



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 7, Issue 1, 2023, 211-223

Zincir Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sürdürülebilirlik Uygulamaları

Ecem AKAY, İlkay YILMAZ

ZİNCİR YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK UYGULAMALARI

Evaluation of Sustainability Practices at Chain Food Beverage Businesses

ⁱ Ecem AKAY



ⁱⁱ İlkay YILMAZ



Journal of Gastronomy and
Travel Research



GASTROIA

ÖZET

Artan nüfus, küresel ısınma ve iklim değişikliği, ekolojik dengedeki bozukluk ve diğer çeşitli parametrelerin çevreye olan etkileri bilim insanlarının araştırmaları ile ortaya konmuştur. Yiyecek içecek işletmeleri ile bu konuda birçok çalışma yapılmış olsa da zincir yiyecek içecek işletmelerinin sürdürülebilirlik kapsamında algıları, tutumları ve uygulamaları konusunda bir eksiklik olduğu gözlemlenmiştir. Zincir yiyecek işletmeleri tek merkez üzerinden yönetildiğinden sözü edilen prosedürleri uygulamaları, denetlemeleri ve iyileştirmeleri daha yoğun çalışmayı gerektirmektedir. Bu çalışmanın amacı zincir yiyecek içecek işletmelerinde sürdürülebilirlik uygulamalarını ortaya koymaktır. Çalışmanın örneklemini İstanbul merkezine bağlı zincir yiyecek içecek işletmelerinde görev yapan üst düzey yöneticiler oluşturmaktadır. Bu bağlamda toplamda 10 kişilik bir yönetim ekibi ile yarı yapılandırılmış görüşmeler yapılmıştır. Yapılan nitel çalışmada mutfak yönetim ekibi ile 8 soruluk bir görüşme sağlanmıştır. Elde edilen verilerin analizi ile yöneticilerin sürdürülebilir uygulamalara karşı olumlu tutumlarda olduğu lakin henüz ilgili sektörün konuya dair bilgilerinin yetersiz olduğu anlaşılmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Sürdürülebilir restoran, Sürdürülebilirlik uygulamaları, Zincir Yiyecek İçecek İşletmeleri.

ABSTRACT

The effects of increasing population, global warming and climate change, disturbance in ecological balance and various other parameters on the environment have been revealed by the researches of scientists. Although many studies have been conducted with food and beverage businesses on this subject, it has been observed that there is a lack of perceptions, attitudes and practices of chain food and beverage businesses within the scope of sustainability. Since chain food businesses are managed from a single center, it requires more intensive work to implement, control and improve the mentioned procedures. The aim of this study is to reveal sustainability practices in chain food and beverage businesses. The sample of the study consists of senior managers working in chain food and beverage businesses affiliated to the center of Istanbul. In this context, semi-structured interviews were conducted with a management team of 10 people in total. In the qualitative study, an interview with 8 questions was provided with the kitchen management team. With the analysis of the data obtained in the study, it is understood that the managers have positive attitudes toward sustainable practices, but the relevant sector's information on the subject is insufficient yet.

Keywords: Sustainable restaurant, Sustainability practices, Chain Food and Beverage Businesses

Received 19.05.2022

Accepted 18.12.2022



ⁱ ekay@dogus.edu.tr

ⁱⁱ ilkayyilmaz@baskent.edu.tr



10.32958/gastoria.1118672



Zincir Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sürdürülebilirlik Uygulamaları

Ecem AKAY, İlkay YILMAZ

GİRİŞ

Gezegimizdeki yaşamın devamlılığını sürdürebilmesi için gereksinim duyduğu; gıda, su, hava, azot ve magnezyum gibi maddelerin ekosistemdeki döngüsünün bozulmaması önem arz etmektedir. Zira dünyadaki yaşam hareketliliğinin sürdürülebilirliği insan yaşamının da sürdürülmesi anlamını taşımaktadır. Ekosistemi oluşturan döngüdeki herhangi bir parametrenin maruz kaldığı olumsuzluk hali insan yaşamı için risk oluşturmaktadır. Fakat küreselleşmenin etkisi ile birlikte yaşam döngüsündeki değişim, nüfusun artışı ve beslenmedeki değişimler kaynak tüketiminde eşitsizliği doğurmakta ve gıda israfı kavramını ortaya çıkarmaktadır. Söz konusu kavram; üretim aşamasında uygulanan yanlış adımların sonucunda ham maddenin veya ürünün değerlendirilememesidir. Gıda israfı ile birlikte insanlığın gıda ihtiyacını karşılamaya olan güvencesi zedelenmekte, insan tüketimi için kullanılabilir suyun ve fosil yakıtların fazla tüketimi sera gazı emisyonu oluşmaktadır. Sera gazının oluşumu iklim değişikliğini tetiklemektedir. Artan gıda israfı ise; ekosistemde, ekonomide ve etik konusunda problemleri de doğurmaktadır. Bundandır ki konuya dair ciddi önlemlerin alınması ve uygulanması, söz konusu önlemlerin ilgili kurumlarca denetlenmesi çalışmaları başlatılmaktadır. Nitekim öngörüler; önlemlerin uygulanmaması halinde dünya genelinde her yıl gıda israfının yüzde on artacağı yönündedir (Kaya, 2022).

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) öncülüğünde hazırlanan Dünya Gıda Güvenliği ve Beslenme Raporu'na 2020 de küresel anlamda 2 milyar 300 milyondan fazla insanın günlük hayatını sürdürebilecek asgari besin miktarını karşılayamadığı, yaklaşık 928 milyon kişinin şiddetli gıda güvensizliği yaşadığı, ortalama 768 milyon kişinin ise açlıkla yüzleştiği tahmin edilmektedir (Ezeroğlu, 2021). Yine Birleşmiş Milletler'in, sürdürülebilirlik üzerine çalışmalar yapan Wrap isimli sivil toplum kuruluşu ile ortaya koyduğu çalışmaya göre, küresel anlamda *israf edilen gıdanın toplamı 40 tonluk, 23 milyon kamyon dolusu yiyeceğe tekabül etmektedir*. 2021 Birleşmiş Milletler Gıda İsrafı Endeksi Raporunca ülkemiz her yıl kişi başı 93 kilogram gıdayı israf etmektedir (BBC, 2021). Çalışmaya göre çöpe giden gıdaların yüzde 17'lik kısmını global anlamda perakende satış noktaları, bireylerin evlerindeki israfı ve restoran işletmeleri karşılamaktadır.

Sürdürülebilir gıda hareketinin olabilmesi için mevcut nüfus ve gelecekteki nesillerin ihtiyaçlarının karşılanmasının yanı sıra toplum sağlığını ve sosyo – ekonomik eşitliği sağlamak esastır. Sürdürülebilir gıda hareketi, gelecek nesillerin güvenli gıdayı sağlayabilecek sosyo – ekonomik ve çevresel faktörlerden imtiyaz verilmeyecek şekilde toplum için güvenli gıdayı ve beslenmeyi destekleyen bir oluşumdur. Nesillerin güvenli gıdaya ulaşımı, tüketimi ve istikrarın sağlanabilmesi asıl hedeftir (Güneş ve Karakaş, 2022).

Bilhassa son yüzyılda gerçekleşen küresel ısınma, iklim ve ekolojik dengedeki değişime sebebiyet vermesi, biyo-çeşitlilikte meydana gelen bozulma gibi çeşitli parametreler dünyadaki kaynakların risk altında olduğunu ortaya koymuştur. Söz konusu yozlaşma karşısında insanlığın çeşitli önlemler alması gerektiği de yine uzmanlarca belirtilmiştir. Bu bağlamda küresel ölçekte yapılan birçok zirve ile ekolojik yaşamın önemine vurgu yapılmıştır. 1987 Brundtland Raporu ile de sürdürülebilirlik konusu ve sürdürülebilir kalkınma kavramları meydana gelmiştir. Söz konusu raporda sürdürülebilir kalkınma “*gelecek nesillerin ihtiyaçlarını karşılama yeteneğine zarar verilmeden bugünün nesillerinin ihtiyaçlarının karşılanmasını sağlamak*” şeklinde tanımlanmıştır (Sünnetçioğlu, 2013).

Son zamanlarda, kişilerin doğaya yaklaşımındaki artan biliş düzeyi ile paralel olarak yiyecek içecek işletmelerinin sürdürülebilirlik uygulamaları alan yazında yerini almaya başlamış olup; 2011 yılına ait bir çalışmada misafirlerin taleplerini karşılamak üzere işletmelerin ekstra maliyet ödemediği doğaya etkilerini azaltabilecekleri çeşitli yöntemlerden söz edilmiştir. Bu yöntemler; doğaya karşı sorumlu olduklarını düşünen yerel tedarikçilerden ham madde temini etmek, işletmedeki atıkların kontrol altına alınmasını sağlamak, iç ve dış paydaşlarını seçerken doğaya karşı sorumluluk bilinci



Zincir Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sürdürülebilirlik Uygulamaları

Ecem AKAY, İlkay YILMAZ

gelişmiş insanlarla çalışmak, geri dönüştürülebilir ürün kullanmak ve bunları devam ettirebilmek için çalışanlarını eğitimle desteklemek olarak belirlenmiştir (Apak ve Gürbüz, 2022).

Sürdürülebilirlik kavramı için çeşitli iş kolları kendilerine göre tanımlar yapabilmektedir. Kavram, güncel ihtiyaçlarımızı karşılamayı amaçlamışken gelecek neslin ihtiyaçlarını karşılamayı da kapsamaktadır (Çukurova Kalkınma Ajansı, 2020). Sürdürülebilirlik kavramı; ekonomik olarak ele alındığında, yaşamsal standartları belirli niteliklerle desteklemek gerektiğini karşılarken, ekolojik olarak ele alındığında doğal yaşam alanının korunmasını içinde barındırmaktadır. Söz konusu kavramı yiyecek içecek işletmeleri ele aldığı anda ise gıda atığının minimum düzeye indirilmesini, enerji ve su tasarrufunun kontrol altına alınması gerektiğini ele alır. Bunu desteklemek adına kullanılan ürünlerin geri dönüştürülebilir olması, menülerde kullanılan gıda ürünlerine ait karbon ayak izinin minimum olması, söz konusu menüye ait ürünlerin mevsiminde, yerel üreticiden tedarik edilmesi gerektiğini göz önüne sermektedir. Yiyecek içecek işletmelerinde kavramsal olarak ele alınan sürdürülebilirlik salt potansiyel kaynakları korumak değildir. Ham maddenin tedarik aşamasından başlayarak, üretim, depolama ve sevkiyat gibi proseslerin belirli prosedürler ile ilerlemesini de kapsamaktadır.

Son yıllarda kişilerin gıda tüketimlerini etkileyen faktörlerin başında markaların sürdürülebilirlik için uyguladığı stratejiler gelmektedir. Tüketiciler markaların fiyat politikaları veya lokasyonel kolaylığından ziyade doğa dostu üretim politikalarını göz önünde bulundurmakta, mevcut pazardaki rekabeti de buna göre şekillendirmektedir (Taş ve Olum, 2020). Türkiye sürdürülebilirlik gelişmiş raporu şekil 1’de gösterilmektedir.



Şekil 1: Türkiye Sürdürülebilirlik Gelişmiş Raporu

Kaynak: Sustainable Development Report, 2022.

ZİNCİR YIYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK

Küresel ısınma, çeşitli nedenlerden ortaya çıkan göç problemleri, her geçen gün artan nüfus, gıdaların adil dağılmaması ve temiz olmaması, dengesiz beslenme, obezite gibi çeşitli olgular özellikle günümüzde sürdürülebilir yaşam ve üretim modellerinin benimsenmesini zorunlu kılmıştır (Taş ve Olum, 2020).

Küresel anlamda çeşitli sebeplerden dolayı meydana gelen gıda atık oranı hayli yüksek olup dünya genelinde yaklaşık %14’ü hasat aşamasında ve perakende süreci aşamasında israf edilmektedir. Nitekim ürünün tüketim aşamasında da önemli bir miktarı da israf edilmektedir. Gıdaların israf edilmesi yahut herhangi bir sebepten kayba uğraması, ilgili ürünün üretiminde sarf

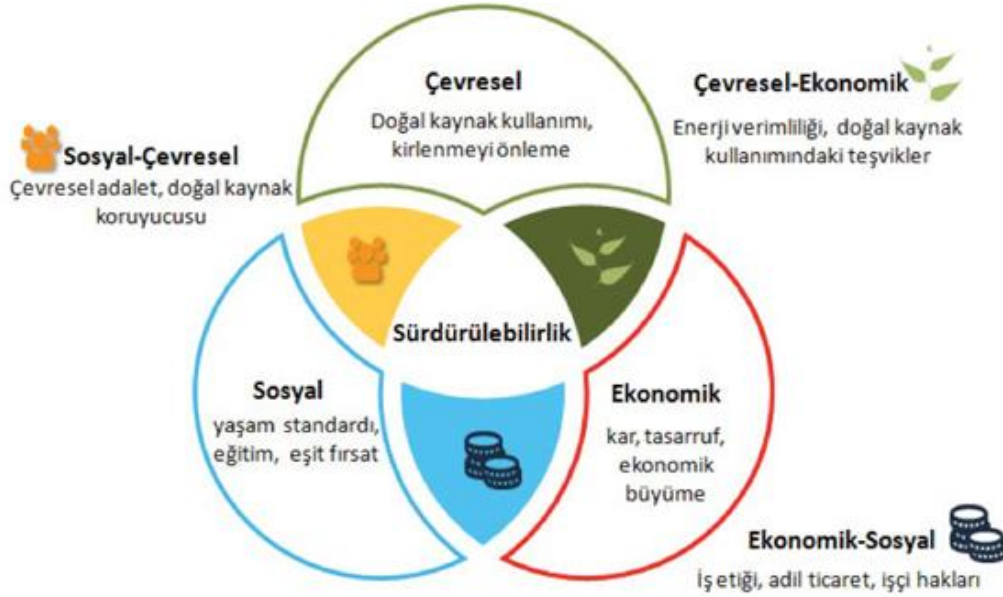


Zincir Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sürdürülebilirlik Uygulamaları

Ecem AKAY, İlkay YILMAZ

edilen maddi ve manevi kaynakları, toprak ve dahi suyun israf edilmesi anlamını taşımaktadır. Bundandır ki gıda israfı salt doğada bir kirliliğe sebebiyet vermemekte, ayrıca açlık ve tabi kaynakların tüketimi problemlerini de ortaya çıkarmaktadır (Kaya, 2022).

Bu bağlamda çeşitli sektörlerde olduğu gibi yiyecek içecek sektöründe de yeni kavramlar türemiştir. Söz konusu kavramlardan birisi sürdürülebilir restoran kavramıdır. Sürdürülebilir restoran kavramı; misafir, çalışan ve toplumun sosyal etkilerini değerlendirmeye tabi tutan, ürünlerini yerel üreticilerden tedarik ederek hem yerel ekonomiye destek olan hem de karbon ayak izini azaltmayı hedefleyen bir anlayıştır. Menülerinde ürün seçimlerinde mevsiminde üretimin peşine düşen, sağlıklı ve organik ürünleri benimseyen, etik ve adil ticaret anlayışını benimseyen anlayıştır. Ürünün hazırlığından servisine kadar ki geçen süreçte çevresel atığın minimum düzeyde olmasını sağlayan, su, yağ, elektrik atığı gibi çeşitli prosesler de yönetimi düşünen ve bunlar için gerekli önlemleri prosedürler ve ekipmanlar ile ortaya koymaktır. Bahsi edilen sürecin her aşamasında kendini tekrara düşmekten ziyade kendini yenilemeyi misyon edinmektir (Metro, 2022).



Şekil 2: İşletmeler için sürdürülebilirlik

Kaynak: Eskişehir Ticaret Odası, 2022

Emek yoğun bir sektör olan yiyecek içecek hizmetlerinde restoranlar; ağır sanayi kollarındaki gibi ekosistemi geniş çapta kirletmese de değişen yaşam koşullarından kaynaklı olarak, hızlı büyüyen bir sektördür. Söz konusu büyümenin çeşitli lokasyonlarda yayılması ise sürdürülebilirlik uygulamalarını gelecek nesiller için önemli hale getirmektedir. Sürdürülebilirlik adına uygulanan stratejiler söz konusu işletmeleri pazarda rakiplerinden farklı kılarak, marka algısını da yönetebilmektedir. Sürdürülebilirlik uygulamalarının her geçen gün önem kazanacağını fark eden restoranlar derneği 2009 yılında İngiltere de kurulmuş olup; küresel anlamda sürdürülebilir restoranlar ve catering hizmetleri yönetimine evrilmiştir. Söz konusu dernek; gıda sektöründeki sürdürülebilirlik konusunu "faaliyetleri sosyal ve çevresel etkilerini yöneten restoranlar" şeklinde aktarmıştır. Dernek, ham maddenin temin aşamasında; doğa dostu ve ekosistemi önemseyen



Zincir Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sürdürülebilirlik Uygulamaları

Ecem AKAY, İlkay YILMAZ

tedarikçileri destekleme, mevsiminde ve yerel ürün tercih edilmesini, sürdürülebilir et, süt ve balık ürünlerini tedarik etme, adil bir ticaretin uygulanmasını sağlama, sağlıklı beslenmeyi teşvik etme, su tasarrufunu etkin hale getirme çabaları göstermektedir (Apak ve Gürbüz, 2022). İşletmeler için sürdürülebilirlik şekil 2’de verilmektedir.

Mutfakta hazırlanan ürünün; hazırlık, pişirme ve servis etme aşamasında çeşitli atıklar meydana gelmektedir. Örneğin; hazırlık aşamasında gıdayı soyma, doğrama ve porsiyonlama, pişirme işleminde çeşitli atıklar meydana gelmektedir. Servis etme aşamasında ürünün bir miktarının herhangi bir sebepten ötürü yenilemeyecek duruma gelmesi, estetik kaygılardan dolayı tüketime sunulamıyor olması gibi sebepler israfa neden olabilmektedir. Bu bağlamda yiyecek içecek hizmeti sunan işletmelerde alınan kaynak kullanımı önlemleri çeşitli prosedürler ile desteklenerek ve uygulamasında ise personeller ve misafirlerle toplumda bir köprü kurarak daha geçiş sürdürülebilirlik uygulamaları ile ekosisteme katkı sağlayabilir (Kaya, 2022).

MATERYAL VE YÖNTEM

Çalışmada kullanılması planlanan görüşme sorularının tespit edilmesi için literatür araştırmasından sonra, yarı yapılandırılmış görüşme soruları uzman görüşüne sunulmuş revize edilmiştir.

Evren ve Örneklem

Bu çalışma, zincir yiyecek içecek işletmelerindeki sürdürülebilirlik uygulamalarını literatüre kazandırmayı hedeflemektedir.

Araştırmada verilerin elde edilebilmesi için nitel araştırma yöntemlerinden faydalanılmıştır. Araştırma betimsel araştırma modeline uygun olarak gerçekleştirilmiştir. Olay ve olguların detaylarıyla ele alındığı keşifsel ve betimsel araştırmalarda nitel araştırma yöntemi sıkça kullanılmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2013).

Bu araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Başkent Üniversitesi E-62310886-605.99-121713 sayı numarası ile alınmıştır.

Bu araştırmanın evrenini zincir yiyecek içecek işletmeleri oluşturmaktadır. Araştırmanın örneklemini İstanbul’daki zincir yiyecek içecek işletmeleri oluşturmaktadır. Araştırma kapsamında çeşitli zincir yiyecek işletmelerinin çeşitli yöneticileri ile 8 soruluk yarı yapılandırılmış görüşme yapılmıştır.

Görüşme tekniğinde kişilerin deneyimleri sonucunda var olan algı, his ve değerler keşfedilmekte olup; ilgili konuyu anlamlandırmak için sıklıkla tercih edilen bir yöntemdir. Söz konusu yöntemin kullanılmasındaki temel esas; ilgili konuya karşı derin analiz yapabilme isteğidir. Nitel araştırma tekniklerinde sorulan sorularda kişilerin öznel cevaplar vermesi önem teşkil etmektedir (Karahan vd., 2022).

Verilerin Toplaması

Araştırmada veri toplamak için yarı yapılandırılmış görüşme yöntemi kullanılmıştır. Görüşme yapılan bireyin bilgilerini, duygularını ve görüşlerini ortaya çıkarmayı sağlayan bir veri toplama yöntemidir (Bal, 2014). Soru formlarının oluşturulmasında öncelikle literatürdeki araştırmaların ortaya koyduğu kategoriler dikkate alınmıştır. 10 uzman ile ön değerlendirme uygulaması gerçekleştirilerek forma son hali verilmiştir. Mülakatlar gerçekleştirilirken, katılımcıların izinleri doğrultusunda görüşmeler ses kaydı ile kayıt altına alınmıştır. Yapılan mülakatlar 30 dakika ile 60 dakika arası sürmüştür ve ortalama mülakat süresi 45 dakika olmuştur, ardından yazıya dökülüp raporlanarak incelenmiştir. Çalışma 2022 Mart- 2022 Mayıs ayları arasında gerçekleştirilmiştir.

Verilerin Analizi

Elde edilen verilerden oluşan kategorileri ve temalara göre sınıflandırarak içerik kapsamlı şekilde ifade edilmektedir. Araştırma verilerinde araştırma problemi bağlamında ortaya çıkan ilişkiler ve bağlantılar incelenerek çalışmanın veri analizi tamamlanmıştır. Son olarak elde edilen



Zincir Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sürdürülebilirlik Uygulamaları

Ecem AKAY, İlkay YILMAZ

veriler bütüncül bir içerik halinde araştırma amacına uygun olarak ortaya konulup yorumlanarak sonuçlarıyla ifade edilmiştir (Baltacı, 2019).

Geçerlilik ve Güvenirlik

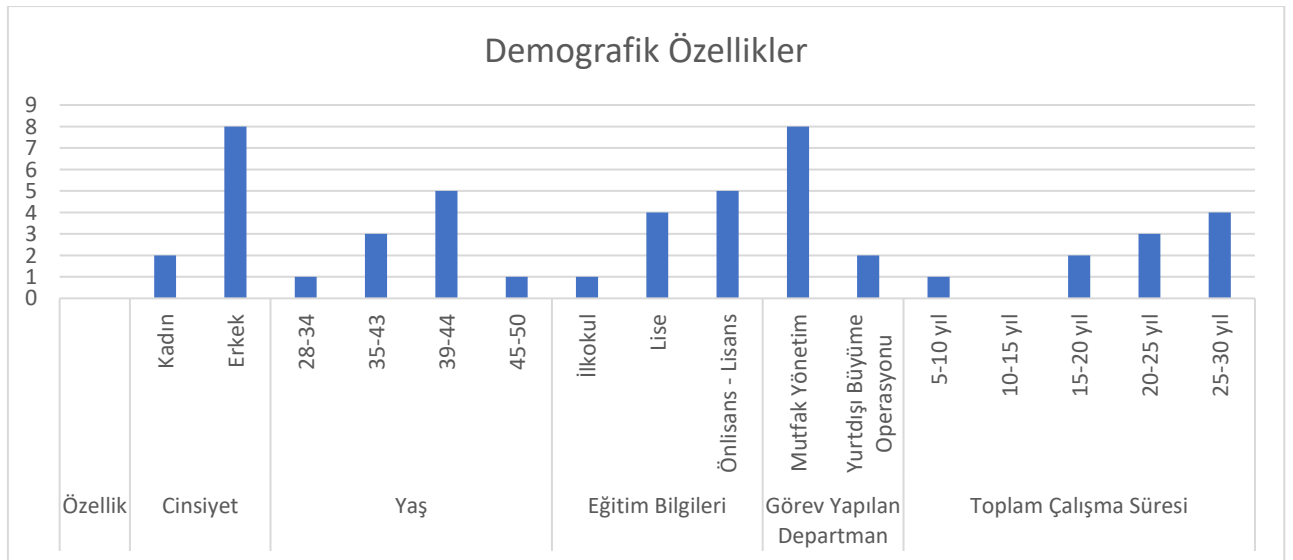
Nitel araştırmalarda güvenilirliğin sağlanmasındaki temel ölçütler arasında araştırmanın, kiminle, kaç kişiyle, kaç soruyla, ne zaman ve nerede gerçekleştirildiği gelmektedir. Elde edilen verilerin güvenilirliğini sağlamadaki temel etken araştırmacının bizzat kendisi veri toplama aşamasına dahil olmuş ve araştırma için gerekli notları kayıt altına almıştır (Kozak, 2014). Nitel araştırmada geçerliliğin sağlanması araştırmacının ilgilendiği konuyu olabildiğince tarafsız gözlemlemesiyle mümkündür (Arıkan, 2012). Çalışmanın dış geçerliliğini sağlamak için katılımcı görüşlerininin tamamı doğrudan aktarım yöntemi ile sunulmuştur. Verilerin analizi için araştırmacı tarafından belirlenen ana tema ve alt temalar bir uzman tarafından belirlenen ana tema ve alt temalarla kıyaslanmış ardından üzerinde uzlaşa sağlamayan kısımlar çıkarıldıktan sonra görüş birliği oluşturan alt temalara bulgular bölümünde verilmiştir (Yıldırım ve Şimşek, 2013).

Araştırmanın sınırlılıkları

Araştırma soruları ve dolayısı ile sonuçları görüşme formunda yer alan sorular ile sınırlıdır.

BULGULAR

Çalışmanın amacı kapsamında yapılan görüşme neticesinde katılımcıların genel olarak standartlara uymanın ve korumanın öneminden bahsedilmiştir. Söz konusu standartların marka algısı konusunda öneme sahip olduğu belirtilmiştir. Sürdürülebilirlik kapsamında atık yönetim prosedürleri uygulandığı, geri dönüşüme uygun ürünlerin kullanıldığı, yenilebilir gıda atıklarının çeşitli barınaklara veya sokak hayvanlarına verildiğinden söz edilmiştir. Söz konusu markanın sosyal sorumluluk projesi kapsamında “Toprağın Kadınları” Projesi bağlamında özellikle yerel ve kadın üreticiyi desteklediklerinden bahsedilmiş olup, menülerindeki ürünlerin yerel üreticilerden tedarik edilmesinin öneminden bahsedilmiştir.



Şekil 3: Çalışmaya katılanların demografik özellikler

Zincir yiyecek içecek işletmelerinde sürdürülebilirlik uygulamaları çalışması kapsamında ilgili markanın çeşitli yöneticileri ile 8 soruluk yarı yapılandırılmış görüşme yapılmıştır. Tablo 1'e göre çalışmaya 10 kişi katılmış olup katılımcılardan ikisi kadın, sekizi de erkektir. Katılımcıların yaş



Zincir Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sürdürülebilirlik Uygulamaları

Ecem AKAY, İlkay YILMAZ

aralığı 28 ile 50 arasında farklılık göstermektedir. Katılımcılardan bir tanesi ilköğretim mezunu iken, dört tanesi lise ve beş tanesi de önlisans-lisans mezunudur. Katılımcıların departmanları Mutfak Yönetim ve Yurtdışı Büyüme Operasyonu olarak adlandırılmıştır. Katılımcıların söz konusu markada toplam çalışma süreleri de buldukları konum ve departman üzerinden çeşitlilik göstermektedir (Şekil 3).

Tablo 2: Zincir yiyecek içecek işletmelerinde sürdürülebilirlik uygulamaları hakkındaki bulgular

"Zincir yiyecek içecek işletmelerinde sürdürülebilirlik uygulamaları nelerdir?" kategorisine ilişkin bulgular	
	Frekans
Atık yağlar ayrıştırılıyor ve belediyenin belirlediği firmalara teslim ediliyor.	3
İşletmelerde ortaya çıkan çöpler ayrıştırılıyor.	3
Menülerde kullanılan ürünler mevsiminde ki ürünlerden tedarik ediliyor.	5
Yerel ürünlerin kullanımı	4
Enerji tasarrufu uygulamaları ve geri dönüşüme yönelik prosedürlerin kullanımı	4
Sürdürülebilirlik kapsamında oluşturulan standartların denetimi	3

Katılımcıların “Zincir yiyecek içecek işletmelerinde sürdürülebilirlik uygulamaları nelerdir?” sorusuna verdikleri yanıt tablo 2 de gösterilmiştir. 5 katılımcı “*menülerde kullanılan ürünler mevsimindeki ürünlerden tedarik ediliyor*” cevabını vermiştir. Akabinde 4 katılımcı da “*yerel ürünlerin kullanımı*” konusuna dikkat çekmiştir. Gıdaların yerel üreticilerden mevsiminde temin edilmesi, söz konusu ürünlerin uzun vadede sezon dışında da üretilme çabalarını önlemiş olacaktır. Sezonu dışında üretilen ürünler için üreticilerin ekstra sağladığı maddi manevi kaynak ve ürünleri satın alan markaların maliyet kaygısı bir yana bir de ürünlere uygulanan hormon takviyesi ve ilaçlar vardır. Ürünlerin mevsiminde, yerel üreticiden tedarik edilmesi, taze ürünlerle servis hizmetinin işletmelere katma değerini arttıracaktır (Bilgin, 2018).

Sürdürülebilirlik kapsamında ilgili marka enerji tasarrufunu yönelik prosedürler uyguladıklarını belirtmiştir. Bu prosedürler enerji tasarrufu yapan ampulleri, sensörlü ışıkları kapsamaktadır. Söz konusu prosedürlerin denetimlerinin olduğundan bahsedilmiştir. Katılımcılar atık yağlar için de çeşitli kuruluşlarla anlaşmalar yaptığından ve belirli periyotlarla atık yağları bu kuruluşlara teslim ettiğinden bahsetmiştir.



Zincir Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sürdürülebilirlik Uygulamaları

Ecem AKAY, İlkay YILMAZ

Tablo 3: Zincir yiyecek içecek işletmelerinde sürdürülebilirlik ilkeleri hakkındaki bulgular

"Zincir yiyecek içecek işletmelerinde sürdürülebilirlik ilkeleri neden uygulanır?" kategorisine ilişkin bulgular

	Frekans
Dünyanın geleceğinden sorumlu olduğumuz için.	4
Gıdanın sürdürülebilir olması ve ekonomik kaygılar	6
Marka bilinirliği için	4

Katılımcılara yöneltilen “Zincir yiyecek içecek işletmelerinde sürdürülebilirlik ilkeleri neden uygulanır?” sorusuna verilen cevaplar tablo 3 de belirtilmiştir. Katılımcıların ortak kanaati gıdaların sürdürülebilir olması ve ekonomik kaygılardır. Mevsiminde tedarik edilen gıda ürünlerinin maliyetleri markanın kar maksimizasyonunu kontrol altında tutabilecek düzeydedir. Yine katılımcılar marka algısı açısından da sürdürülebilirlik uygulamalarının önemli olduğundan bahsetmiştir. İlgili markanın sosyal sorumluluk projelerine verdiği önemden bahsedilmiş olup, dünyanın geleceğinden hepimizin sorumlu olduğuna dikkat çekilmiştir.

Tablo 4: İşletmelerde sürdürülebilirlik uygulama yöntemlerine ilişkin bulgular

"İşletmenizde sürdürülebilirlik için uyguladığınız yöntemler nelerdir" kategorisine ilişkin bulgular

	Frekans
Ürünleri israf olmayacak şekilde porsiyonlamak	3
Mevsiminde, yerel üreticiden tedarik	6
Elektrik tasarrufu	2
Atık Yönetimi Prosedürleri uygulanıyor	5
Plastik malzeme tüketiminin minimum düzeye indirilmesi, geri dönüşümlü malzeme tüketimi	2

Tablo 4'e göre “İşletmenizde sürdürülebilirlik için uyguladığınız yöntemler nelerdir?” sorusuna 6 katılımcının cevabı mevsiminde, yerel üreticiden tedarik cevabı gelmiştir. 5 katılımcı atık yönetimi prosedürlerinden bahsetmiş olup kurum kültürü eğitimlerine dahil ettiklerinden söz etmişlerdir. 3 katılımcı ürünleri israf olmayacak şekilde porsiyonlamak cevabını vermiştir. Buna göre porsiyona ayrılan ana ürün ve garnitürler bir kişinin bir öğün için beslenme diyetinde tüketilebileceği oranda olup, işletmenin de kar maksimizasyonunu kontrol altında tutmayı sağlamaktadır. 2 katılımcı



Zincir Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sürdürülebilirlik Uygulamaları

Ecem AKAY, İlkay YILMAZ

markanın plastik tüketimini minimum düzeye indirmek için geri dönüşümlü malzemeleri tükettiklerinden bahsetmiştir.

Tablo 5: İşletmelerde sürdürülebilir menü sunmaya ilişkin bulgular

"İşletmenizde sürdürülebilir menü sunuyor musunuz" kategorisine ilişkin bulgular

	Frekans
Evet	10
Hayır	-

Tablo 5'e göre katılımcılardan "İşletmenizde sürdürülebilir menü sunuyor musunuz?" sorusuna cevap verilmesi istenmiştir. Katılımcıların tamamı soruya "evet" yanıtını vermiştir. Sürdürülebilir menünün amacı; yerel ürünlerin sevkiyatları esnasında minimum karbon salınımının meydana gelmesi, depolama ve hazırlık esnasında ekstra enerji tüketiminin olmaması, geri dönüşüme uygun olmayan ürünlerle ambalajlanmaya ihtiyaç duyulmaması, sezonunda taze, organik, lezzetli ve sağlıklı olması gibi çeşitli parametrelerdir (Kızıldemir ve Kaderoğlu, 2021).

Yiyecek içecek endüstrisinde araştırmacılar ve şefler tarafından sürdürülebilir menünün kriterleri; "Lokal ve coğrafi işaretli ürünler, organik gıdalar, hayvan refahı garantili et ve yumurta, sağlıklı ve besleyici gıdalar, biyoçeşitliliği destekleyen gıda, bitkisel bazlı protein içeren gıdalar (vegan ürünler), mevsimler gıdalar, etik ticaret, sürdürülebilir balık ürünleri, sıfır atık prensibine uygun üretim, sürdürülebilir palm yağı içerikli gıdalar" olarak da ayrıca başlıklar altında toplanmıştır (Gastronometro, 2022).

Tablo 6: Menü ürün tedarik aşaması hakkındaki bilgilere ilişkin bulgular

"Sürdürülebilirlik kapsamında menü hazırlık sürecinizin ürün tedarik aşaması hakkında bilgi verir misiniz" kategorisine ilişkin bulgular

	Frekans
Çoğunluklu yerel ürün tüketimi yapıyoruz. Bunun için çeşitli firmalarla çalışıyoruz.	10
Bazı şubelerin lokasyonlarına özel yerel ürünlerden tabaklar sunuluyor.	3
Yurtdışı şubelerimiz için ülkemizden yerel üretim tedariki konusunda da yardımcı oluyoruz.	5

Tablo 6'ya göre katılımcılardan dokuzu "Sürdürülebilirlik kapsamında menü hazırlık sürecinizin ürün tedarik aşaması hakkında bilgi verir misiniz?" sorusuna yerel üreticiden ürün tedarik ettiklerini, söz konusu ürünler için de çeşitli markalarla çalıştıklarını belirtmişlerdir. Yine katılımcılardan dördü de yurtdışında bulunan şubeler için (Almanya, Azerbaycan, Kazakistan, Suudi



Zincir Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sürdürülebilirlik Uygulamaları

Ecem AKAY, İlkey YILMAZ

Arabistan, Kıbrıs) hem mevcut ülkenin yerel ürünlerinden tedarik çalışması yaptıklarından hem de ülkemizden ürün ithal ettiklerinden bahsetmişlerdir. Ek olarak; üç katılımcı da zincir işletmenin bir gerekliliği olan çeşitli lokasyonlarda konumlanmayı avantaja çevirdiklerini, bunu da mevcut konumlarındaki ürünleri o bölgeye özel ürünlerle hazırlanan tabaklarla servis ederek yaptıklarından bahsettiler.

Tablo 7: İşletmelerde enerji, su tasarrufu için önlemlere ait bulgular

"İşletmenizde enerji, su tasarrufu için ne gibi önlemler alıyorsunuz?" kategorisine ilişkin bulgular

	Frekans
Ekipmanların elektrik ve gaz kullanımlarını kontrol altına alabilmek için servis zamanları dışında gereksiz tüketim yapmıyoruz.	5
Su tasarrufunu sağlayan makinalar kullanıyoruz.	7
Elektrik tasarrufunu kontrol altına almak için sensörlü lambalar kullanılıyor.	7
Personellere kurum içi tasarruf önlemleri eğitimleri verilerek.	2

Tablo 7'ye göre "İşletmenizde enerji, su tasarrufu için ne gibi önlemler alıyorsunuz?" sorusuna 7 katılımcı elektrik tasarrufunu kontrol altına almak için sensörlü lambalar kullanıldığından bahsetmiş olup yine 7 katılımcı da su tasarrufunu sağlayan makinalar kullandığından bahsetmiştir. 5 katılımcı servis zamanları haricinde doğal gaz ve enerji tüketen ekipmanların gereksiz kullanımlarının kontrol altına alındığından, kurum içi eğitimlerle personellere ilgili konuyu aktardıktan bahsetmişlerdir.

Tablo 8: Menülerde yerel ve sezona ait ürün kullanma kategorisine ilişkin bulgular

"Menülerinizde yerel ürün kullanıyor musunuz? Kullanılan ürünlerin sezonsal olmasına dikkat ediyor musunuz? Söz konusu ürünlerin sürdürülebilirlik uygulamaları için önemi nedir?" kategorisine ilişkin bulgular

	Frekans
Mevsiminde tüketime uygun olan ürünleri tüketiyoruz. Hem üreticilerden tedarik konusunda sorun yaşamamak için hem de ürünün sürdürülebilirliği açısından tüketimini yapıyoruz.	10
Sezon dışı ürünler maliyetleri yükseltebilmektedir.	2



Zincir Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sürdürülebilirlik Uygulamaları

Ecem AKAY, İlkay YILMAZ

Tablo 8'e göre katılımcılardan "Menülerinizde yerel ürün kullanıyor musunuz? Kullanılan ürünlerin sezonsal olmasına dikkat ediyor musunuz? Söz konusu ürünlerin sürdürülebilirlik uygulamaları için önemi nedir?" sorusuna yanıt vermeleri istenmiştir. Katılımcılardan dokuzu ürünlerin mevsiminde tüketimine önem verdiklerini, bu durumun hem tedarikçi konusundan sorun yaşamamak için hem de ürünün sürdürülebilir olması açısından önemli olduğundan bahsetmiştir. İki katılımcı da konunun markaya yansıyan maliyetine dikkat çekmiştir.

Tablo 9: İşletmelerdeki gıda atıkları, yağ atıkları, kâğıt, cam, alüminyum, karton, plastik atıkları değerlendirme ve azaltılmasına ilişkin bulgular

"İşletmenizdeki gıda atıkları, yağ atıkları, kâğıt, cam, alüminyum, karton, plastik atıkları nasıl değerlendiriliyor? Söz konusu atıkların azaltılması için hangi önlemler alınıyor?" kategorisine ilişkin bulgular

	Frekans
Kullanılan tüm ürünler ayrıştırılarak geri dönüşüme gönderiliyor.	10
Geri dönüşümlü ürünler kullanarak	4
Tek kullanımlık ürünlerin kullanımını azalttık. Geri dönüşüme uygun ürünler kullanmaya gayret ediyoruz.	4
Atık yağlar ilgili firmaların yetkilileri tarafından prosedürlerine göre teslim alınıyor.	7
Yenilebilir durumdaki gıda atıkları sokak hayvanlarına veya çeşitli hayvan barınaklarına verilmektedir.	3

"İşletmenizdeki gıda atıkları, yağ atıkları, kağıt, cam, alüminyum, karton, plastik atıkları nasıl değerlendiriliyor? Söz konusu atıkların azaltılması için hangi önlemler alınıyor?" sorusuna katılımcılardan gelen yanıtlar tablo 9 da gösterilmiştir. 8 katılımcı kullanılan tüm ürünlerin (cam, plastik, kağıt, metal) ayrıştırılarak geri dönüşüme gönderildiğinden bahsetmiştir. Söz konusu uygulamanın hem kurum kültürüne ait bir uygulama olduğundan hem de konumlandıkları mevcut lokasyonlardaki bazı alışveriş merkezlerinin taleplerinin de bu doğrultu da olduğundan bahsetmiştir. 7 katılımcı atık yağların ayrı bir alanda depolanmasına ve belirli periyotlarla ilgili firmaların temsilcilerine teslim edilmesine dikkat çekmiştir. 5 katılımcı geri dönüşümlü ürünlerin kullanımından bahsetmiş olup yine 5 katılımcı da tek kullanımlık ürünlerin (tek kullanımlık plastik, baharat vs.) kullanımının minimum düzeye indirildiğinden bahsetmiştir. 3 katılımcı da yenilebilir formda olan gıda atıklarını sokak hayvanlarına veya çeşitli hayvan barınaklarına bağışladıklarından bahsetmiştir. Katılımcılar konuyla ilgili pilot bölge seçtiklerinden bahsetmiştir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Zincir yiyecek içecek işletmelerinden doğabilecek ekolojik sorunlara karşın çözüm olabilecek önermelerin sürdürülebilir gıda hizmetleri, ekonomik ve operasyonel faaliyetlerin sürdürülebilirlik kriterlerine göre icra edilebilmesi söz konusu sorunların minimuma düşürülmesini amaçlamaktadır.



Zincir Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sürdürülebilirlik Uygulamaları

Ecem AKAY, İlkay YILMAZ

Amerika Birleşik Devletleri'nde başlayan ve özellikle son yıllarda çeşitli işletmelerde sosyal bir sorumluluk faaliyeti olarak benimsenen sıfır atık, çevre dostu, ekolojik restoran uygulamaları ülkemizde belirli kriterler doğrultusunda uygulanmaya başlamıştır. Çoğunluğu markaların inisiyatifinde olan söz konusu operasyonel faaliyetler sektör içerisinde de marka algısı yaratmasından kaynaklı yayılmaya başlamıştır.

Zincir yiyecek içecek işletmelerinde sürdürülebilirlik uygulamaları nelerdir kategorisinde verilen yanıtlar; katılımcılar tarafından çöplerin ayrıştırılması, atık yağların ve geri dönüşümlü ürünlerin ayrılması, menülerde kullanılan ürünlerin mevsiminde yerel üreticiden tedarik edilmesi çerçevesinde verilmiş olsa da bazı katılımcılar uyguladıkları prosedürlerin denetimlerinden de bahsetmiş olup bu uygulamaları sürdürülebilir kıldıklarına değinmişlerdir. Katılımcıların sürdürülebilirlik ilkelerini uygulamalarının başlıca nedenlerinin gıda sürdürülebilirliği ve ekonomik kaygılar olmasına ek olarak marka algısı yaratma önermesi de yine dikkat çeken bir nokta olmuştur. Zira ülkemizde sürdürülebilirlik kapsamında herhangi yasal bir zorunluluk olmamasının yanı sıra çeşitli lokasyonlarda hizmet verip geniş halk kitlesine hitap eden bu gibi markaların sürdürülebilirliği benimsemesi farkındalık yaratmak ve dikkat çekmek adına önemli bir etkidir. Sürdürülebilirlik için uygulanan yöntemlerin çeşitlenebilmesi açısından markalarca uygunluğu da göz önünde bulundurularak kurum içi eğitimler düzenlenmeli gerek yönetici pozisyonundaki çalışanlar gerekse de mutfak ve servis personelleri konuya ilişkin daha hassas bakış açısı kazandırılmalıdır. Sürdürülebilir menü uygulamalarının salt mevsiminde ürün tüketmek olmadığı personellere ve yöneticileri ilgililer tarafından aktarılmalı, konuya ilişkin uzmanlar ile kurum içi eğitim planları yapılmalı, menülerde sürdürülebilirliği sağlamak adına çeşitli uygulamaların denenmesi sağlanmalıdır. Yiyecek içecek endüstrisinin büyük çoğunluğunu kapsayan zincir restoranlar olmak üzere sektörün diğer paydaşları konuyla ilgili bütüncül ve bilime dayalı uygulamalar geliştirmelidir. Söz konusu uygulamalar için uzmanlardan destek alınmalıdır. Gıda israfına yönelik önlemlerden biri de fiyat politikasında akla yatkın ve istikrarlı ilerlenmesi sağlanması şeklindedir. Markalar, ar-ge ve ür-ge çalışmalarını yürütürken iklim değişikliği, kuraklık, gıda israfı konularına da değinmeli, küresel gıda krizinde yiyecek içecek sektörü olarak neler yapılabileceği tartışmalıdır. Yine işletmeler, havalandırma, elektrik, su sistemlerini tasarruflu ve verimli kullanmak üzere ar-ge çalışmalarını desteklemelidir. Ülkemizdeki tohum bankaları başta olmak üzere yetkililerce kuraklık krizine dayanıklı tohumların yetiştirilmesi üzerine çalışmalar yapılmalıdır.

KAYNAKÇA

Apak, C. Ö., Gürbüz, A. (2022). Sürdürülebilir Restoran İşletmeciliği Uygulamaları Üzerine Bir İçerik Analizi. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi. 6(1):194-209.

Bal, H. (2014). Sosyolojide Yöntem ve Araştırma Teknikleri. İstanbul: Sentez Yayıncılık.

Baltacı, A. (2019). Nitel Araştırma Süreci: Nitel Bir Araştırma Nasıl Yapılır?. Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 5(2), 368-388.

BBC. (2021). BM Gıda İsrafı Raporu: Türkiye'de Her Yıl 7,7 Milyon Ton Yiyecek Çöpe Atılıyor. <https://www.bbc.com/turkce/haberler-turkiye-56291957>. (Erişim Tarihi: 17.5.2021)

Bilgin S. (2018). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yerel Mutfak Öğelerinin Kullanımı ve Sürdürülebilirlik Açısından İncelenmesi: İzmir Örneği. Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı. Yüksek Lisans Tezi.

Çukurova Kalkınma Ajansı (2020). Adana Gastronomi Stratejisi. <https://www.kalkinmakutuphanesi.gov.tr/assets/upload/dosyalar/adana-gastronomi-stratejisi.pdf>. (Erişim Tarihi: 17.5.2022)

Ezeroğlu, E. (2021). Sürdürülebilirlik ve Gıda Güvenliği: Türkiye ve İT Üye Ülkelerinin Karşılaştırmalı Analizi. https://ikam.org.tr/images/son_ikam_gida_guvenligi_raporu.pdf. (Erişim Tarihi: 17.5.2022).



Zincir Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sürdürülebilirlik Uygulamaları

Ecem AKAY, İlkay YILMAZ

Eskişehir Ticaret Odası.(2022). İşletmeler İçin Sürdürülebilirlik. https://etonet.org.tr/uploads/bolge-sel-sektorel/126-202104/Is_Firsatlari/İşletmeler%20İçin%20Sürdürülebilirlik.pdf. (Erişim Tarihi: 1.11.2022).

Gastronometro. (2021). Sürdürülebilir Bir Menü Nasıl Oluşturulur? chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://cdn.gastronometro.com.tr/files/surdurulebilirlik/Surdurulebilirlik_Katalogu_Ekim_2021.pdf. (Erişim Tarihi: 1.11.2022).

Güneş, E. ve Karakaş, T. (2022). Tarım ve Gıda Sistemlerinde Sürdürülebilirlik Yaklaşımları. *Journal of Academic Value Studies*, 8(3), 304-316. <http://dx.doi.org/10.29228/javs.63757>.

Karahan, S., Uca, S., Güdük, T. (2022). Nitel araştırmalarda görüşme türleri ve görüşme tekniklerinin uygulanma süreci. *Nitel Sosyal Bilimler*, 4(1), 78-101. <https://doi.org/10.47105/nsb.1118399>.

Kaya, E. (2022). Sürdürülebilir Mutfak Uygulamalarına Bir Örnek: Ankara Fine Dining Restoranlarında Gıda Atıkları. Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı. Yüksek Lisans Tezi. Ankara.

Kızıldemir Ö., Kaderoğlu H.G. (2021). Yiyecek İçecek İşletmelerindeki Menü Tasarımlarının Sürdürülebilirlik Kapsamında Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism Intelligence and Smartness* 4(2):296-322.

Kozak, M. (2014). Bilimsel Araştırma: Tasarım, Yazım ve Yayım Teknikleri. Ankara Detay Yayıncılık.

Metro Yayınları. (2022). Dünya’da Sürdürülebilir Restoran Uygulamalarını Oluşturan Girişimler. Sayfa 8.

Milfont, T. L., Duckitt, J., , Wagner, C. (2010). A cross-cultural test of the value–attitude–behavior hierarchy. *Journal of Applied Social Psychology*, 40(11), 2791-2813.

Sünnetçioğlu S. (2013). Sürdürülebilirlik Kapsamında Yiyecek ve İçecek İşletmelerindeki Uygulamalar: İzmir’deki Restoran İşletmelerinin Sürdürülebilir Restoran İşletmeciliği Kavramına Yaklaşımlarının Değerlendirilmesi. Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Turizm İşletmeciliği Programı Yüksek Lisans Tezi. İzmir, Türkiye.

Sustainable Development Report.(2022). Türkiye Sürdürülebilir Gelişmişlik Raporu. <https://dashboards.sdindex.org/profiles/turkey>. (Erişim Tarihi: 1.11.2022)

Taş D. , Olum E. (2020). Yiyecek-İçecek Sektöründe Sürdürülebilirlik ve Yenilikçi Yaklaşımlar. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*. 4(3):3082-3098. DOI: 10.26677/TR1010.2020.527. ISSN:2587-0890.

Yazıcıoğlu İ., Özata E., Yarış A. (2018). Sürdürülebilir Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği: Ankara İlinde Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 6(2):350-368. DOI: 10.21325/jotags.2018.218

Yıldırım, A., Şimşek, H. (2013). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. Ankara: Seçkin.