

Green generation restaurant movement in restaurants: An example of “La Mancha Restaurant”

Semra Akar Şahingöz¹, Enes Güleç²

Abstract

In this research, the evaluations made for the Turkish Airlines on TripAdvisor web site in the first 4 months of 2017 were examined and the issues that passengers were satisfied and not satisfied were determined. The data were collected in January and February 2018. As a result of the data collection process, 647 available data were acquired. According to the results of the Mann Whitney U analysis, it was determined that the gender of the passengers who gave scores to services of Turkish Airlines had a significant difference on the general scores given to Turkish Airlines, customer services, in-flight entertainment and the value of the money paid. According to the results of Kruskal Wallis H analysis, it was seen that the services of Turkish Airlines and Russia and Ukraine have the highest satisfaction in all of the services offered by Turkish Airlines. Looking at the nations with the lowest satisfaction, the United Kingdom and Central Asia and Far East passengers were determined.

Keywords: TripAdvisor, Turkish Airlines, Electronic Word of Mouth Marketing.

Restoran mutfaklarında yeşil nesil restoran hareketi: “La Mancha Restoran” örneği

Öz

Bu çalışma, Yeşil Nesil Restoran programının La Mancha Restoran örneği üzerinden incelenmesi amacıyla planlanmıştır. Bu programın geçmişten günümüze nasıl bir süreç izlediği ve sürdürülebilir restoran farkındalığının yayılması için yapılması gerekenler belirlenmiştir. Araştırmada nitel araştırma desenlerinden Örnek Olay (Case Study) kullanılmıştır. La Mancha Restoranın kurucu ortağıyla, mutfak yöneticisiyle görüşmeler yapılmıştır. Bu görüşmeler ve işletmede yapılan gözlemlere dayalı olarak elde edilen verilerin analizi ile, işletmede uygulanan sürdürülebilirlik özellikleri incelenmiştir. La Mancha Restoran’da gerçekleştirilen sürdürülebilirlik çalışmaları gözlemlenmiştir. Yeşil Nesil Restorancılık programına restoran sektörünün beklenen ilgiyi göstermediği ve bu nedenle de sürdürülebilir restoran hareketinin yayılmadığı bulgusuna varılmıştır. Yeşil restoran programlarını uygulayan işletmelerin diğer restoranlara göre daha fazla sorumluluk taşıdıkları ve yeşil restoran tanımıyla daha duyarlı hale geldiği kanısına varılmıştır.

Anahtar sözcükler: Sürdürülebilirlik, Yeşil Nesil Restorancılık, La Mancha Restoran

Geliş Tarihi : 27.09.2018

Kabul Tarihi : 01.03.2019

Alıntı için: Akar Şahingöz, S., Güleç, E. (2019). Restoran mutfaklarında yeşil nesil restoran hareketi: “La Mancha Restoran” örneği. *Journal of Tourism Theory and Research*, 5(2), 292-300.

¹Sorumlu Yazar, Doç. Dr., Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Ankara/Türkiye e-mail: semra.sahingoz@hbv.edu.tr / sem_ra@yahoo.com

²Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Ankara/Türkiye, e-mail: enesgulec@hotmail.com.tr

1. Giriş

Günümüzde su, fosil yakıtlar vb. kaynakların hızla tükenmesi, sonraki nesillere daha yaşanabilir bir çevre sunma bilincinde olan bireyleri yeni arayışlara yönlendirmektedir. Yiyecek içecek sektöründe de benzer şekildeki arayışlar işletmeleri geleneksel uygulamalardan uzaklaşarak yeni nesil uygulamalara yöneltmiştir. Restoranlardaki yiyecek hazırlama sürecinin yanı sıra, su, elektrik vb. diğer sabit giderlerin ve oluşan atıkların azaltılması noktasında yeni bakış açıları geliştirilmektedir. Mutfak içerisinde meydana gelen üretim sonucu işlenmemiş veya işlenmiş gıda atıkları işletmeleri ve toplumları gerek maddi gerekse manevi zararlara uğratmakla birlikte çevresel kirliliklere de yol açmaktadır.

Üretilen gıdaların üçte birinin çöpe atılmasıyla ortaya çıkan ekonomik yük 750 milyar dolara denk gelmektedir (Dölekoğlu ve Arkadaşları, 2014:172-173). Tarladan tabağa kadar geçen yolculukta gıda atıklarının en aza indirgenmesi üretim maliyetlerinin azaltması, iş gücü tasarrufunun sağlanması ve en önemlisi gelecek nesillere daha yaşanabilir bir dünya bırakılabilmesi adına Yeşil restoran anlayışı geliştirilmiştir.

2. Literatür

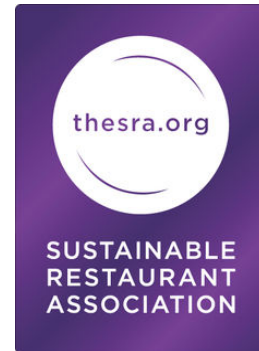
Yeşil restoran, 1994 yılında Lorenzini tarafından çevreci ve enerji tasarrufuna önem verilerek dizayn edilmiş veya bu anlayışa göre yeniden inşa edilen binalar olarak tanımlanmıştır. Amerika'da 1990 yılında kurulan Yeşil Restoranlar Birliği (The Green Restaurant Association-GRA) uluslararası düzeyde kâr amacı gütmeyen, şeffaf, bilime dayalı sertifikasyon standartları kullanarak yeşil restoranları teşvik eden bir kuruluştur. GRA yiyecek içecek endüstrisinde, yeşil restoran hareketine öncülük ederek restoranları sertifikasyon standartlarını kullanarak sürdürülebilirliğe teşvik etmiştir. GRA, uygulanan sertifikalandırma sistemi ile, binlerce restoranın yiyecek üretiminde enerji, su, kimyasal kullanımı, atıklar, kullan-at malzemeler ve restoran binasında daha çevre dostu uygulamalar yapmalarını sağlamıştır. Amerika'da 41 eyalette ve Kanada'da faaliyet gösteren GRA, restoran endüstrisinin yenileme misyonunu yerine getirirken üreticiler, restoranlar ve dağıtıcılarla koordineli ve birlikte hareket ederek çalışmalarını sürdürmektedir (Kurnaz ve Özdoğan, 2017:77; <http://www.dinegreen.com>).

Şekil 1. Yeşil restoranlar birliği logosu



Önde gelen yeşil restoran topluluklarından bir diğeri olan Sürdürülebilir Restoranlar Birliği'dir (Sustainable Restaurant Association-SRA). İngiltere'de 2010 yılında kurulan ve kâr amacı gütmeyen bir kuruluştur. İrlanda'da da aynı misyonla faaliyetlerini sürdürmektedir. Gıda kalitesini yükseltmek, gıda atıklarını ve kaynak kullanımını en aza indirmek amacıyla kurulan restoran ağıdır. Bu birlik uygulamış olduğu sertifikasyon programı ile restoranları sertifikalandırmaktadır. Dünyada binlerce restoran SRA aracılığıyla çevresel açıdan daha sürdürülebilir özellikler kazandığını belgeleyerek yeşil restoran olmaya hak kazanmıştır (Kurnaz ve Özdoğan, 2017:77). Danışmalık, eğitim ve endüstride önderlik ederek ve kıyaslama imkânı sunarak yiyecek hizmetleri sektörüne yardımcı olmaktadır. SRA, yiyeceklerin sürdürülebilir seçimlerle hazırlanarak sunulmasına ve restoranların yeşil restoran sürdürülebilirliği sağlamalarına ve dolaylı olarak evrene yardımcı olmayı kendilerine misyon edinmiştir. Bu misyonu bilgi, destek, araçlar, kaynaklar ve akreditasyon zenginliği sağlayarak gerçekleştirmektedir. SRA, Dünya Doğayı Koruma Vakfı (WWF) ile iş birliği halinde çalışmaktadır (<http://www.thesra.org>).

Şekil 2. Sürdürülebilir Restoranlar Birliği logosu



Ülkemizde de son dönemlerde ekolojik dengenin korunması üretici ve tüketicilerin bilinçlendirilmesi

amacı ile birçok sosyal sorumluluk hareketleri düzenlenmektedir. Yeşil Nesil Restorancılık (YNR) hareketi de bunlardan bir tanesidir. Yeşil Nesil Restorancılık, Boğaziçi Üniversitesi ve WWF-Türkiye iş birliğiyle oluşturulan Türkiye'ye özgü bir sertifika sistemidir. YNR ile tüketimin daha sorumlu yapılabilmesi için hem yiyecek içecek işletmelerinin hem de tüketicilerin ortak bilgi ve farkındalık seviyesinde olmaları gerekliliği üzerinde durulmaktadır. WWF-Türkiye ve Boğaziçi Üniversitesi tarafından, TURYİD ve Beşiktaş Belediyesi iş birliği ile Unilever Food Solutions desteğiyle bir proje hayata geçirilmiştir. İstanbul'da pilot olarak seçilen restoranlarda uygulanmaya başlanan Yeşil Nesil Restoran Hareketi yiyecek içecek sektöründe bilinçli tüketim farkındalığıyla işletmelerdeki atık oranını azaltırken, oluşan atığı da dönüştürerek enerji verimliliği sağlamayı hedeflemektedirler.

Şekil 3. Yeşil Nesil Restorancılık Logosu



YNR kapsamında, yiyecek hazırlama sürecinde ihtiyaç duyulan malzemelerin temini, restoranda duyulan her türlü işlemler için gerekli enerjinin tüketimi, gıda ve ortam temizliği için su tüketimi, kimyasalların kullanım durumları, yemek hazırlığı sırasında ve sonrasında oluşan atıklar ele alınmaktadır. Bu unsurlar dikkatle ele alındığında restoranların, daha düşük enerji tüketimi, işletme maliyetlerinde düşüş, kamuoyunda bilinirlik ve itibar artışı, sektörde öncülük, çalışanların işe bağlılığının artması gibi özellikler kazanması ile sürdürülebilir bir hizmete kavuşması sağlanmaktadır (Kurnaz ve Özdoğan, 2017; <http://yesilnesilrestoran.org>, 2017).

Program ölçütleriyle enerji tüketimi, su tüketimi, atık yönetimi, kimyasal kullanımını ve kirliliği azaltarak doğal kaynakların tasarruflu kullanımını teşvik edilmektedir. Sadece sürdürülebilir gıda kullanımını değil aynı zamanda sürdürülebilir mobilya ve yapı malzemelerinin kullanılması sağlanarak, iletişim ve eğitimle de

farkındalık bütünü oluşturulmaktadır. Sürdürülebilir yeşil restoranlar, aynı zamanda toplumların yaşam kalitesinin artırılmasına ve nesiller arasındaki kopuklukların önlenmesine de yardımcı olmaktadır (Kaşlı ve Arkadaşları, 2015:29; <http://yesilnesilrestoran.org>, 2017).

YNR sertifikalandırma süreci, Turizm Restoran Yatırımcıları ve İşletmecileri Derneği (TURYİD) aracılığıyla restoranların yapacağı başvuruya başlamaktadır. WWF-Türkiye durum tespiti yaptıktan sonra, eğitim verilmekte ve dönüşüm için süreç belirlenmektedir. Denetim sonucuna göre Boğaziçi Üniversitesi ve WWF-Türkiye tarafından diploma verilmektedir. Dönüşümü sağlanan noktalara habersiz denetimlerle kontrolleri sağlanmaktadır. Yeşil nesil restorana tüketicilerin teşvik edilmesiyle süreç sonlanmaktadır (<http://yesilnesilrestoran.org>, 2017). Oluşturulan ortak iletişim kampanyaları ile tüketiciler gün geçtikçe bu alanda bilinçlenmektedir. Tüketicilerin restoran seçiminde toplumsal duyarlılığı olan ya da sosyal sorumluluk projelerine destek veren işletmeleri tercih etmeleri artan restoran rekabetçiliğinde önem kazanmıştır (Aydın ve Erdoğan, 2016:12). Sünnetçioğlu ve Yılmaz (2015:111), tarafından yapılan çalışmada, restoran müşterilerinin giderek çevre duyarlılıklarının arttığı, restoran seçimlerinde restoranların sürdürülebilirlik farkındalığı olmasını önemsedikleri ve müşterilerin büyük bir çoğunluğunun yeşil restoranlara daha fazla para ödeyebilecekleri ortaya konulmuştur

Çevresel ve kültürel tahribatların artması biyolojik çeşitliliğin ve üretkenliğin devamlılığının sağlanabilmesi için hem tüketicilerin hem de işletmelerin bilinçlendirilmesi önem taşımaktadır. Planlanan bu çalışma ile yeşil nesil restorancılık sertifikalandırma programı tarafından denetlenerek YNR olmaya hak kazanmış La Mancha Restoran ele alınmıştır.

Şekil 4. La Mancha Restoran Logosu



La Mancha Restoran'da gerçekleştirilen ekolojik uygulamaların belirlenmesi, çevrenin korunmasına, biyolojik çeşitliliğin devamlılığını sağlayarak müşterilerin yüksek kalitede deneyim yaşamasına ve çevre duyarlılığının artırılmasına, yeşil nesil restoran konsepti ile hizmet sunan işletmelerin sayısının artmasına yardımcı olacaktır.

3. Yöntem

Araştırmada nitel araştırma desenlerinden Örnek Olay (Case Study) kullanılmıştır. Bu bağlamda öncelikle yeşil restoran ve yeşil nesil restoran kavramları açıklanarak bu restoranların özellikleri konusunda yazın taraması yapılmıştır. Araştırma içeriğindeki veriler, nitel araştırma deseninde en fazla kullanılan görüşme ve gözlem tekniği ile elde edilmiştir. Araştırmada temel yaklaşım olarak nitel araştırma deseninin tümevarım yaklaşımı kullanılarak, parçaların incelenmesiyle ortaya çıkan sonuçlara dayanılarak bütünü tamamlanması sağlanmıştır (Hatipoğlu ve Arkadaşları, 2013:8). Araştırmada doğrudan restoran yöneticisinin ve mutfak yöneticisinin görüşleri ve uygulamalarının belirlenmesi hedeflendiği için nitel araştırma yöntemi ile veriler toplanmıştır.

Daha sonra yazın taraması sonucu yüz yüze görüşmede sorulabilecek sorular belirlenmiş ve 15-16/01/2018 tarihlerinde yeşil nesil restorancılık sertifikası olan La Mancha restoranının sahibi ve aynı zamanda yöneticisi olan Aslı Pasinli ve mutfak yöneticisi Orhan Acay ile yüz yüze görüşme yapılmıştır. Türkiye'de yeşil nesil restoran hareketinin ortaya çıkmasını sağlayan kişilerden biri olan aynı zamanda Doğal Hayatı Koruma Derneği (WWF-Türkiye) genel müdürü, Yeşil Nesil Restoran sertifikasına sahip bir işletmesinin olması ve diğer üç işletmesinde de yeşil nesil restorancılık programını uygulaması nedeniyle Aslı Pasinli ile görüşülmüştür. Çalışmada 11 sorudan oluşan yarı-yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Yarı-yapılandırılmış görüşme formu; görüşme sorularının önceden hazırlanarak görüşme esnasında görüşülen kişilere kısmi esnekliği sağlayarak soruların yeniden yapılandırılmasına ve tartışılmasına izin veren toplama aracıdır (Yurtseven ve Yıldırım, 2014: 166).

Görüşme formunda;

-Yeşil nesil restoran hareketinin başlama öyküsü nedir?

-Yeşil nesil restoran sertifikalandırma programını uygulamada karşınıza çıkan en büyük engel ne oldu?

-Personel seçiminizde sürdürülebilirlik duyarlılığı arıyor musunuz?

-Personellerinize sürdürülebilirlik duyarlılığını nasıl oluşturdunuz?

-Gelecekle ilgili sürdürülebilirlik planlarınız nelerdir?

-Sürdürülebilir restoran farkındalığının farklı illerde de yayılmasını sağlayacak ne gibi çalışmalar düşünüyorsunuz?

-Yeşil nesil restoran hareketini sektördeki diğer sürdürülebilirlik çalışmalarından ayıran özellikleri nelerdir?

-Restoranınızın mutfak bölümünde uyguladığınız gıda atık önlemleri nelerdir?

-Yeşil nesil restorancılık programını işletmenizde uygulamaya başladıktan sonra ne gibi sorunlarla karşılaştınız.

-Uyguladığınız gıda atık yöntemlerinin sonucunda gözle görülür maliyet azalışı yaşadınız mı? Bir örnekle açıklayınız.

-Sertifikalandırma sonrasında müşteri kitlenizde ne gibi değişiklikler oldu? soruları yer almıştır.

Gözlem tekniğinde fotoğraf ve video çekimi ile veriler elde edilmiştir. Çalışmada son olarak sorulara verilen yanıtlardan ve restoranda yapılan gözlemlerden elde edilen veriler ele alınarak hem işletmenin geneline yönelik hem de işletme mutfağını hedef alan sürdürülebilirlik özellikleri çözümlenerek yorumlanmıştır.

4. Bulgular

4.1. İşletme ile ilgili genel bilgiler

La Mancha restoran Aslı-Cem Pasinli'nin kurucu ortaklarından olduğu Soul Group'un mekanlarından bir tanesidir. Banyan, Kydonia, İncirli Şaraphane Soul Group'un işlettiği diğer mekanlardır. İstanbul'un Beşiktaş ilçesindeki Kuruçeşme mahallesinde kurulmuş olan La Mancha Restoran fine-dining konseptiyle hazırlanan 150 kişilik kuveri ile hizmet vermektedir. Akdeniz mutfak kültürünün özelliklerini taşıyan ürünlerle menülerini oluşturdukları belirlenmiştir.

Şekil 5. La Mancha Restoran



4.2. Kuruluş Öyküsü

La Mancha Restoran kurucu ortağı, WWF-Türkiye genel müdürü ve Yeşil Nesil Restorancılık Programı kurucularından olan Aslı Pasinli, Yeşil Nesil Restoran Hareketi'nin başlama öyküsünü şöyle anlatmaktadır: “Yeme içme dünyasında çok fazla atık olduğunu fark ettik ve bununla ilgili bir şeyler yapma ihtiyacı duyduk. Bunun için Turizm Restoran Yatırımcıları ve İşletmecileri Derneği ile birlikte Dünya Doğayı Koruma Vakfı iş birliğiyle bir program geliştirdik. Tamamıyla kendi gözlemlerimizin sonucunda böyle bir şey çıktı ve bir sertifikasyon programı başlattık.”

La Mancha Restoran kurucu ortağı Aslı Pasinli, “Yeşil nesil restorancılık sertifikalandırma programını uygulamada karşınıza çıkan en büyük engel ne oldu?” sorusuna; “İnsanların alışkanlıklarını değiştirmek çok zor. Herkes yaptığı işi aynı şekilde yapmaya devam etmek istiyor. Motive etmekte çok zorlandık. Bir bilinç seviyesi ile alakalı olduğu için o anlamda değişim yaratmak en büyük zorluk. Genelde sürdürülebilir ürünler daha pahalı tabii bir maliyet bariyeri de ortaya çıkıyor. O yüzden bu sistemin muhakkak devlet tarafından tanınması ve teşvik edilmesi ihtiyacı ortaya doğdu. Bizde bu sebeple bu konuyu Türk Standartları Enstitüsüne götürdük. Onlar da şimdi bu yeşil nesil restoran işini sahiplendiler. Artık TSE, yani bir devlet kurumu tarafından bu iş yapılacak. Bizde bu seviyeye gelmiş olmasından, bir devlet kurumu tarafından sahiplenilmesine dolaylı çok mutluluk duyuyoruz.” cevabını verdi.

4.3. Personel seçimi

Aslı Pasinli'ye sorulan “Personel seçiminizde sürdürülebilirlik duyarlılığı arıyor musunuz?” sorusuna; “Maalesef arayamıyoruz. Çünkü zaten zor personel buluyoruz birde duyarlılık kriterini koyarsak daha da zor

olacaktır. Ama aldıktan sonra bizim iş yapış şeklimizi onlara da yansıtıyoruz.” şeklinde yanıt vermiştir.

Personellerinde sürdürülebilirlik duyarlılığını nasıl oluşturdukları hakkında Aslı Pasinli şöyle açıklama yapıyor; “Yeşil nesil restorancılık programı kapsamında bütün personellerimiz eğitim aldı. Günlük hayatta da uyarılarla “bak bunu böyle yapma, şunu şöyle yapma”. Zaten altyapıda bazı değişiklikler yaptık tuvaletteki muslukların sensörlü olması, paket şeker yerine dökme şeker yerine geçtik gibi neyi neden yaptığımızı anlatınca genelde eğer işlerini zorlaştırmıyorsa uyum gösteriyorlar. Sürahide suya geçtik pet şişe yerine, bunları hep anlatarak tek tek birde kontrol ederek takip ediyoruz.”

Şekil 6. Su arıtma cihazı kullanılarak sürahide su uygulaması



4.4. Yeşil Nesil restorancılık programının geleceği

Aslı Pasinli'ye “Yeşil Nesil Restorancılık Programı hakkında gelecekle ilgili sürdürülebilirlik planlarınız nelerdir?” sorusu sorulduğunda; “Bu program çok yayılmadı maalesef. Bizim sektör ilgi göstermedi. Çünkü bu tamamıyla şahsi duyarlılıkla alakalı bir şey, maalesef bu konuda ilgi seviyesi çok düşük. Bunun bakanlık seviyesinde ele alınması ve çeşitli teşvik ve ceza sistemlerinin devreye girmesi önemli. Bizde zaten bunu bakanlık seviyesine taşıdık. Bu konuda da şimdi bakanlık sıfır atık çalışmaları yapıyor. Aslında sektörde ben bu programın devlet seviyesine ulaşarak amacına ulaştığına inanıyorum, olması gereken kurum orası zaten.” cevabını vermiştir.

“Sürdürülebilir restoran farkındalığının farklı illerde de yayılmasını sağlayacak ne gibi çalışmalar düşünüyorsunuz?” sorusuna Aslı Pasinli; “Bunun muhakkak bir yönetmelikle düzenlenmesi, bazı şeylerin mecbur tutulması, bazılarının da teşvik edilmesiyle,

bakanlık seviyesinde ele alındığında ve bazı mecburiyetler getirildiği zaman bütün illere yayılacaktır. Şu anda da zaten bakanlık sıfır atık konusunda bir çalışma yapıyor. Bizim yaptığımız işte bir örnek ve ilham kaynağı oldu diyebiliriz TSE için, bizim yaptığımız modeli birebir alıp uygulamaya koydular.” şeklinde yanıtladımıştır.

Aslı Pasinli, “Yeşil nesil restoran hareketini sektördeki diğer sürdürülebilirlik çalışmalarından ayıran özellikleri nelerdir?” sorusuna; “Restoran ayağında ikinci bir örneğimiz yok diye biliyorum o yüzden öncülük ettik biz bu işe.” cevabını verdi. Kendisine Amerika’da ve İngiltere’deki benzer çalışmaların varlığından söz edildiğinde ise; “Biz onlardan da örnekler aldık ama kendimiz de çok geliştirdik sektörde konuşarak. İş birliği yaparak bir noktaya getirdik ama Türkiye’de öncülüğü yapıyoruz.” cevabını verdi.

4.5. La Mancha Restoran mutfak yöneticisi Orhan Acay ile görüşmeden elde edilen bulgular

La Mancha Restoran mutfak yöneticisi olan Orhan Acay, 29 yaşındadır ve 8 yıldır işletme bünyesinde çalışmaktadır. La Mancha Restoran’da gerçekleştirilen yeşil nesil restorancılık uygulamalarından şöyle bahsetmektedir: “İşletmemizde daha önceden şişe su verilmekteydi. Programı uyguladıktan sonra şişe su yerine sürahide su vermeye başladık. Sürahide su vermemizin sebebi tüketim sonucu oluşan şişe atıklarını azaltmak doğaya zarar vermemek amacıyla bu uygulamayı başlattık. Restoran tuvaletlerimizdeki otomatik sifonlu pisuarları susuz çalışan pisuarlarla değiştirerek su tüketimimizi azaltarak doğaya katkı sağladık.

Gıda atıklarını, kâğıt ve ambalajları mutfağımızda bulunan farklı çöp kovalarında biriktiriyoruz. Örneğin biriktirdiğimiz kağıtları belediye aracılığıyla geri dönüşüme gönderiyoruz. Şaraphanemizde şarap şişelerini çöpe atmak yerine onları keserek bardak yapıyoruz. Hem çöpe gidecek şişeyi değerlendiriyoruz hem de çevre kirliliğini önlemiş oluyoruz. Müşterilerimize suyu bu bardaklarda veriyoruz. Ayrıca şişeleri uzunlamasına keserek başlangıç tabağı olarak kullanmaktayız.

Restoranımızda doğaya zarar verdiği gerekçesiyle kesinlikle ıslak mendil kullanılmamaktadır. Yemek yanında tabağınızda zorunlu olarak gelen garnitürleri

eğer siz tüketmiyorsanız bunlar zayi olmakta ve doğaya zarar vermektedir. Bizim menülerimizde ana yemekler garnitürsüz olarak verilmektedir.

Şekil 7. Şarap şişesini keserek üretilen başlangıç tabağı



Misafirlerimize yedikleri yemeklerin garnitürsüz olduğunun ve bunun onlara garnitürsüz yemek veremeyeceğimiz anlamına gelmediğinin açıklamasını yaptıktan sonra dört garnitür seçeneği söylüyoruz ve hangisini yiyebiliyorsanız onu seçin diyoruz. Bunları seçtikten sonra tam porsiyon mu yemek istiyor yoksa yarım porsiyon mu yemek istersiniz diye gelen misafirlerimize sormaktayız. Bunun karşılığında hem mutfak bölümünden hem de servis bölümünden iyi sonuçlar aldık.”

Şekil 8. Atık şişeden üretilen bardak



Yeşil nesil restorancılık programını uygulamaya başladıktan sonra karşılaşılan sorunları mutfak yöneticisi Orhan Acay şöyle dile getiriyor: “İlk zamanlarda aldığımız tepkiler oldu. Misafirlerimizden bazıları şişe su yerine sürahide su tüketmek istemediler. Bizde sürahide su tüketmek istemeyenler için şişe su verdik. Gerçekten bu projeye başlayacaksanız tepki almanızda muhtemel oluyor. İnsanlar “ben para veriyorum bana

nasıl ıslak mendil getirmiyorsunuz” diyebilirler. İnsanların bunları dememeleri için 15 cm ebatlarında esanslı havlularımızı ıslak mendil isteyenlerin masalarına götürüyoruz.”

Şekil 8. Yemek servisi için hazırlanmış olan kuver



Yeşil nesil restorancılık programının sağladığı maliyet azalışını Orhan Acay verdiği şu örnekle açıklamaktadır: “Şişeden bardak yapıyorsunuz. Fine-dining bir restoran için alacağımız kaliteli bir bardağın tanesine 13-14 tl veriyorsunuz. Şişeyi kestiğiniz zaman bunun maliyeti 2 tl oluyor. Maliyet azalışı kesinlikle fark etmektedir.”

Şekil 9. Rüzgar tribünü uygulaması



Programın uygulanması sonucunda müşteri kitleesindeki değişimleri La Mancha mutfak yöneticisi Orhan Acay şöyle belirtmekte: “Herkes farklı zihniyetler taşıyabilir. Olumlu düşüncelerin yanı sıra olumsuz düşünceler de olabilir. Şişeyi kesip bardak yapmışlar, ıslak mendil yok, masada örtü yok ne kadar saçma diyebilirler. Böyle sorunlarla da karşılaştık. Olumlu karşılandığımız da oldu, olumsuz karşılandığımız da önemli olan bütün sonuçlara karşı açık olmak.” şeklinde uygulamada yaşadıkları sorunları ifade etmiştir.

5. Sonuç ve tartışma

Yeşil restoran programlarını uygulayan işletmeler yapıları itibariyle normal bir restoranın ötesinde farkındalık anlayışına sahip oldukları, amaçları sadece yiyecek içecek hizmeti vermek değil bu hizmeti verirken doğayı koruma sorumluluğunu üstlendikleri görülmektedir. Türkiye’de uygulamaya başlanılan yeşil nesil restoran programına restoran sektöründe beklenen ilginin gösterilmediği bulgusuna erişilmiştir.

Her işletmede aynı duyarlılığın olmaması nedeniyle yeşil restoran farkındalığının yayılmadığı ve bu sorunun çözülmesi için devletin yaptırım gücünden yararlanılması gerektiği sonucuna ulaşılmıştır. Yiyecek içecek sektöründe farkındalığının oluşturulması için devletin yaptırım gücünü kullanmak her ne kadar çözüm olarak görünse de aynı zamanda kalıcı bir çözüm için yiyecek içecek alanında eğitim veren kurumlar tarafından farkındalık eğitimlerinin verilmesi gelecek neslin işletmecileri ve işletme çalışanlarının bilinçlendirilmesi bakımından önem taşımaktadır.

Restoran mutfaklarındaki gıda atıklarının azaltılması ve değerlendirilmesi kapsamında incelenen yeşil nesil restorancılık programını mutfağında uygulayan mutfak yöneticisi Orhan Acay ile gerçekleştirilen görüşme analizinin sonucunda da yeşil nesil restorancılık programının gıda atıklarının azaltılması ve değerlendirilmesi açısından faydalı olduğu ortaya konulmuştur.

Restoran müşterilerinin çevre duyarlılıklarının artırılması ve restoran seçimlerinde ekolojik dengenin korunmasına önem veren işletmeleri tercih etmeleri konusunda farkındalığın artırılması amacıyla medya organları yoluyla bilinçlendirilebilirler.

Yeşil restoranlara karşı bir niş pazarın bulunduğunu ortaya koyan çalışmalar restoranlarda çevre duyarlılığı oluşmasıyla müşteri potansiyellerinde de artış gözlemleneceği ve rekabet avantajı elde edilebileceği de düşünülmektedir.

La Mancha Restoran alan yazında sürdürülebilirlik başlığı altında incelenen yeşil restoran özellikleri çerçevesinde ele alınmıştır. Yapılan değerlendirmeler sonucunda La Mancha Restoran’ın sürdürülebilirlik duyarlılığı olan bir yapıya sahip olması, restoranda gerçekleştirilen uygulamalar ve üretilen çözüm yollarıyla Lorenzini’nin tanımını yaptığı yeşil restoran anlayışını gerçekleştirdiği ve hatta daha duyarlı uygulamaları gerçekleştirdiği gözlemlenmiştir.

Dünyada uygulanan yeşil restoran programlarıyla ve alan yazında yer alan bilgilere paralellik gösteren yeşil nesil restorancılık programı ülkemizde öncülük eden sürdürülebilir restoran farkındalığı oluşturmasını sağladığı görülmüştür. Diğer taraftan Yeşil restoran programları her yıl senenin yeşil restoranını seçerek programı uygulayan restoranlar arasında tatlı rekabetler oluşturması sürdürülebilirliğin her yıl geliştiğinin göstergesidir.

Kaynakça

- Aydın, B., Erdoğan, B.Z. (2016). Restoranların Kurumsal Sosyal Sorumluluk Faaliyetlerinin Müşteri Bağlılığına Etkisi, *Turizm Akademik Dergisi*, 1(3), 11-27.
- Dölekoğlu, C. Ö., Gün, S. ve Giray, F. H. (2014). Yoksulluk ve Gıda İsrafi Sarmalı, *Tarım Ekonomisi Kongresi Bildiri Kitabı*, 172-191.
- Green Restaurant Association. (2017). About Us, Erişim: <http://www.dinegreen.com/about> (29.12.2017).
- Hatipoğlu, A., Zengin, B., Batman, O., ve Şengül, S. (2013). Yöresel yemeklerin, kırsal turizm işletmeleri mönülerinde kullanım düzeyleri: Gelveri Örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 1(3), 6-11.
- Kaşlı, M., Cankül, D., Köz, E.N. ve Ekici, A. (2015). Gastronomik Miras Ve Sürdürülebilirlik: Eskişehir Örneği, *Eko-Gastronomi Dergisi*, 2(2148-404X), 27-46.
- Kurnaz, A., Özdoğan O.N. (2017). İstanbul'da Yer Alan Yeşil Restoran İşletmeleri Hizmet Kalitesinin Grserv Modeli İle Değerlendirilmesi. *İşletme Fakültesi Dergisi*, 1, 75-99. doi: 10.24889/ifede.286740
- La Mancha Restaurant. (2018). Anasayfa, Erişim: <http://lamancha.com.tr/> (03.01.2018).
- La Mancha Restoran Kurucu Ortağı ile yapılan görüşme kayıtları, 09/01/2018
- La Mancha Restoran Mutfak Yöneticisi ile yapılan görüşme kayıtları, 24/12/2017
- Sustainable Restaurant Association. (2018). About, Erişim: <http://www.thesra.org/jobs> (02.01.2018).

Sünnetçioğlu, S., Yılmaz, B.S. (2015). İzmir'deki Restoran Yöneticilerinin Sürdürülebilir Restoran İşletmeciliği Üzerine Yaklaşımlarının Değerlendirilmesi, *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1(5), 94-114.

Yeşil Nesil Restoran Programı. (2018). YNR Nedir, Erişim: <http://yesilnesilrestoran.org/program-hakkinda.php> (03.01.2018).

Yurtseven, H.R., Yıldırım, H.M. (2014). Historan: Orient Express Restoran Örneği, *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1(2148-404X), 163-170.

Extended Abstract in English

The disposal of more food than the amount of food consumed in restaurants causes the waste of food resources to be used and the natural environment to be destroyed. This situation, leads to create sustainable restaurant awareness by bringing the individuals which are aware of the conservation of biodiversity and handing down a more livable world to the future generations together. Sustainable restaurants awareness is formed by civil society organizations in many countries. Green generation restorative program contributes to establish awareness with the certification of enterprises in Turkey.

With this planned study, La Mancha Restaurant, which is entitled to be the Green Generation Restaurant, has been examined by the green generation restaurant management certification program. The Case Study was used in quantitative research design. In this context, firstly the concepts of green restaurant and green generation restaurant were explained and literature is searched about this restaurant's properties. The data in the content of the research were obtained by interview and observation technique which is the most commonly used in the qualitative research design. By using the inductive approach of the qualitative research design as the main approach in the research, it was ensured to complete the whole based on the results obtained by examining the parts. The data were collected by qualitative research method as it was aimed to determine the opinions and practices of restaurant manager and kitchen manager in the research.

As a result of the literature review, the questions that can be asked in face-to-face interviews were determined and face-to-face interviews were conducted

with the owner and manager of the restaurant La Mancha, Aslı Pasinli, who has the green generation restaurant certificate on 15-16 / 01/2018 and with the manager of the kitchen, Orhan Acay. A semi-structured interview form which has 11 questions was used in the study.

While Aslı Pasinli explains the story of the Green Generation Restaurant Movement, she stated that there was a lot of waste of food in the area and that they came together to prevent this. What was the biggest obstacle while you are implementing the green-generation restaurant certification program? asked to Aslı Pasinli. And she answered the question by expressing the difficulties of changing human habits and cost.

“What are your future sustainability plans for the Green Generation Restaurant Program?” is asked to Aslı Pasinli. She answered:” The program did not spread too much because of lack of sensitivity.” And she made clear that the program could develop with the state's punishment and incentive system and the state was interested in this issue. “What kind of researches do you think for spreading sustainable restaurant awareness to different provinces?” is asked to her. She replied: “This program could be spread by regulation and in case of sanctions by the state.”

Orhan Acay, talking about the green generation restaurant practices in La Mancha Restaurant, said that they used water instead of bottled water, changed the urinals with waterless urinals, collected food waste in garbage cans, made them recycle with municipalities, cut wine bottles and transform them to water glasses and starter plates. He stated that they do not use wet

wipes in the restaurant, that main dishes are given without garnish, and that the garnish is then chosen according to preference.

While talking about the problems encountered after the implementation of the green generation restaurant program, the kitchen manager Orhan Acay mentioned that they received reactions in the first period and the alternative solutions they produced against these reactions. The cost reduction provided by the green generation restaurant program is explained by giving examples from Orhan Acay applications. Because of the implementation of the program, the changes in the customer base have been stated by Orhan Acay, the kitchen manager of La Mancha: He stated that they encountered positive and negative changes, but they were waiting all the results.

Because of the interview analysis performed with the kitchen manager Orhan Acay, who applied the green generation restaurant program in the kitchen in the scope of reducing and evaluating the food waste in the restaurant kitchens, the green generation restaurant program is useful because it reduces the waste of food.

It has been learned that the sustainability of the program will be ensured by applying for government support to promote the awareness of sustainable restaurants. To prevent the lack of interest shown to the program by the government's sanction is shown like a solution but institutions that provide food and beverage training for a lasting solution need to raise awareness of the next-generation enterprises and business people.