



Geliş / Received: 14 Nisan 2023 / April 14, 2023 - Kabul / Accepted 13 Haziran 2023 / June 13, 2023
Yayın / Published: 30 Haziran 2023 / June 30, 2023
Makalenin Türü: Type of article (Derleme / Review)

To Cite This Article: Keşkekcı, D., & Gençer, K. (2023). Sürdürülebilirlik Kapsamında Yeşil Restoran Uygulamaları. Journal of Silk Road Tourism Research, 3(1), 17-25



SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KAPSAMINDA YEŞİL RESTORAN UYGULAMALARI

GREEN RESTAURANT APPLICATIONS WITHIN THE SCOPE OF SUSTAINABILITY

Defne KEŞKEKÇİ*

Kansu GENÇER**

Özet

Bu çalışmanın amacı sürdürülebilirlik kapsamında yeşil restoran uygulamalarının literatür taraması yöntemiyle incelenmesidir. Teknolojik gelişmelerin, nüfus artışının ve tüketim alışkanlıklarının hızla değiştiği günümüz dünyasında işletmeler kazançlarını artırmak, rekabet avantajı sağlamak ve tercih edilir bir konuma gelebilmek için iş yapma yöntemlerinde çeşitli değişiklikler yapmak zorunda kalmışlardır. Bu noktadan hareketle yiyecek içecek işletmeleri, tüketicilerin sağlıklı beslenme anlayışına uygun olmasının yanı sıra çevreye duyarlı bir yönetim anlayışı geliştirmiştir. Çevreye duyarlı iş anlayışı, doğal kaynakların korunması, atık yönetimi, su ve gıda atıklarının minimum seviyelere indirilmesi için önlemler alınmasını zorunlu kılmıştır. Sürdürülebilirlik anlayışı etrafında şekillenen yeşil restoran uygulamalarının temelde yerel üretimi desteklemekte, kültürel değerlere saygılı hizmet anlayışını benimsemekte, organik gıda tüketimini artırıcı faaliyetlerde bulunmaktadır. Bu doğrultuda ortaya konulan yeşil restoran uygulamalarının sürdürülebilirlik açısından diğer işletmelere de yol gösterici olması beklenmektedir. Yeşil restoran uygulamalarının belirlenmesi ve bir arada sunulması ile literatüre katkı sağlayarak araştırmacılara bir kaynak niteliğinde olacağı düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Sürdürülebilirlik, Yeşil Restoran, Çevre Dostu Üretim

Abstract

The aim of this study is to examine green restaurant practices within the scope of sustainability with the literature review method. In today's world where technological developments, population growth and consumption habits are changing rapidly, businesses have had to make various changes in their business methods to increase their earnings, gain competitive advantage and become preferable. From this point of view, food and beverage businesses have developed an environmentally conscious management approach as well as being suitable for consumers' healthy eating understanding. Environmentally friendly business approach necessitated taking measures to protect natural resources, waste management, and reduce water and food waste to minimum levels. Green restaurant practices, shaped around the understanding of sustainability, basically support local production, adopt an understanding of service that respects cultural values, and engage in activities to increase organic food consumption. The green restaurant practices put forward in this direction are expected to guide other businesses in terms of sustainability. It is thought that it will be a resource for researchers by contributing to the literature by determining and presenting green restaurant practices together.

Keywords: Sustainability, Green Restaurant, Environmentally Friendly Production

* Yüksek Lisans Öğrencisi, Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, defnekeskekci@gmail.com, ORCID ID: 0000-0001-6344-1338

** Doç. Dr. Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Tavşanlı Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Kütahya, Türkiye. kansugencer@hotmail.com, ORCID ID: 0000-0002-6400-7274

GİRİŞ

Bugünün dünyasında ortaya çıkan aşırı nüfus artışı, sanayileşme ve şehirleşme ile ihtiyaç duyulanan üstünde üretim ve tüketim, doğayı ve doğal kaynakları tehdit eder boyuta ulaşmıştır. Bu durum siyasileri, sivil toplum örgütlerini, çevre bilimcileri önlemler alınması ve çevre koruma bilinci oluşturulması noktasında harekete geçirmiştir. Buna en yakın örnek, 2022 Hükümetler Arası İklim Değişikliği Panelidir anlaşılmaktadır (McKinnon, Browne, Whiteing ve Piecyk, 2015). Bu panelde “İklim Değişikliği 2022: Etkileri, Uyum ve Kırılganlıklar” başlığı altında toplam 67 ülkeden katılan 270 bilim insanı ile hazırlanan rapor oldukça dikkat çekici sonuçlar ortaya koymaktadır. BM Genel Sekreteri António Guterres “Fosil yakıtlar, dünyamız, insanlık ve evet ekonomiler için çıkmaz bir sokaktır. Yenilenebilir kaynaklara hızlı ve iyi yönetilen bir geçiş, enerji güvenliğine, enerjiye evrensel erişime ve dünyamızın ihtiyaç duyduğu yeşil işlere giden tek yoldur” açıklamasında bulunarak yeşil uygulamaların günümüz dünyası ve gelecek nesiller için taşıdığı önemi gündeme getirmiştir. Bir diğer önemli çalışma, 31 Ekim-12 Kasım 2021 tarihinde İskoçya’nın Glasgow şehrinde düzenlenen ve 197 ülkenin katılımıyla gerçekleşen “2021 Bileşmiş Milletler İklim Değişikliği Konferansı” diğer adıyla COP26 olarak bilinen (Dipietro, Gregory ve Jackson, 2013). Düzenlenen her iki panelde de toplumun tüm alanlarda hızlı, kapsamlı ve kararlı bir şekilde değişimlere yönelmesi gerektiği sonucuna varılmıştır. Durum gıda endüstrisi açısından değerlendirildiğinde tarımsal faaliyetlerin sera gazı emisyonunu artırıcı etkisinin yansın restoranlarda yemek hazırlama ve soğutma işlemleri için kullanılan enerji miktarı, gıda ve gıdanın hazırlanacağı ortamların temizliği için kullanılan su miktarı, gıda tedariki için kullanılan yakıt tüketimi, gıda hazırlama esnasında ve sonrasında ortaya çıkan atıklar doğa üzerinde çeşitli etkiler ortaya çıkarabilmektedir (Kurnaz ve Özdoğan, 2017). Bu bağlamda restoranların, oluşabilecek olumsuz etkilerin önüne geçebilmek, değişen dünya standartlarına ayak uydurabilmek, işletme maliyetlerinde düşüş sağlamak, kamuoyunda çevreye duyarlı işletme imajı kazanmak ve tercih edilebilir olmak adına bir takım çevreci uygulamalara yani Yeşil Restoran Uygulamalarına yöneltikleri görülmektedir anlaşılmaktadır (McKinnon, Browne, Whiteing ve Piecyk, 2015). Buna göre yeşil restoran; enerji tasarrufu ve çevreci uygulamalara yönelik tasarlanarak inşa edilmiş yeni veya bu anlayışa uygun yeniden tasarlanmış binalar olarak bilinmektedir (Dipietro, Gregory ve Jackson, 2013). Yeşil restoranlar, üreticiler, tüketiciler ve diğer dağıtım kanalları için çevreye karşı sorumlu bir şekilde hizmet sunmayı ilke edinmiştir (Kurnaz ve Özdoğan, 2017).

18

Bu çalışmanın amacı sürdürülebilirlik kapsamında yeşil restoran uygulamalarının literatür taraması yöntemiyle incelenmesidir. *Literatür taraması yöntemi, araştırma konusu ile ilgili daha önce yayımlanmış olan makaleler, tezler, bildirimler, kitaplar ve raporlar türünde eserlerin incelenerek ilgili çalışmaya katkı sağlayacak bilgilerin derlenmesi amacıyla kullanılan bir araştırma yöntemidir (Bourner, 1996).*

1. SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KAVRAMI

Sürdürülebilirlik kavramının en geniş ve açıklayıcı tanımının Dünya Doğayı Korum Birliği’nin (IUCN) 1982 yılında kabul ettiği Dünya Doğa Şartı Belgesinde yer aldığı anlaşılmaktadır (McKinnon, Browne, Whiteing ve Piecyk, 2015). Buna göre sürdürülebilirlik; ekosistem içerisinde var olan tüm canlıların yararlandığı kara, deniz ve atmosfer kaynaklarının optimum seviyede korunmasına dayalı bir tüketim yönetiminin sağlanmasıdır. Aynı zamanda bu tüketim yönetimine göre, canlı türlerinin bütünlüğünün tehlikeye atılmayacak şekilde korunmasına bağlı olarak ekosistem varlığının kesintisiz bir şekilde işleyebilmesine de özen gösterilmesi gerekmektedir (Chapin, Torn ve Tateno, 1996). Diğer yönden sürdürülebilirlik kavramının, bugünün ihtiyaçları karşılanırken gelecek nesillerin de kendi ihtiyaçlarını karşılayabilme olanağının korunması olarak da ifade edildiği görülmektedir (Opoku ve Boachie, 2020). Sürdürülebilirlik kavramı, sürdürülebilirliğin bir gelişim modeli olarak kabul edildiği Dünya Çevre ve Kalkınma Komisyonu’nun Ortak Geleceğimiz Raporu’na göre yaşamsal öneme sahip doğal kaynakların ve değerlerin savurganlığı önleyecek biçimde akılcı yaklaşımlarla korunması ve desteklenmesini mümkün kılan sürekli ve dengeli bir gelişim modeli olarak da değerlendirilebilmektedir (Li ve Xu, 2019). Sürdürülebilirlik kavramı, ortak Geleceğimiz Raporu ile tüm dünyada kabul edilen ve yaşamın tüm alanlarında uygulanabilen ortak değerler sistemi haline gelmiştir (Güneş, 2004). Sürdürülebilirliğin etkin bir şekilde devam ettirilmesi bütün dünya ülkelerince ekonomik, siyasal ve sosyal açılardan bütüncül bir anlayışın benimsenmesini gerekli kılmaktadır (Collin, 2004). Bununla birlikte sürdürülebilirlik sistemi içerisinde kültürel bütünlüğün, temel ekonomik süreçlerin ve biyolojik çeşitliliklerin korunmasının da amaçlandığı anlaşılmaktadır (Holden vd., 2017). Buna göre temel sürdürülebilirlik konuları; çevresel sürdürülebilirlik, ekonomik sürdürülebilirlik, sosyal sürdürülebilirlik olarak tespit edilmiştir (Li ve Xu, 2019). *Çevresel sürdürülebilirlik*, var olan doğal kaynakların sürekliliğinin sağlanarak gelecek dönemlere ve nesillere ulaştırılması anlamını taşımaktadır (Kaypak, 2011). Doğal kaynakların hızla tahrip olduğu ve sürekliliğinin tehlike altında görüldüğü son 50 yıllık dönemde çevresel sürdürülebilirlik kavramı birtakım kısıtlamalar getirmiştir (Küçük ve Güneş, 2013). Bu

bağlamda başta yenilenebilir ve yenilenemeyen kaynakların uzun vadede kullanımı, çevre, su ve hava kirliliği, atık yönetimi faaliyetleri olmak üzere getirilen kısıtlamalar doğal çevrenin sürekliliğinin korunmasını amaçlamaktadır uyandırmıştır (Stoller ve College, 2009). Çevresel sürdürülebilirlik, kaynak temelini sabit tutulduğu, yenilenebilir kaynak kullanımının bilinçli bir şekilde tüketildiği, yenilenemeyen kaynakların ise sadece ihtiyaç duyulduğu kadar kullanıldığı bir sistem olarak algılandığı görülmektedir (Harris, 2000). *Ekonomik Sürdürülebilirlik*, ekonomik sermayede elde edilen bir artışın doğal denge, ekolojik sistem, sosyal sürdürülebilirlik alanlarında herhangi olumsuz bir etkiye neden olmaksızın ekonomik kaynak ve çıktı verimliliğinin sağlanması olarak tanımlanabilmektedir (Harris, 2000). Ekonomik olarak sürdürülebilir bir sistemin varlığından söz edebilmek için; Mal ve hizmetleri sürdürülebilir olma temelli esaslara dayanarak üretebilmeli, ekonomik anlamda borçlanmalarını yönetimini sağlamalı, tarımsal ve endüstriyel üretimde zarara neden olabilecek her türlü sektörel dengesizliklerden sakınmalıdır (Harris, 2000). *Sosyal Sürdürülebilirlik*, toplum içerisinde yer alan her bir bireyin sosyal kimliği, toplumun sahip olduğu değerleri, sosyal ilişkileri, sosyal kurumları geleceğe aktarırken ortaya çıkabilecek bozulmaların ve kayıpların önüne geçilmesini sağlamayı amaçlayan bir süreçtir (Hák, Janouskova ve Moldan, 2016). Sosyal sürdürülebilirliğin ilkeleri şöyle belirtilmiştir (Hák, Janouskova ve Moldan, 2016);

- Bireylerin mutlaka faydalanması gereken kilit hizmetlere ulaşım eşitliği
- Sosyal kavramlar açısından kuşaklar arası eşitlik
- Birbirinden farklı özelliklere sahip kültürlerle değer veren bir ilişki modeli
- Yerel düzeyde siyasi katılım
- Bireyler arasında topluluk olma duygusu
- Sosyal sürdürülebilirlik bilincini toplumun her kesimine yayabilecek bir sistem
- Toplumun mümkün olan her alanda kendi ihtiyaçlarını karşılamak için tasarlanmış mekanizmalar
- Topluluk çabasıyla karşılanamayan ihtiyaçları karşılamak için oluşturulmuş siyasi bir mekanizma

Sürdürülebilirlik yaklaşımı, doğal kaynakların korunması ve desteklenmesinin yanı sıra kültürel, sosyal ve estetik açıdan ihtiyaçları da karşılamayı hedefleyen akılcı bir yönetim sistemi olarak kabul edilmektedir (Vries, Donner ve Axelos, 2021). Sürdürülebilirlik uygulamalarının temel amaçları araştırıldığında; kaynakların korunması yoluyla kuşaklar arası eşit tüketim olanaklarının sağlanması, açlık ve susuzluk kaynaklı temel yaşam faaliyetlerini tehdit eden faktörlerin ortadan kaldırılması, nitelikli şehirleşme, eğitim ve sağlık olanaklarının ulaşılabilir hale getirilmesi, küresel büyümenin iklimsel, çevresel ve enerji kaynaklarına zarar vermeden devam ettirilebilmesi amaçlarını taşıdığı tespit edilmektedir (Falágan ve Terry, 2018). Sürdürülebilirlik yaklaşımının çok geniş başlıklar altında incelendiği de anlaşılmaktadır. Yaşamsal faaliyetlerin aktif olduğu her alanda sürdürülebilirlikten söz edilebilmektedir (Holden vd., 2017). Bu kavram bir yönetim anlayışının veya bir politika sürecinin çıkış noktası olabileceği gibi sosyal ve kültürel yapının bir parçası olarak da kabul edilebilmektedir. Refah alanında gelişim göstermek isteyen ülkeler sürdürülebilirlik kavramını ekonomiden sağlık konularına kadar her evrede uygulamaktadır (Vries, Donner ve Axelos, 2021). Bu durum sürdürülebilirliği yalnızca insan eliyle bozulan çevrenin korunması gerekliliği düşüncesinden daha öte bir noktaya taşımaktadır. Böylece çevrenin daha bozulmadan olası risklerin meydana gelmesini engelleyici proaktif yaklaşımları da beraberinde getirmektedir. Buna göre sürdürülebilirliğin oluşmuş ve oluşabilecek çevresel, insani, ekosistem temelli en temel konuları 2022 sürdürülebilirlik kalkınma raporunda da yer alan yoksulluk, açlık, sağlık ve kaliteli yaşam, nitelikli eğitim, cinsiyet eşitliği, temiz su ve sıhhi tesisat, uygun fiyatlı ve temiz enerji, insana yaraşır iş ve ekonomik büyüme, sanayi inovasyon ve alt yapı, azaltılmış eşitsizlikler, sürdürülebilir kent ve topluluklar, sorumlu tüketim ve üretim, iklim eylemi, su altı ve karada yaşam, adalet ve barış, hedefler için ortaklıklar ana başlıkları ve bu ana başlıklar altında ayrılan 130 alt başlıktan oluştuğu tespit edilmiştir (Holden vd., 2017). Aynı raporda sürdürülebilir yönetim anlayışı başarısız dünya sıralamasında 86,5 sürdürülebilirlik notuyla Finlandiya, 85,6 sürdürülebilirlik notuyla Danimarka, 85,2 sürdürülebilirlik notuyla İsveç'in ilk üç sırada yer aldığı görülürken 70,4 sürdürülebilirlik notuyla Türkiye 71. Sırada yer almaktadır. Bu raporla birlikte küresel sürdürülebilir kalkınma amaçlarını içeren 2020-2025 gösterge seti incelendiğinde "SKA 2: Açlığı bitirmek, gıda güvenliğine ve iyi beslenmeye ulaşmak ve sürdürülebilir tarımı desteklemek" madde başlığı altında elde edilen veri bulguları ışığında Hedef 2.4 maddesinin sürdürülebilir gıda anlayışının desteklenerek gıda üretim sistemlerinin teminat altına alınması doğrudan hedef olarak sürdürülebilirlik politikalarında yerini almıştır (Chen vd., 2010). Gösterge setine göre Hedef 7.1 maddesinde yer alan yenilenebilir enerji kaynaklarının evrensel olarak ulaşılabilir hale getirilmesinin sağlanması da amaçlanmaktadır ki bu uygulama yeşil nesil işletme anlayışını benimseyen tüm işletmelerin enerji kaynakları noktasında tasarruf sağlaması ve temiz enerji kullanımı için son derece önemli bir konu maddesidir (Higgins, Moskwa ve Wijesinghe, 2019). Bu kapsamda aynı gösterge setinde yer alan Hedef 8.2 maddesine göre yüksek katma değerli emek yoğun sektörlerde de odaklanmayı kapsayacak şekilde yenilikçi yöntemlerle ekonomik

verimliliğin artırılmasının amaçlanması yeşil nesil işletme anlayışının desteklendiğinin bir diğer göstergesidir (Jang, Kim ve Bonn, 2011). Bu bilgiler ışığında sürdürülebilirlik kavramını ekonomik, sosyal ve çevresel faktörlerin bir arada düşünüldüğü bir yaklaşım olarak tanımlamak mümkündür. Bu faktörlerin her biri birbirine bağlı bir denge içerisinde olmadan sürdürülebilirliği sağlamak mümkün değildir. Ekonomik sürdürülebilirlik, kaynakların etkin kullanımını ve gelecekte de var olacak bir ekonomiyi garanti ederken sosyal sürdürülebilirlik, insanların ihtiyaçlarını karşılayacak bir yaşam standardının devamlılığını sağlamaya odaklanmaktadır. Bununla birlikte çevresel sürdürülebilirlik, doğal kaynakların kullanımının kontrol edilmesine olanak sağlayarak çevrenin gelecek nesiller için korunmasını mümkün kılmaktadır (Holden vd., 2017).

Sürdürülebilirlik kavramının, günümüzde daha fazla insanın ve işletmenin dikkatini çeken önemli bir konu haline geldiği anlaşılmaktadır. Özellikle gastronomi ve yiyecek içecek endüstrisi türünde kaynak tüketimi ve atık çıktısı yoğun olan sektörlerde sürdürülebilirlik daha fazla önem kazanmaktadır (Jang, Kim ve Bonn, 2011). Bu kapsamda yiyecek içecek işletmelerinin, kaynakların bilinçli kullanımı, geri dönüşümün sağlanması ve üretim sürecinde çevresel faktörlerin önemsenmesini desteklemesi nedeniyle yeşil restoran uygulamalarına geçiş yapmasının önem kazandığı anlaşılmaktadır. Bu kapsamda yeşil restoran uygulamalarına yönelen yiyecek içecek işletmelerinin doğa dostu faaliyetleri de benimseyerek doğal yaşama uygun ve doğaya saygılı bir üretim modeline geçtikleri görülmektedir. Bu anlamda yeşil restoran faaliyetleri; Enerji verimliliği sağlamak, su tüketimini azaltmak, atık üretimini en aza indirmek, geri dönüşüme elverişli malzemeler kullanmak ve yerel üreticilere destek vermek türünde faaliyetleri ifade etmekte olduğu bilinmektedir (Kim ve Hall, 2021). Yeşil restoran uygulamaları, gastronomi ve yiyecek içecek endüstrisinin yoğun enerji sarfiyatı ve hammadde ihtiyaçlarının karşılanması süreçlerinde işletmelere tasarruf sağlaması açısından da önem taşımaktadır (Taş ve Olum, 2020). Buna göre yeşil restoran uygulamaları, işletmelerin maliyetlerinin azalmasına ve çevre dostu bir işletme imajı oluşturarak müşteri sadakatini artırmalarına yardımcı olmakta ve bu yolla işletmeler, rekabet üstünlüğü sağlamaktadır. Sürdürülebilirlik kapsamında yeşil restoran uygulamaları, işletmelerin varlıklarını devam ettirmeleri sürecinde doğal çevrenin ve doğal kaynakların korunması açısından büyük önem taşımaktadır (Chen vd., 2010).

2.YÖNTEM

Bu araştırmada literatür taraması yöntemi, araştırma sonuçlarının farklı kaynaklarda yer alan sonuçlarla karşılaştırılmasına ve yeni araştırmayla elde edilen bulgular ile temel kavramlar hakkında detaylı bilgi elde edilmesine olanak sağlaması nedenlerden dolayı tercih edilmiştir. Sürdürülebilirlik kapsamında yeşil restoran uygulamalarının mevcut durumunun literatürde yer alan diğer çalışmaların incelenmesi yoluyla tespit edilmesi amacıyla Ergülen ve Büyükkeklik (2008) çalışmaları çıkış noktası çalışma olarak ele alınmıştır. Sonrasında Chen, Sloan ve Legrand (2010) çalışmaları sürdürülebilirlik kavramının tespiti noktasında faydalanan diğer bir çalışma olarak gösterilebilmektedir. Araştırma konusuna uygun olarak yapılan literatür taraması sonucunda elde edilen diğer çalışmalar ile desteklenen araştırmada ulaşılan bilgiler bir araya getirilerek yorumlanmıştır. *Bu kapsamda çalışmada, yiyecek içecek işletmelerinde üretim, tüketim ve doğa temelli sürdürülebilirliğin devamı için yeşil restoran uygulamalarının önemine odaklanılmakta ve işletmelerin sürdürülebilirlik faaliyetleri değerlendirilmektedir. Bu değerlendirmenin, yiyecek içecek işletmelerinde doğayı koruma, atık üretimini azaltma ve kaynakları verimli bir şekilde kullanma gibi sürdürülebilirlik faaliyetlerinin fark edilmesine yardımcı olacağı düşünülmektedir. Aynı zamanda yiyecek içecek işletmeleri yöneticilerinin sürdürülebilir uygulamalarla ilgili farkındalık oluşturmaya yardımcı olarak sektörel anlamda olumlu çevresel uygulamaların kullanımlarının artırılmasına fayda sağlaması beklenmektedir.*

3.YEŞİL RESTORANLAR VE SÜRDÜRÜLEBİLİR UYGULAMALAR

Yeşil restoran; Çevrenin ve doğal kaynakların korunması konusunda duyarlı üretim ve tüketim süreçlerini benimseyerek uygulayan işletme tipi olarak tanımlanmaktadır (Tibon, 2012). Ekolojik restoran ismiyle de bilinen bu işletmelerin, faaliyetlerini meydana getirirken çevre dostu uygulamalara önem verdiği tespit edilmiştir (De, Meneguel, Mundet ve Aulet, 2019). Üretim ve tüketim süreçlerinde çevresel zararlı etkilere duyarlı işletmelerin, enerji verimliliğini artırma ve enerji israfını önleme, katı atıkların çevreye zararlarını en aza indirme, kirli su ve kirli hava salımını engelleme, gıda güvenliğini sağlama konularında olumlu uygulamalara gittiği görülmektedir (Higgins, Moskwa ve Wijesinghe, 2019). Restoranların enerji ve doğal kaynak yönetimini sağlayarak su ve atık azaltma şeklinde sürdürülebilirliği destekleyici uygulamalara yönelmesinin nedenleri araştırıldığında; rekabet avantajı sağlama ve marka imajını artırma isteklerinin var olduğu anlaşılmaktadır (Kim ve Hall, 2021). Sürdürülebilirlik stratejilerini kullanarak tercih edilme noktasında avantaj kazanmak isteyen restoran işletmeleri, üretim aşamasında organik gıda kullanımına önem vermekle birlikte, yerel tedarikçilerle iş birliği yapmak,

sürdürülebilir yapılar inşa etmek, çevresel düzenlemeleri sürdürülebilir hale getirmek şeklinde yöntemler izlediği anlaşılmaktadır (Chen, Sloan ve Legrand, 2010).

Restoranlarda kullanılan gıdaların temini, miktarı, üretim şartları ve servis yöntemleri sürdürülebilirlik açısından büyük önem taşımaktadır (Erdoğan, 2017). Sürdürülebilirlik uygulamalarının en önemli konularından biri olan karbon ayak izi takibi incelendiğinde restoran işletmelerinin etkisinin oldukça fazla olduğu görülmektedir (Taş ve Olum, 2020). Bu bağlamda karbon ayak izi; bir bireyin, ülkenin veya kuruluşun devam ettirdiği yaşamsal faaliyetler sonucu atmosfere saldıgı sera gazlarının karbondioksit cinsinden karşılığı olarak bilinmektedir (Plassmann, Edwards ve Jones, 2010). Restoran işletmelerinin neden olduğu sera gazı emisyonu oranı oldukça büyüktür (Taş ve Olum, 2020). Bu bağlamda işletmelerin çevreye olumsuz etkilerinin başında gelen karbon ayak izi miktarında artışa neden olması gelmektedir. Bununla birlikte gıdanın üretimi, paketlenmesi servis sonrası oluşan atıklar, temizlik ve dezenfektan ürünlerinin neden olduğu kimyasal etkiler, üretim bandının idamesi için kullanılan elektrik, ısı, su kaynakları, uzak mesafelerden yapılan tedarik sonucu oluşan kayıplar yiyecek içecek sektöründe yer alan işletmelerin sürdürülebilirlik kavramına olumsuz etkileri arasında sayılabilmektedir (Jang, Kim ve Bonn, 2011). Bu olumsuz gelişmelerin etkilerini azaltmak ve diğer dünya ülkelerindeki sürdürülebilirlik gelişmelerine ayak uydurma amacıyla Boğaziçi Üniversitesi ve WWF-Türkiye (Dünya Doğayı Koruma Vakfı) ortaklığıyla Türkiye’de yerel üretimi destekleyen “Yeşil Restorancılık” adında bir sertifikasyon sistemi oluşturulmuştur. Bu sertifikasyon sisteminin temel amacının sürdürülebilir uygulamaları işletme ve toplumun diğer kesimlerine benimseterek üretimin her bir aşamasını daha sürdürülebilir kılmak olduğu anlaşılmaktadır (Pekküçükşen ve Yiğit, 2019). Aynı zamanda toplumda oluşan çevre bilinci ve bu bilincin etrafında şekillenen ekonomik tercihlerin işletmeler lehine olmasını sağlaması açısından da önem taşımaktadır. Bu sayede çevreye duyarlı yeşil restoran imajı kazanan işletmeler bu yönde alışveriş ihtiyacı duyan tüketiciler tarafından tercih edilebilir olmaktadır (Erdoğan, 2017). Toplumun beslenme, sosyalleşme ve iyi vakit geçirme ihtiyaçlarına cevap veren restoranlar faaliyetlerini yerine getirme aşamasında çeşitli atıklar nedeniyle çevreye zarar verebilmektedir (Chen vd., 2010). Çevresel anlamda olumsuz etkilere neden olan bu atıkların başında gıda israfından meydana gelen gıda atıkları geldiği görülmektedir (Jang, Kim ve Bonn, 2011). 2021 Birleşmiş Milletler Gıda İsrافی Raporuna göre Türkiye’de her yıl 7,7 milyon ton gıda çöpe atılıyor. Buna göre Türkiye’de her yıl kişi başı 93 kilogram yiyecek çöpe gidiyor. Bu konuda Türkiye gıda israfında önde gelen ülkeler arasında yer alıyor. Bu rapora göre dünya genelinde evler ve restoranlarda tüketime hazır gıdanın yüzde 17’si doğrudan çöpe atılıyor. Araştırma kapsamında varılan bir diğer önemli sonuç yalnızca 2019 yılında 690 milyon insan açlıktan etkilenerek sağlıksız ve yetersiz beslenme koşullarında hayatta kalmaya çalışmışlardır (Higgins, Moskwa, ve Wijesinghe, 2019). Bu tezat durum karşısında birleşmiş milletler "sonuçta dünya bu gıdaların üretimi için kullanılan kaynakların tümünü çöpe atıyor" diyerek israfın sadece var olan gıdalar üzerinde değil gıdayı meydana getiren kaynakların da israfa dahil edildiğini vurgulamıştır (Chen vd., 2010).

Yeşil restoran uygulamaları ile ilgili literatür incelemesi sonucunda rastlanan çalışmaların bazıları şu şekildedir; Pasinli (2016) çalışmasında yeşil restoran uygulamalarının, yiyecek içecek sektöründe enerji verimliliğini arttırmak, doğal enerji kaynaklarının gelecek nesiller için de kullanılabilir olmasını sağlamak adına çevresel bir işletme hareketliliği olduğunu vurgulamıştır. Stead ve Stead (2000) çalışmasında yeşil tüketici adıyla bilinen ve çevreye duyarlı tüketim modelini destekleyen bir tüketici grubunun var olduğunu bu gruplar sayesinde işletmelerin de çevresel uygulamalara yönelmek zorunda kaldığını ifade etmiştir. Özcan (2019) çalışmalarında sosyal medya, çevresel faktörler ve iletişim ağlarının yeşil üretim ve tüketim süreçlerinin gelişmesi yönünde önemli katkılar sağladığını açıklamışlardır. Bu kapsamda, yiyecek içecek işletmelerinde yer alan pazarlama faaliyetlerinin yeşil üretim ve tüketim modeline geçiş yapmasında sosyal medya ve diğer iletişim kanallarının önem taşıdığı vurgulanmıştır. Uydacı (2002) çalışmasında yeşil pazarlama ve yeşil restoran uygulamalarının, temelde çevresel faktörlere ve çevre koruma kriterlerine uygun bir üretim modeli gerçekleştirme amacı taşıdığını ifade etmiştir. Ergülen ve Büyükkelik (2008) çalışmalarında işletmelerin geri dönüşümsüz malzemeler kullanarak çevre kirliliğine neden olduklarını belirtmişlerdir. Pirani ve Arafat (2014) özellikle yiyecek içecek işletmelerinin diğer işletmelere göre üretim ve tüketim süreçleri boyunca çok fazla tüketim malları kullanarak atık miktarını arttırdıklarını ifade etmişlerdir. Lowder vd., (2014) çalışmalarında, gıda endüstrisinde yer alan işletmelerin atık üretim hacminin diğer işletmelere göre çok daha fazla miktarda olduğu sonucunu ortaya koymuşlardır. Literatür taramasında yer alan çalışmaların, yiyecek içecek işletmelerinde sürdürülebilirlik uygulamalarını; İşletmelerin üretim süreçlerinde ihtiyaç duydukları hammadde ve enerji ihtiyaçlarının karşılanması, atık yönetimi, doğal çevreye uygun üretim modellerinin desteklenmesi ve geri dönüşüme uygun malzemelerin kullanılması açısından ele aldığı görülmektedir.

3.1. Türkiye ve Dünyada Yeşil Restoran Hizmeti Sunan İşletme Örnekleri

Doğal Hayatı Koruma Vakfı ve Boğaziçi Üniversitesi, Turizm Restoran Yatırımcıları ve Gastronomi İşletmeleri Derneği, Beşiktaş Belediyesi paydaşlığı iş birliğiyle kurulan Yeşil Nesil Restoran Hareketi işletmeler su ve enerji kaynakları başta olmak üzere diğer tüm çevresel değerlerin korunarak üretim süreçlerinin yürütülmesini destekleyen bir yönetim modeli sunmuştur. Yeşil Nesil Restoran Hareketine katılmak isteyen işletmelerin toplamda 95 kriteri yerine getirmesi şart koşulmaktadır (İpar, Babaç ve Kök, 2020). Toplamda yedi ana başlıktan oluşan bu kriterler; Enerji tüketimi, su tüketimi, atık yönetimi, kimyasal kullanımını ve kirliliğini azaltmak, sürdürülebilir gıda, sürdürülebilir yapı ve mobilya malzemeleri kullanmak, iletişim ve eğitim başlıkları altında toplanmaktadır (Şimşek ve Akdağ, 2017). Buna göre Türkiye’de bu kriterleri tamamlayarak Yeşil Nesil Restoran Hareketine katılan ve sertifikalandırılan yedi adet yiyecek içecek işletmesi bulunmaktadır. Bunlar; Kitchenette, Fenix, Tom’s Kitchen, Frankie, Sunset Grill&Bar, La Mancha ve Tadında Anadolu restoranlarıdır (Şahingöz ve Güleç, 2019). Dünyadaki sürdürülebilir restoranlar incelendiğinde 2010 yılından itibaren Yeşil Restoranlar Birliği tarafından belirlenen standartlara en uygun şekilde faaliyet gösteren restoranlardan altı tane restoran örnek gösterilebilmektedir. Bu restoranlar; Chez Panisse, Azurmendi Vizcaya, Geranium Danimarka, Manoir aux Quat’Saisons, Brae Melbourne ve Mil-Maras restoranlarıdır (Şimşek ve Akdağ, 2017).

4. SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

Yeşil restoranlar, enerji tüketimini azaltmak, atık üretimini kabul edilebilir seviyede tutmak ve çevre dostu ürünler kullanarak çevre üzerindeki etkileri en aza indirmek için çeşitli sürdürülebilir uygulamalara yönelebilirler. Bu uygulamalar arasında yenilenebilir enerji kaynaklarının kullanımı, geri dönüştürülebilir malzemelerin kullanımı, organik ürünlerin tercih edilmesi, su tasarrufu ve atık azaltma yöntemlerine benzer çevre dostu uygulamalar yer almaktadır. Çalışmanın teorik çıkarımları açısından bakıldığında; *Sürdürülebilirliğin, yiyecek içecek işletmelerinde kaynakların verimli bir şekilde kullanılmasına ek olarak doğal kaynakların tüketiminin dengeli bir şekilde yerine getirilmesi gerektiği görülmektedir. Yiyecek içecek işletmeleri, üretim süreçlerinde kaynaklarını verimli bir şekilde kullanılmalıdır. Bu bağlamda öncelik kit kaynaklara yöneltilmeli ve enerji kaynaklarının kullanımı kontrollü bir şekilde gerçekleştirilmelidir. Aynı zamanda işletmelerin atık yönetimi konusunda daha hassas davranması, atık miktarının en aza indirilmesi ve ortaya çıkan atıkların en uygun yöntemlerle ortadan kaldırılması sağlanmalıdır. Yeşil restoran uygulamaları, ticari bir faaliyetin ötesinde sosyal bir sorumluluk olarak değerlendirilerek işletmeler tarafından yerel ekonominin gelişmesi, insan sağlığının korunması, gıda israfının önlenmesi türünde faaliyetlerle de desteklenmelidir.*

Çalışmanın pratik çıkarımları açısından bakıldığında; *İşletmelerin, enerji tasarrufu sağlamak için akıllı aydınlatma sistemleri, yenilenebilir enerji kaynakları, enerji tasarruflu elektronik aletlerin kullanımına özen göstermeleri gerektiği söylenebilir. Su tüketiminde tasarruf sağlamak için; Suyun geri dönüşümünü sağlayan uygulamalar, kullanım amacına uygun ve suyu yeterli miktarda depolayan musluklar türünde uygulamalara yönelmelidir. Atık yönetimi konusunda işletmeler; gıda atıklarının kompost edilmesi, geri dönüşüm uygulamalarının işletmelere entegre edilmesi, ambalaj kullanımının azaltılması türünde önlemlere başvurmalıdır. Son olarak gıda alışverişlerini çevre ve bölge esnafından sağlayarak ekonomik anlamda sürdürülebilirliğini destekleyerek taze ürünlerin kullanılmasına özen göstermelidir.* Yeşil restoranların, çevreye olan zararlı etkilerini azaltmak için çeşitli sürdürülebilir uygulamalara yöneldikleri anlaşılmaktadır. İşletmeler doğal çevreyi korumak, enerji tasarrufu sağlamak, ekonomik gelir elde etmek ve gelişen yeni tüketici taleplerini karşılamak amaçlarıyla yenilenebilir enerji kaynaklarının kullanımı, geri dönüştürülebilir malzemelerin kullanımı, organik ürünlerin tercih edilmesi, su tasarrufu ve atık azaltma yöntemleri gibi çevre dostu uygulamalara yönelmektedir. Bu uygulamaların işletmeler tarafından tercih edilme nedenleri arasında, çevre üzerindeki olumsuz etkileri azaltarak hem işletmelerin hem de toplumun sürdürülebilirliğinin artırılması hedefleri de gösterilebilmektedir. Sağlıklı bir yaşam döngüsü ancak kaynakların etkin ve bilinçli kullanılması ile mümkündür. Yerel üretimlerin desteklenmemesi, kontrolsüz ilaçlama ve kimyasal kullanımı, gıda tedarikinin belirli noktalardan sağlanması, orman ve çevre tahribatı, sera gazı salınımı ve karbon ayak izi konularında işletmelerin ve toplumun eğitimsiz olması birçok çevresel yıkıma zemin hazırlamaktadır. Ekonomik ve ekolojik yönden birçok fayda sağlamakta olan sürdürülebilirlik kavramlarının uygulanması noktasında restoranlarla iş birliği yaygınlaştırılarak devam ettirilmelidir. Gıda israfı ve gıdanın adil dağılımı da yine sürdürülebilirlik konularının doğru işlenmesi ile en aza indirilebilecek önemli küresel sorunların başında gelmektedir. Gıda israfının yalnızca yiyeceği çöpe atmak olmadığını düşünürsek kaynak ve ekolojik dengeyi koruma noktasında ne derece önemli olduğu da ortaya çıkmaktadır. Restoran işletmelerine bu noktada düşen en önemli görev öncelikle gıda israfının önüne geçecek tedbirler almaktır. Bu konuda personel eğitimi ve gönüllü kuruluşlardan gerekli bilinç eğitimi alınmalıdır. Atık yönetimi konusunda yağların bio-yakıt olarak



değerlendirilmek üzere toplayıcı kuruluşlara ulaştırılması büyük önem taşımaktadır. Psikolojik anlamda dahi yeşil rengin insan üzerinde uyandırdığı dinginlik, doğa ve çevre algısı nedeniyle çevre bilincine vurgu yapmak amaçlı düzenlenen Yeşil Restoran Uygulamalarına katılan restoranların her anlamda geleceklerine yatırım yaptıkları unutulmamalıdır. Sosyal ve ekonomik anlamda tüketim trendlerinin doğallık etrafında şekillendiği bugünün dünyasında işletmeler rekabet üstünlüğü sağlamak ve maliyetleri azaltmak için yeşil nesil sertifikasyon programlarından fayda sağlamalıdır. Sürdürülebilirlik kapsamında yer alan yeşil restoran uygulamalarının benimsenmesi ve uygulanmasıyla gelecek nesiller için kaynakları korumak açısından önemli bir katkı olduğu görülmektedir.

Etik Kurul Onayı: 5237 sayılı Türk Ceza Kanunu Madde 90, Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı TR Dizin Etik Kurul Kriterleri ve Türkiye'nin taraf olduğu anlaşmalar gereğince insandan anket, mülakat, odak grup çalışması, deney vb. yollarla veri toplanmasını içeren çalışmalarda Etik Kurul Onay Belgesi alınması zorunludur. 2020 yılı öncesinden tamamlanmış çalışmalardan Etik Kurul Onay Belgesi istenmemektedir.

Etik Onayı: Bu çalışmanın tüm aşamalarında etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumda Journal of Silk Road Tourism Research'ün hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk yazarlara aittir.

Destek Bilgisi: Bu çalışmanın hazırlanması süresince herhangi bir bireyden ya da kurumdan aynı ya da nakdi bir yardım/destek alınmamıştır.

Araştırmacıların Katkı Oranı: 1. yazar katkı oranı: %50, 2. yazar katkı oranı: %50

KAYNAKÇA

- Bourne, L. S. (1996). Reinventing the suburbs: Old myths and new realities. *Progress in planning*, 46(3), 163-184.
- Chapin, I., F. S., Torn, M. S. ve Tateno, M. (1996). "Principles of ecosystem sustainability". *The American Naturalist*, 148(6), 1016-1037.
- Chen, J., Sloan, P. ve Legrand, W. (2010). *Sustainability in the hospitality industry*. ABD: Routledge.
- Collin P.H. (2004). *Dictionary of environment & ecology*. London: Bloomsbury publishing.
- De, A., Meneguel, C. R., Mundet, L. ve Aulet, S. (2019). "The role of a high-quality restaurant in stimulating the creation and development of gastronomy tourism". *International Journal of Hospitality Management*, 83, 220-228.
- Dipietro, R. B., Gregory, S. ve Jackson, A. (2013). "Going green in quick-service restaurants: customer perceptions and intentions". *International Journal of Hospitality & Tourism Administration*, 14(2), 139-156.
- Erdoğan, T. (2017). *Yiyecek içecek işletmelerinde yeşil mutfak kalitesinin (Y-Mutkal) ölçülmesi: Nevşehir ilinde bir araştırma* (Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi), Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü. Nevşehir.
- Ergülen, A. ve Büyükkökçü, A. (2008). "Çevre yönetiminde yeni bir yaklaşım yeşil tedarik zinciri yönetimi". *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Dergisi*, 10(1-2), 33-50.
- Falágan, N. ve Terry, L.A. (2018). "Recent advances in controlled and modified atmosphere of fresh produce". *Johnson Matthey Technology Review*, 62(1), 107-117.
- Güneş, M. (2004). *Yerel Gündem 21 "Ulusal" Kentlerden "Küresel" Köylere*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Hák, T., Janoušková, S. ve Moldan, B. (2016). "Sustainable development goals: a need for relevant indicators". *Ecological indicators*, (60), 565-573.
- Harris, J. M. (2000). "Basic principles of sustainable development". *Dimensions of Sustainable Development*, 1(1), 21-41.
- Higgins-Desbiolles, F., Moskwa, E. ve Wijesinghe, G. (2019). How sustainable is sustainable hospitality research? A review of sustainable restaurant literature from 1991 to 2015. *Current Issues in Tourism*, 22(13), 1551-1580.
- Holden, E., Linnerud, K. ve Banister, D. (2017). The imperatives of sustainable development. *Sustainable development*, 25(3), 213-226.
- İpar, M. S., Babaç, E. ve Alperen, K. (2020). Yeşil restoranlara yönelik müşteri yorumlarının içerik analizi ile değerlendirilmesi. *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel*, 3(2), 260-269.
- Jang, Y. J., Kim, W. G., ve Bonn, M. A. (2011). "Generation Y consumers selection attributes and behavioral intentions concerning green restaurants". *International journal of hospitality management*, 30(4), 803-811.
- Kaypak, Ş. (2011). "Küreselleşme sürecinde sürdürülebilir bir kalkınma için sürdürülebilir bir çevre". *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 13(20), 19-33.
- Kim, M. J. ve Hall, C. M. (2021). Do value-attitude-behavior and personality affect sustainability crowdfunding initiatives. *Journal of Environmental Management*, 280, 1-11
- Kurnaz, A. ve Özdoğan, O. N. (2017). "İstanbul'da yer alan yeşil restoran işletmeleri hizmet kalitesinin GR SERV modeli ile değerlendirilmesi". *Dokuz Eylül Üniversitesi İşletme Fakültesi* 18(1), 75-99.
- Küçük, G. ve Güneş, G. (2013). "Sivil toplum kuruluşları ve çevresel sürdürülebilirlik". *Sosyal ve Beşeri Bilimler Dergisi*, 5(2), 298-311.
- Li, Z. ve Xu., T. (2019). "Trade openness, urbanization and CO2 emissions: dynamic panel data analysis of middle-income countries". *The Journal of International Trade & Economic Development*, 28 (3), 317-330.
- Lowder, S. K., Skoet, J. ve Singh, S. (2014). What do we really know about the number and distribution of farms and family farms in the world? Background paper for The State of Food and Agriculture 2014.
- McKinnon, A., Browne, M., Whiteing, A. ve Piecyk, M. (2015). *Green logistics: Improving the environmental sustainability of logistics*. London: Kogan Page Publishers.

- Opoku, E. E. O. ve Boachie, M. K. (2020). “The environmental impact of industrialization and foreign direct investment”. *Energy Policy*, 137, 1-12.
- Özcan, K. G. (2019). *Sürdürülebilir kalkınmanın başarısızlığı, sürdürülebilir kalkınmaya eleştiriler ve hâkim çevre anlayışına alternatif yaklaşımlar* (Yüksek Lisans Tezi), Namık Kemal Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Pasinli, A. (2016). *Yeşil Nesil Restoran Hakkında Genel Bilgiler*. İstanbul: Türkmen Kitabevi.
- Pekküçükşen, Ş. ve Yiğit, Y. (2019). “Atık yönetimde iyi uygulama örneği: Yeşil nesil restoran hareketi”. *Turkish Studies-Economics, Finance, Politics*, 14(1), 121-139.
- Pirani, S. I. ve Arafat, H. A. (2014). Solid waste management in the hospitality industry: A review. *Journal of Environmental Management*, 146, 320-336.
- Plassmann, K., Norton, A., Attarzadeh, N., Jensen, M. P., Brenton, P. ve Edwards-Jones, G. (2010). Methodological complexities of product carbon footprinting: a sensitivity analysis of key variables in a developing country context. *Environmental Science & Policy*, 13(5), 393-404.
- Stead, J. G. ve Stead, E. (2000). Eco-enterprise strategy: Standing for sustainability. *Journal of Business Ethics*, 24, 313-329.
- Stoller, J. K. (2009). “Developing physician-leaders: a call to action”. *Journal Of General Internal*
- Şahingöz, S. A. ve Güleç, E. (2019). Restoran mutfaklarında yeşil nesil restoran hareketi: “La Mancha Restoran” örneği. *Journal of Tourism Theory and Research*, 5(2), 292-300.
- Şimşek, N. ve Akdağ, G. (2017). Investigation of green genetic restaurants wiyhin content of sustainable gastronomy tourism, *Journal of Academic Social Science Studies*, (60), 351-368.
- Taş, D. ve Olum, E. (2020). Yiyecek-içecek sektöründe sürdürülebilirlik ve yenilikçi yaklaşımlar”. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(3), 3082-3098.
- Tibon, M. V. P. (2012). “A push motivation model of Filipino youth travel.” *Journal of Modern Accounting and Auditing*, 8(9), 1392-1397.
- Uydacı, M. (2002). *Yeşil Pazarlama, İş Ahlakı ve Çevresellik Açısından Yaklaşımlar*. İstanbul: Türkmen Kitabevi.
- Vries, D., Donner, H., M. ve Axelos, M. (2021). “A new conceptual ‘cylinder’ framework for sustainable bioeconomy systems and their actors”. *Journal of agricultural and environmental ethic*