrıştırarak geri dönüşüme göndermektedir. Diğer üç işletmenin ise çöplerini ayrıştırmadığı tespit edilmiştir. Dolayısıyla geri dönüşüm konusunda atık yağlar kadar bir bilinç olmasa da yine de bazı iş yerlerinin bu bilince sahip olması umut vericidir.

Enerji tüketimine yönelik iş yerlerinin hiçbirinde sensörlü musluk ya da sensörlü aydınlatma kullanılmadığı tespit edilmiştir. Ancak elektrik tüketimini azaltmak için dört işletmenin led aydınlatmalar kullandığı görülmektedir. K-4 " ...ışıklarımızı lede çevirdik. Mümkün olduğunca kullanmadığımız dolaplarımızı kapatıyoruz birleştirip daha az kullanmaya çalışıyoruz. Özen gösteriyoruz. Tabi bu sonuçta yani hem normal tüketim açısından hem de kendi cebimiz içinde faydalı oluyor." diye elektrik tüketimini aza indirmek için uğraşlarından ve düşüncelerinden bahsetmiştir. Bu durumun işletme içinde ekonomik olduğu göz önüne alındığında uygulamaların gitgide artabileceği düşünülmektedir. Sensörlü aydınlatma ve muslukların kullanımının olmamasının sebebi insanların yalnızca yemek yiyip ayrıldığı ve çok fazla lavabo kullanımı gibi durumların olmadığı düşünüldüğünde bu işletmeler için durumun normal olduğunu düşündürmektedir. Genel olarak küçük çaplı işletmeler olan esnaf lokantalarında aslında çok fazla enerji israfı söz konusu değildir.

Çevre dostu veya organik temizlik malzemeleri kullanımının bu işletmelerde yaygın olmadığı görülmüştür. Genel olarak bu konuda bilgi sahibi olmamakla beraber iş yoğunluğu da eklendiğinde farkındalıklarının oluşmadığı söylenebilir. Belki de gerekli bilgilendirmeler ve hem ekonomik hem çevre dostu ürünler tanıtıldığında bu konuya eğilimli olabileceklerdir. Öyle ki toplamda altı şubesi olan diğer esnaf lokantalarının yanında gayet özenli görünen ve mavi bayrak almış olan bir işletmenin de bu kullanımdan uzak olduğu düşünülünce bu konuda bir farkındalık eksikliği olduğu göze çarpmaktadır.

Ekonomik Boyut

Ekonomik boyut sürdürülebilir gastronominin tüm boyutlarından etkilenmekle beraber sürdürülebilirliğin önemli bir parçasıdır. Esnaf lokantaları yerel ekonomiye destek bağlamında incelendiğinde bu konuda genel olarak yerel ekonomiye destek oldukları görülmektedir. Öyle ki altı işletmeden dördü yerel esnaflardan ürün tedarik etmektedir. K-1 " ...Yerel esnafla çalışıyorum yabancılara pek güvenmiyorum. Malı şey getiriyorlar numune getiriyorlar numune güzel gönderdiği mal bozuk o yüzden bildiğim kişilerden alıyorum..." İki iş yeri kurumsal firmalarla çalışmakla beraber birinin daha önce yerel tedarikçilerle çalıştığı ve duruma göre tekrar çalışabileceği görülmektedir. K-4 "İşte onlarla birlikte çalışırken tabi tek yerle çalışmanın avantajı da var en azından tüm istekleri tek yerde görüp tek yerden tedarik edebiliyorsunuz. Çok fazla insanlarla çalışmaya başladığınız zaman iş biraz daha karışıyor. Onlarında bize sağladığı tabi yüklü alımlar olduğu için tabi kolaylıklar var. Bu ara öyle ama tabi onlarla çalışmak zorunda mıyız tabi değiliz başka bir yerden işimize gelen daha iyi bir mal varsa da oradan alıyoruz." diyerek kurumsal firmanın tek yerden ve istenen kaliteden dolayı tercih edildiğini ancak zamanla değişebileceğini belirtmiştir. Yine bu işletmelerin hepsi yerel işçilerle çalışmaktadır. Farklı illerden gelen öğrenci ya da meslek

sahibi insanı da iş yerlerinde barındırmakla beraber yerel halkı da bünyesinde çalıştırmaktadırlar. Bu da istihdama katkı sağladıklarını göstermektedir. İşletmelerin beşi mobilyalarını yerel işletmelerden satın almıştır. İşletmelerin biri de ikinci elden satın alarak kendi ekonomik çıkarlarını korumuş ve eşya israfını önlemiştir. Mobilyalarını tedarik ederken bütün işletmelerin ürünlerin dayanıklı olmasına dikkat ettiği göze çarpmıştır. K-3 *“Yalova’da alındı mobilyalar. Yerel işletmelerden. İşte ürünün kalitesi deri olmasına biraz özen gösterdik yıpranmaması için çünkü diğer naylonumsular çabuk yıpranıyor bir iki sene sonra eskiyor ama bu yeni masadakiler beş senelik hiçbir deforme yok üstlerinde eskime çatlama hiçbir şekilde yok”* gün içinde birçok müşteriyi ağırladıkları için bu duruma özen göstermektedirler. Bu durumda sürdürülebilirliğe katkı sağladığı göz önünde bulundurulmalıdır.

Tedarik edilen gıda ürünlerinin ekonomik olması adına mevsiminde ürün kullanımı önemlidir. Bu bağlamda esnaf lokantalarına bakıldığında görüşme yapılan iş yerlerinin tamamının mevsiminde sebzeleri kullanıyor olması ve taze ürünler kullanıyor olmaları göze çarpmaktadır. Örnek olarak katılımcılardan K-4 *“...herkese hitap edebileceğimiz şekilde fiyatlarımızı ayarlamaya çalışıyoruz bir de her gün bizde yemek yiyen insanlar olduğu için günlük olarak da bunları değiştirmeye çalışıyoruz mevsimine göre de. Sebzeleri genelde zaten hep turfanda kullanıyoruz...”*K-5 *“...zaten sebze yemekleri genelde mevsimine göre yapılıyor ama diğerleri sabit...”* diyerek uygulamalarının mevsimlik ve taze olduğunu belirtmişlerdir. Bu konuda işletmeleri de ekonomik olarak kar etmekle beraber tüketicilerin de daha uygun fiyata yemek yemelerini sağlamaktadırlar. Bunun yanında yoğunlukta sulu yemek yapan lokantalar olduğu düşünüldüğünde durumun böyle olması olağandır.

Sosyal Boyut

Sürdürülebilirlik uygulamasının sosyal boyutu esnaf lokantaları açısından daha çok ele alınması gereken bir konudur. Çünkü bu işletmeler geleneksel yemekler yaparak sunmakta ve yalnızca Türk kültürüne has işletmeler olarak karşımıza çıkmaktadır. Dolayısıyla bu işletmelerin tarihsel süreçleriyle beraber özellikle de gelecekte konumlarını korumaları kültürel mirasımızı korumak adına önemlidir. Bu bağlamda işletmelerin sürecini öğrenmek adına yapılan görüşmelerde işletmelerin kaç yıldır faal olduğuna verilen yanıtlar aşağıda gösterilmektedir. *“İşletmemiz esnaf lokantası olarak çalışıyor. Orta sınıf bir lokanta. Burası 2016 yılından beri faaliyette hemen hemen 8-9 senedir. Diğer şubem vardı kapattım. Yine esnaf lokantasıydı... Ben bu mesleğe hemen hemen 40. senemin içindeyim.”*

“ Valla yaklaşık 1957den beri faaliyet halinde nesilden nesle aktarılmış.” (K1), *“İstanbul’da 4 şubesi Eskişehir’de 2 şubesi var. İlk başlangıçta pilav arabasında başlıyor ondan sonra ufak bir dükkan ondan sonra tekrar diğer şubeler açılmaya başlıyor.”* (K2), *“ Evet bahsedeyim. Biz esnaf lokantasıyız üçüncü kuşak bir işletmeyiz dededen toruna geliyor...60 senedir faaliyette iş yerimiz...”* (K3), *“ Burası yaklaşık 91-92 yılından beri açık faaliyet gösteriyor...”* (K4), *“ Biz dördüncü kuşak esnafız 1936’da merkez şubemiz kuruluyor. Burası 13 sene oluyo bide Taşbaşı şubemiz var bizim şeyde o da 15 senelik oluyor. 4. Kuşak işletmeyiz 5.kuşakta şu an hazırda.”* (K5)

Verilen yanıtlar üzerine işletmelerin üç tanesinin nesilden nesile aktarılan bir işletme olduğu diğer üç tanesinin ise yine uzun yıllardır faaliyet halinde olduğu görülmektedir. Üç tanesi şubeleşen işletme olarak diğer üçü tek iş yeri olarak faaliyet göstermektedir. Şubeleşmiş işletmelerin varlığı işletmelerin devamlılığı ve istihdama katkı açısından önem arz etmektedir. Ayrıca işletmelerin üçünün nesilden nesile aktarılan kuşaklar arası işletmeler olması da kültürümüzün taşıyıcısı olması açısından değerlidir. Ancak bazı işletmelerin gelecek kaygısı taşıdığı görülmüştür. K-1 *“*

...Meslek olarak eski tadı yok. Yetişen elemanda yok, aşçıda yok... Valla ben beş yıl sonrasını biraz zor görüyorum hani bu şartlarda bu ekonomik şartlarda kiralar malum işçi parası malum asgari ücret bilmem ne. E bizim en çok belimizi büken kira var kiralar böyle giderse işletme sayısı azalır gibime geliyor. Zaten adam bulunmuyor çalışacak eleman bulunmuyor.” diyerek hem yetişen eleman olmaması hem de ekonomik kaygılar nedeniyle işletmenin devamlılığı konusunda endişelidir.

K-4” ...Biz elimizden geleni yapacağız devam edene kadar ama bizden sonra bi nesil yok... Keşke şu son zamanlarda insanlar çalışanlar bu mesleği daha fazla tercih etseler bizde biraz umutlu olsak daha fazla yıllar yapmayı düşünsek tamam. Ama pekte umutlu muyuz değiliz inşallah iyi olur devam ettirebildiğimiz kadar ettiririz...” diyerek gelecek hakkında kaygılarını dile getirmiştir. Nesilden nesile aktarılmış bir işletme olan K-4 gelecek için yeni bir nesil olmadığını belirterek iş yerlerinin son nesli olarak çalışmaktadırlar. İşin zorluğu ve ekonomik şartların da onları zorlaması sebebiyle yetişen elemanları da olmayınca kendilerinden sonra işletmelerini devretmeyi düşünmektedir. Dört işletmeden ikisinin gelecekte olmayacağı düşünüldüğünde azımsanamayacak bir durum olduğu göze çarpmaktadır. Yalnızca iki iş yerinde yetişen neslin olduğu görülmektedir bu durumda umut verici olmakla beraber gençlerin süreç içerisinde verecekleri karara göre değişebilecektir.

Esnaf lokantaları yoğunlukta ulusal ve yöresel sulu yemekleri yapan işletmelerdir. Görüşmelerin tamamında durum böyledir. İşletmelerin tamamında ulusal ve yöresel yemeklerin yer alması kültürümüzün taşıyıcısı olduğunun önemli bir işaretidir. Ayrıca bir işletme dışında hepsinin menüsünde coğrafi işaret tescilli ürünlere yer verdiği belirlenmiştir. Bu tip işletmeler için azımsanamayacak bir rakam olmakla beraber kültürü taşıyan işletmeler olarak menülerinde coğrafi işaretli ürünlere yer vermeleri değerli bir unsurdur. Yalnızca üst düzey restoranlarda farkındalığı görülen bu duruma orta sınıf olan bu işletmelerde de karşılaşmak aslında beklenmediktir. Aynı zamanda bu işletmelerin tamamının sağlıklı ve günlük taze yemekler sunuyor olması giderek fast food tarzı restoranların ve tüketimin arttığı düşünüldüğünde iyi bir seçenek olmaktadır.

SONUÇ

Günümüz şartlarında tüketim odağı günden güne değişmektedir. Giderek artan ve gelişen yiyecek içecek sektöründe gelenekselliğin yerini modernizme ve postmodernizme bıraktığı görülmektedir. Sürekli artan müşteri beklentilerini ve çağın getirisini karşılamak ise giderek güçleşmektedir. Özellikle daha geleneksel ve orta sınıf işletmeler için ayakta kalabilmek çağımızın bir problemi olmaktadır. Daha seçkin işletmeler, farklı lezzet arayışları, yeni deneyimler elde etmek varken eskiye bağlı kalmak gelenekseli tercih etmek herkes için uygulanabilir değildir. Dolayısıyla buradan yola çıkarak yapılan araştırmada Türk mutfağının geleneksel bir parçası olan esnaf lokantalarının güncel durumu ve sürdürülebilirliği araştırılmıştır. Esnaf lokantaları, yalnızca gastronomik bir unsur olmanın ötesinde, kentsel ve toplumsal yaşamı sürdüren kültürel aktörler olarak ele alınmıştır. Bu yaklaşımla çalışmada esnaf lokantalarının salt gastronomik öğeler düzeyinde incelenmediğini ortaya koymaktadır. Yapılan araştırma çerçevesinde altı işletmenin ikisinin işletmelerinin son nesli oldukları ve işletmenin geleceğinin olmadığını düşünmeleri bu durumun bir getirisi. Nesilden nesile aktarımın yalnızca üç işletmede olması ve bu işletmelerden birinin ise son kuşak olması esnaf lokantalarının kültürel taşıyıcılığı için tehlikelidir. Lokanta işletmeciliğinin iş yoğunluğu ve zorluğu göz önüne alındığında ayrıca ekonomik koşullarında değişebileceği zorlaşabileceği düşünüldüğünde gelecek nesillerin bu işleyişi ne kadar sürdürebileceği ise yine bir araştırma sorusu olarak karşımıza çıkmaktadır. Öyle ki işletmelerden ikisi kendisinden sonra bir nesil yetiştirmeyip çocuklarını daha iyi hayat kalitesine sahip olabileceğini düşündükleri başka meslek dallarına yönlendirmiştir. Yine de işletmelerden üçünün

şubeleşmiş olması umut vericidir. Ancak eldeki verilere bakıldığında işletmelerin sayısının ya da nesilden nesle aktarımının azaldığı göz önüne alındığında esnaf lokantalarının gelenekselliğinin nasıl evrileceği merak konusudur. Bu bağlamda, esnaf lokantalarının geleneksel mekân kimliklerini muhafaza ederek modern tüketici beklentilerine etkin bir şekilde uyum sağlayabilmelerine yönelik uygulanabilir faaliyet önerileri sunulması önem arz etmektedir. Geleneksellik ile modernizasyon arasındaki hassas dengenin korunması, kritik bir başarı faktörüdür. Özellikle bu mekânların, yeni nesillerin adaptasyonunu ve ilgisini nasıl çekebileceği sorunsalı, önemli bir tartışma alanı olarak belirginleşmektedir. Bu doğrultuda, söz konusu dengeyi destekleyecek ve işletmelerin sürdürülebilirliğini artıracak özgün önerilerin (menü modernizasyonu, dijitalleşme ve atmosfer güncellemeleri gibi) geliştirilmesi elzemdir. İşletmelerin yöresel, ulusal, sağlıklı yemekleri ekonomik bir şekilde sunduğu düşünüldüğünde sosyal boyut için bu işletmelerin önemi tartışılmazdır. Sürdürülebilirliğin temel ilkelerinden hareketle ekolojik, ekonomik ve sosyal boyut da yer almakla birlikte küçük işletmeler olmaları nedeniyle bu boyutların bazı etmenlerinde ise eksik kaldıkları görülmektedir. Sürdürülebilirliğin temelini oluşturan ekolojik boyut için daha fazla çalışmaların olması gerekmektedir. Örneğin ekolojik boyutun temellerinden olan geri dönüşüm uygulamaları yaygınlaştırılmalı su tüketimi ve temizlik malzemeleri konusunda hassasiyet sağlanmalıdır. Tabii ki bunun için işletmelere destek olmak ve bilgilerini arttıracak uygulamalara yöneltmek gerekmektedir.

Ekonomik boyuttan bakıldığında işletmelerin çoğunun yerel ekonomiye destek olduğu bulgularda tespit edilmiştir. Bu durum sürdürülebilirlik için önemli bir etmendir. Ayrıca ekonomik ürün kullanımı konusunda işletmelerin tamamı uygulama içerisinde. Bu durum tüketici sağlığı içinde etkilidir. Yapılan görüşmelerde katılımcılardan alınan yanıtlar üzerine işletmelerin çağa ayak uydurabilmek için menülerinde ve restoranlarında değişiklikler yaptıkları, müşteri beklentilerini karşılamak için tüketilen ürünlere ve türevlerine ağırlık verildiği görülmüştür. Genel olarak bakıldığında esnaf lokantalarının sürdürülebilirlik uygulamalarını bilinçli ya da değil yüksek oranda gerçekleştirdiği görülmektedir. Tüketim toplumunda gereken önemi ve değeri görmeseler de esnaf lokantalarının hem kültürümüz, hem ekonomimiz hem de sağlığımız için iyi bir seçenek olduğu unutulmamalıdır. Bu doğrultuda gelecek araştırmacıların esnaf lokantalarının tutunabilmeleri ve gelecekte varlıklarını sürdürebilmeleri için neler yapılabileceğinin ve yetişen nesillerin gelecekte bu mesleği yapmakla ilgili neler düşündüklerini araştırmalarının literatüre ışık tutacağı düşünülmektedir.

Teşekkür ve Bilgi Notu: Bu çalışma 17-18 Mayıs 2025 tarihinde Hatay'da gerçekleşen Deneyimsel Gastronomi Kongresinde özet bildiri olarak sunulmuştur. Çalışmanın gerçekleşmesine katkı sağlayan tüm katılımcılara da ayrıca teşekkür ederiz.

Etik Onayı: Anadolu Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu tarafından verilen 23.01.2025 tarihli 836778 protokol numaralı etik kurul onayı kararı.

Araştırmacıların Katkı Oranı: Beyda Okur: Yazım – orijinal taslak, Metodoloji, Araştırma, Veri toplama, Veri düzenleme, Analiz ve Raporlama. Ebru Zencir Çiftçi: İnceleme ve düzenleme, Metodoloji, Doğrulama, Denetim.

Kaynakça

- Aymankuy, Ş., & Topal, H. (2022). Vejetaryen/Vegan beslenme felsefesinin gastronomide sürdürülebilirliğe etkisi. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 5(5), 670-682.
- Badem, A. (2023). Unutulmaya yüz tutan geleneksel bir türk tatlısı olan kenevir helvası ve sürdürülebilir turizm açısından değerlendirilmesi. *Electronic Turkish Studies*, 18(3), 793-806.
- Bozaz, E., & Yavuz, G. (2023). Esnaf lokantacılığı ve Van ilinde esnaf lokantaları üzerine bir araştırma. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 196-224.
- Bulut, S. H. (2019). Türk gastronomisinde esnaf lokantası kavramının turistik değeri: sivas aşçıbaşı et lokantası örneği. *Atlas Journal*, 5(20), 541-549.
- Calina, J. & Calina, A.(2024). Study on the development and evolution of the sustainable agriturism activity at a boarding house in crasna municipality-gorj,romania. *Scientific Papers-Series Management Economic Engineering in Agriculture and Rural development*. 24(2), 249-258.
- Çekal, N., & Doğan, E. (2022). Sürdürülebilir gastronomide standart reçete ve coğrafi işaretlerin önemi. *Turizm Çalışmaları Dergisi*, 4(1), 49-60.
- Çelik, S., Sandıkçı, M., & Cerit, A. (2020). Esnaf lokantalarında otantiklik: Aşçı bacaksız örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(2), 1291-1305.
- Çetin, A. S., & Doğan, M. (2022). Esnaf lokantalarında kullanılan kesme/doğrama tahtalarının gıda güvenliği açısından değerlendirilmesi: İstanbul örneği. *İstanbul Gelişim Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, (18), 988-1005.
- Çetinoğlu, D., & Ünlüönen, K. (2020). Otel işletmelerinde gıda israfını önlemeye yönelik turuncu bayrak uygulaması üzerine bir araştırma. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 3(5), 318-335.
- Çılgınoğlu, H., Avcı, M., & Çılgınoğlu, Ü. (2022). Sürdürülebilir gastronomi açısından dikey tarımın önemi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 12(3), 455-467.
- Darabos, F., Kundi, V., & Kórnives, C. (2024). Attitude Survey regarding to Tourist attractions of a county in Western Hungary. *Sustainability*, 16(13), 5739.
- Denk, E., Çubukçu, B. B., Keha, M., & Denk, Y. D. (2025). AtaPaths: Erzurum destinasyonu için bir akıllı telefon uygulama önerisi. *Business & Management Studies: An International Journal*, 13(1), 32-48.
- Denk, E., & Oğan, Y. (2025). Gastronomi ve coğrafi işaretlerin sistematik derleme tekniğiyle incelenmesi. *Kent Akademisi*, 18(2), 999-1023.
- Doğan, M. (2022). Mutfakta Bilim Var-12: Esnaf lokantaları gastronomi kültürünün ellerinden kayıp gidiyor!. *Hotel Restaurant & Hi-Tech Dergisi*, (11), İstmag Magazin Gazetecilik, İstanbul.
- Dömbekci, H. A., & Erişen, M. A. (2022). Nitel araştırmalarda görüşme tekniği. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(Özel Sayı 2), 141-160.
- Durlu Özkaya F. & Üner E. H. (2021). Sürdürülebilirlik felsefesi ve sürdürülebilir gastronomi. F. Durlu Özkaya ve F. Özkök (Ed.). *Sürdürülebilir gastronomi* (1-14). Ankara: Detay Yayıncılık
- Gedik, Y. (2020). Sosyal, ekonomik ve çevresel boyutlarla sürdürülebilirlik ve sürdürülebilir kalkınma. *Uluslararası Ekonomi Siyaset İnsan ve Toplum Bilimleri Dergisi*, 3(3), 196-215.
- İbiş, S. (2021). Sürdürülebilir gastronomide organik tarım ile iyi tarım uygulamalarının yeri ve önemi. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 4(5), 487-498.
- Jost, M., & Boutinot, A. (2024). How can individual creativity embrace sustainability? evidence from French gastronomy. *International Journal of Arts Management*, 26(1) (30).
- Kızıl, R. U., Yıldız, M. N., Yıldırım, M., Durmuş, B. U., & Soğancı, A. (2023). Ankara'da 1960-2000 yılları arasında lokanta kültüründe yaşanan değişimler, <https://repository.bilkent.edu.tr/items/55246543-ae52-4aa6-8f89-561f2729dec1> Erişim Tarihi: 20.09.2025.
- Özen N. D., & Karaca O. B. (2021). Sürdürülebilir Gıda Üretimi. F. Durlu Özkaya ve F. Özkök (Ed.). *Sürdürülebilir Gastronomi* (27-56). Ankara: Detay Yayıncılık.

- Öztürk, B., & Kanoğlu, E. (2024). Metaforlarla gastronomide sürdürülebilirlik ve atık yönetimi. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 7(3), 791-805.
- Polat, A. (2022). Nitel araştırmalarda yarı-yapılandırılmış görüşme soruları: Soru form ve türleri, nitelikler ve sıralama. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22 (Özel Sayı 2), 161- 182.
- Sabancı, A. E., & Onur, N. (2024). Yeşil yıldızlı otellerin atık gıda uygulamaları; İstanbul örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 12(1), 604-625.
- Sabur, D. G., & Güneş, S. G. (2023). Kayseri örneğinde sürdürülebilir gastronomi turizmi ve coğrafi işaretli ürünler. *Tourism and Recreation*, 5(2), 138-152.
- Suanpang, P., & Pothipassa, P. (2024). Integrating generative ai and iot for sustainable smart tourism destinations. *Sustainability*, 16(17), 7435.
- Şahin, S. K., & Özgürel, G. (2022). Covid-19 pandemisinin esnaf lokantalarına etkisi. *International Journal of Eurasia Social Sciences*, 13(50), 1353-1368.
- Şahin, F., & Tavşan, C. (2018). Seeking identity in urban design: The Case of Eskişehir Hamamyolu Street. In *SETSCI-Conference Proceedings 3*, 795-801.
- Şenel, P., & Karabulut, A. S. (2024). Sürdürülebilir mutfak kültürü; Adana unutulmaya yüz tutmuş yerel yemekleri üzerine bir çalışma. *Aydın Gastronomy*, 8(2), 351-364.
- Taner, B., & Çetin, Ş. (2023). Türk yemek kültüründe esnaf lokantaları. *Toros University Journal of Food Nutrition and Gastronomy*, 2(1), 21-32.
- Tektaş, E. A. (2024). Kent belleğini twinmotion ile geleceğe aktarma: Eskişehir hamamyolu çarşı örneği. *Uluslararası Disiplinlerarası ve Kültürlerarası Sanat*, 9(18), 51-68.
- Yazıcıoğlu, İ., & Aydın, A. (2018). Yeşil restoran uygulamaları üzerine nitel bir araştırma: İstanbul örneği. *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, (1), 55-79.
- Yeşilyurt, U., Beyoğlu, B. & Bilgin, M. F. (2024). Sürdürülebilir gastronomide bilim ve teknolojinin rolü. Bingöl 2. Uluslararası Sosyal Bilimler Kongresinde sunulmuş bildiri, Bingöl.
- Yılmaz, G., & Sünnetçioğlu, A.(2024). Sürdürülebilir gastronomide menü yönetimi: Bursa ili örneği. *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 27(1), 123-149.
- Yurt, İ., & Dinvar, Ş. (2024). Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında coğrafi işaret tescili alabilecek ürünlerin değerlendirilmesi: Safranbolu örneği. *Aydın Gastronomy*, 8(2), 413-425.

Extended Summary

Sustainability is a concept that dates back to the earliest periods of human history, began to gain value in Europe during the 17th and 18th centuries, and refers to the preservation and continuity of existence (Durlu Özkaya & Üner, 2021). Widely used across various fields, the concept of sustainability has emerged as an idea supporting the mitigation of ecological problems through environmentally friendly development and aims to ensure that future generations can also meet their needs (Özen & Karaca, 2021). Although there is no single universally accepted definition in the literature, the foundation of sustainability lies in the use of resources that are renewable or replaceable—hence inexhaustible—while taking into account the ecological consequences of economic activities (Gedik, 2024). In the context of gastronomy, sustainability can be defined as a concept guided by the "farm-to-table" principle, ensuring the transmission of culinary culture from generation to generation while protecting natural resources (Yeşilyurt, Beyoğlu & Bilgin, 2024). In this respect, sustainability in gastronomy is important in order to pass on today's culinary heritage to future generations. Tradesmen restaurants (esnaf lokantaları) are traditional food and beverage establishments found throughout Turkey and serve both national and local dishes, forming an integral part of Turkish culinary culture. Typically offering home-style, stew-based meals, these establishments can serve as a healthier alternative to fast food and other modern, often unhealthy, dining options. A review of the literature reveals that despite their widespread presence and gastronomic value, academic studies on tradesmen restaurants are relatively limited. In order to ensure the sustainability of gastronomy, it is essential to preserve and transmit culinary traditions across generations. Several factors—economic, ecological, social, and cultural—play a role in influencing sustainability (Çekal & Doğan, 2021). Moreover, sustainability in gastronomy requires the implementation of practices that ensure the longevity of both food and the business itself. Although tradesmen restaurants are often seen as modest and traditional enterprises,

their ability to adapt to modern times and meet consumer expectations is crucial for their continued existence. Today, the current status and future position of these businesses, which both preserve cultural values and offer economic alternatives, remain largely unknown. Furthermore, there is a notable gap in the literature concerning the sustainability of tradesmen restaurants. This study is significant in identifying the continuity of such establishments and their capacity to adapt to changing times. For this reason, the primary aim of the study is to examine the status of tradesmen restaurants within the context of sustainable gastronomy. Hamamyolu Street and its surrounding area, one of the most important urban zones in the city center of Eskişehir, has historically maintained its role as a central district (Şahin & Tavşan, 2018; Tektaş, 2024). This area, which continues to function as a traditional marketplace, is characterized by constant movement and commercial activity. To establish clear boundaries for the study, the research is limited to the sustainability of tradesmen restaurants located in and around Hamamyolu Bazaar. Within this framework, in-depth interviews were conducted with six of the seven identified tradesmen restaurants in the Hamamyolu district of Eskişehir. The findings indicate that while some fundamental sustainability practices are present in these businesses, certain deficiencies were also observed. Additionally, two of the establishments expressed concerns about their future and conveyed uncertainty regarding their ability to continue operating in the coming years.